



## 半糖去冰 甜而不膩

2013-12-21 記者 李若甄 文



大學生活，到底要怎樣才算多采多姿？時間匆匆而逝，一晃眼大學已過一半，參與社團、玩樂團並結交許多志同道合的朋友，已讓我的大學生活達到「多采多姿」的境界。然而除了社團、樂團之外，我很驕傲的能完成我小時候的夢想——在飲料店打工，也讓我的大學生活更為精彩。

## 因緣際會 女孩夢中的工作

小時候，常愛玩扮家家酒，想像自己開著店，將一堆一堆小積木分門別類地放好，等著有人點餐時，幫他這個加一點、那個加一點，顏色好，心裡就開心。因此從小就嚮往能在有很多料可以舀給客人的飲料店、冰店等工作，總覺得能一手掌握各種食材的感覺很棒。



各式各樣的料一手掌握，小女孩的夢想在大學實現了。（照片來源／李若甄提供）

大二開始搬至女二宿舍，適逢交大女二宿舍餐廳重新招標之際，我向餐廳裡的飲料店應徵，開啟我的打工生活。一開始，工作時數和天數都不多，一個禮拜最多五、六小時，只是抱著「學學看就好」的心態。當時不僅沒什麼上進心，也一點都不細心的工作，每次去上班就好像是去遊樂園玩那般，當成探險。直到大二升大三的暑假，對於飲料店打工的心態有所轉變。雖打工賺的薪水無法支付大額學費、宿舍費。但我立下目標，自己的生活費只花自己掙的。在店裡的時數越來越多，每天做著看似重複的，但工作卻總是有許多新鮮有趣的樂子。

## 打工如打仗 非同一般

因為開店沒多久就應徵上，我成了「開店元老」。當時店內人手不足，我雖是新人，但卻也無多餘人力照顧、提點我，我的一舉一動，常常在店裡鬧出天大笑話。

上班第一天，「紅茶兩百！」隨著外頭傳來的高聲呼喊，我的心又慌又亂，內心暗想：「紅茶在哪、該怎麼泡呢？」外頭見我遲遲未有動作，終於派人進來幫我。「這裡，那裡，這樣懂嗎？就這樣！」然而，卻匆匆進來，匆匆出去。我只能依樣畫葫蘆地照著表和別人說的做，直到將茶端出去時都還困惑著我是否泡成功，當然我只繼續默默地做著我的內場清潔工作。外頭沒有再下指示，也無責怪聲。於是才慶幸，我的紅茶兩百過關了！有好多個星期，我可是一仗接一仗打。

內場清潔沒什麼挑戰性，就像二線兵一樣，只要確認每樣器具都是乾淨的就算完成。沒多久我就被調到外場一線戰場，但也不用高興得太早，因為只要原物料有缺，隨時都會被叫回內場準備紅茶和各種料。到了外場，調製飲料也是一場仗，要調製出完美比例的好喝飲料更是一大難事，雖然有很多比例表可依循，但是因為同時還要求速度要快，不能讓客人等候太久，所以各式飲料的調製方法都要牢牢記在腦海裡，才能在接到點單的瞬間不假思索地調製出一杯好喝的飲料。

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，或值得紀念的人事物。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



每個人都有該做的事情，當所有人都認真做完自己該做的事情後，  
飲料才能順利地送到客人手裡。（照片來源／李若甄提供）

在內場和物料打鬥已經夠累人了，還要各式各樣不同的人直接接觸，才是最可怕的。「你好歡迎光臨，要喝什麼呢？」這句話在站櫃台的時候我每次都講不下百遍。飲料店飲品已相當客製化，甜度、冰塊、加大珍珠或小珍珠、熱或溫都是隨客人喜好調整的。其實當人們有越多選擇權時，越難做決定。我常常遇到客人對於飲料的甜度很困擾，我都會向客人詢問平常口味再加以建議，但也常常碰一鼻子灰，因為苦口婆心講一長串後，客人就會毫不領情地講出心中早已有的那個答案。站櫃台工作繁複，除了向客人點單，還要將飲品貼紙貼在紙杯上，有加料的要舀好，再送至「雪克」台交由「雪克」人員調製飲料。雪克就是英文shake直譯，以前飲料皆是手搖式飲料，才使用雪克一詞。我站櫃台點餐的每一場勝仗都是看到「客人滿足的笑容」而來的，也因為這樣而感到高興。



面對客人，總要帶上十二萬分的笑意與禮貌。客人們滿意的笑容即是我的每一場勝仗。  
（照片來源／李若甄提供）

## 學中錯 錯中學

懵懵懂的過了一段日子，店裡同仁都認為我應該已是什麼都會，卻不知道我總是差一點出錯。就在一切看似風平浪靜的時候，我卻鬧出大事！奉命煮珍珠時過於緊張，一開始簡單的滾水到量好兩千克的珍珠做得相當好，從將珍珠倒進滾水中開始，一會兒怕珍珠沉底燒焦，一會兒怕珍珠滾過頭爛掉，一會兒又怕是不是忘記什麼步驟。怕東怕西一定會出錯，我忘記將珍珠滾發經一定時間煮透，直接就把大火轉小火，雖然之後一切照步驟也於事無補，起鍋的珍珠芯硬外綿，沒有珍珠Q彈的口感。店長的臉色不難看出他的生氣，但因時間緊迫，沒多追究，只要我下次注意，我雖鬆一口氣，但也相當內疚自責。有好一陣子，我不敢再碰那鍋具和煮珍珠。



貴為台灣國民飲品的珍珠奶茶，其珍珠曾讓我好生畏懼。（照片來源／飛跑）

曾經歷過煮壞珍珠，讓店裡同仁教我更多的事物，更多細節提點，希望讓我避免犯錯，我卻依舊邊學邊錯。這次我又煮壞東西，並不是沒有遵照步驟走，因為煮製步驟還未開始。我將水煮滾後，就將小珍珠倒入過內，就在我要開始攪拌的時候，我攪不動了。小珍珠因顆粒較小，噗通一聲沉入水底，碰到鍋底時若未即時攪拌，即黏在鍋底瞬間焦掉。我聞到燒焦味時心想大事不妙，馬上關火，想來個亡羊補牢，將小珍珠神不知鬼不覺地倒掉，好重新來過。誰知道店長旋即走進內場，將我逮個正著。在我之後進來的店員，都先受過完好的訓練，因此我成為「前無古人後無來者」的「珍珠破壞神」。

### 新鮮樂子 樂此不疲

「珍珠破壞神」的稱號讓我沮喪多日，然而我還是有法子開心起來。還記得某天，有位客人上前詢問是否有單賣珍珠，我先鎮定地回答沒有辦法，待客人走遠，轉頭向同仁們說：「這裡是台灣呢！怎麼會有丹麥的珍珠呢？」說完後自己一笑笑開懷。在飲料店打工一年多，店長命我去考升格考。我心裡想，兼職打工也有升格的機會？心裡雖納悶著，但仍將從上班開始收到的資訊再做整理、記熟，上台北總公司考試的時候真是又害怕又緊張，然而，收到合格晉升的公文時我是又驚又喜，店長點點頭說：「可以加薪囉！」



從計時工讀生升格成訓練員，現在已是內場外場都能兼顧。

(照片來源/李若甄提供)

每天的工作雖大同小異，但和同仁們互相調侃、聊天，誰犯錯其他人都只是小小取笑而非怪罪責備，並且互相協助，將錯誤化小。能夠在這樣融洽的環境上班，真的讓我感到開心！



#### 在臺中 品嚐回憶

對於一個從小生活到大的城市，有著豐富且多樣的回憶。

#### 風城稻米 「粒粒」在目



在十二月稻穗成熟的時節，新竹縣橫山鄉的佃農開著收割機，一天完成三甲田的收割。

▲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