

# 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。

99.12.23 自由時報 A44

