吳薰貽 Sandy Wu

| 學歷

國立中興大學 合作經濟學系畢業

1999 開始學習Wilton 蛋糕裝飾

2007 美國惠爾通(Wilton)蛋糕裝飾學校教師資格取得

2009 英國PME 糖花工藝教師資格取得

2010起追隨Royal icing Master Eddie Spence M.B.E 學習皇家糖霜技巧

2011起追隨糖花大師Alan Dunn 學習糖花

| 資歷

\*Taipei Sugar Art糖藝術工房 創辦人

\*美國 惠爾通(Wilton)蛋糕裝飾學校 合格指導教師

\*英國 PME糖藝蛋糕裝飾學校 合格指導教師

\*台灣蛋糕協會（TAIWAN GATEAUX ASSOCIATION）教育委員

\*台灣蛋糕協會（TAIWAN GATEAUX ASSOCIATION）蛋糕技藝競賽 評審

\*2010 國立高雄餐旅學院 藝術蛋糕製作課程 專任指導教師

\*2013年起 擔任香港國際廚藝大賽HOFAX Wedding Cake結婚蛋糕組 評審

\*2014年 上海 “我是主廚”比賽, 結婚蛋糕組 評審

\*瑞士Carma翻糖公司 亞洲區大使

\*世界Royal icing Day 國際大使

\*2018 , 2019連續入圍英國蛋糕奧斯卡獎『皇家糖霜蛋糕』大師

| 得獎紀錄

2002.03台灣蛋糕協會 GATEAUX 盃選手甄選 糖花工藝組 第一名

2002.04 第一屆母親節藝術蛋糕比賽 靜態組 第三名

2002.10 日本東京蛋糕博覽會(Japan Cake Show Tokyo) 糖花工藝組 大會會長賞

2003.03 台灣蛋糕協會 GATEAUX 盃蛋糕技藝競賽 糖花工藝組 佳作

2004.02 台灣蛋糕協會 GATEAUX 盃蛋糕技藝競賽 糖花工藝組 最佳創意獎

2004.04 新加坡 FHA Culinary Challenge 結婚蛋糕組 金牌

2010.04 新加坡 FHA Culinary Challenge 結婚蛋糕組 銀牌