



金牌大厨，时尚先生

——苏志雄

有一类厨师，他们的名气极响，提起其名，几乎无人不晓。他们的名声，在于为人处事严谨至诚，威信有度，在于厨艺专精，对食材有颇深的研究和独到见解，在于做菜始终走在餐饮前沿，创意之余，尊重传统，等等。

苏志雄就是这类厨师中的一员，可谓金牌大厨。不过厨房之外，潮流与品位生活亦是他的热烈追求，所以，用时尚先生来形容他再适合不过了，苏志雄喜欢名牌，贵的物什中意就买回来，享受或欣赏都是愉悦身心。

从厨师转身为餐饮经营者后，几家餐厅的经营事务，苏志雄是亲力亲为的，比如早上收货，他通常七点多就起床，八时许亲自检收新进食材。不要以为这时候他随便穿着，简装为先。与时尚紧步靠肩，就算大堆蔬菜在跟前，他看似衣装随意，其实简约为本，细节之处突现品味。

酒也是喜好之物。苏志雄对葡萄酒的热爱如同对厨艺的追求，深入其中，乐此不疲，“吃”与“喝”如何能分家？但凡能将美食美酒品尝出一分境界几分领悟来的人，自有其不同寻常的一面。别人说他逍遥自得，懂得享受。逍遥与享受不是人人可以获得，有时需要资本作底子。然，有无数事业有成者，不缺资本者陷身于繁琐公务里，奔劳于忙碌里，不懂得平衡工作和生活，不会善待自己。苏志雄说，喜欢的就努力追求，追求令人向上，挑战自我的过程有种无形的带动力，牵引着朋友也跟随你一起不断往前行。

餐饮业，厨房里，有很多细节要去想，需要全面思维去思考，每天的事务多如牛毛，他乐在其中，也懂得适时置身度外。只要有点时间，他就暂离繁忙，静心一处。比如看看杂志，读读报，比如早晨收货之后到虞山脚下的小茶馆喝杯热茶，吃碗面。绿林葱郁，古树千年依旧青翠，想想人生几十年，怎么能不对自己更好些？事业是要好好经营的，生活是可以步步高升的。

同行中有人说，苏志雄用名牌，穿名牌，开好车，品葡萄酒，喜爱旅行，简直就是一个时尚贵族，但走进他的餐厅厨房看物品摆放，领会他在厨政管理方面形成独特理论，你会发觉他的厨者本色实在又专业。

苏志雄管理的餐厅厨房一大特色就是干净，每一样物品，运用五常法的管理法则，摆放得井井有条，分门别类贴上标签利于快速正确地取用，注上红线和绿线，利于对各物料的用量管理和统计。对于盛品的存放，亦有红、绿线的标位。而一些瓶瓶罐罐的调料和桶装调料则按着容器的高低依次摆放，既整齐又美观。灶具管理方面，在灶炉壁位固定一排铁钩整齐摆放炒勺、炊帚、漏勺、笊篱。砧板不用时洗净竖放，防止水渗入木头滋生细菌，又延长了砧板使用寿命。油瓶用后以不锈钢盆盖好，卫生第一。而食材原料的存放则根据不同品种采用不同的方法，动物性生料与叶类原料的摆置严谨各归其所，等等。这些表面上看来容易，做到实则不易，需要团队各人的配合和坚持。苏志雄说，好在自己有一班严律己行的好伙计。十年前的师傅还在跟着他做事，他的餐厅也不乏跟随他多年的老员工。这是伙计的忠心，可心眼明晰的人会明晓那也是他的人格魅力。员工对一份工作的取舍并不是薪水高低那么简单，有时候经营者的个人魅力与能力足以吸引属下紧紧跟随。

为人至诚，做人讲信一直是苏志雄的坚持。权可以用钱买，信则多少钱都难得。很多人都在埋头苦干，能干出成果的却不是人人，懂得赚钱的人并不少，谄媚享受，对自己好的人不算多。人生的好滋味是实干出来的，是享受出来的。

苏志雄喜欢收藏古玉。他的汽车钥匙配有玉器，他的身上配戴玉石，他的家里有大大小小好些玉件，温润古玉不是人人都会欣赏，一如，平常喜乐心不是人人都具有，金牌大厨，时尚先生——苏志雄，正好都拥有了。

苏志雄，1982年从事餐饮工作至今。先后在多家大型酒店、酒楼任行政总厨，对鲍、参、翅、肚、燕有较深的研究和独到的见解，熟悉各派菜系，擅长粤、京、淮、鲁、川菜系和海鲜的制作，是中国烹饪大师，金厨先生，粤港澳名厨俱乐部金牌会员，广东省烹饪协会会员。现为餐饮经营者，江苏常熟香格里拉酒店、9号公馆美食坊、尚品港式火锅店总经理，秉承传统饮食文化，创意时尚珍品概念。

AMC
粵港澳名廚俱樂部
Culinary Art Master Club

08.06 总第17期

粵港澳名廚俱樂部會刊
Culinary Art Master Club

名廚

粵港澳名廚俱樂部
金牌會員 **蘇志雄**

金牌大廚，時尚先生

譚小勇

感動顧客

本月活動報道

生活一小步，健康一大步
2008美國大杏仁
廚藝表演圓滿結束

本期名廚教室

肖永文

豆液金漿血燕

林健濤

奇妙金絲蝦球

鄭志強

松皮相思紅豆包