



TEHMAG FOODS

德麥烘焙新訊

品質安心 x 技術創新 x 服務用心

12 2018

中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄

發行：2018 年 12 月 第 216 期 發行人：吳文欽 出版者：德麥食品股份有限公司 地址：新北市五股區五權五路 31 號 電話：(02) 2298-1347 發行量：10000 份

暖暖冬日 麵包系

職人 X BAKE — ETC. HSJ — 操作法國麵粉的「二法門」
食話實說 — 蔗糖與轉化糖漿的比較
精選配方 — 冬日暖心麵包 · 調飲
職人 X COFFEE — 鄭智元
咖啡展 — 現場直擊





咖啡展 - 現場直擊

圖、文 / 吳倩儀



咖啡展首度登場的網美牆，創意令人驚艷！



德麥小包裝今年現場提供鬆餅製作及試吃。

Trans 嚐一口品味 ·
看見新食界



茶酒咖啡系列展

2018 台灣國際咖啡展

11.16(五) ▶ 19(一) 台北南港展覽館



冠軍大師—鄭智元(右)正手把手帶民眾體驗拉花的樂趣。



Ravi Fruit 樂比果泥在展上採用互動體驗DIY的方式，讓客戶可以直接品嘗用果泥調製的飲品。



今年展區獨特的餐廳設計，讓客戶能直接了解到展品的應用。



TMC 咖啡邀請了新科拉花冠軍教練一廖紘陞至現場為我們表演。

2018 亞洲重量級咖啡展，四天展期圓滿落幕。今年德麥的攤位一樣人氣不減。德麥很榮幸邀請到來自台灣各地的拉花好手一起來分享咖啡大小事。德麥現場還有免費的水果氣泡飲 DIY 活動。超人氣的德麥小包裝吸引許多來搶優惠的烘友們。今年德麥也打造了小型西餐廳並提供輔導整合給來現場的客戶、朋友們。就用這些照片來回顧一下展覽的豐富活動吧！！



德麥食品今年大膽嘗試了不同的風格設計，打造了一艘德麥郵輪，乘洋在餐廳的藍海上。



TMC 咖啡首次邀請新一代拉花師一陳宇軒為 TMC 咖啡做拉花表演。



美味安心的食材，盡在德麥食品。



咖啡冠軍解析拉花：
美觀不是最重點。

鄭智元

曾 採訪 2016、2017 年 WCE 世界盃拉花大賽台灣區冠軍鄭智元，是一個會讓人嘴角一直往上揚的過程，因為他和我一樣都是對味道、風味執著勝於外表的人，即便他的工作是在為一杯杯的咖啡，以著奶泡做著「表面功夫」。

鄭智元小檔案

現職奇美咖啡飲品督導，從事咖啡相關產業 5 年
SCAE 歐洲精品咖啡協會 Barista L1.L2 認證

現任：
奇美咖啡飲品督導

經歷：
2014 TNTTW & JCLA 全國校園盃拉花大賽大專組冠軍
2014 WCE 世界盃拉花大賽台灣選拔賽第三名
2016 WCE 世界盃拉花大賽台灣選拔賽冠軍
2016 WCE 世界盃拉花大賽台灣選拔賽第九名
2016 TISCA 全國拉花挑戰賽冠軍
2017 WCE 世界盃拉花大賽台灣選拔賽冠軍
2017 WCEP 國際評審考試模擬選手
2017 PCA 中國拉花大賽評審
2018 WCE 世界盃拉花大賽台灣選拔賽評審
2015/9~2018/5 台南艾咖啡主理人

他回應我關於拉花的技法，「其實就分為可以拉出鬱金香造型的推心、做出葉子的晃動、還有一些牽引和雕花技巧等，就是靠這些技巧組合拉花圖案。」而最重要的是奶泡的均質狀態。「選擇的牛奶一定要全脂，因為打出來的奶泡會比較穩定，拉花後圖形才不會容易瓦解。」鄭智元說在發泡階段，奶管放入壺中的角度需傾斜 30 度左右。

起泡後的奶泡，需要再經過修綿的階段，「所謂的修綿是要奶管讓奶泡產生翻帶旋的效果，也就是奶泡除了有漩窩外，最重要的是要漩窩有上下翻滾，才能達到好的均質，才能達到好的口感和拉花。」鄭智

不過，甚麼叫做好的均質，鄭智元更深入說明：「不同品牌的牛奶經過奶管起泡、打過，都會有不同的最佳奶泡溫度，一般說來大概是介於 55~65 度 C 中間。」在這個溫度下的牛奶甜感最明顯，而因為溫度產生奇妙甜度變化的奶泡，會讓咖啡喝起來味道更不同，且風味更好，甜感相對高些。當然，如果打奶泡的溫度越高溫，奶泡也越厚越硬，但與底部的牛奶分層快速，會影響甜度和口感，而奶泡溫度越低，瓦解的速度快，奶泡分層明顯。



因此，恰當的奶泡緊實度，有助於成全拉花的穩定度和保全口感和風味。而將奶泡加入咖啡，準備拉花前的融合階段，重點就在於要把牛奶、奶泡和濃縮咖啡藉由傾斜倒入的動作，讓三種均勻混合，如此才能形成好的風味和味道，這階段跟一杯咖啡的味道和口感最具關連。

而藉由推心、晃動、牽引和雕花等技巧，組合成的美麗圖案，對鄭智元而言，最難的技巧首推雕花，「雕花最難的是要有畫畫的技巧，可是因為我不會畫畫，所以就常常得跟懂美術或做攝影的朋友交流。」

他跟我闡述，即便一般人認為拉花只是為了表面好看，可是他還是堅定地說：「我拉花不只是求表面的好看，也注重整體的味道、口感和圖形，需要三者兼具，畢竟這是給人食用的食物，風味會更重要。」



【巧克力司康】 (g)

1. 日本鑽石低粉2700
2. 上白糖450
3. 泡打粉170
4. 德紐無鹽奶油450
5. 鮮奶1600
6. 卡地亞動物鮮奶油260
7. 巧克力水滴500
8. 101 可可粉80



【巧克力星點】 (g)

1. 鷹牌高粉700
2. 巧克力軟歐粉300
3. 上白糖150
4. 食鹽12
5. 伯爵棕酵母10
6. 凍固改良劑5

〈本種〉 (g)

1. 法國老麵200
2. 卡地亞動鮮奶油100
3. 冰水550
4. 德紐無鹽奶油80
5. 樂透乳化油20
6. 黑碳可可粉10
7. 水滴巧克力100

〈卡士達餡〉 (g)

1. 牛奶950
2. NP 卡士達粉300⁷
3. 冰鑽櫻桃酒50





【丹麥麵包】 (g)

1. 拿破崙法國粉1000
2. 上白糖150
3. 食鹽15
4. 德紐奶油100
5. 伯爵乾酵母 (棕)20
6. 凍固改良劑10
7. 冰水480
8. 全蛋100
9. 飛雪片狀奶油 (裹入油) ...500



【牛角巧克力】 (g)

1. 拿破崙法國粉1000
2. 上白糖120
3. 食鹽12
4. 飛雪金磚奶油60
5. 伯爵乾酵母 (棕)15
6. 凍固改良劑5
7. 卡地亞動物性鮮奶油100
8. 水400
9. 法國老麵340
10. 飛雪片狀奶油 (裹入油) ...500



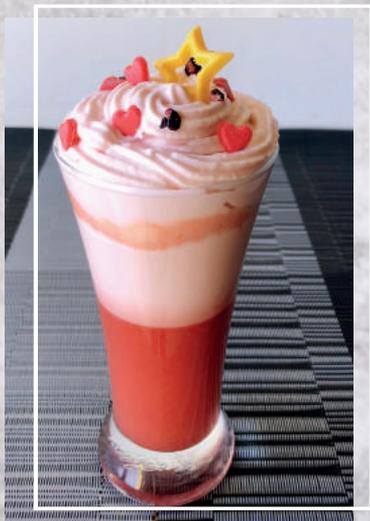
【牛角巧克力】 (g)

1. 拿破崙法國粉1000
2. 上白糖120
3. 食鹽12
4. 飛雪金磚奶油60
5. 伯爵乾酵母 (棕)15
6. 凍固改良劑5
7. 卡地亞動物性鮮奶油100
8. 水400
9. 法國老麵340
10. 飛雪片狀奶油 (裹入油) ...500



暖暖冬日的 - 創意調飲

圖、文 / 企劃室



草莓起士櫻花歐蕾 (cc)

1. 樂比草莓果泥15
2. 達文西草莓果露10
3. 達文西起士蛋糕淋醬5
4. 牛奶100
5. 紅茶100
6. 鮮奶油 適量
7. Dobla 巧克力裝飾 適量



靜岡抹茶歐蕾 (cc)

1. 達文西奶油酥餅果露5
2. 達文西起士蛋糕淋醬15
3. 德麥抹茶粉10
4. 牛奶 (打熱)250
5. 濃縮咖啡60
6. 鮮奶油 適量
7. Dobla 巧克力裝飾 適量



巧克力曲奇拿鐵 (cc)

1. 達文西奶油酥餅果露20
2. 達文西黑巧淋醬20
3. 濃縮咖啡60
4. 牛奶 (打熱)200
5. 鮮奶油 適量
6. Dobla 巧克力裝飾 適量



黑森林櫻桃摩卡 (cc)

1. 達文西苦橙果露20
2. 達文西黑巧淋醬30
3. 維尼黑櫻桃利口酒20
4. 濃縮咖啡60
5. 牛奶 (打熱)250
6. 鮮奶油 適量
7. Dobla 巧克力裝飾 適量



2019 年首度登台
梵豪登擁有巧克力之父的名號
風靡歐洲近兩世紀
首度由德麥食品引進 帶給您更出眾的風味

梵豪登的起源 源自於1815年

梵豪登家族於荷蘭-阿姆斯特丹創立巧克力工廠，獨家研發出使用液壓機將可可油脂從可可豆中壓榨出來，以及獨家創新的 Dutching (鹼化可可粉技術) 巧克力工藝，帶給可可更濃醇及圓潤的風味。由梵豪登家族首創的Dutching工法沿用至今，流傳兩世紀來，依然為歐洲公認是最迷人的風味。

為人類帶來一場革命

神奇的梵豪登旅程真正始於1828年，可可壓製法的專利為可可粉的發明引航。經歷了兩個世紀的一系列里程碑式的突破讓梵豪登成為全世界最受歡迎的可可品牌。

梵豪登的迷人之處

- 歐洲巧克力之父獨創的領導風味
- 高穩定性
- 簡易的操作性



VANHOOUTEN
SINCE 1838
PROFESSIONNELS
VanHouten & Zoon

梵豪登系列產品 充分滿足各種專業需求



代可可脂巧克力系列 (鈕扣)



代可可脂巧克力系列 (磚)



耐烤巧克力水滴系列

019 新品好評預購中



軟質巧克力淋面系列



即飲巧克力粉

豐富多樣的巧克力食譜

我們提供不同口味和流動性極佳的多個產品系列，總有一款能為您打造出心儀的巧克力製品。我們還提供多種形態和包裝方式的巧克力製品，滿足您的多樣化需求。

我們不斷加快將研發成果應用於生產領域的步伐，持續改善生產工藝，會有更多的新產品上市。

以獨特工藝研發出了不同可可含量的多個系列代脂巧克力產品。

代脂巧克力以其他植物油替代可可脂，無需調溫即可形成理想的

專為烘焙西點配製的耐烤產品及餡料，即使長時間高溫烘烤仍可保持最初的柔軟外觀。



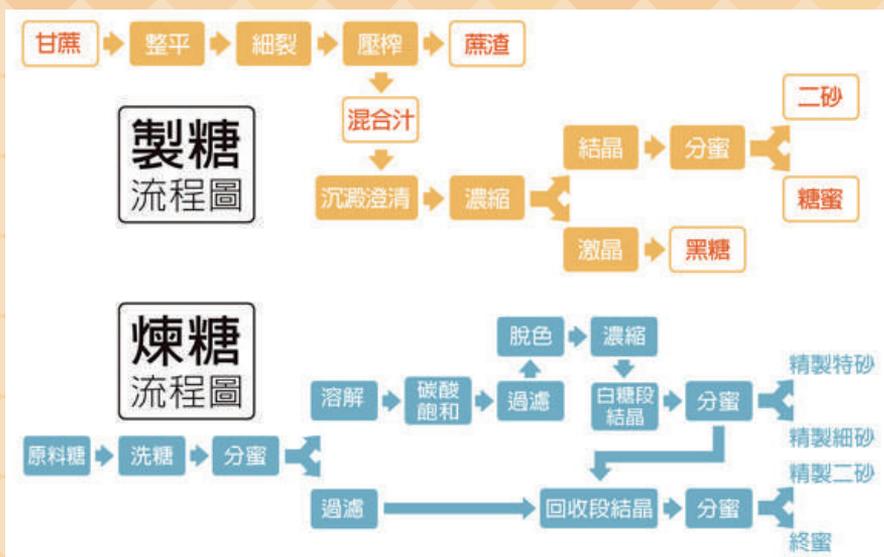
2019年起，絲博(Selbourne)全系列商品，將全面納入梵豪登產品系列，包裝品牌全改為梵豪登，舊雨新知請繼續支持！



蔗糖與轉化糖漿的比較！

糖，是民生調味必需品，許多甜點、飲品，甚至料理烹飪，都會使用到糖來調味。尤其在烘焙業中，糖是一種很重要的原料，依照配方的需求，有些麵糊內糖的用量還會高於麵粉。糖除了能提供甜味，還有各種會影響產品特性的物理和化學作用。依照糖的性狀，可以大略分為蔗糖、紅糖、白糖、麥芽糖漿、高果糖糖漿、轉化糖漿等等，其他未提到的糖種類更是不計其數。今天在眾多糖種類裡挑出兩項來向大家做介紹：蔗糖、轉化糖漿。

蔗糖，是所有糖類的原料。從化學結構來看，蔗糖是由一個葡萄糖分子與一個果糖分子鍵結而成的雙糖。雖然名字叫做蔗糖，但其來源並不侷限於甘蔗，而是所有能進行光合作用的陸生植物，皆可製造出蔗糖。但因甘蔗種植區域廣，含糖量又居所有陸生植物之冠，故製糖廠幾乎以甘蔗作為糖的原料。糖的製造過程，是將甘蔗裡的糖份完全壓榨出來後，先加入石灰乳使泥沙等雜質凝結沉澱，取出上層較清澈的蔗汁進行蒸發濃縮，當濃縮的糖漿達到飽和狀態時，糖漿會慢慢析出結晶粒，此時再利用離心力及高壓熱水洗滌，將糖粒及糖蜜完全分離，分離出來的糖粒即為砂糖（二砂）。後續再經過精煉、分級等步驟，來製造出不同精製程度的糖。



圖一、台糖製糖、煉糖流程圖

蔗

糖因容易取得，一般在烘焙上常選用細砂糖來操作。糖在烘焙的功能主要有下述幾項：

1. 使蛋糕、西餅和其他甜點產生甜的味道。
2. 因具備保水特性，可使產品保持柔軟的作用，也可延緩乾燥及老化。尤其在蛋糕麵糊攪拌時，添加糖可使麵糊呈現光滑和細膩感。
3. 增色。糖在高溫下會產生焦糖化作用，此作用可幫助產品呈現漂亮的金黃色。
4. 提供酵母發酵所需的養分。糖還可依照操作上的需求改變性狀，如糖粉，即是將蔗糖研磨成粉狀，以適應部分水份較少的產品，或是用於產品表面裝飾。

糖除了有顆粒狀、粉狀外，還有液體糖漿這個性狀。液體糖漿包括蜂蜜 (Honey)、糖蜜 (Molasses) 及轉化糖漿 (Invert syrup)。其中轉化糖漿是蔗糖溶於水後加熱及加酸水解所產生的產物，蔗糖轉化後結構會由雙糖轉變成等量的葡萄糖及果糖，性質也會與原先的蔗糖有所不同。

又因轉化糖漿與蜂蜜成分極為類似，故也有人稱轉化糖漿為人造蜂蜜。其成分中的葡萄糖及果糖為單糖，更容易在加熱過程產生焦化反應，增加產品的色澤 (烘焙後的顏色)，且單糖除了不會有結晶析出的問題，還有因吸濕性高於雙糖，與蔗糖相比，更可以保持產品適當的水分及柔軟度。

各類糖甜度比較如表一所示，轉化糖漿甜度約為蔗糖的 1.2-1.3 倍，故添加少量轉化糖漿即可達到與蔗糖相同的甜味。因轉化糖漿有上述的特性，當我們想要讓產品更快速的上色、保有更濕潤柔軟的質地，轉化糖漿會是很好的選擇。

糖	甜度
果糖 (Fructose)	173
轉化糖漿 (Invert Syrup)	130
蔗糖 (Sucrose)	100 (依此為基準)
蜂蜜 (Honey)	97
葡萄糖 (Glucose)	74
麥芽糖 (Maltose)	32

不

同性質的糖，其特性也不相同，今天僅介紹了糖類其中的兩項，其實還有更多不同的糖等著我們去發掘。如何按照自己需求來選擇糖類，相信這也會是手作烘焙一個有趣的地方。

資料來源：台糖通訊 (<http://www.taisugar.com.tw/Monthly/CPN.aspx?ms=1352&s=13383503&p=13383511>)

食物與廚藝：麵食、醬料、甜點、飲料 (Harold McGee 著)

蛋糕與西點 (中華穀類食品工業技術研究所、美國小麥協會 印行)



職人 X BAKE

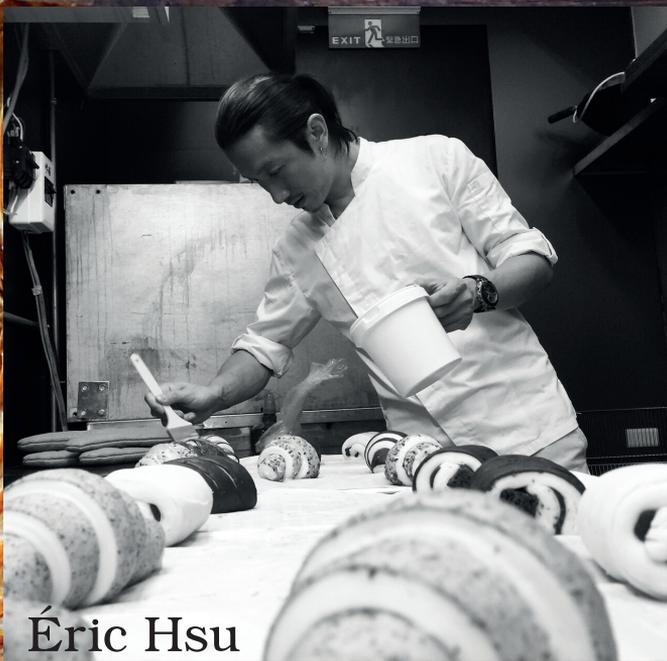
圖 / Eric Hsu 文 / 黃翎翎

手感歐包講習會

巴黎街角

VS

經典台灣



Éric Hsu

艾力克 徐

巴黎法式烘焙師、巴黎法式烘焙師、甜點師有20年手工麵包的烘焙經驗
2018 4月 出版著作 | 艾力克·徐·紙袋裡的法式日常 |

現任：

台北艾力克法國經典烘焙 Eric Bakery 執行長

Éricroissant 艾力克頌 執行長

形象概念店PROMAX X Éricroissant 行政主廚

經歷：

2017 五星級酒店 台中裕元花園酒店 客席西點主廚

法國Certificat d' Aptitude Professionnelle (CAP)

國家高級烘培師、甜點師執照

法國GMP (Grands Moulins Paris) 克朗思克 Grand Siècle

亞洲唯一授權原廠麵粉技師認證

2015 台北艾力克法國經典烘焙 Eric Bakery 公館店開幕

2014 台北艾力克法國經典烘焙 Eric Bakery 總店開幕

2011/2014 普羅旺斯 Sainte Anastasie Sur Issoles 經營手工麵包坊

2008/2011 南法普羅旺斯麵包坊 烘焙師、甜點師

2001/2008 巴黎手工麵包坊 烘焙師、甜點師



巧克力雙色可頌



材 料： (g)

材料一

GS T65140g
T45.....30g
頂級可可粉45g
岩鹽5g
細砂糖40g
常溫飛雪金磚奶油10g

材料二

奶粉12g
常溫水150g
新鮮酵母18g

材料三

常溫飛雪金磚奶油 500g (包入
麵團)

材料四

原味可頌麵糰 1300g

材料五

美式堅果核桃布朗尼蛋糕

材料六

糖液 水：糖 1.7：1

揉 麵：

材料二混合後倒入材料一

第一轉速 8 分鐘，第二轉速 4 分
鐘，第一轉速 2 分鐘，
麵糰溫度 25°C 左右。

基本發酵：20 分鐘後切割 包入保
鮮膜，進冷藏 12 小時。

包入 500 克奶油後，直接給四折進
冷藏，休息一小時後再三折，再休
息兩小時後，壓至 3.5mm 厚度，
切 9X14cm 長方形，在巧克力皮
上切割間距 0.5cm 線條，巧克力
皮向外包入布朗尼，捲起成型。

26°C 發酵二~三小時。出爐後噴
上 30°C 糖液

烘烤：

旋風爐 165°C 14 ~ 18 分鐘 氣門
開

層爐 上火 210°C，下火 160°C 17
~ 20 分鐘 氣門開

法式可頌



材料名稱： (g)

材料一

GS T65.....600g
GS T45.....400g
岩鹽20g
細砂糖125g
常溫飛雪金磚奶油 70g

材料二

奶粉50g
蜂蜜30g
常溫水430g
新鮮酵母50g
(基本溫度 58°C)

材料三

常溫飛雪金磚奶油500g
(包入麵團)

材料四

糖液 水：糖 1.7：1
蛋液：蛋黃 / 牛奶 比例 1：1 調製

揉麵：

材料二混合後倒入材料一

第一轉速 8 分鐘，第二轉速 4 分鐘，
第一轉速 2 分鐘，麵糰溫度 25°C 左
右。

基本發酵：20 分鐘後切割 包入保鮮
膜，進冷藏 12 小時。

包入 500 克奶油後，直接給四折進冷
藏，休息一小時後再三折，再休息兩
小時後，壓至 3.5mm 厚度，即可成
型。

26°C 發酵二~三小時，上蛋液。出
爐後噴上 30°C 糖液

烘烤：

旋風爐 165°C 14 ~ 18 分鐘 氣門開
層爐 上火 210°C，下火 160°C 17 ~
20 分鐘 氣門開

法國傳統金棍麵包



材料名稱： (g)

克朗思克法國傳統 (紅標) 麵粉 T65
Farine de tradition française
GS T65 920g
康百樂80g
水650g
酵母10g
岩鹽18g
後加水60 ~ 100g (溫度 4 度)

水解法：GS T65、康百樂、650 克水，
水解 1 小時，基本溫度 54 度

揉 麵：

第一速 10 分鐘和酵母攪拌 + 第二速 3 分鐘 加入鹽；

第二速攪拌的時候，加進後加水 麵團
溫度 22 到 24° C

基礎發酵：鋼盆內 45 分鐘 + 摺疊兩次，
24 小時，4° C

鬆弛：麵糰分割 350 克預成型，回溫
45 分鐘到 1 個小時

塑型：將成型的麵團放置在灑了麵粉
的麻布上，封口朝上

第二次發酵：30 分鐘到 1 小時，放
入烤箱，噴蒸氣，關閉氣門，烤箱溫度
260° C，烤 18~23 分鐘

國王派



材料： (g)

材料一

T55.....900g

T45.....100g

鹽.....25g

細砂糖.....30g

材料二

融化奶油.....250g

常溫水.....450g

白醋.....15g

材料三

奶油.....400g (包入麵團)

蛋液：蛋黃：牛奶 比例 1：1 調製

揉 麵：

材料一加入攪拌缸。

材料二混合後，加入材料一攪拌均勻即可，冷藏靜置 2 小時。

包入 400 克奶油後，直接給三折，再四折。

進冷藏休息三小時後再給三折加四折。

第二天展開，成型包入杏仁內餡再進冷藏休息 24 小時。

第三天可以烘烤，旋風爐 160 度 30 ~ 40 分鐘 / 層爐 上火 210, 下火 160

40 ~ 50 分鐘

材 料： (g)

< 法式杏仁餡 >

材料

杏仁粉.....500g

砂糖.....500g

低筋麵粉.....100g

蘭姆酒.....100g

奶油.....450g

卡士達醬.....500g

全蛋.....400g

杏仁內餡作法：

先將 1/3 杏仁粉以 180°C 烤至上色，靜置待冷卻。再將材料 a 中所有食材打發變白，加入卡士達醬，攪拌均勻後再慢慢加入全蛋即可。

美式堅果核桃布朗尼蛋糕



材 料：	(g)
飛雪金磚奶油	750g
70% 調溫苦甜巧克力	750g
細砂糖	700g
全蛋	750g
T55.....	450g
泡打粉	20g
烤過核桃碎	200g
烤過腰果碎	200g

步 驟：

1. 將奶油煮滾、分 2~3 次沖入巧克力粒，攪拌均勻
2. 細砂糖，全蛋倒入同一鋼盆，充分打散
3. 待步驟 1 的巧克力奶油降溫至微溫後，倒入步驟 2 材料，拌勻
4. 一次加入已過篩的 T55 及泡打粉，再加入核桃、腰果

烘烤：

旋風爐 140° C，開氣門，
30+3 分鐘

蔚藍香料卡門貝爾麵包



材料名稱： (g)

康百樂麵糰800g
卡門貝爾起司150g
切碎黑橄欖50g
切碎綠橄欖30g
義大利香料 適量

作 法：

取出康百樂麵糰，切割成
35CMX25CM 長方形，包入卡門
貝爾起司及橄欖，撒上適量的義
大利香料

麵團上往下捲起，放置在灑了麵
粉的麻布上，封口朝上，最後發
酵至 1.5 倍大

放入烤箱，噴蒸氣，關閉氣門，烤
箱溫度 230° C，烤 30 分鐘

法國麵粉

T45冠軍比賽專用粉

Mb Gruau Rouge Flour

水溶度高，彈性極強，麵粉筋度好，做軟式麵包時體積膨脹好，適合冷凍麵包產品

編號：AGE003

產地：法國

成份：小麥麵粉、小麥麵筋

灰份：≤ 0.5 蛋白質：13.5-15

應用：千層派、西點、甜麵包、可頌、丹麥類、高油份麵糰

規格：25 公斤 / 袋



T55冠軍比賽專用粉

Farine Francaise Froment Flour

製作外脆內層質軟歐式麵包最佳選擇，保留不流失的研磨胚乳，具較高的營養成份

編號：AGE002

產地：法國

成份：小麥麵粉、小麥麵筋、抗氧化劑（維生素C）、酵素（ α -澱粉酶、木聚糖酶、纖維素酶）

灰份：≤ 0.6 蛋白質：>12

應用：丹麥麵包、可頌、歐式麵包，法國麵包、餅乾

規格：25 公斤 / 袋



T65冠軍比賽專用粉

Campail Des Champs

呈淡棕色，麵包烤後呈柔和淺棕色，麵包有強烈老麵風味，手感烘焙老師匠所使用之專用法國粉

編號：AGE001 產地：法國

成份：小麥麵粉、酸麵糰粉、小麥麵筋、麥芽粉、非活性酵母、抗氧化劑（維生素C）、酵素（ α -澱粉酶、木聚糖酶、纖維素酶）

灰份：0.62-0.75 蛋白質：10.6-11.6

應用：特殊法國麵包、歐式麵包

規格：25 公斤 / 袋



克朗思克麵粉

Campail GD Siecle

精選頂級 100% 全麥，麥香濃厚濃郁，展現正統歐式麵包風味

編號：AGE108

產地：法國

成份：小麥麵粉、小麥麵筋

灰份：<0.6 蛋白質：11-12

應用：特殊法國麵包、歐式麵包

規格：25 公斤 / 袋



MERRY CHRISTMAS



NOW, MORE, NEW.
TEMMA

一個完美的包材，做起來可一點都不簡單！天滿紙器所製作的，不僅是包材，更是「看起來最美味的包材」。天滿紙器產品的原點，就是「抓得住人心的設計」、「衛生安全」、「使用的便利與安全性」、「包材原本用途應具有的機能性」等，以各個角度的觀點，創造出店家與消費者都喜愛的包材產品。自創始以來，天滿紙器即持續致力於產品創新，在麵包糕點的領域中，天滿紙器持續被認為是此業界的領導品牌之一。



SINMAG

最完整烘焙用設備製造商

- ◆ 攪拌機系列 (12)
- ◆ 分割滾圓系列 (10)
- ◆ 整形機系列 (5)
- ◆ 吐司生產線 (1)
- ◆ 酥皮機系列 (4)
- ◆ 丹麥麵包用機器 (3)
- ◆ 醒發箱系列 (15)
- ◆ 蛋糕用機器 (2)
- ◆ 打蛋機系列 (11)
- ◆ 層爐系列 (13)
- ◆ 層爐+醒發箱系列 (5)
- ◆ 熱風爐系列 (6)
- ◆ 轉爐系列 (3)
- ◆ 台車系列 (6)
- ◆ 隧道爐 (1)
- ◆ 切片機系列 (3)
- ◆ 其它機器 (9)
- ◆ 冰箱系列 (4)
- ◆ 工作台系列 (3)
- ◆ 餐飲設備系列 (25)
- ◆ 器具系列 (185)



SM307



SM-60L/SM-60LM/SM-80L



SM-710E/SM-710EB

台北區 工廠：台北縣五股工業區五權六路23號

☎ 02-2298-1148 ☎ 02-2298-0225 ✉ tsm@sinmag.com.tw

台中區 台中市西屯區廣福路317之2號

☎ 04-2706-9912 ☎ 04-2706-9956 ✉ taichung@sinmag.com.tw

高雄區 高雄市鳥松區大昌路478號

☎ 07-370-0870 ☎ 07-370-4024 ✉ kaohsiung@sinmag.com.tw

SINMAG
新麥企業股份有限公司



2018 12 月 December



Rich's 美商維益
專任餐飲研發主廚
詹先偉 師傅

擁有 25 年專業餐飲經驗，常於國內外見習新知。高雄餐旅大學畢業後曾任職於亞都麗緻大飯店、法樂琪，並曾擔任樂雅樂研發主廚逾十年，擅於和風洋食料理。對於各式食材、物料的風味搭配運用十分專業。為客戶設計美味的料理，是他廚藝生涯最大的樂趣與動力來源。



麵包西點的百科全書

范舜惟 師傅

冷颼颼的冬天，讓德麥師傅用暖心的產品溫暖這個冬天。特選多款別具精緻且創意之產品與大家分享。

示範產品：奶油陽光玉米、丹麥椰香鳳梨、大理石手撕包、檸檬巧克力、洋葱辣椒卷。

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
						1 廿四
2 廿五	3 廿六	4 廿七 詹先偉 師傅 高雄 鑽石藍帶專用脂發表會	5 廿八	6 廿九 詹先偉 師傅 台中 鑽石藍帶專用脂發表會	7 大雪	8 初二
9 初三	10 初四	11 初五	12 初六	13 初七	14 初八	15 初九
16 初十	17 十一	18 十二 范舜惟 師傅 花蓮 冬季獻禮 · 麵包物語講習	19 十三 范舜惟 師傅 宜蘭 冬季獻禮 · 麵包物語講習	20 十四 范舜惟 師傅 新竹 冬季獻禮 · 麵包物語講習	21 十五	22 冬至
23 十七	24 十八	25 十九 范舜惟 師傅 高雄 冬季獻禮 · 麵包物語講習	26 二十 范舜惟 師傅 台南 冬季獻禮 · 麵包物語講習	27 廿一 范舜惟 師傅 嘉義 冬季獻禮 · 麵包物語講習	28 廿二 范舜惟 師傅 台中 冬季獻禮 · 麵包物語講習	29 廿三
30 廿四	31 廿五	1 元旦	2 廿六	3 廿七 范舜惟 師傅 台北 冬季獻禮 · 麵包物語講習	4 廿八 范舜惟 師傅 桃園 冬季獻禮 · 麵包物語講習	5 廿九

鑽石藍帶乳脂發表會 - 詹先偉 師傅 |

12月04日(二) PM 02:00-05:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
12月06日(四) PM 02:00-05:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號

冬季獻禮 · 麵包物語講習 - 收費 1000 元 |

12月18日(二) PM 06:00-09:00	花蓮	小東方	0916-072-936	花蓮縣吉安鄉仁里一街 141 號
12月19日(三) PM 06:00-09:00	宜蘭	宜蘭德麥	0975-828-615	宜蘭市復興路三段 61 巷 1 號
12月20日(四) PM 06:00-09:00	新竹	新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市警光路 40 號
12月25日(二) PM 06:00-09:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
12月26日(三) PM 06:00-09:00	台南	台南德麥	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段 122 號
12月27日(四) PM 06:00-09:00	嘉義	露比夫人	(05) 236-6298	嘉義市遠東街 50 號
12月28日(五) PM 06:00-09:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
1月03日(四) PM 06:00-09:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
1月04日(五) PM 06:00-09:00	桃園	全國食材大有店	(02) 2298-1347	桃園市桃園區大有路 85 號



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

官方網站



粉絲專頁



股票代號
1264

台北總公司	新北市五股區五權五路31號	電話：02-2298-1347	傳真：02-2298-2263
台中營業所	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	高雄市三民區銀杉街55號	電話：07-397-0415	傳真：07-397-0408
宜蘭辦事處	宜蘭縣宜蘭市民權新路132號	電話：03-931-5823	傳真：03-931-5818
花東辦事處	花蓮縣新城鄉花師街15號	電話：03-824-6923	傳真：03-824-6023
新竹辦事處	新竹市警光路40號	電話：03-523-3068	傳真：03-523-3013
嘉義營業所	嘉義市育仁路432號	電話：05-236-6298	傳真：05-236-6297
台南辦事處	台南市永康區永大路一段122號	電話：06-273-7250	傳真：06-273-7251
無錫芝蘭雅	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：0510-83777471
香港(潤富)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
馬來西亞子公司	5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam	TEL:03-7499 3089	FAX:1700813619
http://www.tehmag.com.tw		E-mail:tehmag@ms37.hinet.net	