

文／王櫻 部分照片提供／桃園市農會

五星級的硬體・六星級的味道 桃仔園田媽媽烘焙工作坊



田媽媽標示牌

田媽媽的廚房，少有人著墨，但桃園市農會「桃仔園田媽媽烘焙工作坊」卻令人難以忽視，該說是驚艷！相較於一般家庭式或彷彿烘焙工廠般的工作環境，桃仔園的田媽媽宛如置身於五星級的廚房，前衛的設備、舒適的環境，加上田媽媽專業的手藝，烘焙出安心又幸福的好味道。

為輔導農村婦女培養第二專長，桃園市農會於85年組織烘焙家政班，幾年下來，蓄積了充足的人力資源，家政班的烘焙食品並屢獲全國優良食品評鑑金牌獎，91年「桃仔園田媽媽烘焙工作坊」成立，即以中西式點心為經營方向，95年申請通過設立大田媽媽，班員30人，其中10多人擁有專業證照；經營方式也從田媽媽生產、農會銷售，改由農會統籌辦理，以降低原物料成本，並全盤掌控產品品質。

雙贏的經營模式

田媽媽烘焙工作坊位於農會樓上，同樓層前半段已外租，後半段因較難出租，正好設置工作坊，一方面充份運用既有資源，同時活化農會資產。總幹事劉紘瑜表示，規劃設備與功能完善的工作坊，是田媽媽們提供的想法。「每個田媽媽都多才多藝，推廣股只是一個媒介，讓田媽媽得以發揮專長、增加收入，農會也能坐擁收益，創造雙贏。」



桃園縣長朱立倫為田媽媽產品代言

五星級的烘焙工作坊是推廣股長呂淑慧與家政指導員黃淑鉛依劉總幹事的理念設計而成。從無到有的過程，雖然辛苦，卻也讓她們成就感十足。總幹事一貫的理念：「既然要辦，就一定要辦好，如果辦得零零落落，寧願不辦。田媽媽烘焙工作坊的經營也是如此。桃園市農會屬都會型農會，農產特色並不明顯，因此定位必須更明確。」在評估該區域的消費特質後，產品與訓練課程的發展方向，也逐漸成形。

田媽媽烘焙工作坊外是口字形的走廊，每一條走廊都有不同的主題。大門左側陳列活動



指導員黃淑鉛(中)與田媽媽許雪貞(右)與邵玉潔



桃仔園田媽媽烘焙工作坊盛大的啓用典禮



製作步驟紮實，讓口味更上一層樓



從外面可以看見田媽媽忙碌的身影



蘿蔔糕加入大量的新鮮蘿蔔絲



烘焙工作坊作業的處所兼具研習訓練的功能



縣府每逢中秋幫忙田媽媽宣傳中秋禮盒



玻璃櫃中的米食點心模型



左方是節慶介紹看板，右方是配合節慶的米食點心



展售活動門庭若市

大體而言，整個烘焙工作坊採複合式的多功能設計，除供田媽媽從事烘焙作

業，也兼具研習訓練的功能，充分達到經濟效益。黃淑鉛表示：「都市型農會以研習訓練為主，田媽媽的經營模式也不一樣。」當地婦女會舉辦課程或國小鄉土教育戶外教學時，該班10位已具專業資格、可開課教學的田媽媽也化身為講師，教授烘焙、DIY等課程。

設備新穎·效能升級

工作坊另一側是兩間文化教室、一間舞蹈教室，現代感十足，人體工學設計的桌椅、簡報投影功能…，設備新穎完善，可供產銷班、家政班、田媽媽、四健會員上課使用。工作坊正前方是調酒教室，時髦的吧檯及頗富情調的咖啡座，是學員上課時家屬等待、休息之處，也是田媽媽小憩、討論的處所。

烘焙工作坊門口牆面張貼田媽媽烘焙食品海報，手工饅頭、肉包、綠豆凸、奶油捲…讓人垂涎欲滴。工作坊內，新款的示範桌、攪拌機、烤箱、鍋盆光可鑑人，可見環境維護的用心；最令人讚嘆的是前方的視訊裝置，讓遠在角落的學員，也能從升降的大螢幕中清楚看見老師的示範動作。

工作坊的新設備於95年底啟用，隔年中秋節的鳳梨酥、綠豆凸、蛋黃酥禮盒即達到1萬盒的銷售佳績，因人手不足無法再接單。就新設備的產能而言，鳳梨酥每日可生產約1萬個，綠豆凸與蛋黃酥比較費工，約7,500個，創造當月營業額達300萬元以上，口碑打開知名度，顧客持續累積，工作坊年營業額從95年的200多萬元，至96年已成長為400萬元。

工作場的新設備於95年底啟用，隔年中秋節的鳳梨酥、綠豆凸、蛋黃酥禮盒即達到1萬盒的銷售佳績，因人手不足無法再接單。就新設備的產能而言，鳳梨酥每日可生產約1萬個，綠豆凸與蛋黃酥比較費工，約7,500個，創造當月營業額達300萬元以上，口碑打開知名度，顧客持續累積，工作坊年營業額從95年的200多萬元，至96年已成長為400萬元。

真材實料·步驟紮實

桃園市農產以稻米、蔬菜與花卉為主，為配合在地農業，「桃仔園田媽媽烘焙工作坊」也朝米食點心發展，如蘿蔔糕、發糕等，以降低對進口麵粉的依賴，成本也比較容易控制。除了稻米外，製作蘿蔔糕使用的蘿蔔，也購自在地產銷班生產的農產品。

黃淑鉛指出，工作坊的產品品項或許變化不大，不過口味、品質均與市面產品有所差異。田媽媽班長許雪貞自信地說：「我們的產品都是真材實料，而且現做現賣，完全不經冷凍。」呂淑慧也說：「我們的產品強調低油低脂，並主動送檢，經衛生單位檢驗，品質有保障。讓消費者吃得健康、安心！」另一位班員邵玉潔也補充：「我們完全沒有添加物，標榜新鮮、安全、衛生、純手工。」

桃仔園田媽媽的產品並不以低價取勝，料好實在以及製作步驟紮實才是致勝關鍵。許雪貞指出，市面上的鳳梨酥種類繁多，雖稱鳳梨，內餡卻以冬瓜製成，而桃仔園田媽媽以道地的鳳梨醬製成，餡料並經奶油與鹽打發，口感香甜不膩，外皮則酥鬆爽脆、入口即化；綠



蛋黃酥



麵龜成為因應在地習俗發展的特色產品



菜頭粿



奶油捲



綠豆凸



鳳梨酥



總幹事為附近小學學生介紹冬至吃湯圓的習俗



鮮奶饅頭



發糕



黑砂糖饅頭

美食與文化的熔爐

目前桃仔園田媽媽經營型態以接單為主，採無店鋪銷售，不過農會及各辦事處、供銷點都成為行銷據點，農會員工更是最佳

推銷員，縣長朱立倫還代言發糕、蘿蔔糕等產品；每到中秋節，縣府並召開記者會幫忙宣傳；該工作坊的產品也被列為優良農特產品，經常有展售機會；黃淑鉛表示：「行銷不是問題，也培養了固定客源，主要問題在於產品均為手工製作，產能有限，而應節食品又有時間性，怕接了訂單卻來不及製作。」

在產品研發方面，田媽媽們積極收集市場資訊，許雪貞前陣子到日本旅遊，特別留意日本的烘焙食品：「日本有一種小雞形狀的和果子，好好吃！我還特地帶回來相關書籍，想找人幫忙翻譯…。」

田媽媽的產品不但與在地農業結合，更與

在地文化相連；農曆10月期間即製作麵龜供應市場，黃淑鉛指出，桃園市的土地公廟為數眾多，祭拜風氣興盛，麵龜正因應市場需求，也融合地方文化。藉由新穎的設備與舒適的學習環境，建構出現代與傳統兼容並蓄的新田媽媽。[9]

豆凸的酥皮也層層分明，加了鹽的內餡揉合了甜味，口感更細膩；蛋黃酥製作費工，部分店家為節省成本，表層刷上醬油、沙拉油增色，田媽媽們則老老實實地刷上蛋液，烤出來的顏色與香氣硬是出色許多。

其他產品如蛋糕、木材麵包、奶油捲等，也是田媽媽們的拿手絕活，五穀雜糧饅頭、黑糖饅頭、鮮奶饅頭等產品也叫好又叫座，尤其是鮮奶饅頭，純以鮮奶製成，完全不加水。許雪貞透露，饅頭好吃的秘訣在於採用品質較好的原料，另外將麵糰的氣體壓出，讓饅頭口感更為綿密、細緻。目前工作坊每星期一、四固定生產，許多機關團體都成了老主顧。



設備升級，效能也隨之提高