

【卓爾不群】頤宮中餐廳企管碩專生 陳泰榮5度蟬聯米其林三星主廚

卓爾不群

【記者黃茹敏專訪】臺北君品酒店頗負盛名的頤宮中餐廳，2018年至2022年連續五度獲米其林三星榮耀肯定，中餐行政主廚陳泰榮為本校企管系碩士在職專班研究生，他表示：「頤宮的食品從源頭開始注重品質，陳泰榮與同事陳偉強聯手帶領團隊，為了品質絕對選擇最好的食材，價錢則交給老闆去處理。」

陳泰榮以常見的「蘿蔔糕」為例，頤宮注重蘿蔔糕品質必須很精準，「會將每一條蘿蔔糕先切一塊來嘗，甜的就過關，帶苦的就送去直接當員工餐。」君品酒店一位員工補充：「其實我們一點都吃不出來是失敗品，餐廳送下來的都很好吃啊。」

對講究食材的陳泰榮來說：「我是不看價錢的。」他曾為了「上湯」用老母雞熬製，終於找到一家請了專人精心養育，價差與一般行情價差了8倍，他一點兒不在乎。曾經在某次食品展中，別家餐廳想要用這家養護的雞，接洽後才發現，早已被頤宮「包下」。陳泰榮豪氣地說：「當然是直接滅場了，不會留給別人。」

廚藝好是必然 堅持注意細節

廚師廚藝好固然重要，但最要緊的是「堅持」，主廚帶領整個團隊，注意各項細節，馬虎不得，所製作的菜餚質量，是團隊用心維持的結果，團隊中每個人都至關重要。陳泰榮主廚人生過了40年，沒想到最辛苦的時候是在頤宮。他表示：「米其林榮耀是用生命換來的，沒有付出不可能有收穫。」連續5年米其林的經驗，陳泰榮認為只要專心把菜做好，品質穩定，就是他追求的人生目標。

企管系主任張雍昇嘗過陳泰榮精心製作的餐點：「令我最驚艷的是鮑汁炆泰國米，燉飯一般是起司切絲，頤宮用的是乾鮑魚絲，嘗起來擁有豐富海味。」陳泰榮分享：「為保鮮味，我們用最新鮮的食材，絕不會使用冷凍海鮮。」

古法沙母糯米飯是陳泰榮的拿手菜，頤宮選用約 1 公斤的沙母，肉質口感最佳且有蟹香味，將沙母過油鎖住肉汁，爆香紅蔥、薑後，放入雞高湯、醬油、蠔油、糖、胡椒粉，把沙母炒熟，再將蒸至半熟的尖糯米放入，加入雞高湯小火煮 3~5 分鐘收乾，起鍋後以珠蔥點綴。

與淡江結下緣分 認真勤學

因為陳泰榮在知名大餐廳任職，一定會接觸到管理層面，張雍昇鼓勵陳泰榮來報考碩專班。說起再回學校學習，陳泰榮很歡喜，尤其是副教授洪英正的管理心理學，課程內容層次豐富，使他獲益匪淺。洪英正公平公正，不管學生是什麼身分地位，只要不過關，就會「當」學生。認真的陳泰榮依然在洪英正的課，表現獲全班最高分。因為

洪英正在課前先講明，列出課程要求，先小人後君子，差一分都不會放過學生。

此外，他也對張雍昇與金鷹校友李鐘培，共同開設的「全球產業競爭分析」，及國企系副教授張俊惠的「消費者行為專題研討」很感興趣。因是碩專班，有時課上得較晚，第2天週六上午也有課，陳泰榮也會盡學生的本分，一定專心上課，課後再回頤宮上班。

張雍昇說：「不論課堂上或職場上，都看到陳泰榮堅持、認真的精神，私底下又是個很容易相處的人，完全沒有一點架子，也因此認識其他系所同學，人緣相當好。陳泰榮十分樂於分享，如何帶領整個團隊向上提升，爭取榮譽，印象很深刻。」陳泰榮教學相長，透過分享做菜經驗及知識，一方面傳遞良好飲食文化，一方面提升自我能力。

生命中的三位貴人

上海米其林兩星的主廚，隴粵顧問—喜粵 8 號簡捷明、九記海鮮的何沛源以及粵菜名廚葉志光，是陳泰榮的師傅。他解釋：「這三個人是我一生中的貴人，他們什麼都教，我只要不懂就發圖過去，他們會教我怎麼做。」

2018年米其林第一次到臺灣評鑑星級餐廳，陳泰榮到香港四季酒店出席尾牙。師傅喊他是「三星主廚」，那時還沒公布結果，陳泰榮笑說：「能拿一星就好了。」其實當時知道有星級已經很開心了，沒想到是三星。陳泰榮笑說：「這是最難忘的一件事，他可能知道內幕。」

葉志光教了他很多傳統粵菜，也引薦他到上海、新加坡拜訪其他有經驗的師傅，陳泰榮不僅傳承老師傅的精華，也從中吸取經驗，結合自己的創意。從澳門來臺灣的陳泰榮表示：「如果不是疫情影響，一年起碼會出國5次，一般會到上海、新加坡、香港、澳門、廣州去品鑑。上海的餐廳變化很快，擺盤技術真的很漂亮，可變化大不代表菜好，好看並不代表好吃。」

未來他希望盡快取得淡江的碩士學位，米其林榮銜得來不易，維持更是，他感謝頤宮團隊的努力，感謝老闆的包容，在菜餚品質上他會繼續堅持，陳泰榮期許：「我希望進來餐廳的每個客人，看到、品嚐到都是開心的，就算進來時心情不好，經過我們的服務，離開餐廳時，一定是歡欣的。」

