

2004年度中国最受瞩目青年厨师登台亮相

经过为期三个月的“中国最受瞩目青年厨师”评选工作,东方美食学院通过信件、网络、传真三种方式共收到全国各地的推荐信一万多张,可以说中国最优秀的青年厨师都汇集到了这个擂台前一比高下。面对如此众多的候选人,东方美食学院组织了“2004年度中国最受瞩目青年厨师”评审委员会,并在国际中餐网上进行了公开投票,对所有候选人进行了综合评定,最终,九位厨师突破重围,当选为“2004年度中国最受瞩目青年厨师”。

他们分别是:

苏志雄、陈辉、刘现林、王兴顺、潘

见、张正东、胡启明、李亚、林闽斌。同时诞生了2004年度金厨先生,他就是来自上海的粤厨苏志雄。

本届“中国最受瞩目青年厨师”的评选标准有三个:

一、在创新菜品方面有特殊成就,创造出极大经济效益的。

二、在厨政管理方面形成独特理论,付诸实践并取得骄人业绩的。

三、做出感人事迹,在同行间被广为称道的。

除此之外,我们在评选时还延续了“2003年度中国最受瞩目青年厨师”厨

薪、厨德的两大评选标准。另外,今年评选出来的“中国最受瞩目青年厨师”和往年有两大不同:其一,平均年龄低,九个人的平均年龄只有28岁。其二,薪资普遍较高,九人的平均月薪超过4万元。

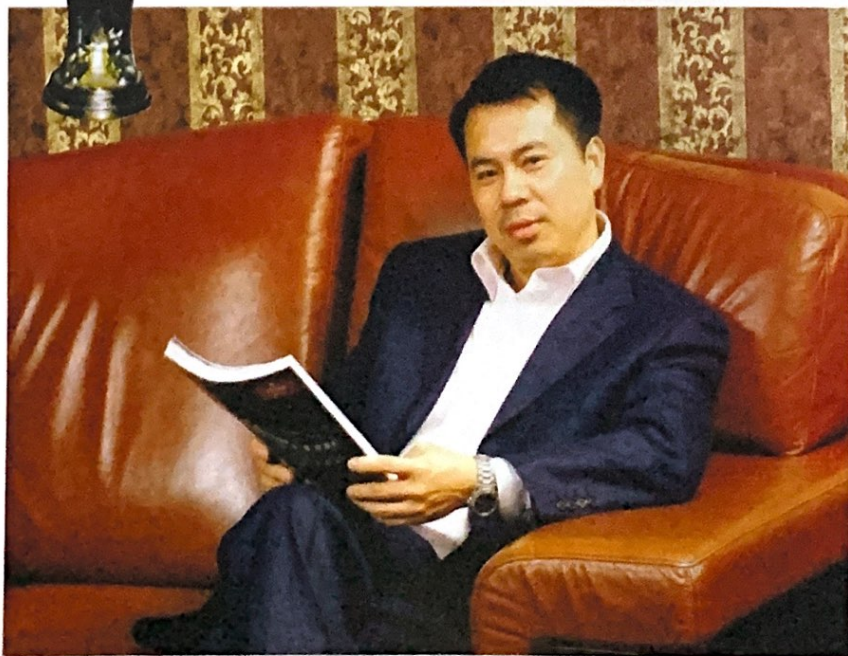
“2004年度中国最受瞩目青年厨师”的评选工作已经落幕,但这同时预示着“2005年度中国最受瞩目青年厨师”评选工作的开始,我们希望通过大家的努力,在2005年的年末,能有更多优秀的青年厨师登上“中国最受瞩目青年厨师”的领奖台。



2004年度金厨先生——苏志雄

酒店老总的抢手货

2004年东方美食学院启动“红厨帽快车”活动以来,苏志雄先后两次自费来到“快车”的目的地,为大连、南京两地千余名厨师奉献厨艺和厨政管理经验,成为当年最受欢迎的“红厨帽志愿者”,他用自己的行动实践了“一流厨艺 一颗爱心”的承诺。



镜前人物

●年龄:40岁

●主要业绩:直接管理的公司有三家,其中燕子花苑(餐位800个)日营业额10万,嘉定宾馆燕子酒家(餐位400个)日营业额6万,利苑金阁(餐位100个)日营业额3万。另外,他还兼任浙江新荣记、常熟香格里拉、张家港金龙门等8家酒店的餐饮顾问。

●未来目标:开家属于自己的大酒店

说起苏志雄,大家一定不陌生,他个性又时尚,菜做得既新又好。不过除了做菜之外,苏志雄管起厨房来也颇有一套,到他的厨房转转,你会发现厨房整洁得不得了,每个小细节都精致到了极点。所以深得老板的信任,据说“抢”他加盟的老板还不少呢!

Easteat.com

东方美食

学术版/技艺版/管理版/光盘版/采购版/英文版/北美版/短信版/中餐网/人才网/采购网/购书网

厨艺先锋

2005年第3期 总第89期



2004年度 中国最受瞩目青年厨师 劲爆登场