



資料提供 / 台灣香草家族事業聯盟

地中海風情

歐洲香草料理家溫蒂的廚藝

明亮的海灘，豐富的漁獲，地中海沿岸的城市，
終年享受和煦的陽光，瀟灑著香料的港邊市場，
豪放粗獷的熬煮著什錦海鮮，
一把把的鼠尾草、羅勒、迷迭香，
你選擇純厚的奶油？還是羅馬番茄的芬芳？
Wendy 要一次給你義大利、法國、西班牙三個國度的
絕代風華，用香草和顏色佐料，用心情品嚐！



wendy,s cooking
地中海風情
2002 SPRING

台北的陽光雖然不是地中海的陽光，興安街上也沒有香草可以採收，但溫蒂歐洲廚坊讓所有的饕客們有個新鮮的體驗，讓味蕾好好的舒展解放。

台東山上一大片青翠的茶園，數十名長工穿梭在茶園裡工作，開飯的時候幾大桌的人，還有那個揮灑自如的大廚師，Wendy 老師自小就在這樣的環境裡長大，每天看著大廚師飛快的手藝，加上祖母的薰陶，就這樣讓 Wendy 老師走上這多采多姿的料理世界。

興趣變專業

無師自通的 Wendy 老師雖然沒有正式進入任何科班學習料理，但是濃厚的興趣，使得 Wendy 老師蒐集了大量的專業食譜，與許多食材香料的專業書籍(根本是專業大主廚才會做的事)，不斷的自我嘗試，雖然 Wendy 老師在學校的學習項目是商業，但是 Wendy 老師卻非常清楚自己要的是什麼，畢業之後一邊工作，一邊研究，1975 年和當時美國四季飯店的主廚 James 關結識，James 關驚訝的發現 Wendy 老師僅用簡單的器材就能做出職業級的水準，於是花了不到一年的時間，Wendy 老師在 James 關的訓練之下獲得 James 關的授證，取得正式廚師的資格。

教學與成長

Wendy 老師踏上料理界之路後，藉由教學相長的機會，



將她在廚藝上最主要的理念-『健康與療效』-不斷透過每次與學生的接觸傳播出去，並且也不斷的學習更多更新的菜式。

1976年起，Wendy老師開始她的教學生涯，除了自己開班授課之外，還曾經受邀在台北縣政府所舉辦的婦女學院開班授課，並且也擔任台北縣政府教師寒暑假進修課程學分班家政課的烹飪指導老師，期間共計有10年，均以中國菜為主題。但也在這10年當中，只要有空檔Wendy老師就往歐洲跑，不斷的去歐洲各地探訪歐式料理的精髓，從經典的法國菜式，到風味十足的農莊料理，Wendy老師有趣的以菜換菜模式，換來了好菜，也換得了許多外國朋友的友誼，那時候Wendy老師最常做的事就是用玫瑰紅和鳳梨酥去「賄賂」那些老外，讓他們高興的把料理絕招一個個傾囊相授。

天生的料理家

在Wendy老師身邊常會有一些好玩事，最喜歡和Wendy老師玩的遊戲就是猜料理，這時候才會發現Wendy老師深

厚的功力，特別是對西洋香草的火候，和那與眾人截然不同的味覺，和Wendy老師一起圍著一道菜，然後一口一口說說菜式中所使用的香料與料理方法，Wendy老師多年來研究西洋香料，加上本身教學研究，與孩童時代種植採收的經驗，使人不得不讚嘆香料的神奇，以及有幸認識了Wendy老師，常常有些老闆請Wendy老師去品嚐自己店內廚師的料理，是為了一解迷團，自己所聘用的廚師到底哪裡作錯了，或者是自己的廚師到底偷工減料在哪裡，Wendy老師的舌頭似乎就成了料理包青天，一試即知。

和好朋友分享

大概就是這個理念吧，當初只是玩票性質的Wendy老師，經不起老饕們的拜託不計血本的開了3年多的餐廳，那群饕客最喜歡把「你不開店了我們怎麼辦？」掛在嘴邊，Wendy老師的餐廳雖然也有菜單，但是識途老馬從來不用，單單告訴Wendy老師人數與大約預算，他們知道Wendy老師會讓他們盡興而歸，特別是當

氣候變化身體不適，Wendy老師總會顧及到老饕們的情況，適時調配溫和的西洋香草食補進行調整，同時對於完全不懂歐洲料理的入門者，Wendy老師也會在店內與朋友分享歐洲料理的故事，「這裡沒有顧客，只有新朋友與熟朋友」。

出書吧！

從台菜、到中國菜、最後是歐洲菜，對於Wendy老師來說，料理已經像藝術的創意一樣，2000年起Wendy老師一口氣出了三本料理專書，分別是2000年2月由膳書坊文化事業發行的一本以香料為主題的「香料美食」，2000年12月由傳統色事業所發行以甜點為主題的「10分鐘甜點」，2001年1月與傳統色事業再度合作以點心為主題的「10分鐘鹹點」，Wendy老師堅持每一張照片都要實實在在，是可以食用的成品才能入照，飛快的速度讓攝影師驚訝不已，周圍的朋友更是笑稱買了Wendy老師的書，就不用擔心開店沒菜可上。

不知道Wendy老師的下一步會跨足到世界的哪一個角落去，在台灣的朋友們總希望Wendy老師要開個店，或者有個固定的點，把她每一次的故事和每一次的新料理和台灣的朋友們分享，或許這就是所有朋友對「Wendy歐洲廚坊」的期待，那一個充滿料理、香草、故事和濃厚友誼的餐廳，以及Wendy老師爽朗快樂的笑容。