

丽晶轩荣登 **LA LISTE** 全球最佳 **1000** 间餐厅名单
成为香港仅有十一间脱颖而出的餐厅之一



烹饪的使命：丽晶轩行政总厨刘耀辉与主厨郑文生的故事

2025 年 11 月 20 日（香港特别行政区）— 香港丽晶酒店的丽晶轩获选为 **LA LISTE** 全球最佳 1000 间餐厅，成为仅有十一间脱颖而出的香港餐厅之一，并获得 90 分以上的高分评级，这再次印证了丽晶轩对粤菜烹饪艺术的坚持与追求。

来自法国的《La Liste》排名根据数百本指南和超过百万个综合评论撰稿，选出全球每个评论分数将其转换为标准等级，及之后邀请千名厨师对每本指南的可信度发表意见，为每间餐厅做出平均评分，并列出了全球 1000 家最佳餐厅。

而这份荣誉的背后，是粤菜厨师团队不仅致力于再现粤菜辉煌时期的光彩，更是不断丰富菜式的选择，将美食带给更多顾客。

丽晶轩经过装修与重塑后，始终不变的是两位领航者——行政总厨刘耀辉师傅与主厨郑文生师傅，依然引领着丽晶轩迈向更高的峰峦。二人同舟共济，合作无间，并在本地餐饮舞台上获得了更多的认可。

刘师傅逐步晋升至行政总厨的位置，负责日常运作、菜单设计与质量把关，同时承担栽培新一代厨师的重任。他的教诲始终如一：「成为好厨师的关键，不在于天赋，而在于对食材与餐饮的态度。必须对自己立下高标准，才能为宾客端上极致的美味。」

随着时代变化，科技不断进步，烹饪水平也随之提升。然而，刘师傅认为科技在粤菜中仍然是一种「变数」。他指出：「工具必须为目的服务——搅拌机非常适合将大地鱼干打成粉，但要将东星斑剁碎搅拌成鱼滑，则需要手工拍打，才能获得弹牙的口感，这是机器无法取代的。工具可以提供帮助，但我们不能忽视手工存在的必要性与价值。」他强调传统智慧，认为：「重点不在于做得快，而在于做得巧。」

互联网和社交媒体促进了信息交流，也帮助他拓展思维和创意。然而，他依然坚守原则：「厨师不是凭空发明菜肴，而是像设计师一样，将布料裁剪成不同风格。食材与传统烹饪配方就是这些布料，透过厨师的经验重新组合、赋予全新风貌，才能创造出新的味觉体验。」然而，他划定了底线：「我们可以灵活微调菜式以迎合食客的口味，但必须坚守初心，保持菜肴的灵魂。」

刘师傅同时也勇于改良菜式，其中最成功的例子便是丽晶轩的招牌「香烤片皮鸭」。多年前，他在一次日本出差用餐时获得灵感，决定重新演绎传统的食法——用鸭皮搭配薄饼。随后，他以更优雅的方式呈现：将香脆的鸭皮精致利落地在客人面前切片，配以蒸笼中的薄饼，并加入菠萝和青木瓜等清新的配料，以及传统的青瓜丝和多款酱汁，为这道传统菜式带来不同层次的风味，同时保留其精髓。自推出以来，新版香烤片皮鸭迅速成为食客热捧的佳肴，并是餐厅的常设菜式。

即便已屡获殊荣——包括米其林两星、黑珍珠二钻餐厅美名及业界的广泛推崇——他依然怀有更宏远的使命感：「奖项并非属于个人，而是团队努力的成果。荣誉不是造就巨星的舞台，而是让整个团队成为群星璀璨的星河。」

他亦积极推广粤菜以吸引更多广泛客群，尤其是年轻食客。他指出：「今天的粤菜食客与以往大不相同。宾客更加欣赏菜式的美感与摆盘，但始终不变、且是我们一直坚守的，则是对温度的要求——菜肴必须趁热上桌，才能真正展现粤菜的精髓。」

作为丽晶轩的主厨，刘师傅的得力助手郑师傅可谓一位「万能手」，凭借多样的技艺在传统粤菜厨房中崭露头角。在厨房中，刘师傅负责驾驭团队的大方向与秩序，而郑师傅则掌控执行与日常细节，确保每一道菜品准确如一。两人还会带领团队研发新菜或改良旧菜。郑师傅秉持刘师傅的「科学态度」，通过反复实验记录不同试验结果，包括视觉、味觉、触觉、香气与摆盘等，然后与全体厨师共同努力，逐一打造出优质菜品。

作为刘师傅的多年的伙伴及拍档，郑师傅对未来依然充满乐观。尽管用餐趋势与喜好已与数十年前大相径庭，他仍对中餐，尤其是粤菜的蓬勃发展深具信心，并与团队同心协力，为宾客呈献最纯粹的一刻一味。

客人可登入 <https://hongkong.regenthotels.com/> 进行订座。

如有查询，请电邮至 dining.regenthk@ihg.com 或致电+852 2313 2313 与餐厅预订部联络。

请下载高解像度图片：<https://flic.kr/s/aHBqjAn3p5>

丽晶轩

发掘粤菜文化瑰宝

为象征回归根源，欣图轩已恢复原名丽晶轩。丽晶轩拥有米芝莲星级和黑珍珠钻级餐厅等美名，被誉为全球最佳粤菜食府之一。餐厅的独特空间以玉石珠宝盒为灵感，透过华美细致的翡翠饰品营造洗炼高雅的风格，让您从中发掘广东粤菜的文化瑰宝。除却玉石主题设计元素，丽晶轩还拥有数十年钻研琢磨精致粤菜的经验、超卓周到的服务与中国品茗文化，当然少不了维港的经典醉人景观。

香港丽晶酒店极致珍饈盛宴

探索一个以数十年的卓越烹饪和服务为基础的迷人餐饮地点，这里有大家深受喜爱的餐厅、壮丽的维海景色及香港独有的味道，以及拥有创新、创造力互相结合的餐饮人才。香港以丰富文化与艺术饶有特色，结合饮食文化汇聚于此，让您一起感受美食为灵感的感官体验。

###

如欲了解更多详情，请联络：

钟子慧, 市场及传讯部总监

香港丽晶酒店

电话：+852 9494 8321 | 电邮：jennytszwai.chung@ihg.com

网址：<https://hongkong.regenthotels.com/>

黄思玲, 市场及传讯部助理总监

香港丽晶酒店

电话：+852 6161 9990 | 电邮：alice.wong1@ihg.com

网址：<https://hongkong.regenthotels.com/>

刘颖琛, 市场推广传讯经理

香港丽晶酒店

电话：+852 6337 3465 | 电邮：micky.lau@ihg.com

网址：<https://hongkong.regenthotels.com/>

关于香港丽晶酒店

置身传奇重生的香港丽晶酒店，伫立于维多利亚港畔的低调奢华秘境。酒店在 2025 年《Travel + Leisure》World's Best Awards 中获读者投选为亚洲最佳城市酒店，并连续第二年蝉联香港最佳城市酒店宝座，同时在全球 100 家最佳酒店排行第 14；酒店亦在 2025 年《Travel + Leisure》亚太区奢华大奖连续第二年荣膺香港最佳酒店。香港丽晶酒店由本港出生的设计梦想家卢志荣 Chi Wing Lo 以隽永美学打造，坐拥令人叹为观止的维多利亚港美景，细腻贴心的待客之道、历久弥新的魅力和雅致韵味静待各位发现。酒店共有 497 间犹如静谧绿洲般的客房及套房，打造专属私人秘境。丽晶体验顾问为客人提供亲切贴心的服务，而丽晶俱乐部则为套房住客奉上尊贵礼遇，在奢华居室布局内为客人提供量身规划的专属服务。珍饈盛宴六间备受推崇的餐厅和酒吧饱览维多利亚港和城市天际线的迷人景致，为客人呈献沉浸式餐饮体验。酒店设有空间宽敞的无柱式宴会厅及十间多功能海景大厅，经典白色云石楼梯和度身打造的活动选项，为客人缔造难以忘怀的珍贵时刻。香港丽晶酒店位于九龙维多利亚港畔，地点极为便利，客人可从这片城市净境轻松前往香港各大热门景点，包括 M+、香港故宫文化博物馆和启德体育园。尽情发掘香港丽晶酒店：

<https://hongkong.regenthotels.com/>

关于丽晶®酒店及度假村

自 1970 年创立以来，[洲际酒店集团](#)旗下[丽晶酒店及度假村](#)致力于打造非凡生活体验，将传世奢华传承至今，为环球宾客开启隽永典雅、极致舒适、真诚服务的灵感之旅。目前，[丽晶酒店及度假村](#)于全球拥有十一家开业酒店和九家在建酒店。开业酒店包括[香港丽晶酒店](#)、[富国岛丽晶酒店](#)、[重庆丽晶酒店](#)、[戛纳卡尔顿丽晶酒店](#)及[上海浦东丽晶酒店](#)。[上海海鸥丽晶酒店](#)及[峇里岛苍古丽晶度假酒店](#)亦于 2024 年开业，同年品牌也以[圣莫尼卡海滩丽晶酒店](#)重返美洲。未来，丽晶酒店及度假村将陆续于雅加达、吉隆坡、京都、三亚、深圳和利雅得等地筹开酒店。详情及预订房间可浏览

www.regenthotels.com。