



榮譽紀錄：柯品全 廚藝顧問

- 2005 中華美食展米撰傳奇組 金牌獎
- 2005 FHC第七屆上海國際烹飪藝術大賽 銀牌獎
- 2005 FHC第七屆上海國際烹飪藝術大賽 銅牌獎
- 2005 FHC第七屆上海國際烹飪藝術大賽 優秀廚師獎
- 2005 榮獲國際烹飪大師獎 國際烹飪聯合會國際段位認證協會
- 2005 榮獲國際評委證書(亞太區) 國際烹飪聯合會國際段位認證協會
- 2006 國際主廚聯盟 獲頒優質名廚獎
- 2006 國際主廚聯盟 理事委會
- 2006 獲頒市長獎菲律賓首都(北京-台北國際美食節)
- 2008 第一屆創意蔬果聖誕料理大賽榮獲第銀牌、銅牌 指導老師
- 2008 高雄縣世界素食烹飪大賽西式套餐-青年組金牌 指導老師
- 2009 E世代鵝肉烹調創意競賽學生組佳績 指導老師
- 2009 三國群英餐廚爭霸賽評審委員
- 2009 第五屆龜甲萬烹飪大賽 國立高雄餐旅大學學生組入圍指導老師
- 2010 全國技能競賽 國立高雄餐旅大學學生組指導老師
- 2010 南投縣原民局特聘廚藝顧問
- 2010 第一屆福容杯廚藝烹飪大賽評審委員
- 2011 第一屆摩斯漢堡創意大賽評審委員

2012/03/09 大仁科技大學 DEMO Rundown & Agenda

	Time	Item
1	13:00~13:20	Unilever introduce 公司介紹 Chef's introduce 廚藝顧問介紹
2	13:20~13:50	QSR marketing in Taiwan 台灣國際餐飲連鎖行銷策略 1.R&D Sharing 連鎖餐飲成功研發案例分享 2.Application Product Demo 國際連鎖餐飲之現代烹調法
3	13:50~14:00	Tea Break
4	14:00~16:50	Product Demo 1.New German Potato salad (Cafe de Paris/HRM) 新德式馬鈴薯佐巴黎卡菲奶油沙拉 2.Minestrone (Pronto/Italian Herb Pest) 義大利花香蔬菜湯 3.Spaghetti with Carbonara (Carbonara) 風乾火腿乾酪奶油義大利麵
5	16:50~17:30	Q&A