

# 興趣第一 竹科人變鐵板燒師傅

2013-05-06 01:45 中國時報 【黃筱珮／竹市報導】



轉個彎，就有不同的風景！大學唸電機系，曾在竹科工作的陳佳隆（見下圖，黃筱珮攝）

轉個彎，就有不同的風景！大學唸電機系，曾在竹科工作的陳佳隆（見下圖，黃筱珮攝），一次因緣際會到哥哥工作的鐵板燒餐廳打工，覺得在客人面前炒菜就像是藝術表演，因而從竹科人轉行成鐵板燒師傅，好手藝獲五星級飯店青睞，延攬為副主廚。

卅八歲的陳佳隆就學時走技職體系，高中唸新竹高工，半工半讀，曾到竹科去工作，當時在竹科工作分紅多，是很夯的工作。

新竹高工畢業後，他就讀聖約翰大學（改制前為新埔工專）電機系，大二時一次因緣際會，到哥哥工作的鐵板燒餐廳打工，發現自己很愛在客人面前炒菜，覺得像一場表演，獲得客人稱讚時超開心，決定捨棄當科技人，轉行餐飲業。

「一開始對媽媽很難交待」，陳佳隆說，媽媽希望他當竹科新貴，但他堅持朝興趣邁進，如今小有成就，媽媽也替他高興。

陳佳隆說，各行各業都有辛苦之處，他經常炒菜炒到手發炎酸痛，舉都舉不起來，得上醫院去復健，但「有興趣就不怕苦」，他鑽研日本料理、西餐，把精髓融合在鐵板燒中，開發許多創意料理。

最近他獲得新竹老爺酒店的青睞，延攬為鐵板燒副主廚，不只菜名取得奇巧，例如「明太子風味鮮蝦卷襯魚子醬魔鬼蛋」，擺盤也走精緻法式風格，吸引饕客上門嘗鮮。