



企業人

撰文：鄭心嫻 攝影：陳肇英 設計：裴惠娟 編輯：陳美靜

不管是中餐還是晚餐，宜蘭的蘭城晶英都排定了一輪客人，遲到十五分鐘，這隻「不等人的鴨」就飛走了，想要再吃，再排三個月。

創造這隻傳奇的翻身鴨霸，就是行政總主廚林瑞勇。他結合在地食材，融合各種菜系料理，獨創宜蘭味的櫻桃鴨，推出烤鴨五吃，讓這家原本生意冷淡到打蚊子的飯店，躍身為烤鴨秀店。

等著吃鴨的人，拉抬了住房率、房價，接連推出的「烤鴨婚宴」也瞬間秒殺。飯店餐廳月營收從八十萬到二億元，站上全台最好吃烤鴨之列。



6 鴨冠全台

出爐15分鐘內上桌，客人若遲到，烤鴨丟掉重新等候。
(烤鴨5吃2,688元+1成服務費)

鴨霸秀本領

4 恆溫烘烤



▶送進專屬的百萬乾鴨房，十八度恆溫、恆濕，十小時烘乾。

3 在地配料

▶特選宜蘭油蔥、混製中藥粉的鴨鹽，塞進鴨肚裡，再用麥芽水氽燙。



蘭城晶英行政主廚

林瑞勇

戴 著白色高高的廚帽，林瑞勇本來要去鴨房看烤鴨烘乾，看到小廚師笨拙地擰麵皮，他一把抓過圓棍，三兩下就將麵皮擰得平整光滑。往前再走二步，看到大火燃起，也抓下鍋鏟，翻炒二下。「就是忍不住想要動手，不做菜我受不了。」走到外場察看上菜，又接下刀子，在桌邊幫客人片鴨。

開幕慘澹 轉調支援

已經是行政總主廚的他，照理不需動手炒菜、片鴨，林瑞勇卻停不下來，「坐在辦公室看文件很不習慣，廚房才是我的戰場。」隨時想做點什麼的個性，



▲靠著這隻鴨，蘭城晶英大翻身，等著吃鴨的人拉抬了住房率、房價，接連推出的「烤鴨婚宴」也瞬間秒殺。

5 掌控出爐

▶ 算準客人進場時間，1小時前送入烤爐。

個人戰績小檔案

年齡：46歲

入行：30年

學歷：國中畢

經歷：聚豐園學徒、Bando 8主廚、晶華飯店主廚

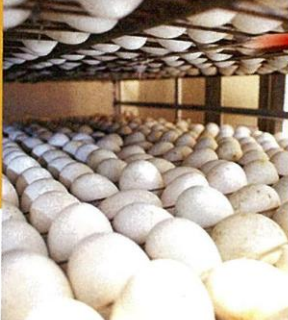
現職：蘭城晶英行政總主廚

戰績：推出的櫻桃烤鴨，2013年打敗馳名的台北龍都烤鴨，被網友票選為全台灣最好吃的鴨。過年最高峰，1天就賣出450隻，總計去年一整年，就賣了6萬多隻鴨，2年內將飯店餐廳月營收從80萬元拉到2億元，占蘭城晶英近5億元營業額的4成左右。

年賣6萬隻 煮熟的鴨子 不等人

▶ 鴨蛋要先放在17度的冷藏室儲存，讓胺基酸跟水分穩定下來，以確保孵化品質，再送到模擬母鴨體溫跟濕度的孵化室放置26天。（蘭城晶英提供）

1 冷藏孵育



▶ 在宜蘭三星墾石地跟純淨湧泉的天然環境，養到七十五天，體重達三、二公斤，才能入選為櫻桃烤鴨。（蘭城晶英提供）

2 礫地飼養



造就出這隻傳奇的櫻桃鴨。

林瑞勇本來在台北晶華飯店當主廚，二〇〇九年加盟晶華的蘭城晶英開幕後，沒有客人上門，飯店工作人員開玩笑說：「整天都在打蚊子。」董事長江國星找上晶華集團董事長潘思亮幫忙，林瑞勇跟另外一位主廚被派到宜蘭去當客座廚師。

「當時我很不願意下去，因為太太生病需要照顧。」林瑞勇本來想只待三個月，沒想到江國星喝了林瑞勇做的「醃篤鮮」湯品後，驚為天人。「爲了這鍋湯，我可以熬十幾個小時，江董深受感動，執意要我留下來。」

肩負著「挽救飯店」的任務，林瑞勇接下這月營收不到八十萬元的五星飯店餐廳，他自嘲說：「壓力當然沒有嘛！要做得比八十萬元還要低，也不容易啦！」但他亟思突圍。

勤跑市場 覓在地味

看著空盪盪的餐廳，林瑞勇不停地在心裡盤旋，到底宜蘭人喜歡的味道是什麼？下班後，他騎著機車，小吃一家吃過一家，從北門蒜味肉羹到順順鵝肉。不到三個月，宜蘭味還沒找到，體

重就胖了十多公斤。

接著他往宜蘭的十二個鄉鎮市場跑，鑽進市場裡，才知道小攤上擺著看起來不怎麼樣的各式青菜，都是農家自種自銷，常常會出現台北根本看不到的豬母草、珠蔥等。林瑞勇覺得很好奇，決定轉往農地探查。

「在三星，我看到農夫爲了種蔥，把土推得老高，每根蔥種的距離好大，我覺得很奇怪，這樣不是耗時、耗成本、收成又少？」農人告訴他：

「泡在土裡，養分多，蔥白才會多，種出來的蔥吃起來才會甜。」

以前的他，做菜沒有想過食材，東西來了就做。「連農夫都可以爲了讓自己種的東西品質好而堅持，我身為廚師，也應該要在料理上斤斤計較，堅持一定要把好吃的東西做給客人吃。」林瑞勇的宜蘭行，改變了他對料理的看法。

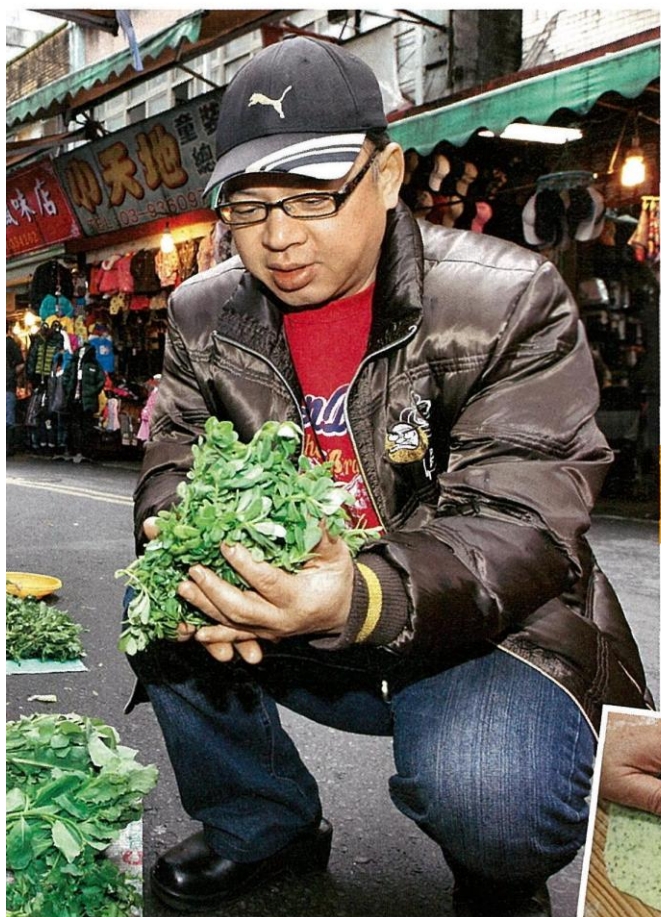
選櫻桃鴨 創作料理

他從食材出發，推出三星蔥、冬山杏鮑菇、羅東皮蛋等十二鄉鎮料理，果然受到宜蘭人



▲林瑞勇（左）要求嚴格，每天都會進廚房訂場，從炒菜到擺盤，事必躬親。

◀林瑞勇（右）喜歡到宜蘭鄉間逛市場，愈是小攤他愈有興趣，他最常問賣菜阿婆的問題就是：「這是你自己種的嗎？」



好評，只是口碑傳出去，業績還是沒有拉起來。畢竟宜蘭小吃這麼多，誰想要到大飯店吃？

有天潘思亮到宜蘭來問林瑞勇：「宜蘭鴨不是很有名？怎麼不推出烤鴨料理？」這才讓他靈光乍現，決定打破菜系的界限，開始研究屬於宜蘭在地的烤鴨。

他拋棄傳統的北京鴨種，改採用宜蘭在地百年鴨場養出的櫻

▼農家出身的林瑞勇，看到大量的三星蔥尾被丟棄，覺得可惜，轉將蔥尾混進麵皮裡，推出三星蔥餅皮，吃起來解膩又滿嘴蔥香。



桃鴨。這是他嘗試了做鴨賞的白菜鴨、番鴨、土番鴨後的最終選擇，一開始，大家都覺得他瘋了：「櫻桃鴨這麼油，過去都用來做燒鴨飯，怎麼做烤鴨？」可是他看上櫻桃鴨肥美的鴨胸，想要區隔北京烤鴨只吃皮的作法，讓鴨肉也成爲烤鴨賣點。



▲蘭城晶英位於宜蘭市，沒有礁溪的溫泉也沒有羅東的夜市，剛開幕業績慘澹，卻靠著櫻桃鴨翻身，連住房率都有8成左右。

爲了去油膩，他苦思各種料理法，終於在日本料理店裡看到曙光，他將鴨肉拿來做成握壽司，學中餐的他，還在日本料理店花了一整天學捏飯糰。到處尋訪壽司醋，終於在加倍使用的日本醋中，找到了調和油膩鴨皮、鴨肉的適度酸味。可是端出去後，卻被老闆駁回：「好像還少了一味。」

「新推烤鴨料理，我們要開個記者會，我看到起司，靈機一動，覺得舉噴槍讓起司融化的

畫面很好，就拿來用在握壽司上。」沒想到，這一個結合西式、日式、中式的壽司，居然將鴨肉襯托得鮮嫩多汁、入口即化，一躍成為宜蘭櫻桃烤鴨的招牌吃法。

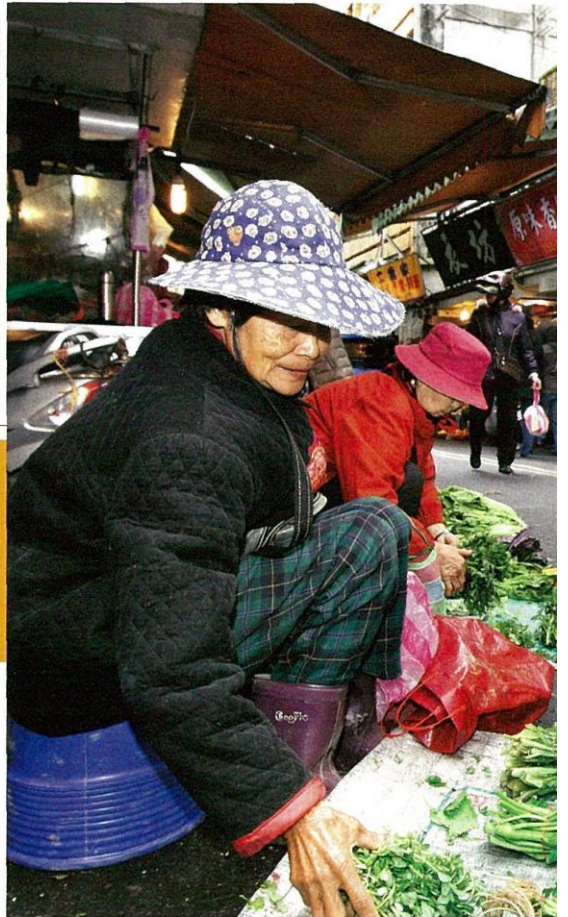
農家出身 北上學藝

能夠綜合各式菜系做法，研發出創意料理，除了精選食材外，靠的是林瑞勇扎實的廚師訓練過程。他國中時，就因為想分攤務農父母的辛勞，跟鄰居姐姐借了食譜，煮出一整桌有魚、有肉的料理，父親吃了大為讚賞：「比你媽做得還好吃！」

第一次做菜就讓爸爸驚豔，他受到很大的鼓舞，十六歲就從雲林鄉下到台北的上海餐廳當學徒，可是不到一個星期，就想耍逃回雲林。

「每天上工就是洗碗，還得幫師傅洗內衣褲、廚師服，根本學不到東西。」愛面子的林瑞勇回頭想想，如果就這樣回去，更會被鄰居、同學笑，於是他轉而決定，不要讓自己吃的苦白費，別人要三年六個月才出師，他要二年內就當上主廚。

於是人家空班休息，他就幫著烤鴨師傅烤鴨、點心師傅擀皮，一般人工作八小時，他硬是



▶林瑞勇推出取自宜蘭特色農產的「十一鄉鎮料理」，終於讓宜蘭人認同這個外地人開的飯店。

宜蘭櫻桃鴨 PK 北京烤鴨

蘭城晶英烤鴨	北京烤鴨
櫻桃鴨	品種 北京鴨
75天（每隻約3.2公斤）	養成 45天（每隻約1公斤）
皮厚，鴨胸肉肥美。	特色 只吃鴨皮，鴨肉較柴。
宜蘭辣味臘片皮鴨、鴨肉握壽司、生菜片鴨絲、白菜燉鴨湯、鴨油麻婆豆腐等5吃	吃法 京醬片皮鴨、熱炒鴨肉、鴨架湯等3吃



做了十四小時，一早六點就先到廚房偷偷學炒菜。

「真的好苦。回家只有一個小房間，也沒有人可以訴苦，只好每天寫日記，邊寫邊哭。」傷他最深的，就是那次炒菜，他想要嘗試放了點糖會是什麼味道？結果師傅一吃，一句話都不說，當著所有人的面把桌子翻了。還有次，他想嘗嘗主廚的菜，當場被主廚敲頭處罰。

這些心酸他都記起來，誓言一定要趕快當上主廚，一年多後，在台北老店聚豐園他就爬上主廚的位子。

客人遲到 重烤一隻

那段時間他到處蹭飯，學各式不同的菜，別人笑他：「只領一份薪水，幹嘛做這麼多事？」他也不在乎，後來研發櫻桃鴨時，才能應用自如的結合各流派做菜方式，有了創意的三星蔥捲鴨肉餅、握壽司、老母雞鴨架湯、蘋果銀芽炒鴨胸跟鴨油麻婆豆腐的吃法。

不善言辭的他，也逼自己每天在房間裡拿鏡子練習說菜色，讓自己在一星期內從見人講話會結巴，到應對流利。

為了讓客人在最好的時間吃到最完美的烤鴨，他堅持「只



▲一般北京烤鴨僅三吃，林瑞勇則獨創烤鴨五吃。

勇內心不勝感慨，當初最支持他

遺憾父親 未享成果

收割鴨子的成果，卻讓林瑞
 去，三個月後，鴨子一飛冲天，
 他看著這隻鴨將業績一路往上
 拉，從一百萬、二百萬元一直飆
 到現在的二億元，接連也讓飯店
 的訂房率往上攀升。

有人等鴨，沒有鴨等人」，他算
 好客人訂位的時間，將烤鴨送進
 烤爐，只要客人遲到，就重烤一
 隻，請客人再等一小時。結果初
 期，賣五隻烤鴨得賠上十五隻，
 「還好老闆挺我。」林瑞勇說，
 本來餐廳營收八十萬元，虧六十
 萬元，他接手後虧了八十萬元。
 但堅持之下，口碑逐漸傳出



▲過年最高紀錄1天就賣出450隻鴨，連宴會廳都開放吃鴨，一眼望去，數十個廚師集體桌邊片鴨的畫面，相當壯觀。



▼農家出身的林瑞勇，國中時就會自動下廚煮好一桌菜，讓種田的爸媽一回來就能享用。

◀林瑞勇當學徒時非常辛苦，不但常遭師父當眾責罵，技術也只能清晨到廚房偷練，每天回家邊寫日記邊哭，造就他能吃苦的個性。(林瑞勇提供)

顧客說法
1個月前就得預訂

台中林先生 資訊業
 為了吃這隻鴨，1個月前就預訂好，請了假，跟朋友特別從台中過來。今天一吃果然厲害，比我吃過的很多烤鴨都好吃得多，我最喜歡的就是創意的鴨肉握壽司，入口即化，真是人間美味。



Available on the App Store | Google play
 免費下載「台灣壹週刊」App
 觀看時事、娛樂及影音新聞

的父親，因肝硬化末期，胃口一直很差，有天卻突然說要去晶華吃他的菜：「老爸一向拒絕來飯店吃，因為怕我花錢。」那一餐五道菜父親一個人全吃光，回家還跟媽媽說：「阿勇做的菜，真是好吃！」

父親上飯店吃林瑞勇做的菜，那是第一次，沒想到也是最後一次。

「我最遺憾的，就是沒能讓爸爸吃到這隻鴨。」林瑞勇說著，眼淚撲簌簌地掉下來。這隻飽含著他艱辛奮鬥的汗水與淚水的鴨，不管帶著他跟飯店飛得多高多遠，卻永遠飛不到父親的眼底了。