



班級：餐二戊

姓名：何明姿

書名—Classique！法式甜點經典配方書：
精準配方+拆解步驟，重現 64 道巴黎人最愛風味

我的觀點

小的時候我的夢想不是當一位廚師，而是一位老師，後來在爸爸的耳濡目染下而啟發出我對餐飲的興趣，所以我國中三年級參加學校舉辦的廚藝技能專班，開始發掘我對餐飲的興趣，所以我的餐飲啟蒙老師是爸爸。

我的爸爸是一位在餐飲業中資深的廚師，從小到大爸爸都會帶著家人去享用各式各樣的美味料理。吃的同時他會跟我們說每樣食物的特性及食材的搭配，最重要的是要珍惜每一位廚師用心做出的料理，絕對不能浪費食物。

我很喜歡吃爸爸做的鐵板燒料理，因為我看到爸爸對料理的堅持，如同為家人用心的烹飪。在爸爸的影響下，我開始喜歡做料理，更想要多學習關於廚藝的東西，所以高中才會學餐飲科！

日後我的目標是去法國廚藝學院留學，除了精進我的廚藝技能，更需加強語言能力，才能適學適用。雖然去廚藝學院學費不菲，但爸媽說只要我朝此目標努力向上，就算貸款都會支持完成我的夢想。爸媽的話讓我由衷感動，所以我要更積極認真，不要辜負父母對我的期望。

餐飲科的課程中，我對西餐飲課餐比較有興趣，大部分的人都覺得西餐很難，其實我也是其中一個，但我的第一張證照就是西餐！剛開始練習的時候，挫敗感滿大的，我都做得很吃力，無法在預定的時間內做好，讓我很沮喪沒有信心。當下我覺得花那麼多的時間在廚房是為了什麼！是為了達到爸爸的期許？還是為了完成我的夢想？我認真思考尋求這個答案，我領悟出一個道理，我不是天才，所以我要做地才，腳踏實地用時間精進我的技術，才能熟能生巧。不斷學習是為了充實自己，不是為了父母！只有經驗和智慧是別人無法竊取的！

在嘗試練習的過程中，會有無數次的失敗經驗，曾讓我想放棄，但在一次又一次的練習中不斷進步，讓我更有信心。終於拿到我期待已久的西餐證照！讓我朝目標的路更前進了一小步！也讓我對西餐的熱情與日俱增！

食譜是寫給所有對美食好奇的人，書中介紹的烹飪技法，帶給烹飪者無限的想像空間和前所未有的驚喜！針對有興趣的食譜，反覆多練習幾次，再製作成不同形狀看看，也可以加入自己喜歡的食材進去，嘗試讓它呈現更多的樣貌。沒有任何捷徑是比多吃多做來得更有效，要多品嚐他人的料理也要讓別人多品嚐自己的料理從中學習與改進。

我的資質沒有比較好，能力也沒有比別人強，所以我花的時間一定要比別人多，我知道要成就夢想一定要有相當的付出。所謂「種瓜得瓜，種豆得豆」，我現在要加倍努力，且持之以恆，不要因為累或失敗就放棄，這樣可以得到我想要得成果。

人因有夢想而美，我因實現夢想而美。