



德麥烘焙新訊

TEHMAG FOODS

10

2016 《190》



圖片提供 台南明新食品

- 主題報導 1 - 台灣在地美味的味道
- 活動快遞 - 2016 咖啡展搶鮮報
- 主題報導 2 - 來自單一產區的原味 · 嘉麗寶巧克力
- 正妹主廚 - 世界上的派與塔
- 新品上市 - 黑玫瑰精緻鹹味蛋筒 · 長法國麵包
- 韓流來襲 - 韓國熱銷商品發表會配方

好味道 台灣在地

國內郵資已付
新莊五工郵局
許可證
北台字第7319號

雜誌



台灣在地好味道

鳳梨酥

是台灣當地代表性美食之一。



在地美食是生活與文化街頭特色食物的總稱。

台灣美食的特色是就地取材，台灣美食，從早期單純的食材與料理，擴展為食器、文化與飲食氛圍，食藝文化結合名廚料理、各地特產食材結合成在地美食，風格愈來愈多樣，更帶入台灣美食國際化領域。

這次試著用舌尖來遊遍各個地方，無論是美味還是人情味、都值得讓我們細細品味，這次特選全台在地特色美食，搭配德麥食品優質原料，一起來發現台灣新美味。

基隆

溫莎堡

溫莎堡已成立二十幾年，在基隆當地是相當知名的經典麵包店，在創立之初，基隆港正值繁榮，為北台灣重要的進出口門戶，正因為如此，當時的基隆也是重要的委託行集散地，大量外來商品的帶動下，創辦人開設了第一家外國美食概念的麵包店「溫莎堡」，「溫莎堡」一詞命名自英國城堡，其氣勢睥睨全國，具王者之氣，也正說明當時創辦人林董事長恢弘的壯志一邁向令人驚艷的麵包王國。



基隆市安樂區基金一路 54 號
02-24313887

京皇酥：

季節限定手作糕點！使用京皇桃山皮，低脂輕糖、入口即化、綿密細緻，包裹著磨成細粉的鹹蛋黃和豆沙，完美比例的融合。

海洋蝦酥：

黃金蝦酥和蝦仁，精心調製濃厚海洋風味，美味香酥口感，口齒留香。

成功是偶然的，失敗是必然的，這是源味本鋪全體員工深信的一句話，更是店長邱慶祥的寫照。偶然的成功，是經過多次失敗的經驗累積，他堅持著古法製作，不管經過多少次的失敗，就是要做出讓人吃一口就忘不了的古早美味。而與老闆翁豪良先生相遇後，一見如故，更想做出讓這世代的年輕人可傳承下去的古早味蛋糕。

台北

源味本鋪



台北市士林大南路士林店
02-28818985

新北市淡水區中正路 145 號
02-26205685

爆漿巧克力古早味蛋糕。

爆漿巧克力古早味蛋糕：

洋溢巧克力醇厚的香氣和質感綿密的口感裡，可以感受到巧克力的特濃可可的滋味，充滿幸福的魔力。

桃園

巧福西點

巧福西點老闆黃炳欽先生以熱愛烘焙這份熱誠，為顧客製作令人垂涎三尺的佳餚－麵包。出爐時間為早上九點至下午四點，麵包超過二十四小時隔天即會撤架，並送到國小補助清寒家庭！店裡麵包會使用蓋子，不讓灰塵滲入以影響麵包最初的美味。讓顧客看的安心，吃的放心。



桃園市新屋區中山路 335 號
03-4772201

客家故鄉餅：

將做肉粽的蔥香料香、豬油等作出甜香肉餅，餅皮質感鬆脆內餡柔軟，甜度適中參雜鹹香蛋黃，甜蜜中帶有淡淡鹹香，甜度恰當香味濃郁，不會有油膩感，品嚐時佐以一杯茗茶，濃淡相宜～ 味無窮，值得您細細品嚐，最傳統、最思鄉、最美味。

宜蘭

水岸森林會館

位於宜蘭縣冬山鄉柯林村，柯林地區多屬伏流湧泉區域，水源豐沛、生態林立，建築物多屬希臘及南洋風，湖泊上、戲水池邊、林蔭間都有我們的影子、跳躍的顏色更增添了幾分激情，空曠的視野雅緻的景觀讓我們忍不住想多寵愛自己一下；歡迎來到水岸森林休閒農場。



宜蘭縣冬山鄉柯林新路 90 號
03-9610277

宜蘭金棗麵包：

採用蜂蜜金棗浸泡於香橙干邑甜酒長達五日，低溫發酵 12 小時以上，搭配紐西蘭德紐奶油，呈現出清香不苦澀之金棗麵包。

苗栗

佳樂蛋糕

佳樂蛋糕，創立於民國八十一年，老闆從做麵包到自己創業，已有二十五年的烘焙經驗，雖然自己當老闆仍然不斷研習創新，為的就是讓客人能品嚐到更多的新口味。除了有精緻蛋糕外，尚有古早味客家綠豆凸、客家的糕皮餅、地瓜餅、麻糬餅等，都是極受歡迎的苗栗名產。



苗栗縣公館鄉大同路 194 號
037-227353

紅棗Q餅：

運用公館當地的紅棗以及客家麻糬，在一口咬下的同時，一份想要與您分享美好時刻的幸福感，在舌尖蔓延開來，那是一種純粹的感動。

台中

午後的甜點 佳

關於午後甜點，佳製作蛋糕西點的經驗至今十餘年，也一直從中觀察消費者對於蛋糕的喜好及食用習慣，秉持著「做吃的，是良心事業！」的信念，所以堅持採用安全、進口高級食材、新鮮原料，製作健康、可口、滑嫩而不膩的產品，這樣才會做的安心，客人也吃的放心。



台中市東區永明街 17 號
04-22132293

蔓蔓菓子甜甜圈：

特別選用大日本明治製糖與日本麵粉，表面灑上蔓越莓乾，蔓蔓就如同她本身莓果色般的甜美，每一口都吃的到莓果乾顆粒，配上香甜白巧克力。一口咬下，嘴裡繁繞不散奶油香氣及莓果乾的酸甜味，彷彿讓人回味小時後水果蛋糕的滋味。

彰化

玉珍齋

座落在鹿港中山路與民族路交叉口的玉珍齋，創立於清光緒 3 年（西元 1877 年），由於當時的鹿港文風鼎盛，創辦人黃錦為鹿港當地富甲一方的商人，為了顯出獨特的風雅品味，特別製作各式美味的茶食糕點宴客，由於口感細緻、味道精美，備受讚譽，於是玉珍齋就開始了歷史的製餅生涯。



彰化縣鹿港鎮中山路 168 號
04-7772486

糕餅系列：

使用法國諾曼第釀酵奶油，香濃風味，化口性佳，內餡特別調整，降低了甜度，皮香酥、餡軟、CP 值高、蛋黃極香、讓人難以忘懷。

旺萊山坐落於民雄鄉廣達 700 餘公頃的鳳梨田中，就地鮮採、現做，並及時上架，讓民眾能吃出最新鮮及口感最佳的鳳梨酥。除了追求美味的極致，更重要的是吃出食材的原味，及吃出最符合現代人既要美味同時兼顧養生的要求。

嘉義

旺萊山



嘉義縣民雄鄉三興村陳厝寮 1-3 號
05-2720696

鳳梨酥：

一顆鳳梨，僅能產出四顆鳳梨酥，土鳳梨就地鮮採，經過去皮、切碎、入鍋秘煉烹煮，富含鳳梨纖維的黃金內餡，天然清香，甜中又帶點微酸，酥脆不乾硬的外皮，融合了蛋香、奶香，嚼食在口中能立即化開，香氣滿溢、清甜爽口。

台南

明新食品

明新食品在府城已深耕五十年，是台南府城知名糕餅公司。持續不斷精益求精，研發各式糕餅美食產品，期待您能感受我們的堅持，享受每一份用真心烘焙的幸福滋味。



台南市東區東寧路 51 號 1 樓
06-2371467

虱目魚 Q 餅：

虱目魚 Q 餅又稱一兩黃金餅，是將台南著名名產－虱目魚背上的“一兩黃金肉”（每條魚僅能取得兩小條共一兩重的珍貴魚柳肉）做成魚鬆，加上 QQ 的麻糬和紅土鹹蛋黃做為內餡主角就變成《一兩黃金餅》。

高雄

吉美西點麵包店

位於高雄市旗山區聞名的『旗山老街』中，以『香蕉蛋糕』『波羅泡芙』聞名的傳奇老店『吉美西點麵包店』。老闆娘以 2-30 年烘培經驗，選用當地新鮮近熟透香蕉為主要食材，更不惜成本使用高級材料，純手工製作。入口是撲鼻而來的濃郁香蕉香味，綿密扎實的口感在嘴裡溶化，讓人充滿性的個感覺。超推薦您一定得親自來品嚐，絕佳的香蕉好滋味。



高雄市旗山區中山路 62 號
07-6615206

娜娜菓子燒。

娜娜菓子燒：

堅持在地食材做出當地美味，精選德麥香蕉乳酪餡，搭配香濃的乳酪製成，香蕉的芳香與乳酪的乳香完美交融，充滿濃郁美味，令人欲罷不能。



TAIWAN
INT'L
COFFEE
SHOW

2016 台灣國際咖啡展

11/18(五)-21(一) 台北南港展覽館

德麥食品誠摯邀請您共襄盛舉



今年德麥食品於 11 月 18-21 日在台北南港展覽館展出，此次除了主推德麥「TMC 咖啡」，現場更有專業的咖啡師為做特別特別的表演，從法國引進的維尼利口酒 / 果露，也是讓人驚奇的商品之一。

另外為了順應潮流，現在一般時下流行的自家烘焙，德麥食品也沒有缺席，「樂多烘焙」是德麥食品為一般家用消費者，所創設的新品牌，針對家用消費者的需求，提供各式優質烘焙食材原料的小包裝，展覽期間現場也有做優惠促銷等您一起來參與。

現場示範區

咖啡表演技師 – 張中睿

WCE 世界拉花大賽 T L A C 2016台灣 亞軍
 WCE 世界拉花大賽 T L A C 2015台灣 殿軍
 2015 高雄咖拉勒拉花大賽 冠軍
 2015 Now&Then 溢奶杯拉花大賽 冠軍
 2016 台灣國際咖啡交流協會 TISCA 拉花大賽 優勝
 2015 台灣國際咖啡交流協會 TISCA 拉花大賽 優勝
 2016 田尾全德盃拉花交流賽 冠軍
 2016 上海市靜安寺麥隆咖啡各國拉花冠軍 P K 大賽
 2015 漢克咖啡 拉花大賽 拉花作品優勝
 2016 漢克咖啡 拉花大賽 評審
 從事咖啡產業 五年
 咖啡廳 店長資歷三年
 現就職 Oracle coffee company 首席咖啡師
 烘豆 & 拉花課程 & 基礎義式咖啡講師



咖啡表演技師 – 黃宜恩

2014TNTTW台南場-16強/32
 2014TNTTW高雄場-8強/32
 2015義大利咖啡冠軍大賽-台灣選拔賽EIC-in Taiwan
 2015高雄Now&Then溢奶杯拉花大賽-亞軍
 2015PCA(Professional Coffee Athletics)新竹場-4強/32
 2015PCA(Professional Coffee Athletics)員林場-8強/32
 2015世界咖啡組織WCE-TLAC台灣區拉花選拔賽
 2016台灣國際咖啡交流協會TISCA拉花大賽
 2016第一屆WTA(Winner Takes All)杯測大賽
 2016田尾全得玫瑰莊園拉花交流賽-季軍
 2012-2013金鑽咖啡-儲備幹部
 2013-2014路香儂精品咖啡館-吧檯師
 2014-2015季洋莊園咖啡-幹部
 2016-現在Oracle Coffee Company
 烘豆 & 咖啡師 & 拉花 & 基礎義式講師



AKWTEK 第三代
 研磨咖啡隨行杯

現磨現沖 立即享用

只要攜帶研磨咖啡隨行杯
 研磨>沖泡>過濾>飲用
 隨時隨地達成您的需求

環保免耗材
 新鮮萃取
 沖洗簡便

咖啡特惠專區

任選五包咖啡豆
 加價 690 元
 送咖啡隨行杯
 市價 1280 元

樂多烘焙特惠專區



- 凱薩琳、鑽石低筋麵粉、
 焦糖布蕾、金牌鬆餅粉、
 比利時鬆餅粉以上五種品項
 買三送 1
- 三溫糖買一送一
- 更有多項特價商品
- 年底前僅此一檔！！



「派」是斜角帶花紋居多、高度較高。



世界上的派與塔

文字：Linda



Linda

來自台灣的 Linda，對甜點有著滿滿的熱情！讀完了東京製菓學校、拿到了台灣糖花冠軍，接著更挑戰自我，前往甜點的聖殿～法國～繼續追逐夢想！

FB:Lindacoco 手作菓子

<https://www.facebook.com/linda771015>

很多人想用簡單的方式分辨塔與派的分別，但是我發現真的很難，除了兩者都可以甜鹹內餡，千變萬化之外，還要看你的產品來自哪裡、翻譯自哪一個國家？便有了定義上的差異。

美國的派與塔的麵糰性質很類似，所以常常用外觀與模具來判斷，通常塔是直角，高度不高；「派」是斜角帶花紋居多、高度較高，常常上下都有麵糰包住內餡，就可以在上面做花樣，常見的是格子狀，所以有包覆特質的，通常會被分類為派。例如：藍莓派、蘋果派。

我個人比較喜歡的是由「派皮」或「塔皮」麵糰來分，油酥類需要多層次桿壓的派皮產品做完的成品就叫派、酥，例如千層派。用塔皮完成的就叫塔，簡簡單單。

「派皮」是由麵糰加奶油，反覆摺疊製作出層次，烘焙後層次膨脹分明的原理是奶油遇熱融化，奶油中的水氣將麵皮往上推，同時自己又往下融化，變成空間，一部分的油脂被麵皮吸收，變成在「油炸」麵皮，炸出來的水氣也會推高層次，接著麵皮變硬脆定型，所以層次之間才有如此酥脆的口感，很多時候還要拿烤盤壓住派皮，別讓它漲太高。

在法國的千層派基本一定是派皮表面要烤焦糖、最後撒上糖粉裝飾，我在法國以外的國家則有看過上面有著白色翻糖的千層派。

某些英語系國家把千層派稱為拿破崙酥，其實當時傳入美洲，法文中形容做法的一個詞「napolitain」，被誤以為是「Napoleon(拿破崙)」，於是某些英語國家習慣成自然變成今天的拿破崙酥，千層派跟拿破崙其實沒有關係哦！

記得小時候看過一種拿破崙蛋糕，是用海綿蛋糕體抹上鮮奶油，再包進兩片烤的酥脆的派皮，有一說拿破崙蛋糕是來自香港，就與英國把千層叫拿破崙酥不謀而合，包入蛋糕體應該是華人為了

順應當地習慣做的改變，因為我在歐美目前沒看過這樣的做法。

「塔皮」則類似餅乾麵糰，近年常見兩種製作法，糖油或粉油混合法，用同樣的配方就可以執行，會出來兩種不同口感。

「糖油」顧名思義就是先把奶油跟糖稍微打發，並將糖完全溶解於奶油中，微量的空氣進入麵糰，又沒有糖的顆粒，就能呈現較細緻酥鬆的口感。

「粉油」混合（莎布蕾），則是先把奶油跟粉混合用手搓成細砂狀，油脂避免麵筋形成，糖粒不一定完全溶解，於是遇熱融化後有時會形成一些小空洞，而焦糖的部分則較硬，這些細小不一致的口感，會帶來更多層次，口感酥脆。

塔類的烘焙方式則可分為：

熟皮熟餡 – 烤好的塔皮填入可直接食用的熟餡。例如水果塔、堅果塔。生皮生餡 – 塔皮與內餡同時入爐烘烤至熟。例如蛋塔。生皮熟餡 – 塔皮填入熟餡後入爐烘烤。例如杏桃塔、蘋果塔。其實只要判斷皮與餡各自需要的烘焙時間，就能自己調整做法，很自由的。

少數特例：是蛋糕，但以形狀類似命名：波士頓派明明是塔皮做完變成派：法式鹹派，不管是塔或是派，兩者都要注意避免「麵筋」形成，方法有兩個，「不過多地攪拌、揉捏」與「足夠的鬆弛」，如果沒有鬆弛，派皮桿開了，會縮回來，奶油就會分佈不均勻，烤完變成橢圓形，膨脹不平均。塔則內縮變成高度低於塔模，或是中間鼓起，口感硬，不好吃。

大家對是派還是塔，有更多的認識了嗎？我們下次見。



通常塔是直角，高度不高。



韓流來襲

《韓國熱銷商品發表會》

林忠禎 師傅

簡介：現任德麥食品麵包烘焙經理，烘焙資歷超過 30 年

品項特長：所有類型麵包，近期專攻甜麵包與軟歐式麵包

技術專長：掌握所有素材本質，無比精妙的配方比例



1 $\frac{2}{3}$ 1. 林忠禎師傅。2. 德麥韓國流行商品。3. 德麥優質飲品系列。

德麥烘焙師此行到韓國考察多家富有特色的店家，吸取商品優點再經改良，成為結合韓流與台流的新趨勢麵包，這次也特別請出德麥優秀烘焙師群來為大家講解這次的講習內容，課程中師傅們也不會藏私，把精華的地方講解的非常仔細。

講習中多種產品也有運用到日本麵粉與法國麵粉來製作，有著高品質的原料搭配著師傅們的好手藝，呈現出來多是令人驚奇又充滿美味的商品，而運用法國維尼利口酒 / 果露所調製的飲品，與德麥 TMC 咖啡豆所沖製的咖啡，也是這次的特色之一，成品也是深受好評，德麥秉持著領先業界潮流，要帶給大家第一手的資訊，繼續在食品業努力。



雜糧奶油紅豆



本種

材料名稱	重量 (g)
雜糧麵包粉	200
水	200
T55 冠軍比賽專用粉	600
食鹽	14
雪花糖	30
飛雪金磚奶油	60
伯爵乾酵母 (藍)	8
法國老麵	360
水	260
合計	1792

老麵

材料名稱	重量 (g)
拿破崙法國粉	1000
食鹽	20
皇家麥芽精	3
伯爵乾酵母 (藍)	6
水	700

製作流程

1. 攪拌時間：L3
2. 麵糰溫度：26°C



花枝麵包

中種

材料名稱	重量 (g)
T45 冠軍比賽專用粉	700
伯爵棕酵母	11
冰水	420
大日本明治製糖上白糖 ST.....	30
合計	1161

製作流程

1. 攪拌時間：L5
2. 麵糰溫度：26°C
3. 基本發酵：60分

本種

材料名稱	重量 (g)
T45 冠軍比賽專用粉	300
大日本明治製糖上白糖 ST.....	50
鹽	20
鑽石烘焙鮮奶油	100
第三代改良劑	5
飛雪金磚奶油	60
冰水	230
法國老麵	200
蔥末	10
黑橄欖	70
合計	1045

1. 攪拌方法：中種法
2. 攪拌時間：
3. 麵糰溫度：27°C
4. 基本發酵：30分
5. 分割重量：60g
6. 中間發酵：30分
7. 整型樣式：包德式脆腸，抹沙拉醬，擠拉絲起司
8. 最後醱酵：
9. 烘焙前裝飾：擠沙拉醬撒比薩絲
10. 烘焙溫度：上 . 220 下 190
11. 烘焙時間：13分
12. 烘焙後裝飾：



變化丹麥麵包



本種

材料名稱	重量 (g)
拿破崙法國粉	1200
大日本明治製糖上白糖 ST	140
鹽	15
凍固改良劑	12
伯爵牌速發乾酵母 (棕)	30
飛雪金磚奶油	90
卡地亞動物性鮮奶油	120
全蛋	120
冰水	450
合計	2177

製作流程

1. 攪拌時間：L6
2. 麵糰溫度：25°C
壓扁冰 -8°C 冷凍
3. 基本發酵：30 分
4. 分割重量：2000g 麵糰
包 500g 飛雪片狀奶油



咖啡波塔托麵包

本種

材料名稱	重量 (g)
T45 冠軍比賽專用粉	900
鑽石牌低筋粉	100
大日本明治製糖上白糖 ST.....	180
食鹽	10
第三代改良劑	5
伯爵棕酵母	15
德紐全脂奶粉 (26%)	30
荷麥咖啡粉	30
全蛋	100
鑽石烘焙鮮奶油	100
Natural 咖啡萃取液	30
煉乳	30
飛雪金磚奶油	80
水	410
合計	2020

餅乾皮

材料名稱	重量 (g)
諾曼第醃酵無水奶油	200
飛雪金磚奶油	200
糖粉	280
鹽	4
全蛋	200
Natural 咖啡萃取液	20
鑽石牌低筋粉	930
荷麥咖啡粉	25
合計	1859

製作流程

1. 攪拌時間：9分筋性
2. 麵糰溫度：27°C
3. 基本發酵：30分
4. 分割重量：60g
5. 中間發酵：50分
6. 整型樣式：包地瓜餡 20gNB 乳酪 6g，扁平圓型，長華爾之，模具擦奶油，鋪細砂糖
7. 最後發酵：蓋烤盤醃酵 50分
8. 烘焙溫度：上 .200 下 260
9. 烘焙時間：16分



菅又亮輔 法式甜點饗宴

Sugamata Ryosuke Demonstration

11/08 三 台中場

時間: PM13:00-18:00

11/09 四 台北場

時間: PM13:00-18:00

詳情請洽德麥業務專員



- 1976年新潟・佐渡島和洋菓子世家出生。26歲開始在法國各地研修3年。回國後擔任Pierre Herme沙龍(有西點界的畢卡索之稱)副主廚、從Pierre Herme身上學到藝術美學味覺與食材組合技巧，獨創性創作概念。
- 2007年12月在About D'eux「ドゥーパティスリーカフェ」法式甜點店工作6年。
- 2010年春天2號店東京車站開幕。
- 2013年12月離職，為開店做準備。
- 2015年在東京田園都市線用賀駅Ryoura(リョウラ)開設正統法式甜點專門店
- 招牌商品馬卡龍及法式經典燒果子，創意甜點。



以下商品為Ryoura店內暢銷產品





CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

來自單一產區的原味 嘉麗寶巧克力 Single Origin



何謂單一產區醇品巧克力

單一產區醇品巧克力，簡稱單品巧克力，其原料來自同一國家的同一產區，便可稱為單品巧克力，其最大特色就是能透過單一產區的種植來表現其原有土壤所帶來的特殊風味，即便是相同品種的可可豆，透過不同產區的種植，依然會衍生不同的風味例如：層次豐富且多元的馬達加斯加，口味粗曠且重的厄瓜多，帶有煙燻果酸香的巴西，擁有天然茶香的聖多美……等，都是非常有趣且極具特色的代表。



嘉麗寶 66%
馬達加斯加巧克力



嘉麗寶 70% 聖多美
巧克力鈕扣



嘉麗寶 39% 阿里巴
牛奶巧克力鈕扣

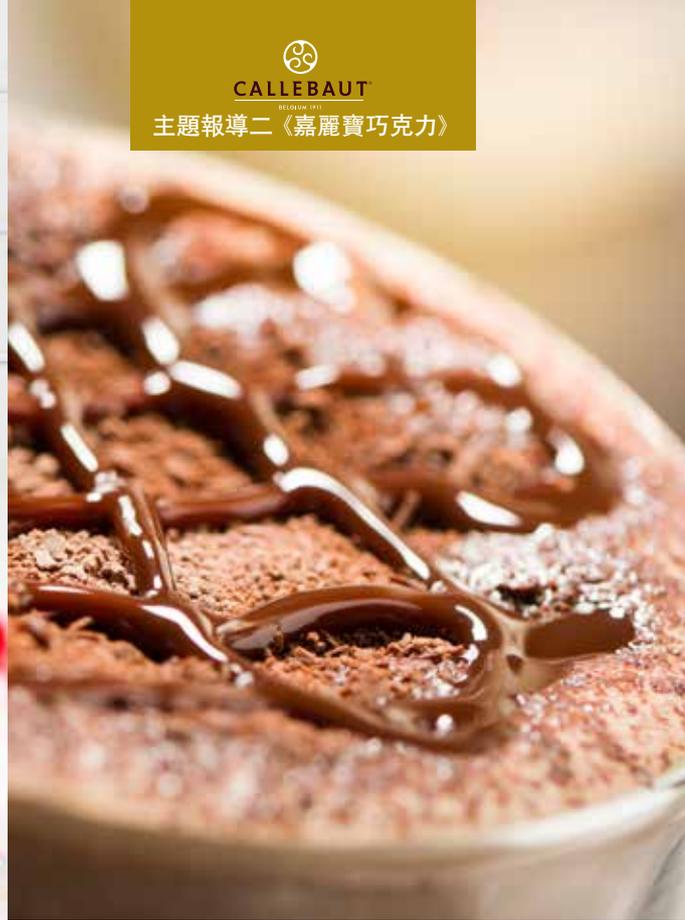


嘉麗寶 66.8%
巴西巧克力鈕扣



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



優質水果製成 嘉麗寶巧克力淋醬系列 Toppings

嘉麗寶淋醬特色

比利時嘉麗寶的淋醬品質穩定精準的比例，選用豐富自然和高貴的食材，色澤鮮豔、香氣濃郁，方便使用。

- 節省時間
- 豐富和平衡的質感，色澤亮麗
- 精選原料製成，可以直接使用，三種口味

用於盤飾點心、冰淇淋表面裝飾用，也可用於蛋糕淋面或鮮奶油混合抹面用。

規格：1L/ 罐



嘉麗寶淋醬《焦糖·紅莓·巧克力》



為糕點開一場粉紅派對吧！ 《草莓季登場》嘉麗寶草莓巧克力 Strawberry

進入歲末寒冬的季節，就是最美味可口的草莓季了！因此也是烘焙界不可或缺的明星水果之一。

草莓季最重要的主角，即是來自比利時的百年大廠：嘉麗寶，所推出的「嘉麗寶草莓巧克力鈕扣與嘉麗寶草莓脆球」，將頂級巧克力與草莓香味，進行完美融合，創造出前所未有的極致美味。

不要讓草莓商機輕易溜走，現在就使用「嘉麗寶草莓巧克力系列」吧！



嘉麗寶草莓巧克力鈕扣
規格：2.5 公斤 x4 包 / 箱



嘉麗寶草莓脆球
規格：0.8 公斤 / 包 x4 包 / 箱

聖誕頂級美味世界 嘉麗寶巧克力

嘉麗寶巧克力的成分，在歷經數小時不間斷的研磨過程中，烘焙師以無比的耐心，力求精確無誤，他們必須對巧克力有極強的洞察力，知道巧克力風味在何時達到多方面均衡，其成果自然無比精細、入口即溶，這就是嘉麗寶一貫不變的最高水準。

Merry Christmas



MRS GREEN



CHOCOLATE
CHRISTMAS PUDDING



RUBY RED



CHERRY IN THE SNOW



CHOCOLATE BÛCHE
WITH PASSION FRUIT
CRÈMEUX



WHITE CHOCOLATE
BÛCHE WITH WILD
STRAWBERRIES



ORIGINE BÛCHE



TURRON



PRALINÉ



黑玫瑰冷凍食品

精緻鹹味蛋筒

規格:

4克/個，18個/盒，4盒/箱

高度7cm，直徑3公分

蛋筒在市場上能為您的產品線提供更多的獨創性與差異性



羅勒蛋筒

甜菜根蛋筒

海苔蛋筒

紅椒蛋筒

洋蔥蛋筒

芝士蛋筒

長法國麵包

外酥內軟，適合切片做前菜

規格:

250克/條，12條/箱

直徑55公分

冷凍保存9個月



LA ROSE NOIRE
Gérard
Dubois

SINMAG

新麥烘焙設備 最好的品質盡在新麥

新麥企業於1983年創立於台灣，至今已有三十二年歷史，是目前台灣烘焙設備廠首家上櫃之公司，本著卓越、創新、誠信、和諧的理念，專業於烘焙設備之製造與銷售。

新麥企業是亞洲最大烘焙機械之世界級品牌公司，除台灣企業總部外另有五股工廠、大陸無錫工廠、台北、台中、高雄三個辦事處、馬來西亞子公司、美國子公司、泰國子公司及大陸各地共40個辦事處，員工人數超過1,200人。

新麥企業製造之機器從攪拌、分割、滾圓、整形、發酵到烤爐、切片全部麵包生產之整廠設備及蛋糕生產所需之設備，超過150種機型，產品品質優良、規格齊全，符合國際各項衛生及品質指標要求，並獲得ISO 9000認證，其中多項產品取得美國ETL，歐洲CE的認證。品質政策：提供先進優質之產品服務成為烘焙及餐飲業持續滿意之設備夥伴，環境政策：1：遵守環保相關法規，並落實執行2：落實改善職場工作環境3：致力於環保持續改善

新麥企業擁有豐富的銷售經驗、深厚的專業背景以及多元化的產品種類，以自有品牌「SINMAG」行銷全世界各地七十餘國，包括德國、日本、美國、比利時、義大利等，深受客戶之肯定。

新麥企業專業經營團隊，能為客戶提供更多資訊及建議，並能協助客戶在海外發展。買機器找新麥準沒錯，新麥是您烘焙業最好的伙伴！



台北廠



台灣第一品牌



攪拌機



蛋糕攪拌機



冷藏醱酵箱



熱風爐+醱酵箱



層爐+醱酵箱



台車爐



歐式電烤爐



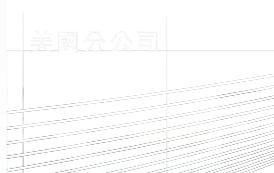
全自動分割滾圓機



履帶式比薩爐



大陸廠



美國分公司



泰國分公司



馬來西亞分公司

總公司：台北市復興南路一段342號9樓之4 TEL：02-2703-3337

台北辦事廠／工廠：新北市新北產業園區五權六路23號 TEL：02-2298-1148 FAX：02-2298-0225 E-mail：tsm@sinmag.com.tw

台中辦事處：台中市西屯區龍門一街118號 TEL：04-2252-8583 FAX：02-2252-8909 E-mail：taichung@sinmag.com.tw

高雄辦事處：高雄縣鳥松鄉本館路44之3號 TEL：07-370-0870 FAX：07-370-4024 E-mail：kaohsiung@sinmag.com.tw

大陸工廠：江蘇省無錫市錫山區友誼北路312號 TEL：0510-8377-2593

Http://www.sinmag.com.tw

10 月號



聖誕西點講習

為了和重要的家人、情人、朋友們一起有個特別的時間，德麥食品在2016年將舉辦以充滿獨特性最棒的聖誕蛋糕，點綴你最特別的聖誕夜。

現場示範:

聖誕老公公
聖誕禮讚
聖誕帽
愛斯基摩屋
聖誕襪

點線面的構築師 林凱祥師傅

現任德麥食品西點烘焙技師

烘焙資歷20年

資 歷：京采飯店西點副主廚

丹比生日蛋糕研發部

原村烘焙坊西點主廚

布里歐烘焙坊西點主廚

品項特長：所有類型西點，以蛋糕為主

技術專長：兼顧視覺與味覺的絕對美學

不受素材限制的創意表現

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
						1 休
2	3	4	5	6	7	8 休
9	10 國慶日	11	12	13 花蓮 林凱祥聖誕西點講習	14 宜蘭 林凱祥聖誕西點講習	15 休
16	17	18	19 新竹 林凱祥聖誕西點講習	20 桃園 林凱祥聖誕西點講習	21 台北 林凱祥聖誕西點講習	22 休
23	24	25 高雄 林凱祥聖誕西點講習	26 台南 林凱祥聖誕西點講習	27 嘉義 林凱祥聖誕西點講習	28 台中 林凱祥聖誕西點講習	29 休
30	31 萬聖節					

林凱祥聖誕講習會 - 收費1000元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
10月13日	四	PM5:30-PM9:00	花蓮	彩虹魚	0988-097737 (江彥良)	花蓮市中興路55號
10月14日	五	PM5:30-PM9:00	宜蘭	西華烘焙	0963-035973 (林佑軒)	宜蘭市羅東鎮公正路402號
10月19日	三	PM5:30-PM9:00	新竹	德麥新竹公司	(03) 523-3068	新竹市警光路40號
10月20日	四	PM5:30-PM9:00	桃園	全國食材	(02) 2298-1347	桃園市大有路85號
10月21日	五	PM5:30-PM9:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	台北市士林區士東路301號
10月25日	二	PM5:30-PM9:00	高雄	德麥高雄公司	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
10月26日	三	PM5:30-PM9:00	台南	德麥台南公司	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段122號
10月27日	四	PM5:30-PM9:00	嘉義	協志高職	(05) 236-6298	嘉義縣民雄鄉建國路二段285巷11號
10月28日	五	PM5:30-PM9:00	台中	德麥台中公司	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

更多最新動態請登入德麥食品粉絲專頁



www.tehmag.com.tw

E-mail: tehmag@ms37.hinet.net

台北總公司	248 新北市五股區五權七路13號7樓	電話：(02)2298-1347	傳真：(02)2298-2263
台中營業所	408 台中市南屯區工業區20路32號	電話：(04)2359-2203	傳真：(04)2359-3911
高雄營業所	807 高雄市三民區銀杉街55號	電話：(07)397-0415	傳真：(07)397-0408
新竹辦事處	300 新竹市警光路40號	電話：(03)523-3068	傳真：(03)523-3013
宜蘭辦事處	260 宜蘭縣宜蘭市民權新路191號	電話：(03)931-5823	傳真：(03)931-5818
花蓮辦事處	970 花蓮市國福街289巷168弄13號	電話：(03)846-3415	傳真：(03)854-5731
嘉義營業所	606 嘉義市育仁路432號	電話：(05)236-6298	傳真：(05)236-6297
台南辦事處	710 台南市永康區永大路一段122號	電話：(06)273-7250	傳真：(06)273-7251
香港(瀾)公司	觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座	電話：852-2342-6586	傳真：852-2793-4586
馬來西亞公司	5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam		
泰國分公司	1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjmitr) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand		
無錫芝蘭雅	Tel: 03-7499 3089 Fax: 1700813619		
	1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjmitr) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand		
	Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887		
	江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號	電話：0510-83774575	傳真：0510-83774741