



2016年 第十二屆龜甲萬盃烹飪比賽初賽入圍名單

服務單位	姓名
國立東港海事教師	洪子絮
	蘇家慶
台南海鮮會館	賴俊良
	賴俊谷
瓏山林蘇澳冷熱泉度假飯店	黃暉捷
	李文豪
新橋餐飲企業	徐世杰
	曾子杰
全國宴會館	楊明才
	孫世興
卡爾登飯店	張筑軒
	范宇君
那米哥宴會廣場	劉坤厚
	游仲喆
龍少爺港式海鮮	呂俊賢
	劉家延
海釣族	唐育民
	許家偉
桃禧航空城酒店	謝文章
	黃祥恩
奇美食品	張瑞男
	周金樺
礁溪食光寶盒蔬食創意料理	游信凱
	莊勝修

服務單位	姓名
新天地國際實業股份有限公司	陳昆煌
	黃智宏
京兆尹	楊啓佑
	張詠昱
福容大飯店	王隆星
	許智涵
湯味小吃店(文化店)	紀承志
	黃稚堯
翰品酒店(高雄)	賴宗岳
	許卓揚
芭達桑有限公司	田昊玉
	陳浩源
新竹喜來登飯店	許誠祐
	羅敏文
高雄餐旅大學	蔡禮全
	邱邦祐
嘉義縣協志工商	蘇緯秣
	林青諾
月津食堂	陳宜勤
	林曉萍
麟手創LINK	王守鈞
	蔡依迪
爵色太鼓	簡辰祐
	張雅嵐

※決賽日期：105年05月26日 實踐大學D106餐飲廚藝教室

※選手決賽注意事項：

- 一、展台佈置：以環保建議不宜過多的裝飾。
- 二、大會所提供的「指定食材」各組選手必須分別製作傳統菜和創新菜兩種不同的菜色。
- 三、選手須自備所有菜餚的餐盤。
- 四、選手應考量桌面尺寸（90公分*90公分）和格局安排。