

【實習看蘋果-晶華】第一志願擠進晶華 他摸透每塊肉的油花紋理

16633 出版時間：2018/07/23 06:10



(調整內文)

每年7、8兩個月，除了是職場新鮮人求職的旺季，在國內產學建教風氣日益興盛的情況下，事實上，也是大三學子們實習的高峰，其中，晶華（2707）長期與全台主要餐旅管理相關學系合作，提供學生一年的實習機會。來自台南嘉南藥理大學餐旅管理系的袁仲均，就是透過這樣的機會以第一志願北上進入晶華實習。

袁仲均是在去年7月進到晶華三燻本家日式餐廳，由於餐廳集合涮涮鍋、爐端燒和日式燒肉三項傳統和風料理，對於原本就夢想成為日式料理師傅的他來說，無異是最佳的學習場域。

不過，相較於大多數的實習生進到三燻本家，多半都會希望可以站前台，袁仲均當時被分配到的是負責肉品、肉材，屬於相對較「冷門」的切肉工作。

袁仲均回憶，當時剛到三燻本家報到時，也跟多數實習生一樣，原本也是憧憬可以站前台與客人互動，所以剛被選為切肉師傅時，確實稍微有點失落；但是一進

到廚房，看到冰箱裡拿出的各式各樣來自不同國家、不同地區以及不同部位的肉品後，他頓時被吸引住，並暗自下定決心，要在最短的時間內，認識這些肉。

或許是老天爺賞飯吃，袁仲均在進入三燴本家從認識肉開始學起，很快的，他就展現了在這方面的天賦。三燴本家資深協理張淑慧就讚賞：「仲均學得很快，以餐廳裡備有來自世界各地的牛肉為例，才沒多久他就可以憑著肉塊的顏色、紋理及油花等特性，辨別出這塊肉是來自哪裡的牛，又是哪個部位。」

之後，正式開始學切肉後，張淑慧表示，袁仲均也同樣一下子就學會，而且好像天生就會了，「一塊不規則形狀的肉片到了他手上，就是能夠精準的平均切出重量、口感都一致的肉片。」

領他進門的三燴本家餐廳副主廚李昌銀也說，袁仲均雖然一開始進來什麼都不認識，且肉台的部分是很辛苦的，每天就是這樣切切切，但後來慢慢教他怎麼看油花這些，他也很肯學，很認真。

對於部門主管這樣的稱讚，袁仲均緬腆的說：「沒有啦！我一開始什麼都不懂，且切肉的速度很慢，要花很久的時間才切出一盤，其實練習很久。」

不過，無論如何，努力學習總是不會白費。袁仲均當時抱著「不管什麼都要學」的心態，被分配到了切肉的工作，看似較為冷門，但誰又能想到，7月開始實習，才兩個月的時間，政府就正式開放睽違了14年之久的日本和牛再度進口來台。

一時之間，「日本和牛」成了美食圈裡最時尚流行的話題，無論是牛排館、燒肉店或是火鍋店，只要有賣肉品的高級餐廳，都競相推出各種等級的日本和牛，三燴本家身為五星級酒店裡的高級日式餐廳，當然也不例外。

袁仲均就這樣誤打誤撞，從原本認為比較枯燥乏味的切肉工作，反而轉變為最先學得了現在最熱門的辨識肉品能力。實習的這段時間，袁仲均只要一有機會，也會多學其他的技藝，例如烤物、炸物。

袁仲均認為，無論是辨識肉品、切肉，或是其他例如各式各樣食材的烤物、炸物技巧，都是在實習的這段時間才有機會碰觸到，「而且在學校裡跟著老師學，並沒有真的面對客人，失敗了也沒關係；但在這裡，客人會給予你最真實的反饋，這樣的壓力也才學得快。」

袁仲均進入晶華實習後將滿一年，即將畢業的他，將不再具有實習生的資格，「如果有機會，希望還是可以繼續留在這裡。」他把話說的謙虛，其實根據部門主管的評鑑，他有相當高的機會，可以直接轉為正職。

從小就對做菜很有興趣的袁仲均，自認很幸運，很小的時候看著媽媽煮菜開始，就立定志向、朝夢想前進。他認為，透過這樣的實習，讓他有機會可以更確認自己的夢想能夠實現，也因此順利找到自己的舞台。（陳愨蔚 / 台北報導）

師父點評

三燴本家餐廳副主廚李昌銀

在廚房工作要耐得住熱與辛苦，許多基本功更是得花很多時間與心血去累積學習而得，工作內容有時候也可能都是重複而枯燥，並不是像影片裡總是這麼帥氣。

仲均很肯學，學得也快，相信他可以順利的留在晶華一展長才。

發稿:00:12

更新:06:10

想知道更多，一定要看.....

[【實習看蘋果-晶華】音樂班女孩人生轉彎](#) [飯店實習半年升領班](#)

[【實習看蘋果-晶華】搶人才！晶華開大門](#) [先體驗再上班](#)



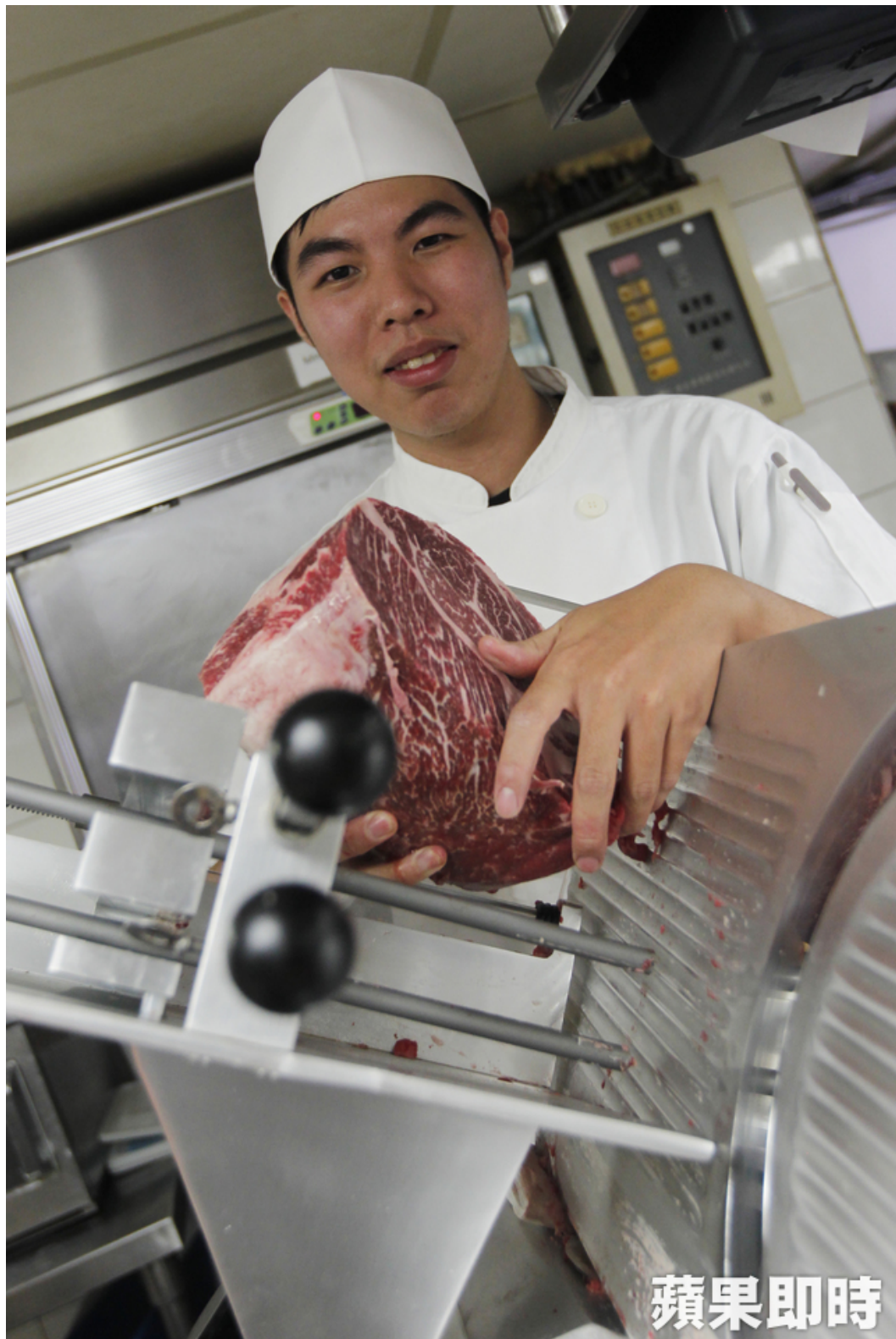
廚房肉台的工作相對枯燥辛苦。李柏毅攝



袁仲均認真肯學，從什麼都不懂到現在摸透每塊肉的油花紋理。李柏毅攝



袁仲均認真肯學，從什麼都不懂到現在摸透每塊肉的油花紋理。李柏毅攝



蘋果即時

李柏毅攝



實習生制度

長期產學合作，提供
相關科系大四學生
實習

今年首推「7月實習、
9月上班」實習生計
劃，開放非本科系學
生3~4天實習機會

資料來源：業者

嘉

資料來源：蘋果日報(B1 前進職場)

刊載日期：107年07月24日

【陳愨蔚／台北報導】國內產學建教風氣日益興盛，晶華（2707）長期與全台主要餐旅學系合作，提供學生1年實習。來自台南嘉南藥理大學餐旅管理系的袁仲均，因此以第一志願進入晶華實習，成為三燴本家的年輕切肉師。

去年7月進入三燴本家工作，由於餐廳集合涮涮鍋、爐端燒和日式燒肉等3項傳統和風料理，對原本就夢想成為日式料理師傅的袁仲均來說，無異是最佳的學習場域。

不過，多數實習生都希望站前台，負責肉品、肉材等相對「冷門」的切肉工作，一開始曾讓袁仲均有些失落。他回憶，「當時報到時，也是憧憬站前台與客人互動，但一進廚房，看到冰箱裡來自不同國家、地區及部位的肉品，頓時改變想法。」他暗下決心，要在最短的時間，認識這些肉。

摸透肉塊油花紋理

或許老天爺賞飯吃，袁仲均很快展現天賦，三燴本家資深協理張淑慧讚賞：「仲均學得快，沒多久就可以憑著肉塊顏色、紋理及油花，辨別出是來自哪裡的牛、哪個部位。」

之後，正式學切肉，袁仲均也是快速上手，「一塊不規則形狀的肉到他手上，能精準切出重量、口感一致的肉片。」張淑慧說。

領他進門的三燴本家副主廚李昌銀坦言，廚房工作要耐得住熱與辛苦，基本功更得花時間與心血累積，工作內容重複而枯燥，不如想像中帥氣，「肉台工作辛苦，每天就是切切切，教他（袁仲均）怎麼看油花，他很肯學、很認真。」

對主管稱讚，袁仲均靦腆說：「沒有啦！我一開始什麼都不懂，切肉速度又慢，實在練習很久。」不過，努力學習不會白費。袁仲均抱著「不管什麼都要學」的心態，坦然挑戰看似枯燥乏味的切肉工作，卻也因緣際會，隨政府開放日本和牛進口，切肉師的角色因而翻紅。

除了切肉，袁仲均有機會也主動接觸烤物、炸物等其他烹飪技藝。袁仲均說：「在學校裡跟老師學，沒法面對客人，失敗了也沒關係；但在這裡，客人會給予最真實的反饋，這樣的壓力下才學得快。」

實習工作將滿1年，從幼時看著媽媽做菜的背影開始，袁仲均立定志向，要當一名料理人，隨未來有極高機會轉為正職員工，相信他可以續朝著大廚夢想前行。

第一志願進晶華 練出精準切肉術

■就讀台南嘉南藥理大學餐旅管理系的袁仲均，實習成為切肉師。
李柏毅攝



袁仲均小檔案

生日

1995年12月23日
／23歲

學歷

嘉南藥理大學
餐旅管理系

興趣

烹飪、打羽球、
看書



■三燴本家涮涮鍋、爐端燒和日式燒肉等和風料理，在美食圈頗受歡迎。
翻攝官網