

逐字稿-0712-15:26

時間長度: 00:50:00

2019.07.12 15:26:04

因為我們上次整理完我們的網頁之後，發現大概有一個部分。

我們缺一些資料。

首先第一個，有沒有辦法去得到工作環境的相片。

或者是現在主要的工作事物、工作內容的介紹。

直接拍沒有關係。

可以嗎？

沒問題。

裡面可以拍？

可以

不會有衛生方面嗎？

不會

我們很擔心衛生，畢竟我們很髒。

不會，沒問題。

可以待會就帶我們拍，

搭配介紹一下它的功用(好，沒問題)、或是做麵包的流程

那第一個就是流程。

第二個部分就是師傅從以前到現在，參加過的比賽。

除了 2016 的麵包大師賽跟 2018 的歐洲麵包大展中的麵包大師賽這兩個大項目外

有沒有參加過其他的小比賽(國內的)或者是

一些學生時期的成果發表？

有照片嗎？學生時期的我沒有

我就是先代表台灣去參加比賽世界盃。

一定要經過台灣的初選。

有照片嗎。

有

可以提供嗎？(好久以前)2012 年就開始(可以)

這麼久喔。

2012 年到 2016 年四年才到世界盃。

一路上其實都有經過初選、初選之後才去比賽，比賽之後才有決賽。
全台灣的決賽，然後才選出第一名。

中間的各個關卡會有一層可以幫我們介紹一下。

要照片嗎？

照片的話網頁會比較豐富一點。

有照片嗎？

這個要問一下品牌部。

因為品牌部會幫我們保留，

之前會做一些紀錄這樣子。

如果是我個人可能。

我們也都是從這個報導。

那個照片抓的我來問一下，品牌部有沒有保留。從 2012 開始的。

比賽的一些照片，謝謝。

這會讓我們的第二項度的章節更豐富一些。

所以除了世界盃以外，還是要有台灣的一些歷屆的比賽。

有曾經參加過有沒有其他的比賽的照片或歷程

幫我們介紹一下

我一開始參加比賽就是要比世界盃。

沒有說要比小比賽

真的喔？

真的，我當時的想法就是比世界盃。

2012 的時候應該才 28 歲。

可以幫我們大概介紹一下是它有哪些關卡，讓你做了哪些內容。

然後我們回去，如果有照片的話，再拿去跟照片核對。沒有照片的話，我們就直接文字記錄。

要比世界盃之前，我們會經過一段的初選

這個是台北市糕餅公會舉辦，糕餅公會就是烘培工會。

我們都說糕餅公會。

它一個公會協會，我們的烘培業協會。

通常決賽，台灣的決賽都會在往年的烘培展舉行。

在那之前我們會有初選，

可能會在一年前就開始做初選，初選可能都會先寄你的作品的照片而已。

那我稍微形容一下他的第一段初選，都會選拔幾位選手過來做初賽(不吃歐!直接看照片)對

(書面審核先)這麼刺激，第一階段書面審查不好的他都先打掉了。

所以有一部分的人先來進行初賽，初賽就要到現場比賽。

那現場他們會選教室，可能學校的單位

，或者是那個八里那裡有一間穀研所(中華穀類研究所)，我當時是在八里的穀研所比初賽。

會選八名出來這八名會在這個穀研所比賽，

然後再選三名出來，這三名就會在每年的世貿烘培展直接比決賽。

那個就是台灣的比賽，選第一名出來，代表台灣比世界盃

有賣一些材料器材

那個也是台北市糕餅公會辦的。

然後最終在選出第一名 然後才代表台灣比世界盃

這樣的歷程要四年，

所以我從 2012 年就開始準備了。

所以這樣要四年，怎麼感覺好像 2 個月就可以結束。

所以這個比賽是很長

每一年都是在訓練支持。

有四關

首先初選是寄照片。

接下來實際去一間教室比賽[8 取 3]

我那年是在中華穀類研究所比賽，但那不一定

然後再來是初賽，再來就是台灣決賽就是。

最後就是決賽要去世貿烘培展比賽 那個就是 6 選 1

(第一名參加世界盃)

因為只能代表一位。

我是代表歐式麵包的，我當天我就是製作歐式麵包的一些品項。

別的選手，還會有甜麵包的，有藝術麵包的。

第一名選出來之後，我們三位第一名就是團體。

代表台灣 2016 年那一次比賽就是團體賽。是這樣子選出來的

2018 是大師賽，這個是不一定的。2016 年的比賽，有前三名的選手或者在洲際盃、洲際盃或各大洲的比賽。

可能表現得很不錯，但沒有進入到世界盃的。

他會挑選這一些比較優秀的選手。

出來比大師賽。

這個是有點像就是。

把菁英中的菁英再挑出來比。

那2018的就是直接邀請你，看你要不要參加，你也可以選擇不參加大師賽。

比較多關卡的，其實是2016，

要準備，團體在這個部分是最困難。

那就在祈禱有沒有照片或相關的紀錄。

第一個照片內容長什麼樣子或是內容。

照片，（可以敘述一下，我怕到時候沒有照片。）

做了什麼、方便介紹嗎

從哪個階段，

最前面那個只要照片，

書面資料，因為我是比歐式麵包的選手。

所以基本上一定會有法棍。

法國麵包。硬硬的那個那是最基本的

歐式麵包選手就是一定要做這個。

那再來就是變化型法棍。

法國麵包的麵糰去做一些變化的造型。

一些漂亮的造型，就是一些基本，還有國家特色麵包，

像我最後最終團體賽是做梅飲茶香。

當時的選拔，不是做梅飲茶香。

也經過這四年再做慢慢地調整

最後參加世界盃才做梅飲茶香。

所以一開始就有國家的特色麵包這個品項。

但當時我不是做梅飲茶香。

我印象中，我是做鹹豬肉。

是肉丁那種東西嗎？對，馬告加鹹豬肉。

這個味道是還沒有人做的。

以下是這一兩項成交的東西。

吃過一次。

它是山胡椒。

他是山胡椒，一顆圓圓的。

很多，原住民料理會有，

檸檬香茅的味道。

那時候我就做那個。

我用馬告去醃豬肉。

原住民好像也會這樣做。

對。

接下來，第二階段也是一直在改良嗎？

一直在改良

我後來台灣的決賽用台灣的香蕉。

高雄的那個香蕉，巧克力和香蕉。

法棍這些還是要比，每一關都要。

了解。

在下去，下去就是世界杯團體賽。

就梅飲茶香

了解

大概是我們第二階段的問題。

然後工作室就拜託你了。

然後還有一個就是。

第一階段、第二階段、第三階段。

我們除了剛剛講了，

已經把比賽的麵包講完了。

梅飲茶香的部分，還有跟另外一個蝴蝶麵包大師賽，蝴蝶麵包是大師賽。

(2018年)

可以麻煩師傅給我們照片寄給我嗎？

好

但檔案網路上的檔案沒辦法抓。

會有那個

我在想到底可不可以

不然我們要去跟風傳媒之類、信傳來、風傳媒。記者跟他們要

照片直接提供，就會由吳寶春。

吳寶春提供。

個人提供，這樣子是這意思，畢竟這樣會比較安全一點，就是我們到處去打電話。

那我直接給你照片了。

可能成為像你們的公關部之類的，這應該不能隨便亂給。

通常都在版權，品牌部

到時候我們會在上面寫所有照片由忠祐師傅、寶春師傅、賣方店提供

那可以稍微介紹一下梅飲茶香還有蝴蝶麵包的一些細節。

我們需要的第三項資料

好。

梅飲茶香是在我 2016 年的團體賽製作出

那但是我是在 2015 年比賽練習的時候有這個想法出來。

你們之前應該有看過一些報導。

那有講說為什麼要創作這個「生乾迪」(台語)。梅飲茶香。

這個上次只有簡單說明一下。

對。

其實像。寶春師傅是從二零零八年開始比賽。

再來一切四年後 2012 年，也有我們台灣的師傅，出去比賽。

那我算第三屆 2016 團體賽的是在寶春師父跟 2012 年的師傅其實他們都把

桂圓、荔枝、芒果

等國家特色農產品都帶出去

他們都做得很好。

那我，當時我也在想說，我這麼好的東西都帶進去了，那我要做什麼？

所以我說在這一年 2015 年這一年我就去台灣各地去找食材因為其實可能

不只這些，只是我不太知道到了所以我必須要出去找各地去找比較好的農

產品 我想要表達出來的農產品。

那就是在嘉義的梅山找到這個梅子。

它是天然的原梅，他沒有加任何的一些添加的東西，他只是很單純的原梅

去籽。

然後就是稍微醃製而已就這個味道，那口感也是我喜歡的，那當時也是因為

為

喜歡這個味道，

也想要藉由這個小時候的味道、記憶的味道。

留在麵包中，這個應該是沒有人做過，梅子來講應該是我是第一位吧。

這一種梅子跟茶葉做在一起。

我應該是第一位。

在台灣事務。

所以，當時我就把梅子先測試在麵包裡面，那可能或許可能還少一個的味道。

讓我覺得可能梅子跟茶葉是很合的

那我就去找這個客家的茶葉，後來有找到親近的小葉紅茶。

其實依這個烘培經驗來講，茶的這個味道其實很難融入在麵包通常烤培。完全沒有味道了。

茶葉的味道，是很難保留在麵包裡。

抹茶算是嗎。

抹茶是香氣。

但是若依台灣的天然茶葉的話。很難

所以我也測試了很久，最後有又找到我現在目前的做法。

才把這個小葉紅茶的風味保留在麵包裡，商業機密嗎，可以啦，這可以講阿做不出來也.....

應該是做不出來。

一般這樣拚還是做不出來。

當然，這個我都都公開了。

最後比賽回來也都公開了。

這可能比較專門，因為我們找沒找到。

說比較專門的文章或雜誌才會寫對對對對。可能要學術搜尋才有

對啊對這個是後來，是所以才把這個台灣的茶葉跟台灣的梅子結合在一起，成為一個國家特色麵包。

最後再拿這一款麵包去世界盃比賽這樣子。

是這樣子。

可以簡單介紹一下蝴蝶麵包嗎。

好。

蝴蝶麵包是大師賽我的作品。

其實我在 2016 年我做一款也是蝴蝶麵包。

只是當時的蝴蝶麵包，你們應該在照片應該還是找不到，網路上應該沒有。

我有兩款

大師賽的蝴蝶麵包，我是在精進。

我是融合了巧克力技法，在裡面，我噴了可可子。

有顏色。

那個顏色都是天然的。

我是用了甜菜根跟蝶豆花和可可子。

下去做噴的巧克力噴的，

這種技巧是一種巧克力技法。

把麵包跟巧克力的技法融合在一起。

然後呈現了。

這一款蝴蝶麵包，

那這個蝴蝶麵包也是它的外型，是用那個我們台灣的國蝶。

寬尾鳳蝶。

外型做成尖。

新聞看到的。

對

藍色跟紅色看起來，看來就這樣。

對

(亂)

那個外型是一模一樣的。

然後我還有另外一個象徵，就是來藍色跟紅色是中華民國的國旗。

那也代表台灣。

你們這兩片，一片看起來會是一個台灣的外型。

有發現嗎。

好像沒有。

好像也沒寫。

像下面這樣子，然後我們設計的那個外型，剛好也是一個像台灣的外型

其他的報導好像沒有寫。

沒有特別提。

有別人沒知道的事情，所以就是兩邊就是台灣的外型，又是代表台灣。

(獨家獨家)

國蝶，寬尾鳳蝶。

我是用這樣的元素去製作這一款麵包。

那麵包底下會有一些額外一些說明，可以提供給我們嗎，

可以 謝謝謝謝。

有整本的。因為我們要繳交配方。
但是是全英文的只有全英文的這樣。
一整本。

google 翻譯

因為中文的，我可能沒有保留。

中文的可能都送給。

我覺得英文翻譯我們可能很困難。

它是電子檔嗎，對。

我找看看有沒有中文。如果有的話 看能不能給我們
給我英文的話，我們應該就是靠 google 翻譯給它刷了。

google 翻譯應該會很慘。

上次看到。

謝謝。不好意思。

還有一個

其實我們有四個項目，還有最後一個項目就是在店裡販售的麵包。

您的作品。

一個問題就是。

第二。

就是研發麵包版權，如果我們要寫的話要寫，說真是太方便

還是麵包、研發都不是一個人。

研發算是賣方店。

如果有拉出來的話可以算是由忠祐師傅研發的。

對。

說，如果說有特定拿出來的話，被說這機關事由。

師傅所研發的，可以這樣寫而已。

我們擔心版權的。

沒有什麼版權。

但配方都是我提供的。

其實都是我研發出來的研發出來的。

我們都是副名就好了。

通常在研發的商品。

都會在店裡做販售。

沒有在賣方店。

很早就去賣方店。

很早十年，他只有在一開始畢業之後有去別的一些小店打工。

來這裡好像沒多久就跑來了。

台北店有你所有的東西嗎。

因為我們可能會有下架。

還是有很多都有保留。

而且都是前幾名商品。

很有自信。

以前那些下架的，有照片可以提供嗎？

都不需要太細的說明，可能名稱，應該目前上架的。

很夠我們拍了。

另外，就是因為我們後來因為如果我們要做網頁，網路上找了一些麵包照片都不能用。

會有版權，必須自己開網頁本身的一些按鈕圖示，我們想要重置。

剛好這位媽媽有認識一個插畫家，他以可以那些麵包為造型拿重畫成可愛的Q版麵包。

那個插畫家。

最後那個校稿會給你，一定會給你們。

應該還久

應該是暑假。

明年比賽回來。

希望續辦。

因為前一年沒辦，但是已經辦了好幾年。

所以你們只是在準備，不一定會辦。有沒有比我們都要做啊

如果有比的話，我們就會投搞，我們都要做啊

是啊是啊。

(亂)

大師可以幫我帶工作室的可以拍照，讓我們在前面的那個插畫。

麵包的原本很醜，

所以你們要自己拍漂亮。

對。

所以它插畫出來才會好看。

還是拿一份來這裡了。

老師講的那些我來問一下櫃台。

(亂)

以前我現在誰都沒有整理出來哪些沒用。

師傅你不要拿二十歲的照片喔。

(亂)

這個是春鹽布里歐

也是去年研發的。

2018年，這是為了米其林晚宴，

第一屆台灣米其林。

製作的麵包，就是去年米其林來台灣評選的時候，對當天的晚宴的麵包。

我們研發的。

是在下，我研發的，

沒有啦。

雙色可頌也是。

為什麼要貼一個法國。

明天有法國月的活動。

歡迎來歐。

什麼法國月。

那個13、14。

對七月音樂。

七月14是法國國慶。

我們明天會有那個優惠的活動。

買這個來法國的我明天一定會。法國的限定商品總共有十二款，選三種八

五折。

寶春師傅會不會回來。

會。

他一下就到了。

我們今天晚上要去參加那個法國的晚宴。

所以他們那邊會有人來嗎。

可能會邀請大巴國大使。

這也是我研發的。

是不是很漂亮。

這是焦糖奶油千層。

這也是我今年研發的

師父是沒有在製作了。

大家都在清潔。

現在站的位置是烤箱區上去做麵包大類的話，我們分三個區域，一個是攪拌區，一個是整形區。

到最後的烤箱區，最後拷貝數這裡所看到的都是烤箱區

哪為什麼會分兩邊呢？

就是說，我們這裡是專門在烤歐式麵包、法國麵包冠軍麵包，它是直接麵包接觸石板

這個是法國、歐洲的專用烤箱。

很燙喔，不要摸。

直接麵包接觸石板，整個都是那個石板，真的很深，所以他的那個保熱性是非常好的。

一般的歐式麵包都用這樣的烤箱去做烤焙。

專業的歐式烤箱。

像這種歐式麵包、冠軍麵包，我們都是直接麵包體直接接觸這個石板做烤焙。

這個真的是很專業的，還不是 pizza 爐。

這個是歐式麵包的爐，所以這個是很專業的烤箱。

這個機器可以上下調整，拉進去，拉出來，把麵包對把麵包放在這個帆布上面，

那他會有一個推進去，拉回來的時候，他會這樣翻轉，麵包掉在裡面，就可以推出(很酷)

這是歐式麵包。

用這種手法。

(亂)

一點。

但我沒有穿制服。

而且沒有麵包。

下次，可能再找個時間。

應該會添亂。

人就不要多，一兩位過來。

現在再完整

謝謝。

歐式麵包的專用爐。

這邊是放烤盤的那種小型麵包。

像你們吃到的紅豆麵包、拉克林姆麵包。

台式麵包，我們都放烤盤。

我們傳統的一般的都是放烤盤烤。

所以總會在在烤盤上發酵，發酵好之後直接進爐，都是用這種烤箱烤。

就是一般的那種。

台式麵包日式麵包的一種烤箱，這個是一般在一般的麵包店比較容易看得到的。

就是像這種烤箱。

就比較小台。

我們大概是分兩個部門，兩個烤箱的作業區。

這個是發酵箱。

發酵箱比較特別，

通常都是一台一個溫度，

這個比較好，是有兩個溫度，

所以他可以控制，這個是三十度，這個是二十度，這樣就有兩個壓縮機像，他現在是7度。

這個在發酵的就是二十六度。

這個是。

放烤盤的發酵箱。

了解

歐式麵包的發酵箱，我們是放木櫃。

它是天然發酵的。

木箱大致上會恆溫，不管夏天、冬天，它的溫度可能會落在，那一個溫度帶，

不會說，因為很熱

就是木箱會比較不會因為天氣的關係溫度濕度差異那麼大。

所以有時候我們麵包出爐時間會沒那麼準確。

就是這個天然酵母。

天然麵包，他沒辦法每天都一模一樣的時間都是這個原因。

這種發酵箱比較穩定就可以。

這種歐式麵包的話，就比較沒辦法。

所以我們的出爐時間有時候都還不確定。

就是這個原因。

因為歐式麵包不建議放這種有濕度的發酵箱，

因為他溼度太高的話，歐式麵包會變塌塌的。

它會發不起來。

台灣濕度太高。

這裡開冷氣就還好。

這是歐式麵包發酵比較特別的地方，一般都是放這個木箱。

再來我們到第二個區域，就是整形區

後方是攪拌區，

從麵粉下水開始，我們都從這裡製作出來的。

我們都是從這裡攪拌、發酵好到整形。

他們製作麵包都是在這裡製作。

像這種果乾，這個就是梅飲茶香的梅子。

我們每天都還是會用挑檢。

農產品、農作物還是都會有異物。

所以我們還是會再經過一次篩檢。

桂圓荔枝也都會做調整。

這個多有做泡酒。

有先泡過酒。

這個是芒果乾。

就是那個攪拌區。

對，攪拌槓都不太一樣。

擦的超乾淨。

同仁是地板以上的地方都會打掃。

每天主管都會固定的拍照上傳。

都是日本粉。

(雜)

為什麼會有火爐？

我們會煮一些餡克林姆或煮紅豆餡。

忠祐師傅跟我們說，要參加世界麵包大賽，必須先在臺灣經過四次選拔，分別為初選、複選、初賽和決賽。

首先是初選，只需要交法國麵包和自由創作麵包的書面報告，只需要繳交...，內容要有作品照片和簡單說明，評審並不會吃到麵包。

通過初選以後是複選，忠祐師傅當年的複選地點是在中華穀類研究所，不過每年的比賽地點都不一樣，所以並不是固定的。複選的內容是做法國麵包和國家特色麵包。

然後是初賽，比賽內容就和複選一樣，會從八個人裡面選出三個比決賽。

最後就是臺灣決賽，會在世貿烘培展中直接比賽，非常的刺激，接著就會選出第一名參加世界盃。

忠祐師傅正是當時的第一名，所以他才能參加二零一六年的世界麵包大賽。

這看起來兩個月就可以做完的選拔，卻要經過兩年的時間才能選完。

相反的，忠祐師傅在二零一八的麵包大師賽就不用選拔，評審會直接邀請去比賽。

雖然都是重要的比賽，但是世界麵包大賽因為要經過四年的選拔所以相對困難。