

麵店老師傅技藝的

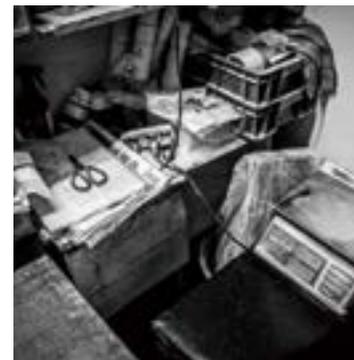
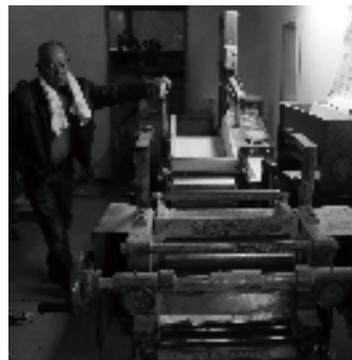
# 傳承

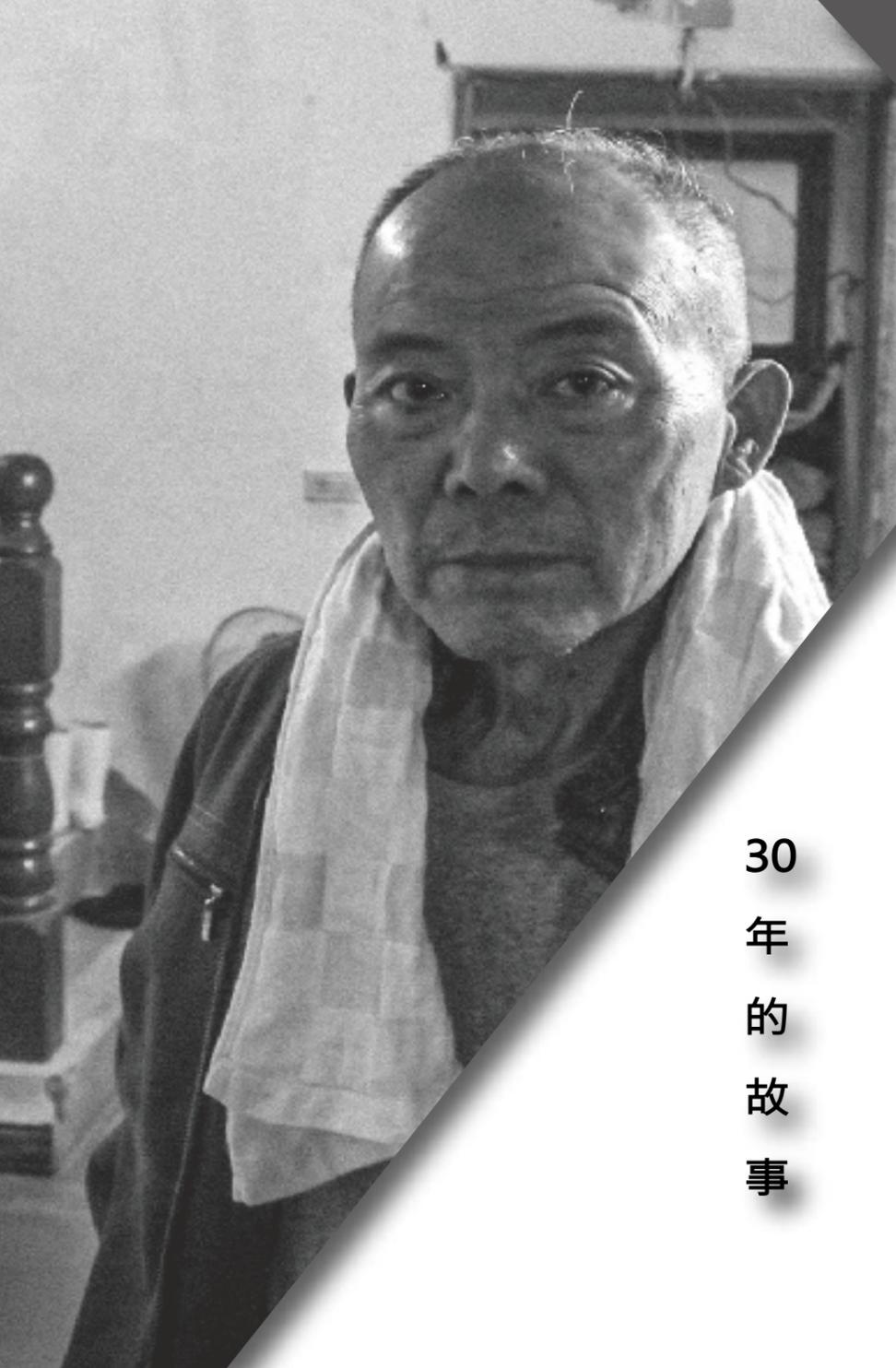
1990 - 2020

嶺東科技大學創意產品設計系  
商業攝影實務課程-影像書

張邑丞 / 李勁朋 / 顏宗毅 / 莊為智 / 鄭宇娟

嶺東科技大學 通識教育中心  
議題導向敘事力課群發展計畫—『跨代銀新 樂學長青』躍升計畫成果





30  
年  
的  
故  
事

## 目錄 Contents

---

01 製麵 4

02 堅持 6

03 過程 8

04 信念 10

05 態度 12





## 製麵

老師傅訴說從麵粉到麵條的製作過程，以及對麵條的種種堅持，在製作麵條的過程眉角很多，水分的比例最重要。



平常碗中的麵條習以為常，  
後從無到有，最初的麵粉。  
麵條肯



經過人工用以桿麵棍桿平，  
度均一的麵條，是種堅持。  
切出厚



## 堅持

年輕的時候，跟著一名師傅，從學徒開始做起，一轉眼就是好幾年過去，中間也經歷了很多挫折，但是他不放棄，努力的堅持著。



## 堅持

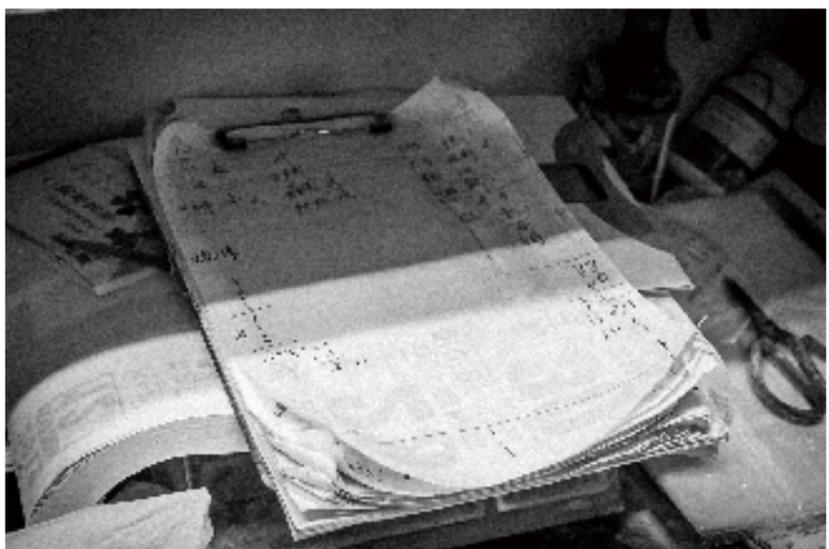
剛開始沒有知名度，便只能推著攤位到市場販賣，打響知名度，一路走來非常辛苦，但後來不枉費他的努力，也擁有了一間店面，可以不用在外到處奔波。



過程  
將適量的水加入麵糰中，經過攪拌之後等待凝固  
機器會在將麵糰切成麵條。  
所有的步驟機器一條龍製作完成。  
看似簡單方便。  
但時間跟水的掌握卻是造成麵條口感不同的最大主因。



過程  
狹小的工作台上，  
放著的不單單只是製麵所需要的工具。  
最重要的是詳細記錄製麵的過程跟比例。



## 信念

麵攤阿北信念的出現仍然代表了一定的意義。在人類的歷史中，我們總是盡了一切努力想搞懂信念。



## 信念

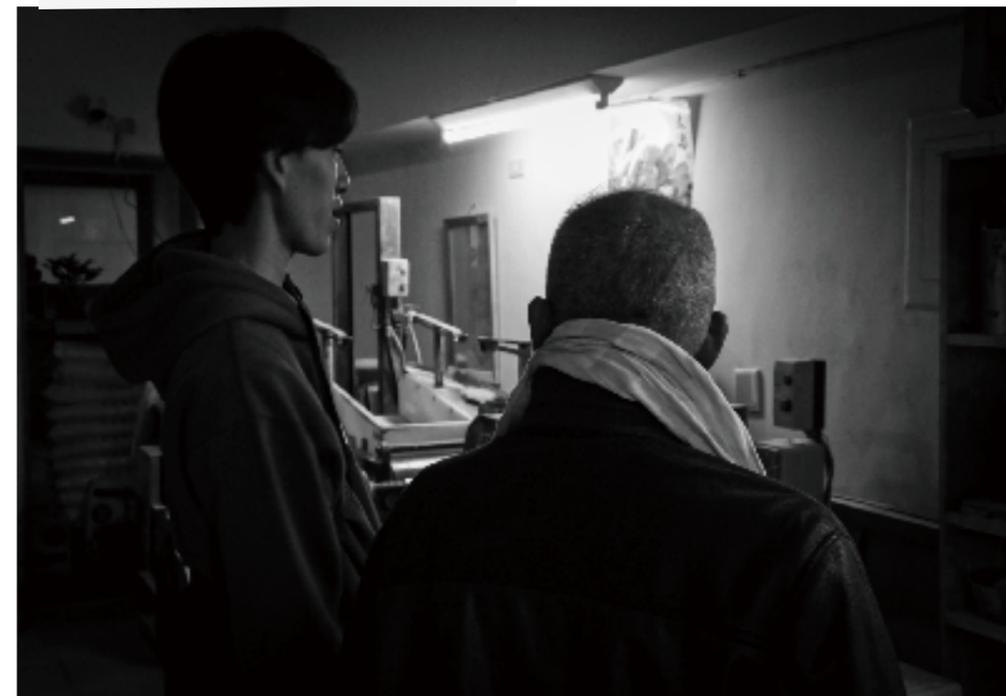
儘管信念看似不顯眼，卻佔據了我的腦海。馬克思曾講過，如果人僅僅為自己勞動，也許他能夠成為著名的學者，偉大的智者，卓越的詩人，但是他永遠也不能成為真正完善和真正偉大的人。

# 態度

做麵很簡單，就是「麵粉、鹽巴、水」

而好吃秘訣 在於日復一日 年復一年的磨練

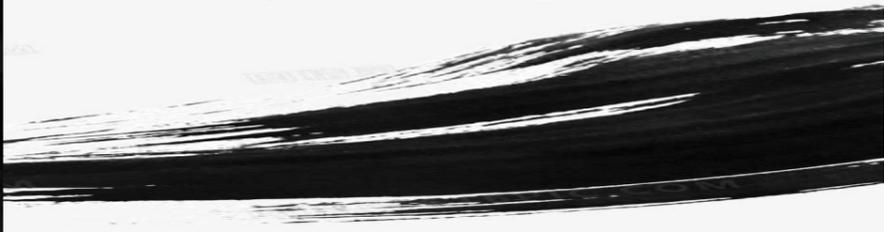
## 職人的精神



努力精進技藝 願意花時間鑽研每個細節  
反覆練習 只為讓自己的技術能更爐火純青

達到巔峰。

日以繼夜鑽研每個細節，  
即使辛苦，  
也能從中得到努力的意義



# 態度

磨練 則能夠讓平凡成為不平凡

一生懸命 將一件事做到極致

## 自我要求極高



將專業做成事業，把事業當成志業，  
全身心投入其中，  
為的不過是想把他信仰的「那一件事」

做到最好。

人，一輩子只要做好一件事，  
就功德圓滿了。



製麵機械



專業製造

金興工業社

工廠：台中縣太平鄉太平路310巷16•18號

TEL:(04)2786181•278635

門市：台中市瑞豐街64•66號

TEL:(04)2879790

2020.12.8 台中市南屯區忠勇路 52-73 號