★107/04/29（日）晚上8:00 山河館臉書直播預告★

【十步芳草】人物專訪----拉糖/果雕達人 賴彥汶先生

 今天山河館特別邀請到拉糖/果雕達人~賴彥汶先生上線受訪。賴先生擅長拉糖工藝及果雕技藝，並且還授課教學以上技能，賴先生經常接受果雕訂製、排宴瓜雕、芋雕訂製，以及上述技藝的現場表演、和現場冰雕表演。因為當了26年的廚師，並有糖雕的功夫底子和技能，兩年前他轉換了跑道，自己開設了一所「小不點 藝術工作室」，除了工作室的私人授課以外，賴先生也在各大學、高職開課。

 賴先生曾獲2014桃園創意果雕競賽靜態賽金牌、2015國際廚師交流協會果雕項目金牌、2016中華烹飪大賽金牌等獎項。可見得賴先生的果雕工藝確實是不同凡響。但他並不以此自滿，更立下目標將果雕客製化、拉糖客製化，並繼續拉糖教學、蔬果雕刻教學，希望將果雕藝術傳承給有緣人，並且期待能將它國際化，推廣到國際市場、國際社會。

 曾獲得客家烹飪大賽金牌的賴彥汶先生，首先在果雕界表現也很出色，而後再度靠著精湛手藝和技巧，在拉糖世界裡綻放光芒，這一路走來，他是如何做到的？又有什麼艱辛而不為人知的辛苦歷程呢？今晚八點，邀請粉絲朋友上線分享，也請您記得留言按讚喔！

~~進入手機上的臉書→在最上面一行「搜尋」打入「山河館」進入粉絲專頁→滑動螢幕點選live直播→在直播影片下留言