

不辭辛勞 學習全方位 群策群力 競賽無敵手

桃園縣蘆竹鄉農會田媽媽烘焙坊

沒有豪華的食材與排場，蘆竹鄉農會田媽媽以樸實的好味道征服各類烹飪競賽，除了紮實的手藝、按部就班的練習，更重要的是，團隊凝聚的力量。亮麗的成績單不僅成為田媽媽烘焙坊的金字招牌，也讓他們從成就感中獲得滿滿的自信。

許多人經常在參賽前表示「只問參加，不求得獎！」，預留「下台階」的說詞，碰上桃園縣蘆竹鄉農會田媽媽烘焙坊全力以赴的田媽媽們，可能要汗顏了。田媽媽成立以來，參加各類烹飪競賽，雖然沒有豪華的食材，也沒有雕龍畫鳳的排場，但總是屢戰屢勝，所憑藉的，是團隊凝聚而散發的能量，也是樸實卻超凡的好味道。

職務輪流做 練就好身手

配合農委會辦理第二專長訓練，蘆竹鄉農會於86年起開辦烘焙班，91年申請成立田媽媽，招募對烘焙有興趣的媽媽們加入，因此成為田媽媽之前，蘆竹鄉農會的媽媽們已擁有烘焙丙級執照，練就了一身好手藝。

經營烘焙坊，除了擁有好手藝，該學的知識可不少，田媽媽們在開發產品之餘，行銷課程、衛生講習、經營管理等資訊的學習與吸收也很重要。目前蘆竹鄉農會田媽媽烘焙坊有6名



5種瑞士捲口味



田媽媽在總統府前廣場展售

成員，輪流擔任班長，每位成員都有學習領導技巧的機會，其他包括總務、會計與出納等職務也輪流分擔，班長陳秀華表示：「這樣一來，大家都有學習的機會！」，雖然已走入家庭，但媽媽們的求知慾可不落人後，令人佩服。幾年下來，大夥兒已熟悉經營管理的撇步，可以獨當一面。或許也因為這樣，當初加入的夥伴中，已有人自行創業了。

田媽媽們每月均需製作營業報表，除呈報管理單位，也藉此針對當月盈餘或虧損進行討論。一張張的電腦報表，看似艱澀難懂，田媽媽們卻妳一言、我一語地說：「我們都會電腦哦！」、「做那個很簡單啦！」、「農會都會開課教啊！」，在她們愉悅的聲調中，可以看出田媽媽已能勝任烘焙坊的工作，除了歸功於她們旺盛的求知慾，超強的學習能力也是重要的因素。



每月供應幼稚園的慶生蛋糕，沒有奶油，僅以水果點綴



中秋節商品—蛋黃酥與鳳梨酥

十穀米肉粽 低卡好消化

除了西點，也擁有中餐執照的田媽媽並因應端午節、中秋節推出應節產品。端午節的十穀米肉粽，三分之二採用蘆竹鄉農會生產的「十穀米」，混搭三分之一的糯米，配料有香菇、花生、蝦米、菜脯及鹹蛋黃，訴求少油、低卡、好消化，口感豐富

又健康，很對現代人的胃口，連長榮空姐也經常團購；清蒸肉圓也頗受歡迎，內餡採用蘆竹鄉盛產的竹筍，再加上豬肉、香菇，外皮則以地瓜粉與太白粉混合調製，晶瑩剔透、Q勁彈牙，讓人不捨得狼吞虎嚥，不禁細嚼慢嚥起來。

蘆竹鄉農會田媽媽也具備外燴能力，去年底並接下桃園農改場台北分場2天2,000人份的自助餐業務。由於成員單薄，每位田媽媽都戰戰兢兢、繃緊神經準備，深怕有所疏失。更令人捏把冷汗的是，當天班長陳秀華因搬運外燴道具不慎而砸傷了腳，儘管她自責無法多幫點忙，卻深刻地感受到，成員們長久以來培養的高度默契與效率，得以圓滿達成任務，並獲得主辦單位的肯定。歷經這次考驗後，田媽媽們信心大增，未來的路更為寬廣。

由於目前貨品多由田媽媽親自配送，因此仍以蘆竹鄉為主要市場，至於台北公司行號的訂單，則仰賴「田爸爸」幫忙運送。事實上，「田爸爸」的支持也為田媽媽們加分不少，除了充當「苦力」外，有的「田爸爸」貢獻點子，或奉獻才藝，讓田媽媽們面臨挑戰時能戰無不勝、攻無不克。

參賽激潛能 練習磨技藝

田媽媽烘焙坊是夢想的起點，未來發展的可能性則需多方試探、持續形塑。家政指導員蔡秀蘭認為，適當的壓力可以激發潛能，因此她積極鼓勵田媽媽們參與各種競賽：「蘆竹鄉田媽媽很勇敢，很多比賽都參加，而且都獲得很好的成績。例如全國飯糰比賽第二名、北區番茄料理比賽亞軍、北區蓮花料理比賽冠軍。」從成立至今，蘆竹鄉田媽媽可以說是「凡參賽必拿回名次」，亮麗的成績單已成為田媽媽烘焙

健康瑞士捲 新鮮好味道

田媽媽烘焙坊的產品以西點為主，蛋糕、瑞士捲、餅乾每一樣都令人難以抗拒，其中尤以瑞士捲最受青睞。份量十足的瑞士捲端在手中沈甸甸的，口感綿密而紮實，一口咬下，可以感受到濃郁香甜的味道，與市售蛋糕的口感有極大不同。最特別的是，烘焙坊製作的蛋糕等西點，以健康為主要考量，完全未添加防腐劑，為保持新鮮，除了必須冷藏，並需在4天內食用完畢。

田媽媽以料好實在為選料原則，從當天製作、當天送貨以及製作前一天才購買新鮮雞蛋的細節來看，不難體會田媽媽們對於品質的堅持。

田媽媽烘焙坊的瑞士捲口味多樣化，有草莓、巧克力、肉鬆、葡萄乾、抹茶等，其中以鹹的肉鬆瑞士捲最為暢銷，或許是

西式烘焙中多了一點「台味」，讓人備感親切所致，瑞士捲上的青蔥入口香氣四溢，搭配肉鬆的滋味更是「麻吉」，甜中帶鹹的口味，順口不膩，輕易就能吃上一大塊。



肉鬆瑞士捲人氣最旺



健康取向的十穀米肉粽



又香又Q的清蒸肉圓

坊的金字招牌。

傲人的成績單可非僥倖或偶然，對田媽媽而言，每次參賽都得「死」掉不少細胞，「那段時間覺得壓力好大哦！」幾個田媽媽點頭附和著，撇開緊張的情緒不談，光是賽前準備就足以讓她們多了幾根白髮。蔡秀蘭指出，確定參賽後，她會與田媽媽們開會討論，不論由誰參賽，成員們都會貢獻點子、給予建議及協助，參賽者則在不斷試做、討論、改進的循環中累積能量，競賽時才得以一鳴驚人。田媽媽笑說：「參賽前，我們不斷地試做，家人及朋友也不停地試吃，到最後，他們都說：『妳可不可以不要再煮了，已經吃到很膩了啦。』」

比賽過程中，也有不少故事。如獲得92年北區蓮花料理冠軍的田媽媽鄭芬華在比賽時發現，以前的指導老師竟是競爭對手，甚至比賽位置就在其對面，讓她備感壓力，所幸，賽前充裕的準備，讓她有超完美的表現。另一位田媽媽宋惠櫻打敗國內知名飯店、榮獲94年全國創意飯糰比賽亞軍。她形容當時光看到別人的排場就已退避三舍，與他人比較起來，自己似乎顯得寒酸許多，儘管心中忐忑不安，她還是按部就班、展現平日練習的水準，最後以口味及充分掌握比賽主題取勝，擊敗眾多大有來頭的對手。



北區5縣市番茄料理比賽



從細節中可以看出田媽媽們對品質的堅持

埋首勤耕耘 笑容滿自信

在獲獎光環的背後，田媽媽的守護天使蔡秀蘭的付出功不可沒。備賽期間，從催生到開會討論、試做、檢討，她不僅全程參與，想點子、找創意，還得時時充當加油打氣的啦啦隊員，在下方穩固基礎，讓成員高高地站在肩膀上大顯身手，她深信：「好成績來自於充分的準備。」因此她經常陪著田媽媽們練習到凌晨才回家，難怪田媽媽暱稱蔡秀蘭是「田媽媽的媽媽」，「她比我們還辛苦，真的很感謝她…」

在比賽的壓力下，田媽媽有時甚至夜不成眠，然而，從她們的言談間，卻看見自信的眼神、滿足的笑容，埋首耕耘後所獲得的成就感，顯然足以超越實質的回饋，傲視增生的白髮。



參賽時每一道菜名都讓蔡秀蘭絞盡腦汁