

Behind the Stars: Success Stories from Michelin & Black Pearl Restaurants**米其林與黑珍珠星級餐廳背後的成功故事**

Date 日期：	15/08/2025 (Friday) 2025 年 8 月 15 日 (星期五)
Time 時間：	2:15pm – 3:00pm 下午 2 時 15 分至 3 時正
Venue 地點：	Intelligence Hub, Hall 5BC, HKCEC 香港會議展覽中心展覽廳 5BC Intelligence Hub
Organiser 主辦單位：	Hong Kong Trade Development Council 香港貿易發展局
Language 語言：	Mandarin 普通話
Moderator 主持人：	 Ms Agnes Chee 謝嬌薇女士 國際美食家、食評家、高端餐飲和餐飲品牌顧問 ▪ 旅居香港，遊走於全球高級餐廳 ▪ 香港《信報》、《明報》、《名廚》美食專欄作家和特約作者 ▪ 高端餐飲及餐飲品牌顧問、餐飲項目策劃及初創融資 ▪ 相關著作：《消失中的味道》，《改變世界的味道》
Tentative Programme 活動議程：	<u>2:15pm – 2:20pm</u> 林美軍先生 民建中央農業與農村委員會副主任、林家一品牌創始人、董事長 [林家一：米其林指南入選餐廳（蟬聯三屆上海米其林指南）] <u>2:20pm – 2:25pm</u> 楊康先生 七尚酒店 廈餐廳及七栩鍾樓酒店蚌殼餐廳行政總廚 [七尚酒店 廈餐廳：米其林指南入選餐廳、黑珍珠餐廳指南入選餐廳] <u>2:25pm – 2:30pm</u> 蔣淑芳 女士 朴竺植物料理 [朴竺植物料理：2024 年 2025 年連續兩年榮獲杭州黑珍珠餐廳一鑽餐廳，也是杭州唯一的一家素食黑珍珠餐廳、2024 年度 2025 年度米其林指南入圍餐廳，同時也是杭州首家米其林指南綠星餐廳] <u>2:30pm – 3:00pm 討論環節</u> <u>1. 中國精緻餐飲的未來發展</u> - 應對國內競爭：制定策略，以在擁擠的市場中脫穎而出 - 消費者需求演變：如何創造既高端又輕鬆的用餐環境 - 飲食趨勢：探討當前和未來的飲食趨勢，如健康飲食、素食主義等 <u>2. 美食與文化的融合創新</u> - 地域文化的影響：討論不同地域文化如何影響當地的美食創新 - 跨文化美食融合：分享成功的美食融合案例，探討如何創造新的菜式 - 文化傳承與創新：探討在保持傳統的同時，如何進行文化創新 - 美食作為文化交流的橋樑：討論美食在促進不同文化之間交流中的角色

Subject to change, as of 4 Aug 2025

The views and opinions expressed by the speakers and the contents of their presentations are those of the speakers and do not reflect the views or endorsement of the HKDTC or the fair's co-organisers or sponsors. The HKDTC, the fair's co-organisers or sponsors are not liable for the speakers' views, opinions and the contents of their presentations.

演講嘉賓所表達的觀點和意見以及他們的演講內容僅代表嘉賓本身，並不反映香港貿易發展局（HKDTC）、展會合辦機構或協辦機構的觀點、立場或認可。HKDTC、展會合辦機構或協辦機構對演講嘉賓的觀點、意見以及演講內容，一概不承擔任何責任。

民建中央農業與農村委員會副主任、林家一品牌創始人、董事長林美軍先生



林美軍先生—民建中央農業與農村委員會副主任，民建同心商城發起人，浙江省民建企協餐飲酒店專委會主任，台州市政協常委，林家一品牌創始人兼董事長。

19歲入廚學藝，曾師從大陸滿漢全席烹調大師吳正格（作為關門弟子），2003年創辦林家一，歷經二十餘載的守正創新，開創南派台州菜集大成者的菜肴理念，從漁家菜提煉昇華至與國際接軌的精緻國潮中餐，致力將台州菜帶出國門。

林家一品牌

林家一誕生於2003年，品牌目前主營三大模組：林家一山海宴精品店、林家台菜系列、宴會中心（以婚宴為核心搭建多元化婚慶產業鏈）。

現有15家直營門店遍佈於北京、上海、江蘇、浙江杭州、台州等核心CBD區域，全國近25,000多個餐位。作為全國性的大型品牌管理集團，在職員工近1200多名，是台州市服務業百強企業，曾獲中國區米其林美食指南上榜品牌、五星級酒店、特色文化主題飯店、非物質文化傳承基地等殊榮。

集團年營業3億元左右，未來5年品牌戰略規劃將走出國門，在新加坡、迪拜、澳洲及北美主要大城市佈局海外門店。

由林家一集團投資“美均食品科技”總部正在建設，占地30多畝，投資總額近3億，將於2027年投入使用。

The views and opinions expressed by the speakers and the contents of their presentations are those of the speakers and do not reflect the views or endorsement of the HKTDC or the fair's co-organisers or sponsors. The HKTDC, the fair's co-organisers or sponsors are not liable for the speakers' views, opinions and the contents of their presentations.

演講嘉賓所表達的觀點和意見以及他們的演講內容僅代表嘉賓本身，並不反映香港貿易發展局（HKTDC）、展會合辦機構或協辦機構的觀點、立場或認可。HKTDC、展會合辦機構或協辦機構對演講嘉賓的觀點、意見以及演講內容，一概不承擔任何責任。

七尚酒店 廈餐廳 及七棚鍾樓酒店蚌殼餐廳行政總廚 楊康先生



廈餐廳行政總廚楊康生於江南水鄉，年少時離開家鄉，拜師香港名廚，在餐飲屆傳奇“利苑”的後廚練就了一身不俗的基本功，並從此建立起“人無獨行，團隊為王”的管理觀念。正是憑藉這樣的理念，他得以在日後有條不紊地掌舵千頭萬緒的酒店後廚，並與供應商們構建起堅實可靠的供貨系統。其後，楊康的美食遊歷遍佈國內的多座城市，從齊魯到川蜀，在“食”踐中不斷蛻變，為其後的烹飪創作納入更為廣闊多元的地域視野。

2018年，楊康加入七尚酒店，以異鄉他者的謙卑姿態開始又一次的闖地潛行與深度探索，去發現山海之間鮮活本真的時令風物，也在一次次鮮活而具體的人事邂逅中，積累下無數個瞬息即永恆的日常。正如同七尚酒店對於“本真”不斷探尋，楊康也在多年的漫遊中不斷深化著對烹飪本質的思索。“溫度”是他對食物始終不變的追求——是爐火之上精妙絕倫的火候掌控，也是菜肴剛端上桌時熱烈滾燙的沸騰姿態；是新老食客們賓至如歸的妥帖暖意，更是“此中有真意，欲辨已忘言”的人生況味。於是，能在最大程度上留存食物熱度的砂鍋，成了廈餐廳最常見的器皿之一；拋開各種概念和包裝，返璞歸真的“好吃”仍然是食客們給予一道菜的至高褒獎。

The views and opinions expressed by the speakers and the contents of their presentations are those of the speakers and do not reflect the views or endorsement of the HKTDC or the fair's co-organisers or sponsors. The HKTDC, the fair's co-organisers or sponsors are not liable for the speakers' views, opinions and the contents of their presentations.

演講嘉賓所表達的觀點和意見以及他們的演講內容僅代表嘉賓本身，並不反映香港貿易發展局（HKTDC）、展會合辦機構或協辦機構的觀點、立場或認可。HKTDC、展會合辦機構或協辦機構對演講嘉賓的觀點、意見以及演講內容，一概不承擔任何責任。

朴竺植物料理 蔣淑芳 女士



- 於 1997 年成立杭州美迪軟體有限公司，主營進銷存財務軟體的研發及銷售 (目前榮獲國家高新企業榮譽)
- 2002 年開始跟隨步步高企業發展，代理步步高全系列產品。
- 2007 年開始，戰略轉向非洲，目前已在非洲多個國家和多行業生根
- 做素食最早受大蔬無界的影響，之後也拜訪了國內幾家知名的素食餐廳，同時也去香港澳門的一些知名素食餐廳考察。覺得杭州素食文化底蘊深厚，有很好的客戶群體。另外隨著人民生活水準越來越好，大眾對健康飲食也越來越關注。

機緣巧合，認識了我們的主理人及主廚師傅，他們對素食的可持續發展及精緻餐飲的美學認可度很高，一拍即合，朴竺就此誕生了。

朴竺植物料理：品食材本質真味

餐廳理念：見素抱樸

品牌背景：

朴竺成立於 2022 年 4 月 20 日，2024 年及 2025 年連續兩年榮獲杭州黑珍珠餐廳一鑽餐廳，也是杭州唯一的一家素食黑珍珠餐廳，2024 年度及 2025 年度米其林指南入圍餐廳。同時也是杭州首家米其林指南綠星餐廳。

素食養生，茗茶養心

朴竺素食餐廳將素食與禪茶相結合，打造一個藝術餐飲空間，也以此為載體傳播我們的中國傳統文化

朴竺由華語設計領袖人物陳林老師歷經一年時間傾力打造，集合東方光影色彩和空間留白藝術，室內所採用原木材料和榫卯結構也正契合了樸雖小，天下莫能臣之堅持純粹本我的理念，特邀有十餘年的素食經驗廚師團隊，本地磨合研發半年時間，傳承中國傳統食物製作藝術，創新於現代美食製作工藝，在當季市面採擷各種稀缺新鮮食材，呈現給廣大食客以綠色、健康、本味和可持續為理念的植物料理。道朴自然，構築萬物。素食之美沁人心，素食之味滌人魂，茹素清歡，自然本味。

The views and opinions expressed by the speakers and the contents of their presentations are those of the speakers and do not reflect the views or endorsement of the HKTDC or the fair's co-organisers or sponsors. The HKTDC, the fair's co-organisers or sponsors are not liable for the speakers' views, opinions and the contents of their presentations.

演講嘉賓所表達的觀點和意見以及他們的演講內容僅代表嘉賓本身，並不反映香港貿易發展局（HKTDC）、展會合辦機構或協辦機構的觀點、立場或認可。HKTDC、展會合辦機構或協辦機構對演講嘉賓的觀點、意見以及演講內容，一概不承擔任何責任。