

集品主義

JIPING KITCHEN SYSTEMS

5

廚房裡的賽車手

專訪 MUME 主廚 林泉 Richie

MUME

甫於2018年得到台北米其林指南一星的MUME主廚林泉，
有一種魔法，能讓我們熟悉的材料，表現出格外獨特的味道。
這一次，讓我們一起走入他的米其林星光廚房，他的魔法實驗室。

【專欄 集品春風】

集品25，創新就是機會

——集品社長吳春風

5

集品主義

JIPING KITCHEN SYSTEMS



集品25週年，服務更全面 ——

首創台灣唯一西餐爐瓦斯全系列售後服務2年保固！

集品製造，品質保障，高效能與維修保養兼顧，成就壽命最長的餐飲夥伴與業界奇蹟。

歡迎蒞臨總公司參觀洽詢

JIPING 集品

2019年1月 集品不銹鋼有限公司限量發行2000份 247 新北市蘆洲區復興路227巷27號
02-2283-7108 / 2283-8994 jpsus.aaa@msa.hinet.net http://www.jpsteel.com.tw/

JIPING KITCHEN SYSTEMS

集品系統廚具

集品主義 第五期

JIPING KITCHEN SYSTEMS NO.5

2019年1月

【 限量發行 2000 份 】

集品不銹鋼有限公司

247 新北市蘆洲區復興路 227 巷 27 號

02-2283-7108 / 2283-8994

jpsus.aaa@msa.hinet.net

http://www.jpsteel.com.tw



關於集品 ABOUT US

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。

超過 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。





MUME

甫於2018年得到台北米其林指南一星的MUME主廚林泉，
有一種魔法，能讓我們熟悉的材料，表現出格外獨特的味道。
這一次，讓我們一起走入他的米其林星光廚房，他的魔法實驗室。

林泉
Richie

廚房裡的賽車手

專訪 MUME 主廚

FEATURE



帶出生牛肉韃靼甜美的鮮味元素，除了經典配角酸豆，還可以搭配什麼？為了凸顯番茄的酸香，除了巴薩米克，還可以用什麼來點鮮？

這些可能性，絕對五花八門。而在台北，在「MUME」餐廳，主廚林泉帶給人驚喜與感動的答案，是菜脯與黑豆豉。

他用細碎的菜脯，點亮了生牛肉韃靼的鮮甜，越嚼越甜；也用切到幾乎如砂的風乾客家黑豆豉，以鹹香提出了番茄迷人的酸甜味，鹹酸甜揉雜在一起後，鮮味便汨汨湧出。兩樣我們熟悉得不得了台灣食材，被加入西方經典菜色中，帶來的不是懷舊的滋味，而是前衛與驚喜，令人舌尖一亮的新鮮滋味。

活用台灣的寶藏，演繹出更複雜、更難以想像的組合，是林泉的本事。入口時輕鬆愉悅，但總發人深思。

紅麴、馬告、屏東乳鴿……連泰國的、日本的、香港的主廚來台，都受到林泉推薦，用起了台灣道地的特色食材，開啟了他們對於台灣的認識。他就像是廚房裡的外交官，以台灣食材交朋友。

總覺得發展著這些台灣味道狂想的舞台，應該很華麗。沒想到

MUME 的廚房，卻只是兩行狹窄的一字型流理台。稍微受重視一點的家庭廚房，都快要比這個大了吧？專業廚房這樣迷你，沒有關係嗎？

「厲害的賽車手，應該是開普通車都能贏的。」林泉笑著說。

他的確像在廚房裡開賽車。傍晚六點鐘，第一輪客人入座，倘若一樓的座位坐滿，還不算地下一樓的包廂，三十位顧客，各單點三道菜，在八點半第二輪客人入場前，他坐鎮的廚房，有九十道菜要出。也就是說，平均一分鐘要出一道菜，速度要求之高。再回頭看看他那兩行只容一人進出，端湯錯肩就顯得困難的廚房，這不是開賽車是什麼？而且還是賽道窄幅的街道賽。這一回，終於有機會走進林泉令人好奇的廚房裡。發現想要哇嗚一聲的各種細節，還真不少。

厲害的賽車手，
應該是開普通車都能贏的。

——MUME發展出一套獨特的廚房運作邏輯。一般來說，多數西餐廚房，都是外場經理站在菜口喊單；在MUME，喊單的是主廚。他先想好每一桌出菜的順序，快速將顧客點好的單，分配到每一位廚師手上，眼睛一面檢查大家的進度與成果，一面進行手邊自己負責的菜色，然後分一點神飄出廚房，留意不同桌用餐的進度。這些集合統整的責任都落在他肩上，但他幾乎不用移開腳步，就能在位置上完成。因為廚房就是這麼迷你，喔，不，是這麼緊密。

規模大的廚房裡，現代西式餐廳大多是：做醬汁的廚師只做醬汁、做配菜的廚師只做配菜，做最後裝飾的廚師只做裝飾。在MUME，沒有那麼大的空間餘裕，讓大家交錯進行。因此，每位廚師領到一張單，比方說生牛肉韃靼，從牛肉細塊，到低溫蛋黃，到醃漬的小洋蔥、菜脯、海瓜子美乃滋，甚至最後的香草、金蓮花葉，或者炸蓮藕細碎，都是獨自完成，一氣呵成。這樣的廚房流程，帶著微妙的完整感。在這樣特別的運作方式中，在同一雙手、同一雙眼睛關注之下，

我相信在許多細節上，這些菜是被照顧得更面面俱到的。

小廚房就是有小廚房的妙處。近距離的並肩作戰，有其優點。林泉說，當每一位廚房裡的同事，都在他前後左右不到一個箭步的距離時，他的頭一轉，馬上就能清楚看見大家手邊的工作進行到什麼地步，對於節奏的掌握非常有幫助。還有，「不用等他最後做錯了，端來，才發現這不行，再把他頭。過程中，十分鐘前，發現他做得不太對勁，就可以把他頭了，不是啦，是可以馬上告訴他要調整好。」林泉逗趣地說。料理節奏的快慢，和出菜的正確性，受他拿捏得很好。

在MUME這樣氣氛比較年輕、輕鬆的高級餐廳，和傳統的高級餐廳比起來，節奏的確比較明快、用餐的時間也緊湊。我們坐在餐廳椅子上，感受到的那股活力，以及流動的節奏，沒想到原來是從一個小小廚房裡，被激發出來的。

小廚房對廚師的訓練，也特別妙。林泉隨手拎出幾個調理用的方盒出來擺在桌上示意，其中一只方盒，沒有和其它的一樣擺正，歪了出去。「在我們廚房，你是沒有機會這樣（鬆懈）的。」因為每位廚師分配到的流理台面，並不十足寬敞

到可以任你隨意放置工作道具的地步。相反的，每個人都只能把面前的工作道具整整齊齊的排放好，在一個肩寬左右的距離。這是限制，也是要求。然而當廚師們養成習慣之後，動作要不敏捷、手腳要不俐落，都很難。速度因此在更佳狀態。

聽他娓娓道來之後，如果我有餐廳，現在都想立刻去把廚房縮小一半了。



在同一雙手、同一雙眼睛關注之下，我相信在許多細節上，這些菜是被照顧得更面面俱到的。





很快就能溝通。「服務很好，一溝通完，隔天馬上就來。」他這麼稱許集品的服務態度。

當他留意管線的用料、裝設的紮實程度，都足以信賴，他並不介意重新規劃的廚房，規模較小。「小沒關係，重點是耐用。」現在看來，MUME的廚房，的確是一台小而用料精實、性能好的賽車。

林泉說，過去他曾在Mark Best的廚房裡工作，那也是一座規模小巧的廚房，但因此學到了很多。

Mark Best是澳洲素負盛名的廚師，餐廳「Marque」不斷得到澳洲最高廚藝榮譽「三頂帽子」年年認證。站在廚師榮譽的頂峰上，這位廚界明星年輕時，卻曾是礦場的水電工，甚至做過潛水艇建造的工作。對機械設備知之甚詳的Mark Best，廚房，並不是走豪華、寬敞、應有盡有的路線，而是小而緊實，耐用的風格。

「根本是超、級、intense。」林泉加強語氣地說。要說廚房裡來自不同國家的廚師，都「並肩」作戰，絕對不誇張，因為每位廚師站進去，沒有太多空間，幾乎都得肩並著肩。年輕的林泉在那裡得到很好的訓練。倒不一定是在調味上或選用食材上得到了什麼神等級的真傳，

但是，在廚房管理上，單單是道具的整理排放、備料的效率，乃至於收到點單的程序規矩，他在那座廚房中，養成了很好的習慣。東西絕對不能隨便放，不只是出餐時，就算平時沒有客人在，一個小盒子都不能亂擺。因為那就是那麼緊實的一個小廚房。

直至現在，林泉在廚房中依然很少使用圓形的調理道具。在許多餐廳廚房裡，收納食材、半成品、各種調味用品的盒子，經常是圓筒形。但他說NO，因為在整理時，圓形無法密放，一定會有多出來的空間，效率不如方盒來得高。打開冷凍庫、打開冷藏抽屜一看，沒有例外地，全都是將空間妥善利用到最高效率的方盒。或大或小，都是一致的比例，「像LEGO一樣」他說。疊放時完全可以密放，不會有閒置的空間。

MUME的廚房，
就像是一台小而
用料精實、
性能好的賽車。



用料經實的MIT小廚房

——難道沒有想過沿用餐廳原來的廚房嗎？大得多，也可以容納得下許多國外進口、大型的烹飪機具。

林泉說，一開始就鎖定台灣的廚房器具，沒有太多遲疑，就決定不用國外進口的設備了。「食材都用台灣的了，沒道理廚房設備不能用台灣的啊。」他笑說。其實最終說服他的，除了朋友的推薦，就是集品不銹鋼的用料，和他們自我要求的紮實度。

他特別在意的是小配件、五金等用料。「譬如說爐頭，用料如果不好，壞了幾乎是整座都不能用，失去意義了。」

還有管線。那些平時理在看不見之處，然而一旦故障或出問題，卻格外麻煩與勞師動眾，一定得靠信得過的專家，一開始就處理好。

因此，當他選在台北大安區開設自己的第一間餐廳，他並不在意房子較舊，但所有廚房設備都得拆除，位置重新調整過，管線必定要重拉，油煙抽風設備也重新安裝好，這樣他才放心。

挑選廚具就和他選食材的邏輯一樣，在地的，彼此配合的默契比較高，近距離互相討論，雙方的想法



台灣食材的魔法實驗室

在餐廳附近，林泉擁有一間小小的實驗室。整座實驗室除了大到可以走入的冰箱外，就是一座一體成型的大面積不銹鋼檯面，佔據了整個空間。在平滑厚實的專業廚房不銹鋼檯面下，藏著他許多進行到一半的實驗計畫。

一側是正在發酵的米麴，白板上標註了密密麻麻一排每小時量測的溫度和其它參考數字。一側是正在研究各種不同比例水分的愛玉。他正在探測它們的各種性質，用自己的方法，累積出處理它們的經驗值。

這些微妙的數據、經驗值，對林泉邀請來的國外主廚，是一扇觀察、了解與開始欣賞台灣食材的窗。也是饕客們，有幸品嚐到國際聯手創意的最初發軔開端。

過去，名廚受邀來台，顧客們多半期待享用到他們原汁原味、如同本店一般的料理。然而，在交通越來越方便，旅遊各國的饕客，專程飛一趟去享受美食的機會，也越來越普遍時，受邀主廚只帶來他拿手的菜色，就沒那麼吸引人了。相反的，關心風土，關心各國在地食材的風潮方興未艾，名廚踏出自己的

國度，來到異地，嘗試不同的食材、不同風土下培育出的滋味，才是令饕客注目而好奇的新鮮點。

MUME曾邀過許多不同國籍的主廚來台。忙碌、分秒必爭的國外主廚，受邀來台，是不可能丟給他們一盒馬告，就立刻能讓對方了解它獨特的個性的。在MUME實驗室中得到的各種經驗數字，就成了最可靠的客座大數據。有些粉絲，甚至願意從餐廳原地主國飛來台灣，一嚐心中明星主廚在台灣的新創意。

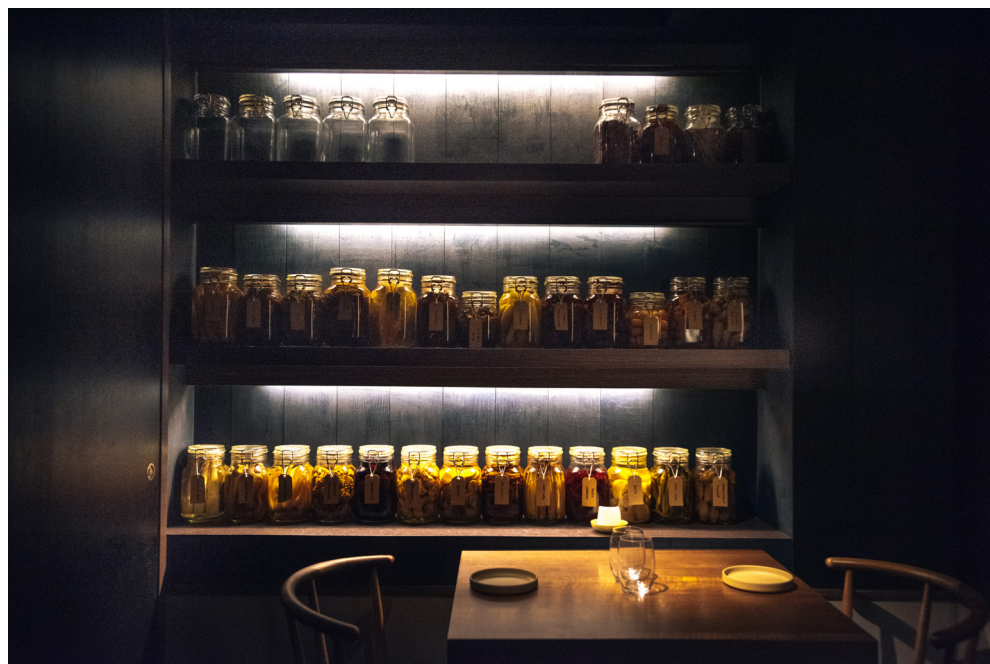
玩心十足的東京知名餐廳「神保町傳」主廚長谷川在祐，就在林泉的支援下，放膽玩了超級多台灣食材。

其中一道，令已經熟悉長谷川主廚料理風格的台灣粉絲、日本粉絲，仍然大感驚奇的，就是西瓜汁愛玉。把愛玉放進西瓜汁裡搓洗，成為透紅色的麵條，是雙方合作的驚人創意。林泉摸透了愛玉的特色、特性，貢獻出來；長谷川在祐將其放入帶有柴魚鮮味的湯中，大膽對比出水果的酸甜感。這樣的合拍之作，只能一再重複地說，太令人感到驚奇了。

用上台灣在地的豬肉、雞肉不稀奇，在MUME的支援下，台灣著



林泉也像廚房裡的魔術師，
將台灣食材的可能性
像魔術盒一樣源源不絕地變出新鮮、奇趣，
但又紮實可口的新驚喜。



MUME INFO.

- 106 台北市大安區四維路28號1樓／ 02-2700-0901
- www.mume.tw／ IG@mume_taiwan
- 18:00-23:00 (最後點餐21:30)

名的烏魚子、檳榔花、甲魚、油飯、薏仁粥、豆腐乳、竹筍、龍鬚菜，全都成為長谷川主廚手中，細緻不失狂放的高級料理。炸檳榔花點綴烏魚子粉，鮮甜豬肉搭配薏仁粥豆腐乳醬等等，你說它們是台灣味嗎？不，這應該說是將台灣食材的可能性，像魔術盒一樣源源不絕地變出新鮮、奇趣，但又紮實可口的驚喜出來。林泉時常是那位魔術師，但也不吝將他的實驗記事本分享出來，作為國外魔術師神奇的助手。

MUME的菜色，時髦中帶著一點隨性自然。不是視覺上會嚇人一跳，用料上來個一擊，眼睛或舌尖立刻被征服那一種。但小小的細節中，例如嚐到那精緻而巧妙存在的菜脯，絕對令人打從心底發出哇嗚的聲音。我特別喜歡這裡輕快的用餐節奏，和時髦但不過分隆重的整體氛圍。歸功於把台灣食材師升級到另一種階段的那位，廚房裡的賽車手。

MUME 風格沙拉

B

MUME的沙拉，是一連串交疊變奏的音符。林泉常用同一種食材的種種變化型態，讓人深刻感受它的千姿萬貌，而留下深刻印象。

比方說到了番茄的季節，他搜羅台灣各式品種的番茄，從中挑出獨特的味道。有的以醋醃漬，有的風乾，有的取其新鮮的風味。混合上了各式沙拉葉之後，他撒上的黑色近乎粉末的味道，不是別的，正是台灣常見的調味品，黑豆豉。鹹而帶醬味的特色，在其中太有趣了。我們或多或少，都吃過夾有蜜餞的小番茄，或沾薑汁醬油膏的大番茄，知道番茄和帶有醬味的鹹，再合適不過了。不過能想到把黑豆豉放進時髦而西式的番茄沙拉，大概也只有林泉一人了。



MUME 鳳梨釋迦

C

林泉相當喜歡，也很留意台灣的各式水果。當他發現台灣有很棒的鳳梨釋迦時，他毫不猶豫的說，就這麼直接上桌吧。他說，國外的釋迦，大多胖胖大大，切開馬上氧化，很難美觀，也很難保持它的美味。但台灣有很好的鳳梨釋迦，他一嚐，太喜歡這個甜中帶有風味的個性了。於是他只做最基本的處理，就是切開，並且焦烤一下，讓其獨特的糖蜜香氣散發出來，就這樣。當食材既有個性又新鮮時，主廚最好的處理方式，就是不要去干擾它自己散發出來的魅力。這也是一種高超的廚藝。



MUME 經典菜色

時髦的盤子裡，經典的西式菜色，帶著隨性自然的率性。仔細一嚐，裡頭的黑豆豉、菜脯、鳳梨釋迦等等台灣特有的食材，紛紛展現令人訝異的個性。

MUME 風格生牛肉韃靼

A

西方的經典料理中，林泉獨不能忘情的，就是生牛肉韃靼。傳統上，這道料理是用酸豆、醃黃瓜，襯托出生牛肉的清甜，然後加上美乃滋和醋。最後在上面打一顆生蛋黃，使之濃郁甜潤。

然而做得這麼規矩，就沒有意思了。林泉很喜歡中外料理都有的一個概念：Surf and turf。意思就是海裡游的、陸上跑的食材，加乘在一起，味道會更好。就像港式的煲湯，有干貝不能少點雞爪，有響螺不能少點豬瘦肉，味道才平衡。因此，在生牛肉韃靼中，林泉以蝦油提鮮，美乃滋也調整為海瓜子美乃滋。蛋黃經過低溫烹調後，成為宛如生的鹹蛋黃那樣QQ的質地，叫人更喜愛。

還不止這樣呢。從開幕以來不曾從菜單上消失的生牛肉韃靼，樣貌卻時時在改變。有時，到了蓮藕盛產的季節，炸蓮藕成為軟甜生牛肉韃靼上，脆而香鮮的配角。或者，他用上矢車菊、山蘿蔔葉、金蓮花葉等等小巧而繽紛的食用花，帶來一些微酸微嗆，宛如在生牛肉韃靼上放點小煙火的驚喜滋味。不過，最令人難忘的，大概還是以細碎菜脯的鹹鮮，點出牛肉甜味的絕佳手筆。



集品 25

創新就是機會



從事餐廚製造、經營25年，得知我們的客戶MUME獲得2018年米其林一星評鑑，同時獲選為亞洲50最佳餐廳，名列18，集品與有榮焉。

◎忠實粉絲是集品成長的力量

——回想當時MUME透過我們每年發行的期刊找上我們時，說他看到這本刊物，很喜歡我們的產品，希望有一天他的店能出現在這本刊物上。對於料理人的讚美，我其實是抱持平常心的，儘管我對顧客喜歡我們的產品很有自信，但是因為市場定位與價格等等問題，喜歡不一定會買。

曾於澳洲Quay、丹麥NOMA等世界知名餐廳工作、學藝，最後選擇在台北開設餐廳的主廚兼負責人林泉，希望MUME本土化，不僅採用本地食材，連餐廚設備也不考慮外國品牌。雙方談過之後，毫不猶豫選擇了品質好又重視服務的集品。過程中，最大的難題是克服MUME廚房小，特別難處理的油煙問題，幸得林先生的信任，順利解決廚房設備安置與油煙處理、管線安裝等問題，雙方合作很愉快。後來還做了幾家他們介紹來的餐廳。

◎服務就是行銷，客戶就是業務

——這本刊物是我們與MUME結緣的契機，後來也為我們帶來不少客戶，但是創刊當時可是業界首創。除了MUME，集品在台中有一個業務花了三年才接到的案子，做好之後，我們去看現場，業主請我們吃飯，大家聊開後，他說三年前拿到這本刊物時，便立下志願，有一天賺到錢一定要跟集品買設備，我聽了很感動。前一期報導的

高雄「挑食」，當時餐廳經營團隊都不太贊成跟台北的公司買廚房設備，老闆力排眾議，堅持向遠在台北的集品購買，因為除了設備的優質度，還有服務。兩三個禮拜前，挑食老闆跟我通電話：「沒想到你們的服務做得這麼好。」因為他一通電話來，我們隔天就派人搭高鐵下去了。儘管我們的產品跟服務已經超過一般水準，但是對於鐵粉，我們更樂於給予升級的服務。

◎安全、品質、效率與雙倍服務

——集品創業之初，我們社內的是標語是「安全、品質、效率」，因為我們主要是做餐廚的製造，決定發展品牌之後，加了一個「服務」；品牌做了五、六年之後，我覺得服務一個不夠，要乘以二。要雙倍的服務。因此2018年6月1日開始，集品做了一個革命性的行動：業界首創保固兩年。因為經過我們的數據分析，知道我們產品的妥善率不錯，所以認為提高保固年限是給西餐廚具的消費者最好的回饋。因為大家已經認識集品在西餐廚具的優質度，儘管價格比同業高

一點，仍願意選購與信任我們。

能夠做到這點，也是因為我們把零件庫存提高到二至五倍，有適度的庫存才能做好維修服務。要取得品牌優勢，不只產品要做好，服務也要做好。我雖然不是經濟學家，但我認為所有中大型企業靠降低庫存減少損失，中小企業則靠適度庫存取得獲利空間。公司雖小，但是在小小工廠中，在同業中發展出不同的調性，改變生產模式、業務形式與行銷方式，是我們在保有產品價值的同時，試圖提升品牌的作法。

◎不斷設下挑戰的目標

——經過這幾年來努力的經營與操作，我們也很清楚知道什麼是市場的風向。未來集品想把中式餐廚品牌化，因為這是最難的部分。西餐源自於西方國家，餐廚設備本來就有其品牌與規格標準，雖然要與世界競爭，但是因為台灣市場小，大家比較不會去關注這部分，而且台灣市場緊縮，進口餐廚設備也減少了。進口的好產品價格貴翻天，差的產品則是每天維修跑不完。集品被稱為台灣廚具的高級品牌，

POINT

服務就是行銷，客戶就是業務，創新就是機會。

是我們在保有產品價值的同時，試圖提升品牌的作法。

我有自信我們的品質可以稱得上高檔，但價格並不「高檔」。這是一把雙刀，是讚美也是傷害，因為有些人會因此預設立場覺得我們價格太高。最近遇到一個國際集團的大公司，主廚很欣賞我們，但是他沒辦法完全作主，最後他打動了一位經理，帶了兩個人來參觀，跟我說「不管多貴，這次一定要想辦法請公司採購你們的產品」。像那樣的

◎在困難的市場環境中更要改變

公司都需要幾家比價才能決定，但他跟我說「就是想用你們的產品，因為我看得出你們的東西就是不一樣」。如果我們是自我感覺良好，就會覺得很棒，有人這麼欣賞我們，但是從商業的角度來看，這是一個警訊，代表我們的產品變成了金字塔頂端，產生了如何在市場生存的問題。

而在因應市場競爭的策略上，集品選擇投入中式餐廚製作。集品雖然現在以西餐廚具聞名，其實我們對中餐爐具更內行。只是過去傳統中餐以廚師為主，都偏好喝酒應酬，與我個性不合，因此我把重心放在西餐設備。現在時代改變，廚師主導的情況比較少，如果是要求好品質的老闆與採購人員，集品就有百分之八十的機會成功拿下訂單。

集品2017年完成中餐廚具展示空間，來看的人大部分都能看出我們品質與其他品牌的差異。但台灣因為政府造成的緊縮狀況，從2017年實施的一例一休，註定了台灣餐飲業進入黑暗時代。還有各種環保、衛生稽核，完全沒有緩衝期，讓多數餐飲業很難撐下去。景氣不好，需求量降低，市場因此僵化不思改變。

面對無法、也不想改變的需求市場，集品則是不斷求新求變。改變不代表賺錢或是能存活，但比較有機會。時機好的時候，不改變也可以賺很多，但是，時機不好時，不改變就只能失敗，退出市場。

改變是很困難的事。有一位餐廳老闆跟我抱怨廚師都不願意改變，我跟他說：「一個習慣改變跟想要改變的人都不見得能改變，更何況是一個不想改變的人。」這兩年雖然不景氣，但是集品還算是有成長的，因為我們做了一些改變，也剛好吻合市場時機。

首先我們設立了品牌價值，改變銷售對象與業務形態，找到新的機會，客戶因此產生消長，但成長的

客戶比失去的多，所以比例上營收是成長的，但是獲利並不算高，因為整體市景景氣仍然被政府政策壓縮到極端。這是一個矛盾的時間點，我們創業了25年，再怎麼樣也成不了第二個科技龍頭或是電信大廠之類的大企業，只能在自己的本業中做好自己的角色。

◎創造產生機會

為了發展中餐廚具，必須先像西餐一樣規格化、標準化，但如果我们先創造，就不會有固定的規格。我們設計了一個中餐爐，放了兩年幾乎沒人問，結果一家打算開泰國菜的知名餐廳，看到這口爐馬上就要了。證明了有創造就有機會。

此外，去年集品開始研發低噪音爐頭。噪音值低，符合我們需求的，可能不符合廚師要的，因為在有些廚師的觀念裡，炒菜沒聽到爐子呼呼聲就懷疑是不是壞了，這是中餐最難改變的地方。有些人則是沒考慮到職災問題，甚至為了展現現炒的氣氛，未曾考慮減少用餐時的噪音值。最近我們找到新的方式改變爐頭，也研發讓操作簡化的方式，希望在中式爐具開發上創造新市場。

回想二三十年前的未來車展示，現在也沒有任何一輛當時的未來車在路上跑，那只是一個代表車廠擁有的技術與概念的展示。我們餐廚產業，也要思考在現階段邁入下一個階段時，應該發展什麼產品，試圖做一些改變，改變商品、改變行銷方式，透過展示，與使用者產生交流、堆積出機會甚至是粉絲。

面對大環境的變化，集品針對法規、未來市場進行新產品的開發；提高服務，改變行銷方式。當各家產品擺在面前，看起來大同小異，沒有使用過，很難知道差異在哪裡，因此我們提出的服務加乘也是要創造差異化，讓服務成為最好的行銷。

不斷力求革新與改變，是根本之道。一成不變就像一灘死水。員工也是一樣，有新的目標，就會有新的成長，也有機會產生新的商業模式，集品希望與客戶、員工一起成長，創造更好的未來。



POINT

2018年推出的豪華中島型廚具，可依餐廳不同需求，做不同的設備搭配。是許多名廚的指定款。

JP (H) VB800

煎板爐／下櫥櫃
Griddle ／ Cabinet



尺寸	800×800×900 / 1050 (mm)
煎板尺寸	680×540×30
功能	煎、煮、炒及烤食，烙印牛排紋
材質	整台不銹鋼製
用途	飯店、西餐廳廚房之烹飪利器
型式	天然 / 液態瓦斯桶裝低壓
發熱量	73,200BTU (四管火排)
特性	●火排採電子式點火 ●專利型抽屜式火排方便維修 ●上方可放置湯鍋保溫 保固2年

JP (H) PA800

義式煮麵機
Pasta Cooker



尺寸	400×800×900 / 1050 (mm)
功能	麵食烹煮
發熱量	76,800BTU (台式16芯爐頭)
型式	天然 / 液態瓦斯桶裝低壓
材質	整台不銹鋼製
用途	●飯店、西餐廳、各式餐飲之烹煮利器 保固2年

JP (H) MC804

四口西餐爐／下烤箱
Four Range ／ Thermostat Oven



尺寸	800×800×900 / 1050 (mm)
功能	煎、煮、炒及烤食
材質	整台不銹鋼製
用途	飯店、西餐廳廚房之烹飪利器
型式	天然 / 液態瓦斯桶裝低壓
發熱量	每個爐頭：NG:30,000 ～ 48,000BTU (天然) LPG：23,000 ～ 28,000BTU (桶裝) 烤箱：25,000 ～ 30,000BTU
烤箱容量	490×620×360 (mm) (109L)
配備	正西式爐頭，爐蓋可掀式 (台式10支芯為選配) ●烤箱採防爆電子點火安規防爆系統、全新德國溫度控制組、瓦斯自動恆壓系統+生鐵製火排+304#不銹鋼網架。 ●升級版母火採壓扣式除垢裝置，只要輕輕一按即可輕鬆除去母火火嘴塞住問題 (為業界唯一採用) 可當小火用。 ●升級版之爐頭加裝304#1.2T不銹鋼圓形水盤，減少污物掉入，下方原配有一只隱藏式水盤，為雙重承接，可加強清潔保護 (為業界唯一採用)。 保固2年

JP (H) BM800

水保溫槽
Bain-Marie



尺寸	400×800×900 / 1050 (mm)
功能	保溫
材質	整台不銹鋼製
用途	飯店、西餐廳、各式餐飲之保溫利器
功率	1 \$ -220V / 德國EGO溫度控制器

JP (H) FB800

法式爐／下櫥櫃
Solid Top ／ Cabinet



尺寸	800×800×900 / 1050 (mm)
鑄鐵厚度	90 (mm)
功能	煮、保溫
材質	整台不銹鋼製
用途	飯店、西餐廳廚房之烹飪與保溫利器
型式	天然 / 液態瓦斯桶裝低壓
發熱量	33,000BTU
配備	西式爐頭 ●採自動電子點火 ●檯面採生鐵鑄造細研磨 ●美規安全按壓式，經 CE、CSA 認證 保固 2 年

JP (H) GB800

碳烤爐／下櫥櫃
Grill ／ Cabinet



尺寸	800×800×900 / 1050 (mm)
功能	燒烤類，烙印牛排紋
材質	整台不銹鋼製
用途	各式中、西餐煎食器
型式	天然 / 液態瓦斯桶裝低壓
發熱量	每支火排:18,300BTU 碳烤爐：73,200BTU (四管火排)
特性	專利型抽屜式火排方便維修
配備	山型導板或火山石傳熱 (可選配) ●平鋪式碳烤架+進口火山石或平鋪式碳烤架+木碳 ●烤箱採防爆電子點火安規防爆系統、溫度控制組、 瓦斯自動恆壓系統+生鐵製火排+304# 不銹鋼網架 ●碳烤爐火排採電子點火 保固 2 年

JP (H) FY800

美式油炸機 (小)
Fryers (small)



尺寸	400×800×900 / 1130 (mm)
功能	油炸類
容量	23 公升 (L)
材質	整台不銹鋼製
用途	速食店、飯店、西餐廳、中餐廳、日式料理 及各式餐飲之烹飪利器
發熱量	NG:91,000BTU (天然) LPG:69,000BTU (桶裝)
特性	●燃燒 (加熱) 系統採用原裝進口， Robertshow 防爆點火裝置及溫控組 ●快速回溫高效能，達到節能省時 保固 2 年

JPSM-600

明火烤箱
Salamander



尺寸	600×530×550 (mm)
功能	焗烤、加熱、保溫
材質	整台不銹鋼製
用途	飯店、西餐廳、各式餐飲之烹飪利器
加熱型態	電熱式上部加熱，可分段直接控制 電壓溫度 (分兩邊獨立控制)
有效面積	560 × 360 (mm)
上下移動尺寸	12 cm
功率	附接地線防止漏電 1 \$ -220V / 4KW-18.2A
特性	●電熱管採用義大利品牌 CE 認證，品質穩定 ●採用 10 顆軸承達到平衡滑順 ●溫度控制採用德國原裝進口 EGO， 可用旋鈕多段火力控制，品質穩定