“味道湖南·湘菜世界观”主题分享会

# 沙龙一：世界需要怎样的湘菜？

## 出海先锋 同台论道



**冯国华** 湖南衡阳人，农耕记·湖南土菜创始人，15岁拜师学厨，2004年赴深圳创业，2017年创立农耕记，海内外直营门店超百家，覆盖北上深港及新加坡、马来西亚，抖音“农耕记·老冯”粉丝291万，深入乡野发掘民间土菜，屡获行业大奖，致力将地道湖南土菜带给海内外消费者。




**胡翔** 湖南岳阳华容人，湘籍侨商，Australia XJW Group 董事总经理、广州三禾智能寿司设备澳洲分公司总经理，深耕中澳餐饮跨境供应链。2016年移居墨尔本，引进国产餐饮设备入澳，助力“湘菜澳洲行”、打造慕芙蓉澳洲首店，打通湘澳渠道，赋能国内餐企出海。



**胡元秋** 湖南衡阳人，泰国泰杰旅游集团、悦翔集旅游公司创始人，印象湖南芦笋煮鱼、光头烧烤餐厅创始人。2015年赴泰创业，在曼谷开设早期湘菜馆，深耕湘菜出海与跨境食材供应链，打造芦沅芦笋煮鱼品牌，十余载深耕东南亚，推动湘味落地泰国。



**黄海鹰** 回家湘、慕·芙蓉创始人，华中科大1991届毕业生，深耕餐饮二十七载，打造四十余家直营门店。获评十大湘菜人物，参与“湘菜走进联合国”，品牌布局港澳，以湘味传承中华文化，推动湘菜出海。



**李石龙** 瑞典德墨特尔餐饮有限公司创办人，湘菜一级烹调师，师从湘菜名厨易斌，石荫祥宗师第四代传人。2008年赴瑞典创业，为当地市企业家协会唯一华人代表，深耕海外融合料理，分享海外经验，助力湘菜国际化发展。



**刘晋伍** 中国烹饪艺术家，湖南省餐饮协会副会长，12岁入行，深耕湘菜38年，师承罗继湘，受湘菜泰斗石荫祥指点，为纪录片《傲椒的湘菜》发起人。创办品客味上，打造味上、宴长沙、十二味三大餐饮品牌，2024年落地东京海外首店。



**刘振轩** 湖南郴州人，湘遇、李厨湘菜品牌创始人，旅居日本18年。在东京、大阪布局10家直营门店，扎根日本核心商圈。他主张湘菜出海守住湘味本源、适配当地口味，深耕日本餐饮市场，分享实战经验，助力湘味扬帆海外。



**彭成** 湖南浏阳人，蒸浏记创始人、董事长，长沙市浏阳蒸菜非遗代表性传承人。2015年创立蒸浏记，系统梳理浏阳蒸菜体系，海内外门店200余家，海外布局9店。担任湘菜文化推广大使、浏阳国际传播推荐官，向世界传递蒸菜文化。



**田福** 人称田师傅，Chef Tian田师傅湘菜主理人。远赴北美扎根温哥华，业务拓展至加州，服务多元海外客群。主张湘菜出海坚守本味、适配当地口味，保留锅气烟火，平衡传统湘味与海外市场，让地道湘菜走进北美大众餐桌。