

成果報告

系 別	資圖系		
分項計畫名稱	1-1 課程活絡多元適性		
主 題	如何成為果雕世界冠軍 專題演講		
主講人/職稱	李峻凌 台北花園大酒店主廚		
活 動 時 間	2019 年 5 月 16 日 17:00~19:00	活 動 地 點	0306
參 與 人 數	150 人	聯 絡 人 / 分 機	陳精芬/2335

活 動 內 容 說 明

果雕藝術師李峻凌 2017 年在德國，每四年舉辦一次的世界 A 級「IKA 奧林匹克廚藝競賽」中以「大甲芋頭雕出女媧補天」奪得世界金牌的肯定。

李師傅在課堂中分享，一個廚師如何在不同的創作材質上能運用自如，無論是木雕、果雕、捏麵人都能徐徐如生，而在創作的過程遇到瓶頸如何突破？應該如何訓練與培養創意？

他以自身經歷從 14 歲被白蘿蔔所雕刻出的五瓣花所吸引，一開始店裡的前輩沒有人願意教他，而他無意間發現開小吃店的父親會刻五瓣花，父親成為他的啟蒙師傅。學習的過程中，他曾經有一段時間跟住家附近的餐廳提議，只要餐廳提供材料，他免費幫忙雕刻，他家經常有一整袋的蘿蔔跟芋頭，他刻完就送回去餐廳，這樣讓他快速累積經驗。

活 動 照 片



講者自我介紹



「大甲芋頭雕出女媧補天」作品



五瓣花



講者上課近照



學生上課概況(1)



學生上課概況(2)



學生上課概況(3)



學生上課概況(4)



學生上課概況(5)



現場展示作品