



IC 烘焙研究社

文、圖／第四屆社長 郭姮彤

從無開始

烘焙研究社自 2010 年創社以來迄今四年多，「IC・Icook！」一直是我們口號，第一屆創社社長王思堯學姊在社團宗旨道：「創造一個交流的平台，提供大學生一個學習製作甜點的管道，讓大家體會自己動手做東西的樂趣，也讓有共同興趣的同學能夠互相認識，培養彼此間的情感。」而在這四年多裡，我們始終如一地貫徹理念。

剛開始，社團內並沒有自己的烤箱及烘焙用具，只能向「山腰上的家」借用烤箱，用具幾乎都要由幹部們自行攜帶，但憑著對烘焙的熱情，當時參與者都自掏腰包購買器具，並無私地貢獻，留傳給學弟妹。然而困難之處不僅如此，社

團例行活動的場地亦是一大難題，由於學校嚴格規定許多地方都禁止使用電器（如瓦斯爐、微波爐、烤箱等），故幾經波折後才有了現在的場地——活動中心四樓。從第一年開始便有不少活動，譬如在社團中舉辦分組競賽，促進大家的感情以及互動，還有烘焙相關的電影欣賞。走出社團後，和十字軍人權隊合作，進行營隊餅乾製作教學，此外，與愛杏管弦樂社合作，嘗試現做點心給觀賞表演的觀眾品嚐，並與熱音社合作，製作迎新會的點心。其中，最精采的是拓展知識的甜點出遊，在活動中享受、品嚐甜點的樂趣，認識及瞭解關於製作甜點的技巧與種類，讓大家在生活中有各種不同的經歷，激發創作的靈感。



- (左) 拿到教師節禮物後，師生們開心合照
- (中) 社團博覽會準備許多點心，免費試吃
- (右) 贈送餅乾給老師們當教師節禮物

第二屆社長蘇芳儀學姊，雖已知社團面臨的種種困境，但毫不退縮地接下重擔，在這期間不僅努力爭取到學校的經費，買下了本社第一台烤箱（但到第三屆才開始使用），更開創了一連串的活動。在社團例活上與校外烘焙坊合作，邀請徐翠梨老師於例活進行教學，而徐翠梨老師至今仍為本社的指導老師，帶領大家製作多種點心。第三屆社長蔡宗憲學長，在其任內各項設備逐趨完善，他和幹部們不落窠臼又一同創造精彩的一年，首度聯合九個學術性社團一同舉辦活動，展現陽明社團活潑的風氣與多采多姿的內



• 教師節禮物

涵。最值得稱讚的是與醫學系學會國事部合作，發揮服務學習的精神，在音前廣場義賣大家一起製作的愛心小餅乾，並將所得全額捐給紅絲帶基金會，更藉此機會推廣愛滋防治觀念。

過去這半年多，我承襲前幾屆學長姊留下的經驗，並再次省思社團未來的走向。在社團內部方面，除了製作專屬社員的學習書之外，每位社員皆有一本統整例活中所學的食譜（烘焙研究社出刊）。這半年來最大的成就莫過於為學校準備一百三十人份的教師節禮物。



● 校長前來關心烘焙社例行活動

「天將降大任於斯人也……」在那段期間重複在心裡想了好幾次，畢竟理想和現實不同，為了完成這項任務，我們必須先試做，而對於不熟悉的食譜，更是花掉了社員一整個晚上的時間，估計三天內要完成，進度嚴重落後，而在第一天僅完成一成左右，當天

夜裡在棉被裡不斷思索著要找哪些人來幫忙。因為白天要上課，只有晚上才能製作，利用下課空檔不斷地詢問朋友。所幸第二天晚上來了一群夥伴參與餅乾製作，大家一起工作，感受到的不僅是餅乾的香味，更有歡愉的氛圍。接著，緊張的時刻到了，當開始清點兩天下來做了多少餅乾時，發現必須在第三天晚上無縫接軌地不讓烤箱休息才能將餅乾烤完。在製作時有許多小插曲，像是第一天試做失敗的作品，就分給在附近舉辦迎新活動的社團及過往的師生，請大家幫忙吃完。還有第二天晚上在做牛軋糖餅時，為了跟時間競賽（冷了就會硬掉），開始分工變成生產線。第三天最驚險的是晚上六點左右，活動中心火災

息才能將餅乾烤完。在製作時有許多小插曲，像是第一天試做失敗的作品，就分給在附近舉辦迎新活動的社團及過往的師生，請大家幫忙吃完。還有第二天晚上在做牛軋糖餅時，為了跟時間競賽（冷了就會硬掉），開始分工變成生產線。第三天最驚險的是晚上六點左右，活動中心火災



● 社員分組製作點心





• 食譜學習書

的警鈴忽然響起，大家驚嚇的大叫「該不會是我們害的吧……」。

這次的任務讓社員學到如何將時間運用到極致，把每一

分每一秒都列入考量，把材料的數量計算清楚，把每分錢用在刀口上，整個製作過程超過十五個小時，製作的餅乾禮物數量要達 650 片，但加上不合格的作品，我們烤了至少 800 片餅乾。當結束的那一刻真的很感動，要感謝的人實在是太多太多了。能有這樣的機會，能有這樣的回憶，真的很幸運。

四年，說長不長，說短不短，這期間烘焙研究社起起伏伏，大家攜手向前，度過了最困難的時刻，亦不斷勇於創新，體悟製作點心的美好。本社從無開始，從挫折中成長，從經驗中學習，一步步開拓社團的未來！



• 社團指導老師講解技巧



• 「幻彩魔力」
成果發表會