



■黃贊奇

到西餐廳用餐，幸運的話可以見到主廚出來同客人打招呼。對比之下，中餐館的「廚房佬」彷彿神龍不見首尾，十分神秘。米芝蓮效應下，愈來愈多高級中餐館要求大廚們「入得廚房，出得廳堂」，除了主動與客人溝通外，還要識得控制廚房成本，設計菜單，甚至同媒體搞好關係。在人人愛美食的年代，這類文武雙全的廚師市場需求龐大，視乎「出名程度」，月薪可達近20萬。

■香港文匯報記者 張易文 張偉文圖

80後廚師黃贊奇中五畢業入行，自嘲讀書麻麻的他，對文職毫無興趣，愛烹飪純粹因為可以發揮畫畫功底和天馬行空想像力，讓菜式和味道多點變化。廚房工作講求實戰經驗，黃贊奇從月薪幾千元的「打荷」做起，試過在悶熱的廚房連站18小時，午夜才收工。不過，飯店廚房分工很細，新人可能只會其中一項，學到的較有限。事業去到樽頸，黃贊奇決定到廚藝學校進修。

回校深造口才公關技巧

2005年，23歲的黃贊奇通過中華廚藝學院「一試兩證」技能考核測試，獲馬哥孛羅酒店聘用，月薪升到一萬多元。當時有記者問他職業目標是什麼，他脫口而出，「希望有一日成

為國家特級廚師」。九年後再接受採訪，眼前的黃贊奇已是新鴻基地產旗下一間私人會所的總廚。總廚是整個廚房的靈魂人物，對很多人來說，做到這個職位可算攀到職業巔峰，社會地位高，收入可觀。唯獨黃贊奇「不懂知足」，每星期硬要抽出整整一日回母校再深造。進修的目的不是別的，正正是不想周星馳電影《食神》裡的一幕變成現實。電影裡，有廚藝高超的大廚因長得醜痛失「至尊名廚」，理由是，「作為一個廚師，應該考慮到食客最細微的心理」。

劇情雖無厘頭，但黃贊奇認同，代表飯店廚房最高水準的主廚見到客人語無倫次，印象掃地是不爭事實。進修目的之一是訓練口才，包括媒體

公關技巧，除此之外，還要學習製作異國料理。

學習外國料理吸取靈感

做西菜與中廚有何關係？在黃贊奇看來，中菜一向重視味道多過創意，好比國人讚美廚師手藝好，一般會說「味道真棒」，而很少說「擺盤很漂亮」。但來來去去那麼幾種做法，再美味的菜餚也會吃厭。

要增加新鮮感，理論上可選用昂貴的燕翅鮑參、龍蝦等改變食材組合。然而考慮到營運成本，食材成本一般只可佔定價三至四成。換言之，一道100元的菜，食材要控制在40元以內；食材貴了，定價相應提高，市場未必能承接。相較之下，加入異國元素代價不高，還可因應季節和時令發揮想像，創意空間廣闊。

# 廚神

## 睇得 炒得還要talk得

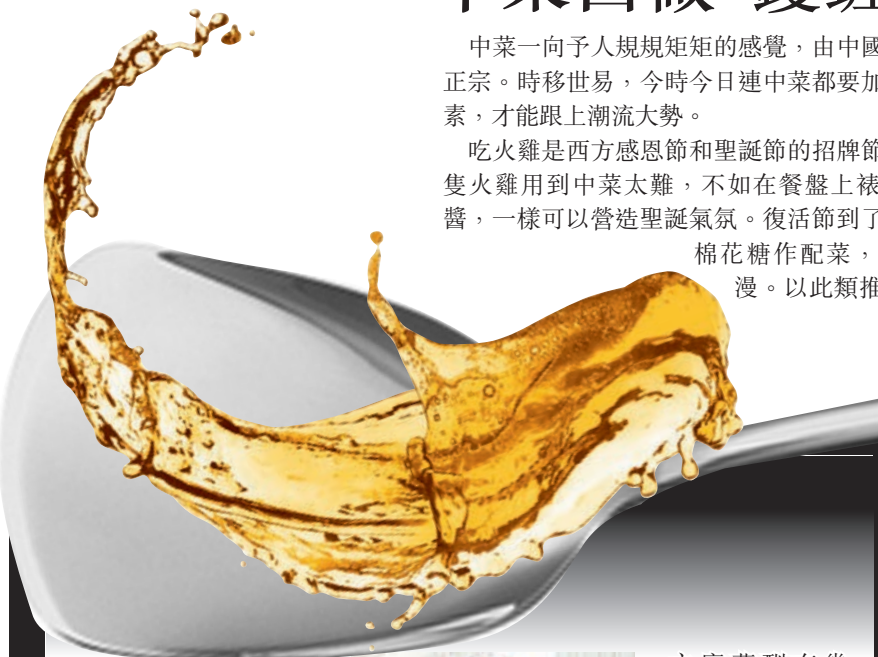
# 周身刀

# 唔易做

### 中菜西做 鑊鏟變魔術棒

中菜一向予人規規矩矩的感覺，由中國人煮就最正宗。時移世易，今時今日連中菜都要加點西方元素，才能跟上潮流大勢。吃火雞是西方感恩節和聖誕節的招牌節目，把整隻火雞用到中菜太難，不如在餐盤上裱點蔓越莓醬，一樣可以營造聖誕氣氛。復活節到了，可以用棉花糖作配菜，好看又浪漫。以此類推，無論情

人節、萬聖節還是愚人節，黃贊奇都可以變出花招，儼然廚房裡的魔術師。除了借鑒節日元素，學習異國料理還可以了解外國飲食文化，例如當地人愛吃什麼，用哪些食材，口感如何，本地替代食材有哪些，內裡皆是文章。對主廚來說，起鍋前看看客人是怎樣的人，才能對症下藥，煮出對胃菜餚。



■黃贊奇即席示範苦練多年的廚神功架。

## 錢途雖無限 企業後繼乏人



主廚薪酬有幾多，業界並無明確標準，「三萬可以，多個零也可以」，一切同知名度掛鈎。鄧錫通(圖)舉例說，一間米芝蓮級餐廳，走了一個月薪20萬的總廚，再請一個可能就只有2萬，職位本身只是虛名。做到廚房把關人，每星期要抽出固定一日進修不是易事，除此之外，還要獲公司推薦，才能獲得面試機會。一些公司會資助學費，當作「精英員工」福利，增加歸屬感。也有公司要求員工若干年內不得轉工。但在鄧錫通看來，無論公司是否資助，願意放人出去，已算是投入巨大，加不加工便不重要。

### 工作太辛苦 行業青黃不接

廚房是份辛苦工，很多人自嘲入行方知真正入到「企」業，由朝站到晚。因此縱使「錢」途不錯，行業還是出現青黃不接。「家長總以為小朋友讀多點書，就可以找一更好的工作。但當這些孩子23歲畢業，發現做的工作，17歲中學生也能做，就會很失落」。他慨嘆，年輕一代學歷高了，便回不了頭做低位。而近年自由行急增，亦催生了一批質素一般的餐廳，行業整體工作環境變差，更難吸引後生仔入行。

### 中廚多打工 西廚常開店

像黃贊奇這樣文武雙全的廚師，在中華廚藝學院「大師班」並不少見。用訓練顧問鄧錫通的話說，「大師班」好比廚界MBA，要求學員具備12年以上經驗，大部分已經做到管理層。這些人畢業後未必即時獲加入人工，卻一定能找到更多發展方向。他無不遺憾地說，香港優秀的中廚師為高級飯店或會所打工，但在西方，很多廚師出名後出來自立門戶。

米芝蓮效應下，採購、設計菜單、行政管理、公關樣樣精通的廚師成為香餡餡，識得中西貫通更是錢途光明，「名氣有了，錢也會跟着來了」。許願赴台開米芝蓮餐廳而黃贊奇也發現願望一經媒體報導特別靈驗，遂趁着訪問再許願，今次夢想是，移民台灣，打造出當地首間米芝蓮餐廳。我們也祝願他早日夢想成真。



Sell Buy

自由買賣 無須授權

www.MW801.com

英皇金融證券集團  
Emperor Financial Capital Group  
提供金銀·外匯·股票·期貨交易

縱橫匯海 財經網站  
www.MW801.com  
(英皇金融證券集團金銀匯豐財經網站)

縱橫匯海財經網站乃英皇金融證券集團業務部投資顧問之網站

24小時 無須授權  
手機 / 網上買賣

0 佣金

電話：2474 2229, 9262 1888, (86) 135 6070 1133

歡迎業內業外人士直接聯繫合作條件

英皇尊貴理財中心  
EMPEROR VIP CENTRE

香港灣仔軒尼詩道288號英皇集團中心8樓801室  
Rm. 801, 8/F., Emperor Group Centre, 288 Hennessy Road, Wan Chai, Hong Kong

手機 WhatsApp/WeChat: +852 9262 1888  
Email: GOLD@MW801.com  
QQ/ 微訊 ID: 268021801

風險聲明：投資產品保證金交易涉及高風險，未必適合所有投資者。高度的槓桿可為閣下帶來負面或正面的影響。閣下在買賣投資產品前，應仔細考慮自己的投資目標、交易經驗以及風險承受能力。可能出現的情況包括資產部分或全部初期投資額的損失。閣下不應將無法承受損失的資金用於投資。投資應與閣下投資顧問或投資顧問有關的一切風險，若有疑問，請向閣下投資顧問尋求意見。