

姓名/職稱	
胡永輝/助理教授級專業技術人員	
教學科目&主要專長研究領域與產學領域	
中餐烹飪、西餐烹飪、餐旅服務、藥膳製作、菜單設計與成本控制、素食烹調、餐廳管理、地方小吃美食、餐廳設備與器具的維護、筵席料理製作、食物學製備、創意料理	
教育程度	
學歷	學校
食品餐飲管理所 碩士	立德大學 食品餐飲管理所
學校經歷	
服務單位	擔任職位
南榮科技大學 餐旅管理系	專技副教授
台南應用科技大學 餐飲系	專技副教授
國立高雄餐旅學院 中餐廚藝系	客座講師
嘉南藥理科技大學 生活應用保健系	兼任專技講師
靜宜大學 觀光事業學系	兼任專技講師
大仁科技大學 餐旅管理系	兼任專技講師
餐旅相關工作經驗&餐旅相關服務	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ 2018 年僑務委員會中南美洲地區臺灣美食國際巡迴講座 講師</li> <li>✚ 2014 年僑務委員會大洋洲地區臺灣美食廚藝巡迴講座 助理講師</li> <li>✚ 佛喜歐式素食 內場經理 88.11-92.1</li> <li>✚ 聖華宮素菜餐廳 內場副理 78.7-88.12</li> <li>✚ 中餐烹調技能檢定筆、素食評審委員</li> <li>✚ 中餐烹調技能檢定機具設備場地評鑑委員</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ 2019 年行政院農業委員會台南區農業改良場聘任「2019 台灣瓜果季花卉嘉年華」評審長</li> <li>✚ 台南市廚師職業工會『理、監事』</li> <li>✚ 大中華兩岸小吃素食發展協會『常務監事』</li> <li>✚ 華王大飯店『粵菜廚師』</li> <li>✚ 國際技能競賽裁判</li> </ul>
餐旅相關專業證照	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ 中餐烹調葷食 乙級</li> <li>✚ 中餐烹調葷食 丙級</li> <li>✚ 國際禮儀招待員 乙級</li> <li>✚ LTIT 觀光休閒產業培訓師</li> <li>✚ 品牌行銷管理師 BMKTM</li> <li>✚ 文化節慶觀光休閒管理師 CFTLM</li> <li>✚ 餐飲採購與供應管理師</li> <li>✚ 休閒農業經營管理師 LAMM</li> <li>✚ 醫學美容諮詢師 MEDBEAA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ 西餐烹飪 丙級</li> <li>✚ 中餐烹調素食 丙級</li> <li>✚ 餐旅服務 丙級</li> <li>✚ 中式麵食-酥油皮類 乙級</li> <li>✚ CEDP 觀光餐飲會場統籌師</li> <li>✚ 時尚流行設計管理師 FDD</li> <li>✚ 國際禮儀管理師 IEMM</li> <li>✚ 觀光休閒電子商務管理師 TLECM</li> <li>✚ 銀髮族休閒生活規劃師 SENLLP</li> </ul>

## 研究計畫案/產學合作計畫案/其他計畫案

- ✚ 素食創意料理進階班 (計畫主持人)37001100084
- ✚ 素食創意料理基礎班 (計畫主持人)37001100081
- ✚ 廚師菜單研發 (計畫主持人)37001090188
- ✚ 精英廚師專業培訓案(四) (計畫主持人)37001080099
- ✚ 異國料理醬汁製作專業培訓案(計畫主持人)37001070065
- ✚ 精英廚師專業培訓案(三) (計畫主持人)361060354
- ✚ 精英廚師專業培訓案(二) (計畫主持人)361050294
- ✚ 精英廚師專業培訓案(一) (計畫主持人)361050293
- ✚ 素食自助餐新菜研發案(計畫主持人)361030031

## 餐旅相關著作/專利

### 著作

- ✚ 106-110 年度中餐烹調職類技術士技能檢定學術科命題委員
- ✚ 101-105 年度中餐烹調職類技術士技能檢定學術科命題委員
- ✚ 89-100 年度中餐烹調職類技術士技能檢定學術科命題委員
- ✚ 台南縣國民營養健康飲食示範食譜共八冊
- ✚ 獲選為台灣 101 名廚，並合編「台灣 101 名廚」食譜
- ✚ 獲選為 2013 台灣精英名廚，並合編「台灣 2013 菁英名廚名人錄」食譜

### 國內期刊論文

- ✚ 黃偵鈺、胡永輝、黃裕文、徐永鑫(2014)「不同浸漬液對蛋品質之影響」華醫學報第 40 期，29~40 頁
- ✚ 徐永鑫、胡永輝、黃裕文、田欽仁、李景謹、黃偵鈺(2014)「蔬菜種類及殺菁對蔬菜冷凍品質之影響」華醫學報第 40 期，13~28 頁
- ✚ 徐阿里、胡永輝(2011)「養生菜餚研發與應用」南榮學報第 14 期，A4-1~14
- ✚ 莊建隆、胡永輝(2009)「烏魚的文化、生態與其利用」南榮學報第 12 期，A4-1~13

### 國內研討會論文

- ✚ 梁仲正、胡永輝、蘇彥(2015)「台南市消費者對有機餐飲願付價格之研究」
- ✚ 呂哲維、胡永輝、蔡欣純、陳羿安(2014)「臺灣在地花卉餐點開發實務-以洛神花為例」
- ✚ 胡永輝、陳址雲、洪美珠(2011)「A Qualitative Study of Chefs Cognition for healthy diet in Taiwan :A Pilot Study」
- ✚ 胡永輝、李學愚、洪美珠(2010)「素食健康食譜之研發」

## 專利

- ✦ 新型專利名稱：多功能廚具收納架 新型第 M550113 號
- ✦ 新型專利名稱：具回收及檢測油品之裝置 新型第 M551695 號

## 榮耀事蹟

### 個人榮耀

- ✦ 2017 年日本國際料理大賽蔬菜主菜個人賽金牌
- ✦ 2016 年韓國國際技能人廚藝大賽主菜展示個人賽金牌
- ✦ 2016 年韓國亞洲名廚美食競賽中餐熱菜個人賽特金獎
- ✦ 2016 年 KICC 韓國國際烹飪大賽餐廳菜餚個人賽金牌
- ✦ 2015 年第十一屆印度國際美食養生大賽高教組素齋個人三項全能金獎
- ✦ 2015 年第十一屆印度國際美食養生大賽高教組素齋團體賽金獎
- ✦ 2015 年韓國亞洲名廚美食競賽中餐涼菜個人賽特金獎
- ✦ 2013 年馬來西亞第九屆國際美食養生大賽高教組素齋個人三項全能金牌
- ✦ 2013 年馬來西亞第九屆國際美食養生大賽高教組五色養生團體賽金牌
- ✦ 2012 年新加坡第七屆中國烹飪世界大賽個人賽前菜組 金牌
- ✦ 2012 年新加坡第七屆中國烹飪世界大賽團體賽與展示台 金牌
- ✦ 2012 年馬尼拉第一屆亞洲名廚競賽個人熱食組 特金獎
- ✦ 2010 年馬來西亞烹爐大觀世界金廚爭霸賽展示台團體賽 特金獎
- ✦ 2010 年馬來西亞烹爐大觀世界金廚爭霸賽個人賽拼盤組 特金獎
- ✦ 2009 年上海迎世博海峽兩岸國際美食藝術大賽團體賽 特金獎
- ✦ 2009 年行政院衛生署第一屆優良廚師
- ✦ 2008 年全國模範技術勞工並獲行政院長與總統召見
- ✦ 2008 年北京迎奧運海峽兩岸暨美食藝術大賽西式熱菜 特金獎
- ✦ 2007 年海峽兩岸廚藝邀請賽擔任評委
- ✦ 2007 年亞洲國際廚皇擂台賽特金獎並榮獲「亞洲廚皇」稱號
- ✦ 2006 法國國際廚皇美食 藍帶獎章
- ✦ 2006 國際食神爭霸賽 特金獎
- ✦ 1994 中華台北美食展國際競賽素菜組-銀牌獎
- ✦ 1993 中華台北美食展國際競賽熱食組-銀牌獎