

2023 年臺灣美食國際巡迴講座(亞太線)



廖泰竣主廚助理小檔案

李佳其主廚小檔案

任職單位/職稱

桃園喜來登/領班

桃園喜來登酒店/廚藝總監

相關工作經驗

1. 桃禧航空城酒店 領班廚師
2. 映墨餐廳 領班廚師

1. 桃園喜來登廚藝總監
2. 2013年 Ever green Resort Hotel (Jiaosi)長榮鳳凰酒店 行政主廚
3. 2010年 桃禧航空城酒店花水木懷石料理主廚
4. 2006年 海老天東京天婦羅專門店 副料理長
5. 2005年 JPOPCAFÉ流行美食音樂餐廳 副主廚
6. 2003年 六福皇宮祇園懷石料理

	<p>副領班廚師</p> <p>7. 2000年 鬼太郎四季和風料理 廚師</p> <p>8. 1999年 T2C2東京台北概念美食館 助理廚師</p> <p>9. 1994年 蟹閣日本料理 助理廚師</p> <p>10. 1993年 神戶日本料理 助理廚師</p>
<p>廚藝教學經驗</p>	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 醒吾科技大學103-111年技職兼任講師 2. 宏國德霖科技大學110-111年技職兼任講師 3. 黎明技術學院106-109年技職兼任講師 4. 國立澎湖科技大學99年度協同教學 5. 健行科技大學101年度第二學期協同教學 6. 林口社區大學101秋季、102春季、103秋季班講師 7. 景文科技大學100、102年專案授課講師 8. 弘光科技大學100、101年度廚藝系列講座講師 9. 台南應用科技大學101學年度異國風味料理烹調講師 10. 台灣首府大學國際廚藝競賽指導講師 11. 國立霧峰高中102年餐旅創意產品研習示範教學 12. 中國生產力中心CPC100、101、103年度海外參賽培訓班講師 13. 崑山科技大學105年國際專業名廚餐飲專題講座

	<p>14. 國立高雄餐旅大學108年業界協同教學 專題授課講師</p> <p>15. YAMICOOK廚藝教室日式料理課程講師</p> <p>16. 美威廚藝教室課程講師</p>
<p>競賽得獎紀錄</p>	
<p>1. 2011年 馬來西亞FHM展示-三道菜 銅牌、現場烹調(海鮮)-銅牌</p> <p>2. 2013香港國際美食大獎現場 -現代中式雞肉-銅牌</p>	<p>1. 2017年 Global Chefs Challenge Asia Semi-final 2nd Runner Up 第三名及最佳 廚師挑戰-銀牌</p> <p>2. 2015年 Global Chefs Challenge Asia Semi-final 2nd Runner Up 全球廚師挑戰 賽亞洲區半決賽-第三名</p> <p>3. 2013年 Hong-Kong International Culinary 香港國際美食大賽專業組展示 主菜-銅牌</p> <p>4. 2012年 IKA 德國奧林匹克廚藝競賽前菜 冷展示-銅牌</p> <p>5. 2012年 IFK 韓國大田國際廚藝競賽1人 份5道菜套餐(職業組)展示-銅牌/單項 最高分</p> <p>6. 2012年 IFK 韓國大田國際廚藝競賽餐廳 達人團隊賽銀牌</p> <p>7. 2011年 Hong-Kong International Culinary 香港國際美食大賽專業組展 示開胃菜銀牌</p> <p>8. 2010年 新加坡FHA Culinary Challenge 國際烹飪挑戰賽三項合併最高分-最佳 亞洲廚師獎</p> <p>9. 2010年 新加坡FHA 國際烹飪挑戰賽展示</p>

	<p>亞洲風味菜-金牌</p> <p>10. 2010年新加坡FHA國際烹飪挑戰賽現場 烹飪現代亞洲菜餚-金牌</p> <p>11. 2010年新加坡FHA國際烹飪挑戰賽展示 開胃菜-銅牌</p> <p>12. 2009年Hong-Kong International Culinary 香港國際美食大賽現場烹調 中式雞肉-金牌</p> <p>13. 2008經濟部商業司台灣美食創意競賽 -金廚獎</p>
--	---