

首爾發明展//總舖師改良刻花刀 「食」尚新發明

自由時報

<http://www.libertytimes.com.tw/2013/new/dec/1/today-life18.htm>

2013-12-1



「總舖師」柯信忠發明「刻花刀之改良構造」，讓雕刻更順手，在韓國國際發明展場大秀雕花絕活。(記者湯佳玲攝)



「可更換刀頭之刻花刀結構」用同一支刀柄，只需換刀頭，就有不同雕刻功能。(記者湯佳玲攝)

〔記者湯佳玲／南韓首爾報導〕「工欲善其事、必先利其器」，具有二十多年料理經驗的「總舖師」柯信忠，將一面刀鋒的雕花刀改良成兩面刀鋒的刻刀，操作起來更順手，在韓國國際發明展場大秀雕花絕活，評審嘖嘖稱奇！

總舖師柯信忠曾任高雄漢王、華園飯店等中餐廳主廚，由於實作經驗豐富，**大仁科技大學邀請至餐旅系擔任助理教授**。柯信忠說，飯店的硬體設備固定，「辦桌」則考驗臨場能力。總舖師到場地的第一件事就是「看水路，知道水怎麼走，才知道廚房該設置在哪裡」。由於南部天氣很熱，食材出場的先後順序、如何冷藏都須事先考量，有時候臨時到場就必須馬上組合好廚房、設備與送菜路線，應變力很重要。

曾經獲得韓國、中國等中式美食料理金牌的柯信忠，今年首度轉戰發明展，他認為市面上的雕刻刀還有改良空間，因此研發「刻花刀之改良構造」，一套六把刻刀，包含將原本僅一邊有刀鋒的刀子改良成兩邊都有刀鋒，在切背鰭圖樣時，不必再一刀一切，而能夠連續切割並往上提出；以及反方向切入角度的刀子，避免現行的刻刀切入角度大、易產生阻力的問題，主要應用在盤飾雕刻。

由於雕刻物的造型與表面硬度不同，雕刻時易耗損刀具，所以他另發明「可更換刀頭之刻花刀結構」，刀柄不需更換，只需要替換刀頭，手上就換成了新刀，料理起來就更便利了。

柯信忠也說，從前學徒的生活比較清苦，「師父怎麼罵也不會跑掉，現在遇過幾個說去買杯飲料就落跑的，從頭到尾待的時間還不到兩小時！」