

## 中菜行政总厨李悦发师傅简介



李悦发师傅拥有超过二十多年的入厨经验。他毕业后随即入行，先於传统粤菜餐厅扎稳基本功，担任不同岗位，全盘了解厨房运作，五年後获晋升担任炒镬岗位达七年。

其後，李师傅被力邀加盟明阁开业团队，协助行政总厨搜罗及安排食材、提升食物质素，并协助管理明阁及中菜宴会部厨房运作。李师傅凭着卓越的厨艺，十三年内擢升至助理行政总厨，先後协助前明阁行政总厨曾超敬及曾超烈师傅带领厨师团队，连续十一年荣获米其林星级荣誉。在2017年，李师傅获晋升为中菜行政总厨，负责监督米其林星级粤菜餐厅明阁及宴会中菜部厨房的运作。

李师傅一直醉心烹调传统粤菜，搜罗最优质的食材，坚持每一道菜完美一致，为明阁宾客呈现正宗的粤菜精粹，尽情享受独一无二的中菜体验。