



班級：餐三甲

姓名：袁千卉

書名—初心

我的觀點

「初心」意指著心底深處最初、最原始的那份心。當我第一次看到這本書，封面江主廚的樣子深深引著我，那銳利、炯炯有神的眼神，讓身為餐飲科的我清楚知道那是一種對夢想的堅持，從他的書裡我學到什麼叫做一名「主廚」，也讓我 know 原來料理不是只有我們日常生活常見的、常常吃的那些大魚大肉又或者是那些高檔食材，有時候家常小菜經過烹調後依然能成為那餐桌上美味的菜餚，江主廚讓我學到在我們的生活中處處都有讓我們意想不到的可用食材，在經過他的巧手搖身一變就能夠是一道精緻料理。

還記得從小看著家裡的人做著各式各樣的食物、甜點從一開始的好奇到後來漸漸充滿了興趣，國中參加了技藝班也學到了很多不同的廚藝也累積了比賽經驗，一直到上了高中讀了餐飲科一開始我們學中餐、西餐、烘焙各式各樣的相關課程，到了高一下學校要分模組讓我們能夠專精的學習而我也因為家庭和興趣的關係在中餐與西餐的兩難下選則了中餐這條路，但也利用私底下課餘的時間另外去練習、考取了各種不同的證照。人生不可能總是事事順心一路上再怎麼順利的人也會遇到低潮，就在二年級分組後發現很多事情是自己從來沒接觸並且陌生的在學習時也一直失敗也因此一度懷疑自己是不是真的不適合餐飲。

然而，這種低潮一直到我看了「初心」，我開始慢慢的去回想當初怎麼會踏入餐飲那當初的初衷到底是什麼？還記得我們科主任曾經說過三年級的我們還像當初一樣對餐飲依然有熱忱嗎？我不禁一再向自己確認著，後來我也找了家人聊到我的想法大家也從一開始的不解到最後無條件的支持我往自己的想法走，還記得他們說：「這條路當初是你自己選擇的，我們支持你，但如今你若想清楚了、確定了這可能不是你最適合的，我們也支持你。」這番話讓我回想到當初喜歡餐飲是因為喜歡看見家人嘗到我做的食物時的那種表情，是幸福。這又讓我找回了那份對餐飲的熱情和執著。

「成功的背後只有堅持，沒有僥倖。」江主廚的這句話總是讓我在最疲累的時候像打上了一針強心劑，每個人的成功絕對沒有僥倖只是你沒有看到他在背後默默做的那份努力，學習技巧只是起步，如何發揮自己的風格才是成敗的關鍵；人生只有一次為何不帶著自己最有自信的脚步往那個夢想前進呢，人不會因為僥倖而成功但會因為你的努力而讓更多人知道你。江振誠主廚對料理的堅持、對客人品味的執著，而我的初心就是和同學們同心協力一同完成一道菜餚、用盡心力練檢定得到屬於自己的肯定、完成那份菜餚與家人共享的喜悅，我想，那就是我的「初心」。