

問到："為什麼會推料理達人的行程?"

香港情況或者比較特殊，高地價政策而來的高租金，將餐飲行業壓抑得"保利為先"，飲食變得毫無靈魂和創意。當然，願付高昂價格，仍可找到一定素質的餐飲服務。但，非大眾化的價錢和供應，難免將一眾消費者拒諸門外。

另外，很多年青創業者，熱誠有餘，經驗不足。套用蔡瀾先生的話：咀上無毛當大廚！花巧有餘，食味不足。同樣的情況，出現在各式餐飲業比比皆是。單以茶餐廳為例，逢肉必加肉鬆粉，多油多味精，令人望而生畏。

我們推出料理達人的行程，只是入門，期望參加者可籍此機會，了解香港以外，近年大熱的台式料理(包括中，西糕點，小食，飲料)的製作方式。有更多興趣深入了解的，可以參加深造班，特別是已有餐飲業經驗的行內人，可以通過行程參觀當地五星酒店，食府的擺設，服務等。更可透過學習其他同行處理餐飲的技巧，溫故知新。花少錢而大收獲。

廿一世紀，觀光餐旅業將會成為明星產業。因為，觀光餐旅市場廣泛，消費者眾。年輕人如果願意投資自己，願意放眼未來，願意用心去學習。肯自律，從日常生活中養成敬業樂業的態度和磨練沉穩性格。有扎實的基本功，學會認識食材，掌握食材的特性，學懂處理食品的安全和衛生，做好成本控制，菜色規劃等等。將來，至少可在餐飲業做出成績。

很多人或會認為，做廚房，跟師傅拜師不就可以？師傅只能傳授他本身的功夫，對於現代人對飲食的訴求和需求，吃得健康又營養，必須自行外尋，才可增值。想成為新一代成功的廚師，不單要懂得做出好菜，更要懂得說得出一口好菜。要了解菜餚和服務，也要了解背後蘊含的文化，佈菜要精彩，看起來有意景，生命，懂得為菜餚增值。廚師本身有點文化底子更有幫助。

作為旅遊業者，我們看得到未來市場所在，也實在感受到本地餐飲業者不足之處。所以，我們嚐試推出料理達人的行程，衝擊一貫的旅遊產品之餘，也跨行業提供另類訴求。