

專欄 集品春風

生存之道

集品社長吳春風：「改變，才有路」
逆向潮流，創造自有品牌的獨門價值

好貨嚴選 JIPING SELECT

廚具精選推薦

掌握熱食第一線，六款明星廚具出列

專訪 陳陸寬

進擊的小酒館

進化版的貓下去，更專心走自己的路
平面配置圖＋六道關鍵，全面解讀料理現場
小廚房經濟學，誰說效能與美學不能兼顧
小酒館料理精選推薦，不簡單的簡單好味

為烹飪的靈魂
做更持久的燃燒

集品銅製西式爐頭，
攝氏1000度以上翻砂鑄造的堅持，
大幅度降低傳統鑄鐵爐頭
因鏽蝕所產生的能源耗損，
為每一次的烹飪加熱提供更強而有力的後盾。

集品主義 第一期

JIPING KITCHEN SYSTEM NO.1

我們希望透過這本期刊的發行，
能為每一個追求品質的餐飲客戶，
提供一種具有啟發性的參考價值，
並且能更深入地瞭解，
本公司近年來持續在進步的每一件代表作品。

在每一個餐飲工作現場，
每一個施工環節的品質考量，
集品一直都本著餐飲業主最好的合作夥伴，
深入每個需求與技術層面，
為操作人員做最好的服務與最妥善的規劃。

20 年的信譽，從承包工程到自行研發，
「好還要更好」是集品唯一的工作信條，
我們也希望這樣的理念，
能在台灣成就更多更具前瞻性的餐飲藍圖。

THE RESTAURANT FILE

貓下去計畫 Meowvelous Project



形態	西式快炒小館
地址	台北市中正區徐州路38號
電話	02-2322-2364
營業時間	17:30 open
員工數	外場6人、內場4人
座位數	22席
平均消費	700元

經營者 陳陸寬



貓下去西餐快炒小館負責人。高雄餐旅學院畢，曾任職知名餐廳。從雜誌編輯到樂團到餐館，涉足領域多元。貓下去酒館很小但野心很大，老闆脾氣和龜毛程度都是一流的有名，不打算只當個做菜的人，還希望與社會對話，以及用自己的力量，改變一些台灣飲食文化。

FEATURE

進擊的小酒館 貓下去 回來了

一種飲食形態的進化

絕對值得對全台北的饕客發出喜訊宣告：貓下去回來了！

經歷咬牙汰換不合時宜的風格，整肅掉看不順眼包括廚房在內的坑坑角角，從用餐觀念以至設備工法、空間氛圍、菜單邏輯……大刀打掉限制的陣痛過程。如同狠狠談過一次戀愛分手後又跟舊情人復合，終於理解到：過去是沒辦法丟棄的，但可以成為你的養份。然後下一步是，確認該怎麼

往前走。

在 REOPEN 一個多月的新型態貓下去，阿寬身上同時違和地存在氣定神閒與急躁，侃侃而談的同時每根神經警覺地豎起留意各個角落動靜。聊起心得，他長年高度壓縮的豐沛想法，與同等豐沛的痛苦教訓，像洪流般一下子嘩嘩傾倒出。

是的，新的貓下去就是在做這些外人看來不符成本卻非試不可的事情。對，別人就算願意將就現實，完工打死節省攤提，但在這裡不成立；十坪

見方的廚房，用上同業裡最頂級的材料，分分講究，標準硬是不拿台灣，拿進口廠商比。

問阿寬如何確保廚房的實用性與效能性是他要的？阿寬坦承，老實講不知道，就像做唱片，出去後誰曉得能不能達到效果？但這是他長久以來，每天堵在這產業耗磨十幾個小時，拿人生拼搏來的 SENSE。現今看著輕巧，但一眼掃過去就知，所有環節配備都必需極精準，斤斤計較效能極大值，例如廚房入口的水槽，小

到迷你，還能做成子母槽！他淡淡的說：「我連五公分兩公分都在算。但真正的專業是要這樣做的。」

專業不是只盯魔鬼看不見的細節，還要有充足的野心和決心。新菜單大膽把台灣人每餐必備的澱粉從半數降到十分之一，「不管我們多擅長，但一直拘泥在麵跟飯很沒意思，這也不該是唯一的吃飯邏輯。」

蔬菜、肉都有機會成為主食選項，酒精類飲品豐富些，概念更接近西班牙的 tapas、法國的 bistro 或英國的 inn……頂級城市從紐約到倫敦，現代化的小酒館大抵上都往這個潮流傾斜。原因就在於烹調技法上，要再發明新東西已經很難，但餐廳型態的進化還未走到極限，遠方的鼓聲催促著冒險者新大陸的可能性。

抱怨當然有，邊挨罵還邊明招暗步扭轉一般人吃飯的習慣。阿寬只說，這是一定要的過程。

整合規畫與細膩的配合度 正是集品的強項

認識阿寬的人大概都了解他興趣涉獵之多元廣博，饒是如此，形塑店的樣貌仍是心思費盡。「以前看日本雜誌介紹小廚房小餐廳，會發現他們思考很細膩，尤其在收納概念方面特別出

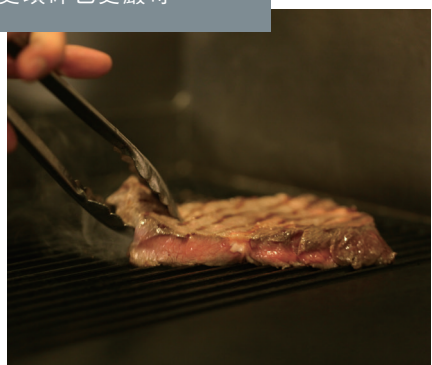
色。在日本，想開店有很多參考資料，但在台灣就不得不自行摸索。」一次又一次，每個嘗試都得繳學費，不管是時間或金錢。

這次裝潢光規畫就耗時月餘，七成事前設計，剩下三成靠集品工班在現場的經驗反饋，阿寬特別強調不銹鋼工班幫了很大的忙，協助建立新廚房的架構，甚至可以要求牆上的螺絲釘造型要好看一點。

「那條細縫想辦法幫我補起來嘛！」
「你想辦法給我找細的不銹鋼管！」



店小，需要協調的就更精密更瑣碎也更嚴苛。



有人反應，有人實驗
是我覺得這個產業可以進步，一個很潛移默化的關鍵。



店小，大廚房的規格當然沒辦法照單全收，需要協調的就更精密更瑣碎也更嚴苛。阿寬顯然也知道自己的龜毛，笑著描述他怎麼用激將法令老闆就範：「他就是受不了人家說他的東西不夠好！」

開餐廳不是有個廚師就夠，而菜單若光放些客人喜歡吃的，大概下場是整死內場。貓下去的新菜單組合放在客人面前，點菜速度快，而且不管怎麼搭配都不會吃到太多重複的單品——這是阿寬考量各方面的極限後取得 INSIDE/OUTSIDE 平衡的妥協

版。背後的執行關鍵在於系統化，不管五點半七點八點半踏入店裡，客人坐下來，要吃到熱騰騰的餐點，倚賴強大的生產線能夠迅速上菜，而且所有餐點的品質與味道都漂亮地保持水準——這考驗人手的系統化程度，以及軟硬體設備穩定性夠不夠悍。

沒有建築師或室內設計師畫圖監工，其實沒什麼好吃驚的。即便大部份高級餐廳，設計師多半也僅主導外場裝潢，工班對廚房內場的重要性隱而不顯，卻是必要的。

當初阿寬落定概念之後先出草圖，跟集品工班溝通優秀面與可能性，過程中三番兩次來往算尺寸是否過小過大……兩邊都有經驗，兩邊都有偏執狂，從想法衝突到互相佩服，打造出來現在的這個廚房效能奇高，儘管坪數落差不大，但能供應的菜色從冷盤的到熱食複雜度卻幾乎是以前的十倍。來客數也比以前明顯成長。

沒有所謂絕對值的好或所謂的正確，但小廚房和小酒館自會有最適合那地方的樣貌，最適合那空間的設計，方便大家做事，又能賓主盡歡。集品吸引阿寬的強項在於整合規畫與細膩的配合度，從使用者反饋後的爐具改良，到滿足抽風煙罩、油煙排除系統的需求，幾乎已涵蓋了整座廚



時間到了你跟得上，
就是有搭上線。
我們現在就是在追著未來跑。

房的設計。貓下去目前使用的爐子在外界詢問度也很高，昂貴的銅製爐頭，燃燒功率應該是目前台灣業界最好的（甚至有有可能比國外好。」阿寬說。）因為不生鏽，相對造價也高，是雙方互相激盪試誤後的成果。開玩笑問他隸屬研發部嗎？阿寬說不能這樣講，有人思考，有人反應，有人實驗：「這是我覺得這個產業可以進步，一個很潛移默化的關鍵。我們默默做一些事情。」

維修也是阿寬選擇集品的主要原因。並非所有廠商都能提供效率高，

品質好的維修，但廚房是餐廳命脈，少一兩樣傢俬不能用都是天大事情，集品出色的售後服務讓他們獨樹一幟。跟著餐飲大環境一起成長，建立一條龍系統，全盤了解協調到各路廠商，自然水電管路都能配合貓下去的需求及時對症處理。「跟集品合作需要付出一些代價，但花出去的錢絕對值得。我們常常在看國外的東西，思考台灣能不能做到？現實情況是我們的想像根本缺乏參考值與資料，集品願意去試，想像才有可能性。」

經驗、追求極致的欲望，然後化為行動，最後誕生的結果推動了一些微小但顯著的革命。「我們雙方等同是在互相切磋：怎麼去設計這麼小的店！」這幾年看多了餐廳問題，經驗值累積高了，阿寬更不囿於單守著產業一環，不受框架束縛，不信山水無路，積極介入其他層面。

餐廳生意是 一口飯一口菜吃出來的

門口依然出現搞不清楚營業時間探頭進來的客人，阿寬習以為常地喊過去：「五點半才營業喔！」一牆之隔的小廚房瀰漫著緊湊有序的戰鬥氣氛——天堂餐館等候魔術上場的前一刻。

或許還不到打掉重練，但絕對有自找麻煩。「在這裡第五年了，我覺得我們應該要有更不一樣的飲食邏輯。」外圍觀望的人、缺乏想像的人永遠難了解：看起來都簡單的事，跳下去怎麼要費這麼多心思與氣力？再談回台灣大環境與餐飲文化，阿寬話語中的疾馳感稍稍克制，店內是一個戰場，店外又是另一個。

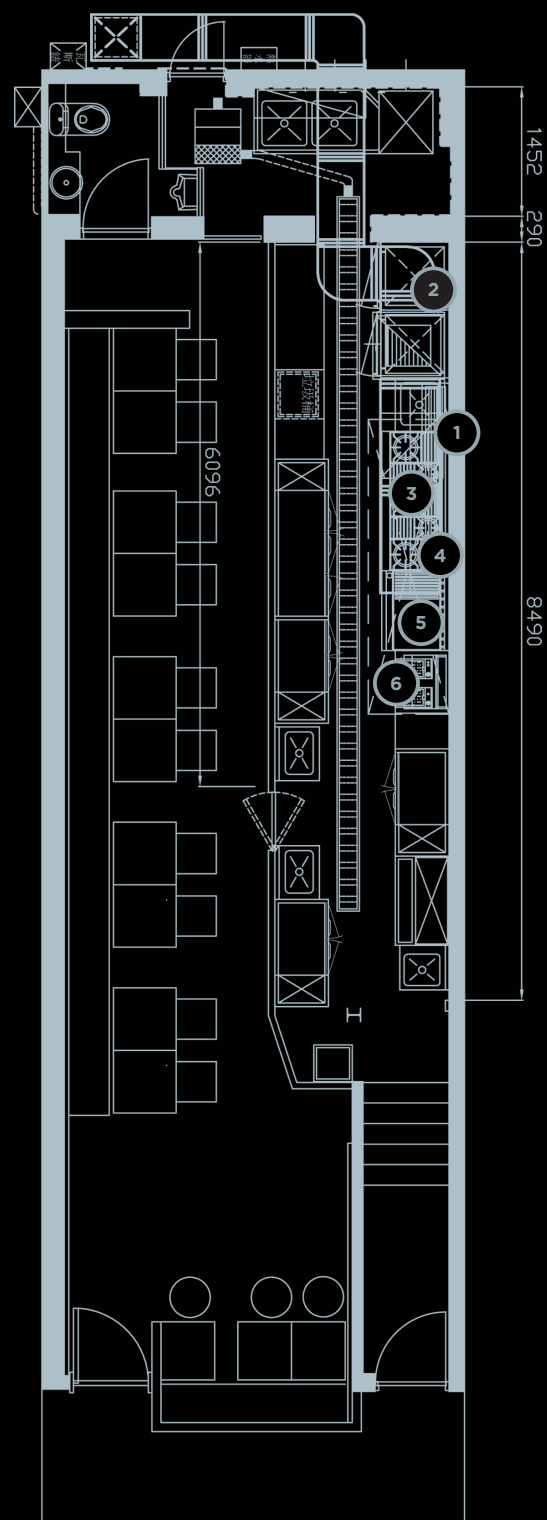
從做菜的人過位成經營者角色，腦袋裡的藍圖細節更添開枝散葉，然而回歸到一間愈趨本質化的小酒館／客棧式的餐廳，生意仍是從最基礎開始：「餐廳生意是一口飯一口菜吃出來的，我們每天都在體現這件事。」小餐廳裡時間空間難免侷限，阿寬也難掩對日日例行軌道中失控衝撞的懊惱，但奇妙的是現實的難處也像光影交疊，突顯出貓下去的性格輪廓：一種獨特的倔強魅力。

抬眼看了看窗外，四月春風軟緞似的捲過徐州路。關於貓下去的未來？「房子合約還蠻長的，再做十年不是問題，有機會想再多做一點、改變多一點事。」怎麼做到？需要時間。「時間到了你跟得上，就是有搭上線。我們現在就是在追著未來跑。」的確，必需永遠讓想像走得比現實更遠，才有追逐前進的可能。

狹長空間加開放式廚房，如何讓內外場這條線運作達到最高效率，令阿寬費盡心思，也是跟一般餐廳設計最不同之處。



貓下去店內平面圖



① 抽風



愈擁擠的空間
抽風與補風就愈重要

貓下去大概是同級坪數餐廳裡抽風機採用最大台的。一個空間裡有抽風就必需有補風，計算維持空氣的流動與平衡，讓人坐下來吃飯也不怕油煙味沾惹身上。

② 冰箱



容量是決定
你能做多少生意的關鍵

所有餐廳都知道能做多少生意，取決於冰箱能放多少食材，但冰箱尺寸往往需要牽就空間。廚房裡看得到的冰箱2台，其他都設計在流理台下方，加樓下總共8台。

③ 爐子



從菜單設計回推
系統化操作執行度

當器材有限，每天就必需要跟時間賽跑。爐子是其一。在阿寬要求、集品研發之前，沒人做這麼小的爐子，但阿寬試過，這麼小就夠用了。這是對空間的精打細算。

④ 層架



開放式廚房
你的用具就是你的擺設

廚房最忌不好收納。同時怎麼維持乾淨整齊是貓下去最在乎的事情。設計廚房時顧及死角和可清潔度，是當時思考的重點。日本很多小廚房的收納功能就做得很好。

⑤ 煎爐



透過流程組織
將有限空間與時間極大化

當每日只有短短五小時備料，唯一的解決之道就是先確認能排多少工作進去？哪些最耗時？然後才能決定今天工作順序。爐子就是其中一種需要排隊使用的機具。

⑥ 烤箱



基本設備的底線在於
細節愈講究，愈能省人力

升級都是升在看不見的魔鬼細節裡。例如在意的清潔度：新一代烤箱散熱處的孔縫，從材質設計上去修改到水沖洗也不易生鏽。效能（與造價）上，也大幅躍昇。



解讀料理現場

廚房的組合安排是一門溝通藝術
決定料理與料理人之間的複雜互動



煎烤大蘆筍、
玉米筍與筊白筍

以台灣人愛吃的筍子集錦當做發想。運用高溫但快速的煎烤 (Pan roasting) 手法，先在鍋子裡將筍子做適度的調味，再放進攝氏220度的烤箱2分鐘，原本不易熟透的筍子藉由這樣的烹飪可達到燒烤上色又不至於燒焦的狀態。最後佐以咖喱奶油與柴魚片，達到西餐中做的概念。



墨魚燉飯與爐烤鑲肉中卷

義大利燉飯在快速的出餐過程裡需要溫和但一致的火力才得以完成。這道燉飯的完成需要運用兩種加熱手法，一部分是在爐面上先完成墨魚燉飯，另一個部分則是把內部填進豬肉的中卷送進攝氏220度的烤箱內爐烤至熟透。是看似簡單但需要掌握時間與火候的一道家常菜色。



每日不同的煎烤鮮魚

將一塊魚菲力煎至漂亮的七分熟是西餐廚房裡最需要練習的技能。鍋子與爐子間的火候控制是關鍵。先以大火將魚皮煎上色，接著轉為溫火，加入大量奶油融化並放入新鮮香草調味，以澆淋的手法，慢慢的將魚淋熟。火候與時間的掌握能確保魚肉烹調的熟度並保有奶油焦化過的香味。



招牌鴨肉番茄紅醬義大利麵

餐館所烹煮的義大利麵需要維持整個出餐時間裡的品質。而在這個前提條件下，最重要的就是煮麵鍋下方的火源供應要能穩定，不會因忙碌時煮麵水的飛濺而影響火力。在麵條與醬汁拌合的過程中，需要的則是爐面有能在瞬間以大火煮沸醬汁的能力。這些小因素都是影響一盤義大利麵好吃與否的關鍵。

進擊的小酒館料理

吃飯這件事
應該要多點冒險和浪漫想像

小廚房經濟學

基本原則很簡單，但標準要定在高檔餐廳和國外廚房的高度

1

上手度

「這會讓控制食物的條件變得更精準。」

館子小，更需要跟時間賽跑！此時成敗常繫於廚具，高功率和高上手度能確保日復一日做的料理，盤盤皆維持穩定品質，即便生意再好或非固定廚師烹調，也都不會因火力忽大忽小而有落差，延誤影響到出菜速度。第一代貓下去找的台灣廠商過於克難，在跟集品合作後，從一開始模仿，嘗試改良燃燒功率和耐久度，即使不採用進口餐廚設備，也要求達到在高級餐廳使用爐子水準。阿寬說貓下去REOPEN後使用的這套設備，的確讓整體出品品質提昇之餘，掌控制也更高。



2

清潔度

「我們的廚房每天洗，洗不壞很重要。」

餐廳生意一好，很容易藏污納垢。國外長年使用西餐爐，商品已發展得好清理，設計合邏輯。而台灣自行研製的爐子或許會以價錢取向說服店家：別清了，壞掉就換一個。碰巧阿寬不吃這套……貓下去廚房不僅要求每天洗，連設計也力求走明管，就為了好清理。中間溝通改良透過設計，如硬管改成軟鋼材質的軟管，降低原本不易清潔的問題，或者想辦法修改烤箱散熱處的孔縫，讓水沖下去不會生鏽。長年精進，集品的爐子在台灣已獲得一定口碑。



3

設計感

「線條愈極簡，空間愈俐落，坪效愈能提高。」

在台灣一般很少見到廚房以方型鋼管做骨架，方型鋼管無論結構跟規格都屬特製。選用方型美觀、線條俐落的鋼管，好處則是節省空間，東拗一些西挪一點後，廚房空間足足比以前大了近一倍。值得一提的是貓下去這次的骨架全都是用不銹鋼搭起來，然後再以實木作合上外皮，每根鋼骨都可以拆下來重新再調整，讓整體空間保留了變化性，可修改率也更高。這種施工法在初期特別耗時，又得隨時做細部修整，需投入更高成本，所以先決條件是廠商配合度和耐心要高。





Vol.1
生存之道

幫幾項明星商品拍照當天，眾人費了九牛二虎之力搬運，角度喬好，攝影師也一旁待機，但有人不放心，臉幾乎貼著不銹鋼面板，一分灰塵都容不下地檢查：「沒辦法，我應該是最龜毛的。」集品不銹鋼的老闆吳春風被押到一旁訪談時，還不放心地回頭望著。

二十幾年來，將集品從兩人小廠擴展至業界翹楚，下一步準備往自有品牌邁進。對鈑金和各式不銹鋼的那份熟稔，成為自信的底氣。一般經營者往往追求立即性獲利，偏好舊制行事，然而當有客戶提出新要求，吳春風永遠先設定自己頭腦要接受它：「我告訴客戶，做不起來，算我的，做起來，照原價！」

我們最大的差異性在於
我們敢做市場不敢做的事情！

不銹鋼這行屬手工傳產，只有少數人肯接受難度高又繁瑣的訂製，偏

偏吳春風幾乎是一開始就選擇了逆向多數人走，不僅因為性格中對完美鉅細靡遺的執著，也因為相信打造市場區隔，才是生存不二法則。但如今想做品牌，得放下手裡拿慣的火槍，轉身面對消費者。他坦言這決定：「都是被逼的。」集品近年發展好，但老師提點：「在黃金時期，要尋找下一個黃金產品。」讓他時時僅記「改變，才有路」。八年前

的起心動念，醞釀已久終於有了好契機：金融海嘯前夕接到幾筆科學園區的大訂單，既然看到願景，也有成本了，吳春風決心放手一搏。

但多人定位集品「品質好」「價格貴」，這是事實，但非全部，其實很多市面上的產品是集品率先研發，例如全球都有美式油炸機，歷來一直有桶裝瓦斯氣爆與積碳的抱怨，連國際大品牌都不想解決。「我觀察到爐頭同樣用瓦斯燒，為何有些會爆有些不會？從改變結構切入實驗，失敗了幾次後結合台灣常用

的支心爐，嘗試結果熱效率更高又不會回爆。」怎麼辦到？答案很簡單：「思考。」

他強調：產生問題時，應該先了解再尋找解釋，而非馬上給三個字：「不可能！」要設計出完美的商品得了解使用者，而批評正是最好的線索。聯想、發問、解謎，最終將研究轉化至進化。有被認可的「價值」才有提昇「價格」的資格，商品有價，經驗卻是無價的。

參加烘焙展與飯店展是集品站上舞台的起點。不想單調擺器材，吳春風請來冠軍咖啡師林東源站台，大家來看設備時順道喝杯咖啡，輕鬆一下。從斬獲看來，也確實成功創造迴響。「從台灣到國際潮流，目前都仍以低廉工資為主要訴求。但即便潮流看來正確，也不見得就是絕對值。」既然要做頂端市場，就不能隨波逐流。

不銹鋼透過展場氛圍「軟搭」
表現出飲食與城市、
生活空間與美學的思考觀點
傳達無限期待與想像

現在從進場一次水電工程到設備進駐，完整呈現，集品已有能力全線包辦。「貓下去」是個完整的

案子，足以看到參與過程與投入痕跡。當然這樣的案子不只一個，也是預計發展的方向。除了收割先前成果之外，還有商業廚房的新挑戰——中島。吳春風滿臉躍躍欲試：

「中島是未來廚房的進化型式，形貌會隨廚師想像流動，廚房是需要體驗的科學，我們希望做到站爐子前的人，碰觸到集品設備，就會知道差異明顯。」這對台灣自有品牌，不啻是立下一道里程碑，關鍵就在於是否具備完美客製化與施工的功力。先用大廚品質認可，為未來精品家用廚房好感鋪路，這就是「品牌建口碑，口碑養品牌」的計畫。

另外在這一行罕見的鈑金課程計畫『集品學院』也是創舉，系統化納入更多知識或論述，不僅為產業帶進活水，更是頭家員工的雙贏策略。但耗費心力養成人才，這對公司有益處嗎？「有！」吳春風毫不猶豫肯定：「是價值問題。講得更宏觀點，是責任問題。」

放眼餐飲界，不論是王品或瓦城，都有獨到模式與傳承精神。相信長久而持續的做下去一定有效果，吳春風從初心起步，紮實爬昇，現在已直視一個同業不敢想像的高度。

JPF-84

桌上型碳烤爐(大)
table charcoal (large)



尺寸	840×670×360／460(mm)
發熱量	67,000BTU(NG)
有效面積	830×450(mm)
瓦斯入口	1/2inch
重量	111kg
型態	山型導板或火山石傳熱(選配)
產品新型專利	第 M366977 號，抽屜式火排

Dimension	840×670×360／460(mm)
Gas Rated Power	67,000BTU(NG)
Effective Area	830×450(mm)
Gas Inlet	1/2inch
Weight	111kg
Type	Hill-guide or lava rock heat transmission (Optional)

JPC-401

四口西餐爐
下溫控烤箱
four range / thermostat oven



尺寸	895×900×850／1000 ～900／1050 (mm)
發熱量	157,000BTU西式爐頭 (標準配備) 295,000BTU台式15芯爐頭 (選配)
烤箱內容量	545×670×360 (mm) 131公升 (L)
瓦斯入口	φ 1"
烤箱溫控	義大利進口、 頂級溫控組瓦斯壓力自動調整、 防爆系統電子點火、溫度設定
重量	176kg
瓦斯閥門開關	美規安全按壓式經CE，CSA 認證

產品新型專利第 M406157 號 中置母火結構 PAT.NO：M406157
產品新型專利第 M405754 號 烤箱導熱板 PAT.NO：M405754

JPC-601

六口西餐爐
下溫控烤箱
six range / thermostat oven



尺寸	1330×900×850／1000 ～900／1050 (mm)
發熱量	223,000BTU西式爐頭 (標準配備) 430,000BTU台式15芯爐頭 (選配)
烤箱內容量	545×670×360 (mm) 131公升 (L)
瓦斯入口	φ 1"
烤箱溫控	義大利進口、 頂級溫控組瓦斯壓力自動調整、 防爆系統電子點火、溫度設定
重量	246kg
瓦斯閥門開關	美規安全按壓式經CE，CSA 認證

產品新型專利第 M406157 號 中置母火結構 PAT.NO：M406157
產品新型專利第 M405754 號 烤箱導熱板 PAT.NO：M405754

JPA-600

桌上型煎板爐 (小)
table griddle (small)



尺寸	600×670×360 / 460 (mm)
發熱量	40,000BTU (NG)
煎板尺寸	596×470×19 (mm)
瓦斯入口	1/2inch
重量	67kg
產品新型專利	第M366977號，抽屜式火排

Dimension	600×670×360 / 460 (mm)
Gas Rated Power	40,000BTU (NG)
Grill Dimension	596×470×19 (mm)
Gas Inlet	1/2inch
Weight	67kg
PAT,NO	M366977, Patented Drawer Burner

JPSM-600

明火烤箱
salamander



尺寸	600×530×550 (mm)
加熱型態	電熱式，上部加熱
有效面積	480×280 (mm)
上下移動尺寸	12cm
重量	69kg
特性	●整台不銹鋼採用10顆軸承，達到全面平衡滑順。 ●旋鈕採用原裝進口Robertshow，可多段火力控制。

Dimension	600×530×550 (mm)
Heating System	Electronic, solely upper operative
Effective Area	480×280 (mm)
Height Range	12cm
Weight	69kg
	All stainless-steel, it rans with ten bearinigs which make it work smoothly and much more balanced. The all knobs are made by Robertshow. Importantly, the heating levels can be changed by the slector.

JPFY-510

美式油炸機 (大)
fryers (large)



尺寸	510×750×900 / 1130 (mm)
發熱量	92,000BTU (NG)
瓦斯入口	3/4inch
容量	40 公升 (L)
重量	80kg
特性	整台不銹鋼 採用原裝進口Robertshow控制系統

Dimension	510×750×900 / 1130 (mm)
Gas Rated Power	92,000BTU (NG)
Gas Inlet	3/4inch
Capacity	40liter
Weight	80kg
	All stainlesss-steel, thermostat contrnal system is made by Robertshow directly.