

世界冠軍主廚攜手台南在地主廚 推出限定「雙主廚聯名餐桌」

記者吳順永 / 台南報導 2026-09-16 16:01



台南老爺行旅甘粹餐廳推出2026「甘粹一席，世界風味」冠軍主廚聯名美食節，於9月25日至10月4日登場，邀請剛於2026第五屆GCCM環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽拿下總冠軍的前甘粹餐廳曾楷勛主廚(現嘉藥大學餐旅管理系專技助理教授)，攜手甘粹餐廳許德正主廚共同創作，將國際廚藝競賽舞台上的料理經驗帶回台南，結合在地食材與料理創意，推出期間限定餐食，讓世界冠軍料理與台南風味在同一張餐桌上展開交流。

此次「雙主廚聯名餐桌」以兩位主廚的料理交流為核心。曾楷勛主廚於今年參與GCCM環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽，以「蔥燒醬磨菇松露雞肉派」取得全場最高分，拿下金牌總冠軍及最佳展示台冠軍。此次將競賽料理帶回台南，與許德正主廚共同呈現，讓國際競賽舞台上的創作，進一步與台南在地飲食文化產生連結。

除了美食節的全自助餐菜色之外，也延續兩位主廚對於台灣食材與西式料理手法的探索，推出多道特色料理，包括「桂花糖醋火燒蝦麵」、「爐烤鬼頭刀皮埃蒙特鯷魚醬」及「東岸鬼頭刀礁膜海藻醬」等，從台南在地漁產到台灣東岸食材，透過不同料理技法與風味搭配，呈現此次雙主廚餐桌的多元面貌。

此次最具話題性的「世界冠軍金牌雙主菜」，則為活動期間限定加價體驗，每位加價NT\$200即可享用兩道主廚限定料理。包含曾楷勛主廚的冠軍料理「蔥薑燒蘑菇雞肉派」，以台式蔥薑風味結合西式雞肉慕斯，並加入義大利黑松露提香，在熟悉的台灣風味中融入西式料理技法，呈現濃郁而細緻的風味層次。許德正主廚則以在地食材發想「芋巢椒麻骰子牛」，以椒麻醬搭配酸甜醬汁，透過大火快炒讓醬香裹住牛肉，最後盛裝於芋頭絲製成的鳥巢造型中，將台灣食材與現代餐桌呈現結合。

世界冠軍料理來到台南，與在地主廚共桌，形成一次國際競賽經驗與台南風味的料理對話。此次「雙主廚聯名餐桌」不只是將冠軍料理帶進餐廳，更透過兩位主廚不同的料理背景與創作觀點，讓競賽舞台上的國際經驗與台南在地風味相互交流，也延續甘粹餐廳地方創生與綠色餐飲的品牌精神。從自助餐的多道主廚創作，到限定加價的世界冠軍金牌雙主菜，透過不同層次的料理呈現，讓賓客感受兩位主廚對台灣食材與料理文化的不同詮釋。