



班級：餐三乙

姓名：蘇虹

書名—初心

我的觀點

看完這本書之後，令我受益良多!作者說：「最好的菜，必須在最好的時機上桌，這個堅持是為了讓食物呈現最完美的一面」。前一陣子學校請了港式料理的主廚來為我們示範港式料理，他每做完一道料理，就會馬上給我們品嚐，他說在他的餐廳也一樣，一定要讓菜在最完美的時機端給客人，所以他說他把我們當作他的客人，要讓菜在最好的時機讓我們品嚐。

而料理，最重要的是在其中投注的感性，唯有「用心做菜」，才可以讓吃飯的人感受到你的心意。主廚也說過做菜時的表情很重要，這樣做出來的料理才會好吃，也能讓吃料理的人感受到你的心意！他還說：「我仍然相信自己可以『透過食物來說話』，我做出的料理，勢必會證明我在料理這條路上的堅持與用心！」我覺得他說得很有道理，料理不是一成不變的，如果一位廚師做菜都只照著傳統做法或食譜做，沒有一點自己的想法的話，那麼只是「廚匠」；而做菜能做出深度，讓品嚐的人去了解這道菜有什麼故事，讓人吃了會感動的料理，那才是「廚藝」。廚師的終極目標，就是要用料理來說故事，讓品嚐這道料理的人有所感動，提升食物、提升體驗！

江振誠的菜不是像一般餐廳有前菜、主菜，對他來說料理本來就不應該有主、副之分，它們彼此都一樣重要，缺一不可。他做的八道菜印證了他的八角哲學，每道菜裡的每一項食材之間不再是八個單獨的個體，它們是彼此重要的陪襯，既能互相呼應，也能彼此對話。因此廚師絕對不只是在廚房做菜而已，而是要當一個善用料理說故事的人，才能做出令人感動的料理！

現在的我也在學習，像江振誠一樣，在高中時期就開始打工，在職場上學習，經常犧牲假日沒有休息，但是換個角度想，是我比別人學習到更多在學校學不到的東西。雖然打工很累，要做的事情很多，但每做一件事情都是一個學習的過程！學得越多對我以後的幫助越大，成功的背後只有堅持，沒有僥倖，所以只要我堅持、認真的去學習做料理的每件事，懷有自己的夢想，不忘當初想學料理的初心，那麼我相信我也會有成功的一天。

我的興趣是烘焙，所以常常做烘焙給家人、朋友品嚐，我覺得烘焙教會了我許多事，也讓我在做烘焙當中獲得成就感。令我印象最深的就是做馬卡龍的時候了，馬卡龍算是甜點裡面最難做的，我做了許多次都失敗，但我不死心，終於有一次成功了，再看到它長出裙邊的那一刻，讓我覺得所有的失敗一切都值得了。

失敗為成功之母，從失敗中學習經驗才能造就成功；現在的我想要更加精進自己的烘焙，夢想是當一位烘焙師傅，所以從現在開始我要一步步去實現我的夢想！