

wowtv 加华视讯WOWtv 2024-04-04 19:44 加拿大



，幫助加拿大華裔企業家在現今全球市場上更具競爭力，

金融機構。

李國緯的烹飪旅程從香港繁華的街頭到世界烹飪之都，他充分的展現了對烹飪行業的熱情和創新。他出生於香港豐富的文化脈絡中，16歲開始了他的美食探索之旅，在一家知名酒店大廚的指導下細心磨煉技藝。在這段時間，他將精緻及多樣化的法國烹飪與東南亞的豐富風味和傳統巧妙結合。這種融合奠定了李國緯烹飪哲學的基石。不僅定義了他輝煌的職業生涯，也重新定義了全球美食的標準。

李國緯職業生涯點綴著一系列的讚譽和成就。作為加拿大150週年慶典的大使，他在全球舞台上華麗的展示了加拿大烹飪的多元文化本質。他的餐廳，包括多倫多標誌性的Lee restaurant 和 Lee Kitchen以及新加坡著名的Tung Lok Heen，都已成為烹飪創新的標誌，亦因為其創新菜單和無與倫比的用餐體驗而大受讚揚。

李國緯對烹飪藝術做出的貢獻得到了眾多獎項的肯定，包括Canada's 100 Best的終身成就獎，以及被Food & Wine magazine譽為千禧年十大廚師和全球十大廚師之一。李國緯的Susur restaurant被Restaurant magazine評為全球最佳50家餐廳之一，他還是在中國青島以外首位獲得Red Chef's Hat Award的外籍廚師。

隨着社交媒體的蓬勃發展，李國緯緊跟時代步伐。近期，他在他兒子的TikTok賬號（@jetbentlee）和YouTube頻道上亮相，Jet向他發起挑戰，要求他通過現場展示簡單的烹飪方法，將披薩和方便麵等快餐轉化為美味佳餚。這些視頻受到了熱烈歡迎，將他推向了TikTok的明星地位。此外，他還製作了其他烹飪節目供媒體播放，擴大了與粉絲互動的機會。此外，他還獲得了Adweek頒發的創作者遠見獎（Creator Visionary Award），該獎項表彰那些通過開發數字空間的創造潛力在世界上留下了印記的傑出個人。

除了在廚房中的精湛技藝，李國緯還擔任新加坡Tung Lok集團的首席顧問，撰寫了廣受好評的烹飪書《Susur: A Culinary Life》，這也成為了全球各地初出茅廬的廚師的靈感源泉。他獲得約克大學榮譽學位的影響力不僅僅局限於烹飪領域，還延伸到文化、教育、慈善和社區參與等。李國緯曾為加拿大乳腺癌基金會（Canadian Breast Cancer Foundation）、世界野生動物基金會（World Wildlife Fund）、Province 醫療保健基金會（Providence Healthcare Foundation）、癮癖及精神健康中心（Centre for Addiction and Mental Health）等慈善機構做出重大支持。

## 頒發

Caption:





Modified on 2024-04-05