

1. 您小時候住的環境對您做麵包有甚麼影響嗎？
2. 小時候是否有喜歡的偶像？他是誰？
3. 您的父母親對您的期望是什麼？
4. 您小時候原本想做哪一個工作？
5. 在成長過程中是否有人支持您當麵包師傅？他是誰？
6. 是什麼情況使您想學習做麵包這門技藝？
7. 您為您什麼喜歡做麵包？做麵包帶給您什麼？
8. 謝師傅，可以談談您的小時候嗎？您家有沒有什麼「治家格言」或「家訓」？
9. 為何您收到同學送的鑰匙圈，就種下您的巴黎夢？
10. 您為何選擇半工半讀？您在讀書時學到甚麼做麵包的技巧？
11. 剛開始當麵包師傅是否遇到許多難題？
12. 為何您認為歐式麵包是進入麵包殿堂的指標？
13. 為甚麼您一開始做歐式麵包時做不出和師父一樣的味道？
14. 退伍後您是在哪裡找到歐式麵包店？
15. 為甚麼製作歐式麵包讓您進入了一個全新的領域？
16. 您為何追隨吳寶春？有甚麼特別的原因嗎？
17. 為何您將吳寶春視為做麵包的標準？
18. 為甚麼您認為吳寶春對麵包的堅持，是您學到最關鍵的技術？
19. 2008 年台灣代表隊得到冠軍時，這對您有甚麼特別的意義嗎？
20. 您 2011 年前往日本研習的鳥越製粉麵包學校，是甚麼樣的學校呢？
21. 可以談談您去鳥越製粉麵包學校的感想嗎？
22. 在學習當麵包師傅的過程中，您印象最深刻的是什麼？
23. 在學習當麵包師傅的過程中，您最感謝的人是誰？
24. 謝師傅，請問您可以跟我們分享您成為麵包大師的經歷嗎？請問您有什麼話可以告訴我們？
25. 您受到甚麼挫敗而一度放棄麵包去做保險？
26. 在成為麵包師傅以後，您覺得您最大的成就是什麼？
27. 您做的台灣麵包中有放了那些材料呢？
28. 您在 2016 年的世界麵包比賽的前一年，您做了甚麼準備？
29. 您為什麼會在世界麵包大師賽向未婚妻求婚呢？
30. 您為什麼要用《梅引茶香》來參加 2016 的世界麵包大賽呢？
31. 您在作麵包方面第一次得到國際級獎項時，有什麼想法？
32. 您做的台灣食材麵包如何打敗強敵法國和日本？
33. 為何 2016 年世界麵包大賽，您負責歐式麵包呢？
34. 南韓到底有多強，讓您們在 2016 年世界麵包大賽輸給了他們？
35. 為何麵包發酵使您深深著迷？
36. 為甚麼梅引茶香，您用的是嘉義小農的梅子和台灣的小麥？
37. 請問您的阿嬤對您有什麼影響？
38. 為何您在營養麵包中，加入了國家特色呢？

39. 做蝴蝶麵包時，您為何選擇使用蝶豆花、甜菜根與可可脂融合，調出不同的顏色呢？
40. 您創作的來源是什麼？
41. 您覺得在做麵包時，最重要的要素是什麼？
42. 現在您主要在從事甚麼方面的工作？
43. 您現在是否有規劃參加一些比賽呢？
44. 您人生中的貴人有誰？
45. 您是否會繼續創造新的麵包？
46. 當麵包師傅這麼久了，您對這個工作的想法是什麼？
47. 請問您是以什麼心情看待您的職業呢？
48. 您在製作麵包時，有遇到哪些困難？您是如何克服困難的？
49. 您對未來自己做出的麵包有什麼期望？
50. 如果人生重來，您會再當一次烘焙師嗎？為什麼？
51. 如果我們未來想成為麵包師傅，您會有什麼建議嗎？
52. 前幾年的「胖達人」麵包事件有沒有對您做出來的麵包造成一些影響？
53. 您有沒有什麼座右銘可以跟我們分享嗎？
54. 您對麵包有甚麼特別故事可以跟我們分享？
55. 您希望別人給您甚麼評價？