

# 2016 年第十二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	台南海鮮會館	賴俊良	賴俊谷	懷舊	珍惜	煥然	佳作獎
2	1-2	龍少爺港式海鮮	呂俊賢	劉家延	臺灣正宗雞爪凍	櫻花蝦雞肉米形麵	成長. 五柳魚	佳作獎
3	1-3	京兆尹	楊啟佑	張詠昱	鄉味傳承(腓心肉)	威靈頓封肉	五柳先生遊台灣. 賽螃蟹	入圍獎
4	1-4	新橋餐飲企業	徐世杰	曾子杰	筍乾封肉	醍醐玉蕊三色拼	五柳石斑魚. 白玉石斑富貴丸	入圍獎
5	1-5	全國宴會館	楊明才	孫世興	思念	創新	五柳魚. 滋味	入圍獎
6	1-6	卡爾登飯店	張筑軒	范宇君	《花見·緋櫻春色之姿 — 冰糖醬鴨》	《春燕歸巢 — 法式分子鴨胸》	五柳魚 V. S. 茄汁烤魚	入圍獎
7	1-7	那米哥宴會廣場	劉坤厚	游仲喆	奉獻(豬腳麵線)	祝福(茶香豬腳麵線、豬骨蘿蔔湯)	重生. 五柳枝魚	冠軍第一名
8	1-8	海釣族	唐育民	許家偉	酒糟肉	萬家懷肉捲	古香五柳魚. 魚香涼菜	入圍獎
9	1-9	福容大飯店	王隆星	許智涵	阿嬤ㄟ醬油秋刀魚煮	秋刀魚起士沙拉佐綠辣椒檸檬奶油醬汁	石斑魚佐甜橙汁	入圍獎
10	1-10	芭達桑有限公司	田吳玉	陳浩源	懷舊養生珍珠丸	懷鄉紅藜養生雞肉捲佐亞洲風味鰹魚和露	五柳魚. 魯凱楠木海龍王佐刺蔥鮭魚鱈魚醬	入圍獎
11	1-11	新竹喜來登	許誠祐	羅敏文	蒜子燒魚	堅果花生佐威靈頓牛排	酥炸魚排佐醋酸醬. 醬香魚排佐奶油洋蔥醬	入圍獎
12	1-12	桃禧航空大飯店	謝文章	黃祥恩	醬香傳統紅燒魚	宮保魚捲襯菊花魚佐塔塔醬	龜甲蒜味玫瑰魚. 萬字美味五柳枝	入圍獎
13	2-13	國立東港海事教師	洪子絮	蘇家慶	八寶葫蘆鴨/八寶葫蘆鴨佐涼拌鹿角菜	醬鄉南乳鴨肉燒/東港海鮮鴨肉捲	如魚得水醬燒味	佳作獎
14	2-14	瓏山林蘇澳冷熱泉度假飯店	黃暉捷	李文豪	鄉村炕肉飯	五花芝心肉派	五柳菊花石斑. 和風千層石斑	亞軍第二名
15	2-15	奇美食品	張瑞男	周金樺	紅糟鰻	五福鰻魚捲	五柳魚. 全魚	季軍第三名
16	2-16	礁溪食光寶盒蔬食創意料理	游信凱	莊勝修	傳統三杯雞	西式三杯雞	西醋汁乾煎石斑. 五柳支石斑魚	入圍獎
17	2-17	新天地國際實業股份有限公司	陳昆煌	黃智宏	甘露櫻桃腿褪一品潭蟬	醇香雀肉香糕捲	彩結五柳魚. 翅梳襯玉花	入圍獎
18	2-18	湯味小吃店(文化店)	紀承志	黃稚堯	三杯雞	花語醬心	萬家五柳燒. 冷腐魚香塊	入圍獎
19	2-19	翰品酒店(高雄)	賴宗岳	許卓揚	龜符鼎玉慶名祿-臺式鰻魚米糕	甲冠天下醍醐香-創新雙味鰻魚新之味	萬口一談食指動. 甘醇滋味壺底鮮	入圍獎
20	2-20	高雄餐旅大學	蔡禮全	邱邦祐	臺灣鯛	百花爭艷樹子鯛	五柳石斑魚. 薑汁和風黃金捲	入圍獎
22	2-22	月津食堂	陳宜勤	林曉萍	融合	味道	豐蠶	佳作獎
23	2-23	麟手創 LINK	王守鈞	蔡依迪	桂花小封	厝	五柳枝. 融	佳作獎
24	2-24	爵色太鼓	簡辰祐	張雅嵐	回味	現饌	醬心	佳作獎