

## 臺北市開平餐飲學校新聞稿

請轉交文教記者

【發稿日期:106 年 11 月 28 日】

### 【開平餐飲走在世界尖端 全台唯一國際認證侍水師師資】

引領國內餐飲趨勢 課程將導入礦泉水資源

品味料理除了飲品搭配外，近年國際間也掀起餐配水的品水風潮，開平餐飲學校看見世界潮流，開平餐飲學校副校長夏豪均與吳侑諭老師於今年 11 月遠赴德國取經，參與侍水師協會舉辦的專業侍水師培訓，由協會會長 Dr. Peter Schropp 與秘書長 Nicola Buchner 聯合授課，經過為期兩周的課程，兩人皆獲得國際侍水師認證，也是全台唯二獲得侍水師協會認證的侍水師，開平餐飲更是國內唯一擁有國際證照、專業的侍水師師資學校。

侍水師協會是受國際認可的專業侍水師認證機構，今年共有 17 個學員從世界各地參與侍水師課程，包括英國、土耳其、美國、加拿大、新加坡、羅馬尼亞、香港、德國及台灣，由此可見世界各地對於侍水師的需求趨之若鶩。該課程需費時兩週，期間必須品嚐超過 50 個品牌的礦泉水，從中體會土壤、地理環境及氣候等影響而有不同元素組成，所呈現出來的風味變化，最後還必須經過七個考試，才能取得證照，對於侍水師味蕾的要求程度非常高，取得認證十分不易。

水跟酒一樣能影響餐點的味道，讓整體餐飲體驗更加愉悅，但目前台灣對於品水的需求也尚未普及，也經常忽略水在餐飲的重要性，事實上，世界各地有很多可以飲用的天然礦泉水，能豐富餐飲感受，身為餐飲教育的專業學校，開平餐飲對於與世界餐飲同步不遺餘力，因此特別安排夏豪均副校長及吳侑諭老師遠赴國外取得認證，並以此為契機推廣礦泉水的優點，與飲品的組合與搭配，甚至運用到餐飲之中。

夏豪均副校長表示，開平餐飲長年關注世界趨勢並勇於在校內課程中與國際接軌，因此特別前往德國取得資格認證，他說：「水是餐飲中不可或缺的一環，但懂得區分水的特質，進而用於餐飲搭配的餐飲人才還在成長中，因此開平餐飲才會特別參與這次的課程培訓，以跟上國際潮流，才能培育符合未來所需之人才，引領台灣餐飲走在世界尖端。」他更表示之後會推廣礦泉水，校內也會逐步加入相關課程，包括以水入菜跟餐水搭配，甚至基礎侍水師培訓等。

## 訊息稿



開平餐飲學校副校長夏豪均(前排左 5)與吳侑諭老師(前排左 4)前往德國接受專業侍水師培訓，並接受侍水師協會會長 Dr. Peter Schropp(次排左 1)親自授課。



開平餐飲學校吳侑諭老師(右)在侍水師協會秘書長Nicola Buchner(左)等專業師資指導下，取得專業侍水師資格。



開平餐飲學校副校長夏豪均(右)認為取得侍水師認證是與世界品水趨勢接軌第一步。