

陳永成

YUNG CHENG CHEN



台灣

2017 美食展
繽紛 食代

兼容 東西 好滋味

主廚簡介

Chef Profile

嚴選當旬新鮮食材，透過烹調之藝，呈現原生料理獨有風味，以顛覆傳統味蕾思考，運用西式烹調手法呈現中式料理，使兩者相互輝映，更讓美味無國界。

| 經歷 |

- 2016 台灣國際美食節 TCAC 挑戰賽 - 銀牌
- 2015 上海世界廚王爭霸賽
- 2014 獲選「新台灣料理名廚」名人錄
- 2013 臺灣美食擂台賽 - 銅鼎獎
- 2013 春水大賞 - 最佳商品美學
- 2011 世界奧古斯廚王 - 藍帶榮譽勳章
- 2010 亞洲廚師協會 - 白金級料理大師
- 2010 上海迎世博國際美食大賽 - 金牌

留香午宴

Liu Hsiang Lunch Banquet

國姓甜龍筍

Guoxing Sweet Bamboo Shoot

蔥香豆酥南非鮑魚拼櫻花蝦高麗菜飯

*Abalone with Spring Onion and
Crispy Fried Soybean • Rice with
Sakura Shrimps and Cabbage Combo*

伊比利豬松露鹽

Iberian Pork Cooked in Truffle Salt

糖醋台灣味午仔魚

*Threadfin Fish with Taiwanese
Sweet and Sour Sauce*

芋頭酥佐楊梅醬

*Crispy Deep-fried Taro with Red
Bayberry Sauce*

留香午宴

Liu Hsiang Lunch Banquet



國姓甜龍筍

Guoxing Sweet Bamboo Shoot

主要食材

國姓甜龍筍

運用在地食材，使用國姓鄉好山好水澆灌且擁有水果筍之稱的——甜龍筍，風味清爽開胃，更適合炎熱盛夏品嚐這句之美味。

留香午宴

Liu Hsiang Lunch Banquet



蔥香豆酥南非鮑魚拼櫻花蝦高麗菜飯
*Abalone with Spring Onion and Crispy
Fried Soybean • Rice with Sakura
Shrimps and Cabbage Combo*

主要食材

活鮑魚、東港櫻花蝦、高麗菜、豆酥、蝦夷蔥

佐以香炒豆酥的 Q 彈鮮美南非鮑，搭配嚴選有機台稷九號米一同烹煮的高山高麗菜、肉質鮮甜的東港櫻花蝦，造就道地台灣味。

留香午宴

Liu Hsiang Lunch Banquet



伊比利豬松露鹽

Iberian Pork Cooked in Truffle Salt

主要食材

伊比利豬、松露鹽

炙烤肉質油脂分佈均勻的西班牙伊比利豬，
口感 Q 彈鮮甜，點綴迷人香氣松露鹽佐味，
無窮的誘人美味。

留香午宴

Liu Hsiang Lunch Banquet



糖醋台灣味午仔魚

*Threadfin Fish with Taiwanese
Sweet and Sour Sauce*

主要食材

午仔魚

酥炸台灣特種午仔魚，皮酥肉質細緻鮮甜，淋上富有果香味的酸甜糖醋醬，芬芳多層次的酸甜滋味，清新細緻不膩口。



留香樓

秋山居 | 留香樓

【留香樓】一座味旬、味真、味白慢的原生食境。主廚陳永成帶領的留香樓團隊，以體貼食者的善意，餐宴以「自然料理」為設計概念，文火慢熬成高湯入菜，美味鮮甜源於高湯韻味，透過烹調之藝，取用台灣在地當旬食材，道道牽引出原生風味的細緻變化，食感順口、原汁原味無負擔，端出的每一道菜餚都述說著人生與土地的美好，留香樓用原生概念與土地連結，讓豐美滋味時時留香。



南投縣國姓鄉北原路 36-2 號
T. +886-49-246-2302