

台灣烘焙王

07-10

台灣隊在 2008 年巴黎世界盃麵包大賽中，發揮麵粉實力，於激戰中拿下亞軍，排名僅次於法國。此一盛會又稱為「麵包界奧運」，來自各國的 12 支隊伍激烈競爭，包括 2005 年上屆比賽前三名：美國、法國和日本。

每一隊的三位師傅必須在八小時內，依歐式、甜點與藝術三項目做出美味的麵包。各隊皆烘製數百個成品。評審針對麵包的外形、質感、香氣及口味來評分。

台灣隊的秘密武器是一公斤重的法式麵包。比賽前，師傅們準備煙薰了約六天的特製龍眼乾，為重量級麵包增添可口的台灣風味。他們還使用核桃及胚芽，賦予麵包天然、鄉土的質地。台灣隊最後還灑點紅酒，以帶出麵包的香味。這個麵包有酥脆的外皮，有柔軟且充滿水果風味的內餡，令評審食指大動。台灣隊之所以能嚐到甜美的勝利，要歸功於麵包師傅的努力和創意。