

逐字稿-20190311-1408

時間長度: 81:34

2019.03.11 14:08:32

1.您小時候住的环境對您做麵包有甚麼影響嗎?

麵包有什麼影響，就是我是在這個廚師世家。

長大的喔那是我爸爸是做廚師，然後也是開餐廳的。

我爸是開餐廳的我們都會在這個餐廳玩啊，小時候玩耍了，到了國中，我們就是需要去幫忙。

可能要端盤子，啊，那可能在內場可能要切菜幫忙學習切菜，所以我在很小的時候。

可能拿刀子，就是在學習這件事情。

麵包的話，是我不可能在國中畢業。

高中半工半讀的時候才接觸到的，讓我覺得可能多少。

餐飲這件事情可能是多少是會比較雷同。

是做餐，跟這個麵包其實是一樣的，都是飲食的其中一部份。

說這個影響的部分應該或許是有這個基因吧。

2.您小時候是否有喜歡的偶像？他是誰？

真的是那個小時候喜歡打籃球。

小時候的偶像是賈樞楸等你們知道嗎？空中飛人。

你們生出來的時候，他應該退休了。

以前很愛打籃球，所以那個他等於是我們的神啦。

本來就是很崇拜他

他會成為這樣子，後後續我了解他的時候也知道說他其實他年輕的時候也是很努力。

成為一個籃球之神這樣子。

但我覺得他的這個。

他的人生經歷是很不錯。

3.您的父母親對您的期望是什麼？

沒有什麼說，期望什麼只是說，因為我小時候是奶奶帶大的，就是阿嬤。

就是奶奶帶大的，所以我爸媽都是在這個，我們是住鄉下。

我住台中。

我爸媽很多是在市區工作比較忙，所以我小時候其實都是跟阿嬤帶大的樣子。

其實應該只是希望我們就是乖一點這樣子啦。

也沒有說期許什麼

長大、慢慢長大。

那也很清楚自己要的是什麼。

小時候家裡的環境並沒有說很好。

可能是到後期爸爸這個餐廳的這個工作的部分就是在這個八十七年有經濟風暴的時候。

一年後爸爸餐廳收掉了。

我也很清楚說，這個家裡好像在經濟上有出了一點問題。

我們就是希望說能幫忙家裡點是那所以我說，國中之後就是半工半讀。

就開始就是學習做麵包這樣。

主要期許應該就是。

其實我爸媽都沒有講很多啦管我。

在這個心中應該是這樣子，並沒有說表達說，希望你成為怎麼樣的一個人

4.您小時候原本想做哪一個工作？

我小時候也不會想說要做哪個工作。

當時可能會想要做那個運動選手，因為對這個籃球實在太有興趣了。

這個在國中也是有參加校隊。

後來就是可能就是家裡的關係吧。

不允許我這樣做現實面的關係。

也不允許我這樣子，我就算是半工半讀。

就是很早就出來工作了。

所以就是因為家裡關係讀餐飲科。

個人也做了學習的中餐、調酒等等。

後來接觸到這個麵包，我才出來外面學這個麵包的技術這樣。

原本想要做的工作。

運動選手。

可以這麼說嗎。

籃球選手。

5.在成長過程中是否有人支持您當麵包師傅？他是誰？

就是爸媽了。

我出來工作其實。

我很年輕，那時候才十五歲。

家裡的人一定也會擔心說你想要從事什麼行業。

但這個過程中，我決定的時候，我要做麵包。

爸媽也沒有想說說你一定要用，那時候我爸還是有餐廳，還是有一樣有營業。

太沒有逼我說你一定要接這個位置。

那也是很自然的說，那你有興趣你做去嘗試看看。

我覺得在這個年輕，並沒有很說很成熟、很懂似的這個階段來講，我覺得這個父母親的這個肯

定，你想要做什麼都支持。
讓你去嘗試這件事情，我覺得這個就是一個最大的支持。

6.是什麼情況使您想學習做麵包這門技藝？

大概就是家裡的環境的部分。
那我會接觸到這個然後。
這個是我在高中的時候是夜校
會學習這個中餐和烘培
我同學有已經有人在外面做麵包。
行業一樣都是半工半讀。我當初是剛畢業的時候，還沒有馬上學習做麵包。
我可能是在一家工廠打工。
好像可能是搬東西的打工，這樣子我還沒說一畢業，馬上就是去學做麵包。
我同學就說。
我現在做麵包。
薪水不錯啊。
因為當初這個半工半讀，其實這個十五歲其實薪水很低。
不會很高這樣子。
那個年紀感覺上他講的這個薪水都已經不錯了。
我是其實是那個薪水有一點打動，讓我心進去踏入這個烘培學習做麵包，但後來我覺得這個是不
難進了這個麵包界是覺得是說
講的應該都是騙人。
都不是真的，他講的都是假的。
學習，這個當學徒，不可能薪水那麼高，一定要當成為的師傅，之後，你可能會有比較穩定的收
入。
也是之後開始學習做麵包。
學習了這個技術之後，才深深的了解原來麵包是這麼深的。
也產生了興趣。
然後才慢慢的在去鑽研

7.為什麼喜歡做麵包？做麵包帶給您什麼？

麵包有趣。麵包是生命。
就是你們知道麵包會發酵嗎？
為什麼會發酵。
他們就是還是活的效果，所以，所以剛開始那時候不清楚的時候，每天做出來麵包不太一樣。
因為他是活的，沒有說很久，有時候可能不夠。
所以他考出來就會不一樣，但這就是有趣的地方。

那時候是讓我覺得決定，說我就是下定決心要做麵包，就是覺得真的是一個生命。
像那個小孩一樣。
今天這樣子愛你。
他的狀態會比較好。
你就是很隨便。
去做他那可能他，他產品沒有那麼好。
所以我覺得就是麵包是一個很有趣。
就是一個生命這樣子，那也是深入了解之後，才知道他的一個深奧。

8. 謝師傅，可以談談您的小時候嗎？您家有沒有什麼「治家格言」或「家訓」？

沒有什麼自家家訓。
小時候，就是剛才提到的就是奶奶帶大的。
就是其實爸媽都是在外工作。
那當然是爸媽都很忙。
也沒辦法說管那麼多。
主要都是。
奶奶大了，所以就是帶大的，奶奶對我的影響真的是很深。
就是身教，就是說人一定要有禮貌啦，就是這個治家格言。
也沒有什麼治家格言，家訓就是我們從小就是我爸媽跟我的奶奶。
都希望說你一定要很主動性的跟人家打招呼。
打招呼，是從小我們就是培養的一個性格。
我覺得就是在這個。
這個方面上是在小時候讓我感受比較深的樣子。
在這個禮貌上。

9. 為何您收到同學送的鑰匙圈，就種下您的巴黎夢？

這個不是同學，這個是我在這個踏入麵包界的時候，然後有一個。
這裡是麵包部，當初我們那個麵包店有分這個西點部跟這個麵包部。
這個同事，是這個西點部的，他年紀比我大一點。
是已經那時候已經大學，他讀高雄餐旅學院。
他可能是要去畢業旅行。
她說是到這個歐洲。
到了法國。
他就帶這個巴黎鐵塔鑰匙圈送我。
當時我也都是學徒，我是鄉下長大的，所以根本沒出過國，我可能台中以外的縣市我都沒有出去過。
那個時候。

所以這個巴黎鐵塔讓我看到的時候。
他說我們去巴黎。
然後送給你。
當下對我來講，就是在那時候十五歲、十六歲的年紀。
也沒出過國。
我二十七歲的時候才第一次出國。
所以在那個時候，其實我拿到這個，我是很感動的。
這個法國的巴黎鐵塔鑰匙圈。
但一直學習，後來才了解到這個麵包有一個世界大賽是在法國。
那時候，我都還是留著。
我覺得這個就是我要的夢想。
對巴黎的一個嚮往

10.您為何選擇半工半讀？您在讀書時學到甚麼做麵包的技巧？

在半工半讀，就是有提到這個家裡的經濟狀況。
就是也清楚當時
那個年紀也了解說家裡怎麼突然這樣子。
其實我也跟我當初我是這個
我是原本是讀日校已經辦了這個申請入學。
後來我才想了一下之後，又跟媽媽講說。
可能我幫忙賺錢，這樣子我來讀夜校。
當然媽媽聽到是有點小難過啦。
但也很清楚說兒子有這個心。
但他也沒有反對我，然後我後來我出去讀夜校。
想讀夜校就是你一定要找份工作開始做
一開始講就是我。
不是畢業之後馬上做麵包的，我是可能去找一些像像這個可以搬東西的一些將工廠。
跑去去賺一點。
零用錢這樣子，然後因為同學的關係，也認識的麵包，在學校也有做這個麵包的。這個時期。
那才接觸到麵包，後來我是真正踏入這個麵包店。
才了解原來做麵包是這麼有趣的事情。
才對真正進入到麵包店，才對這個麵包才剛感到有興趣。
主要是這樣子。

11.剛開始當麵包師傅的時候，有遇到什麼難題？

有很多說不完。
太多了，那幾個比較重大。

我就是我剛才提到的麵包，發酵是有生命。
所以當年剛開始，在學的時候。
我們以前跟的師傅。
可能剛當學徒的時候，還不是吳寶春。
都可能是麵包店的老闆。
或是麵包店的師傅，這些都算是我們的師傅。
那時候都是學徒。
他們他們當然也是也都是在這個學習的技術上，也都是土法煉鋼的，怎麼說土法煉鋼。
其實麵包的技術，它是會有理論。
會有科學根據根據的。
當時的老師傅，他們並不是這樣子，他們並不瞭解。
他們並不瞭解，他們也都是他們的師傅講說這個要怎麼做。
這個秤多少。
這個要發多久，他們也是這樣子學過，所以並沒有一個完整的一個科學的數據。
教育他們。
所以當初那時候，也都是老師這樣子教，我們也都是這樣子學，
當然師傅講什麼聽什麼。
我們也需要這樣子學，但是這樣子的過程中，我們會遇到很多問題。
奇怪怎麼今天發酵
會不一樣。
今天怎麼會比較大。
但是當時的師傅都會說。
可能會早一點點理由啦。
可能是什麼原因啊？
這可能是你的問題，
會把這個責任。
去怪到這個學徒身上。
其實後來學的不斷精進之後才了解說，原來麵包是有本身理論在的，他必須可能是室溫，還是要固定的。
發酵時間是要穩定的。
那最後發酵也是要固定的時間。
你攪起來的麵糰也是要固定的。
這樣子才會有一套的一個完整的一個技法技術，在那裡的品質上每天才會是穩定，所以真正的難題
一開始的難題一定就是說，為什麼每天的品質都不太一樣。
在摸索的過程中，當然就是後來一直精進，一直精進學習，才了解到原來做麵包。
不只是技術，她有很深很深的一個理論，在那這些理論我們都是需要學習的。
那也在這個寶春師傅的。
在這裡。

師父也提供給我們的很多的機會。

我們出國去日本進修，學習到原來麵包理論是要醬子學的

一個系統在才真正了解，當麵包是要將子學習

我們後來就是我們現在店內的一個師父學習，都是用這樣的一個完整的一個系統去學習

讓他們不會再去碰壁。

以前，我們都是碰壁。

學到都是不像。

因為以前的是土法煉鋼了，他也不知道什麼是對的，什麼才是錯。

並沒有很清楚。

現在就是有一套系統讓當學徒，很完整的說，原來是這個原因。

是這樣子。

12. 請問您為什麼認為歐式麵包是麵包殿堂的指標？

歐式麵包，這個部分應該是要講這個這個比賽。

寶春師傅跟我比的這個賽事是一樣的。

這個叫做這個世界麵包大賽。

世界麵包大賽有兩個協會所舉辦，一個就是我們跟寶春師傅在這個協會。

另外一個也是在法國舉辦的，這個是另外一個，這個有墨壺大師，莫非就是這個法國的最高工藝師。

所舉辦的另外一個協會的也是世界麵包大賽，在法國有這兩個協會。

在早期二零零二年的時候，只有一個協會，就是我們。這個世界麵包大賽有在世界上。

有露出，所以我們有這個比賽，那可能要邀請邀請世界各國的麵包師傅來參加這個比賽。

在這個學習的這幾年過程當中。

後來認識了這個比賽，因為我們是都是在日本雜誌，我們麵包技術大部分都是學習，都是由日本這邊去發展。

不管學很多的技術，我們都是請教日本師傅，在很糟幾十年都是這樣子。

當然日本人的這個幸福的精神，也是我們值得。

敬佩的。

他們很早就有把這個比賽，他們也都去參加了這個世界盃。在二零零二年的時候，他們做有一個團隊。

代表著日本去參加了這個世界盃，拿到世界冠軍。

二零零六年的時候。

當初我們就看到了這個雜誌，看到了這雜誌也是一個麵包雜事。

日本拿到了世界冠軍。

真的是很了不起了。

所以我們也知道了這個。

那當然就是也經過了好幾年的努力。

寶春師傅在二零零八拿到的團體賽的亞軍。

二零一零年拿到了。
這個世界盃大賽的冠軍。
也是這樣子。
一路。
這個比賽都是以歐式麵包為主。
所以我們，當時我們努力的目標，還是以學習歐式麵包。
進入了這個世界盃去工作目標。

14. 退伍後您是在哪裡找到歐式麵包店？

退伍後，我一樣都在台中學習。
我是台中人。
一開始學習的時候，都是在台中的一些麵包店學習。
退伍後一樣還是在台中的麵包店學習，台中有一些指標的一些歐式麵包店，我們是清楚的。
就是有這個堂本麵包啦。
還有芭蕾麵包，這個都是在當時在台中一些指標、指標性的一些歐式麵包店。
堂本麵包。
這個芭蕾麵包。

15. 那為什麼製作歐式麵包，讓你進入了一個全新的境界。

一開始在學習麵包。
都是這個台式麵包為主。
在這個十五歲到當兵前，其實都是在學習，台式麵包。
什麼是台式麵包？你們知道嗎？
紅豆麵包。小西點。紅豆麵包。克林姆麵包。
這一類的。
因為當初在那個環境，二十年前其實沒有什麼歐式麵包。
一定都是以這種麵包、軟麵包、紅豆麵包、克林姆麵包為主。
所以我們當初在學習的時候，一定都是以這個為主。
那為什麼會接觸到這個歐式麵包是因為野上智寬。
一個日本人。
他以前在台中開一家叫做羅娃麵包。
娶的老婆是台灣人。
麵包師傅。
麵包，你們知道嗎？
新光三越的東客麵包。
知道，他是第一批東客麵包引進來台灣的師傅。
意，思就是我們俗稱的店長都。

在幾年後娶台灣老婆，那也開了這個東客。

在台中開了一家蘿娃。

他做的麵包。

非常非常正統的。

法國麵包。

可宋麵包。

這。

那個將近二十年前，我們這種麵包是完全沒看過。

所以他們他開店的時候，我們非常震撼，整個烘培界全部都去看。

是一家日本人開的麵包店。

非常非常棒的，我們都沒有看過，原來這就是正統的八卦。

大家都去朝聖。

野上師傅，那時我在台中，他才大概兩三坪大的一個麵包門市店。

然後小木屋裝潢。

就是麵包都烤得很黑。

很深。

跟法國麵包也是一樣。

在當初的這個麵包來講，麵包都烤得很淺的、很白的。

那麼深的，就只有在這個麵包書看過。

對我們來講，其實也讓師傅也是影響很深。

說，他是我們的很前輩的前輩，這樣子他也在這個二零一二年。

也帶隊帶了一個團隊，一樣是這個世界，麵包也當了教練，也拿到了。

銅牌第三名。

也是哪一屆的教練，這樣子。

所以這是。

這個部分。

歐式麵包。

就是從那時候真正去台灣，真正去了解其實是這個野上。

我們也是跟隨著它，有點像跟隨向寶春師傅也要去跟野上師傅請益。

這個製作法國麵包這樣子。

所以主要是這個。

歐式麵包，它是一個很深的一個理論，他其實很簡單的材料，只有麵粉、酵母、鹽跟水。

但他可以變化的變化是很多、很多的不一樣。

越簡單的東西越不容易。

這些甜麵包時，才會加了很多的糖跟奶油之類等等副材料。

法國麵包沒有，所以更要有很多的技術去鑽研的。

所以在這個歐式麵包，就是讓我們看見說，原來麵包不只是這樣。

他沒有那麼的簡單。

他必須要。

專鑽研的去，就是去研究研究。
雖然它的材料很簡單，但是她是最困難的。
一項麵包
歐式麵包就是有讓我們打開另外一個麵包的領域。

16. 您為何追隨吳寶春？有甚麼特別的原因嗎？

吳寶春是在二零零七年。
拿到了這個亞洲盃冠軍。
當然，他還有其他師傅，吳寶春也是代表歐式麵包的。
寶春是二零零七年，他是還沒開店的，是在這個高雄一家叫做帕莎蒂娜。
擔任這個主廚
像我現在這個職位這樣子。
那時候，我對麵包界來講，他拿到這個亞洲盃的冠軍戒，是一個很大的一個新聞。
我們也是在二零零八年，他拿到了這個法國的世界盃亞軍。
後來才我去到我的目標也是想要比賽。
我那時候就已經確立目標，想要比賽。
所以就是去這個當時的帕莎蒂娜。
去跟隨吳寶春。
在幾年之後，寶春師傅在二零一零年比賽回來的時候。
才開店。
在開店之後，寶春師傅也
我們也都在外面工作，也都擔任師傅，他也打了電話。
說現在就是似乎要開店了。
也希望我們能一起在在努力這樣子。
我們就很多的師父，以前有跟過他的師傅很多，也都回來這裡，一直到現在。
寶春師傅，他是一個非常 nice 的人。
他就是他非常的願意去分享。
不管是在這個教育，我們各方面都是很樸實的。
不管是在這個教育方面都是一樣。

17. 為何您將吳寶春視為做麵包的標準？

這個應該是從那個師傅當了老闆之後，才會更深的體悟這件事情。
以前當時就是麵包師傅。
那時候還沒開店。
當麵包師傅的時候他是很嚴格。
嚴厲的它的品質要求非常的高，高標準就對了。
所以我們在當時那時候的那家麵包店做每一個人都是很戰戰兢兢。

壓力都很大。

當然這個真的是個寶春師傅，要求品質上他的方式。

當然就是在開店之後，讓我們一起回來這裡努力。

這個工作上要求上，我們也都是這樣按照原本師傅給我們的觀念。

一樣就是嚴謹的態度去管理，所以我們在這個品質上

然後，

教育培育新人，這個上面我們也都是這樣子做，

所以在這個部分，我是覺得應該要這樣做因為

有很多的是個新進的部分，新進的師傅就像年輕人高中畢業或大學畢業。

他不清楚業界是這樣子做。

他可能不知道怎麼作業。

我們就是當然，就是進來的時候是一個很正面的態度去教育他。

他才會很清楚說，原來業界是這樣子去尋求這樣子去做。

18.您 2011 年前往日本研習的鳥越製粉麵包學校，是甚麼樣的學校呢？

鳥越製粉是一家日本麵粉的公司。

麵粉，當然就是有很多廠商有可能有日本製粉鳥越製粉日清製粉。

日本各大麵粉鳥越就是其中一間。

他也是一個台灣的代理商，代理鳥越製粉進來的一個。麵粉廠商，

那他這個校長我們都稱為校長，是這個代理商的的老闆就對了。

他也希望我們台灣的師父說我跟你講的這個理論跟技術相結合。

就是從這裡開始。

他把這個日本這個理論的一個一系列的系統。

融入到這個學校裡面，讓我們麵包師傅、台灣的麵包師傅能有這樣的系統，有這樣的一個環境去學習。

只要是這個校長去做了這件事情。

主要裡面的這個系統就是我們短期的，當然這個學是要有一段時間的

但它辦得是一間就是短期大概十天的課程。

我們就是去到這一間鳥越製粉的公司有教室。

可能有設備、各方面的，那我們就是在那裡十天每天上課。

上什麼上這個麵粉的理論。

酵母的理論。

糖的理論他什麼都會教。

為什麼麵包會變成這樣子，都是有原因的。

就是在教你說我麵包會變成這樣，只是因為酵母這樣、怎麼樣。

糖加太多會變成這樣子，酵母加太多會變成這樣子。

讓我們理解，這件事情就是理論、科學、化學、物理，或許沒有到那麼深。

但是這個基本的這個理論的架構。

他讓我們知道說糖改變的。
可能就是說糖對面包的影響。
什麼樣的功用。
會有什麼影響。
說，有延展性、有軟化的效果。
鹽對麵包功用效能。
可能會有這個鹹味。
那可能會有這個麵筋緊實的作用。
這一些事情麵粉、麵粉可能會有高中地麵粉。
日本可能更細的分得更細。
是要可能、更細微的，這個麵粉的親信這樣子。
他們在這個學校的會教育就對主要這個課程是在教麵包師傅理論，這件事情就是用用用理論去學做麵包。

19.可以談談您去鳥越製粉麵包學校的感想嗎？

提到的就是這個，我們從這個完全不知道理論大部分的當時的台灣麵包師。
大部分都是這樣子，都是沒有什麼理論，我們都是純學技術。
所以你知道麵包為什麼會這樣，其實不知道。
對阿，所以在這個學習的過程中，我們瞭解到這個麵包的理論。
我覺得這是讓我獲得最多。
你回來之後，你可以教育學徒，教育你的後輩，為什麼會這樣子，你會很清楚的跟他們講。

20.在學習當麵包師傅的過程中，您最感謝的人是誰？

提到的家人也是一個部分，就是支持你在學習最困難的時候其實學徒。
家人願意支持你去從事這個行業。
當時這個麵包師傅也不是說這個行業嗎？
家人願意支持你去試，感謝的還是家人。
願意支持我。

21. 謝師傅，請問您可以跟我們分享您成為麵包大師的經歷嗎？請問您有什麼話可以告訴我們？

這個過程當然是你一定要先訂下的目標想要去比賽。
那個是我們的，當時我最當初的夢想。
後來也是可能的，經歷了十幾年。
後來才來到這個法國參加比賽。
也得獎。

所以這個過程是你要很清楚自己想要什麼。
自己也很清楚，妳想要什麼？
在十幾年前，我就很清楚我想要比賽。
我從事麵包幾年後，我就決定說，我要比賽。
所以就是在這比賽過程中，你也要很清楚說，這個比賽是妳要學習什麼。
我後來我是選擇了這個歐式麵包的這個項目。
就是做法國麵包。
那我也很專研的，退伍之後，我就去找了麵包店
這就是我的這個目標之一，就是我如何達成我的目標。
我不會做歐式麵包，我是不是要去這個歐式麵包店學習。
就是我的一個一個每一年的一個過程。
所以我必須去學，因為我不會讓我就要去歐式麵包去學習。
幾年之後，你才有辦法有機會去報名參加這個比賽。
所以這個只要你定下的目標很清楚知道你們要怎麼去完成。
不是說定的目標都沒有去執行。
所以就是訂的目標之後，你很清楚，你要怎麼去執行他
必須學歐式麵包的技術。
這是我就是這樣子一步一步。
階段性的不可能說一年兩年，這個過程已經是十幾年。
就是每天、每天這樣努力的去一件一件的去完成學習我想要做的。
麵包這樣子，後來才有機會去報名參加這個國內的比賽。
也代表台灣去參加這個法國世界盃。
所以就是在這過程中，當然就是應該要很清楚自己要的是什麼，那你必須要訂下目標。

22.您受到甚麼挫敗而一度放棄麵包去做保險？

這個時間很短。
做保險是那個退伍之後的兩年吧。
不知道你們那時候幾歲。
當初就是有一些毒奶粉事件。
老師知道嗎？
毒奶粉事件。
十二年前、十三年前。
就是有那一件事情。
影響的烘培界真的是非常非常大，因為麵包店
一定會有買奶粉。
影響可能那時候，當初我們是雖然沒有用那個，但是每家店都影響。
所以很多店都收掉了。
當時的那個環境下。

我當初，我那時候也可能也才二十出頭歲而已。
所以。
可能會覺得說這個麵包，這個或許可能不是我。
我未來要發展的樣子。
那當然就是朋友介紹
當時一定有很多種保險。
應該都了解。
最後一定會有這種。
後來真的就被拉進去做保險。
我是覺得這樣子就是後續的。
我做了保險之後。
大概是九個月。
我才真的很確定。
我真的是確定是做麵包。
行業是真的是適合的人做，不適合的根本做不來。
所以我也因為這樣子的轉變。
這個保險業當然也是在這個過程中有認識到一些。
當然也有學習到滿多的。
只是在這個。
這個九個月當中，我就更確定說，我就是再繼續做麵包。
後來回來之後再重新歸零、重新學習做麵包。

23.在成為麵包師傅以後，您覺得您最大的成就是什麼？

每天可以做出好吃的麵包給客人吃。
應該很簡單就是。
當然就是說，如果說在比賽而言是一個個人的目標。
也因為這樣子，一直讓世界看到有台灣的麵包界是很厲害的。
從吳寶春師傅開始，我們在台灣陸續一直參加比賽。
也都是有一直在代表台灣去世界各國去參加比賽，而且都是拿了前三名。
因此讓這個世界看到台灣。

24.您做的台灣麵包中有放了那些材料呢？

那個世界麵包就是二零一六年團體賽的時候拿到亞軍。
我當時的國家特色麵包是做梅子~梅飲茶香。
那我有用了小葉紅茶。
這些都是找在地的食材。

當然我們這個台灣的優勢，我是覺得，因為我們這樣子出去比賽，後來才知道。我們台灣的這個果乾其實是很厲害的。其實在這個日本、歐洲美國，他們是不用果乾的。你們知道嗎？因為我們台灣水果很豐富。因為過剩了。所以我們才會把它做成果乾。在歐洲，在日本，水果很昂貴，他們不可能會拿水果來做果乾。那我們台灣就是會想辦法，因為水果盛產，所以我們都會把拿來做過果乾，所以剛好我們比賽也都用到這個果乾，也是我們的憂傷。在這個世界的比賽當中，這個評審是沒有吃過，他們會覺得特別，所以他們在這個它們的麵包講，果乾是比較少，他們最多就是加州葡萄乾、蔓越梅乾。這什麼芒果乾、荔枝乾，這個都是真的，是我們台灣開發，就是研發出來。果乾各國都沒有看過。這也是一個優勢，所以當初我一直在想說這個世界能代表台灣的麵包是什麼。我們也一直在這個台灣各地尋找台灣的食材，所以在二零一六年我是做梅子，然後跟有機的小葉紅茶做一個像茶梅的風味的茶香味道。在去年二零一八年大師賽，我是用這個大湖的草莓乾去做這個國家特色麵包。所以，其實都還是用台灣的食材。我們還是覺得台灣的食材很棒。不一定是果乾，但我覺得台灣有很多很棒的食材。我們都會多去發揮運用。

25.您在 2016 年的世界麵包比賽的前一年，您做了甚麼準備？

我們是一個團隊。我代表是歐式麵包，那我的隊友做藝術麵包、有做這個甜麵包的就是有可頌這一類的麵包。讓我們三個人是一個隊伍，所以我們在前一年寶春師傅是我們的教練。我們在前一年的三月，就開始集訓整整快一年的時間。每個月我們都會安排這個行程。我們都會統一在這個台中及訓練。每一個選手的產品都必須要做出來。就是和隊友跟教練寶春師傅一起討論如何讓產品更好。在這個過程中，我們一直在調整、調整、調整，到最後去參加比賽。我們做的準備就是集訓。

26.您為什麼會在世界麵包大師賽向未婚妻求婚呢？

不方便回答

27. 您在做麵包方面第一次得到國際級獎項時，有什麼想法？

第一次得到國際級獎項是一個肯定
一個肯定就是說，在你努力了這麼久。
那你有機會到這個世界盃參加這個麵包世界大賽。
當時拿到了這個世界第二。
我覺得就是一個給自己，然後給台灣一個肯定。
原來我們台灣的麵包師傅也可以做到這樣。
我們並不輸麵包的世界強國法國日本。
那我覺得這是一個肯定這樣子。

28. 您做的台灣食材麵包如何打敗強敵法國和日本？

那一年日本是第五。
法國是連前五名都沒有。
第四是美國。
我跟你講的麵包好吃嗎？
為什麼這麼說，你知道嗎？
其實這個比賽最終還是要吃。
比賽有一環，當然就是說你的外型作的多漂亮，然後做得很不一樣。
這個是其中的一個分數之一。
最重要的還是吃。
所以就是你麵包一定要好吃。
就是要達到沒每個評審都不一定是法國人，但是各國國家都可以接受的。
那相對平均來講，分數就高了。
吃各國的麵包，這也是學習的一環。
不會真的吃、吃得出來，那我覺得那味道是可以記憶的。
評審不是比賽國的。
評審就直接吃，然後就直接評分。

29. 南韓到底有多強，讓您在 2016 年世界麵包大賽輸給了他們？

他們就是做了一隻馬，和李世民，他們覺得李世民是南韓人。就是就是唐朝的那個人，他就是做了一隻馬，真的很逼真。那時候做出來是真的大家都很驚訝。2016 的冠軍。我們做棒球。紅葉少棒。我二零一八年大師賽的我的隊友王鵬捷，拿到世界冠軍了。莎士比亞烘培店，我們都確實他那時候有比賽。

29.做蝴蝶麵包時，您為何選擇使用蝶豆花、甜菜根與可可脂融合，調出不同的顏色呢？

當初的一個想法，我覺得那個也是一個突破了。

大師賽是個人賽

當然是在這個賽事當中，就是全世界的前幾名。

去做一些產品出來。

當初我的想法是覺得說，我一定要做的跟所有的麵包師都傳做不出來的東西。

所以那時候是有設計的這個蝴蝶，當初那時候我比賽有講就是。

那個寬尾鳳蝶也是以前這個台灣的國蝶。

所以我用這個發想去做了這個外型。

挑了這個顏色，因為當初也是那個顏色。

也是這個蝶豆花跟這個甜菜根紅色，所以我就是要讓這個麵包是很很生動的，所以我用了這個西點的技巧。

就是這個噴了可可脂

這是對麵包來講是一個突破性麵包沒有人這樣做。

我就是接了這個巧克力工藝跟西點的工藝的一些技法，結合在這個麵包身上。

就是做發揮，就是一直測試，一開始也不是這樣子，我也是一直測試測試，那也是希望說不要用這個顏料色素。

那我也是使用了這個台灣的蝶豆花。

台灣的甜菜根。

跟可可脂去做。

可可脂是透明的。

所以他加入之後，他會染色。

色噴出來，他就會是那個顏色。

正常要我們就是請設計。

幫我們設計出來的。

我們公司有設計部

用電腦幫我畫。

用模子這樣子。

壓克力模子，壓住之後然後去噴。

拿起來之後，她就有那個紋路。

30.現在您主要在從事甚麼方面的工作？

麵包

現在主要就是這個管理環境管理職。

我目前是擔任台北店的店經理，主要的職責是說就是管理生產部跟營運的部分都是由我來負責。

門市部有門市的店長。

生產部有生產部的主廚。

那我當然是，我是對他們兩個我想要執行的，做的公司未來方向，我就是會可以跟他們討論。

現在就是比較像管理的部分。

還不是我們是店經理，我們公司現在沒有行政主廚。

31. 您現在是否有規劃參加一些比賽呢？

目前是不能比。

這個是那個就是一生當中只有這個比賽，

比賽就是這樣規定。

有得名就是這個團體賽。

得過了名，就是你要傳承。

你可以當教練。

所以我在 2020，就是我擔任教練。

要代表台灣。

就可以把機會讓給別人。

這個比賽世界目前就是最高的殿堂。

就是現在的規劃，就是這個有這個。

我們明年要去參加亞洲盃，在大陸。

在烘焙展會比一個決賽，然後選出一個台灣代表。

決賽就是要代表我們台灣出去比賽。

他當然就是會有這個歐式麵包類、麵包類的藝術麵包的選手都選出來的第一名。

它們會結成一個 team。

現在就是都已經都比出來了。

二零二零年，我們會有一個台灣隊，那我擔任教練。

他會在大陸上海有一個亞洲盃。

會先有亞洲盃在到世界盃。

32. 您是否會繼續創造新的麵包？

我們一直都還是麵包，所以我還是都會有在研發

我自己做也好或是給師傅，我有什麼靈感，我會跟他們講

我們也還是會一直再創新。

33. 當麵包師傅這麼久了，您對這個工作的想法是什麼？

這個工作的想法。

我覺得就是麵包。

我把工作當作是我的興趣。

把工作當作是一個興趣

如果你把工作當作是一個興趣，你就不會覺得很累或很辛苦。

主要是要以這樣子，去做比較不會辛苦。

我是一直以來都是這樣。

34. 您對未來自己做出的麵包有什麼期望？

不要因為現在已經比賽回來了。

還是要覺得麵包，還是生活的一部分。

所以只要給客人美味好吃

要做出美味好吃的麵包是我目前的期望。

還是一樣要回歸到現實面。

我們做麵包還 是要給客人吃的。

給家人給客人品嚐。

最重要的還是要做出美味好吃。

繼續研發好吃的麵包。

這個才是重要的比賽是自己人生自己的一個目標。

35. 如果人生重來，您會再當一次烘焙師嗎？為什麼？

應該還是會，雖然很辛苦。

就是不知道為什麼就是。

因為實在沒有拿到冠軍。

36. 如果我們未來想成為麵包師傅，您會有什麼建議嗎？

熱情堅持，我覺得這個故事可能任何行業都一樣，我覺得真的是在我這二十年當中，我覺得或許有可能是一直這樣子。

對麵包始終沒有改變。

我還是一樣那麼喜歡麵包。

很多事情都是要堅持，做什麼都是必須要堅持，然後你才會可能看到一點點成果。

37. 前幾年的「胖達人」麵包事件有沒有對您做出來的麵包造成一些影響？

一點都不會，因為我們一直以來都沒有做香精。

我覺得他也沒有錯。

他有沒有違反對他的說法和有沒有，他只是當時在講說不老實。

實際上這些東西在很多店都在用。

那個量都很少。

很少，當然我們一直在堅持，就是天然。
所以我們原本就沒有加，所以對於對我們來講，是沒有什麼影響。

38.您有沒有什麼座右銘可以跟我們分享？

那個剛才提到的這這四個字，我覺得很重要。
還有就是師父常講這個也覺得很好。
就是這個，相信自己永不放棄。
我覺得就是你再堅持一樣東西。
可能都會遇到困難。
可能會徬徨。
會遇到很多的事情沒辦法解決。
這是一定要很堅定，相信自己想要的。

39.您對麵包有甚麼特別故事可以跟我們分享？

無

40.您希望別人給您甚麼評價？

我覺得就是要很清楚作對的事。
努力做好每件事。