

陳泰榮主持「雋」粵菜餐廳 獲米其林一星榮耀

即時

企管系碩專班校友陳泰榮，離開蟬聯6年米其林三星的頤宮中餐廳，今年3月起擔任高雄頂級中餐廳「雋 GEN」的餐飲總監，開幕不到1年，即成功奪得《臺灣米其林指南 2024》一星殊榮。指導教授，企管系主任張雍昇特地南下祝賀與鼓勵，並讚嘆陳泰榮的用心經營，不但保存粵菜傳統風味，更有創新料理。

陳泰榮強調經營餐廳三大要素，「食材上選、細工、滋味正宗」缺一不可，所以除精選食材、將這幾年看到、嘗過的正宗粵菜和好吃的點心製作方式與經驗傳授給年輕廚師，更邀請老友、40多年遍及臺港澳知名飯店經歷的胡鑑波擔任行政主廚，高端食材搭配頂級主廚的廚藝和火候，讓「雋」在短時間及獲得米其林一星肯定。（文／黃茹敏、舒宜萍）



