



班級：餐二戊

姓名：李瑞渝

書名－生命中的美好缺憾

我的觀點

第一次聽到江振誠是看新聞報導時介紹台灣最年輕的米其林三星主廚，那時只是覺得這個人很厲害；再次看到江振誠是電視台所做的專題報導，看完了報導後讓我對這位年輕的三星主廚很感興趣，所以就買了「初心」這本書來看，希望能更加了解他的成功經驗與心路歷程。「初心」這本書描述的是江主廚從小因媽媽對料理的堅持進而導致他對美食的興趣與態度，雖然因為聯考成績而經入淡水工商的餐飲科，但也開始了他在料理路上的最重要起點。

這本書分成了幾個部份：第一部分描述因為母親的關係而讓他與料理初相遇，第二部份談到他因對料理感興趣所以在念書期間就到各個餐廳打工，第三部份他成為台灣餐飲業史上最年輕的法國餐廳主廚進而與雙子星兄弟相遇，而受邀到法國學習真正的法式料理，第四個部分是講述他在法國的奮鬥史與嚐遍一、二、三星的美食之旅，第五部份說明他為雙子星兄弟在世界各地展店與離職後再世界各地任職接受各種不同客層的洗禮與考驗，第六部分談到他對美食的觀點與哲學，還有自己開店的心路歷程。

讀這本書讓我有有了很大的感想——「機會是給有準備的人」，江主廚最讓人佩服的地方是，雖然沒有很高的學歷卻可以說五、六國的語言，而且全靠自己努力自學；他到處打工、挑最高檔的餐廳而且不計酬勞，只為了增加經驗與學得更好的技術；他的學習態度更是讓人佩服，每天一定比別人提早一個小時到廚房做事前的準備工作，主廚交辦的事一定盡全力完成；從不會拒絕或因困難而延遲工作的完成；除了學習技術之外他還會騰出時間觀察、研究與學習，了解上司在做什麼、了解廚房每個職位的工作內容，所以他學的不只是做菜技術，管理、經驗等……所有的技術和細節他都能去了解、掌握。再來是江主廚對食物的態度，他做菜沒有制式的菜單，他的頂級料理用的並不一定是頂級食材，但一定能用平凡可得的食材做出不平凡的美味料理。為了去了解什麼是頂級美食，他將在法國所賺的錢全部拿去品嚐米其林頂級美食，並將這些美味佳餚內化為知識的養份。

在江主廚的料理生涯中，不管是他自己貨是他掌廚的餐廳都獲獎無數，除了「最佳主廚」外還有「全球最佳 50 大餐廳」等……，近幾年將主廚也在新加坡開設自己的餐廳並自創「八角哲學」：以獨特的質感、記憶、純淨、風土、鹽、南方、技藝等八個方向而成菜色，而且他也主張料理是了解每位客人的需求，做出最合適的調整，讓客人能享受完整的用餐流程。最後就已將主廚的兩句話來做結尾「廚藝，就是不厭其煩地探討食材的細節，深入地體會和觀察，並找到他最適合的呈現方式」、「廚藝的真正價值不在於食材的價值而是要做出料理的深度」，希望我未來的學習生涯能以這兩句話而努力，那你呢？