

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 7 月 26 日】

【開平餐飲偕相可高校創新見學模式 加深國際餐飲交流】

台日料理名校餐飲美學交流激盪火花 中點技法驚豔年輕廚師

台日交流再掀新里程碑，台日知名餐飲學校開平餐飲學校及相可高校長年相互參訪觀摩，今年更首度提升交流層級，共創短期見學合作模式，雙方學生先於日本進行見學體驗，再赴台展開廚藝交流，為期兩周的教學合作，不只讓雙方學生了解不同的餐飲技法，更能深度體察當地文化特色。開平餐飲學校校長馬嘉延更表示，「開平餐飲長期與各國餐飲學校合作以拓展學生的視野，並藉由師資互訪深化餐飲技藝，未來也規劃與其他學校採短期見學配合，給予學生更深廣的學習。」

相可高校位於日本關西地區三重縣，該校食物調理科及其附設學生實習餐廳「孫子的店」在日本備受矚目，也是開平餐飲長期交流的國外學校之一，並於 2011 年正式締結為姐妹校，食物調理科主任村林新吾也於今年出任開平餐飲第二十六屆拜師大典的受拜師，他也對於每年與開平餐飲的交流表示肯定，希望之後能有更深入的合作與互動。

此次「開平餐飲x相可高校短期見學」，第一周由開平餐飲學生赴日，除了深度體驗日本在地文化外，也於「孫子的店」參與運營及實作，首次參與的高一生陳貞昱表示，「參與短期見學活動感受到的日本職人精神讓我深受震撼，願意虛心求救的態度也令我嘆服，也會將從他們身上學習到的態度，成為自己的準則。」而高三生林韋廷過去也曾參與過日本教育旅行，他認為比起過去僅有一日的參訪行程，時間拉長更能加深與相可高校學生交流。

第二周則由開平餐飲學生陪同相可高校訪台，除了深入台灣文化外，也於主廚之家中點教學餐廳學習中式點心技法，相可高校三年級的鎌田奏對於台灣的料理手法和食材特別感興趣，這次能學習小籠包、流沙包的製作讓她覺得很厲害；而二度來訪的三年生山本卓彌，則表示這次能更深入理解台灣文化，「這次來台灣看到與日本不同的飲食文化、服務方式，像中點餐廳會事先擺好餐具，我覺得很不錯，也想在日本試試。另外小籠包的製法技巧是在日本學不到的，未來我也想應用在和食上。」

另外，今年國際中等學校學生廚藝挑戰賽(ISSCC，簡稱城市盃)將在 9 月於台灣舉辦，開平餐飲已是第三度承辦此國際大比賽，而姐妹校相可高校的學生也會赴台與各國選手同場較勁，鎌田奏即為日本比賽選手之一，她也期許自己能將這次參與見學體驗習得的技法運用於比賽中。開平餐飲校長馬嘉延則表示，開平餐飲長期致力國際化，不管是見學體驗或是舉辦城市盃競賽，透過跨國觀摩與互動可以拉高孩子的眼界，體驗到不同的菜系裡蘊含的文化質地，學習面向更為多元豐富，不只是台灣餐飲界的成長，而是全球餐飲界一同往前。



日本相可高校赴台開平餐飲觀摩，餐飲美學交流盛宴令兩校學生皆獲益良多。



相可高校食物調理科主任村林新吾師傅（左）與開平餐飲學校校長馬嘉延，將台日餐飲文化交流帶往新的里程碑。



開平餐飲學生陳貞昱(中)細心講解料理細節，與相可學生山本卓彌（右）親切互動。



相可高校學生專心聽開平餐飲中餐師傅彭瑞騰講解中式料理技法及精髓。

訊息稿



除了料理之外，雙方也互相交流點心的製作工法，提升彼此餐飲技藝。