







1980年，他開始在台北的街頭擺攤賣麵。那時他只有二十幾歲，但已經展現出他對麵食的熱愛和專業精神。他每天凌晨四點起床，準備一天的麵食。他的麵食種類繁多，從傳統的滷肉麵到創新的口味，都深受顧客喜愛。他認為，做麵食不僅是技術的展現，更是對顧客的誠意。他堅持選用新鮮的食材，並親自監製每一碗麵。他的麵食攤位總是排著長隊，顧客們紛紛稱讚他的麵食美味可口。他還經常與顧客交流，了解他們的口味需求，不斷改進自己的麵食。他的成功不僅在於他的麵食美味，更在於他對麵食文化的傳承和創新。他認為，麵食是台灣文化的重要組成部分，他將繼續努力，為推廣和發展台灣麵食文化貢獻力量。



