



交大料理王 王大維

2008-12-07 記者 梁素茵 報導



「David你快教我做巧克力屋啦！」「David你知道它第一次結晶的溫度是多少嗎？」問題聲一直在混合使用的蛋糕社社窩中出現，身穿廚師服的David正拿著自己專用的菜刀，邊處理食材邊解答學弟妹的問題。宛如「魔王」一般，熱愛料理的David王大維，在這裡備受大家的敬重。



王大維用酒槍火提升食物的味道。攝影／梁素茵

年輕大廚 偏好義法料理

現就讀於國立交通大學電信研究所碩士二年級的王大維，談到第一次煮食的經驗，他說全都是因為爸爸當時在食品部門工作的關係，常常能拿到優質的牛肉，讓他在十歲時從煎牛排開始引起了對煮東西的興趣。後來到了高中，因為母親工作比較忙碌，他開始接掌了煮晚餐的職責，不過當時煮的仍然只是一些普通的家常小菜。雖然後來開始鑽研西餐，但他說：「我最拿手的還是煎牛排，但這個牛排已經不是當初那種牛排了」。因為煎牛排雖然看似簡單，只須把它煮熟，但其實要煎出好吃多汁的牛排，是需要很多技巧的。

目前王大維常煮的菜式主要是意法料理，他認為意法料理最能呈現食物的原味。從第一次煮意大利面的紅醬開始，王大維慢慢開始接觸跟意大利菜式關係密切的法國料理。他認為法國料理最重要的就是醬汁，好的醬汁可以帶出食物的美味，因此他烹煮法國料理的時候，都習慣先決定醬汁再決定菜式。而對於食物，他認為第一口味道帶給人的想像力才是最重要的，其次是新鮮的食材，但是乾淨也必須兼顧。對於不小心掉到地上的食材，王大維通常會直接丟掉，但有時礙於食材不足，也會在沖洗過後小心地再用刀把表面切走。對於處理食材的態度，王大維一直都是非常嚴謹的。

為了煮出最道地口味的法國料理，王大維不但自己種植香草，甚至不惜花錢去買松露、鵝肝、魚子醬等昂貴食材，但他卻說，雖然這些菜色看起來很高檔，但其實只要選對食材，選對煮的方法，很平常的東西也能煮出好吃的料理。他認為，好吃的法國料理有三個重點——高湯、香料，還有酒。高湯是一道料理的精髓，「選擇了正確的高湯，再普通的菜都能起死回生。」王大維笑著說；香料則發揮互補的作用，例如肉類配百里香、燉煮的菜要用月桂、煮羊肉要加入迷迭香，加入香料可以讓菜有畫龍點睛的效果；最後是酒，在料理中加入酒最能夠把食物的味道帶出來。王大維說，只要在煮的時候能好好運用這三樣食材，在家其實也能煮出跟餐廳一樣好吃的法國料理。

味覺記憶 煮出獨特的味道

但其實在上大學以前，王大維煮東西大都是沒有參考食譜的，因為他覺得與其看食譜按著上面的份量去煮一道菜，倒不如靠自己的味覺去煮，慢慢調較出屬於自己的味道。沒有食譜，王大維承

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶

- 關余膚色 我想說的事

總編輯的話／郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

本期頭題王／洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事物。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

本期疾速王／吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡
洪詩宸／人物



橙色的季節 唯美「柿」界
陳思寧／照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方
許翔／人物



追本溯源 探究大地之聲
劉雨婕／人物



變化自如 幕後的聲音演員
張婷芳／人物



王大維正專注地處理食材。
攝影／梁素茵

很多時候料理的味道都是自己在腦海裡憑空想像的，在每次加入調味料的時候，他都會想像出食物之後的味道。他甚至表示，很多菜式其實也是在烹飪課的時候第一次煮的。更多時候，在特色餐廳用餐時，把吃過的味道記在腦海裡，然後再把它煮出來。他說，在吃的時候大約知道有什麼材料、怎麼煮，回去煮的時候再憑記憶慢慢把味道煮出來。或者有時候，變換一下食材，自己再調整一下味道，就能變成一道新的菜式。王大維就是利用這種自學的方法，不斷地增進自己的廚藝。

而為了增加對料理的見聞，王大維甚至跟家人一起去歐洲旅遊，嚐遍各式美食，還去了一家米琪琳二星級的法國餐廳用餐。他說：「回來以後煮的東西都變得不一樣了」。這趟歐洲之旅，讓王大維見識到什麼是真正的法國口味，他說，一般人都認為法國料理是非常精緻且嚴謹的，但其實法國料理也可以很隨性。而事實上，法國料理有兩種流派，一種是用非常複雜的方法去處理食物的，是法國的宮廷菜式；另一種是用非常簡單的方法去處理，亦即是所以調的鄉村料理，但是無論是哪一個派別，最終的目的，都是講求食物的原味。

烹飪社 大展身手好所在

王大維現在亦擔任交大蛋糕社的幹部，他說在進大學以前從來沒有做過甜點，但是基於對烹飪的興趣，加上交大唯一跟烹飪有關的也只有蛋糕社，所以就加入了。在短短的數年，王大維憑著自己的經驗，不斷從錯誤中學習，慢慢也練就出做甜點的本領，甚至在社課中當起指導老師，學弟妹也常常向他請教。但是，因為對做菜的興趣始終遠大於做甜點，後來王大維帶著瓦斯爐和鍋子到蛋糕社社窩，相約一些喜歡烹飪的同好，開辦了烹飪組，甚至把調酒組也重新建立起來。現在，王大維每天到這裡做飯，也常常在這裡練習法國菜色跟同伴們分享。

無論是做菜還是做蛋糕、調酒，王大維之所以積極參與的原因，其實也都是為了把嚐過的美味複製出來。他認為一個好的廚師最重要的就是味覺，也很慶幸自己算是「半天生」的味覺靈敏，因此他常藉著品嚐美食來鍛鍊自己的味覺，同時把食物的味道記憶起來。而在芸芸料理好手當中，王大維最欣賞台中鹽之華的主廚黎俞君，他說：「吃那裡的料理讓我學到很多」，也認為它是台灣眾多法國料理餐廳當中最讓他驚艷的一家，因此亦成為餐廳的常客。但當問到討厭的味道時，王大維卻表示因為自己對食物的接受度很高，到目前為止還沒有遇過討厭的味道，他笑著說，「這真是個好問題」。

目前，王大維已經考取了兩個飲食方面的證照，一個是烘培證照，另一個是調酒師的證照。雖然王大維的父母都覺得兒子太多時間在煮東西上面，但是他個人卻覺得能把自己想吃的味道煮出來，是非常值得的。未來，他表示有可能從學徒做起，學習做更正宗的法國菜，或許有一天會開屬於自己的、口味正宗的法國餐廳。

David的作品：



香烤帶骨羔羊腿佐黑松露醬汁搭城堡式馬鈴薯。(圖／王大維提供)
冷蘆筍鵝肝凍佐烤番茄配烤白蘆筍。(圖／王大維提供)
白醬墨魚麵。(圖／王大維提供)

David的美食相簿：<http://davidpic.pixnet.net/album>



橙色的季節 唯美「柿」界

新竹九降風吹起陣陣柿香，一片澄黃映入眼簾，那既是辛苦的結晶，也既是甜美的滋味。

