

六面世界廚藝金牌

裴志偉 發光發熱迎未來

以「糖雕」著稱的烘焙名師裴志偉遠征歐洲德國，在二〇一八年二月首度挑戰「藝術麵包」勇奪世界金牌，期間已累積五面世界金牌。之後又在盧森堡世界盃國際廚藝競賽拿下金牌，前後奪得六面世界金牌，還被封為「地表最強美女藝術烘焙大師」，她用堅持、努力證明，成功絕非僥倖。

文／羅怡如 攝影／何佳華 部分照片提供／裴志偉手作坊



挫折中不斷精進自我，裴志偉的成功沒有半點僥倖。

成功絕非
僥倖

喜歡畫畫

的裴志偉，

從小受哥哥

影響，高職

開始就半工

半讀完成學

業，為了培養多

元技能，她自費

報名參加家庭烘

焙課程，竟然因此找到對糕點烘焙的

興趣。既然決定要走這條路就一定要

做好，不服輸的個性加上非科班出身，

使得她花了比別人更多的時間，挫折

中不斷精進自我，她的成功沒有半點

僥倖。

「哇，這真是一件精緻、細膩的工藝之作！」見過裴志偉的藝術麵包作品的人，都會發出這樣的讚嘆。其實，造就這一件件出色作品的過程，就是她所展現出來永不放棄的堅毅態度。



裴志偉奪金作品「一段勇氣與冒險的旅程」，述說的是一名東方勇士站在舵盤上手持利戟與惡魔搏鬥的故事。

二〇一二年裴志偉在每四年舉辦一次、有「廚藝界奧林匹克」之稱的三才（德國烹飪奧林匹克大賽）中，以糖雕作品——三國人物「趙子龍」拿下滿分成績贏得「超級金牌獎」，成為台灣第一位獲此獎項的女性烘焙藝術家。二年後，她又在同樣被世界廚藝界公認為A級賽事、每四年一次的盧森堡「世界盃國際廚藝競賽」中，以糖雕作品「門神」及「一代梟雄——曹



操」一舉奪下雙金。二〇一六年再度以作品「觀心」蟬聯「德國」奧林匹克國際廚藝大賽「糖雕」世界冠軍。氣勢如虹的裴志偉，此時已贏得四面世界廚藝金牌。

回想當年為了準備「趙子龍」這件作品，裴志偉在賽前半年就開始準備，將所有的生活費都花在準備作品的材料上。她說：「賽前一周，我的戶頭剩不到一百元，連領都領不出來。」當時，她只好「殺豬公」，靠著撲滿與家中乾糧度日，回想那一段刻苦日子，她曾經以一包十元的乾糧餅乾，



戰士～蛻變，身披盔甲的勇者，唯妙唯肖的神情，精雕細琢的服飾配件，讓參賽選手嘆為觀止！

配上一罐豆腐乳；也曾經一包泡麵分成兩餐吃，就這樣撐到出國。經過精進努力及勤奮不懈，她藉由烘焙，讓世界看到台灣。

堅持到底的勇氣

儘管已接連摘下世界最高廚藝殿堂的桂冠，但裴志偉仍持續突破自我，朝向巔峰。二〇一八年她捨棄擅長的糖雕，首次嘗試挑戰藝術麵包。糖雕與藝術麵包最大的差別，在於麵粉發酵程度的掌控，要顧慮的環節除了火候、溫度、時間與濕度外，稍微不留意，主題人物臉部的眼睛、鼻子、嘴巴，都會因發酵而「變形」，使得原



先塑形的神韻樣貌扭曲變形。

在德國斯圖加特的這場世界比賽中，裴志偉有兩件作品「銳變」與「重生」參賽，其中第二項作品「重生」，受到德國斯圖加特當地連日下雪的影響，使得比賽現場濕度過高，成品一再傾塌，經過不斷地傾塌、修復，但她仍然堅持到底永不放棄，呈現作品最完美的一面，最終拿下一金一銀。

裴志偉的作品都有著與她個人成長經歷息息相關的精神意涵，訴說著一路走來的艱辛困頓與百折不屈的生命故事。以「銳變」來說，主題是一個身披盔甲的勇者，她說，即便在國際間獲獎無數，但她仍缺乏自信，因此，她拋開擅長的糖雕，改以藝術麵包參賽，就是在試煉自己到底還能有多少潛在的能力未被激發出來，就像作品



爸爸親手寫的書法，句句都是叮嚀關心，是裴志偉重要的精神支柱。

中的勇者「千磨萬折猶堅勁，任爾東西南北風」。而「重生」則是一隻伴隨天光升起的貓頭鷹，來到深沈的海面上，猶如在黑暗中帶來一線希望曙光，就如同在烘焙這條路上，她雖然行過死蔭的幽谷，但不怕遭害，因為光亮引導著她前行，終能到達美好、寬闊的迦南美地。

擦亮烘焙招牌

創作過程中，總會面臨體力、資金、跟時間的壓力，低潮挫敗每每迎面而來，此時，她總會問自己「為什麼？不想成功？」靜下心深思熟慮後，她就會堅持到底，她相信只要堅持，成功就不遠了。創作過程每次的失敗，都是珍貴的經驗，每當她想沈澱或找靈感時，就會到三義參觀木雕，觀摩每位木雕師的人物創作比例，將其灌注在作品當中。

在盧森堡世界盃國際廚藝競賽中，裴志偉以「一段充



滿勇氣與冒險的旅程」拿下金牌，她在作品介紹中寫道：「無論遇到多少困難，都會以堅定的心和勇敢的力量，來應對所有的挑戰，勇氣和冒險是我面對挑戰的態度。」

「成功的路並不擁擠，但堅持的人卻很少。」裴志偉用事實證明只要堅持、努力、有信心，就可以讓世界看到你。她表示，能為台灣爭光，她覺得很驕傲，但是能成功不是她一人所及，感謝所有協助過她的人。未來她計劃做多方面的拓展，包括開店、代言及顧問等工作，來回饋家人及朋友的相助，進一步讓更多年輕朋友願意投身烘焙產業，提昇產業文化，繳出亮眼成績單。

裴志偉 Profile

學歷

國立苗栗農工食品加工科
聯合大學環境工程系

獎項

2012 IKA 德國法蘭克福奧林匹克大賽 -Showpieces 超金牌
2013 教育部第九屆教育技職之光
2014 盧森堡國際美食大賽 -Showpieces 雙金牌
2016 IKA 德國法蘭克福奧林匹克大賽 -Showpieces 金牌
2018 德國斯圖加特廚藝大賽 - 藝術類組 - 藝術麵包一金一銀
Overall Winner 最高分冠軍
2018 盧森堡廚藝競賽 - 藝術類組 - 藝術麵包金牌

著作

當貝哥遇上瑪芬
我的手作烘焙魔法書
用咖啡 & 茶做點心
我的無添加天然點心書
吮指手工餅乾

