



自由新聞 | 影音娛樂 | 3C 科技 | 讀者園地 | 旅遊玩樂 | 好康報報 | TAPEI TIMES | Blog | 新聞

頭版新聞

證券表格

焦點新聞

政治新聞

社會新聞

生活新聞

國際新聞

愛心暖流

自由言論

財經新聞

體育新聞

運動彩券

健康醫療

地方新聞

影視名人

流行消費

生活副刊

電影預告

服務專區

我要爆料 · 自由徵才

廣告刊登 · 訂報服務

活動刊登 · 登山活動

樂透彩券 · 統一發票

立即玩

首頁 > 南部新聞

2010-12-23

字型：+ - | [看推薦](#) | [發言](#) | [列印](#) | [轉寄](#) | 分享：[f](#) [t](#) [p](#)

## 「藝妓」赴日比調酒 林郁芬「銀」得漂亮

〔記者林孟婷／新市報導〕遠東科技大學觀光英語系學生林郁芬學習調酒多年，原本家人反對女孩子學習調酒，直到獲獎之後，才接受林郁芬的興趣，今年參加日本銀座泡盛調酒大賽，以「藝妓」作品獲得銀牌獎，打響台灣國際知名度。

俐落地將各項酒類放入調酒杯中，雙手專業地上下甩動，倒入杯中則是呈現獨特顏色與口感的調酒，林郁芬讀高職時就接觸到調酒領域，學習四年，因為興趣加上認真，屢獲各項大獎。

林郁芬說，使用泡盛酒、紫羅蘭甜酒、萊姆汁、玫瑰糖漿及檸檬片所組合而成的「藝妓」，紫色調酒代表藝妓所呈現的神秘感，裝飾用的檸檬片宛如插在藝妓頭上的精緻髮簪，獨特口感也展現絕佳調配酒的專業技術。

調酒加上筆挺站姿與親切自然笑容，均需經過反覆練習，林郁芬說，如果站姿不好，笑容也會不自然，是經過長時間練習，才能拿捏到訣竅。



個人興趣加上專業技術，讓林郁芬屢獲各項調酒比賽大獎。（記者林孟婷攝）