



學 歷：靜宜大學 觀光事業學系 碩士

專 長：西餐烹飪,菜單設計,廚房規劃與管理,成本控管

教 研 室：A611 校內分機：6178

電子郵件：louiehuang@mail.knu.edu.tw

在校時間：點我連結

經歷著作：點我連結

經 歷：

開南大學 國際榮譽學程 助理教授

韓國又松大學全球廚藝系/助理教授

執夢國際股份有限公司/廚藝總監

高雄中央公園英迪格酒店/行政主廚

台中日月千禧酒店 /行政副總主廚

台中法森小館/主廚

上海寶來納餐飲 UNO& DOS/副主廚

上海貿御餐飲 Mr.& Ms.Bund /副主廚 2006/05-2010/02

台北香格里拉飯店/副領班

台北六福客棧飯店/廚師

台北希爾頓大飯店/廚師

證照與獎項

WACS 國際廚師協會評審證

勞動部技能檢定監評人員(西餐烹飪)

中, 西餐烹調丙級證照

HACCP 食品安全衛生證書(A+B)

WACS 釜山國際烹飪競賽評審 2023

WACS 濟州國際烹飪競賽評審 2023

大田國際烹飪競賽評審 2023

國際 OLYMPIAD 年輕廚師 評審 2022

WACS 濟州國際烹飪競賽評審 2022

美國馬鈴薯料理大賽季軍

上海 FHC 國際烹飪大賽 銀牌

指導學生獲獎

帶領學生參與大田國際烹飪競賽 2019 (團體項目 5 金)

帶領學生參與首爾 SFH 國際烹飪競賽 2019 (個人項目 1 金 1 銀 8 銅)

帶領學生參與 Young Chef Talent Taiwan 2019 (個人金牌)

帶領學生參與韓國 DIPO 烹飪競賽 2019(個人 1 金 4 銀 10 銅)

帶領學生參與韓國 KINTEX 烹飪競賽 2021(團體項目 1 銀)

帶領學生參與韓國 KINTEX 烹飪競賽 2021(團體項目 1 金 1 銀)

帶領學生參與釜山& 濟州 WASC 烹飪競賽 2022(個人項目金牌,團體項 1 銀)

帶領學生參與大田國際烹飪競賽 2023(團體 15 金 5 銀)

帶領學生參與韓國 DIPO 烹飪競賽 203(個人項目 3 金 2 銀 3 銅)

帶領學生參與濟州 WASC 烹飪競賽 2023(個人項目 1 金 3 銀 2 銅)

媒體報導

出版著作-蘋果日報 2014.08 凝香牛排

出版著作-蘋果日報 2016.06 梅花肉料理

出版著作-自由日報 2016.08 節瓜料理

出版著作-City Super 2015.11 聖誕饗宴

出版著作-工商日報 2017.07 混搭風味

