

## 睇得 炒得還要talk得 廚神周身刀唔易做

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，愈來愈多高級中餐廳要求大廚們「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，獲馬哥孖羅酒店聘用，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。

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。

### 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饃饃，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道特別靈驗，遂趁着訪問再許靈願，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。

### 「企」業後繼乏人「錢」途雖無限

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」，一切同知名度掛鉤。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。