



來自埔里的

企畫／方秋雅 繪圖／蔡景文 版面設計／蔡資敏
感謝／18°C巧克力工房協助採訪及拍照

濃情巧克力



情人節即將到來，香濃的巧克力在這個時節總是特別熱銷，但是，誰說巧克力的濃情只專屬於情人呢？在南投縣埔里鎮開設巧克力專賣店的茆爸，總是用滿滿的愛與熱情製作巧克力，讓每個吃到的人，都能感受到這份溫暖的情感。

巧克力達人～茆爸

茆爸本名茆晉暉，年輕時曾擔任西點麵包師傅，因為表現很好，很快就升任廠長，甚至被派任美國。由於一家人都喜歡巧克力，茆爸開始鑽研巧克力，他將做好的巧克力贈送給親友品嚐，得到廣大迴響，於是他在老家埔里開設了巧克力專賣店——「18°C巧克力工房」，吸引許多人慕名而來。



把兒子的遺愛化成巧克力

原本他是烘焙師傅的爸爸，非常擅長做巧克力，他的巧克力讓家人和好朋友都讚不絕口。兒子不但喜歡吃爸爸做的巧克力，還想要學習爸爸的手藝，開一家巧克力專

賣店；然而，兒子卻在夢想還沒實現前就因病去世。經歷喪子之痛的爸爸並沒有被擊倒，反而對巧克力投注更多的熱情，要幫兒子完成夢想，把兒子的愛傳下去。

巧克力與愛的故事

1 受到爸爸的影響，兒子從小就喜歡存錢助人，甚至還會自己用竹子或紙等各種材料來製作存錢筒。



2 只要存滿一筒就會把錢捐出去做公益。



3 兒子從小就很喜歡吃爸爸做的巧克力，長大後更打算開一家巧克力專賣店，希望爸爸能教他製作巧克力的方法。



4 而且發願如果有賺到錢，就要捐錢做公益，回饋社會。



5 終於，巧克力店順利開張了！



6 原本想在退伍後幫忙掌店的兒子，卻不幸得了重病，但在重病期間，兒子仍不忘捐錢幫助四川大地震的災民。



7 兒子過世後，爸爸深受打擊。



8 但為了延續兒子的夢想，爸爸收拾起悲傷，繼續製作巧克力，並捐出一部分盈餘做公益。



9 爸爸的巧克力專賣店經常大排長龍。



10 爸爸也經常帶著自己做的巧克力到校園去跟小朋友分享。對於家境清寒的小朋友，他也會發獎學金鼓勵他們。



11 爸爸正一步一步的實現兒子的夢想，未來，爸爸還想成立巧克力工廠，讓大家可以來參觀，並體驗做巧克力的樂趣，同時，爸爸也想以兒子的名義成立基金會，持續做公益。



堅持做18°C的新鮮巧克力

茆爸的巧克力之所以這麼好吃，除了添加了愛與熱情之外，其實還有其他的秘密喔！茆爸堅持在18°C以下的低溫製作和保存巧克力，且不使用任何人工添加物。

新鮮又柔軟的巧克力怎麼做？

茆爸曾經到日本學習製作巧克力，當時他就對日本生巧克力的美味印象深刻，然而，他試做了好幾次都失敗，後來才發現是因為溫度控制不好的關係。經過一再的嘗試，茆爸終於做出可以媲美日本的生巧克力！

因此做出來的「生巧克力」每一顆都既新鮮又柔軟。正是因為巧克力保存在18°C時風味最佳，茆爸便將店名取為「18°C巧克力工房」。

◀在18°C以下的低溫放置12小時，讓巧克力凝固，就大功告成囉！此時完成的成品是生巧克力，如果之後再放入烤箱烤熟、冷卻，就成為我們一般常吃的熟巧克力。



1

▼新鮮巧克力的原料是可可，由於臺灣不產可可，所以茆爸都從歐洲進口可可原料。製作時，要先將熱牛奶加入可可中。



▲之後不斷攪拌，讓牛奶的高溫將可可融解。

2

3



▲再加入奶油攪拌均勻，並加入一點點酒調味。

4

◀當巧克力變得柔滑細緻時，就倒入模具裡。



5

充滿臺灣味的外國巧克力

來自外國、味道有點苦的可可，到了茆爸手裡，竟變化出充滿濃濃臺灣味的各種幸福巧克力！住在埔里鎮的茆爸，經常上街尋找食材，他發現南投盛產的森林紅茶、有機玫瑰，以及埔里酒廠生產的酒，都能與巧克力融合出美妙的滋味，因此，他大膽使用這些本土食材，創造出前所未有的美味巧克力。

當地食材與巧克力的美麗相遇

臺灣物產豐富，許多本土食材的風味都不輸給國外，即使是巧克力這種外來的精緻食品，也能與本土食材合奏出一曲美麗的樂章。

① 臺灣茶比法國茶更好

茆爸原本想要進口法國茶來製作巧克力，但是他嘗了南投魚池鄉盛產的阿薩姆紅茶後，發現這種紅茶品質很好，一點兒都不輸給法國茶，於是他立刻研發出一款阿薩姆紅茶巧克力，獨特的風味讓種植紅茶的茶農也驚嘆不已，因而造成一波搶購熱潮。

經常到外面走走看看，就能發現許多本土的好食材喔！



② 玫瑰花農感動茆爸

埔里有一對認真種植有機玫瑰的夫婦，可是他們的有機玫瑰賣得並不好，茆爸看到這種情形，就想要幫助他們。一開始，茆爸教他們製作玫瑰軟糖，沒想到還是賣不好，後來，茆爸乾脆收購玫瑰來製作玫瑰巧克力和玫瑰冰淇淋，意外的一炮而紅。經過茆爸的分享和推薦後，現在許多人都來向這對夫婦購買玫瑰，使有機玫瑰成為埔里的名產之一！

〈圖片提供／亞璇<http://blog.xuite.net/wer1/food>〉



③ 埔里美酒包入巧克力中

手藝一把罩的茆爸曾經擔任埔里酒廠的顧問，還將製作牛軋糖的方法傳授給埔里酒廠的員工，現在酒廠也開始販賣牛軋糖，受到許多人喜愛。與埔里酒廠淵源頗深的茆爸，後來也使用酒廠盛產的白蘭地、紅酒等美酒，來製作香醇的巧克力喔！



一口接一口的驚奇不斷

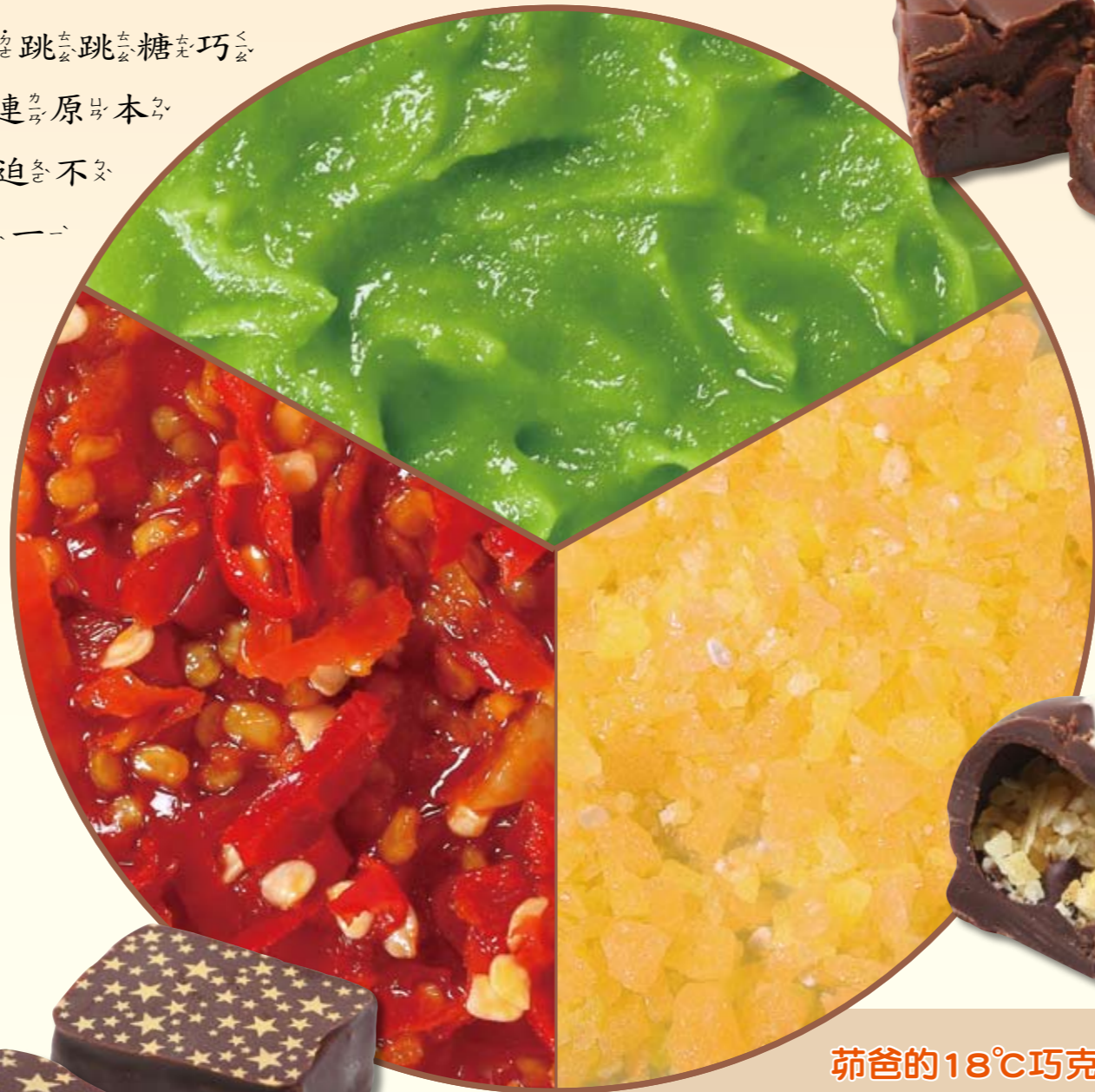
味覺十分敏銳的茆爸，非常勇於嘗試，他把各種稀奇古怪的食材加入巧克力中，沒想到竟能創造出意想不到的絕妙口味，不管是辣椒巧克力、哇沙米巧克力，還是會在嘴裡噼哩叭啦響的跳跳糖巧克力，都讓人充滿驚奇，連原本不喜歡吃巧克力的客人，也迫不及待的一口吃下，期待下一秒在嘴裡迸出的驚喜。

怪怪巧克力，你有吃過嗎？

誰說巧克力一定是甜的或苦的？不斷創新的茆爸，偏偏要在巧克力裡添加辣味和嗆味，還創造出一種爆炸般的口感，要讓每個人都發出「哇！哇！」的驚嘆聲！

① 巧克力也有辣味的？

其實墨西哥人從古代開始就喜歡在巧克力裡加入辣椒，但是一吃下就立刻感到嗆辣的突兀口感，讓茆爸興起了改良的念頭。茆爸製作的辣椒巧克力，辣度在入口後3~4秒才慢慢湧現，溫和的辣味沒有搶走巧克力的風采，還形成一股深沉的獨特風味。



② 巧克力裡包哇沙米？

茆爸曾經做過一款帶點鹹味的胡椒巧克力，有人吃過之後就問茆爸：「胡椒可以做巧克力，那哇沙米可以嗎？」喜歡創新的茆爸聽了之後，立刻去買哇沙米的原料——新鮮山葵，用瓷器將山葵磨成泥，與巧克力一起放入嘴裡咀嚼，沒想到，哇沙米竟然與巧克力搭配得天衣無縫，於是哇沙米巧克力就誕生嘍！



③ 巧克力在嘴裡爆炸？

把跳跳糖包入巧克力中，吃的時候嘴裡不停的響起噼哩叭啦的爆炸聲，令人驚奇不已。有一回，有人對茆爸發出了這樣的抱怨：「我不喜歡巧克力，除非你們的巧克力能讓我驚喜，否則我不會買！」茆爸聽了之後立刻端出跳跳糖巧克力給他試吃，果然令他大為驚喜，最後他也買下了最多的巧克力！



跳跳糖在嘴裡爆開的滋味，你一定要來親自體驗！



8

還有哪些味道跟巧克力是絕配呢？一起來想想看吧！

茆爸的18°C巧克力工房

很難想像，在埔里這個小鎮上，會聚集這麼多人！這裡是18°C巧克力工房，貼心的茆爸為了服務遠道而來的客人，特地準備了冷泡茶和咖啡，讓人們可以一邊喝茶一邊享用巧克力，同時感受埔里的小鎮風情，以及濃得化不開的人情味。

