

於可以上菜了，阿慕師可說是整間廚房的靈魂人物呢！	著再和經理確認客人的組數。經過阿慕師的層層把關，終	裡。阿慕師在走廊遇到侍酒師，也和侍酒師寒暄幾句，接	汁的味道、營養和火候，還希望客人能吃在嘴裡，甜在心	鳥廚師，封幫幫鳥廚師打下烹飪的基本功夫。他也會關心醬	。阿慕師經常快速穿梭在廚房各處，有時會狠狠的教訓菜	臂上到處都是燙傷和刀傷留下的疤痕，他以身為廚師為榮	我覺得阿慕師是個認真盡責的人，書中提到阿慕師手	二我的觀點：	得「幸福料理的廚師」美名，為廚師生涯畫下完美句點。	故作鎮定卻也充滿好奇他會如何評價自己。最後阿慕師獲	的美食家親臨現場，品嚐阿慕師的「藝術料理」，阿慕師	廚房仍一如往常，忙得不可開交。今天，將有一位世界級	廚。阿慕師在做完今天的料理後，就要離開這裡了。整個	阿慕師已經在餐廳廚房工作了四十年，歷經學徒到主	一內容摘錄：	出版社：聯經	作者：金秀京	書名：打造幸福料理的阿慕師	湯爺爺贈書讀後心得——我也是小小阿田師
--------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	----------------------------	---------------------------	---------------------------	-------------------------	--------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	-------------------------	--------	--------	--------	---------------	---------------------

健康。	是	，	美味	，	會	高	飯	熱	運	的	美	忘	何	，	心	界	
廚師	因	別	健	炸	炸	麗	和	鍋	動	廚	食	心	評	就	事	級	書
真	為	人	康	到	紅	菜	醬	，	完	師	評	、	價	交	的	的	中
是	廚	放	，	金	番	和	油	將	覺	大	論	緊	我	代	樣	美	我
個	師	假	我	黃	薯	胡	，	油	得	吃	家	張	了	子	食	最	
辛	的	的	也	酥	條	椒	就	倒	肚	一	不	又	我	，	評	喜	
苦	使	時	是	脆	，	粉	大	入	子	驚	是	好	的	心	論	歡	
的	命	候	打	即	把	，	功	，	好	，	男	奇	想	：「	家	的	
行	，	，	造	可	番	讓	告	再	餓	也	客	的	：「	，	，	情	
業	才	我	幸	。我	薯	蛋	成	把	，	出	人	心	：「	阿	節		
，	能	們	福	喜	削	炒	。如	混	於	乎	，	情	：「	慕	是		
需	讓	仍	理	歡	皮	飯	果	著	是	我	而	折	：「	師	：「		
西	每	要	的	沾	後	多	讓	青	媽	的	是	描	阿	雖	阿		
女	一	工	個	梅	切	點	我	蔥	媽	意	帶	寫	慕	然	慕		
滿	位	作	輕	子	成	營	再	的	教	料	著	得	師	故	師		
滿	客	到	鬆	粉	長	養	做	蛋	我	。	孫	很	聽	作	聽		
的	人	深	又	吃	條	和	蛋	液	做	孫	生	動	說	鎮	說		
熱	都	夜	光	，	狀	香	炒	放	蛋	女	。結	。結	不	定	今		
情	吃	才	鮮	自	，	味	飯	，	炒	的	局	局	定	只	天		
和	得	能	亮	己	再	。寒	，	最	飯	的	揭	揭	只	用	會		
堅	美	休	麗	做	裹	假	會	後	，	經	曉	曉	用	幾	來		
定	味	息	的	的	上	時	加	加	步	驗	那	那	句	一			
	快	：：	職	點	酥	，	入	白	驟	。有	位	位	話	位			
	樂	：：	業	心	炸	我			是	一	世	世					
	又	正			粉				先	天							

的心，才能煮出色、香、味俱全的佳餚。每當看到客人
 滿意足的表情，所有的辛苦就變得微不足道了。未來我要
 請媽媽教我多做幾樣菜，除了滿足家人的味蕾，這些佳餚
 將成為我最甜蜜的記憶！