

2018年第十四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	蘇澳隴山林飯店	李文豪	黃暉捷	香醇控肉飯	脆餅三杯雞	龜甲萬冰鎮醬雞	入圍獎
2	1-2	台灣四風勝餐飲	黃心茹	何芳羽	原住禮讚慶甘醇	躍進倍增祝甘醇	愛地球最近的距離	入圍獎
3	1-3	新東南海鮮料理餐廳	詹智雄	陳文生	紅燒獅子頭配千層白菜佐黃燜湯	醬燒魚卷角椒花枝佐九層塔碗豆泥	蒜子紹興燒雞	佳作獎
4	1-4	邑揚入文旅店	林莊	馮國豪	阿婆古早味滷豬腳	醬燒鳳梨雞丁	塔香爆雞胸襯翡翠雞蓉椒	入圍獎
5	1-5	新東南海鮮餐廳-松山館	廖偉智	林柏仁	米血豆腐馬卡龍	什錦滷味蝦碗粿	什錦茹聰燒雞捲	佳作獎
6	1-6	成旅觀光股份有限公司	張仁平	周良	五穀慶豐龜甲萬	春夏秋冬龜甲萬	翠綠塔香薯泥雞捲	入圍獎
7	1-7	新都里懷石料理餐廳	黃暉桐	林冠廷	世中山居葫蘆八珍鴨	號稱中山區最大尾的星鰻	麻辣嫩風捲佐紫蘇莎莎	佳作獎
8	1-8	宜蘭渡小月餐廳	林源駿	洪宗佐	龜甲 one 糕渣	龜甲 two 天蓬瑤柱	龜甲 three” 丸美”	入圍獎
9	1-9	麟手創料理餐廳	王守鈞	林家宏	土長(大地之母)	海生(珍惜)	傳承	第二名
10	1-10	荷塘無菜單料理	李坤璋	李宗達	台灣酒家菜南星酒香雞	南星雞爆漿火焗龍珠球佐甘醇醬油豬雜凍	醍醐味、純釀心、龜甲台灣情	第三名
11	1-11	東街日本料理(鶯歌分店)	龍一飛	劉威志	梅干扣肉二重奏	層層驚喜捲	重新開始	入圍獎
12	1-12	遠雄美食	華慶龍	王堅哲	石榴花開鮮魚味	紅袍加冠別東脩	龜甲醬燒三杯雞	入圍獎
13	2-13	奇美食品	張瑞男	周金樺	古早味醬油紅燒肉	醬香羊肉配煙燻羊肉培根	醬雞捲	佳作獎
14	2-14	王品藝奇	楊竣傑	陳治穎	紅糟鴨米糕	玫瑰油雞(金雞蛋巢)	一雞三食	入圍獎
15	2-15	米堤園南庄田園民宿	詹子璋	洪鈞崴	金脂芋葉古傳香	食客新蘊醬鄉情	椒香風韻金雞味	第一名
16	2-16	德立餐館	陳自立	黃稚堯	紅蟬米糕	蟬覓	香積	入圍獎
17	2-17	漢來大飯店-牛排館	宋光倫	湯梅鈺	阿嬤的味道-紅燒魚	三杯舒肥牛小排、紅燒牛丸子、牛肉三寶法式凍派	煙燻雞腿捲、雞肉餃子、炸雞塊佐	入圍獎
18	2-18	漢民微測(股)公司	吳明忠	黃閔祺	八珍魚翅布袋雞(大鴻展翅)	龜甲萬風味三部曲(蜜汁蘆筍松坂肉)(香煎干貝佐和露泡沫醬汁)(醬燒野菇鱸魚)	古早味醬香風味雞	佳作獎
19	2-19	涵碧樓大飯店	陳宗佑	黃成忠	本釀 極致 甲天下	和露 純粹 味統萬	醇	入圍獎
20	2-20	福容大飯店 林口長庚	莊宗翰	陳沅豪	金絲圓蹄	虱香情緣	迎福雙捲	入圍獎
21	20-1	龍德家商	詹文凱	莊耘豪	櫻花蝦米糕	春·穀(櫻花蝦米糕堡)	鼓·禽	入圍獎
22	2-22	中華醫大健康樂活餐廳	王禹璵	蔡銘洋	回憶-醬滷元蹄萬家香	創意-萬位元蹄四重奏	傳承醍醐醬飄香	入圍獎
23	2-23	僑光科技大學	葉柏漢	張傑閔	龜鶴同春	甲冠天下	萬古流芳	入圍獎
24	2-24	桃園晶悅國際飯店	許世弘	鄭文致	阿里鳳凰	烤元蹄沾龜甲萬馬告烤肉醬附樹豆泥、煙燻豬耳凍配醬油醋飲	生雞盎然	佳作獎