



## 那些我從甜點學到的事

2012-10-06 記者 戴子均 文



「是戴同學嗎？恭喜你被選為蛋糕社下屆的副社長了。」還臥在病榻上，半夢半醒間，一通電話已悄悄把我拉進法式甜點的未知世界。

一個在家鮮少踏進廚房、連蛋都不會煎的人，竟被選為蛋糕社的幹部？一聽到這消息，令媽媽不敢置信，更令她驚訝的是，我竟然沒有拒絕。我們家的教育觀念很特別，因為外公認為「做為女人，一生最幸福的時光，就是在家裡當女兒的短短二十年」，所以在家媽媽很少要求我做家事。當時心想，這是個很好的改變契機，所以對於自動找上門的機會，我毫無猶豫，爽快地答應，卻不知道門後的世界，藏有多少未知數。



美麗甜點的背後，一定有個努力的糕點師。（照片來源／戴子均攝）

### 甜點路難行

蛋糕社畢竟是做吃的，比起其他學藝性社團的要求來得更嚴格，想從社員變成幹部，除了得經過嚴密且專業的幹部訓練，還必須通過幹部考試。而訓練內容包括戚風蛋糕、蘋果塔、泡芙、蛋糕捲、希布斯特塔和黑莓巧克力慕斯六項，這六項甜點包含了所有法式甜點組成基底，有各式蛋白霜、塔皮與奶油餡等。換言之，只要學會這六項，幾乎沒有做不出來的甜點。

第一天從甜點基礎入門——戚風蛋糕開始，第一個步驟分蛋，就讓我吃足苦頭，如果把戚風蛋糕比喻成一個人的話，那他就是重度潔癖患者，只要器具不乾淨、稍有水珠殘留，或是蛋白混到一點點屬於油質的蛋黃、一點點蛋殼碎屑，那麼蛋白霜便無法打發，就做不出蛋糕了。我小心翼翼地剝開蛋殼，緩緩地讓蛋黃在兩片碎蛋殼間來回流動，努力保持蛋白的乾淨，戰戰兢兢地度過每一分、每一秒。

製作戚風蛋糕除了分蛋以外還有許多細節，烤箱溫度控制也很重要，分為上火和下火，溫度稍有閃失，就會影響成品外觀，下火太高，會導致蛋糕體膨脹得太高，摔模冷卻後容易收縮變形；上火太高，除了表面容易烤焦外，蛋糕體也會長不高，就不容易進行切片與奶油裝飾。光是一個最基本的戚風蛋糕，我一直做到第三個才成功，而這僅僅是我第一天的幹部訓練。

媒體歷屆廣告

#### 推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶

- 關余膚色 我想說的事

#### 總編輯的話 / 郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

#### 本期頭題王 / 洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

#### 本期疾速王 / 吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

#### 本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡  
洪詩宸 / 人物



橙色的季節 唯美「柿」界  
陳思寧 / 照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方  
許翔 / 人物



追本溯源 探究大地之聲  
劉雨婕 / 人物



變化自如 幕後的聲音演員  
張婷芳 / 人物



我的第一個鮮奶油戚風蛋糕。(照片來源/吳悅萍攝)

## 甜蜜的考驗

歷經千辛萬苦，我終於通過蛋糕社的幹部考試，拿到蛋糕社窩的鑰匙，堂堂正正地成為蛋糕社的副社，但真正的考驗才正要展開。

蛋糕社常常自嘲是半個營利團體，每逢迎新或是舞會旺季，很多社團、系學會就會向我們下訂單，訂購大量甜點，讓社團除了社員社費外，多了很多收入機會。但這些訂單，得全數由我們十一個幹部包辦，少則五、六十人份，多則達到三、四百人份，算起來一個人至少要負責兩大烤盤的甜點，必須在課餘時間外抽空製作。



泡芙灌餡，要把濃稠的卡士達醬灌進泡芙殼，看似輕鬆其實非常耗體力。(照片來源/戴子均攝)

印象最深刻的一次，是我被分配到兩大盤布朗尼，那時候我選擇忍著飢餓，想等到麵糊進烤箱的空檔再吃晚飯。一開始，全身被奶油和巧克力溶化混合後散發迷人的香氣，幸福地包圍著，心情真的非常好，隨著時間一分一秒過去，我對這甜蜜濃郁的香氣越來越麻痺、越聞越膩，在加上打進鋼盆裡的十二顆蛋黃，在蛋白與砂糖裡載浮載沉的景象，令我食慾全消，「我真的快吐了！」。

每次接訂單，下了課馬上進社窩，常常一做就是七、八個小時，累到吃不下飯、熬到凌晨或看日出都已不足為奇。做甜點真的很累、很辛苦，但大家還是心甘情願的做、為彼此加油打氣，因為在這些難忘，甚至難熬的時刻，我們十一個人，來自交大各個科系，背景與個性迥異的每個人，因為疲憊超載，我們卸下心防、展露本性，讓我們的心聚在一起。



凌晨兩點，蛋糕社高的燈還不想熄。(照片來源/戴子昀攝)

## 分享 直送心底的溫暖

我喜歡替朋友過生日，喜歡看著壽星打開卡片、拿到禮物瞬間的開心表情。而學會做甜點之後，我看到的笑容變得更幸福，而且更多了。暑假幹部訓練的期間，正好在籌辦大一迎新宿營，面對合辦的友系本來非常陌生，因為甜點的分享，拉進了距離；開會的沉重氣氛，也因為有了甜點的潤滑，轉趨融洽。分享，是一件快樂的事情，能趕走所有負面心情，拉近每個人的距離。

隨著送禮對象不同，每個人想做的甜點和要求都不同。一次我帶著朋友做蛋糕，她說想做給媽媽和家裡其他長輩吃，我熟練地替她從烘碗機拿出所有會使用到的器材，「如果不放心的話，可以稍微沖洗一下」我簡短地提醒她，只見她把大大小小所有器材搬到水槽上，一個一個仔細地刷洗。洗好器材，她看到食譜的砂糖量，問我能不能減少，她說家人不愛吃太甜的口味，健康狀況也不適合。

看著她如此細心，用心把關每個環節，想做出健康又美味、專屬她和家人的蛋糕。這讓我很感動，以往因為害怕失敗，我只是乖乖地按部就班完成食譜步驟，卻很少想到吃的人，究竟適不適合奶油、砂糖、蛋黃含量高的甜食。親手做甜點的魅力，在於每個細節、每個步驟背後，都是滿滿的心意，希望吃的人能感受到無可取代的美味和溫暖。



親手做餅乾搭配包裝小意思，是最特別的禮物。(照片來源/戴子昀攝)

## 學著替別人開心

從暑假到開學，忙著社團幹部交接的這段日子，看著自己費盡心神訓練出來的學弟妹，急於建立自己的風格，提出創新大膽的點子，讓我們這群前輩捏足冷汗，但也很替他們開心。那一刻起，我意識到在忙碌的大學生活中，被課業和外務壓得喘不過氣，自身難保又身心疲憊之餘，我們還能無私地、完全發自內心替另一群人設想，這種情感真的非常可貴。

從一個不會下廚的廚房白癡，到獨自能完成一個精緻美味的蛋糕，在這蛻變的過程中，我經歷許多失敗和挫折，不僅考驗體力，更是毅力與耐力的艱鉅挑戰。不斷的練習造成手臂痠到舉不起來，還意外地練出小小的二頭肌，也曾被兩百度的高溫燙出大水泡，還在手臂上留下淺淺的疤，但我一點也不後悔。

對我而言，進入蛋糕社，不只是學習一項技藝，或是經營社團而已。它帶給我豐富的待人處事經驗，刺激我去思考，讓我成長許多。回想過去這一年，很慶幸自己熬過來了，也覺得自己很幸運，能接觸法式甜點的世界，也在大學必修三學分之一的社團，修了極精彩的一分。



### 關余膚色 我想說的事

活出自我「不留白」，小麥膚色的宣言。



### 變化自如 幕後的聲音演員

資深配音員蔣篤慧，娓娓道來身為臺灣配音員的酸甜苦辣。

▲TOP

關於喀報 聯絡我們

© 2007-2014 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0