

招職



JiuJik

逢星期二、五派發
15 - 17 May 2018
Issue 1606



樂做私廚 享受上門煮

職場 科技人才爭奪戰 | 屬雞利轉工 要主動出擊 健康 4 個建議 處理筋膜痛



 cpjobs.com x 招職 JIUJIK



5月29日(星期二)
諾富特東薈城酒店
Novotel Citygate HK



招聘日



Graduate Trainee Programme



售貨員/資深售貨員



邀請廚師到家煮菜看似鋪張，但原來使費相宜外，更有不少專業大廚早已投身此市場，成為經常帶著廚具「出動」的上門廚師。

私廚平民化 入尋常百姓家

Leslie Law 自小熱愛烹飪，平日經常為親朋好友料理美食，更曾推出個人作品集《簡單食譜》，教授炮製美味菜餚的訣竅。數年前機緣巧合之下，他與一家隱世咖啡店展開合作關係，首度帶著廚具上門煮食，隨後慢慢踏上私人廚師之路，吸引了MobiChef的創辦人孫曉欣向他招手。兩人傾談後一拍即合，Leslie遂加盟平台，成為MobiChef的「開台」廚師之一。

熱愛素食的 Leslie 坦言，很多原本並不特別喜歡西式素菜的客人，也會對他的素食菜式一試難忘，對素菜改觀，令他獲得莫大成功感。「他們會很驚訝原來只要在烹飪手法上加點變化，不同蔬菜都能展現本身真正的味道。」

「上門烹飪好考廚師臨場反應，例如每個家庭的爐溫也不同，要怎樣才能確保每次都煮到盡善盡美？心得都是靠經驗累積回來。」Leslie 又指，加入MobiChef後最開心的是能與更多客人交流。「我喜歡保持食物真味，上門烹飪讓我有更多機會分享煮食理念。煮完聽到客人讚不絕口，滿足感真的很大。」

熟能生巧 以經驗迎挑戰

MobiChef 平台能夠拉近廚師與食客距離的這個特色，也吸引了入廚逾10年的Leo Leung加入。Leo經驗豐富，曾於酒店和高級餐廳工作，更繼承了前輩梁文韻的烹調技巧，精於料理各種名貴食材和工序繁多的



樂做私廚 享受上門煮

(右二及三)孫曉欣及吳環豪均表示，過去一年 MobiChef 的創業歷程，豐盛了他們的人生。旁為盡情投入上門廚師工作的大廚 Leslie (右一)，以及 Leo 與 Sandy (左一及二)。

文：Jie Leung 圖：Sky Lip

手工菜。Leo 表示 MobiChef 為他帶來不少新體驗，「當時知道有這個平台後便很想加入，我認為上門煮挑戰更大，廚師不但要按情況考慮帶甚麼常用器具，也要依照現場環境『執生』。與此同時，客人也非常友善，我以往在酒店和餐廳工作時較難直接體會，現在卻能經常看到食客的即時反應。」

除了中菜 Fusion，海鮮也是香港人的至愛。來自大家庭的 Sandy Lam 十多歲已為家人下廚，大時大節更須煮十幾人份量的菜餚。年紀輕輕的她現於西貢榕樹澳漁排擔任廚師，尤擅以自家製不含防腐劑的醬汁烹調日鮮，又會一手包辦由老火湯到甜品的豐盛菜單。「海鮮最重要當然是新鮮，我希望客人食完後，會覺得花的每分每毫都值得。」

Sandy 分享上門下廚的經驗，坦言煮飯不能馬虎，到別人家廚房煮就更加要預先做好準備。「我的秘訣是事前問清楚廚具和爐頭等細節，當日也會提早到達。最驚險一次是要運用唯一一個電磁爐煮好全份菜單，煲湯蒸魚炒菜都要靠佢，幸好當時已有一定上門煮菜經驗，才能順利完成任務。」

正所謂「民以食為天」，想像一下，閒時約埋親朋好友安坐家中，談笑間便能享受大廚精湛手藝，豈不是一樂也？MobiChef 平台令專業廚師開啟更多上門烹飪的可能性，橫計估計都只能說：以後人人都可以有食神！

創業首要夠堅持

MobiChef 創辦人孫曉欣一年前辭任五星級酒店公關工作，棄高薪厚職拓展藍海，探索為港人找尋理想上門廚師的可能性。平台運行一年，現時共有近 40 位專業大廚加盟，提供廣泛多樣的菜單任君選擇。

孫曉欣直言創業路途絕不易行，然而廚師和食客的積極反響卻賦予她前所未有的滿足感和使命感。「當見到廚師們愈做愈開心，食客 Feedback 又正面，就好慶幸自己創立了這個平台。我希望協助廚師發揮專長，同時又能把舒適、美好而且體面的用餐體驗帶入不同家庭。」

MobiChef 廚師資源經理吳環豪表示加入平台的一眾大廚除了廚藝出色，亦善於與客人溝通傾談，體貼入微。孫曉欣補充，溝通能力是上門烹飪的重要技能之一，他們面試加盟廚師時，也會特別留意對方的表達技巧。☑

