****

**達人訪問:**

**1.當初為什麼要選擇做梅餅的行業?**

**2.在創業的過程中有什麼艱辛的事?**

**達人公司:**

**1.為什麼公司的名字是取彤旺? 有代表什麼意義嗎?**

**2.做這個行業大概有多久了?**

**3.你曾經獲得到什麼樣的殊榮?**

**4.得到殊榮你有什麼感想呢?**

**梅餅的製造與過程:**

**1.梅餅的特色是什麼?**

**2.梅餅的原料是什麼?**

**3.那原料是從哪裡來的?**

**4.梅餅是如何成型的?**

**5.做梅餅的器具是什麼? 有什麼有優缺點?**

**6.梅子要如何做出粉狀物?**

**7.為什麼做出來的形狀卻是一條條的?**

**8.在不同溫度下製作梅餅會有什麼變化?**

**9.生產時間大概需要多久?**

**10.梅餅的口味有幾種?:**

**11.吃梅餅的時機什麼時候最好吃?**

**12.製作梅餅為什麼不加水?**

**13.梅餅早期為什麼要日曬?**

**14.早期的日曬和乾燥有什麼差異?**

**15.為什麼還要經過乾燥的過程?**

**16乾燥的時間大概要多久?**

**17.現在改成乾燥是因為什麼關係而改變的?**

**18.現在市面上都添加了什麼原料?**

**19.為什麼要那麼堅持天然的原料?**

**20.做梅餅簡單就好為什麼要那麼麻煩?**

 

訪問紀錄

達人訪問:

1.當初會選擇做梅餅的行業是因為老闆小時候對梅餅這類的零食印象非常深刻，因為小時候沒有這麼多外來的產品，梅餅是比較傳統的，也是小時候的記憶中的零嘴，所以他覺得這份記憶很美好，才會想要做這個行業。

2.一開始做梅餅就有錯誤的觀念，以為做梅餅真的很簡單，沒想到做梅餅中間有很多竅門跟問題，跟想像的不太一樣，能做出現在的梅餅是需要時間慢慢累積的。

達人公司:

1.老闆娘名字中有「彤」老闆名字中有「旺」。彤的意思是代表紅色的最精華，取這個名字的原因有兩個，一個原因是隱含老闆和老闆娘的名字在裡面，餘義是「夫妻同心其利斷金」，另一個原因是因為是紅色的最精華代表一個高點，那時候是希望可以做出最好的產品，可以讓世人看到自己的優質和用心

2.從一開始做梅餅2000年到現在總共有15年了。

3.

4.老闆得到這些殊榮感到很開心，也是大家對自己的肯定，得到殊榮的同時，就會更激勵自己往這條路走，而且無形中就會產生一些責任，就是不能出錯，然後要用品質更好的回報給顧客，就有動力讓自己的產品更加優良。

梅餅的製作與過程:

1.梅餅本身有傳統甘醇香，而且口感鬆軟、入口即化，加上梅餅本身就有天然的防腐劑，所以製造梅餅的過程不需要添加防腐劑，也可保存，吃了對身體很健康又無負擔

2.梅餅的原料是蜜餞跟梅粉。

3.老闆娘說要找到一個廠商有食品保證書而且產品夠乾淨讓人吃了又很安心的真的不多，所以老闆假日常帶著小孩上山尋找貨源地，後來終於在梅子盛產地員林找到了合作廠商

4.是利用老闆花時間慢慢改良出來的器具所形成的，早期還沒改良的器具是比較費力的，但經過老闆改良過後的器具

5.做梅餅的器具是老闆改良過後的，原本是採用古老的且費力工具因為老闆認為太費時費力了且做出來可能形狀會不太美觀

6.用人工機器手工做出來的

7.因為原料在高溫處理後進行擠壓的動作，而形成扁條狀的樣子

8.

9生產時間大約要1~2天的時間

10.梅餅的口味很多樣化，有鹹橄欖、桂花、芭樂、果粒、櫻花果

11.梅餅製作完後的一個禮拜後，經過發酵是風味最佳的時候

12.製作梅餅的過程中，原料蜜餞裡面一點水分也不能有，這樣才能讓品質穩定而且水裡有許多微生物，所以不能加水

13.早期能日曬是因為那時的空氣沒被汙染，車子也很少，所以那時候日曬是很好的，而且日曬過的也可以防黴

14.有被日曬過的梅餅味道特別香，日曬過的馬上就可以吃，而且馬上吃得出很濃厚很特別的口感。如果是經過機械的乾燥，乾燥完後就得在經過一段時間才可以吃。

15.經過殺菌可以防霉，而且這樣可以存放比較長的時間

16.用機械乾燥的時間大概兩天到三天。

17.會從日曬變成用機器乾燥的原因是因為現在的環境跟以前不同了，日曬也沒那充足了，而且加上科技進步，所以很多東西都會被機器取代。

18.現代市面上大多都添加滑石粉、亮光劑、糖精、防腐劑，這些都是很不健康的。

19.老闆會堅持的原因是因為現代的食品都添加傷害身體的化學原料，他認為只要有人開始做健康的食品，就能拋磚引玉使更多人開始有做健康食品的理念。

20.做梅餅其實可以很簡單，不用那麼麻煩，但老闆卻堅持要按部就班，不要為了賺取更多的利潤，而破壞食品的品質。