

冠军名厨校园“客串” 传授专业烹饪秘诀

胡洁梅

乳鸽这类鲜少被使用的食材要成为佳肴可是一门学问，南洋理工学院学生日前难得有机会向本地名厨郑添明讨教他的烹饪秘诀。

南洋工院去年7月起推出“名厨系列”(Celebrity Chef)项目，邀请海内外名厨到校园的培训餐馆L'Rez授课，让餐饮业管理专业文凭课程的三年级学生有机会与这些业界专家交流并讨教烹饪技巧，认识餐饮业的标准。

校方每年邀请4位名厨为学生进行培训，除了东陵俱乐部主厨郑添明，其他受邀名厨还包括张添来、里克·史提芬(Rick Stephen)和温美玉等。

郑添明和另几位名厨组成的团队在上个月举行的Expogast厨艺世界杯蝉联，为新加坡赢得世界冠军荣誉。厨师队发挥创意，以乳鸽为参赛佳肴。

郑添明上个星期到南洋工院与学生分享烹煮乳鸽的技巧，

也指导他们制作三文鱼等西式佳肴。

L'Rez餐馆主要由餐饮业管理系学生经营，餐馆开放给教职员和一般公众进餐。有名厨“助阵”当天的顾客通常会比较多，对学生而言是很好的磨练。

负责食物烹煮工作的何玥琦(19岁)受访时说：“我发现名厨对食材的含量、重量、调味料多少等都非常讲究，切鱼等食材的刀法也要利落且一致。名厨的示范提醒我们，餐饮业的要求是十分严格的。”

餐饮业管理课程经理郑慧指出：“校方会邀请拥有不同专长的厨师参与‘名厨系列’，让学生接触更多元的烹饪技巧。”例如，温美玉就传授学生烹煮娘惹菜肴的窍门，也邀请日本厨师示范日本料理的制作。

▶南洋理工学院学生在校园的培训餐馆准备西式料理，他们难得有机会向本地名厨郑添明(中)讨教烹饪秘诀。(陈渊庄摄)

