



班級：餐二丁

姓名：林翎好

書名—初心

我的觀點

看完這本書後，我感同身受。因為現在還是身為菜鳥廚師的我，覺得很佩服江振誠。他二十歲時，就已經成為臺灣史上最年輕的法國餐廳主廚，這個奇蹟是怎麼發生的？令我不由自主地仔細閱讀這本書。

當江振誠十六歲時，就到處去某義大利餐廳打工，在這個過程當中，他從廚房中最基礎的工作做起，舉凡：他從不喊累，因為他知道自己對於餐飲工作的「初心」，也明確知道自己的目標在哪裡，所以他願意並且十分努力，才能一步一腳印的朝向目的地邁進，也才能順利成功。我們生來沒有人是天生就會的，成功是必須憑藉自己努力去得來的，俗話說：『吃的苦中苦，方為人上人』。當別人努力時，你在做什麼？想必是忙著打屁聊天吧，自己沒有付出，還說老天沒有給你機會，機會是靠自己爭取而來的。千萬記住，事事都得靠自己，長大了，該來的還是會來，不要什麼都依賴他人，長時間的依賴是會使你變頹廢的！

『情感』本身就是每個廚師最不可或缺也是最好的調味料。這告訴我，耐心是很重要的，有耐心，才能夠一直反反覆覆的練習，練習到最好；有細心，料理才能夠做的精緻且有特色。大家往往都忘了一個學習重點，向一個方向前進之前，你必須先去認同它、喜歡它，而不是被迫選擇才選擇，當你是認同它或喜歡它的時候，你就會全力以赴的想做到最好，並不是以逼迫的心去看待它，畢竟『愛你所選，選你所愛』。

高級料理不一定要用高級食材才做出來，用簡單便宜的食材也可以，一道料理看似簡單，但從挑選食材、刀工技巧、烹調方式到擺盤，都是決定這道料理美不美味的根本，把最好的菜餚給客人品嚐，是做廚師最大的幸福。即使食材是便宜、簡單的，但沒有東西是比用心做菜還來得高級的。

看完這本書後，當自己在廚房為了許多雜事而煩心，為了課業及廚房工作繁瑣而茫然時，我會靜下心思考自己對餐飲工作的「初心」，而不是盲目像無頭蒼蠅一樣的瞎忙，這樣的思考點，讓我對於自己的目標更加明確了，不會再輕言說放棄了，也因為如此，在這個過程中就算再辛苦，也不會感到累了。就讀餐飲科是我自己的興趣，雖然歷經果許多艱難的關卡，但現在我也不喊累了，我願意去接納它去愛它，因為它就是我的『初心』。

很多人的成功背後都蘊藏著一段未知的辛酸，這世上有很多很多成功的人，但往往我們看到的都只是他的成功，卻忽略了，他付出了多少努力？成功的人比你背後努力了多少？『一分耕耘，一分收穫』有付出才有回報，『天下沒有白吃的午餐』並不是人人都能成功，成功是必須靠你自己的努力和不屈不撓的精神。