



# 2015 年第十一屆龜甲萬盃烹飪大賽社會組決賽總成績獎次名單

編號	組別	服務單位	選手 A	選手 B	參賽創意菜名稱 1	參賽創意菜名稱 2	指定菜名稱	總成績
1	1-1	福容飯店	莊宗翰	謝旺庭	緣心	晶瑩玉脆鑲金塔	魚波蕩漾	佳作獎
2	1-2	龍少爺港式海鮮	周金樺	呂俊賢	自然(布袋雞)	饋贈(南乳綠竹筍悶雞)	昇華	佳作獎
3	1-3	大倉久和大飯店	沈柏鈞	莊子興	鵲巢	初食蔬田	魚醬燒	入圍獎
4	1-4	長田和食屋	謝錦郎	廖禹閔	烏雞筑前煮	雞戎豆腐松露煮	鱸魚荒煮	入圍獎
5	1-5	全國宴會館	楊明才	孫世興	感恩慈母心	懷念鄉村情	樸實の味	佳作獎
6	1-6	台南海鮮會館	賴俊良	賴俊谷	留念	味蕾	交流	入圍獎
7	1-7	台北福華飯店	彭彥龍	陳子晴	江南甘醇三杯燒雞	御釀醬燒雞腿捲	和風的旋律	入圍獎
8	1-8	瓏山林蘇澳冷熱泉度假飯店	黃暉捷	馮國豪	百花鑲雞腿	和露燻雞海鮮捲	日式醬燒蒸魚捲	佳作獎
9	1-9	叁和院	張雅嵐	許晉銓	御膳·千思故鄉情	醍醐·千尋鳳求凰	純釀·時間的味道	亞軍第二名
10	1-10	馬旦馬須法國館	周定慷	李至柔	醬燒香菇雞	黑麻麻二重唱	糖醋·鱸魚豆腐	入圍獎
11	1-11	那米哥宴會廣場	劉坤厚	彭柏翰	重生.重溫: (一)醬油滷白斬雞(二)五味白斬雞	春露.夏醬.秋醇.冬甘	根種	季軍第三名 食材安全特別獎
12	1-12	瓏山林蘇澳冷熱泉度假飯店	李文豪	陳甫	鄉野放山蠔油雞	鮮蔬赤燒低溫油封雞胸肉 佐龜甲萬料亭和露鰹魚醬	香煎鱸魚佐香濃魚露醬	入圍獎
13	2-13	花蓮福容大飯店	游信凱	盧乃皓	黃金油蔥雞	蜜秘的雞地	酸辣御品集	佳作獎
14	2-14	台南雅悅會館	黃清煌	顏立勳	緣味	緣融	緣滿	冠軍第一名
15	2-15	新天地國際實業股公司	蔣財義	陳昆煌	醬心 夕	醬心 晨	醬心·月露	入圍獎
16	2-16	協志工商	蘇緯秝	張世旻	宮保雞丁	南部的雞(吉)祥佳餚	秘藏嘗鮮提三味	入圍獎
17	2-17	自在森林	謝宗勳	馮玉豹	傳味飄香三杯雞	御雞卷鑲黑金芋泥	豆香鮮魚襯時蔬	入圍獎
18	2-18	麗尊酒店	黎致均	劉士偉	三杯雞腿	戀愛 ing	宮保魚拼鮮味蒸	入圍獎
19	2-19	花蓮理想度假飯店	高得明	宋世傑	老菜脯雞湯	梅汁十穀米雞翅	菊花鮮鱸魚	入圍獎
20	2-20	新竹老爺酒店	陳佳隆	李秉杰	雞情過後	三雞二意	魚腐之歡	入圍獎
21	2-21	月津小吃店	陳宜勤	林曉萍	龍飛鳳舞龜甲萬	翼飛衝天醍醐味	年年豐收慶有餘	入圍獎
22	2-22	美和科技大學	林文麒	葉子魁	醬燒龍鳳翅拼雞絲鵲巢碎米雞丁	萬香百花蘆花雞	萬香情意飄雪蠶	佳作獎
23	2-23	新天地國際實業股公司	楊裕新	謝志忠	富貴雞肘翅, 富貴八寶翅	燭夜三重奏	尋根匠	入圍獎
24	2-24	瓏山林蘇澳冷熱泉度假飯店	林彥成	張品倫	三杯元素雞捲搭脆雞皮薄片	卡布奇諾鳳梨苦瓜雞尾酒	香煎鱸魚佐蠔油醬	入圍獎