

vanille

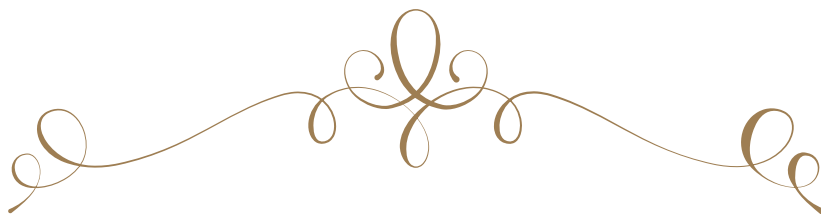


Mikoya

株式会社ミコヤ香商



TEHMAG FOODS CORPORATION



HMK104

カラメル ベーストSE
焦糖醬

1 公斤 / 罐

- 水溶性
- 建議添加量 2%



HMK105

アーモンドミルクペーストSE
杏仁牛奶風味醬

1 公斤 / 罐

- 建議添加量 2%



HMK106

バニラ ペースト1010
香草籽醬1010

1 公斤 / 包

- 建議添加量 0.2%



HMK107

チョコレートフレーバー SE
黑巧克力醬

1 公斤 / 罐

- 水溶性
- 建議添加量 0.2%



HMK108

あまおうタイプペースト
草莓醬

1 公斤 / 包

- 建議添加量 2%

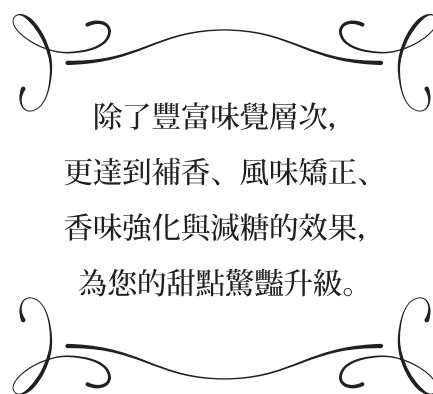


HMK109

レモンペースト-GG
檸檬醬

1 公斤 / 罐

- 建議添加量 2%



除了豐富味覺層次，
更達到補香、風味矯正、
香味強化與減糖的效果，
為您的甜點驚豔升級。

MIKOYA香商

成立於1970年3月，客戶集中在日本全國的高級糕點店和飯店，並且在過去10年中一直在積極增長。

企業經營理念

“持續追求安全、美味的食物本質，以全球每個家庭的幸福為使命”

- 生產和銷售原始食用香料（香草精，水果萃取等）
- 香草豆的進口，萃取和銷售
- 世界各國進口銷售食品添加劑調味料、農業加工原料





HMK001
レモンオイル TW
檸檬油

1 公斤 / 罐

- ・油溶性
- ・建議添加量 0.2%



HMK002
オレンジオイル FR
香橙油

1 公斤 / 罐

- ・油溶性
- ・建議添加量 0.2%



HMK003
ユズ オイル
柚子油香料

1 公斤 / 罐

- ・油溶性
- ・建議添加量 0.2%



HMK004
発酵バターフレーバー
醱酵奶油香料

1 公斤 / 罐

- ・油溶性
- ・建議添加量 0.2%



HMK005
チーズフレーバー SE
起士香料

1 公斤 / 罐

- ・油溶性
- ・建議添加量 0.2%



HMK101
ユズ ペースト
柚子醬

1 公斤 / 罐

- ・建議添加量 2%



HMK102
特選京都宇治抹茶ペースト
抹茶醬

1 公斤 / 包

- ・建議添加量 2%



HMK103
コクトウペースト TH
黑糖醬

1 公斤 / 罐

- ・水溶性
- ・建議添加量 2%





檸檬蛋糕

現代風檸檬蛋糕
濕潤的麵團中有良好的酸甜平衡
在口中散發清爽的檸檬風味

- ① 法國愛樂薇發酵無鹽奶油 500
- 路易十四醱酵優質人造奶油(無鹽) 500
- 上白糖 1125
- ② 全蛋(去殼) 1200
- ③ 杏仁醬(生) 500
- ④ MIKOYA檸檬醬 100
- MIKOYA檸檬油 10
- ⑤ 特寶笠果子用粉 262
- 鷹牌高筋粉 262
- 泡打粉 19

將食材依順序拌勻。

上火 170°C / 下火 150°C 烘焙 15分~20分
最後塗上黃色的檸檬風味糖衣完成。



抹茶布朗尼蛋糕

抹茶和白巧克力
溫順的口味為其特徵
核桃與蜜紅豆的食感
讓人欲罷不能

【蛋糕體】

- 太白胡麻油 450
- 瑞士蓮白巧克力 400
- 全蛋 485
- 上白糖 500
- 海藻糖 200
- 鹽 1
- MIKOYA香草醬1010 ... 1
- MIKOYA抹茶醬 40
- 泡打粉 15
- 在來米粉 300
- 核桃 200
- 蜜紅豆 200

【外層巧克力】

- MIKOYA抹茶醬 20
- 轉化糖 50
- M85麥芽糖 50
- 愛樂薇動鮮 200
- 瑞士蓮白巧克力 450
- 愛樂薇發酵無鹽奶油 120

170°C 烘焙 50分



奶油杏仁布丁

廣受喜愛
富有杏仁牛奶香味的布丁

20%加糖冷凍蛋黃	1200
上白糖	460
四葉鮮奶	3600
MIKOYA香草精	6
愛樂薇動鮮	1350
MIKOYA杏仁牛奶風味醬	220

- ①將蛋黃及上白糖混和，加入加熱至 70°C的鮮奶拌勻
- ②加入香草精、鮮奶油、MIKOYA杏仁牛奶風味醬
- ③隔水烤焙

上火100°C / 下火120°C 烤焙 75分



黑糖費南雪

外層酥脆，中心濕潤
提升黑糖層次與風味

【費南雪】120個份

四葉發酵無鹽奶油	1200	①加熱至45°C
蛋白	1320	
上白糖	500	
二砂	500	
M85麥芽糖	200	
黑糖蜜	40	
海鹽	3	
MIKOYA香草醬1010	5	
MIKOYA 黑糖醬.....	80	
杏仁粉	860	
愛心低筋粉	400	②過篩
泡打粉	12	

- ①將奶油融化
- ②將①食材加熱至45°C
- ③加入②食材拌勻至充分乳化
- ④倒入塗上奶油的模具中至八到九分滿進行烤焙

190°C 烤焙 15分

#1 **vanille** in sweets.®

No **vanille**, No life!

MIKOYA



德麥食品股份有限公司

TEHMAG FOODS CORPORATION 202007

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw

● **台北總公司**

TEL:(02)2298-1347
FAX:(02)2298-2263

● **台中營業所**

TEL:(04)2359-2203
FAX:(04)2359-3911

● **高雄營業所**

TEL:(07)397-0415
FAX:(07)397-0408

● **宜蘭辦事處**

TEL:(03)931-5823
FAX:(03)931-5818

● **花蓮辦事處**

TEL:(03)824-6923
FAX:(03)824-6023

● **新竹辦事處**

TEL:(03)523-3068
FAX:(03)523-3013

● **嘉義營業所**

TEL:(05)236-6298
FAX:(05)236-6297

● **台南辦事處**

TEL:(06)273-7250
FAX:(06)273-7251