



## 堅持天然 賣冰築夢心踏實

2014-11-30 記者 陳致穎 報導



沒有華麗的裝潢，映入眼簾的除了一張電腦桌，還有擺放整齊的保麗龍盒與兩台潔白如霜的冷凍櫃，耳邊不時傳來壓縮機運轉的轟隆聲響，劃破本該寂靜的室內。這個兩層樓的空間不單是製冰廚房，更是實踐夢想和願景的手工冰淇淋工作室。

眼前這位身兼工作室的負責人與御用廚師的男子，很難想像其實是一位擁有交通大學碩士學歷的高材生，只因無法忘懷的烹飪夢而放棄科技新貴的高薪工作，獨自出來創業。他是王大維，秉持著「心安理得」的創業精神，加上使用天然食材的堅持，讓他在冰淇淋市場闖出事業第二春。



交大畢業的王大維穿上廚師衣，認真地把關所有製冰細節。

(照片來源/王大維提供)

### 烹飪熱情 始於童年

王大維對烹飪的熱忱，其實在童年時期就已冒出嫩芽。在工商業發達的時代，外食已變成一種常態，越來越少人願意在家親自下廚，他的家庭也不例外。「爸媽基本上是不會做菜的，全家只有我會。」他靦腆地說著，由於父母親工作忙碌，從小即當起家中的小廚師，炒青菜、煎魚都難不倒他，也從父母親滿足的嘴裡得到稱讚與誇獎。

漸漸地他開始愛上烹飪，亦從中學習自我突破。為了做出更多不同的料理，只要一有機會至餐館用餐，就會努力把令人難以忘懷的味道輸入腦海中，再絞盡腦汁設法還原當時的原汁原味。「我先天味覺很靈敏，只要吃過的味道絕對不會忘記，而且也分辨出食材的原料和做法。」上天賦予的味覺天分，讓他對料理愛不釋手，彷彿上癮一般，怎麼都無法輕易戒掉。

烹煮家常菜之餘，他也養成蒐集食譜的嗜好，更致力於研究法式料理，家中的廚房幾乎變成了他的秘密基地，食材也成為其兒時玩伴，王大維就這樣一頭栽進了廚藝研究的世界。



國立交通大學機構典藏系統版權所有 Produced by IR@NCTU

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

王大維堅持使用上等材料，即使是昂貴的進口原料也毫不手軟。

(照片來源/陳致穎攝)

## 因緣際會 與甜點烘焙交會

大學時期就讀電機科系的王大維，除了苦讀課業和埋首在實驗室，也積極的參與社團活動。為了延續對美食的熱情，他選擇了學校裡唯一與烹飪相關的蛋糕社，沒想到這個選擇不但開啟了他製作甜點的旅程，擴展了烹飪上的專長領域，更無形中影響了之後的創業之路。

儘管甜點和烹飪料理是兩個看似不同的領域，但對他來說，烘焙蛋糕一點也不陌生，由於過去各種下廚的經驗累積，讓他在老師的指引之下輕鬆上手。「小時候曾經嘗試做戚風蛋糕，但真的怎麼做怎麼失敗，連蛋都打不起來。」他道出一開始的挫折，直到進入蛋糕社，遇到飯店主廚級的師傅後，彷彿任督二脈被打通一般，做出許多美味的蛋糕和甜點。

「實驗做累了，就會到社團舒發情緒，做不好就要練到好。」即便課業忙碌，他仍會忙裡偷閒至蛋糕社報到，一步一腳印累積做蛋糕的實力，最後超越學長姐，甚至成為社團的指導老師。俗話說：「師父領進門，修行在個人。」王大維有了師傅的指導之餘，也靠著自己不間斷的努力，培養一手好廚藝，不論是做蛋糕或是烹飪，對他來說都是生命中不可或缺的一部份，甚至萌生了畢業後當廚師的念頭。



參加蛋糕社後，王大維有了烘焙技巧，也培養出對甜點的感情。

(照片來源/王大維提供)

## 遵循心聲 實踐夢想和理念

然而事與願違，研究所畢業後面臨就業的選擇，在家人期許的壓力之下，王大維還是先到科技公司上班了一段時日。現在回想起來，他語重心長地說：「那時真正當了工程師之後，才發現自己喜歡的其實是廚師。」於是他鼓起勇氣和家人溝通，更向擔任主管的父母上呈「離職提案」，提案中包含了未來的規畫、創業的規模以及資金預算，就是鐵了心想要告訴他們：「我已經準備好要做我自己想要做的事情。」

他認為：「進口、在地、有牌、沒牌的冰淇淋我都吃過了，但就是不滿意。」台灣的冰淇淋產業仍是一塊尚未被開發的市場，有口碑的冰品廠牌大多來自國外，再加上添加物的氾濫和頻頻爆發的食安問題，讓王大維決心做一個「有良心的事業」。

因此他訂定自己創業的一個大目標：純天然、零加工。從原料取用、烹煮、製冰機製冰到急速冷凍的製程，都堅持使用真材實料，用對待家人的真誠心態去面對所有消費者，使每位客戶都能夠品嚐到食品的原汁原味。除了冰品之外，他也念念不忘當時製作蛋糕的記憶，推出手工烘焙蛋糕，使他的好手藝以及堅持能夠傳入大街小巷，期盼有朝一日讓國人深信台灣也能做出不輸國外的東西。



天然的食材，零添加物的製程，讓冰品也能呈現食物原始的風味。

(圖片來源/王大維提供)

## 旅遊歐洲 增廣見聞

王大維因著對歐式料理的喜愛，利用大學的暑假期間，到法國自助旅遊，玩樂的同時，也見識真正的法國料理。他表示，法國料理其實有兩種派系，一種是用非常複雜的方法去處理的法式宮廷菜；另一種則是極簡的料理方式呈現的鄉村料理，但是無論是哪一個派別，他們核心理念都是講求食物的原味，讓他十分認同。

這一趟法國旅遊，徹頭徹尾地改變了他的料理想法，不論是烹飪或製作蛋糕、冰淇淋，都堅持讓每位消費者能夠食用最天然的味道，不但力求吃得健康，亦求吃得安心，也因為外國人熱情的烹食文化，讓他堅持在製冰時，都要融入濃厚的情感，使每個食用的人感受到那股來自家人般熟悉的溫暖。

「有些東西會在你意想不到的地方出現。」王大維鼓勵年輕人「讀萬卷書，更要行萬里路」，因為旅行途中常會天外飛來一筆意想不到的靈感，就像他推出的冰淇淋口味中，無花果冰即是在義大利行腳的過程中意外得到的點子，特殊的天然口味獲得了顧客的熱烈迴響。



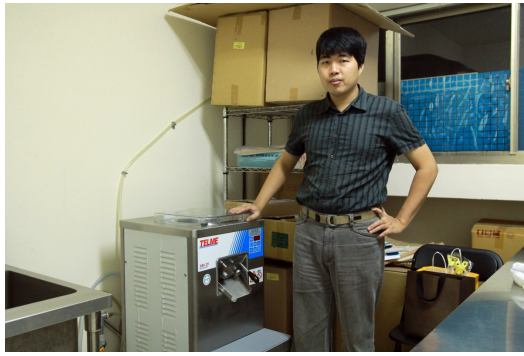
「仙人掌冰淇淋」即是在「澎湖」行腳的過程中意外得到的點子，

特殊的天然口味獲得了顧客的熱烈迴響。(圖片來源/王大維提供)

## 良心事業 從自身做起

「想要讓大家知道什麼才是真正的天然美食，而不是那些化工原料。」提及近日令人心惶惶的餿水油事件時，王大維流露出堅定的眼神，深信他所秉持的「質量取勝」精神，和認真謹慎的態度，正為民眾一點一滴地注入強心針，挽回大家對台灣食品的信心。

他說道：「台灣人常常缺乏自信，總覺得外國的月亮圓。」但其實部分原因也是因為台灣人民彼此的不信任。「若要人不知，除非己莫為」，因此他努力從自身做起，推廣天然食材的理念，累積微弱的力量，他相信聚沙成塔，終有一日，台灣人一定也能以台灣的食品為榮。



王大維深信，只要持續秉持純天然的原則，一定能讓消費者感受到他的用心。

(照片來源／陳致穎攝)



### 無限可能的夢 白日夢

◀ 乒乓和一般人一樣，曾經有夢想，因被現實傷害而退縮，卻意外發現「白日夢」的不可思議，從此開始勇於作夢。

### 象牙塔外 明星高中存廢戰



▶ 針對十二年國教實行的現況、明星高中備受爭議的現勢以及大眾紛歧的觀點作探討，歸納出可行的未來發展。

▲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