

# Chef Calvin Choi in News

## Sharing his Journey to Success

### June 2015, Metro News



以前係我哋學人哋，現在到人哋學近我哋特項！ (名廚蔡俊輝)

## 名廚屢獲獎 分享奮鬥路

### 新聞專題

不少人覺得名廚只是一絲不苟、寡言沉默的刻板印象。洲際酒店港粵餐廳主廚蔡俊輝 (Calvin) 曾代表香港在國際賽屢獲大獎，他認為名廚是靠汗水和堅毅打滾出來。

一絲潔淨、單單的廚師服Calvin (40歲) 半生都在廚房和爐火打交道，19

歲開始，做過馬會餐廳、山頂餐廳；2003年，米芝蓮二星級餐廳SPOON by Alain Ducasse在香港開業，他轉到洲際酒店工作，此後11年在SPOON、The Steak House winebar+grill (扒房) 兩間米芝蓮星級餐廳扶搖直上，至今已進洲際酒店港粵餐廳主廚，統籌餐廳大小事務。

工作以外，Calvin更贏得不少國際廚藝獎項，

2012年奧林匹克烹飪大賽代表港隊獲兩面金牌，2013年WACS世界廚師大賽亞洲區以個人身份奪金，2014年更帶隊奪得後輩，在WACS世界廚師大賽獲得銅獎，創下香港有史以來的最佳成績。

Calvin感言：「始終亞洲人做西餐，都有點被西方人看不起，但近幾年香港廚師喺世界舞台上打出名堂，愈來愈備受矚目，以前係我哋學人哋，現在到人哋學近我哋特項！」



▲ 2013年WACS世界廚師大賽 (亞洲區)，Calvin以個人身份奪金。

榮，開始領略教導年輕人的方法。「其實他們學習事物很快，接受能力強，不過缺乏堅持。」他見過廚藝學院畢業出來的學生，幾乎有一半不會做廚師，決定繼續做廚師的，大多數都不想去做咖啡室、凍房等部門，「想一下子就在出名餐廳工作係『未學行先學走』！」

### 在世界舞台打出名堂

身為城中既年輕又有資歷的名廚，Calvin卻坦言「之前有特別認真做廚師」，中學畢業，成績平平，他在友人游說下一起參加馬會廚師學徒計劃，「初時好辛苦，未有啱快有得學廚，一開始唔講好經濟開到我狗血淋頭。」

### 嘆年輕人缺堅持

當時Calvin不解為何連故意水杯也如此嚴格，但自己性格倔強，不想「食第二次」，在慢慢堅持下，最終登上當廚師。

Calvin也為人師教導徒

### 忌「未學行先學走」

當初，Calvin父母對他沒有特別要求，所以他對年輕人也採取自由教育主義，「假如日後有了小朋友，我也不會特別加強他走一條我指定戰路，」百仁基金月底為千名年輕人舉辦講座，Calvin受邀分享他的故事，「做廚師其實不是一條好走的路，至少要有這樣的覺悟先可以繼續走下去。」他希望能把努力奮鬥的精神，傳達給更多的年輕人。 (完)

(記者李咏蓮報導)



▲ Calvin (中) 指與同事制廚相處，是在廚房的滿足感來源。

### 基本功由揮刀開始

「凍房」即cold kitchen，是出品冷盤的部門，和「熱爐」hot kitchen不同，在這裏不需要燒火熱油，考驗的多是刀工，Calvin在馬會餐廳的9年就是從這裏開始。

第一日開工，他試過「揮刀」揮刀唔識，不過漸漸了解到「凍房」其實是考驗基本功的地方，適合



▲ 這道「Tomato and Tomato」是「凍房」出品的代表，做得好唔好首重係賣相，如果連甘密切粒也切得一大一細，肉肉嫩！」所以現在入職的新人多被Calvin調到「凍房」歷練。

**Bach**  
英商花柳藥行1954

盧佩珊  
鄭培玲

怕失眠?  
噴兩噴入口  
花療鎮靜幫到你!

一支夠噴3個月

英國銷量 No.1

RESCUE NIGHT  
巴德花柳藥行

◆ 花療鎮靜，促進深層睡眠 ◆ 天然白堊花精華，無副作用  
◆ 睡醒後不會昏眩或疲倦，不會造成倚賴 ◆ 美國FDA認證

快Spa百貨雜貨舖經銷

www.RescueRemedy.com.hk  
查詢熱線: (852) 3568 2136  
Rescue Remedy Hong Kong

is20

101-152 504000