



完整教學影片請詳見:



德麥莎莎醬

材料:

德麥莎莎醬
德麥墨西哥餅皮
德麥煙燻雞肉
牛番茄、洋蔥、生菜

作法:

1. 將德麥莎莎醬填入餅皮
2. 擺上德麥煙燻雞肉 (可省略)
3. 擺上牛番茄、洋蔥
4. 加入生菜
5. 將墨西哥餅皮捲起、放入烤箱烤至微焦
6. 烤至1~2分鐘, 溫度250°C即可出爐



松露奶油蕈菇沾醬



完整教學影片請詳見:



材料:

松露蕈菇奶油沾醬
德麥醬包退冰、加熱至沸騰
、備用即可, 餐前麵包塗抹
、亦可作為披薩底醬使用。



材料:

麵團操作SOP:

下班前預退麵團SOP (隔天餐期使用)

1. 預佔隔天須退多少麵團, 冷凍麵團拿出來先行抹上一層薄薄的沙拉油 (讓麵團隔絕空氣, 避免表皮喪失水分)
2. 抹好油後, 放置到保鮮盒 (大小26cm*35cm) 可平均放六顆, 麵團凸面朝下
3. 直接放置冰箱的冷藏區退發
4. 隔天早上上班一定要先檢查麵團退發情形, 依當下麵團狀況調整退發方式。

如若遇冬天氣溫較低則須拿至室溫發酵

5. 特殊狀況:

若來不及退發麵團, 可以將保鮮盒蓋子打開, 鋪上乾淨濕毛巾, 用電風散直吹, 加快發酵速度, 但要時常注意, 毛巾的水份是否充足。

*麵團會因場地氣溫高低, 使得退發麵團會有不同時間速度, 必需時常注意麵團發酵狀況, 避免過度發酵或來不及發酵。

1. 德麥紅醬25g
2. 德麥單色天然披薩絲120g
3. 九層塔一小把(2g)
4. 牛蕃茄片7片(視蕃茄大小增減)
5. 奶油起司乳酪14g

作法:

1. 先將小麵團拉成圓
2. 德麥紅醬打底後鋪上起司絲
3. 鋪九層塔&蕃茄片
4. 蕃茄片點上奶油起司乳酪
5. 送入烤箱烘烤 (家用烘烤10~20分鐘 (溫度230°C) 店用烘烤3~5分鐘 (溫度300°C))
6. 烤至起司呈現焦黃色即可出爐

後製:

1. 檸檬汁噴3下 (均勻分布三點)
2. 義大利香料

經典瑪格麗特·奶素

完整教學影片請詳見:



奶油蔬菜巧達濃湯粉



完整教學影片請詳見:



材料:

水 1800c.c.
保久乳420c.c.
洋蔥、玉米粒 70g
西洋芹、紅蘿蔔60g
玉米醬1/3罐
無鹽奶油塊 50g
鮮乳脂 150c.c.
湯料100g
奶油濃湯粉170g
黑胡椒調味一匙

作法:

1. 水、蔬菜料、玉米醬、玉米粒, 同時放入鍋中待滾。
2. 煮沸加入保久乳及湯粉 (湯粉需用保久乳先攪散), 倒入鍋中時持續攪拌至滾。
3. 加入鮮奶油與無鹽奶油, 持續攪拌至沸騰, 最後加入一匙 (調味匙) 黑胡椒即可離火 (黑胡椒需分佈均勻下鍋)

注意事項:

因為再度加熱會導致稠度更稠, 所以太稠時再烹調加熱可加入保久乳, 少量加入, 稀釋至我們設定的稠度即可。

後製: 麵包丁, 培根碎少許, 巴西里粉

備註: 培根需油炸約一分鐘, 放涼用調理機打碎, 麵包丁須用烤箱烤至酥脆



輕鬆煮



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

台北	新北市五股區五權五路31號	電話: 02-2298-1347
台中	台中市南屯區工業區20路32號	電話: 04-2359-2203
高雄	高雄市三民區銀杉街55號	電話: 07-397-0415
宜蘭	宜蘭縣宜蘭市民權新路132號	電話: 03-931-5823
花蓮	花蓮縣新城鄉花師街15號	電話: 03-824-6923
新竹	新竹市警光路40號	電話: 03-523-3068
嘉義	嘉義市育仁路432號	電話: 05-236-6298
台南	台南市永康區永大路一段122號	電話: 06-273-7250

http://www.tehmag.com.tw E-mail: tehmag@tehmag.com.tw

完整教學影片請詳見：



松露奶油野菇燉米型麵

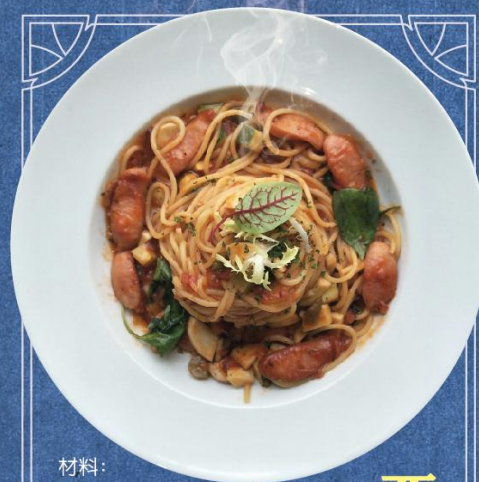
材料：

香菇15g、杏鮑菇40g
蒜碎5g、洋蔥10g、洋菇15g
白酒少許、水80cc、德麥白醬120cc
鹽1t、味精1t、糖0.5t、黑胡椒0.5t
壽司米 or 米型麵（預煮8分熟）
德麥薑菇醬15cc
巴西里粉（後製）

1T=定量調味匙1/4

作法：

1. 加一匙油入鍋，放入香菇、杏鮑菇煸香（些微金黃）後再加入蒜、洋蔥、洋菇略炒。
2. 加入蒜、洋蔥、洋菇及鹽、味精、糖、黑胡椒調味。
3. 待滾後加入壽司米或德麥義國利米型麵（麵可先預煮八分熟，煮的比例 水：鹽巴：100：1）
4. 略收汁後加入德麥薑菇醬拌勻後即可起鍋。
5. 擺盤時灑上巴西里粉



材料：

香腸7片
墨西哥辣椒10g
蒜碎5g、洋蔥10g、杏鮑菇20g、大瓜10g
白酒少許、德麥紅醬120cc
鹽1t、味精1t、糖3t、黑胡椒0.5t、雞粉1t、Tabasco7下"
水 120c.c.
義大利麵（預煮8分熟）
九層塔2~3片、橄欖油少許
義大利香料
巴西里粉（後製）

1T=定量調味匙1/4

作法：

1. 加一匙油入鍋，放入香腸將兩面煎香後加入墨西哥辣椒、蒜、洋蔥、杏鮑菇、大瓜炒香。
2. 加入白酒、德麥紅醬及鹽、味精、糖、黑胡椒、雞粉調味。
3. 略炒待滾後加入水待滾後加入義大利麵
4. 略收汁後加入九層塔、橄欖油少許、義大利香料拌勻即可起鍋。
5. 擺盤時灑上巴西里粉



完整教學影片請詳見：



西西里蕃茄辣味德腸義大利麵



材料：

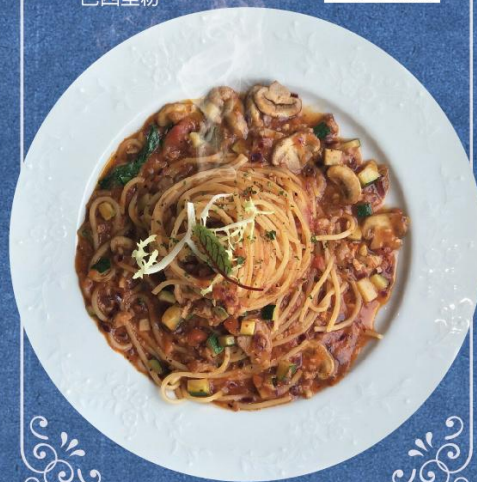
蒜碎5g、洋蔥10g、杏鮑菇20g、大瓜10g
白酒少許、德麥紅醬120cc、德麥肉醬80g
鹽1t、味精1t、糖3t、黑胡椒0.5t
水 120c.c.
義大利麵（預煮8分熟）
九層塔3~4葉、橄欖油少許
義大利香料、巴西里粉

作法：

1. 加一匙油入鍋，放入蒜、洋蔥、杏鮑菇、大瓜略炒。
2. 加入白酒、德麥紅醬、德麥肉醬及鹽、味精、糖、黑胡椒調味。
3. 略炒待滾後加入水
4. 待滾後加入義大利麵
5. 略收汁後加入九層塔、橄欖油少許、義大利香料拌勻即可起鍋。
6. 擺盤時灑上巴西里粉

後製：

巴西里粉



波隆那肉醬義大利麵

完整教學影片請詳見：



材料：

保久乳300.C.C.
鮮奶油600C.C.
德麥白醬粉60g
水400.C.C

作法：

1. 預留水把德麥白醬粉攪散備用
2. 鮮奶油、保久乳、水倒入鍋中煮沸
3. 煮沸後把備用攪散德麥白醬粉慢慢的倒入鍋中，要持續攪拌，直到沸騰即可

*注意事項：

1. 先預留100cc的冷水和德麥白醬粉攪拌溶解。
2. 其餘食材同時倒入鍋中加熱至滾，再將(1.)加入，攪拌至滾，切記德麥白醬粉加入後要持續攪拌。

完整教學影片請詳見：



義大利麵白醬