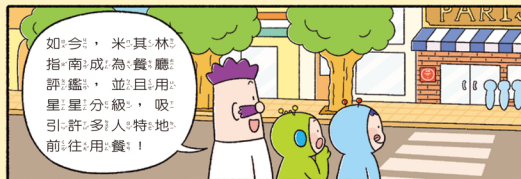


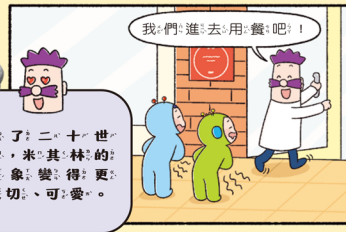
# 你不知<sup>カ</sup>道<sup>カ</sup>的<sup>カ</sup>米其林<sup>カ</sup>



後來，他們把旅遊指南書分成不同顏色的版本，紅色是介紹美食的《米其林指南》。



雖然大家都叫他米其林，但他的本名是必比登，由一團團的輪胎組成。



到了二十世紀，米其林的形象變得更加親切、可愛。

## 神秘的米其林評審

點完餐後，Why 博士突然神秘兮兮的說：「或許現在餐廳裡，就有米其林評審喔！」原來，米其林為了讓推薦更可靠，後來開始派評審到餐廳試吃，他們就像密探，會喬裝到餐廳用餐，神秘又低調。



### #1 多重身分：喬裝

米其林評審不能向餐廳透露身分，所以通常會用家人、朋友等假名訂位，並且變換不同的裝扮用餐。



我真會變裝！

3

### #2 當評審前：履歷

想成為「密探」要先向米其林公司投履歷，不過錄取者大多有主廚、餐廳經理等多年餐飲經歷。



### #4 一不小心就變胖

米其林評審平均一年要探訪兩百家餐廳，吃各式各樣的食物，所以容易變胖，要花時間好好運動。



### #6 居無定所：忙碌

為了維持客觀和增加餐飲經驗，米其林評審要品嚐各地的食物，所以不常回家，而是住在不同的飯店裡。

### #3 錄取後：先實習

經過多次的面試和試吃後，錄取的員工要先進行內部訓練，再和資深員工一起探訪實習半年。



### #5 牢記餐點的味道

為了避免被發現，米其林評審試吃時不會大肆做筆記，而是默默記得食物的味道，結束後再寫報告。



【全文未完，精彩內容盡在康軒學習雜誌！】