



莊智賢

大元乾坤鍋主廚

由於蒙古是飲用鮮乳的民族，擔任主廚的莊師傅開發了好幾道國產鮮乳入菜的蒙古料理，最特別是用鮮乳加入數十種珍貴材料做出來的湯底，正好可以去除羊肉的腥味，讓本地人接受大口吃肉、爽快喝湯的快感；「豪邁、奔放」是蒙古的民族特色，莊師傅強調入鍋的肉品可以選用霜降牛肉、羊肩肉，即使在家裡燉大骨做簡易鮮乳湯鍋，只要選對肉品，一樣能享受美味。



陳峻勝 (馬丁師傅)

新竹小義大利餐廳主廚

擁有台北希爾頓、凱悅、新竹卡爾登、煙波、國賓等五星級大飯店主廚經歷，對於地中海輕食風味特別有研究，不管是運用食材色澤、口味搭配、或加入酒品去除尷尬的味道，對於地中海輕食來說，顯得格外重要；由於鮮乳是地中海區經常被用來入菜的重要食材，如何烹調？才能保留鮮乳美味，是馬丁師傅最重要的研究。



李清瑞

竹田日式料理主廚

曾任台北「本膳」日本料理的料理長，日本料理師傅經驗20年，專精於懷石料理，對鮮乳入菜也頗多研究；李師傅認為把營養價值高的鮮乳，透過巧思運用，變化出豐富美味的佳餚，是一種時尚，也是一種品味；而就日式料理的鮮乳入菜來說，李師傅則認為「食材取得方便、做法單純、可以推廣至家庭」是最重要的。