

ACF-ACA 亚裔名厨同盟

拉斯维加斯年会千人风味盛宴圆满落幕

- 亚洲厨艺集体亮相国际舞台

— 北美经济导报拉斯维加斯讯

2025年7月31日上午，一场具有里程碑意义的国际餐饮盛会——亚裔名厨同盟（Asian Chefs Alliance，简称ACA）全国大会在美国拉斯维加斯巴黎酒店圆满落幕。作为本届美国烹饪联盟（ACF）年度大会的重头戏，亚裔名厨同盟不仅首次以ACF官方分会身份高规格亮相，更通过一场千人参与的盛大早午餐，宣告亚裔餐饮新力量的集体崛起。

据ACA主办方介绍，本次盛宴超过千位来自全美的厨师、酒店集团代表、行业机构、媒体与亚裔社群领袖共襄盛举。活动由六家拉斯维加斯最具代表性的亚洲餐厅联袂呈现，包括：

- 添好运（Tim Ho Wan）：来自香港的米其林星级点心品牌，传承港式点心精髓；
- 游味成都（Chengdu Taste）：全美闻名的正宗川菜馆，辣味中的文化张力令人期待；
- 妈妈家（China Mama）：拉斯维加斯华人社群的老牌名店，擅长北方菜与融合菜系；
- 如意面家（Noodle Asia）：威尼斯人酒店的经典老店，25年来口碑不衰；
- 英君宴馆（Taste of Asia）：Suncoast酒店旗下的高端中餐品牌，以筵席与服务著称。
- 新添记（New Asia BBQ）：拉斯维加斯最受欢迎的中餐美食地，主打地道烤鸭与风味面食。



总会启动 高光时刻见证亚裔崛起

上午9:30，大会在ACF主舞台隆重启幕，现场座无虚席。随着一段回顾ACA创会历程与亚裔厨艺发展的视频播放完毕，全场掌声雷动。ACA创会主席Kenny Tang登台致辞，回顾了过去十余年亚裔厨师在美国打拼、突围、合作、传承的非凡征程。他表示：“今天我们不再只是厨房的幕后推手，而是站上了行业舞台的中央。”

ACF主席Rene J. Marquis也在致辞中表示，亚裔名厨同盟的正式成立将填补亚裔在美国主流厨艺组织中的结构性空白，为全球美食版图注入强劲的亚洲风味和文化深度。

嘉宾云集 共建国际餐饮桥梁

大会期间，来自美国、加拿大等多地的重量级嘉宾接连登台，展示了亚裔餐饮的多元魅力。美国农业部代表、各州烹饪学院负责人、米其林星级餐厅主厨、华人社区领袖等轮番发表主题演讲，探讨亚裔餐饮的标准化、国际化、教育化路径。

大会特别设置了“传承与创新”圆桌论坛，聚焦年轻一代亚裔厨师如何传承传统、融入现代技艺，以更符合全球餐饮趋势的姿态走上世界舞台。



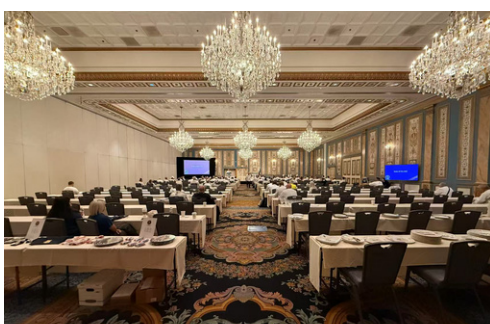
餐饮不止于厨艺 更是文化、教育与影响力的延伸

本届大会期间，ACA同步启动了“亚裔名厨全球教育计划”，宣布将与美国各大烹饪学院、亚裔社区组织、政府部门合作，共同推动亚裔烹饪人才的标准化培训与职业认证，逐步打造一个覆盖北美、辐射全球的亚裔餐饮专业体系。

此外，“ACA世界名厨图谱计划”、“国际青年厨艺交流项目”也已启动，标志着亚裔名厨同盟将不仅是厨师的组织，更是国际餐饮文化互联互通的平台。

感谢各大赞助商的支持与贡献

ACA表示此次大会的圆满成功，离不开各大赞助商的鼎力支持。特别感谢李锦记、Yitaso Group、Busi-Boost、Great Wall Insurance、YammiiPOS等企业在各方面提供的支持和贡献。正是有了你们的慷慨赞助，我们才能顺利举办这场盛大而意义非凡的大会。你们的参与不仅推动了餐饮行业的发展，也为本次活动的成功举办提供了强有力的保障。



American Culinary Federation
Asian Chefs Alliance (ACA)

千人早午餐掀高潮 餐餐背后是文化自信

最受瞩目的环节当属大会尾声的“千人早午餐”（ACA Presidential Brunch）。现场布置恢弘，中西合璧的自助台上摆满了来自亚洲等各大菜系的经典佳肴与创新演绎。包括川菜、粤菜、台菜、等数十种菜品轮番亮相，为与会宾客奉上一场真正意义上的亚洲味觉之旅。

本次千人宴不仅是对亚裔厨艺水准的集中展示，更体现出ACA作为平台凝聚产业链、促进文化交流的战略思维。从菜品研发到出品执行，ACA组织核心成员与数十家知名企业、酒店团队通力合作，打造出具有专业水准的集体盛宴。



欢迎扫码了解更多信息
号召全球烹饪行业同仁加入ACA



ACA CORE MEMBERS BOARD



ACA FOUNDING MEMBERS BOARD