“味道湖南·湘菜世界观”主题分享会

沙龙二：当健康湘菜遇上米其林

头部齐聚 共话标准



张恒铭 冇味湘潭菜创始人、董事长

2016年创立冇味湘潭菜，坚持全资直营，践行“做好饭菜、讲好故事、传递精神”理念。招牌菜辣白菜牛肉入选俄罗斯湘菜和平国宴，获评湖南省年度湘菜。品牌拥有14家直营店，斩获多项必吃榜荣誉，2025年创始人获评湘菜年度人物。



李单 湘舍壹号集团总经理

致力打破湘菜低端刻板印象，以“正宗、高级、独特”深耕中高端市场。布局6城8家直营店，年营业额破亿，自建两千余亩湖南食材基地。主打清炖甲鱼与祖庵菜，秉持“一人一生一道菜”匠心。获2024湘菜年度人物、出海贡献奖，推动湘味出海，努力实现“让世界爱上湘菜”愿景。



贺国强 湘颂创始人

1967年生于湖南双峰，早年任职粮食局，2001年南下广州深耕餐饮。2018年创立湘颂，打造稻田里的湖湘盛宴。品牌深耕大湾区，拓店近30家，斩获米其林、金悟桐等多项重磅餐饮大奖。秉承不时不食、至诚守拙理念，打造融合湖湘风貌、耕读文化与家宴温度的高端湘菜品牌。



胡平 潇湘府品牌创始人、董事长

京城湘菜领军人物，深耕餐饮二十余载，以一企之力开拓湘菜进京之路。秉持“传承湘菜文化、坚守地道本味”初心，坚持原产地食材、恪守传统技法，凭朴素坚守让湖湘味道扎根京城，让湖湘文化借人间烟火跨越千里传承。



徐威 徐记酒店管理集团产品运营负责人

坚守“以客户为中心”，深耕一线、严控食安，自建供应链，保障优质食材并带动农户增收。推进厨房标准化，搭建SOP体系，从食材、技法到器皿制定创新标准，升级顾客就餐体验。坚持守正创新，融汇中外技法，以湘菜技艺烹海外食材，用国际技法演绎湖湘味道。



胡艳萍 冰火楼创始人

冰火楼始创于1998年，拥有冰火楼、冰火臻味等多个品牌。28年坚守传承与创新，秉持“好食材即美食”，主打健康湘菜。获评健康湘菜示范品牌、全国营养健康餐饮示范单位等多项荣誉。从食材、供应、烹饪三方面发力，开拓健康湘菜新路径，树立行业高质量发展标杆。



周慧婷 君庭总经理

潇湘君庭餐饮集团2006年始创于长沙，以君庭中餐厅为核心，孵化珍湘、卡特兰等品牌，布局京港苏滇多地。秉持“传承不泥古，创新不离宗”，践行“风雅入宴，食亦有道”。融合美学与餐饮，严守食材溯源，以食、器、物、光、景五维，打造雅致湖湘风味盛宴。



蔡雅慧 橘洲1910、KOMOREBI 、Roots创始人

湖南君泽汇文化产业投资有限公司2011年成立，致力打造文旅综合服务标杆。聚焦旧城改造、景区运营，业务涵盖规划、餐饮、民宿、策展与品牌包装。落地橘子洲寓所、东湖文创村等项目，拥有橘洲1910、橘洲1925等8家餐饮门店。



喻德安 新长福执行董事

新长福1999年创立，深耕湖湘餐饮27年，拥有新长福、潇邦1999等三大子品牌，在长、京、深布局10家直营店，员工逾千人。秉持“世界食材，长福烹饪，湖湘味道”理念，斩获中国湘菜十大品牌、米其林、黑珍珠一钻等多项荣誉，致力弘扬湘菜文化。