

MENU

萬榮 南臺 宜縣 彰化就服中心搬新家 記者王志誠

首頁 » 即時新聞 » 地方

米其林主廚鄧有癸分享創業心路歷程

【記者董秀雲／宜蘭報導】 2019/10/22



▲ 蘭陽技術學院邀請引領風騷的「牛排教父」米其林主廚鄧有癸師傅蒞校演講，分享創業心路歷程。蘭陽技術學院校長林淑莉致贈感謝狀。（蘭院提供）

蘭陽餐旅名人講座 米其林主廚鄧有癸分享創業心路歷程。被稱為全球最有影響力的美食評鑑-米其林指南，在二〇一八年出現台北之後，將整個台灣的餐飲氛圍推波助瀾到最高點。蘭陽技術學院餐旅系為落實培養餐旅專業職人，特別開辦「蘭陽餐旅名人講座」，首波於二十日邀請素有「牛排教父」之稱的鄧有癸師傅蒞校演講。鄧師傅所開設的「教父牛排」餐廳在二〇一八年摘下米其林一星，今年又再次連莊一星榮譽。餐廳中的招牌菜「老饕牛排」，以肋眼上的上蓋肉製作，再運用「木香烤爐」這項秘密武器烹調，不僅收服了所有饕客的心，更帶動牛排美食新熱潮。

鄧師傅回憶，「小時候不愛念書，國中畢業後，便開始各種打工生活，從騎腳踏車送美術燈，到進工廠折紙盒，最後，來到鐵板燒餐廳應徵，有整整一年的時間，他都在刷廁所、洗地板、擦盤子，連什麼時候能碰到食材都不知道。」但是鄧師傅認為，餐飲這一行業，一開始都會有無法預期的過程，讓很多人耐不住辛苦相繼離職；但若是順利熬下來，就能練就堅強的心智和扎實的功力。

一路引領風潮的「牛排教父」在嘗試的過程中也並非一帆風順，問鄧師傅是什麼力量支持他不間斷地嘗試？他說：「遇到問題時先要自我檢討，檢視餐廳的經營和顧客的期待中間有什麼落差？」要面對問題、然後解決問題。鄧師傅提醒現場學生，在學習專業技術之餘，也要多融入自己對烹調的想法，創造出屬於個人特色的料理。最後，鄧師傅鼓勵學生勇敢創業，多出去見見世面，甚至與其他廚師合作，透過不一樣的風格創造新鮮感和吸引力，也更觸及更多潛在的消費族群。

鄧有癸師傅表示：非常感謝蘭陽技術學院的安排，能夠有機會前來演講；而學生們認真聆聽的表現，也感到非常的欣慰，希望未來能持續與蘭陽技術學院保持密切合作關係。

地方：

智慧宜科、資訊應用競賽 宜蘭科園區頒獎



南市小型養豬場 廢水管理計畫申請率...

第40屆華宗盃排球賽 11月2日起開打



劉吉豐博士談慈悲醫學 臺南民眾獲益健...

南市「法律達人」青少年認識法律播臺...



新市毛豆從新包裝出發 打開國際通路



農糧署南區分署提醒農友 露天燃燒稻...



南市勞工局照顧弱勢勞工 如螢火蟲點亮...



雲林十大伴手禮-首獎情人蜂蜜



侯友宜答覆大都會公園草皮復原、能源...

呂國華要求政院清查宜蘭沿海未爆彈 並...



交通部傾向優先延伸高鐵到宜蘭 林姿妙...



宜蘭文化局主辦直到平原深處新書發表會



宜蘭聯勸桌曆一百元搶購做公益 啟動



南市議會為全運會代表隊加油



蔡英文台南競選總部 構築百工百業幸...



「國際反霸凌月」教育部反霸凌社群活動



嘉楠集團總裁陳和春捐贈休旅車給臺大...



雲縣府辦理模範清潔員頒獎暨餐敘



慈濟海外培訓委員慈誠精神研習會 二十...



記錄片呈現大體老師奉獻精神 感動護...



更多地方...

[關於台灣新生報](#) | [著作權聲明](#) | [新聞授權](#) | [訂報](#) | [聯絡我們](#) | [留言板](#)

台灣新生報