

出國報告（出國類別：其他）

Paul Bocuse 墨西哥分校
國際年會參訪交流

服務機關：國立高雄餐旅大學國際學院

姓名職稱：掌慶琳院長

派赴國家：墨西哥

出國時間：102年2月27日-3月4日

報告日期：102年3月29日

摘要

Paul Bocuse 廚藝學校以其專精之廚藝訓練聞名於世，它極重視全球聯盟，目前全球共有十三個加盟委員會成員。加盟委員會因此於法國里昂總部或其任一分校會員之校內舉辦雙年會，以求：(1)分享教學與專業活動經驗，以利教學發展；(2)共同商議所面臨之教學和阻礙；(3)聯合舉辦推廣與交流活動。

爰此，安排本次前往墨西哥，參加本校聯盟姊妹校－保羅伯居斯分校舉辦之國際雙年會與相關參訪活動，主要的參訪目的：(1)為落實餐旅廚藝國際交流，藉此帶回最新之廚藝訊息；(2)吸收知名國際年會舉辦之經驗，以增強專業知識與蓄積國際化交流能量。

策略會議之成效為討論出兩項主題：溝通與競爭，同時總部亦舉辦更多的廚藝競賽，以鼓勵年輕人創新廚藝。

關鍵詞：廚藝聯盟、全球在地化、墨西哥

目次

一、參訪目的.....	1
二、參訪行程.....	2
三、參訪過程與心得.....	5
四、建議.....	12
參考文獻.....	14
附錄.....	15

一、參訪目的

Paul Bocuse 廚藝學校不僅以其專精之紮實廚藝訓練聞名於世，其餐飲管理亦享有盛名。它極重視全球聯盟，目前全球共有十三個加盟委員會成員，包括芬蘭、墨西哥、智利、哥倫比亞、日本、新加坡等國家，國立高雄餐旅大學亦在多年的努力之下，代表台灣成為其一加盟會員。Paul Bocuse（以下皆以「保羅伯居斯廚藝學校」稱之）強調下列五項餐旅、廚藝教育價值理念：

1. 重視傳統，同時注意現代化與產業變遷的需求。
2. 教授學生業界所要求的技術、知識與管理專業內涵。
3. 鼓勵學生持續學習與主動的參與相關訓練，以厚植就業競爭力與保障就業機會。
4. 協助學生的職涯規劃，並對其專業發展有所貢獻。
5. 堅持教授的專業背景、教學熱忱與品質。

基於上述五項理念，為了在全球知名的學院網絡分享一致的教育理念，並且提升廚藝、餐飲與管理價值，近年來積極與相關專業團體建立聯盟；加盟委員會因此每隔兩年於法國里昂總部或其任一分校會員之校內舉辦雙年會，以求：(1) 分享教學與專業活動經驗，以利研擬及確立教學內容之方向發展；(2) 共同商議所面臨之教學和專業困難與阻礙；(3) 聯合舉辦推廣與交流活動。

爰此，安排本次前往墨西哥，參加本校聯盟姊妹校－保羅伯居斯分校舉辦之國際雙年會與相關參訪活動，主要的參訪目的：(1) 為落實餐旅廚藝國際交流，藉此帶回最新之廚藝訊息；(2) 吸收知名國際年會舉辦之經驗，以增強專業知識與蓄積國際化交流能量。

二、參訪行程

2013 第五屆保羅伯居斯世界聯盟雙年會行程表

Thursday 28th, February 2013	
10:00	Pick up at the hotel
10:00 – 10:30	Transportation to the University
10:30 – 11:30	Tour of the Universidad Panamericana (UP 大學校本部參訪)
11:30 – 12:00	Coffee break
12:00 – 14:30	Welcome UP – ESDAI. Opening meeting. Hervé Fleury & Eleónore Vial (保羅伯居斯總裁與學術院長歡迎致詞)
14:30 – 15:30	Lunch
15:30 – 17:00	Continue meeting. Presentation of the members (聯盟學校簡介與最新訊息)
17:00 – 17:30	Transportation to Coyocan
17:30 – 19:00	Visit to Coyocán (市區觀光)
19:00 – 19:30	Transportation to Hotel
19:30 – 20:00	Refresh
20:00 – 20:30	Transportation to restaurant
20:30 – 22:30	Diner Transportation to hotel
Friday 1st, March 2013	
8:30	Pick up at the hotel
8:30 – 9:00	Transportation to ESDAI (UP 大學分校參訪)
9:00 – 11:00	Strategy Session 1 (策略會議 I)
11:00 – 11:30	Coffee break

11:30 – 13:30	Continue session 1 (策略會議 I)
13:30 – 14:30	Lunch
14:30 – 15:00	Tour to ESDAI (校園導覽)
15:00 – 17:00	Session 2
17:00 – 17:30	Coffee break
17:30 – 18:30	Continue session 2 (策略會議 II)
18:30 – 19:00	Transportation to hotel
19:00 – 20:00	Refresh
20:00 – 20:30	Transportation to restaurant
20:30 – 22:30	Dinner in Had. De Tlalpan Transportation to hotel
Saturday 2nd, March 2013	
Optional visit: to ESDAI, Guadalajara	
Individual meeting with Eleónore Vial & Sophie Reynaud upon request	
6:30	Flight to Guadalajara (飛往瓜達拉哈拉)
7:45	Arrive to Guadalajara
8:00	Transportation to the hotel
8:45	Pick up at the hotel to Train Station
10:00	Boarding José Cuervo Express to Tequila (搭乘觀光火車)
10:00 ~ 18:00	Visit Tequila Tour: (參訪龍舌蘭酒莊) *Travel around Mundo Cuervo *Lunch at Jose's Cuervo plantation
18:30	Arriving to Guadalajara
20:30	Transportation to hotel – Restaurant Santo Coyote
23:00	Transportation Restaurant - Hotel

Sunday 3rd, March 2013

9:00	Pick up at the hotel
9:30	Tour to ESDAI Guadalajara (造訪 UP 大學另一分部)
10:30	Transportation to Tonalá – Tlaquepaque (造訪古城鎮)
14:30	Lunch at Restaurant “El Abajeño”
17:30	Transportation to airport
21:35	Flight to Mexico city (返回墨西哥市)

三、參訪過程與心得

此次墨西哥開會與參訪，共計四天。前兩天在墨西哥首府墨西哥市之大學開會，後兩天造訪有墨西哥西部明珠之稱的瓜達拉哈拉市。以下分別針對開會之內容與參訪地區，做一個介紹：

(一) 墨西哥市的第五屆保羅伯居斯廚藝聯盟雙年會

1. UP 大學，校園優美，為女子大學

UP 大學古色古香校園處處可見由石頭、木材建造的教室與設備。因為大多數墨西哥人信奉天主教，是以校園內設有教堂與告解室，氣氛莊嚴且典雅。校園高階主管親自使用英文導覽，午餐由師生共同烹調與服務，其擺設與熱忱用心令人印象深刻（圖 1-6）。

2. 策略會議，重視溝通(communication)與競爭(competition)

在策略會議裡，主要腦力激盪的主題為二：溝通與競爭。在溝通部分，「保羅伯居斯」為一項概念與品牌，與會代表咸表示廣為人知的重要性。而此品牌知名度，是代表廚藝的傳統正統性，有其個性、創新、傳承、無遠弗屆與彰顯「小而優」的價值。換言之，此品牌與其聯盟學校（或機構）不求碩大，但求精湛、求傑出、求小眾。而善用社會媒體網絡，如臉書、Twitter、Internet Webpage 與隨時更新、分享重要訊息與各機構動態的 alliance website 就非常重要。總裁 Hervé Fleury 直言不諱，指出創造聯盟夥伴間世界級活動的必要性，為強化此聯盟的重要。事實上，如 2012 年 9 月底，高餐大於校內舉辦 5 天的 Chef Seminar，即是一項頗獲好評，又凝聚會員向心力與深化交流學習的具體作為，亦間接幫台灣外交作一良好軟實力的國際聯盟。除此之外，總裁亦表達欲出版一本集所有聯盟學校研發之食譜的計畫；並且擬舉辦廚藝與餐旅應用型學術研討會。最後，大家建議於本年度 11 月 11-15 日，定為保羅伯居斯週(Paul Bocuse Week)，在所有聯盟學校與機構內慶祝並舉辦相關活動。

而在競爭部分，總裁指出為強化競爭力，本年度不僅增加新的聯盟夥伴—南非的 Hurst Campus 餐旅學校，並且即將於 10 月初蓋好一間位於里昂校區、擁有 50 座位，700 square meter 的餐廳，以資交換學生的打工、實習使用。在課程方面，更強調「歡迎新主廚時代」的發展方向，同時為實踐此概念，總部亦舉辦更多的廚藝競賽，並提供吸引人的獎勵方式以鼓

勵年輕人挑戰廚藝、勇於創新。而對於外部的競爭環境，大家一致列出如美國廚藝學校 CIA、法國之 Ferrandi、瑞士洛桑之 Ecole Hoteliere 等機構；有趣的是，祕魯代表認為藍帶廚藝學校之屬性雖然較「商業化」、以量取勝，但其行銷與推廣方式，卻是強大的競爭者，因為其知名度與媒體在世界各國的快速擴張與流傳。為因應日益險峻的挑戰與競爭，大家討論出未來的實際作為有以下幾點：

- ✓ 強大的領導者
- ✓ 強化認可(better recognized)
- ✓ 擁有可信度(reliability)與專業(expertise)
- ✓ 更高的基準點(better benchmarked)

3. 聯盟學校簡介

各分校或聯盟機構逐一做其最新資訊或活動的報告；其中，總部報告現今全球有 250 位畢業校友，而且榮獲被世界文化遺產組織(UNESCO)認可，在無形文化遺產的飲食類之最高榮譽(Grand Prize for gastronomic culture)；而新加坡代表 Denise 播放李顯龍總理蒞臨指導該校影片；本人則代表高餐大，說明吾校在容校長領導下，「追求卓越、成就典範」之努力行動，涵蓋了未來擬將中華美食輸出，與介紹本人剛榮任國際學院院長與學院的介紹。

4. 市區觀光 Coyocan

墨西哥城位於中央高原南邊的盆地上，海拔高達 2,200 公尺，四周有群山環繞；因此，該城雖地處熱帶，但氣候較為溫和。此首都人口超過二千萬人，為世界上人口最多的首都城市，因此擁有人口過度膨脹、空氣污染等大城市通病。但是其所具有的阿茲特克遺跡、西班牙殖民建築、大型壁畫等，卻有十足的觀光魅力。此處之 Coyocan 擁有鬧區中較為幽靜的古蹟與美麗建築物，適合漫步（圖 7-12）。

(二) 瓜達拉哈拉市的 Tequila 酒莊與古鎮之旅

1. 參訪 ESDAI 位於瓜達拉哈拉市的分校區

ESDAI 的校本部位於墨西哥市，其分部位於瓜達拉哈拉市。參觀重點為其新蓋的廚房與教室。設備新穎且具多功能性，足以支應烘焙與一般

西餐料理所需；而一般理論課程的上課教室，不管其照明或動線均明亮通暢，照顧到課程學習的需求。除此之外，大樓教室外設有咖啡廳的開放空間，提供一處未來讓校內師生得以休憩的空間。其設施之先進，媲美歐美先進國家（圖 13-18）。

2. 造訪古市鎮的「特拉奎帕奎(Tlaquepaque)」

特拉奎帕奎位於瓜達拉哈拉市的郊區，主要以餐廳、手工藝品、傳統服飾、陶器與手工製玻璃工藝品聞名。此鄉鎮亦以大麥、玉米、花生、甘蔗、菸草與各式蔬菜聞名；主要街道，處處可以看得見殖民時期遺留的法國與西班牙建築風格，甚至較常看到不同於一般印地安人之金髮碧眼的混血墨西哥人（圖 19-23）。

3. Mando Cuervo

一早搭乘約 75 分鐘的國內班機後，即抵達瓜達拉哈拉市，然後搭乘 Tequila 快車，約二小時抵達酒莊 Mundo Cuervo。沿途，觸目皆是山谷上種植的藍色龍舌蘭；在火車上，不僅提供龍舌蘭酒、花生米和起司，更提供賓果遊戲娛樂嘉賓。車上並有高歌歡唱的歌手，以傳統服飾引人注目。

Mundo Cuervo 是鎮上最古老的龍舌蘭酒廠；Cuervo 家族自 1795 年即獲得王室許可，釀製龍舌蘭酒。"Cuervo"是西班牙文，意指「烏鴉」，因此酒廠使用烏鴉作為商標，甚至於酒莊的庭園，座落大型黑色烏鴉的雕像，可見此種鳥類受其喜歡的程度。

參觀的內容包括有英文解說的龍舌蘭蒸餾場、田地、龍舌蘭收割與導覽製酒過程；採收「波蘿」似的果實、切割過的果實、蒸爐、地窖、品嚐間均是參觀重點。值得注意的是，每位訪客均被要求要戴上防塵帽，才准進入參觀，而品嚐間的龍舌蘭酒沒有杯數的限制，顯見酒廠的豪邁大方（圖 24-30）！

參觀路線的盡頭，便是紀念品店，不僅供應酒廠各式龍舌蘭酒，更有墨西哥著名的手工藝品、銀器與黑曜石等紀念品。而午餐安排於其私人莊園內享用自助式傳統墨西哥料理，不僅吃喝無限量，更有專人表演馬里亞奇(Mariachi)音樂與舞蹈；熱情有勁的歌舞，包括帽子舞與衣裙鮮豔如彩蝶翻飛的舞蹈。

墨西哥的飲食文化 (圖 31-36)

✓ 玉米

俗語說：「一方水土，養一方人」。墨西哥菜在世界上享有盛名，亦是美國最受歡迎之異族料理之一；其受人喜愛程度，不亞於中國菜與義大利菜。欲瞭解墨西哥料理，必先介紹玉米。玉米在墨西哥文化之馬雅神話裡，被神化、賦予人型化；在墨國各地的壁畫，玉米甚至有神的面貌；從嫩玉米、成熟玉米到老玉米，墨西哥神祇均有掌管者予以庇護，代表其尊崇玉米每一生長階段。至今，墨西哥人仍保有傳統習俗—新生兒的臍帶在玉米上被剪斷，此染有臍帶血的玉米被妥善保存。

事實上玉米餅 (tortillas)對於墨西哥人的重要性，就如同米飯對於華人之重要性，不遑多讓。而最經濟實惠的塔口餅 (tacos)之外皮變是玉米餅。墨西哥人的早餐，更常見以香蕉葉或玉米殼蒸熟，內有玉米磨成泥之餡玉米麵糰的「墨西哥粽子 (tamales)」，口味甜、鹹有之，亦是受歡迎的玉米製品，無怪乎墨西哥人的前世今生與玉米息息相關，而墨國更有「玉米故鄉」之稱。

玉米之起源，至今有三四千年，由古印地安人開始種植玉米，墨西哥人除了食用各式各樣的玉米與玉米製品，其祖先信奉的玉米神不少，甚至有傳說是：人的軀體，為造物主用玉米製成的。每年八月初玉米收成時，會舉辦特定的宗教儀式與慶祝活動。所以稱玉米是墨西哥的象徵，並不為過。

✓ 辣椒

墨西哥人是嗜辣民族，可謂無辣不歡。墨西哥辣椒據說有上百種，大多為紅、黃、綠三色，供人生吃、醃漬、煎烤、煙燻等食用方式，它更是入菜、醬汁、湯底，甚至是甜點中不可或缺的原料。由辣椒所做成的調味醬中，最有名的是莎莎醬 (Salsa Sauce)；莎莎醬由切碎的辣椒、番茄、洋蔥、檸檬、香菜等所調製而成，而墨西哥早餐較普遍供應的是玉米餅包煎蛋和辣沙沙醬與墨西哥辣椒炒蛋。不管長型、鐘型、圓形或迷你袖珍型的辣椒，普遍呈現紅、黃、綠三種顏色，從市場到餐桌，辣椒的存在比比皆是，可見辣椒對於墨西哥菜的重要性，不言而喻。

事實上，辣椒對於墨西哥居民而言不僅是調味料，更是必吃的主食。原產地在美洲，於十五世紀再由哥倫布將辣椒傳入歐洲，乃至全世界；

據聞古早的貴族流行將辣椒粉加入巧克力飲品，以增進精力，今日甚至不乏將少量辣椒粉置入龍舌蘭酒中，以提升芳香與刺激感。

✓ 墨蕾 (Mole)醬

墨西哥美食中，最有名的做菜調味醬為「墨蕾醬」。其內容為以辣椒為底，加上巧克力、玉米、香料等調製而成的醬料，並搭配肉類食物或節慶宴席之沾醬，用以開胃；此為墨國印地安人所發明的醬料。瓦哈卡擁有「七種墨蕾醬的土地」之盛名，其中最有名的是紅、黃、黑、三色墨蕾醬。墨西哥中部的葡爺貝拉 (Puebla)，以出產最優質的墨蕾醬聞名，每年十月均舉辦墨蕾醬節，大肆展示各式墨蕾醬。

✓ 龍舌蘭 (Agave)

墨西哥 43%的土地是乾旱或半乾旱地區，因此半數以上地區多年缺雨，多數植物無法自然生長，只有能將水分儲存在根部和葉子裡的仙人掌和龍舌蘭，最能適應如此的環境。

龍舌蘭是上帝賜給墨西哥的禮物，學名 *Agave* 的希臘文含意為高貴、大方與獨特。墨西哥稱其為 *Maguey*，又名龍舌蘭、番麻、萬年蘭、百年草，為多年生常綠灌木，外貌似瓊麻，是墨西哥一種原生的特殊植物，主要產地在中央高原和東部地區。由於葉片堅挺，不易枯萎、不懼烈日，適合於戶外生長，作為觀葉植物；可種植成排為圍籬、海岸防風林、定砂植物等；可利用其鋸齒葉、葉尖利硬及汁液毒性，作為防禦工具；且葉片纖維堅韌，可供製作繩索、造紙和織布。龍舌蘭擁有大型的鱗莖，當地稱為龍舌蘭的心 (*Piña*)，外型極像一顆巨大的鳳梨，由莖向上，放射狀長出邊緣略白的帶刺葉子。莖的內部含有大量汁液，味道酸甜可口，是墨西哥印第安農工作及趕路口渴時方便取用的天然飲料，因為富含糖分，非常適合用來發酵釀酒。

龍舌蘭酒的純發酵酒身分，維持到西班牙的征服者將蒸餾技術帶來新大陸之前。西班牙人想在當地尋找適合的原料，以取代其所費不貲地從家鄉帶來、補給困難、不足以滿足其龐大消耗量的葡萄酒或其他歐洲烈酒。於是，將有著奇特植物香味的 *Pulque*，用蒸餾方式提升酒精度，產生了龍舌蘭製造的蒸餾酒雛形 *Mezcal wine*。經過了長久的嘗試與改良，才逐漸演變為今日的 *Mezcal* 與 *Tequila*。

龍舌蘭在古印地安文明時代，被視為一種有神性的植物，龍舌蘭酒被視為上天給予人們的恩賜。因為印地安傳說，千年前一道閃電擊中了龍舌蘭，人們飲用流出的蜜汁後，宣稱這是神的賜禮。早在西元三世紀，中美洲的印地安文明便已經發現發酵釀酒的技術，印地安人取用生活中任何可以得到的糖份來源，除了主要作物玉米，與當地常見的棕櫚汁，糖份高又多汁的龍舌蘭，也自然地成為造酒原料。以龍舌蘭汁發酵後製成的 **Pulque**，常用於宗教用途，飲用後可以幫助祭司與神明溝通，以及活人獻祭前讓犧牲者飲用，方便儀式進行。

龍舌蘭酒泛指多種不同屬性的酒款，如果沒有特別說明，是指為人廣知的 **Tequila**，其他幾款多是墨西哥當地居民才較為熟悉。一是 **Pulque**—所有龍舌蘭酒的基礎原型，目前在墨西哥許多地區仍有釀造；二是梅斯卡爾酒(**Mezcal**)，以龍舌蘭心為原料製成的蒸餾酒總稱，因此 **Tequila** 是 **Mezcal** 的一種，但 **Mezcal** 卻不能稱作 **Tequila**，兩者之差異立見分明。從前無論製造地點、原料或作法上，**Mezcal** 都比 **Tequila** 廣泛，但近年來 **Mezcal** 有了確定的產品規範，以便爭取較高的認同地位，與 **Tequila** 分庭抗禮。根據墨西哥 1994 年通過的新法律，只有 6 個行政區生產的龍舌蘭酒可以稱為 **Mezcal**，原料也只限特定的五種龍舌蘭。酒精度約在 36-48% 之間，以墨西哥內銷市場為主；三即直接稱為 **Tequila**，為龍舌蘭酒一族的代表。

Tequila 取自原產地—哈利斯科州附近的特吉拉小鎮。龍舌蘭的種類超過 300 種，由於氣候和土壤，只有哈利斯科州一帶出產優質的藍色龍舌蘭(**Blue Agave**)。**Tequila** 是墨國重要的外銷商品與經濟支柱，被視為「國酒」，受到極為嚴格的政府法規限制與保護，以確保品質。依照法律規定，只有在允許區域內使用藍色龍舌蘭作為原料的龍舌蘭酒，才有資格冠上 **Tequila** 之名在市場上銷售。依此定義，其地位類似干邑白蘭地(**Cognac**)之於法國白蘭地一般。

龍舌蘭酒的製作過程非常繁複，每個藍色龍舌蘭都經過種植者 (**Jimador**) 精心培育 8-12 年才能採收。成熟的龍舌蘭被 **Jimador** 連根刨起後，切去所有葉片，留下形狀和鳳梨非常相似的球莖。烘烤過的 **Piña** 冷卻後即可榨汁。而龍舌蘭汁必須置入酵母，根據傳統做法，製造龍舌蘭酒使用的酵母採集自龍舌蘭葉，但今日大部分的酒廠都是使用以野生菌株培育的人工酵母，甚至商業上的啤酒酵母。用來發酵龍舌蘭汁的容

器可能是木造或現代的不鏽鋼酒槽。較長的發酵時間可以換得較厚實的酒體，酒廠通常會保留一些發酵完成後的初級酒汁，用來當作下一次發酵的引子。

龍舌蘭汁發酵後，可製成酒精度約 5-7% 之間的發酵酒。傳統酒廠以銅製的壺式蒸餾器進行兩次蒸餾，現代酒廠則使用不鏽鋼製的連續蒸餾器，初次蒸餾一個半到兩個小時，酒精度約 20%。第二次蒸餾三到四小時，約 55% 酒精度。原則上每一批次的蒸餾都被分為頭中尾三部分，中間部分是品質最好，也是產品的主要部分。從剛開始的龍舌蘭採收到製造出成品，大約每 7 公斤的龍舌蘭心，才製造得出 1 公升的酒。龍舌蘭酒原漿，再經過不同時間的窖藏，最終方萃取出龍舌蘭酒。

Tequila 在分類上，有法規保障、不可濫用的四種官方標準：1. 銀龍舌蘭酒(Blanco)：蒸餾後立即裝瓶的透明無色酒，為基本款；2. 金龍舌蘭酒(Joven/Oro)：局部的調色與調味料（酒用焦糖與橡木萃取液，色其重量比不得超過 1%），色澤呈金黃色；3. 陳年龍舌蘭酒(Reposado)：經過兩個月以上（不到一年）的橡木桶陳放，顏色因此呈現琥珀色；4. 特級陳年龍舌蘭酒(Añejo)：橡木桶陳放的時間超過一年以上的酒。

龍舌蘭酒和墨西哥人直爽豪放的性格一樣，氣味芬芳、入口冷冽、回味甘甜，是世界八大烈酒之一。而墨西哥人習慣在飲用龍舌蘭的時候，在左手虎口均勻地抹上一縷鹽，右手端起細長的口杯一飲而盡，舔上一口鹽在抓起一片檸檬吮吸，如果有客人在場，常常與客人交叉手臂一起乾杯，以示友好與盡興。冷凍的瑪格麗特酒(Margarita)，更是搭配濃郁墨西哥菜餚的大眾雞尾酒，常與檸檬、草莓、香蕉或是芒果混調。

四、建議

此次參加第五屆保羅伯居斯廚藝世界聯盟高階主管的會議，有下列心得與建議：

1. 宜準備足夠的小禮物與好酒量。與會人員幾乎皆準備了交換禮物，如小工藝品、巧克力、圍裙、龍舌蘭酒，因此建議參加此種活動至少準備 20 份小紀念品，尤其在熱情的中南美國家，才不會失禮。而墨西哥人習慣午、晚餐以龍舌蘭酒宴嘉賓；晚宴往往拖至晚上 8:30 才開始，結束時超過 11 點，好酒量與體力不可或缺以求賓主盡歡（圖 37-42）。
2. 地主學校的熱情接待與完善規劃，為此次雙年會之成功關鍵。墨西哥市的 UP 學府，出動其校方高階主管的接待、導覽與引導，充分展現拉丁民族的熱情與對此保羅伯居斯廚藝學校活動的支持及重視；兩天於首府的會議與會議後，在瓜達拉哈拉市的龍舌蘭酒與古鎮巡禮，均有專人全程陪同與協助西班牙文的翻譯，顯見地主學校的重視、認同與支持。UP 的盡心盡力款待精神，令人佩服與肯定。西語人口與國家多，在世界上扮演重要角色，建議我國相關餐旅觀光科系未來可開設西語課程，以培育更多精通西語與相關文化習俗的國際人才。
3. 實施優質雙聯學制，接軌歐洲優質學府。地主學校 ESDAI (Universidad Panamericana) 的餐旅廚藝聞名於墨西哥，校區坐落於墨西哥市與瓜達拉哈拉市等地。此校的獨特傳統為一天主教女校。其校訓之西文為 “Ubi spiritus, libertas”（有士氣者，即擁有自由）；創校於 1969 年，擁有 44 年歷史，致力於培育擁有專業技術、管理與洞見心態的優秀女性。此校的傳統，即視餐旅精神為一種生活風格。其課程強調服務面、管理面、人文面與研究面。其課程最特別的，除了要求學生修完 4 年 8 學期的課程之外，另外加修一學期專攻於健康或觀光餐旅或慶典管理的課程，以利就業。並且，此校致力於和歐洲知名的餐飲廚藝學校合作雙聯學制；如與瑞士知名的 “Cesar Ritz” 學院之旅館、觀光為主修的國際企業學系合作，互派交換學生，以取得雙學士。並且，此校亦與法國保羅伯居斯廚藝學校合作，每年送一定人數的學生至法國里昂就讀，以取得保羅伯居斯學校認可的文憑 (diploma)。足見，其重視實務、獨尊歐洲專業打造專業內涵之雙聯學制作法。反觀高餐大，經過十八年的努力，現有英國曼徹斯特大都會大學與日本城西大學二間不同大學合作雙聯學制；期望未來得以配合教育部「深耕東南亞」政策，建構更多優質的雙聯學制，以

創雙贏。

4. 保羅伯居斯廚藝學校的核心價值具體、明確，強調技術與管理的連結。它提供廚藝訓練與餐旅訓練，其核心價值強調傳統、現代、革新與研究的整合，重視技術與管理專業知識的傳遞，以準備其學生在世界各地取得最好的職涯。它的目標是朝向卓越的廚藝與餐旅邁進，其重質不重量、不與商業化跨大或速成同流之堅持，對於打造專精廚藝養成之紮根且細水長流的作法，值得吾人學習。
5. 全球聯盟之廚藝與餐飲管理學校，擁有堅實的培訓課程作後盾。全球聯盟之會員，原則上每年需招生並選送五位學生，包括畢業校友前往法國里昂，參加 16 週的專業訓練課程，此費用為 4800 歐元，且會員每年繳交的會費約台幣 400,000 元。一旦學生訓練課程結束，只要通過各科的學科或術科考試或測驗，並可獲頒結業證書，雖然所費不貲，但保羅伯居斯機構提供了紮實的以烹飪藝術為主的下列專業課程：
 - ✓ 烹飪、麵包、糕點及材料採購等實用課程
 - ✓ 食品及飲料管理、營收管理、法國美食與廚藝歷史及概論、服務管理與操作
 - ✓ 法文基礎與進階班

此課程十分重視循序漸進的「做中學，學中做」與不斷累積練習的操作實力，因此頗富好評。不僅如此，它亦鼓勵交換教授的活動。亦即，依實務與理論之不同屬性，每年進行交換教師之教學活動。前者包括烹飪廚藝、糕點烘焙製作；後者涵蓋葡萄酒工藝、食品史、法文、跨國文化管理、財務管理、行銷等課程。分校的會員，除需負責交換教師的交通費用，亦需負責食宿，並依各會員學校特色而發展的教學活動，安排專屬課程。顯見其全球聯盟不僅有品牌化之行銷策略考量，更具有實質師生互動交流之跨文化內涵與實踐。或許，高雄餐旅大學或國內其他廚藝學院亦可學習此種聯盟之精髓與操作方式，以深化「國際接軌、在地作為」、「全球在地化」與「在地全球化」之廚藝教育實質意義與境界。

參考文獻

1. 莎士比亞出版社（2010）。再現世界地理 88：墨西哥—中美洲的文明古國。台中市：暢談文化。
2. 何國世（2003）。墨西哥史。台北市：三民書局。
3. 沈正柔（2007）。馬雅金字塔的秘密。台北市：墨刻出版社。
4. 牟秀茵（2004）。Mook 自遊自在 12：墨西哥。台北市：墨刻出版社。
5. 殷亮(2012年6月6日)。舌尖上的世界—墨西哥的龍舌蘭酒。CRI Online。下載時間：2013年3月21日，網址：
<http://big5.cri.cn/gate/big5/gb.cri.cn/27824/2012/06/06/2225s3715143.htm>



圖 1 UP 校園



圖 2 正前方為保羅伯居斯之總裁與院長



圖 3 UP 會議室外一景



圖 4 雙年會的海報



圖 5 本人與地主 Nancy 及總裁合照



圖 6 會議中各個會員逐一報告



圖 7 Coyocan 的教室外側



圖 8 Coyocan 的代表性私人莊園外觀



圖 9 專業解說員



圖 10 Coyocan 的代表性私人莊園內景



圖 11 Coyocan 手工藝中心



圖 12 Coyocan 市街一景



圖 13 校園內進行中的廚藝課程



圖 14 廚房教室一景



圖 15 女學生的外場制服



圖 16 女老師示範玉米粽的製作



圖 17 校內用餐完，大合照



圖 18 房務課程作床訓練的教室



圖 19 龍舌蘭植物點綴街頭



圖 20 餐廳的吸睛酒促小姐與先生



圖 21 餐廳內製作玉米捲餅的現場



圖 22 街景的路標，具體又雅緻

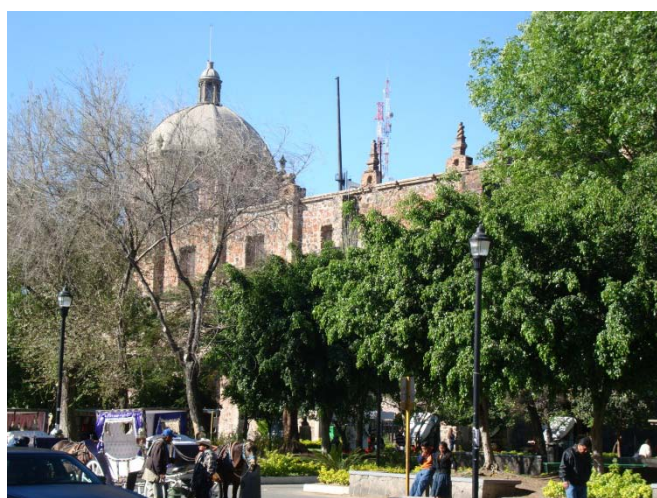


圖 23 街頭的馬車



圖 24 前往龍舌蘭酒莊的火車



圖 25 龍舌蘭種植山谷區



圖 26 墨西哥牛仔示範削「龍舌蘭果實」皮



圖 27 進入最古老的 Cuervo 酒廠，每人均須戴防塵帽



圖 28 龍舌蘭酒發酵後，甜蜜可口的果乾可止渴



圖 29 置入木桶陳年的龍舌蘭酒



圖 30 酒莊供應無限暢飲的瑪格麗特雞尾酒



圖 31 墨西哥玉米餅的手工製作



圖 32 剛出爐的玉米餅



圖 33 墨西哥的傳統小甜點百匯



圖 34 傳統莎莎醬(Salsa Sauce)的製作



圖 35 大麵包裡有墨蕾醬汁



圖 36 傳統的墨西哥盛菜箱，手工製作



圖 37 墨西哥雙年會中餐結束時，內外場團隊接



圖 38 墨西哥創意餐廳的葡萄酒侍酒師



圖 39 墨西哥雙年會晚宴的開放式甜點廚房



圖 40 第二天中餐的桌藝展示專業又令人驚艷
受與會人士的感謝



圖 41 吉他手深情伴奏下，總裁與 UP 大學的
Nancy 高歌一曲墨西哥民謠



圖 42 知名的墨西哥帽子舞