

2022 廚藝演化論 國際研討會

新世代的廚藝領航者

Next Generation Game Changer

· 台灣 ·



黃以倫 *Alain Huang*
法式料理主廚
弘光科技大學專技教授

· 日本 ·



田原諒悟 *Ryogo Tahara*
logy日義料理主廚
弘光科技大學專技教授

· 新加坡 ·



林恬耀 *Jimmy Lim*
JL Studio 現代新加坡料理主廚
弘光科技大學專技教授

01

|

17

Mon.

2022

▼ 引言人 / 麥高樂 專技教授 · 美國 ·

Chef Martin Neil Macleod

▽ 弘光科技大學 LB2 國際會議廳

2022 廚藝演化論 國際研討會

2022 International Symposium on Culinary Evolution

新世代的廚藝領航者

Next Generation Game Changer

一個成功的料理職人，只能最好，別無他途。

廚藝技術的精進與養成，是隨著時間與能力的淬煉，慢慢演化脫穎而成的，同時在面對未來嚴峻的市場競爭，只有最適者始能保持成功不墜。

此次國際研討會由弘光科技大學主辦，由本校高規格禮聘的專技教授，來自三個不同國家的米其林二星主廚，以「廚藝領航 Game Changer」為主軸，引領莘莘學子們，在面對未來餐飲市場的變化，要如何尋找自我方向及自我肯定，學習如何從自身環境中找到創意與創新的靈感，進而培養敏銳的市場觀察力，成為新世代廚藝的領航先驅。

弘光科技大學致力於培養具有國際移動力的技職人才，此次研討會盼與各界教學先進與業界菁英，與米其林的大師共同研討，期能促進餐飲產業與學術界之交流，共同培養與提升廚藝教育之水平而努力。

■ 活動訊息

- 1.活動日期：2022 年 01 月 17 日(一)
- 2.活動地點：弘光科技大學 LB2 國際會議廳
- 3.報名網址：<https://forms.gle/3twLDyaabi7BQRDd7>
- 4.截止報名：2021 年 12 月 17 日(五)中午 12:00 止，名額有限請盡速報名，於活動一週前 email 通知報名成功名單。
- 5.其他相關訊息，請見弘光科技大學餐旅管理系最新公告。

2022 廚藝演化論 國際研討會

2022 International Symposium on Culinary Evolution

新世代的廚藝領航者

Next Generation Game Changer

【活動議程】

2022 年 1 月 17 日(一)

時間	活動內容	主講人/引言人/主持人	活動地點
08:30-09:00	活動報到		國際會議廳/大廳
09:00-09:15	開幕引言	主持人： 胡湘苓 助理教授 引言人(美國)： 麥高樂 專技教授/主廚	國際會議廳
09:15-09:30	長官致詞	弘光科技大學 黃月桂 校長	
09:30-10:50	專題演講一： 料理中，我是誰？ Who am I?	引言人(美國)： 麥高樂 專技教授/主廚 主講人(台灣)： 黃以倫 專技教授/主廚	
10:50-11:00	休息時間	自由交流	國際會議廳/大廳
11:00-12:20	專題演講二： 料理中，我在哪？ Where am I?	引言人(美國)： 麥高樂 專技教授/主廚 主講人(日本)： 田原諒悟 專技教授/主廚	國際會議廳
12:20-12:30	大合照	與會貴賓、引言人、主講人	LB1 弘櫻館
12:30-14:00	午餐時間		
14:00-15:20	專題演講三： 料理中，我做什麼？ What am I?	引言人(美國)： 麥高樂 專技教授/主廚 主講人(新加坡)： 林恬耀 專技教授/主廚	國際會議廳
15:20-15:30	休息時間	自由交流	國際會議廳/大廳
15:30-16:30	新世代的 廚藝領航者論壇	主持人： 容繼業 講座教授 主講人： 黃以倫 專技教授/主廚 田原諒悟 專技教授/主廚 林恬耀 專技教授/主廚 麥高樂 專技教授/主廚	國際會議廳
16:30-		賦 歸	

2022 廚藝演化論 國際研討會

2022 International Symposium on Culinary Evolution

新世代的廚藝領航者

Next Generation Game Changer

【演講者介紹】



演講主題一：

料理中，我是誰？ Who am I？

主講者（台灣）：

黃以倫 Alain Huang

三十歲那年，主廚黃以倫放下在台北法式料理廚房主廚頭銜，買一張飛往瑞典的機票，加入 Restaurang Jonas 實習，以苦行僧模式累積自己能力，跟在主廚 Jonas Lundgren 身旁學習，因為表現極度出色，被推薦至法國工作，加入法國香檳地區的餐廳 DomaineLes Cray res 團隊，穩紮穩打建立自己更扎實的法國料理底蘊，並且學習正統法式餐廳廚房的運作細節，主廚自學法文與英語，不讓語言成為阻礙自己前進的阻力。

2014年，黃主廚加入台北 RAW 餐廳開幕籌備團隊，統籌餐廳廚房動線、人員訓練等大小事宜，連年掌管廚房團隊三、四十人，並帶領餐廳獲得米其林指南二星評鑑、亞洲五十最佳餐廳榜單，2021年2月份，黃主廚正式離開 RAW 餐廳，全心投入籌備個人新品牌事業。

2022 廚藝演化論 國際研討會

2022 International Symposium on Culinary Evolution

新世代的廚藝領航者

Next Generation Game Changer

演講主題二：

料理中，我在哪? **Where am I?**

Cuisines Inspired by Taiwan

主講者 (日本)：

田原諒悟 **Ryogo Tahara**

北海道積丹半島出身，畢業於北海道料理專門學校。27 歲那一年，隻身前往義大利學藝，進入米其林一星餐廳 *Ristorante La Ciau del Tornavento* 工作，隨後加入二星餐廳 *Ristorante la torre del Saracino* 行列，對他來說，義大利料理是極度透過當地食材與香氣呈現出在地的特色料理。

2015 年返回日本之後，田原主廚進入米其林二星餐廳 *Florilège* 擔任川手寬康主廚的左右手，直到 2018 年抵台開設 *logy* 餐廳，開幕五個月隨即摘星，隔年帶領團隊拿下米其林指南二星評鑑，並且進入亞洲五十最佳餐廳榜單。



2022 廚藝演化論 國際研討會

2022 International Symposium on Culinary Evolution

新世代的廚藝領航者

Next Generation Game Changer

演講主題三：

料理中，我做什麼? What am I?

主講者 (新加坡)：

林恬耀 Jimmy Lim

新加坡出身的林恬耀主廚畢業於新加坡酒店協會酒店與旅遊管理學院，奠定法國料理烹飪基礎，畢業之後，先後在飯店餐廳工作，2008年來到台灣工作，加入台中樂沐餐廳(已歇業)，一待就是八年，期間曾到 The French Laundry, Per Se, NOMA 等餐廳實習，拓展視野、精進廚藝，2016 年林恬耀主廚自行在台中開業，成立 JLSTUDIO 餐廳，2019 年獲得亞洲五十最佳餐廳評鑑 The One To Watch Award，2020 年帶領團隊拿下台北台中米其林指南二星評鑑、亞洲五十最佳餐廳第 26 名。



2022 廚藝演化論 國際研討會

2022 International Symposium on Culinary Evolution

新世代的廚藝領航者

Next Generation Game Changer

【引言人介紹】

引言人 (美國):

麥高樂 專技教授/主廚

Chef Martin Neil Macleod

在馬來西亞出生，高中時期回到蘇格蘭求學，大學畢業後到了美國，從最基層的洗碗工做起。走遍了大半個地球，在餐飲業累積了數十年的經驗與技術，Chef Martin 逐漸在業界建立起自己的風格與聲譽，也收到了許多國際五星級飯店的邀約。前後經歷了五個不同的國家和十家頂級飯店，其中不乏知名的國際酒店集團，如半島酒店 (Peninsulas Chicago)、文華東方酒店 (Mandarin Oriental)、阿里拉蘇里別墅酒店 (Soori Bali) 等。

2003 年收到了臺北晶華酒店 (Regent Taipei) 的邀約，就決定回到妻子的故鄉。在當時大部分的臺灣廚師都是學習日式的烹煮手法，沒有人去特別在意西式餐點的品質與口味。在離開臺北 W 飯店 (W Hotel Taipei) 後，為了傳遞正統的西餐美味，決定將自己累積多年的技術與經驗作為資源，於 2013 年加入弘光科技大學餐旅管理系，投身於提升臺灣的西式廚藝技能的教育領域。

在專注於教學的時光裡，也在 2018 年收到台北新板希爾頓的邀約，擔任廚藝及餐飲部的協理，Chef Martin 和業界與時俱進，充分的將實務的經驗運用於廚藝教學上。

