

“美食侦探”走俏深圳餐饮业 年薪高达8万 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/229/2021_2022__E2_80_9C_E7_BE_8E_E9_A3_9F_E4_c108_229196.htm 46岁的湖南人章力先生，曾在多家星级宾馆、酒店当过20多年的厨师。如今，他受聘在深圳一家有名的酒楼，却不用干掌勺的活，工作内容说起来让人羡慕得有点不相信：每天就是到各大饭店、酒楼吃香的喝辣的，吃完了开个票找老板报账。这还不算，酒楼老板每年还要付给他近8万元的年薪。原来，章先生干的是深圳餐饮行业逐渐活跃起来的一个新行当：美食侦探。“食探”舌头是菜品风向标 转贴于 学生大求职站

<http://job.studa.com>记者了解到，能享受如此高待遇的人并不多，一个酒楼最多只养一两个美食侦探。而能当美食侦探的一般是业内人士：经验丰富的厨师长、有创新精神的厨师以及酒楼老板。由于美食侦探的舌头就是菜品的风向标，因此能当美食侦探的人不仅要懂厨艺，还需要对味道特别敏感。

“食探”最基本的技能是“过口不忘”，品尝菜品后，必须迅速、准确地判断菜品的原料构成、佐料搭配、烹饪方式等，并在3天之内琢磨出相同味道菜品。据了解，美食侦探的任务就是打探深圳各大酒店菜式流行趋势，品尝最新菜品，回来后改头换面、重新包装，加工成自己酒楼的新菜品。深圳一家酒楼总经理称，他们的美食侦探由行政总厨担纲，因为行政总厨要决定店里各种食物的搭配方式，一年里有一半时间都在外品尝菜品，一般每月要推出10个新菜品。深圳另一家酒楼董事长称，手下的美食侦探是有创意的一个年轻厨师，由于去年“侦探”业绩不俗，年薪从去年4万元涨到今

年8万元，相当于厨师长的级别了。开出如此高的年薪，是因为美食侦探能给酒楼带来可观的利润。既然多数酒楼都有美食侦探，美食侦探会不会成为餐饮行业一个新兴的职业？市饮食服务行业协会一人士称，美食侦探的正规叫法应该是尝菜师，成为新职业是趋势，尽管目前在我市尝菜师多为兼职，但不久会成为餐饮业的正式职业。由于尝菜师能发现当今市场菜品的流行趋势，有利于餐厅菜品改进提升，吸引食客，在餐饮企业中地位越来越重要。目前在深圳、广州、北京等地，尝菜师已成为一个专门的职业，且供不应求。餐厅进货舍近求远 由于有美食侦探存在，餐饮店菜品大同小异者多，据说，一道受欢迎的菜，一周内就能在市内餐厅遍地开花。为防止菜品遭克隆，不少餐饮企业在进货渠道上舍近求远，在原料上避免同质化。深圳一家餐厅有一道以蕨菜为主料的菜品很受欢迎，不到半个月，附近十几家餐厅都推出了这道菜。这家餐厅人员只好跑外地去采购。由于当地蕨菜比本地的更脆且无涩味，做出来的菜品比别人更胜一筹。由此受到启发，此后，店里更多的菜品都从外地采购。当然，这样一来成本比本地采购至少高出两倍。（敖敏辉）100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

www.100test.com