

现在 zb NOW

新加坡 2007年10月1日 星期一

屏幕上，无论是《料理女王》(Ratatouille)的“天才大厨”Remy，还是《料理绝配》(No Reservations)的个性急脾雷凯萨博博诺(Catherine Zeta-Jones)，精彩烹调精彩的电影主角总有难以言喻的魅力。

现实中，名厨效应同样不可忽视。近年来，本地休闲烹饪学校纷纷冒起，越来越多的专业人士向电视和电影中的“glamour chef”看齐，腾出时间，腾出腰包，报名上课学习烹饪。这些价格不菲的烹饪课究竟魅力何在？一起来听听他们的故事。



烹饪课上学员们，在老师的指导下，动手制作美食。

名厨效应 引爆休闲烹饪班热潮

“许多小时薪烹饪班，学费一百数十元——这听起来似乎有点昂贵，但如果你是一名专业人士，那么这钱花得就值得了。烹饪班可以让你学到实用的烹饪技巧，还能让你在业余时间享受烹饪的乐趣。”

在本地，烹饪班的热潮已经席卷了各个角落。从传统的粤菜、川菜，到时尚的西餐、烘焙，应有尽有。许多专业人士，如律师、会计师、医生等，在繁忙的工作之余，报名参加烹饪班，不仅是为了放松身心，更是为了提升自己的生活品质。

名厨效应是这股热潮背后的主要推手。许多烹饪班都邀请了来自世界各地的知名厨师担任讲师。这些名厨不仅拥有精湛的厨艺，更拥有丰富的烹饪经验和独到的见解。他们的言传身教，让学员们受益匪浅。

此外，烹饪班还提供了丰富的社交机会。在轻松愉快的氛围中，学员们不仅可以学到烹饪技巧，还能结识志同道合的朋友。这种社交属性也是吸引许多人报名的重要原因之一。

学校多了 烹饪班更受欢迎

随着烹饪班的热潮兴起，市场上涌现出了许多新的烹饪学校。这些学校不仅数量众多，而且教学质量参差不齐。消费者在选择时，需要擦亮眼睛，仔细甄别。

一些知名的烹饪学校，如Culinary Lane、Dine & Learn等，凭借其优质的教学资源和专业的师资队伍，赢得了市场的广泛认可。这些学校提供的课程内容丰富多样，涵盖了从基础烹饪到高级烘焙的各个方面。

然而，也有一些小型的烹饪班，虽然学费较低，但教学质量却难以保证。消费者在报名时，应尽量选择口碑好、有资质的学校，以确保自己的投资能够得到回报。

公司为职员报名学习烹饪

除了个人报名外，一些公司也开始为员工提供烹饪班作为福利。这不仅有助于提升员工的职业技能，还能增强团队的凝聚力。

例如，一些互联网公司、金融机构等，都会定期为员工提供烹饪培训。通过这种方式，公司不仅可以提高员工的综合素质，还能营造一种积极向上的企业文化。

对于员工来说，参加烹饪班不仅可以学到实用的烹饪技巧，还能在紧张的工作之余，放松心情，享受生活。这种福利无疑是非常受欢迎的。

游客也上烹饪课

随着旅游业的发展，越来越多的游客开始关注烹饪文化。许多烹饪学校也推出了针对游客的短期课程，让游客在品尝美食的同时，还能学习到烹饪技巧。

这些短期课程通常为期几天，内容涵盖了当地特色美食的制作方法和背后的文化故事。游客不仅可以亲手制作美食，还能与当地的厨师交流心得，深入了解当地的饮食文化。

这种烹饪之旅不仅能让游客品尝到正宗的当地美食，还能让他们在轻松愉快的氛围中，学习到实用的烹饪技巧。这无疑是一种非常有意义的旅游体验。

一觅本地烹饪学校

Culinary Lane
地址: 1111 North Bridge Road, #01-01
电话: (65) 6733-8333
网址: www.culinarylane.com

Dine & Learn
地址: 1111 North Bridge Road, #01-01
电话: (65) 6733-8333
网址: www.dineandlearn.com

Cherry Lane
地址: 1111 North Bridge Road, #01-01
电话: (65) 6733-8333
网址: www.cherrylane.com



October 2007
Lianhe Zaobao
Cooking Class

Attending culinary classes is a popular trend now. Despite the increasing number of culinary schools being set up locally, all have reported growing student numbers. Back in 2001, there were only two such schools – Raffles Culinary Academy and at-sunrice. For instance, the most popular class at at-sunrice, the Spice Garden Walk & Morning Gourmet, has seen the number of participants double from last year.

Palate Sensations and Cookery Magic both believe that the growth in popularity is influenced by television channels and shows featuring famous chefs being made available locally. However, Samia Ahad from Coriander Leaf believes that it is due to the increasing number of movies with food as a central theme, like Ratatouille and No Reservations.

Moreover, Singaporeans are starting to pursue finer living and gourmet cuisine, apparent in the growth of fine dining areas like Tanglin Village and Rochester Park.

Several companies have also signed up their staff up for classes with schools like Coriander Leaf and Palate Sensations.

Even tourists attend culinary classes locally; at-sunrice's Spice Garden Walk & Morning Gourmet class consists of mainly tourists. Up to 75% of the participants at Coriander Leaf, which focuses on Asian food, are foreigners. Amelie Anis from at-sunrice feels that one of the reasons why tourists take time out to attend culinary classes locally is because Singapore has a variety of many regional and international cuisines. Our multi-cultural society helps to interest visitors, attracting them to want to understand local food better. After all, Singapore is a food heaven.