

新加坡築夢研習營

107.3.7-107.3.10



班級：餐三 2

座號：47

姓名：歐雨沛

第一天

Night Safari



一到達 night safari，由於時間緊迫，我們先到了 Ulu Ulu Safari Restaurant 用餐，採自助式。

由於新加坡人口的種族多樣性，各族群除了帶來原有的飲食文化外，彼此之間也互相影響，甚至融合出新的特色。



吃飽後我們進入動物園，並搭乘遊園列車，一覽各式各樣的夜行性動物，這是一個很棒的經驗，並不是世界各地都有夜間動物園，他的動物園是沒有柵欄的，所有動物都在車子旁邊自由地行走(具攻擊性動物除外)，與動物的距離近到坐在車裡伸出手就能碰的到，由於動物園裡面很暗，為了保護動物保護自己也禁止使用閃光燈，所以我們就用肉眼好好享受當下，放下相機吧！

第二天

Singapore Island Country Club & Universal Studio



前往島嶼鄉村俱樂部的途中，帶隊老師已跟我們介紹了這俱樂部有多麼得厲害，我們要進來參觀的這個機會是多麼的難得多麼的可貴，所以一進入俱樂部，我們便睜大眼睛豎起耳朵，用心地去聆聽觀察享受俱樂部的一切美好，裡面的環境非常之好，完全找不到一點能讓人挑剔的地方。

它的特色是擁有**4個18洞**的高爾夫球場，真的非常的高檔！

由於俱樂部和勞力士是合作關係，所以在俱樂部裡到處都能看到勞力士時鐘的蹤影呢！



用餐後我們來環球影城，正值體力旺盛**18歲**的我們，在裡面簡直是玩瘋了，幾乎每一項設施都去玩了一遍呢！

途中經過一些景點也不忘要留下一些美好回憶~

我覺得裡面最特別的就是置物櫃了，不用懷疑，真的是置物櫃，在每一項高速移動的設施旁，都會設有大量的置物櫃，方讓遊客能安心地去享受刺激，置物櫃是指紋辨識上鎖的，當場也會有工作人員守著，所以不怕物品包包會被有心人士下手喔！

第三天

Temasek Polytechnic & JUMBO Seafood



一進入烹飪教室，牆上就是所有的工作規章、服儀規定，以及用餐飲器具排成的時鐘。



學生們在教室內工作起來，有條有理，非常的專業。



就連器具也整齊的令人瞠目結舌，廚房也是乾淨的無一處能讓人挑剔。



Temasek Culinary Academy The Culinary Institute of America。



午餐是學生們特別為我們準備的，因為是新加坡假期，所以學生們都是利用自己的時間回學校為我們服務，真的非常感動。

菜餚的精緻度真的無話可說，有很多我沒看過的特殊搭配，用餐之餘也去找了幾位學生聊聊，深入地去瞭解這些菜餚的背景，真的是收穫非常之多的一天!!

CIA 是個陪樣專業廚師的學校，老師的教學方式也很特別，烹飪課時會檢視學生的成品，若是色香味不具全，或是有缺點被點出，就會讓學生做到會，做到完美為止，真的很棒!



聽完校長(中)的分享後，屏榮的孩子們非常的勇敢，打破語言的障礙與校長、主廚聊了很多，以及合影。



美國烹飪學院（英語：Culinary Institute of America，縮寫：CIA）是一家位於美國紐約州達奇斯縣海德帕克的廚藝學院，在加利福尼亞州聖海倫娜、德克薩斯州聖安東尼奧市以及新加坡有分校，是一家非營利性學術機構，擁有世界最多的美國烹飪協會廚師，學院也提供專業諮詢和繼續教育。



至珍寶集團聽學長姐們分享實習經驗，以及當初那些在學校不起眼的小丫頭蛻變成集團中階主管的經驗故事。

英文真的是非常重要的外語，每個學長姊來到新加坡的第一個障礙就是語言不通，看不懂路標，但現在各位的英語對話能力都非常的好，真的是要在一個逼迫自己的環境下，人們成長的最快！



▲招牌菜辣椒螃蟹，小饅頭要沾著醬吃，特別香特別好吃。



▲娘惹炸尼羅紅，刀工非常細膩的一道菜餚，由於他炸的很酥脆，所以魚骨是可以食用的。



▲楊汁甘露。



▲吃飽後遊魚尾獅公園與金沙酒店

第四天

Grand Copthorne Waterfront Singapore



▲參觀婚宴會場



▲訂席中心



▲午餐菜單以及餐桌擺設



▲pan roasted chicken thigh
Served with garlic-thyme mash potatos ,
seasonal vegetable in rosemary jus reduction



▲Melted warm hazelnut chocolate tart
served with a scoop of pistachio ice cream



▲用餐後與主管談天合影留念



關於第四天，中午用餐完就是自由活動，我拉著同學在國尊飯店內到處走走看看，發現了人家的會議廳，就算沒有人在使用，門口的顯示器也不會閒著，撥放著國尊的廣告，也發現了一整套設備很齊全的婚宴中心，還有在人家婚宴會場外的鋼琴現場即興彈奏一曲等等，真的是很難忘的回憶，也看見了很多自家餐廳可以改善可以更好的地方，實在是獲益良多。

這趟築夢之旅，真的長了許多知識，也大開眼界，尤其是第三天的淡馬錫理工學院，回國了這麼久，我還是對那天充滿著驚喜與不可思議，不愧是美國烹飪學院的分校，器具設備都非常的齊全有水準，收藏擺放的也井然有序，連學生的烹飪過程都非常的有條有理，一點也沒有慌亂忙亂感，讓人充滿著滿滿的敬佩以及憧憬，做出來的料理也是帶給我滿滿的驚喜，每一口的味覺衝擊，到現在我還記憶猶新，為了讓蔬菜到我們口中溫度還夠，他們採取現場烹飪，我去盛了三次青菜，口味竟然一樣，沒有比較鹹比較甜，對於這些學生的烹飪技術我也是佩服的五體投地阿！

