



廚娘養成手冊

2014-11-29 記者 洪詩宸 文

8+1 推文

散發著咖啡酒香的手指餅乾，被整齊地排放在保鮮盒底部，然後倒上一層奶白色的Mascarpone醬，隨後將剛出爐的咖啡巧克力蛋糕疊上，再次淋上醬料，最後將可可粉均勻灑上，一道經典提拉米蘇就這樣完成了。



提拉米蘇微苦得口感，一直是我很喜歡的甜點。（照片來源／洪詩宸攝）

Mascarpone是提拉米蘇必備的嬌貴材料。在處理的過程中，若室溫太高或是攪拌太快，都會發生油水分離的慘況，所以只能以人工溫柔地拌勻。這樣的知識雖然看起來繁瑣又無意義，但對於甜點製作來說，卻十分重要，因為唯有充分掌握材料特性後，才能夠製作出合格的西點。這些淺顯的道理對於過去的我卻是艱深難解。

看家兒童 廚房變遊樂場

小時候家裡是雙薪家庭，父母每天上班都早出晚歸，往往回到家中時都已經晚上九點、十點，疲累的他們沒有太多心力照顧小孩的三餐。但是媽媽並不像一般的上班族母親，給孩子幾百元讓他們自己去買飯吃，而是將冰箱填滿各種生鮮食品，讓我自己煮飯吃。這和我們家希望盡量避免外食有關，這樣的理念也確實影響到我。

不願意當外食族的我，為了填飽肚子，開始學習簡單的料理。三天兩頭往廚房跑的結果，就是廚房對我而言變得像是遊樂場般，既親切又熟悉。隨著年歲的增長，在家中大廚——媽媽的指導下，學會的料理越來越多，也發展出屬於自己的拿手菜。不過相較於烹飪的一帆風順，學習西點的過程卻是相當崎嶇。

初試慘敗 餅乾變鬆餅

對廚房的親切感，也讓我對於烘焙感到興致勃勃。第一次做點心是在小學三、四年級，當時對於甜點一竅不通的我，被食譜書上精緻的薰衣草餅乾給瞬間擄獲，馬上拉著爸爸媽媽到食品材料行，買下了人生中第一次做點心的器材。

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



金黃酥脆的薰衣草餅乾，開啟了我自學甜點的契機。

(照片來源／deliciously organized)

我興沖沖地準備好材料，照著食譜上的步驟一步步完成，滿懷期待的將生料送入烤箱中，但是成品卻很慘烈。原本應該會變成團狀的麵團不知道基於何種原因，竟然變得像水一樣稀。烤出來的東西不是餅乾，反而像是鬆餅一樣的不明物體。

對於這樣的結果，一開始我以為只不過是個意外，於是又嘗試了許多次，不料卻還是以失敗收場。幾次碰壁讓我心灰意冷，只好沮喪地將器材收入櫃中，任由灰塵覆蓋。直到高中，一個意外的契機，重拾我對做西點的熱情。

重拾信心 不甘變動力

有別於重乳酪蛋糕濃郁的奶香、紮實的口感，像雲朵一樣蓬鬆，細膩卻不會過甜的輕乳酪蛋糕一直是我的最愛，也是我每年的生日蛋糕。但是在高二時，因為某些緣故，買不到往年習慣吃的輕乳酪蛋糕，沒想到爸爸隨口一句：「那妳可以自己做。」打動了我，骨子裡滿滿的好奇心與行動力，驅使我立刻上網尋找食譜以及需要的設備，從此再度開啟了在糖與麵粉中打滾的旅程。



生乳酪與輕乳酪蛋糕輕爽的口感，一直令我難以忘懷。（照片來源／洪詩宸攝）

重新做的第一個蛋糕很順利，淡淡的乳酪味在口中蔓延，雖然並不像我喜歡的濕軟口感，但是我卻十分感動，對於烘焙的興趣在一瞬間死灰復燃。利用網路上找到許多食譜和教學影片，對於烘焙的狂熱，讓我一有時間就不停地嘗試新的點心，烘焙在繁重的課業壓力之餘，儼然成為了我的娛樂。

糖與麵粉 變出華麗魔法

烘焙令人陶醉，它像是種魔法，各種不同的材料被混合在一起，經過烘烤後，搖身一變成截然不同的樣貌，還散發著迷人的香氣。

雖然我享受製作的過程，但是只有一個人沒有辦法吃太多。蛋糕、小點心的消耗量遠趕不上我製

作的速度，於是開始將自製的甜點帶到學校去，與朋友分享，然而當時我會的都是最簡單的蛋糕體，長得很醜又不起眼，每次分享給朋友時都覺得很尷尬。



給死黨的生日禮物，是我第一次嘗試的裝飾蛋糕。（照片來源／林昕嫻攝）

一次做給死黨的生日蛋糕，改變了我的想法。帶著想給朋友一個最棒的生日蛋糕的想法，我選擇了黑森林蛋糕配上她最喜歡的草莓，黑森林雖然是最簡單的裝飾蛋糕，但是我仍舊花上了七個多鐘頭來完成它。懷著惴惴不安的心，我拉上一幫好朋友一起來品嚐，當時她們開心的表情，現在回想起來，都還會令我微笑。朋友們的鼓勵和誇讚感染了我，讓我不再覺得手製點心很尷尬，反而很為自己的成品感到自豪。

有了朋友和家人做為我堅強的後盾，我開始學習更多不同的點心，並將這些點心分給更多人，於是漸漸開始有朋友會「廚娘、廚娘」的叫我，或是到家裡陪我一起做點心。

細節中的魔鬼 態度轉嚴謹

烘焙不只讓我結交了一群愛吃的朋友，其中的許多道理，也啟發了我。重新學習關於西點的知識後，才明瞭過去我對待事情的態度不夠嚴謹。從前都是抱著得過且過的心態，例如材料上寫著：無鹽奶油，我卻貪圖方便，選擇了易取得的人造奶油，但是它和真正的奶油比起來不僅不健康，更有怪異的味道。從這點，我了解到這種懶惰的心態會導致失敗，因此我開始學習在做事前，先了解所有有疑慮的細節，等到通盤掌握基礎知識後，再開始行動。



泡芙皮的麵糊非常難製作，每次製作都過稀。（照片來源／洪詩宸攝）

若是失敗則回過頭，檢討哪個細節有問題。或許是今天的麵糊太稀，才會讓泡芙做不起來，那麼就不斷地嘗試，一直到有辦法成功地做出泡芙為止。執拗的個性讓我厭惡放棄，失敗無所謂，但是必須盡自己最大的努力將事情做得更完善。

磨練手藝 烘培變人際橋梁

我的烘焙手藝還稱不上職業等級，只能算是很淺的業餘。我也曾想過是否要念專科大學，將這個興趣做為職業發展，只是後來反覆思考，還是不願意讓我的愛好成為職業，深怕有一天我會因為工作而對烘焙產生厭惡。



即便是很醜的橙酒巧克力，我也敢大方塞進朋友嘴中了。（照片來源／洪詩宸攝）

時至今日，我並不確定當初這樣的選擇是否正確。但是可以肯定，烘焙在我心中仍是一大喜好，對於它的熱情並沒有減少，我還是一樣愛將長得醜醜的點心塞到朋友嘴裡，問他們感想。為了讓這樣的互動一直維持下去，未來也將繼續在麵粉裡打滾。



多元創意 單一主題同人展

臺灣的同人誌販售活動日益興盛，更出現限定特定主題的「單類型同人誌販售會」，顯示同人活動的多樣面貌。



那些年 爸爸與芭樂的回憶

在阿爸生日那天，樞樞憶起爸爸與芭樂的故事。

▲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