



## 勇敢的築夢 嚴格的王泰俠

2009-11-01 記者 徐念慈 報導



「你應該勇敢從事自己想做的事，不喜歡的東西就乾脆別做，因為只要不喜歡，你不可能做出好的東西來，人生是很短暫地，就應該做自己喜歡的東西！」



王泰俠老闆對於自己的信念有著無比地執著。(攝影/徐念慈)

俐落大方的雪白短髮，搭配合身剪裁的穿著，王泰俠眼神中帶著堅毅，說話語氣肯定且清晰有條理，全身散發著精明簡約的氣質。她在十年前左右，跟隨丈夫從美國回來台灣，為了興趣、為了休閒，一個人獨立開設餐廳。

漫爵餐廳坐落在交大梅竹山莊旁，餐廳氣氛優雅，不但屋外種滿翠綠的植株與繽紛亮眼的花草，在餐廳內，從桌面、櫥窗、菜單到鏡面上，全都被主人親手畫上的典雅花卉圖案裝點，燈分柔和舒適，在二樓用餐的桌面上，還擺設了精緻的小蠟燭，增添了用餐民眾的浪漫情趣，從每一個小細節，無不看到餐廳主人對於裝潢的巧思。

### 來自於信念地「新鮮」

在室內裝潢上，王泰俠處處展現了對於美感協調的看重

，但王泰俠對於店內最有自信的還是她親手設計得菜單與食材，王泰俠強調對於餐廳的經營，她最重視的就是食材的新不新鮮。從食品原料開始，王泰俠都會親自去看過供貨商的營運地方，看乾不乾淨、衛不衛生，並堅持不跟供貨商收不好的肉，認為必須向供貨商證明自己眼光很嚴格，讓他們了解她對品質的決心。王泰俠說：「台灣肉商都會習慣把最好的肉給旅館，然後給那些餐廳個體戶較次的貨，但付同樣的價錢，為什麼我要收這種次的貨呢！所以我堅持不收！我買東西不太愛講價錢，只會要求這個價錢就要什麼品質的肉，你就該給我那種等級的肉類！」

王泰俠提到說：「我把客人當成來我家吃飯的朋友，我會希望把他們全部都照顧得很好。」對於品質王泰俠一次次展現她的執著，她要讓供貨商了解，她知道自己在做什麼，絕不打馬虎。有次店裡進了一批進口地橄欖油，發現供貨商給得是很舊的油，當王泰俠詢問代理商時，他們就推托說是外國廠商的問題，他們也無法



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

處理。當下王泰俠就自己親自打電話找外國廠商，直接跟供貨商說：「你不要欺負我們台灣人好嗎？你們把這麼不好的東西進到台灣來，這算什麼職業道德！」後來他們就直接派人來，跟王泰俠談和道歉，並保證他們永遠不會再做這種事。王泰俠表示：「你不能因為我是個女人就不理我，我付同樣的錢，我有道理要求那種品質，台灣的社會的女人不要把自己看得很弱勢，該站在道理思維上為自己的理念堅持。」

餐廳內充滿許多手繪圖案。(攝影/徐念慈)



### 少年飲食觀念地「貧乏」

當初隨著先生，從美國回來台灣，王泰俠對於台灣年輕人在吃的習慣上，感到十分的憂心。王泰俠認為人的身體跟食物是不能拖節的，人出生就是要吃三餐，所以三餐不好好吃，就是一件很糟糕的事。王泰俠說：「現在很多年輕人，早上就只吃一個菠蘿、一杯奶茶，就當成一餐，但從這些食物他們並沒有得到任何營養，就只是熱量、防腐劑和糖而已。學生常說因為沒錢才不得已如此，但沒錢也有沒錢的吃法，可以喝牛奶、吃蘋果呀！其實這只是個常識的問題，但都沒有人去教育他們，然後四年後身體就這麼搞壞了。」

漫爵師傅這在料理新鮮食材。同儕環境裡沒有人提醒他們這點，家裡也不教育，王泰俠提到她不久前新開的餐廳，就是希望讓年輕人能重視這點。而開設

的新型店面，價位較低，但同樣也可以吃到營養好吃的食物。王泰俠說：「以一般市面的連鎖食品店為例，專賣醃製的肉類，如火腿、香腸等，但我的牛肉是自己滷的牛腱，我的雞胸肉是用迷迭香泡過切片，我知道裡面沒有防腐劑，我知道我的肉源是很好的！」做餐廳，客人相信你，才來你的餐廳吃飯，怎麼可以給客人吃那些亂七八糟的東西。王泰俠要替他們的健康把關，她認為做任何事都需要有責任感。

但提到有機食品這件事，王泰俠對此表示不以為然。有機食品當然比較好，但她認為有機價格往往比不是有機的食物貴上許多，這樣就變成只能讓有錢人才能吃到他們餐廳的料理，這樣永遠是不公平的，很多食材只要業者肯下功夫多加清洗就可以了。

### 只做自己所願 絕不馬虎



王泰俠在高中後就離開台灣，前往美國就讀食品營養。在美國這段日子，她開始學習下廚；除了開始下廚外，大學期間也不斷接觸到西餐相關知識，這也為王泰俠日後的創業方向墊下很好的基礎。王泰俠從小就愛吃，喜歡任何食品的相關資訊，自己也常常在紐約尋訪好吃的餐廳，加上她自身對菜色地烹調十分有想法，所以常憑著對美食的記憶對菜色進行改良。王泰俠說：「

從菜單外觀設計到菜單內容全都出自王泰俠巧思。

(攝影/徐念慈)

做事就

做自己真正喜歡的，不喜歡就別做，你喜歡的東西你才可以全心全意的投入，才不會覺得累，也會有很高的成就感」就

算從年輕從事餐飲到現在，王泰俠依然不會對餐飲覺得無趣，仍舊時常去吸取最新的美食新知廣泛閱覽食品雜誌，甚至每年都會去紐約去嘗、去看別人有什麼東西。她不覺得辛苦，因為王泰俠認為從事自己喜愛的事，永遠不會嫌辛苦。

除了堅持自己的喜好，王泰俠也提到，做事是不可以打馬虎，要做就要做到百分之百，她自己就是貫徹這種信念。王泰俠表示：「做事不應該被要求後才不馬虎眼，你在任何地方做任何事，

都該把它做得很好；你不能敷衍，這是你做事該有的基本態度。如果你習慣了敷衍，什麼事你都做不好地，沒有人是傻子，他們會了解你到底有沒有用心。」王泰俠嚴格的要求自己，也希望未來國家的下一代能同樣為自己行為負責並勇於追求自己所喜愛地事務。

在廚師與服務生的通力合作後，一道道精緻營養的餐點上菜了，雖然王泰俠目前已經很少親自下廚，但喜歡熱鬧地王泰俠還是很喜愛與來訪得客人寒暄一番，讓來到這裡得客人能有賓至如歸地感受。香氣四溢的料理讓整個餐廳充滿了滿足感，看著鏡中手繪花卉細緻的反射，舒服大方的用餐氣氛讓人愉悅，用執著與信念，王泰俠詮釋了對美食與興趣最好的結合。



氣氛優美的環境，營養的美食。  
(攝影／徐念慈)



#### 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。

▲TOP

關於喀報 聯絡我們

© 2007-2014 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0