

**【校園話題人物】 法文一楊宜臻 苦練拉花獲頒McCafé五星咖啡師**

學生大代誌

【記者丁孟暄專訪】「看到每位客人因為我做的拉花咖啡而感到開心，我也會覺得很快樂！」擁有亮麗外型與甜美笑容的法文一楊宜臻參加「2017麥當勞McCafé五星咖啡師大賽」，以富有層次的鬱金香圖案拉花咖啡、野莓果醬加氣泡水及萊姆片的創意飲品，加上親切的服務，成功在全臺超過900位咖啡師中脫穎而出，贏得「五星咖啡師」肯定，更是榮獲摘星率僅0.89%的最高榮耀，成為此次評鑑獲選的8人之一。

楊宜臻於兩年前開始在麥當勞打工，起初她服務的門市沒有咖啡專櫃，「直到聽說門市準備設置咖啡專櫃時，對此感到興趣，便自告奮勇向店經理爭取面試，進而展開咖啡師的工作。」從未有任何調製咖啡經驗的楊宜臻，從學煮咖啡開始，在拉花就遇上挑戰，「在一杯完美的拉花咖啡背後，其實是需要大量練習才能成就的作品。雖然知道問題出在拉花的手腕角度不對，但由於經驗不足、難以抓到訣竅，所以一直很難突破。」

為了增進技術，她上網看很多咖啡師拉花的影片，仔細觀察手部動作，經由不斷練習和模仿，最終才有進步。她坦言，「我還不太能完成複雜的圖案，目前都是畫簡單又有層次感的鬱金香，也在嘗試堆疊出更多層次的花瓣，呈現更多的花樣。」也許是辛勤付出受到店長肯定，建議楊宜臻參加2017麥當勞McCafé五星咖啡師大賽，使得仍在初學階段的她每天下課或放假就到店裡練習，戮力爭取這項榮譽。

憑藉著這股好勝心和堅定毅力，楊宜臻發揮神農嚐百草的精神，「從其他咖啡師身上得知技法後，我會好奇對方說法的真實性，而且身體力行的印證一遍，例如奶泡、倒牛奶的速度與流量影響咖啡的風味等，除了加深印象，還學到很多新知。」最終贏得技術評審認可，她說：「我堅持咖啡品質，綿密奶泡、咖啡口感等都很重要，我要把最好的品質留給客人。」除了展現專業技術，楊宜臻認為殷勤款待也是獲勝關鍵，提供顧客完善的服務不僅是咖啡師的重要工作，品質與服務更是並進、互相牽引。

喝咖啡會產生心悸的楊宜臻說，成為咖啡師的動力和誘因是，每當看見客人拿到拉花咖啡時，狂拍照、滿臉笑容的率真反應，「有被客人鼓勵、認可的感覺，讓我覺得很快樂。」她也樂於分享咖啡小知識，「奶泡分為厚奶泡與薄奶泡，像是喝到卡布奇諾，嘴巴會沾到一圈奶泡即是經典的厚奶泡咖啡，薄奶泡是用來表現拉花圖案，喝起來是單純液體的口感。」

「以後若有咖啡廳願意栽培我，二話不說就去了！」談及未來就業方向，楊宜臻想再多磨練，也期待有機會赴海外深造。楊宜臻說，臺灣的咖啡市場已經接近飽和，到處

都能買到咖啡，若要在臺灣創業，應該不會只是製作單純咖啡飲品，而是希望以「以茶入菜」創意料理的形式，讓咖啡藉由創意蹦出新花樣。



北新餐廳  
師:楊宜臻

淡江時報社  
2022.7.29

淡江時報社

