班級： 餐二乙

姓名： 廖瑋甄

書名－吳寶春的味覺悸動

我的觀點

看完了這本書，我覺得對我的影響蠻多的，因為我的夢想正好和吳寶春師傅一樣呢!我希望未來能夠成為一個很會做甜點，和各式各樣麵包的師傅，希望我可以做出能讓人們吃了不只觸動味蕾,也能感動人心的餐點，而吳寶春師傅就成為我的精神導師。

記得當初會喜歡上烘培,是因為一位親戚在暑假時來我們家拜訪，就順便教我製做餅乾，那時候我烤出來的餅乾可真是硬又不好吃，後來上網查了幾個食譜,才發現原來我少加了某些最重要的材料，就這樣引發了我對於烘焙的興趣與愛好,為了真正往這個方向前進，我毅然而然的選擇就讀餐飲科,希望未來可以成為真正的烘焙師傅。然而現實總是殘酷的,進入餐飲科就讀後,我才發現事情並不是那麼簡單,在很多時候我都感到很茫然,直到《吳寶春的味覺悸動》這本書的出現,我才發現了紫己明確的努力方向。

吳寶春師傅在求學的過程中靠著對夢想的意志力，就算再困難、再不可能的任務，都有辦法去克服那些阻擋在夢想前面的障礙物，這不屈不撓的精神，正好是我們最佳的學習典範，讓我們知道每一次失敗都是造就未來成功的必要過程，沒有人生下來就深麼都會的，就算是天才，那也得靠自己努力贏來的,「天才是一分的天份,加上九十九分的努力而來的」，也因為如此,才讓身為凡夫的我們才有機會告著努力而成功,但如果我們就站在原地不往前走，那麼成功對於我們更是一個遙不可及的夢想。

我想讓自己對於烘培的熱情升得更高，促使自己有再堅持下去的動力，不要半途而廢，畢竟烘培這門學問相當高深，需要長時間的累積實力!有成千上萬種的食材、作法和名稱、更有一堆平常想都想不到的驚喜，如果淺嚐即止，那真的是太可惜了。烘焙是需要創意的，就像做麵包和甜點一樣，明明就是再平常不過的水果，但是動個頭腦，把麵包和水果搭配在一起，卻能創造出專屬於自己的新口味，像變魔法一樣，魔法棒一點就能變出很奇特的東西，動動頭腦，說不定就會咻的冒出好多平常想不到的創意好點子，不管運用在哪個地方上，只要保持不要執著於一個答案上，那就可以發掘創意的思想和做法。

看完這本書我總想著只要用心學習，是否就能像吳寶春一樣厲害?可是，現實生活上卻不是那麼簡單就能實現的，畢竟成功並非一蹴可幾，這是一段漫長的旅程，還得用心、用眼、用嘴巴去細細的品嘗來自不同地方的食物，這並非是一兩天就能擁有的技術，是要靠長年日積月累下來經驗和觀察。所以,我現在除了更加用心專研各種相關的食譜,也開始製作自己的烘焙食譜,更將自己製作好的點心麵包,拿給親朋好友品嚐,並且聽取大家的意見,記錄下來成為我下次調整口味的參考 ,希望自己可以一步一腳印的往自己的夢想逐步邁進。