

## 企管碩專陳泰榮 獲全臺唯一五度米其林三星肯定

學生大代誌

【記者黃茹敏臺北報導】2022年《臺北、臺中、臺南&高雄米其林指南》於8月30日揭曉，臺北君品酒店頤宮中餐廳獲得米其林三星榮銜，同時也是全臺唯一五度獲米其林三星，該餐廳行政主廚、本校企管碩專二陳泰榮與另一行政主廚陳偉強聯袂出席領獎。

《米其林指南》為全球一致星級餐廳的評選標準，其評審員針對食材品質、對味道與烹調技巧的駕馭能力、味道的融合、料理中展現的個性，及餐飲水準的一致性等五項標準進行品鑑。

陳泰榮自2017年6月被延攬入頤宮，與同事陳偉強及團隊聯手，2018至2022年連續五度獲米其林三星榮耀肯定。他以用料來說：「沒有在看價錢的。」他曾為了找尋最好的芝麻醬料，蒐集全臺的芝麻醬，可吃起來仍覺得不夠道地，決定引進國外芝麻醬，即使價格貴了一倍有餘。

他說：「頤宮餐廳整體團隊都非常優秀，內場同仁會自發性地不斷練習，把食材處理到最好，我們也每天試菜。」外場團隊維持服務品質，米其林三星的「秘訣」是讓顧客吃到最好的，感謝整體團隊的努力獲獎。

企管系主任張雍昇在一次飯局上與陳泰榮相遇，他邀請陳泰榮來報考企管碩專班。陳泰榮因行政主廚需要管理團隊，經深思熟慮後開始了與本校的緣分，「從臺北車站到淡江台北校園，騎個摩托車很快就到了。」張雍昇也表示：「陳泰榮把職人精神發揮得淋漓盡致，不管多忙都一定會到校上課，相信他的堅持精神一定繼續保持。」

2022/09/18

企管碩專二、臺北君品酒店頤宮中餐廳行政主廚陳泰榮，帶領餐廳五度榮獲米其林三星榮銜。（攝影／舒宜萍）

