

菜上總裁

Landis Taipei 1979-2009, 30 ans de gastronomie au service de la qualité

嚴長壽與亞都的飲食美學

作者 | 王宜一、韓良露、嚴長壽 攝影 | 劉忠



總裁上菜

Landis Taipei 1979-2009, 30 ans de gastronomie au service de la qualité

嚴長壽與亞都的飲食美學

作者 | 王宣一、韓良露、嚴長壽 攝影 | 劉忠



總裁上菜——嚴長壽與亞都的飲食美學／王宜一、韓良露、嚴長壽著；.--初版.--臺北市：積木文化出版：家庭傳媒城邦分公司發行，民98.12 176面；
19×26公分（食之華：9） ISBN 978-986-6595-33-2（精裝）1.餐廳 2.餐飲業 3.食譜 4.亞都飯店 98015445

食之華 09

總裁上菜——嚴長壽與亞都的飲食美學

作者／王宜一、韓良露、嚴長壽 | 攝影／劉忠 | 文字撰述／陳淑分 | 亞都副總經理／譚得祥 | 行政總主廚／廖郁翔 | 照片提供／亞都麗緻飯店 | 主編／蔣豐雯 | 責任編輯／何韋毅 | 食譜主編／劉淑蘭 | 編輯協力／古國壘 | 發行人／徐玉雲 | 總編輯／蔣豐雯 | 副總編輯／劉美欽 | 行銷業務／黃明雪、陳志峰 | 法律顧問／台英國際商務法律事務所 羅明通律師 | 出版／積木文化 | 104台北市民生東路二段141號5樓 | 電話：(02) 2500-7696 傳真：(02) 2500-1953 | 官方部落格：<http://cubepress.com.tw/> | 讀者服務信箱：service_cube@hmg.com.tw | 發行／英屬蓋曼群島家庭傳媒股份有限公司城邦分公司 | 台北市民生東路二段141號2樓 | 讀者服務專線：(02)25007718-9 24小時傳真專線：(02)25001990-1 | 服務時間：週一至週五上午09:30-12:00、下午13:30-17:00 | 郵撥：19863813 戶名：書蟲股份有限公司 | 網站：城邦讀書花園 網址：www.cite.com.tw | 香港發行所／城邦（香港）出版集團有限公司 | 香港灣仔軒尼詩道235號3樓 | 電話：852-25086231 傳真：852-25789337 | 電子信箱：hkcite@biznetvigator.com | 馬新發行所／城邦（馬新）出版集團 | Cité (M) Sdn. Bhd. (458372U) | 11, Jalan 30D/146, Desa Tasik, Sungai Besi, | 57000 Kuala Lumpur, Malaysia. | 電話：603-90563833 傳真：603-90562833 | 電子信箱：citecite@streamyx.com | 美術設計／楊啟異工作室 e-mail：yes7611@ms21.hinet.net | 製版／上晴彩色印刷製版有限公司 | 印刷／東海印刷事業股份有限公司

2009年（民98）12月10日初版 | Printed in Taiwan. ALL RIGHTS RESERVED.

ISBN: 978-986-6595-33-2 | 版權所有，翻印必究 | 售價／880元

- 04 | 作者序 | 一道主菜三十年／嚴長壽
06 | 作者序 | 天香樓上菜／王宜一
08 | 作者序 | 總裁上菜的文化／韓良露

| 傳承與創新 |

- 12 台灣精緻飲食文化的過去、現在與未來／嚴長壽

巴黎廳1930

- 24 巴黎廳1930的故事
28 巴黎廳Fine Dining的傳統
31 在巴黎廳服務的老面孔——Jack
36 米其林三星大廚教給小廖師傅的十堂課
40 桌邊服務 Table Service
42 ◆ 法式榨汁鴨
46 ◆ 火焰番茄湯
48 ◆ 法式火焰薄餅

| 國際名廚在亞都的招牌菜 |

- 51 Chef Roland Mazère／甜酒燴龍蝦
52 Chef Paul Bocuse (Chef Jean Fleury)／特製黑松露湯
53 Chef Jacques Lameloise／香烤松露乳鴿
54 Chef Jean-Michel Lorain／燒烤青豆朝鮮薊咖啡燴牛排
55 Chef Alan Solivérès／香鱈洋芋千層派
56 Chef Philippe Marc／香檸薄片海鱸魚佐羅望子醬汁
57 Chef Joël Antunes／雞汁鮑魚附迷你朝鮮薊

巴賽麗廳

- 60 巴賽麗廳Brasserie
72 歷年來巴賽麗廳主廚介紹
Chef Jean-Claude Herchembert
Chef Thomas Seiler
Chef Nicolas Pena-Alvarez
Chef David Chauveau

| 經典料理 |

- 74 法式鴨肉醬
76 焗烤洋蔥湯
78 麥年煎魚
80 庫斯庫斯什錦肉盤
84 阿爾薩斯酸菜豬腳
88 白汁燴犢牛
90 慢燉什錦鍋
92 白豆什錦鍋
96 舒芙蕾
100 阿爾薩斯蘋果塔

天香樓

- 104 杭州菜的故事
- 114 天香樓的故事
- 118 天香樓主廚群像
 - ◆天香樓歷任主廚
 - 邱平興主廚
 - 曾秀保主廚
 - 楊光宗主廚
- 123 ◆天香樓客座主廚
 - 李亞平主廚
 - 李國緯主廚 (Chef Susur Lee)

新式料理

- 128 玉葉豌豆仁
- 130 香蒜蝦仁
- 132 松露蓴菜芙蓉
- 134 錦菇鮮魚清湯
- 136 米餅鴨肝
- 137 酥炸辣魚
- 138 薺菜筍嬰
- 140 松露拌麵
- 142 精釀龍鱈
- 144 生翅菲力牛排

食記

- 39 米其林大廚在台覓食的幕後小花絮
- 125 天香樓的客人
- 126 總裁教你吃大閘蟹

經典料理

- 146 梅汁番茄
- 147 糖心燻蛋
- 148 花雕醉雞
- 150 酥炸響鈴
- 152 龍井蝦仁
- 154 蓴菜魚丸湯
- 156 宋嫂魚羹
- 158 西湖醋魚
- 160 叫化雞 (富貴土雞)
- 164 東坡肉
- 166 蝦爆鱔麵
- 168 棗泥鍋餅
- 170 酒釀湯圓

總裁上菜

Landis Taipei 1979-2009, 30 ans de gastronomie au service de la qualité

嚴長壽與亞都的飲食美學

作者 | 王宣一、韓良露、嚴長壽 攝影 | 劉忠



- 04 | 作者序 | 一道主菜三十年／嚴長壽
- 06 | 作者序 | 天香樓上菜／王宣一
- 08 | 作者序 | 總裁上菜的文化／韓良露

| 傳承與創新 |

- 12 台灣精緻飲食文化的過去、現在與未來／嚴長壽

| 巴黎廳1930

- 24 巴黎廳1930的故事
- 28 巴黎廳Fine Dining的傳統
- 31 在巴黎廳服務的老面孔——Jack
- 36 米其林三星大廚教給小廖師傅的十堂課
- 40 桌邊服務 Table Service
- 42 ◆ 法式榨汁鴨
- 46 ◆ 火焰番茄湯
- 48 ◆ 法式火焰薄餅
-
- | 國際名廚在亞都的招牌菜 |
- 51 Chef Roland Mazère／甜酒燴龍蝦
- 52 Chef Paul Bocuse (Chef Jean Fleury)／特製黑松露湯
- 53 Chef Jacques Lameloise／香烤松露乳鴿
- 54 Chef Jean-Michel Lorain／燒烤青豆朝鮮薊咖啡犢牛排
- 55 Chef Alan Solivérès／香鱈洋芋千層派
- 56 Chef Philippe Marc／香檸薄片海鱸魚佐羅望子醬汁
- 57 Chef Joël Antunes／雞汁鮑魚附迷你朝鮮薊

| 巴賽麗廳

- 60 巴賽麗廳Brasserie
- 72 歷年來巴賽麗廳主廚介紹
- Chef Jean-Claude Herchembert
- Chef Thomas Seiler
- Chef Nicolas Pena-Alvarez
- Chef David Chauveau

| 經典料理 |

- 74 法式鴨肉醬
- 76 焗烤洋蔥湯
- 78 麥年煎魚
- 80 庫斯庫斯什錦肉盤
- 84 阿爾薩斯酸菜豬腳
- 88 白汁燴犢牛
- 90 慢燉什錦鍋
- 92 白豆什錦鍋
- 96 舒芙蕾
- 100 阿爾薩斯蘋果塔

| 食記 |

- 39 米其林大廚在台覓食的幕後小花絮
125 天香樓的客人
126 總裁教你吃大閘蟹

| 天香樓

- 104 杭州菜的故事
114 天香樓的故事
118 天香樓主廚群像
◆天香樓歷任主廚
邱平興主廚
曾秀保主廚
楊光宗主廚
123 ◆天香樓客座主廚
李亞平主廚
李國緯主廚 (Chef Susur Lee)

| 新式料理 |

- 128 玉葉豌豆仁
130 香蒜蝦仁
132 松露蓴菜芙蓉
134 錦菇鮮魚清湯
136 米餅鴨肝
137 酥炸辣魚
138 薺菜筍嬰
140 松露拌麵
142 精釀龍鱈
144 生翅菲力牛排

| 經典料理 |

- 146 梅汁番茄
147 糖心燻蛋
148 花雕醉雞
150 酥炸響鈴
152 龍井蝦仁
154 蓴菜魚丸湯
156 宋嫂魚羹
158 西湖醋魚
160 叫化雞 (富貴土雞)
164 東坡肉
166 蝦爆鱔麵
168 棗泥鍋餅
170 酒釀湯圓

一道主菜三十年

序

一九七九年，我接下亞都麗緻飯店總裁的職位，當時的我，對餐飲這門專業有許多需要摸索和學習之處；但我從市場的角度，找到了台灣的定位，看到我們觀光的價值與資源所在。我毫無疑慮地認為，台灣所擁有的飲食文化，是我們極重要的資產，我們要將它們包裝出去，讓國際看得見。

因著這樣的認知，即使當時經營飯店還不滿一年，飯店業務也才剛穩定不久，我仍舊向政府提出建議，從一九八〇年底，以世界級的廚藝比賽為規格，並以祕書長的身分主導第一屆金鑊獎。現在回首往事，連自己都難以想像，當時三十多歲的我怎麼會這麼大膽、想做這麼大的事情。但同時，我也很清楚的知道，辦金鑊獎與經營亞都的營運好壞，一點關係也沒有；只因為我看見了台灣的餐飲是我們特有的文化資產，我們需要一個機會，讓世界見證我們所擁有的美食成就。

轉眼近三十年過去了，第一屆金鑊獎已成淡忘的往事，然而，正因為那年的比賽，發掘了不少今日明星級的大廚，其中一位就是鄭衍基（阿基師），另外像曾任廚藝協會理事長的羅孝義等，他們當年都是二、三十歲的年輕小伙子，從那次的比賽中拔擢而起、一炮而紅。

過往的歷史不免讓人憂心，台灣空有良好的餐飲根基，卻無法進入國際殿堂，因此促使我不斷創造大量的交流機會、引進國外名廚。不論我在什麼位階，有再多的構想，都是希望能夠帶給大家更多的靈感與創意；我所做的每一件事情，都要感謝亞都董事會、主管及同仁，三十年來不間斷地在背後支撐著我。

有位台商朋友跟我說：「比時代早一步叫做先進，但比時代早三步，就叫做先烈了。」我聽了不禁莞爾，亞都三十年來，也做過許多先烈的作品。早期因為台灣與中東國家關係良好，卻缺乏好的中東餐廳，於是亞都設置了一間阿拉伯餐廳，軟硬體都務求到位，包括請來日本著名設計師銜尾忠則負責設計，大手筆聘請中東的廚師、伊朗的經理、埃及的肚皮舞孃，餐廳裡面有表演，有水煙斗等等。這些現在看起來很平常的事，在當年卻是創舉，只可惜我們早了市場太多年。

三年前，我們一口氣聘請了三位印度廚師，同時搭配日本帝國飯店的壽司師傅、泰國Dusit Thani的名廚，及我們傳統的法國菜，希望帶給



大家引領潮流的異國料理。雖然看來亞都可能又要再當一次先烈，我們還是要向大家預告這個時代正在來臨，因為能夠讓台灣的廚師就近看到世界的變化，這才是最重要的。

在我推廣台灣餐飲的過程中，與各界廚師們多所接觸，發現台灣的廚師教育面臨著斷層的問題，於是我又開始大聲疾呼，投身餐旅教育的推動。我從當年的省立淡水商工（已改為國立）、開平中學，到高雄餐旅學校（已升格學院），從設計、籌備到師資，大量動員亞都的資源，只希望為台灣培育一塊餐飲種籽的溫床。

現在台灣的餐飲教育體系已愈形完備，只要肩負教育責任的人能夠真心地知道，有這麼多的年輕學子們，放棄其他興趣、放棄其他工作機會，在明知廚房工作相當辛苦的狀況下，依然投身其中，甚至將它當作藝術來投入，在這行業中的我們，都要用更戒慎恐懼的心，斟酌該如何為他們打造一個未來。

《總裁上菜》這本書，是亞都三十年來餐飲部分的回顧，半甲子的光陰，亞都見證了台灣的飲食發展過程，甚至曾經有過那麼一個階段，因緣際會地扮演了些許領導的地位。我們期望這些經驗能提供所有對這個行業有熱誠的朋友們一個方向，期許自己因此有所不同。當今的餐飲熱潮已蔚然成風，但餐飲之於生活的真諦，及將廚匠變成藝術家的環境與教育，都還有許多可以重新思考的地方。這也是我們出版這本書的動機，期待能讓這個行業的追隨者得到一些啟發。

我們都瞭解，我們未必能改變一切，但依然盡力而為。這本書的促成，要感謝的人實在太多。經歷這麼多的世代，這麼多的事情，多少人因為相信我的理念，埋著頭、拚了命地提供幫助，他們都是我最珍貴的夥伴。一同完成此書的王宣一、韓良露兩位顧問及林裕森、謝忠道先生，他們都是亞都最好的品質把關員，我希望他們能用最嚴厲的角度來挑剔、監看亞都，他們都很認真地協助我做到這一點，我不知道要怎麼樣才能感謝這樣的友誼；感謝亞都所有的工作夥伴，要是沒有他們，每一件事都不可能完成，譚得祥副總及小廖師傅更是為了本書付出極多的時間。最後，我想感謝積木文化的編輯團隊，謝謝他們的辛苦，也謝謝他們願意給我們這個機會。我想，大家想要見證的並不是亞都的成就，而是希望一同記述這段台灣餐飲業成長的歷程。

天香樓上菜

王童一

杭州菜，我母親的味道。

從來沒有想過，這樣一種家常的味道，這樣家常的生活，有一天可以成為我的一份職業。也許就像天香樓第一代主廚邱師傅說的：「十三歲的時候，我拿起鍋鏟，怎麼會想到二十年後，我可以站在國際舞台上，被人家用英文、法文、西班牙文、荷蘭文、日語等等我聽不懂的語言介紹，這是台灣來的主廚邱平興先生。」

是的，他們就是如許的平實，不過就是尋找一份可以糊口的工作，單純的想要餵飽自己，幫助家人。他們知道做出一些好菜，可以獲得金錢上的報酬，並且獲得精神上的滿足，能夠看到客人吃得盤空碗空，就是最大的讚美。那個年代，很少有人會走進廚房，對他們說一句「好吃」或是「謝謝」；但是顯然的這一位總裁不一樣，他走進廚房督促他們、鼓勵他們，並且帶他們走到外面，走向世界，表現自己。一位師傅說，是他帶領我們到另一個層次。

訪問過的每一位工作人員都對他懷抱著誠摯的敬佩之心，當亞都的中餐廳從湘菜轉做杭州菜，他們沒有被替換掉任何一人，他要他們放空自己，重新學習。嚴長壽確是一位不一樣的總裁，他更不單想著亞都，他想的是中國菜在世界餐飲文化裡的位置，帶領著亞都以及其他餐飲工作者到世界許多地方，介紹中國菜、推廣中華飲食文化。

我不過是一位老食客，試著在母親走後到這裡繼續尋找家庭餐桌上的老味道，我多希望雅緻細膩的杭州菜有更多的人能認識能接受並且分享，更希望母親餐桌上的好味道可以流傳下去。二〇〇六年的一天，嚴長壽先生請我到「天香樓」午餐，他優雅的說，請妳以後每星期都來吃吃飯。於是我就這樣開啟了在「天香樓」的工作，吃飯。

那時候菜單上密密麻麻的上百道菜，我幾乎吃遍每一道菜色，並且一吃再吃，常常驚艷於菜肴裡的好味道或師傅厲害的刀工與火候。有時候我會纏著師傅們東問西問，但有時也忍不住挑剔某些味道走偏了，師傅們疑惑的問，「少了什麼嗎？」「不，是多了什麼。」我最常做的一件事就是和師傅們商量可不可以剔除某一道菜中的某些食材或調味，我不擔心客人嫌我們用料不夠，一口吃下去，要能讓客人吃得出隱藏的深層滋味，能讓他們驚艷和讚美。因此我總是著急的要拿掉什麼，不是放進什麼。



有時候我也著急西式餐廳的桌邊服務，在這裡會有些不相合的部分。這裡是五星級飯店的附屬餐廳，但這裡吃的是皮薄的小籠包和鮮嫩的醋溜魚，上菜服務用的刀叉很容易破壞原本的樣貌和味道，有時候我囉嗦到連茶水酒飲杯盤器皿都不饒過。但他們都是寬宏大量的人，尤其主廚宗哥，永遠帶著笑容、謙虛客氣地接受我的挑剔和建議，並且一試再試，我也會拉著其他餐廳的主廚來這裡互相交流，希望彼此能更上層樓。

這一次，我只是記錄一小部分他們在亞都的故事，他們人生中的幾道菜色，他們生命裡的好滋味，他們是餐廳裡的靈魂人物，是他們使得「亞都」或「天香樓」這塊招牌發光發熱。有些師傅即使退休了，離開了，他們也還是要說，這塊招牌曾經榮耀他們的生命。

良露和我一同試著詮釋亞都的這幾間餐廳，從傳統到時尚的脈絡，從裝潢、菜色到服務的氣氛和味道，從主廚到客人的故事。她負責「巴賽麗廳」和「巴黎廳1930」，我則負責「天香樓」。良露和我少年時期就相識，從電影試片間一路走向餐廳，以前常為某部電影爭辯得面紅耳赤，現在卻可以為某一道菜色討論半天，我們的口味不盡相同，我們的寫作風格也不一樣，但是我們卻為同一本書執筆。然而這本書的編輯們卻一點也不擔心我們寫出來的體例不統一，文字風格也大不相同，編輯們讓我們在各自的空間自說自話，感謝他們的信任，他們並不想改變我們，讓我們失去自己的獨特性。

同樣的菜肴每個人做出來的味道並不一樣，要掌握的是本質，老菜色也不只是照著複製，每個時代每個地區每位主廚都有不同的詮釋風格。這一本書的出版，是亞都三十年來餐廳裡的記錄，良露和我只是負責文字的部分，廚房裡做出一道道的美味佳肴才是主角，師傅們多年功力都在這裡彰顯，雖然我們無法一一記下他們的名字，但是我們記住了它的味道。感謝攝影劉忠先生另一種角度的說菜方式；感謝劉淑蘭小姐為食譜部分和主廚及師傅們一再地查核食材的份量，及修正烹調技術上最精確的用語和程序，食譜製作真的不是件容易的事。

我們在這裡上菜，希望你喜歡這樣的滋味。

總裁上菜的文化

韓良露

最後，我們決定這本為了慶祝亞都麗緻飯店三十週年的書名為《總裁上菜——嚴長壽與亞都的飲食美學》。

亞都麗緻飯店的嚴長壽總裁，就像一個交響樂團的指揮般，雖然他本身並不吹奏任何一種樂器，但整個樂團要表現出什麼樣風格的交響樂，卻端賴指揮的想法與領導，而亞都麗緻飯店的餐飲美學，也維繫在靈魂人物嚴長壽身上。雖然他並非親自做菜的大廚，也不是在餐飲現場服務的領班，但飯店的三個餐廳，從巴黎廳1930、巴賽麗廳，到天香樓，卻都是嚴長壽總裁指揮了三十年的交響樂團，他所呈現的樂曲就是這些餐廳一道又一道美味的菜肴與迷人貼心的管理與服務。

從三十年前，我第一次踏進巴賽麗廳時所感受到的美的震撼，直到今天，不管我去過多少次的巴賽麗廳，都依然覺得滿心歡喜。我喜歡那些鑲著裝飾藝術花紋的鏡子所映照出來的一層又一層的熠熠燈光，我喜歡那些金銅的欄杆，黑色的枝型吊燈，百合花朵的玻璃燈罩，那些皮革的布根地椅……，所有這些歷三十年而越來越風華與古典的室內，真不是裝潢設計一詞所能形容的，巴賽麗廳提供的是氛圍是情境，是用美學打造出來的餐飲文明。



我在訪問嚴長壽總裁時，他提到三十年前設立巴賽麗廳的構想，就是要創造一個三十年都不會褪流行的場域，他果然達成了他的期望，三十年來巴賽麗廳一直是台北最浪漫的法式酒館，也一直提供道地的法式傳統鄉土料理。正如嚴總裁所說，他希望巴賽麗廳像個飯店中的家，是個吃家常菜，可以每天過日子的地方，退休的老太太可以在那看報紙，朋友可以像家人一樣在巴賽麗廳團聚。

在執筆寫巴賽麗廳的過程中，我訪問了許多在巴賽麗廳工作的人，因此知道一個餐廳最重要的就是人的故事，像老客人喜歡什麼樣的座位，像服務人員所記得的客人的故事，像哪一些名流曾經光顧，像哪些藝文、外交聚會曾經在此舉行，所有的這些點點滴滴都不只是飯店史的一部分，亦是台北這個城市史的記憶扉頁。

至於嚴總裁對巴黎廳1930的構想，則是創造一個低調華麗的夢幻空間。巴黎廳是向1930法國美好時代致敬的地方，是人們可以做夢，把生活過得像盛宴的場所，是向精美的頂級法式廚藝膜拜的殿堂。

二十多年來，巴黎廳一直擔負著推廣頂級法式廚藝文化的任務。這裡請過數位法國知名的三星大廚來做廚藝展示、交流與教育的工作，這裡訓練有素的內外場人員一直努力延續著快被遺忘的Fine Dining的古典傳統，這裡成為人們記憶特殊的日子，結婚週年、求婚、買房子、慶祝生日、考取學校、獲得文憑、宴請貴賓，或者僅僅是讓自己、家人、朋友度過一個隆重但甜美晚上的地方。

我自己第一次去巴黎廳，就是在剛訂下我平生第一棟公寓的當晚，我在那天吃了生平第一隻法式榨汁鴨，直到今日，巴黎廳一直是我寵愛自己及款待親友的美好場所。

我很高興自己有機會為我喜歡的兩個餐廳寫了這本書，也謝謝亞都麗緻飯店從嚴總裁到所有我訪問過的工作者給予的合作。讀者也會發現，我所寫的文章不只是在談菜、談食物、談廚藝，還有談人、談服務、談餐飲文化、談生活哲學，人類從茹毛飲血到創造了無數美好的餐館的旅程，亦是飲食文明與生活文化的美好之旅。

巴賽麗廳和巴黎廳1930，在歲月推移中，建立了自己的小傳統，我希望這個小傳統能一直延續下去，成為台北這個城市的古典傳統，每個城市都需要經典的餐館，因為餐館亦是城市文化資產的一部分，記錄了一代又一代人們體驗與實踐餐飲文明的方式。



傳承與創新



台灣精緻飲食文化的過去、現在與未來

嚴長壽

三十二歲那年，我應周志榮先生之邀，擔任亞都麗緻飯店總裁，開始著手籌備經營飯店的大小事項，正式跨入觀光業，在這之前我的最後一個工作是在美國運通。時間往前推移，一九七一年經由朋友介紹，我進入美國運通擔任傳達小弟，四年裡一路往上調升職務，直到一九七五年因緣際會地成為美國運通的台灣區總經理。

過去美國運通的區總經理，都是美國直接從當地或倫敦兩個總部派遣過來，我算是第一個由內部拔擢的華人總經理。這件事情對我個人而言，雖談不上什麼成就，但卻因為職務之故，讓我在隨之而來的幾年間，有了更多接觸海內外各領域重要人士的機會——我必須出席在世界各國舉行的重要會議、參加公司主辦的各種活動，甚至因為公司董事長本身是世界高爾夫球協會會長，所以也必須參與最早期在台灣舉辦的各種高爾夫球職業、業餘公開賽的籌備等等。

也就是說，三十幾年前，在我坐二望三的年紀裡，工作職位的轉變，將我一下子從原來熟悉的視界拉到一個高度，去觀察、體會那個年代的社交場合。我因此有機會開始涉獵飲酒的藝術，學習到餐桌禮儀與應對進退的基本步驟。在這樣的國際社交圈裡，初次體察到，飲食文化是一座非常重要的橋樑，它與社交禮儀、國際關係，有相當大的連動；同時也是一個很重要的平台，不只單單是「吃」這項滿足口腹之欲的行為，而是一個要與人平起平坐的平台。

| 飲食文化的精緻起點：巴黎廳1930·巴賽麗廳 |

一九七九年，從美國運通轉任亞都飯店總裁，在美國運通多年累積下來的觀察，使我瞭解到，飯店的價值絕不只在於一棟冷冰冰的硬體，而是要扮演起為城市提升形象的角色。那個年代的台灣，只有希爾頓飯店隸屬於國際連鎖體系，其他的國際飯店系統則付之闕如。可想而知，我們自然也就缺乏正統西餐料理的薰陶。當時的我大膽地下了一個決定：要提升台灣飲食文化的水準，就非得從西餐下手。

私底下，我自己非常瞭解這是個高難度的挑戰，尤其三十幾年前的台灣消費者，對西方飲食文化的理解還相當有限，一般認定最棒的西餐是統一牛排，坊間也很少有外國人經營的餐廳；而如今我們突然要將一塊原本單純的牛排肉，變成一整套的西餐，其間要改變的不只是餐廳的經營方式，還包括對台灣消費者的教育。

順著世界潮流，當時最頂級最熱門的西式料理，非法國料理莫屬；



亞都麗緻飯店總裁嚴長壽於1981年應廚藝協會（Escoffier）邀請，擔任台灣區主席證書。