

中國人有句說話「民以食為天」，可見飲食對人們有多重要。而我在有「美食天堂」之稱的香港長大，我從小就喜歡品嚐不同地方的美食。慢慢地就對如何烹調產生興趣，所以我決心長大後要成為一個廚師。

認為作為一個出色的廚師，首先要對食物有深入的認識。論語曰：「工欲善其事，必先利其器」。要烹調出美味的菜式，先要了解食物的種類特性和季節性。另外還要熟悉各種烹調方法：煮、蒸、炒、炸、煎、烤、燉……

人對色香味俱全的要求極高。一碟食物就算多美味，外觀不討好，都不會吸引人們進食，因此，一個出色的廚師，除了廚藝了得，還要懂得食物的搭配和精美的擺盤，例如生炒骨，會跟三色椒配搭，用顏色吸引食客。

荀子說過：「學不可以」。意思是求學不可以讓他停止。所以，成為廚師，要保持不斷創新和積極學習的態度，認識不同地方的美食特色和烹調方法，加以改良適合本港人的口味，將不同地方的美食融合去創造新的美食。

總括來說，成為一位出色的廚師需要對食物由深入的認識，具備廚藝和積極學習及不斷創新的態度。只有具備這些特性，才能夠

在飲食界中取得成功。古語有云：「失敗乃成功之母」。這意味着：
只有在失敗中學習和改論才能夠烹調出回味無窮的菜式。所以，我
會為自己的理想而努力呢！