

CHEF'S

A FOOD MAGAZINE BY CHEF'S CHOICE

邂逅美味
SanRemo

講究與堅持
Practice Makes Perfect

饗宴, 帶來幸福與美味的廚師
Flavorful



邂逅美味 SanRemo

圖一：主廚正在為「松阪豬明太子螺絲麵」做最後的點綴。

圖二：為吃素的同學準備「鮮蔬尖管螺絲義大利麵」。

圖三：活動使用的材料包含「聖雷蒙經典義大利麵醬」、「聖雷蒙義大利麵」。

圖四、圖五：使用「美味大師泰式甜雞醬」製作「泰式辣雞翅」。



WWW.CHEFSCHOICE.COM.TW • +886 2 2931 1880 @CHEF'S CHOICE





饗宴，
帶來幸福與美味的廚師

講究與堅持

BY CHEF'S CHOICE

為迎接美麗的聖誕節，胡治隆(里昂Lyon)主廚用心為學生們準備佳餚，運用美味大師的聖雷蒙經典義大利麵醬、聖雷蒙義大利麵，煮出一道又一道令人垂涎的佳餚。

現職「美軍俱樂部」主廚的里昂Lyon，廚藝精湛且喜愛分享美食，除了平常的廚師正職，總在休假時間到校園從事教學活動。他說：「我喜歡教學，喜歡教別人做菜。」

好為人師的特質讓他受到學生們的喜愛。幽默的性格也在烹飪期間不斷外露。他說：「做菜不只要好吃，還要好玩！」

期間端出「番茄羅勒海鮮尖管麵」、「松阪豬明太子螺絲麵」、「鮮蔬義大利麵」與「爐烤牛肉」等。還使用美味大師的泰式甜雞醬，製作美觀油亮又好吃的「泰式辣雞翅」。

"全心為美食，樂此不疲"

觀察主廚烹飪的期間，每每提到「烹飪」二字，里昂Lyon臉上總是出現笑容。

運用現有食材，配合創意激發，這恰巧與美味大師想分享的美食理念不謀而合。

受到總鋪師父親的薰陶與日本師傅的磨練，靠著自己的「堅持」與「熱忱」，「在傳統文化中創造美食」已深植主廚的信念。

對他而言，不論是校園教學或是餐廳工作，都樂此不疲，廚師這條路早已是一輩子的事了。

CHEF'S CHOICE

珍惜每一次食材

BY CHEF'S CHOICE

一盤盤的尖管麵、螺絲麵起鍋，熱氣伴隨著香氣，空氣中充斥著小麥粉獨有的麵香味。

里昂Lyon說：「起鍋後，每條麵都要再細心裹上橄欖油，將每條麵的價值發揮到最大。」每個動作都顯現出主廚事事講究的個性。



“

美食就像愛情一樣
沒有感情的婚姻淡如水
沒有感情的食物吃無味
傳統的料理讓我不忘根本
創新使我能跳得更高

”



CHEF LYON