



廖家瑜 金融女孩的甜點夢

2017-04-22 記者 黃佳俐 報導



廖家瑜Linda是位有著一頭烏黑長髮、開朗可愛的女生。骨子裡倔強、不服輸的性格和她甜美的外表形成對比，但這個特質套用在做甜點上，卻又顯得剛剛好。

非甜點專業出身，大學畢業後才開始接觸，並沉浸在甜點的魅力之中。深受甜點吸引的她，抱持著多看、多學的心態去了日本、法國、義大利、英國等地學習。學習甜點的路上並非一路順遂，然而她總能轉換心境、調適好心態繼續往前。在世界走了一圈後，今年初她決定長期待在台灣，用自己的專業為這塊土地做事。



可愛甜美的外表，骨子裡卻是倔強、不服輸的Linda。（照片來源／黃佳俐攝）

畢業後的迷惘 做甜點尋得方向

「以前都是任性地說不要什麼，卻說不出自己要什麼。」Linda說道，台灣的文化很少教我們去發掘自己想要的東西，而是如何變得和其他人一樣。大學選填志願時對未來還很迷茫，父母親認為應該就讀畢業後有穩定工作的科系，顧及分數和家人期待，Linda最後選讀金融保險。

大學期間打工做業務，發現追逐金錢並非她想要的生活，三年級時朋友突然過世，感受到生命如此脆弱，她開始思考自己到底想要什麼，而不是隨波逐流。畢業後有段天天打電動的日子，那時還找不到方向，卻又不想繼續從事保險工作，直到上救國團課程時，可以選擇喜歡的課程、學習自己有興趣的事情，她感覺這才是大學生活真正的開始。

一次烘焙課中，Linda被甜點的魅力深深吸引，一份美味的甜點從零到有，從各個看似不相關的食材經過融合變成甜點，她發現甜點可以靠自己創造。此外把甜點送給別人時，自己也同樣感覺得到大禮，是用自己的力量完成一件事的成就感，在最缺乏自信時彌足珍貴。找到一份有興趣的事情並努力完成，讓迷惘的她有了方向。

勇闖國外 突破價值觀差異

在台灣的連鎖咖啡廳工作一段時間，想出國多學習的她，偶然看到電視節目介紹東京製菓學校，決定勇敢出去闖一闖。三年後從日本回國，接著去了法國甜點學校，這幾年在國外的生活，讓她感受到各國價值觀的差異，不論人的個性、教育方式等，起初皆帶給她很大的文化衝擊。

日本人無時無刻為他人著想，說話客氣、委婉，和台灣人比較相似。然而法國人直接的說話方式和隨興的做事態度，相對不在乎他人感受，常讓她措手不及。台日法在教育觀念上也大不相同，台灣注重文憑，如果沒有大學畢業證書，想要找到滿意的工作較困難。相反地，國外強調技術和個人思想，很多人14歲便開始尋找打工，並訓練每個人表達意見的能力。

而這些不同的教育觀念也反映在甜點製作上，日本甜點學校著重職人教育和團隊合作，每個步驟皆很嚴謹，要求做出來的甜點必須一模一樣。在法國甜點的製作相對主觀，沒有制式評分標準，

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 台灣電商 行動新主流
- 就是字 教育與設計並進
- 擁抱靈魂的天使 張艾如

總編輯的話 / 洪于婷



262期喀報頭題為「無性無愛？遲緩兒與性犯罪」，用較為犀利的筆鋒評論，帶領讀者正視弱勢族群的性犯罪議題。

本期頭題王 / 范瑀真



曬太陽有益身心健康

本期疾速王 / 林有成



有成是我，在一個香火鼎盛和四周都是田地的地方長大，不管如何，開心的過每一天，才是最重要的！再怎麼平凡的事情，一定含有其不平凡的內涵！

本期熱門排行



就是字 教育與設計並進
何家沂 / 人物特寫



無性無愛？遲緩兒與性犯罪
范瑀真 / 影評



拒絕貪婪 阻止血腥盜獵
張博倫 / 文化現象



擁抱靈魂的天使 張艾如
林有成 / 人物特寫



每天一萬步？冷知識大解析
王廷廷 / 文化現象

強調個人獨力完成作品的的能力，然而想學什麼一定要自己開口問，否則其他人並不會主動傳授。



Linda有許多以貓為主題的作品，色澤和神韻非常逼真。（圖片來源/Linda Liao臉書）

甜點夢受阻 挫折中成長

Linda十年前踏入甜點這一行時，家人並不支持，他們對甜點、麵包師傅的印象較為負面，例如邊做甜點邊抽菸或在蛋糕裡加香精，父母親那一輩的想法，是不會念書的人才需要當學徒。然而不服輸又帶點倔強的個性，給她一個堅持甜點夢的理由。

享受比賽熱血沸騰的緊張感，她認為比賽是進步最快的方法，因為在準備期間會很努力練習。抱持國父革命心態，Linda給自己十次比賽機會，希望能在十次比賽中得獎，給自己肯定也證明實力。意外地，在參加的第三個比賽「2012蛋糕協會糖花藝術蛋糕大賽」即獲得冠軍，得獎後對自己更有自信，但最大的改變是家人開始支持她走這一行。父母總害怕孩子受傷，當看到慢慢做出成績後才比較放心，現在則是相當支持她。

雖然得到家人支持，學習卻不如想像中順遂。到法國甜點學校時遇上師資荒，老師上課示範都還會失敗，當花很多錢卻得不到正確答案，教學和評分也沒有標準時，她感覺學習是有限的，很不踏實。看到老師做出失敗的甜點時，她壓住負面情緒，換個角度思考，「從不要讓失敗產生到原來這樣會失敗」，開始觀察每一次失敗的原因，期望能多學點什麼。

結束甜點學校的課程，Linda在法國的最後一年去了義大利學冰淇淋、英國學糖花。回到法國想找短期工作時，卻因為遇上法國的暑假店家沒有營業，以及恐怖攻擊、移民潮等一直無法拿到長期簽證，不能合法工作，心有餘而力不足是這段時間的心情寫照。

成立甜點部落格 分享外國食譜

在法國最後幾個月，雖然因為遲遲找不到喜歡的工作有些挫折，卻意外多了些自己的時間，於是Linda和兩位朋友成立「encore15kilos法日美食翻譯家」。

法日美食翻譯家是一個翻譯國外甜點配方、雜誌的部落格和粉絲專業，團隊由世界各地的甜點師和廚師組成，都是無酬奉獻。成立的緣由很簡單卻很特別，國外名師不吝於公開甜點配方，也常能在書報攤用便宜價格買到實用的食譜雜誌，然而在台灣研究配方時，Linda發現大家把這些當寶，一本書一堂課要價上千塊。

愛撿垃圾事做的個性，她思考自己可以做些什麼，於是找了幾位有甜點和語言專業背景的朋友，開始翻譯法國、日本的甜點雜誌，讓對甜點有興趣的人有看國外配方的管道。當時台灣沒有人在做這件事，曾經掙扎過這些是自己花錢學到或買到的東西，但她認為這種心態能夠感染他人，只要自己先做，一定能吸引更多願意為這個領域、這塊土地付出。

用甜點融化親子關係 打造公益甜點

今年兒童節，台灣各地三十幾間甜點店響應「甜點手作童話節」，每間店推出一款公益甜點，並將此款甜點所得全數捐出。這也是Linda用心策劃的活動，她認為父母和孩子的溝通有時並沒有那麼好，甜點卻擁有連結父母和孩子的魅力。



甜點手作童話節是Linda和法日團隊舉辦的活動，希望能在兒童節帶給孩子歡樂。

(圖片來源/法日美食翻譯家臉書)

日本有店家每年兒童節關店一周，專心製作小朋友寄來的甜點圖，幫小朋友實現夢想；法國也有馬卡龍日，「一顆馬卡龍，一塊硬幣，一個希望」。結合這兩個靈感，Linda今年打造甜點手作童話節，從聯繫社福機構、店家到設計宣傳海報等，她和團隊一手包辦所有事。

活動消息公布後，許多店家紛紛表示也想參與，活動期間甚至很多人在店家還沒開門前就去排隊。這些熱烈響應遠遠大於預期，Linda說只要辛苦一點，即使用自己的錢都還是做得到。

不論甜點的學習還是甜點外的事，Linda總能做的很好，但這絕不僥倖。她努力、不服輸，最可貴的是願意付出愛心和對這個領域的熱忱，因此雖然甜點路起步較晚，卻是最耀眼的一顆星。



推廣客家新音樂 獎勵比賽

為推廣客家流行音樂，客家委員會與地方客家事務局推動政策，並舉辦徵選，提供平台讓新生代創作人發揮，也讓更多人知道客家音樂不只有山歌。

我看醫學生



醫學生的心境旁人難以揣測，用人／物的旁觀角度一窺醫學生的生活。

[前往 Facebook.com](#)

▲TOP

關於喀報 聯絡我們

© 2007-2017 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by DODO v4.0