做麵包，拿世界冠軍！

藝術麵包

三明治

國家特色麵包

健康營養麵包

法國麵包

多層次酥皮甜麵包

非多層次酥皮甜麵包

有機天然酵母麵包

麵包師傅
陳耀訓

助手
周小槿

教練
王鵬傑

臺灣麵包大使協會理事長 & 領隊
張明旭

2017 年在法國南特舉辦的世界麵包大賽 MONDIAL DU PAIN，共有來自 4 大洲，18 個國家隊伍參賽，麵包師傅陳耀訓的團隊代表臺灣出賽，以優異的成績拿下總體冠軍，並在有機天然酵母麵包的項目，以風味獨特的魯邦麵包，得到該項目第一名。

企畫／許倩華　繪圖／吳姿蓉　版面設計／田俊龍　特別感謝／巴黎波波歐式麵包 陳耀訓協助採訪及提供圖照

快來瞧瞧……

日日鍛鍊重現經典麵包

法國世界麵包大賽 MONDIAL DU PAIN 的比賽項目，比照法國麵包師傅的檢測考試，要在八個半小時內，做出 7 大類、14 個項目、15 種造型、11 種風味，總共約 150 個麵包，考驗麵包師傅的基本功夫，其中法國長棍麵包和多層次酥皮甜麵包的可頌，是法國的兩款經典麵包，陳耀訓師傅自從 2015 年決定參賽，他就天天練習做這兩款麵包，為的就是要將經典做到完美。

法國長棍麵包經典再現

法國為了保障人人都買得起最基本的長棍麵包，除了制定便宜的售價，連一條長棍麵包的規格：長約 50～55 公分，重約 240～260 公克，都有嚴格規定，所以在世界麵包大賽的長棍麵包品項，選手做出來的麵包一定要符合這個規定，而長棍麵包切開後的氣孔如果分布的越均勻，表示麵包師傅揉麵團時能均勻施力，做出來的長棍麵包得分也越高。

◀比賽時，做好的長棍麵包，由教練王鵬傑幫忙送交大會人員切開剖面，露出麵包切面的氣孔分布，方便評審觀察氣孔、試吃味道，給予評分。

可頌造型繁複精巧

可頌是法國人每天一早就會吃的傳統點心，一個完美的可頌，要有頂級奶油的濃郁香氣，和多層次的口感，麵包師傅運用摺疊多層次酥皮的功夫，將可頌做成外表金黃酥脆、內裡呈現蜂窩狀。

世界麵包大賽的多層次酥皮甜麵包，陳耀訓的傅用可頌、丹麥麵包來呈現，並自行設計口感相襯的餡料，以及引人注目的造型。

▲彎月造型的可頌，烘烤之後，每一處酥皮皺摺都能呈現整齊挺拔的美感。

▲螺旋狀可頌，浪上巧克力邊，放顆蜜糖果實增添可愛的氣息。

▲以法國馬卡龍常添加的玫瑰、覆盆子、荔枝等餡料發想，製作成覆盆子荔枝丹麥麵包，在比賽前一週，陳耀訓師傅才決定在麵包上加一片白巧克力羽毛，營造輕盈甜美的視覺享受。

比賽使用的歐洲麵粉，每次因小麥收成狀況不同，麵粉會有些微變化，法國麵包師傅非常擅長依照麵粉、氣候、水質，來調整麵包的烤法。

【全文未完，精彩內容盡在康軒學習雜誌！】