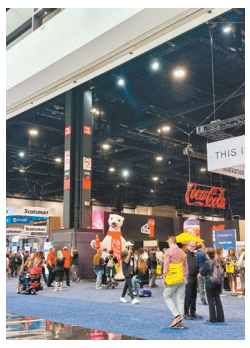
SCAN 更多美東新聞可掃描 QR Code詳盡消息為你報道



全國餐館秀巨型北極熊吸引眾人目光

儘管是財大氣粗，但每一年在芝加哥舉辦的全國餐館秀可口可樂絕對不缺席，總是以一隻超大可愛的北極熊拿著一瓶可樂，吸引所有人的目光。截至2024年，可口可樂公司的全球淨營收達到約470.6億美元，較2023年的457.5億美元增長約2.9%。同期淨利潤為106.3億美元，略低於2023年的107.1億美元。2025年第一季度，公司淨營收為111億美元，同比下降2%，主要受匯率波動和裝瓶業務重組的影響。可口可樂近年來積極參與各類展覽和博覽會，展示其品牌文化、可持續發展理念以及創新成果。

第七屆美國中餐聯盟、第三屆餐飲家金像獎

歡騰喜悅紅紅火火盛大舉行

2025年5月17日至20日，第106屆全美餐館秀(NRA)在芝加哥麥康米展覽中心一連四天紅紅火火的展開，餐飲秀今年比往年吸引更多的全球各地的餐飲業者前來參加、向所有餐飲業者展示他們最新的科技、最吸引回頭客的新產品。

▌本報記者梁敏育芝加哥報道▐

美國中餐聯盟、餐飲家雜誌於當天中午舉行盛大的開幕典禮與第三屆金像獎頒獎儀式，與會的主流政要包括了伊州財務長方仲華、伊州第24選區眾議員馬靜儀、芝市第11區區長李惠華、中國駐芝加哥總領館王保東總領事、僑務組張軍鵬組長、張澤明領事與劉帥領事等出席參與。

大早，美中餐飲協會會長鄭時坦、美國中餐聯盟主席鍾富華、贊助商代表北美亞餐POS市場佔有率第一的MenuSifu公司副總裁馬孝煜(Alex Ma)、芝加哥本地奶茶連鎖品牌「攸攸茶UNI-UNI」以及社區領袖們在展位迎接嘉賓。

從5月17日至20日一連四天的全國餐飲秀，引進最新科技、產品，更重要是全球各地的餐飲從業者互相交流溝通。

中午12時，主辦方之一的餐飲家雜誌總監與WEFOOD餐飲諮詢平台負責人劉伊曼(Ivan Liu)主持頒獎環節。她稱餐飲家金像獎的使命，就是表彰在北美餐飲業辛勤耕耘、銳意進取的華裔精英，肯定他們在傳承中華美食文化、創新餐飲經營模式等方麵所做出的卓越貢獻。促進華裔餐飲與美國主流社會的交流和對話；激勵華裔餐飲與社區的良好互動；推動種族和性別平等；以及社區的可持續的蓬勃發展。《餐飲家》雜誌，作為北美最大的中餐媒體平台，影響力覆蓋10萬多華人經營的餐廳，上百萬華人餐飲從業人員。短短數年間，餐飲家金像獎便憑藉其專業性、公正性和權威性，贏得了業界的高度認可。

第三屆金像獎不僅是簡單的獎項，更是沈甸甸的責任，讓中餐成為美國餐飲業的第一的期許。當天的獎項涵蓋了中餐業各個領域，包括優秀餐廳、傑出廚師、旨在展示北美中餐的蓬勃生機與無限潛力。

劉伊曼感謝第三屆金像獎的首席贊助商餐飲業科技管理軟件MenuSifu點菜大師，李錦記醬料鼎力支持與所有為活動無私奉獻的先進與義工們。

王保東總領事致辭祝賀博覽會成功舉辦。他稱中餐博覽會讓中國美食走向世界的重要窗口，更與全球民眾分享中華文化底蘊的重要平台，在餐飲秀期間，來自世界各地的創意靈感以及中西文化的真正融合。

當天，王保東總領事也提及當前國際情勢複雜多變。美國政府發動單邊關稅貿易戰，嚴重損害中美正常經貿關係。慶幸是中美日內瓦高級別經貿磋商取得實質進展，就大幅削減雙邊關稅達成重要共識，為兩國透過平等對話協商解決彼此關切邁出了重要一步，為進一步彌合分歧、深化合作奠定了基礎。期待中美關係持續穩定健康發展。中美經貿關係持續健康發展，為世界經濟注入更多確定性和穩定性。王保東總領事期許領區的中餐業者在局勢變化中把握機遇，堅韌的迎接挑戰、守望相助共度難關繼續蓬勃發展。

主流政要們分別致辭祝賀中餐聯盟博覽會成功舉行，並一再強調中餐不僅豐富了民眾的生活素質、更是增進友誼、促進經濟發展與繁榮社區的重要因素。

輕鬆但莊嚴的第三屆金像獎頒獎儀式隨即啟動。分別由美國中餐聯盟主席鍾富華、主要贊助商MenuSifu的創辦人之一的李宇、美中餐飲協會會長鄭時坦等揭曉並頒發今年的金像獎獲獎得主。

第三屆金像獎最重頭戲是獲得終身成就獎得主趙子平和蔡麗娟，其獲獎含有特別的紀念意義。兩人為洞庭春系列品牌創始人，30年如一日的將湘菜在美國發揚光大。

接著繼續由MenuSifu的創辦人之一的李宇揭曉傑出行業領導者大獎，獲獎者為富瑤集團創始人兼總裁湯鑫墀。他成功打造了紐約粵菜餐飲業的基石餐廳「富瑤」，湯鑫墀以其敏銳的市場洞察力、堅定的文化使命感，卓越的領導才能和深遠的行業影響力，樹立了行業標桿。湯先生不僅打造餐館、多年來他一直積極推動中餐在北美主流社會的認知度和影響力、致力打破文化壁壘、讓更多人了解和欣賞中餐的獨特魅力。

競爭劇烈的傑出廚師獎則由美中餐飲協會會長鄭時坦揭曉並頒獎。評委指出每一道佳餚的背後，都凝聚著廚師的心血與智慧。傑出廚師獎旨在表彰那些對食材有著非凡的領悟力，具備卓越的烹飪技能和無限的創造力的傑出廚師。他們是美食的藝術家，用自己的雙手和創意，為我們呈現出一道道令人回味無窮的美味佳餚。2025年傑出廚師獲獎者分別是：

粵菜大師梁繼堅(Kenny Leung)，梁繼堅不斷探索全球食材與當代技法的融合，在保留粵菜核心精神的同時，使菜品呈現出前所未有的格局與深度。他不僅為粵菜的發展注入新的生命力，也激勵著同行與新一代中餐廚師，持續拓展中餐的邊界與表達。

楚菜大師蔣文濤，在傳承與創新之間，蔣文濤大師以深厚的楚菜功底和對食材的極致追求，賦予傳統湖湘風味新的生命。他不僅是楚菜技藝的堅守者，更是推動中國地域菜繫走向世界的開拓者。今天，我們榮幸地將「餐飲家金像獎· 傑出廚師獎」頒發給蔣文濤大師，緻敬他對中國餐飲文化的不懈追求與卓越貢獻。

川菜大師唐代燦，唐大師以爐火純青的技藝和對川菜靈魂的深刻理解，將麻辣背後那份厚重的文化和細膩的匠心展現得淋漓儘緻。他不僅延續了川菜的經典味道，更不斷突破創新，讓世界重新認識這門「百菜百味」的藝術。今天，我們將「餐飲家金像獎· 傑出廚師獎」頒發給唐代燦大師，緻敬他讓川菜煥發新光的匠人精神。

素菜大師趙健才，趙健才師傅三十餘年耕耘中西廚房，從星級酒店到素食餐廳，一路走來不僅技藝精湛，更有一顆將中華素食文化發揚光大的赤誠之心。他將傳統素菜注入現代風格，在芝加哥打造出深受歡迎的聚緣齋，也在培訓講颱上傾囊相授、薪火相傳。今天授予趙師傅「餐飲家金像獎· 傑出廚師獎」，表彰他在中餐素食領域的傑出成就和深遠影響。

第三屆餐飲家傑出餐廳：YAO富瑤和Chef Huang，傑出餐廳獎旨在表彰那些提供優質中餐美食。

餐飲家金像獎的最佳新餐廳和新星廚師獎，分別頒發予最佳新餐廳獎得主：Jun Bistro雲貴小館；新星廚師：周淨媛(Echo Zhou)。鼓勵充滿激情與才華的新秀廚師，為北美中餐的未來發展注入了無限的活力。傑出連鎖品牌獎；傑出連鎖品牌獎獲獎者芝加哥本土的「攸攸茶」，最後頒發餐飲家金像獎的傑出運營獎獲獎者：丁懿辰(Brandon Ting)，頂級小籠包冷凍批發商。

從5月17日至20日一連四天的全國餐飲秀，引進最新科技、產品，更重要是全球各地的餐飲從業者互相交流溝通、通過餐飲秀發展業務、進一步促進社區興旺繁榮、創造就業機會。

■第三屆餐飲家金像獎獲獎者與嘉賓合影。 梁敏育攝

■美國中餐聯盟主席鍾富華(右)頒發終身成就獎予趙子平和蔡麗娟。 梁敏育攝

■王保東總領事(二排右6)、美國中餐聯盟主席鍾富華(二排右4)、美中餐飲協會會長鄭時坦(二排右5)與嘉賓大合照。 梁敏育攝

■琳瑯滿目的精美的餐點令人垂涎欲滴。 梁敏育攝

手機大廠Nokia團隊走訪芝加哥佛光山 體驗茶禪之美

為響應「亞太裔傳統月」(Asian American and Pacific Islander Heritage Month)，國際知名手機製造商Nokia於5月9日組團參訪芝加哥佛光山，共有十五位來自不同文化背景的員工參與，透過導覽、體驗與交流，深入認識佛教文化與人間佛教的核心精神。

活動由妙偉法師及佛光人接待，簡介佛光山創辦人星雲大師弘法理念以及文化弘揚佛法、教育培養人才的宗旨，在參訪行程中，員工踴躍提問，包括三寶佛的象徵意涵、佛教宗派的分類等，皆由法師與佛光人逐一解說，增進與會者對佛教文化的理解與認同。隨後，教大家親手摺製象徵清淨與堅忍的紙蓮花，進一步體會「三好」(說好話、做好事、存好心)與「四給」(給人信心、給人歡喜、給人希望、給人方便)等佛教實踐內涵。活動中，

接續，由住持永瀚法師帶領進行「茶禪一味」體驗，引導來賓透過眼、耳、鼻、舌、身、意六根的覺知，觀察茶葉舒展、聞香、品味，學習專注當下、覺察身心，領會「當下即是最美好」的禪修智慧。法師並以星雲大師墨寶「雲水自在」四字，祝福眾人身心安穩、自在喜樂。來自印度教背景的Mr. Setha Venkataraman表示，這是他首次參訪佛教道場，深刻感受到佛教慈悲與平等的精神氛圍，特別是在浴佛儀式中，體會到洗滌內心的修行方式，並對總本山三寶山圖像的莊嚴設計留下深刻印象，期盼未來有機會親赴台灣參訪。

Mrs. Tracy Coutr'e來自天主教家庭，她表示，佛教與天主教皆強調感恩與和平。此次參訪讓她深受感動，特別是在浴佛與茶禪體驗中，感受到內心的寧靜與覺察，希望將「關注內心、活在當下」的智慧實踐於日常生活中。此次參訪活動聯絡人Mrs. Nirmala Narayanareddy特別感謝佛光山的熱情接待與細緻安排，並表示，透過宗教文化的交流，不僅能增進理解與尊重，也有助於促進族群和諧與平等共處。

活動尾聲，永瀚法師致贈每位來賓念珠與精油結緣，並分享芝加哥佛光山即將擴建的喜訊，期盼未來能以更多元的方式弘法利生，歡迎各界持續關注與支持，共同推動正向、和諧的社會風氣。 本報芝加哥訊

■訪客體驗茶禪，看著茶葉在熱水中化開，鼻聞茶香，口辨苦甜，藉茶修心。 佛光山芝加哥分會提供