

行政院客家委員會「築夢計畫」計畫書

新客菜、新滋味、新生命

(新加坡餐飲發展與新亞洲料理之探訪計劃)

姓名： 陳志翰

預定出國期間： 97 年 04 月 01 日至 04 月 30 日

預定出國目的地：新加坡

一、計畫主題：



§ 新客菜、新滋味、新生命 §

- 廚師像個數學家： 每一道料理過程都經過縝密的計算，食材、大小、重量、溫度等；細究斟酌火候力道掌控，力求準確
- 廚師要像藝術家： 食材整體搭配效果，推敲飲食空間情境，營造菜餚裝飾的美感
- 廚師更要是個發明家： 須不斷去嘗試新料理方式，風味醬汁的研發或整體菜單的設計與搭配
- 最後廚師是個音樂家： 將每一個步驟、環節、料理手法、食材等因素都考慮後融合成一曲動人的樂章

二、

新客菜、新滋味、新生命

新加坡餐飲發展與新亞洲料理之探訪計劃

築夢計畫目錄表

一、計畫主題	2
二、築夢計畫目錄表	3
三、動機與目的	4-7
四、實施方法	8-11
五、期程表	12
六、經費概算表	13
七、計畫可行性之評估	14
八、預期成效	15-16
九、其他相關文件	17
十、參考資料	17

三、 動機與目的：

我，陳志翰，1981年生於新竹湖口，2003年畢業於國立高雄餐旅學院中餐廚藝系。回顧在外求學那幾年，每當想起住家週遭客家傳統美食如(湖口老街、新埔板條等)，總讓我內心深處浮現對家鄉的嚮往，不自主拿起電話與母親連絡訴說對家鄉一切的懷念與回憶再母親的巧手下烹飪出每一道客家菜肴滋味。

在真正深刻了解客家文化後，總是能感受到客家人的精神和風情。身為台灣三大族群，給人簡樸、奮發，努力打拼的印象，這項特質也反應在飲食上。說來客家菜特點的形成，與先民早年的生活環境，和物資缺乏有很大關係。客家族群長期在遷徙中漂泊，對於吃雖不十分講究，但是，卻非常有其特色，同時從中反映了生活的智慧，與勤勞刻苦、節儉堅毅的特質，這也是客家菜之所以吸引我的地方。

我想文化內涵的建構是因為受環境物產的影響日積月累，最重要的是，族群飲食的內在需求及精神意義會從低層的實用面延伸至高層的精神面，如飽食與顧及營養、生產供需之實用層面後，則會有社會文化、價值取向或宗教觀等意義介入繼而改變，加上現在物質豐裕、衣食無虞的社會裡，飲食目的已提升至較高層次，健康養生風潮盛行，而一向注重「油、鹹、香、濃」的客家飲食，勢必得做適當的調整，不過也不必擔心放棄重口味的烹調原則就會失去客家風味，若善用多種獨特的客家風味食材，做不同的創意變化，佐以精巧的手法呈現，相信新時代的客家飲食，仍是潛力無窮，不可忽視的

(一)延續文化的精神內涵、追求更高美感的層次

「客家的滋味，是『原味』。」——如果再一次問我同一個問題，我想，我會這樣回答。那是簡單樸實的，卻也是真摯純粹的。在作工與修飾上，或許不強調精巧華麗。但卻能在單純裡別見用心，直接展現食材最天然的質地。而我總也認為，在客家飲食文化中，最燦爛迷人、值得珍視的部分，就在這裡

涂慧珍

幾句簡單的話卻道盡客家美食的精神，這幾年經由客委會努力下，大力推廣客家美食文化，讓傳統的客家風味重新受到肯定。因為熟悉或者習慣的關係，大家對家鄉的味道總是情有獨鍾，因為我們的飲食習慣，讓味覺偏好總是不自覺地被這些似曾熟悉的氣味所吸引，這種感覺難以被取代，一如客家料理的滋味，不會被變化萬千的異國美食所擊潰，如今仍能經常挑逗身在異鄉人的胃。

近幾年客家人在飲食文化的表現上，一方面追溯傳統，保留原味；另一方面則又敞開胸懷，廣納各地飲食風格，由這幾次的客家美食大賽的參賽作品來看，不少隊伍秉持傳統樸實的客家風味，但在作法盤飾上又添加不少個人創意或變化，看似創新卻又保留傳統，更是令人食指大動，不只味蕾被挑動，重要的是，當那種菜餚的意象襲上心窩時，內心的澎湃與激動，總能讓人難以忘懷。

(二)投入對廚藝的熱情與夢想

從小在湖口小鎮長大的我，總愛在傳統市集中穿梭，每當站在麵攤前聞著那濃郁香氣撲鼻的油蔥韭菜香味時，心裡還一直嘀咕身後採買的母親，迫不及待等著進去品嚐飽餐一頓，我想心底對家鄉的那份感情也是從這裡漸漸開始萌芽。至今我還是如此期待回家鄉與母親一同採買、一同回味家鄉。從小總是淘氣好奇尾隨母親身後，偷偷探索這個奇妙且有趣的世界，在廚房裡，母親揮汗如雨的替我們照料三餐，也不忘照顧好身旁總愛做什麼都要插一手的小孩，小時候不知道菜系的派別之分，總認為客家菜就是一般平常家中的菜餚，並沒有什麼不同，但隨著人生經驗不斷沈澱累積，對於客家菜餚的滋味，總是令我難以忘懷。

「人的一生活，應該勇於去嘗試旅途上每一種機遇」

隨著年紀的增長，歷經求學、當兵、就業這十幾年來，一直都跟料理緊密的結合，從事餐飲工作這幾年，我都不免思考料理這個值得一再玩味的議題，到底帶給我的收穫有多少？我希望作品呈現何種樣貌？一再的變化又一再地探索，這就是身為廚師有趣之處，常常面對不同的食材，不同的挑戰，在那個情況之下所激出的火花是什麼？這是我一直以來的嚮往。

然而廚藝世界的博大精深，卻絕非技巧嫻熟便足以囊括。對我而言，烹飪就像藝術一樣，每道菜餚都是廚師嘔心瀝血的作品，兼具視覺與味覺的頂級享受，每一道菜都是一項創作，就看你是否可以找到自己的風格。我認為其實一道美食就應該就地取材、利用當地原味天然的特色去激發去想像。客家菜對料理的堅持與講究，竟有著如出一轍的完美默契。

爲了更開闊自己對料理的視野跟創意，我選擇走出到其他的國家到新加坡接受無國界式料理的洗禮與衝擊，你可以隨意的和每一料理創作後的廚師互動，重要的是它不是一件只能放在餐盤中的藝術品，而是一件可以隨時與我們產生共鳴，而文化交流就滲透在週遭生活中。透過相關的烹飪課程、參觀當地特色的餐廳、美食展覽的賽事等，與世界各國的餐飲人才齊聚一堂、彼此交流，激盪出更豐富的創意，深刻體驗這場廚藝界的盛宴。

(三)新亞洲菜(New Asian Cuisine)典範作爲借鏡

新加坡是典型的移民國家，馬來人、英國人、印度人與華人，先來後到的族群帶來各自的文化背景，又在新加坡的土地上孕育出全然屬於新加坡的人文特色。不僅如此，各類型飲食文化早已經交互延伸出更具在地性的佳餚，有人說，新加坡的飲食氛圍已使菜餚跨越疆界，朝著「新亞洲菜」方向逐步發展

新加坡這幾年極力推廣各項有相關餐飲活動。而這段時間以來常借由舉辦訓練、講習、同業觀摩…等，以提升餐飲品質，並結合餐飲學術文化，促進餐飲事業之發展。廣泛的吸收各國美食精華，讓更多國內有心習藝的廚師參與，提升自己的廚藝，融入本國美食中，研發、創新，結合各地食材創出自己的特色，一年一度的世界名廚群英會與兩年一次的 FHA 新加坡烹飪挑戰賽就是很好的例子。

世界名廚群英會，邀請十位世界名廚，並請十家飯店認養這十位廚師，推出相關等活動。雖然新加坡自己並沒有太多當地特色美食，但是卻懂得擷取馬來菜、台灣菜、泰國菜、印度菜、法國料理等等優點，創造出自己的風格「新亞洲菜」。

「新亞洲菜」的料理，在前些日子美食展中的廚藝競賽帶給國內中餐界不小的

「震撼教育」，看起來完全是西式的排盤呈現，精緻、量巧、漂亮，但是吃進嘴裡，卻是中式料理的滋味。新加坡地方小，但是酒店、餐廳多，競爭激烈，主廚必須要經常變化菜色才能留住客人。而新加坡原本就是國際都市，主廚接觸的食材多、用料廣，可以進行很多的創意組合，加上彼此競爭，經常出國比賽，與各國主廚交流密集，所以進步也比較快。就以人參烏骨雞湯為例，最後送到客人面前的，有如頂級的法式清湯，完全沒有雜質、油脂，而佇立在湯中的，才是用烏骨雞皮包裹小塊精選的雞胸肉、腿肉，再用日本瓢瓜打結，就是個傳統菜餚中加入創新思維最好的典範。

此次計畫到新加坡參訪之旅的計畫，以新亞洲菜精緻中餐美食作為借鏡，期盼著能夠讓我檢視自己，放低姿勢敞開心胸，用全新地角度觀看餐飲精進者成功之處、然後前進；而另一方面，我也一樣期待，能激起我廚藝上的創意與想法，開啓我的客家廚藝新視野

(四) 客家美食文化 生根台灣 躍登國際

客家經典菜餚「四炆四炒」：豬肚酸菜湯、客家爌肉、排骨炆菜湯、肥湯炆筍干；客家炒肉、薑絲炒大腸、豬肚炒韭菜，豬肺鳳梨炒木耳（鹹酸甜），一頭豬裡裡外外連血都用上了，難得宰殺雞或豬，白水煮肉，熬成大鍋油湯，再配以筍干入湯，不但去除了筍的酸澀味，也同時吸附掉湯頭的油膩度，反而成爲一道老少咸宜的菜餚。白斬雞沾特有桔醬，豬肉加醬油成了爌肉，爌肉後的肉汁拿來封蔬菜，一點一點均不浪費。這樣的飲食內涵裡，包含著極其濃厚的實用精神，相對於現今全球資源的迅速耗費，客家族群提倡「物盡其用」的生態飲食觀，其內在精神值得推廣到各種飲食文化，其中的核心價值便是我們對於文化的認同及尊重。

另一方面近年台灣的傳統文化，在雲門舞集躍升國際舞台或是導演李安作品登上奧斯卡下，都讓台灣人對於自己的文化價值多了一份自信，對於各種文化也越來越樂於認同，該是將客家料理賦予新的生命，在強敵環伺的新亞洲料理中脫穎而出，走出我們的風格與特色，進一步獲得國際的認同，踏上國際舞台。客家菜還有很大發展的空間，尤其現在是料理無國界的時代，傳統的味道要保存下來外，且要更多創意的搭配讓客家菜有不同的風味，是我一直努力的目標。希

望藉由此次的探訪可以帶回更多的新觀念，將想法或理念融入自己熟悉的家常食材。拋磚引玉傳達給更多客家廚師，藉由他們的巧手 創造出更多更美味更經典的客家料理，讓喜愛客家文化的朋友藉由美食帶給他們最原始的感動。我想，這就是自己對廚藝的熱情，最直接的方式回饋客家文化。

四、 實施方法：

此次本人預計在 98 年 4 月出發至新加坡，出發前先詳細閱讀將參訪之展覽和各相關活動之背景等資料，參訪時除隨時作筆記外也將心得感想一併寫下來，如能攝影即另作紀錄。參訪結束後開始著手整理筆記等資料製作成有系統之成果報告。在製作完成後想必對於自己未來廚藝或是客家料理的推進都有莫大的助益。

實施的方式如下：

1、以記錄者角度拍攝該展覽之活動與競賽內容。

於四月份起，該主辦單位會正式公布展覽內容與競賽時間，從此時起逐次記錄該活動的過程及發展。了解其經營方式、展覽、教育、推廣、等操作模式；並與當地民眾和廚師的互動、進一步了解新加坡與新亞洲料理文化，希望能藉由一個展覽規劃細節有助於日後客委會推廣美食相關活動之參考。

2、觀察並記錄所有競賽者之參展作品。

於出發前，先在台灣做好探訪行程與整體行程規劃，並了解活動之競賽日期，到當地後於展覽開始日起，展覽場內所有競賽菜餚作品拍攝記錄工作。

另外再對參賽之團體先做好分析與了解，使其明白國內與國外各家廚藝名師等個人創作風格與手法加以學習運用。

3、嘗試與該地餐飲學校機構接洽。

在新加坡當地駐留時，利用時間安排與當地的餐飲學校**新加坡烹飪學院 (AT-SUNRICE COLLEGE)** 做接洽，嘗試參與餐飲相關的短期課程或活動，並互相交流客家美食與新亞洲料理烹飪成果心得，以上交流都將會有助於增進客家廚藝新視野。藉由體驗式和互動式的學習，在過程中認識文化的多樣性和差異性。

活動簡介:

2008 世界名廚群英會 (World Gourmet Summit, WGS)

世界名廚群英會 (World Gourmet Summit, WGS) 自 1997 年舉辦以來，就被公認為亞洲最重要的美食盛事！來世界各地的名廚、酒商，以及新加坡當地精銳的廚師及頂級餐廳，在 WGS 舉辦期間密切地交流國際美食新潮流，讓西方的美食概念與東方的人文風土，在新加坡發酵出令人迷醉的美食文化。

世界名廚群英會每年舉辦時間大約在四月之間，原本前六屆只舉辦一個星期，從 2003 年延長為兩星期以來，一直都受到各界的喜愛與關注！「2008 世界名廚群英會」以「廚藝交流」為要素，自 4 月 07 日至 26 日期間，以國際名廚、頂及料理，以及美食家們相交流的活動，更將創下歷年來活動的高潮！來自包括美國、澳洲、中國、英國...等名廚，包括東方酒店、四季酒店、萊佛士酒店、君悅酒店、麗晶酒店、喜來登酒店...等十二家參與酒店及餐廳，將在這段期間展現橫跨全球、兼容中西智慧、涵蓋古典與現代風貌的美食嘉年華會，吸引各國人士，參與這個無與倫比的年度美食盛事！

參考網站: <http://www.worldgourmetsummit.com/>



2008 年 新加坡 FHA 國際烹飪挑戰賽

個人挑戰賽

日期: 2008 年 4 月 22-25 日

時間: 上午 10:00 至 下午 6:00

地點:

Singapore Expo, 1 Expo Drive, Singapore 486150.



22 – 25 April 2008 • Singapore Expo

此項比賽開放給餐廳、旅館、烹飪學校、航空或是餐飲業者參與。這項比賽又分為十五小項。

比賽項目

- 第一項 “Dress the Cake” -- 蛋糕點綴（現場）
- 第二項 One free style Wedding Cake --1 個結婚蛋糕展示
- 第三項 Pastry Showpiece -- 糕點展示品
- 第四項 Desserts -- 餐後甜點
- 第五項 Petits Fours or Pralines- - 精緻小點或是杏仁/胡桃糖果小點
- 第六項 Plated appetizers-- 開胃菜展示盤
- 第七項 Ethnic Asian Meal -- 亞洲風味佳餚
- 第八項 Plate Dishes -- 主菜盤展示盤
- 第九項 The Pumpkin Carving Challenge – 南瓜雕刻（現場）
- 第十項 Individual Ice Carving -- 個人冰雕（現場）
- 第十一項 Hot Cooking- Two to Tango -- 現場熱炒：雙人探戈（學徒團體賽）
- 第十二項 Hot Cooking- Field and Forest -- 現場熱炒：田園風味（肉類／家禽類／野味類）
- 第十三項 Hot Cooking: Neptune’s Catch -- 現場熱炒：海鮮餐點(魚類/海鮮類)
- 第十四項 Hot Cooking: Asian Family Meal -- 現場熱炒：傳統亞洲家庭式餐點
- 第十五項 Hot Cooking: New Asia Cuisine -- 現場熱炒：現代亞洲菜餚

FHA2008 《御廚》國際中餐筵席爭霸賽

團體挑戰賽

日期: 2008 年 4 月 22-25 日

時間: 上午 10:00 至 下午 6:00

預賽: 2008 年 4 月 22 日至 24 日

決賽: 2008 年 4 月 25 日

地點:

Singapore Expo, 1 Expo Drive, Singapore 486150



比賽內容:

- 所有參賽團隊將在大賽頭 3 天內，參加一輪預賽。在頭 3 天預賽中獲得最高分的 3 隊參賽團隊將可參加決賽。參加決賽的隊員陣容必須與預賽相同。
- 不論預賽、決賽，材料自備，各隊必須在限定時間內完成 12 人份 6 道菜式的筵席中餐的烹飪及菜肴展示。8 份提供給特約來賓，3 份供評審員品嚐評判，一份展示於 2 尺 x 6 尺的長桌供參觀拍攝（擺至下午 6:00）。桌子及桌布由主辦單位提供。各參賽隊必須使用該餐台。
- 菜肴應按所交菜單上的順序逐道呈獻。並同時提供菜單介紹（總共 3 份-不在評判範圍內）。
- 各隊的筵席菜單中必須包括 1 道冷盤、1 道湯、1 道海鮮、1 道肉類、1 道素菜及 1 道甜點。
- 在 2008 年 4 月 25 日的決賽中，主辦單位將向決賽隊提供一種/一組神秘的烹調原料，該原料必須在各隊自選的某一菜式中，成為最有特色的主料/組題。
- 主辦單位將在頭 3 名決賽名單公佈當天將原料交付各組廚師。所有參加決賽回合的菜肴必須不同於預賽中的菜肴。

參考網站:<http://www.foodnhotelasia.com/>

五、期程表：

實施日期	主題	地點	內容
2008 1/1-3/30	行前準備	台灣	<ol style="list-style-type: none"> 1. 進一步蒐集有關新加坡餐飲發展現況的資料，準備記錄工作所需相關器材、書籍，尋找更多有助於我在當地專家與資源。 2. 取得旅行資訊，規劃更細部的行程表，預訂在當地之住宿與交通票券，完成出國手續
4/01	出發		由台灣前往新加坡
4/2-4/6	新加坡烹飪學院 (AT-SUNRICE COLLEGE)	新加坡	<ol style="list-style-type: none"> 1. 參與該學院短期的烹飪課程 2. 與當地廚師進行交流
4/7-4/21	世界名廚群英會	新加坡	<ol style="list-style-type: none"> 1. 世界名廚群英會開幕典禮 2. 「名廚秀廚藝」烹飪觀摩會。 3. 名廚廚藝論壇 4. 世界名廚群英會頒獎典禮
4/22-4/25	FHA 國際烹飪挑戰賽 《御廚》國際中餐筵席爭霸賽	新加坡	<ol style="list-style-type: none"> 1. 紀錄美食團隊呈現的華麗桌面陳設，目睹各夢幻隊展現他們的餐飲手藝。個人挑戰賽、團體賽，冰雕、蔬菜雕刻技藝等以及現場各項競技的精彩狀況
4/26-4/29	傳統市集探訪與參觀香料花園	新加坡	<ol style="list-style-type: none"> 1. 在新加坡這個多元種族的大都會裡，您能看見來自四面八方的各地食材，不論是中式或西式，食物更深一層地反映了這個文化背景的影響和其多元種族的獨特一面
4/30	回程		由新加坡返回台灣

六、經費概算表：

項目		內容	費用	備註
學雜費	門票 學費	探訪行程之展覽、活動、 表演門票、學費支出等費 用	NT 60,000 元	1、新加坡烹飪學院短期的烹飪 課程學費 2、FHA 國際烹飪挑戰賽入場門 票 3、御廚》國際中餐筵席爭霸賽 入場門票 4、世界名廚群英會活動報名費 (以上支出將檢據核實報支)
	紀錄 器材	紀錄工作相關所需器材與 耗材等費用	NT 35,000 元	包含攝影器材、照片沖洗、記 憶卡等 (以上支出將檢據核實報支)
	書籍 雜費	當地相關資訊手冊、其他 雜費支出	NT 3,000 元	包含相關書籍購置、資料影 印、郵電、製作成果報告等費 用
交通費	機票	台北---新加坡 (新航 SQ879 經濟艙往 返)	NT9,600 元 (含稅)	價格為航空公司所訂。 因航空公司票價及稅金匯率變 動頻繁，實際售價以開票當日 的票價及匯率為準。 (以上支出將檢據核實報支)
	運輸	新加坡境內大眾運輸工具 所需費用	NT 3,000 元	市區公車、市區地鐵、計程車 等
日支生活費	1、含膳、宿及零用金。	NT 30,000 元	前往國家:新加坡(1日 1000元)	
手續費	1、結匯手續費 2、機場服務	NT 2,000 元	含結匯手續、機場服務等費 用。(檢據核實報支)	
保險費	新台幣四百萬元旅遊平安 保險(30天)	NT 816 元	比照行政院人事行政局相關規 定，提供出國期間台幣 400 萬 元保險(南山人壽報價)	
※總金額：NT 143416 元				

七、計畫可行性之評估

此次前進新加坡參訪計畫，為評估其實際可行性，本人將由「專業能力」、「基礎外語能力」等觀點切入，加以詳細探討。

1. 工作經驗

六年多的廚房工作上的訓練，常面對不同料理的食材跟不同菜系的烹調技巧，我自信擁有一定的專業能力，並具有「中、西餐丙級雙證照」，烹飪一直是我引以為傲的專長。除了平時對自己涉略國內外專業餐飲書輯外，其他國內的相關廚藝競賽也積極參與，不但可以提升個人能力與視野外，更希望能將好的料理方式或風格帶入客家菜，隨著近幾年客委會的推廣有成，期盼客家美食能夠在掀起另一波風潮。我相信以自己專業的烹飪技術，和多年餐飲相關的背景，必然更加精進，引進新亞洲料理觀念、結合客家美食，達成相輔相成的效果。

2. 自助旅行經驗

本人曾單獨或結伴進行國外旅行，如日本、中國、東南亞……等，出發前都會利用網路或書刊的相關資訊，用心蒐集並模擬可能會發生的狀況加以克服，再藉由觀光局取得有關當地的詳細資料，抵達新加坡後相信這些經驗能幫助我在計畫執行上的完成度。

3. 英語溝通能力方面

曾於求學階段進修觀光語言課程。進入職場後在工作之餘階段性進修英語課程，對於英語溝通有相當程度之把握，加上新加坡總居住人口中有 77% 的華人。所以語言溝通上我有十足的信心。

◎註：本探訪計畫承蒙維多麗亞行政主廚「鄭衍基師傅」提供諮詢與國立高雄餐旅學院中餐廚藝系主任「趙憶蒙教授」推薦，不勝感激。在此 謹致謝忱

八、預期成效

經由這次的客委會整個計劃的美意，讓我重新認識到客家人的傳統美德是如何來影響客家飲食，他們如此堅忍不拔的精神，造就未來的飲食文化。對於我們本身的學習也增進不少，對於本身的客家民族有更進一步的了解及認知，也更親近自己客家族群文化。

我認為廚師要有自信，而自信可以來自專業，以及對技術的熟捻。此次新加坡之行除了讓自己能夠有進修的機會，也可以實地親自體會多國文化衝擊下的新亞洲菜對廚藝的理念，身為一個客家青年其專業與熱情都投入在傳揚客家美食的文化上、尋找對廚藝的突破、對傳統的堅持與創新。希望預期成效分述如下：

(一)提升視野、精進廚藝

我曾參與過國內許多餐飲相關的比賽，印象最深的莫過於第二屆客家美食大賽，在整個比賽的過程中，不但深入客家傳統村莊追尋更古老更原始的味道，也翻閱不少有關客家美食文化的資料，我們團隊相信要創新之前必須先了解傳統的來源與背景，秉持著「傳統與創意並重」的精神，將許多古老客家菜餚展現另一種獨特的美感，整個比賽的過程中付出許多努力也找回那熟悉的味道，讓我更熱愛這片文化。我相信借由更多文化的激盪來吸取其經驗精進個人能力，假以時日或許可參與各類國際廚藝競賽，提高客家美食的能見度。

(二)文化交流，展現精神

在美食無國界化的趨勢下，各國彼此餐飲交流日益密切。美食更是一種跳脫文化、超越距離的語言。在此次的新亞洲料理之探訪計劃，讓客家美食與異國料理融合，不但縮短菜系的差異距離，破除既定的刻板印象。探訪的過程，希望傳遞客家傳統飲食精神，更想表現客家菜餚獨特的魅力。進而在過程中，介紹客家飲食文化、宣揚客家美食。將客家美食推廣到世界各個角落，讓更多對廚藝深感興趣的異國朋友們，得到進一步認識瞭解客家美食的機會。透過活動，使各地客家族群大融合，以其現有的環境、風景點、住所、社區重新結合新的產業，塑造觀光、文化、藝術、生活及提昇品味的新未來。

(三)展現創意，打造新客味

創意的基礎，在於自傳統的熟捻，，想要創意的發想源源不絕，就必須不段增廣自己的視野激發更多的想法，融合的新亞洲菜料理手法，來處理熟悉且平常的客家食材。以重新組合、變化運用，將使客家菜餚更爲豐富多元。再以客家居住的環境、飲食材料，作成份分析，對人類健康的助益，做出創意性組合菜系，對客家飲食的多樣化注入新血，塑造它的新生命，當我們走出自己的風格與特色，進一步獲得國際的認同， 再度踏上國際舞台，開創市場新局面。

(四)推廣文化，帶動風氣

未來回國後，計畫以客家傳統菜色爲出發點，揉合新亞洲餐飲特色研發新菜色進而提供客委會相關美食推廣活動之需。來推廣多元的料理概念，分享美食經驗，並促進民眾了解客家飲食背後深厚的文化內涵，保存客家傳統食材及料理精髓外，更希望客家料理能夠透過創新改良，提昇其精緻度，與現代飲食接軌，進而帶動客家美食新風潮以及相關美食休閒產業的發展對客家美食的瞭解。

(五)對自我成長

拓展國際視野，豐富生命經驗，學習更爲獨立的處事精神。藉由此次完成夢想的過程，肯定自我，讓我未來能夠持續有夢，並有更強大的勇氣與力量將夢想一一實現。藉由過程中所累積拍攝菜餚作品的經驗，協助我未來紀錄客家地區美食文化心願的達成

九、其他相關文件

【附件一】：學校師長推薦函

【附件二】：中、西餐烹飪丙級技術士證照

【附件三】：2006 客家美食大賽獎狀

【附件四】：2007 全國技能競賽中餐烹飪組獎狀

【附件五】：2007 龜甲萬盃烹飪競賽獎狀

十、參考資料

雅虎新聞網 (www.yahoonews.com.tw)

Ezfly易遊網旅行社 (www.ezfly.com.tw)

行政院客家委員會