



# 小麦粉

日本製粉  
日東富士製粉  
日本增田製粉  
法國莫比麵粉



頂級美味食材・盡在德麥食品

# 小麥粉歷史



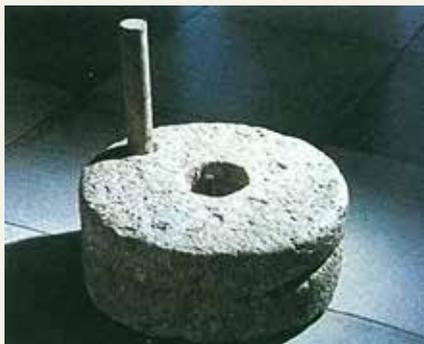
## ●製粉技術的變化

第一個被想到的是小麥，人類可以說是  
在大約一萬年前以上開始就已經在吃小  
麥了。

頭上的白而變成製粉方法。隨著時代研  
究技術，大約在 4000 年間也進行了根據  
以石臼製粉的方法。

## ●用石頭敲、搗碎、磨

製粉的歷史，因為從人類的強烈欲望而  
衍生的，即使數量少既好吃也想吃大概  
是這樣的說法吧。從古代的遺跡也可以  
來判斷，在原始時代人類已經把小麥放  
在平坦的石頭上面用石頭敲、搗碎做成  
粉。當時的人把搗碎的粉用水變成糊狀，  
放在石頭上面烤著吃，不久之後，想出  
了用手旋轉石



# 小麥粉

## ●用水車、風車旋

隨著時代變遷，製粉的規模變大，在羅馬時代出現以製粉為職業的人。孟買的遺跡所殘留下來可以從大的石磨旋粉中可以想像使用奴隸或家畜成為動力，在那之後持續根據希臘人發明了水平式的水車，在羅馬也出現了水車製粉，在英國、荷蘭風車製粉也逐漸發展了。



## ●瓦特的發明改變了製粉的技术

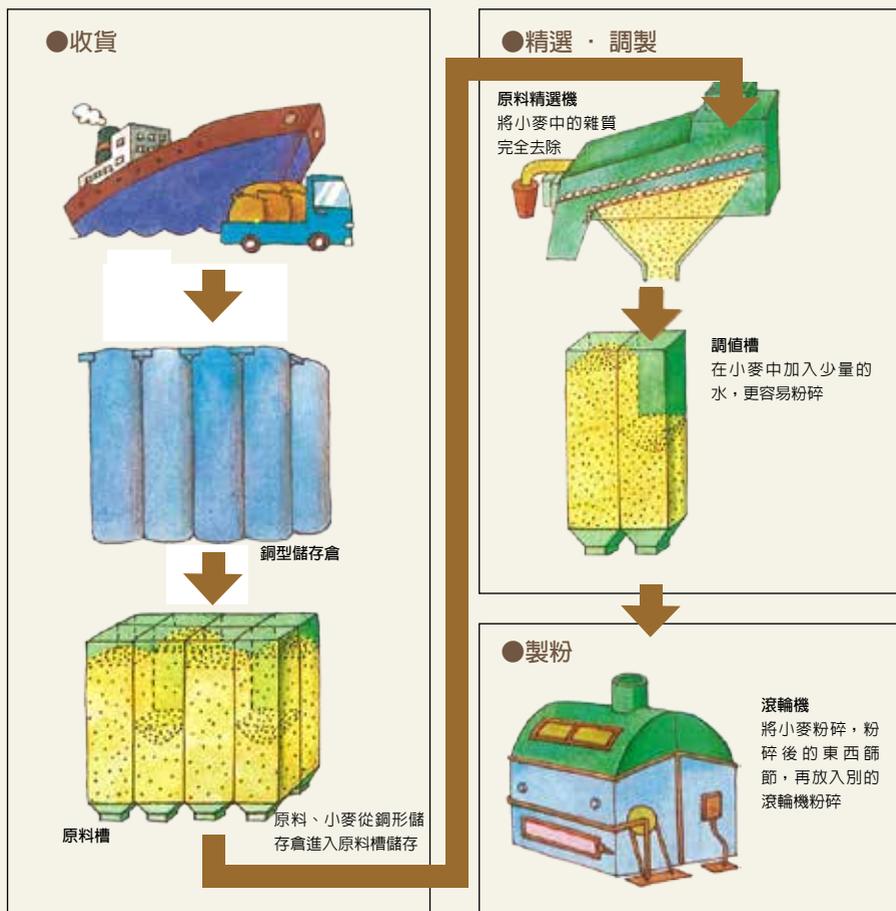
到了17世紀，實行用一次的小麥作粉的製粉方法，一次用把在石臼磨過的粉放在篩子，把粗的部分分開後再磨，再一次放在篩子，在17世紀在法國實行了「階段式的製粉方法」。

1748年，英國大規模的製粉工廠利用了蒸氣機器來製粉，製粉的動力來源也造成了大的變化。在那之後石臼的製粉在各地持續被引用實行，然而進入19世紀時，目前在製粉工廠使用的滾輪汁也被開發，這件事情成為製粉工廠巨大的變化。

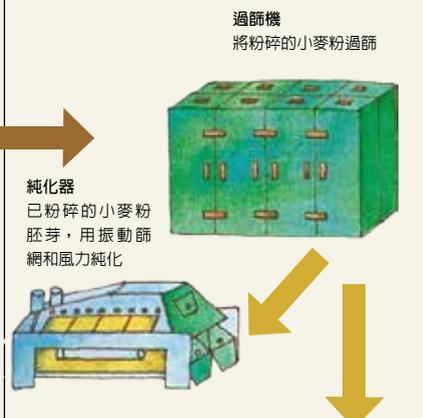


# 從小麥變成小麥粉

美國、加拿大、澳洲等的主要國家或從國內生產地運送的原料小麥，再製粉工廠製粉，變成小麥粉。從運入至包裝為止採階段性自動化而生產出高品質的小麥，經過嚴格品質把關才能出貨。2006年3月全國製粉工廠有125個，雖然規模有各式各樣大大小小，但是日本的製粉工廠設備和技術水準是世界的最高等級的。



## ●製粉技術的變化



儲存倉  
儲存做好的粉

金屬除去裝置

再次過篩機

大量出貨



## ●包裝



金屬檢測機

檢測是否金屬混入

檢量機

確認內容量

送往麵包、  
製麵、甜點工  
廠用

金屬檢測機

檢量機

送往家庭用

# 小麥粉種類

## ●小麥的種類與用途

世界栽種的小麥幾乎是依照季節的栽種，分「春麥」和「冬麥」，根據粒的顏色分「紅麥」和「白麥」，根據粒的硬度有「硬質小麥」「中等硬質小麥」「軟質小麥」的區分，把這些組合起來，例如也有被稱作所謂的「軟質白小麥」。這個之外，在用途上也有區分，一般麵包用、麵用、蛋糕用等。加拿大和美國產的硬質紅麥是蛋白質的量較多，雖然是麵包使用的代表，但是日本近年來也開始栽種使用於麵包、中華麵的小麥品種。烏龍麵用的是澳洲產的中等質小麥及國內產的小麥。

### ●硬質小麥

富含蛋白質最多的小麥。顆粒很硬，被加工為強力粉，粉和水揉合時，黏度和彈力很強，用來做麵包和中華麵，主要是美國生產和加拿大生產。



### ●中間質小麥

蛋白質含量在中等左右，適當的硬度被加工為中力粉，粉加水揉合時延展性很好，用在日本麵，只要是澳洲產和國內產。



### ●軟質小麥

是蛋白質含量最少的小麥粒是柔軟的，被加工微薄力粉。粉加水揉合時適度的變柔軟，作為餅乾、蛋糕等糕點。主要是美國生產。



### ●杜蘭小麥

硬質小麥的一種，專門做通心粉、義大利麵的小麥。主要是加拿大生產和美國生產。



# 小麥粉的商品學



## ●小麥的種類與用途

主要成分為卡路里來源的碳水化合物和蛋白質小麥粉除了主要成分是碳水化合物和蛋白質之外，也含有脂質或各種的維他命、礦物質等微量多種類的營養成分。

## ●澱粉是重要的卡路里來源

小麥粉的能量也比白米多一些，大約100克370卡。成分裡佔60-70%為碳水化合物（澱粉），是維持生命的必要的能量來源。再來，這個澱粉是小麥粉在第二次加工性深深的結合著。烏龍麵的光滑食感，是加熱使澱粉糊化而做出來的。

## ●良好品質的植物性蛋白質

蛋白質是人類的血或筋肉製成最重要的營養素。雖然小麥粉含蛋白質佔6-14%，只有那樣吃也比肉類或雞蛋、和

乳製品一起吃，相互補充不足的成分，可以均衡營養。

## ●脂質為1-2%

小麥粉雖然脂質僅含1-2%，但是小麥的胚芽大約10%含有亞麻酸，亞麻酸等是含有必須脂肪酸和豐富的維他命E。

## ●聯合豐富維他命、礦物質類

小麥粉是含有B2、B3、E、班多生酸、菸鹼酸等的維他命、磷、鈣、鐵、鉀、鈉、鎂，礦物質類等重要的營養成分。很多國外雖然會強化小麥粉的維他命和礦物質。



# 小麥的構造和特有的蛋白質穀物

## ●小麥的構造

強烈太陽和豐富的雨水的大地恩惠培育了一粒小麥。那樣小的一粒是我們身體需要很多的營養分，是高利用價值的穀物。小麥分成表皮、胚乳、胚芽三個部分。

### 胚乳

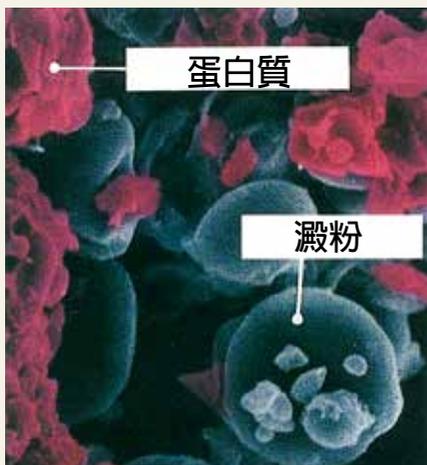
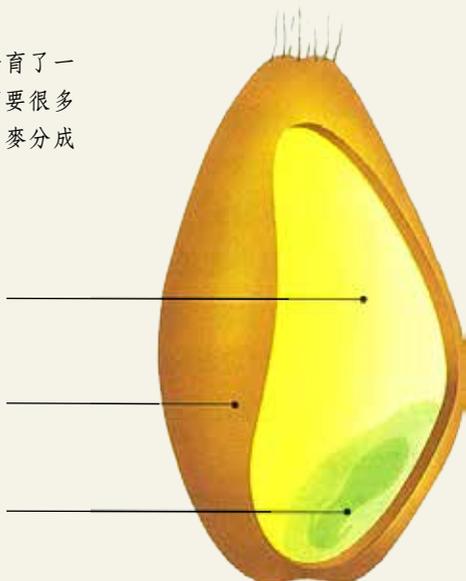
是變成小麥粉的部分。雖然主要成分是糖質、蛋白質，但是力的中心部分和周邊部分，各成分的含有量是有差別的。

### 表皮

在製粉工程中，把胚乳分開變成小麥粉，成為隔扇被家畜的飼料使用。

### 胚芽（小麥粒佔約 2%）

脂質、蛋白質、礦物質、維他命等含有各種豐富的營養素。製粉過程中分離，利用在健康食品等。



小麥粉顯微鏡 1000 倍

## ●小麥特有的蛋白質 穀蛋白黏膠質

小麥中含有的蛋白質被稱為穀蛋白黏膠質。只要將小麥粉加水混合後，小麥粉裡含有的麥穀蛋白及醇溶蛋白中的兩種蛋白質會形成含有麵粉特有的彈性及黏性之穀蛋白黏膠質。而讓麵包膨脹，讓烏龍麵或麵條有嚼勁，也都是穀蛋白黏膠質而來。麵粉以外的米、玉米等穀物所製成的粉並沒含有穀蛋白黏膠質，所以無法讓烤過的麵包膨鬆柔軟，即使做成烏龍麵也無法有彈性的被切斷。所以，麵粉可以被應用於如此多的加工製品，以及被廣大的利用，都是因為其中含有優秀的穀蛋白黏膠質的緣故。



## 小麥粉保存方法

# Save

### ●非常討厭的氣味

小麥粉與其他的氣味（洗潔劑、燈油、化妝品等）容易混在一起，要避開和氣味強的東西一起保存。風味被損壞，好不容易煮的飯菜味道也變了。

### ●濕氣最不行

小麥粉對濕氣是敏感的。要保存在涼爽乾燥的地方。濕氣不只是蟲和黴菌變成的原因，品質也會改變。

### ●使用剩下時要緊緊封住

開封過的小麥為使不要讓蟲和異物跑進去，開封的部分要好好封住，移到罐子或瓶子的密封容器，是最好的保存方法。

### ●要注意蟲入侵

小麥粉等的穀粉，因為麵粉蟲（擬穀盜蟲）等存在在我們各式各樣的生活環境，往往入侵到小麥粉裡。家裡面，經常存在廚房的櫃子、流理台下的收納櫃、櫃子的裡面、塌塌米的裡面、書櫃。為了那樣也要好好的密封保存吧。麵粉蟲是和、蟑螂等的衛生害蟲不一樣，如果即使誤食了也沒有特別有害。

### ●最好的使用方法

使用過的小麥粉，請不要再放入原來的袋子裡，從袋子中取出料理只需取出要的小麥粉量就好。天婦羅和炸物等肉或魚裹上了小麥粉，那樣的放入，吸入水氣會變成黴菌或結塊的原因，使用過的小麥粉請不要再放回原來的袋子。

### ●使用方法的禁忌

用油炸製作點心時，下件事請務必遵守，不那樣做的話，質地會破裂油飛散，有燒傷的危險

●甜甜圈、美國熱狗等用水熬煮質的話，小麥粉 100 公克相對請一定要加入發酵粉 3 公克以上和砂糖 10 公克以上。

●炸的西班牙風味的點心，用熱湯熬煮質地的話，請一定用星型的金屬蓋擰出請粗糙的表面。

## 小麥粉的 Q&A

### ●何謂麵粉的 JAS(日本農業標準) 標示?

JAS 法經過多次修正，目前已將食品的標示制度更加強化。修正 JAS 法是為了讓消費者更可以自行判斷，並選擇正確的商品，而將食品的標示制度重新改正，不論是麵粉、名稱、原料名、容量、保存期限、保存方法、製造廠商等姓名、名稱及住所，進口品的原產國名，都應表示於產品的容器或是外包裝之上。

關於麵包、麵類、餅乾等的麵粉加工品，因為在製造後品質容易急速產生變化，因此在製造後必須立即被消費，所以替代賞味期限，換成標示消費期限。

(註：所謂的賞味期限是指：即使超過過期限，但並不表示產品不能食用，只是可能就不這麼好吃了！而消費期限就是指過了期限就壞了不能吃了！)

另外，小麥、奶、蛋、花生及蕎麥並列為容易引起過敏的食材，由於上列食材引起的過敏現象容易有過敏性休克，讓生命垂危的症狀，因此，從 2002 年四月

開始的食品衛生法規定，以上食材被歸類為特定原料，廠商有義務將其標示於包裝上。再者，目前對於在原料中可否添加「蝦」及「蟹」，厚生勞動省也將進行檢討與討論。對於小麥敏感的人，應該多注意產品的食材標示多加注意才行。

### ●麵粉的安全性?

食品的安全性也是相當重要的。製粉企業使用的小麥原料，或是從國家製粉企業購買的進口小麥，都是依據厚生勞動省的食品衛生法，以及依據農林水產局的植物防疫法、農產品檢查法接受檢查的小麥。而國產的小麥都是以食品衛生法及農產品檢查法為基準所生產的安全小麥。再者，國內的製粉企業都十分留意食品的安全性，精選小麥做為原料，以最衛生的方式來製造麵粉製品。另外，因為一切不添加漂白劑、色素等食品添加物，所以麵粉可算是安全性較高的食品。



# 麵粉特性用途

## 麵粉的整類特性與用途

種類	特性	含水量	搓揉方式	主要用途
高筋麵粉	因為蛋白質含量多，加水攪拌後黏性較大，吸水性高，彈性及延展性均大。製成的食品具韌性、有彈性。	約 14%	仔細搓揉	通常適用於製作 吐司、麵包、春捲皮、油條等食品。
中筋麵粉	吸水性、彈性及延展性較低筋麵粉為佳，做包子饅頭等發麵類，突顯的就是它有嚼勁兒的口感，彈性Q度大的中筋麵粉是唯一選擇。	約 13.8%	搓揉	製作中式點心，包子、饅頭、麵食、牛舌餅、酥餅類如：蛋黃酥、綠豆凸、芋泥酥、燒餅、餡餅、蔥油餅等是使用最為普遍，用途最廣的麵粉，因此又有萬用麵粉之稱。
低筋麵粉	吸水性、彈性及延展性均小，做出來的成品口感較鬆軟。	約 13.8%	不需搓揉	製作西點、蛋糕、餅乾等，在油炸的使用上，如果只用低筋麵粉為材料，油炸起來的表皮會較柔軟，可與太白粉或其他澱粉一起調和成粉漿使用。



### 麵粉的存放時間？

麵粉不僅有好的保存條件，也是從製造開始經過數年也同樣可以使用的食品。有報告顯示，麵粉只要存放在低溫暗處，即使經過數年擺放，依舊可以製作出好吃的麵包以及蛋糕製品，不過考慮食用的美味度來說，依照最普通的存放條件，如果是中筋麵粉、低筋麵粉來說，最好是在製造後的一年內最佳，請參照標示的賞味期間。

再者，因為家庭用的麵粉在保存時的保存條件不同之下，最好放進塑膠袋密封，選擇在低溫、低溼度的場所存放。尤其在梅雨季及夏天更須特別注意。

# NIPPON

## 日本製粉株式會社

日本製粉株式會社總公司位於東京都澀谷區，是日本歷史最悠久的製粉公司，擁有超過百年的歷史。日本製粉在日本國內的市場佔有率超過 20%，論規模也是日本數一數二的企業。日本製粉每天的產能高達 5,200 噸，製粉廠分布於日本各地，全國共有七個製粉廠，其中千葉縣臨海工廠更是具世界規模的工廠。公司客戶遍佈日本國內及海外各地，客戶業種包括烘焙業、各式製麵業、糕餅業等，是多角化經營的企業。



ISO90001



ISO14001



## 凱薩琳麵粉

### "Catherine" Wheat Flour

只萃取最高等級小麥粉心，24小時低溫長時間研製，吸水性特高，組織不易老化

編號：AJP010

產地：日本 / 神奈川縣

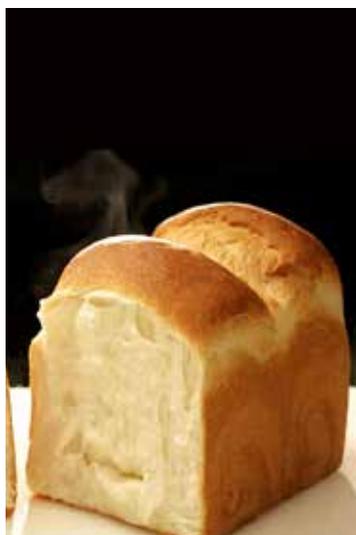
成份：小麥麵粉

灰份：0.49

蛋白質：10.9

應用：甜麵包、布里歐麵包、吐司

規格：15 公斤 / 袋



## 鷹牌高筋粉

### "Eagle" Wheat Flour

吸水性特佳，保濕性好，攪拌穩定性佳，製作吐司組織較綿密，較有麥香味

編號：AJP001

產地：日本 / 神奈川縣

成份：小麥麵粉

灰份：0.38±0.03

蛋白質：12.0±0.5

應用：吐司麵包、全麥麵包、雜

糧麵包、奶油麵包、調理

麵包、軟式餐包、甜麵包

規格：25 公斤 / 袋





## 皇后牌高筋粉

### "Queen" Wheat Flour

粉質顆粒細緻，吸水性特佳，保濕性好，攪拌穩定性佳

編號：AJP002

產地：日本 / 神奈川縣

成份：小麥麵粉

灰份：0.43±0.04

蛋白質：12.3±0.5

應用：所有吐司麵包、甜麵包

規格：25 公斤 / 袋



(產品採訂單方式生產)

## 紫牡丹高筋粉

### "Murasaki Botan" Wheat Flour

粉質顆粒細緻，吸水性強，內含大量麩質適用麵包及麵條

編號：AJP009

產地：日本 / 神奈川縣

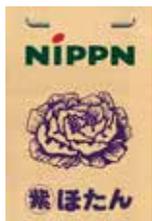
成份：小麥麵粉

灰份：0.55±0.05

蛋白質：13.5±0.5

應用：所有吐司麵包、麵條、  
包餡機甜麵包

規格：25 公斤 / 袋





## 鑽石牌低筋粉

### "Dia" Wheat Flour

所製作的蛋糕呈現優雅黃色，組織細緻，保濕性佳，入口即化，粉質顆粒小

編號：BJP001

產地：日本 / 神奈川縣

成份：小麥麵粉

灰份：0.40±0.03

蛋白質：8.3±0.5

應用：海綿蛋糕體、戚風蛋糕、西式糕點、銅鑼燒、可麗餅、天婦羅、餅乾、鬆餅

規格：25 公斤 / 袋



## 愛心低筋粉

### "Heart" Wheat Flour

蛋糕呈現優雅黃色，組織細緻，保濕性佳，化口性佳，粉質顆粒小

編號：BJP002

產地：日本 / 神奈川縣

成份：小麥麵粉

灰份：0.35±0.03

蛋白質：7.9±0.5

應用：海棉類蛋糕、戚風類蛋糕、西式糕點、日式糕點、銅鑼燒、可麗餅、天婦羅、餅乾、鬆餅、鳳梨酥

規格：25 公斤 / 袋





## 拿破崙法國專用粉

### "F Napoleon" Wheat Flour

只採用小麥粒較深層核心所精製，膨脹性好、吸水性佳、製成麵包氣孔大，原味麥香，法式酥脆感，脆皮持續性佳

編號：AJP011

產地：日本 / 神奈川縣

成份：小麥麵粉

灰份：0.42±0.04

蛋白質：11.8±0.5

應用：歐式麵包、全麥麵包、  
雜糧麵包、拐杖麵包  
法國麵包

規格：25 公斤 / 袋



## 金妮法國專用粉

### "Genie" Wheat Flour

特有麥香甜味，使產品外皮酥脆，組織Q彈

編號：AJP014

產地：日本 / 神奈川縣

成份：小麥麵粉

灰份：0.48±0.03

蛋白質：11.2±0.5

應用：歐式麵包、全麥麵包、雜  
糧麵包、拐杖麵包、法國  
麵包、披薩

規格：25 公斤 / 袋





## 石臼研磨吐司用粉

### "Gristmill" Wheat Flour

100% 精選加拿大特級硬紅春麥，以石臼古法慢工研製而成的全麥粒麵粉，帶著石臼研磨的特有濃郁原麥香氣。將整顆全麥包含外皮及胚芽等，共同放入石臼研磨，因此富含食物纖維與營養成分

編號：AJP021

產地：日本 / 神奈川縣

成份：小麥麵粉

灰份：0.95±0.1

蛋白質：13.5±0.1

應用：各式吐司、麵包、法國

規格：15 公斤 / 袋



(產品採訂單方式生產)

## 全粒粉(細)

### FH Zenryuhun

含食物纖維、礦物質、全粒小麥配方，含有胚芽營養價值極高，組織柔軟彈性，讓麵包散發自然濃郁小麥香味

編號：AJP031

產地：日本 / 神奈川縣

成份：小麥麵粉

灰份：1.6±0.3

蛋白質：13.5±2.0

應用：各式全麥吐司、全麥麵包

規格：25 公斤 / 袋





## 特麒麟(粗)(細)挽裸麥全粒粉

### "Toku Kirin (Hoso)(Kona)" Rye Flour

將完整的整顆裸麥，包含表皮、胚芽與胚乳全部予以細緻研磨而成的裸麥全粒粉，營養價值高且富含纖維，風味獨特

編號：粗 AJP032 細 AJP033

產地：日本 / 神奈川縣

成份：小麥麵粉

灰份：1.6±0.2

蛋白質：9.0±1.0

應用：麵包、餅乾、歐式麵包、  
饅頭、各式健康烘焙產品

規格：10 公斤 / 袋



## JM義大利麵杜蘭小麥粉

### "JAKER M" Wheat Flour

金黃色粗粒杜蘭小麥研製，麥粒質地堅硬、蛋白質含量高、灰份比例高、麵筋韌性強，口感富有彈性

編號：AJP043

產地：日本 / 神奈川縣

成份：小麥麵粉

灰份：<0.7

蛋白質：>11

應用：義大利麵食、餃類、歐包  
手粉、披薩手粉

規格：25 公斤 / 袋



(產品採訂單方式生產)



## 皇菊烏龍麵專用粉用粉

### "Sanuki Kiku" Wheat Flour

日本製粉最具代表性之烏龍麵粉，麵糰富有彈性，色澤亮度優美

編號：AJP041

產地：日本 / 神奈川縣

成份：小麥麵粉

灰份：0.38±0.03

蛋白質：8.8±0.5

應用：烏龍麵、饅頭等

規格：25 公斤 / 袋





食卓に、あたらしい風。  
日東富士製粉

## 日東富士製粉

總公司位於日本東京，創立於 1914 年，至今已有百年歷史的知名製粉大廠：日東製粉，以提供安心、安全的食材，創造健康飲食文化為理念，嚴格遵守法規，無時無刻以顧客的立場為中心，聽取客戶的心聲與需求，以提供各項最優質的麵粉類產品，深受顧客信賴與肯定，並獲得 ISO22000、ISO14001 等多項認證。





## 富士王冠特性

1. アメリカ産・カナダ産の高品質の小麦を使用し、且つ、小麦の中心部のみを使用した最高級な小麦粉。  
使用美國與加拿大高品質之小麥，且只取小麥粉心部分所製成之優質高筋粉
2. 吸水性に優れ、高い製パン歩留を確保することが出来る。  
吸水性優，可確保之膨脹性，尤其適合製做山形吐司之類等產品
3. 最高級食パンから菓子パンまで幅広く使用することが出来る。  
適用於高級吐司及菓子麵包



## 富士王冠吐司專用粉

### Fuji Oukan

使用美國與加拿大高品質小麥，只取小麥粉心部位製成的優質高筋粉，吸水性優，可確保的膨脹性，特別適合製做山形吐司之類的產品

編號：AND011

產地：日本 / 靜岡縣

成份：小麥麵粉

灰份：0.36

蛋白質：11.8

應用：特別適合山形吐司、  
甜麵包

規格：25 公斤 / 袋





## 富士特高筋粉

### Fuji Best Bakers

使用美國及加拿大高級小麥，取小麥粉心吸水性較高部位製成，增加吸水性，膨脹性佳、適合製作口感鬆軟的麵包

編號：AND001

產地：日本 / 靜岡縣

成份：小麥麵粉

灰份：0.45

蛋白質：13.8

應用：所有吐司麵包

規格：25 公斤 / 袋



## 全壘打高筋粉

### Homerun

粉性佳，好操作，耐攪拌，烘焙彈性佳，用途廣泛的高筋麵粉

編號：AND002

產地：日本 / 東京都

成份：小麥麵粉

灰份：0.44

蛋白質：11.8

應用：甜麵包、吐司麵包

規格：25 公斤 / 袋





## 紅獎杯吐司專用粉

### Aka Cup

蛋白質豐富，用途廣泛，可用於  
吐司麵包果子麵包

編號：AND012

產地：日本 / 東京都

成份：小麥麵粉

灰份：0.52

蛋白質：13.2

應用：各式吐司、菓子麵包

規格：25 公斤 / 袋



## 阿爾卑斯山果子用粉

### White Feather

優良低筋粉代表，色澤優柔軟且溶於口  
內的質感優適合製作高級海綿蛋糕

編號：BND001

產地：日本 / 東京都

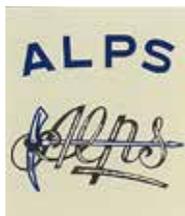
成份：小麥麵粉

灰份：0.36

蛋白質：7.8

應用：海綿蛋糕、戚風蛋糕

規格：25 公斤 / 袋





## 日東職人法國麵包粉

### FP France Pan

選用美國、加拿大高級小麥製成，鬆Q、膨脹性佳，適合製作法國麵包、歐式麵包

編號：AND101

產地：日本 / 靜岡縣

成份：小麥麵粉

灰份：0.43

蛋白質：11.7

應用：法國麵包、歐式麵包

規格：25 公斤 / 袋



## 日東普羅法國粉

### Brogne

選用美國、加拿大高級小麥製成，含有法國麵包特有香氣，風味特優，粉質安定，製品成型特優

編號：AND102

產地：日本 / 靜岡縣

成份：小麥麵粉

灰份：0.48

蛋白質：12

特性：含有法國麵包特有香氣，風味特優，粉質安定，做出產品形狀特優



(產品採訂單方式生產)



# 天壇拉麵用粉

Brogne

色調平穩、鮮明、滑、順、彈牙、口感佳、  
麵色亮、雜質少

編號：AND201

產地：日本 / 東京都

成份：小麥麵粉

灰份：0.31

蛋白質：10.7

應用：適日式拉麵、中華麵  
餃子皮

規格：25 公斤 / 袋





株式會社 增田製粉所

## 增田製粉所

位於日本神戶的增田製粉，創立於 1908 年，是超過百年歷史的專業麵粉製造商，也是日本麵粉業的先驅，不但維持日本大正時代以來的傳統，更勇於創新突破，針對各類型烘焙產品與麵食品，研發生產多項優質的特色商品，深獲業界與消費者愛用。



增田製粉所公司



品質管理



研究開發



技術指導



## 特寶笠果子用粉

### Tokutakaragasa

無基因改良、組織蓬鬆柔軟保濕性佳、，最適合製作追求軟綿口感的烘焙產品，如長崎蛋糕、海綿蛋糕等

編號：BND050

產地：日本 / 神戶市

成份：小麥麵粉

灰份：0.35

蛋白質：7.6

應用：適合製作高級果子、銅鑼燒、尤其長崎蛋糕、蜂蜜蛋糕、瑞士捲產品

規格：25 公斤 / 袋





## MOUL-BIE法國莫比麵粉

位於法國的 GMP (Grands Moulins Paris)，是全世界歷史最悠久、最具聲望的麵粉生產商之一，被譽為歐洲最富盛名的麵粉世家，專注於製造高品質的法國麵粉，這些高品質的麵粉，以“莫比 Moul-Bie”為品牌販售。

對 GMP 而言，製作麵包就是一門藝術，為了掌握最佳的小麥品質，GMP 甚至運用衛星圖，以掌握小麥的收成狀況。GMP 的卓越信譽，來自於對法國小麥的深刻理解，以及對法國麵包製作工法的精深鑽研，累積一世紀的專業經驗與精神的成果。

GMP 在法國擁有 25 座工廠，並在法國巴黎創立“巴黎烘焙專門技術學校”，憑藉專業技術與對品質安全的嚴格控制，確保所有麵粉皆是最高品質，並成為樂思福世界盃麵包大賽 (Coupe Louis Lesaffre) 的指定專用粉。





## 認識法國粉

- 法國麵粉是用灰份來去劃分麵粉的種類，小麥越靠外層，灰份越高，麥味越香；相反的灰份低，質地也細緻
- 因為製作法國粉的小麥屬於軟麥，蛋白質及灰份的組成與其他國家麵粉不同，故蛋白質吸水性高，且若在攪拌的過程中發現筋度太強，可再視情況加水，增加麵包的柔軟度。

在法國依照其所含的灰分將麵粉分成六種不同的型態。灰分是在麩皮中所含的礦物質成份，也可以說是小麥粒中包含的雜質。依照灰分含量，按數字大小來定出麵粉型態，數字越小則麵粉顏色越白，也就是越不含雜質越精緻的麵粉型態。

### ● 法國粉的特性

1. 麥種不同，具有特殊香氣
2. 可製作出道地的法國麵包
3. 所製作出的歐式麵包，皮薄心軟
4. 麵粉吸水性佳，可製作特殊的高水量法國，孔洞明顯漂亮



## 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： $\leq 0.5$

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，保留不留失的研磨胚乳，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、維生素 C (抗氧化劑)、酵素

灰份：≤ 0.6

蛋白質：>12

應用：法國麵包、丹麥麵包、可頌、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、抗氧化劑 (維生素 C)、小麥麵筋、麥芽粉、非活性酵母

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，麥香豐厚濃郁，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



## 披薩專用粉

### Pizza Flour

適用拿坡里、羅馬披薩餅皮，延展性佳、吸水性好，粉質柔軟，外皮烤後有金黃酥脆感

編號：AGE110

產地：法國

成份：小麥麵粉、小麥麵筋

灰份：<0.53

蛋白質：>9

應用：拿坡里披薩，羅馬披薩餅皮

規格：25 公斤 / 袋



奢侈的使用鷹牌高粉、動物鮮奶油、酸奶、奶油的一款吐司是參考有名的店家「オープンフレッシュベーカーリー」所制作的，吐司的呈現雖是酥脆比較好吃～但柔軟是他的特徵，使用在高級的三明治最適合。

## 夢幻吐司

材料名稱	重量 g	製作方法
中種		攪拌時間：L2M4H1 ↓ L1M3H3
鷹牌高筋粉	.....70	麵糰溫度：27°C
伯爵棕色酵母	.....0.7	基本發酵：60分
第三代改良劑	.....0.1	分割重量：60g
樂透乳化油	.....0.25	中間發酵：30分
水	.....44	整形：20cm 38°C，85%。
		約60分
本捏		最後發酵：上 245°C /
鷹牌高筋粉	.....30	下 225°C（電爐）
伯爵棕色酵母	.....0.5	烘焙：約9分
卡地亞動物鮮奶油	.....10	最後裝飾：中間切開擠入田
食鹽	.....2	中北海道牛奶醬
紐西蘭德紐奶粉	.....2	
細砂糖	.....7	
葡萄種液	.....8	山型吐司：3.8程度
水	.....16	(240g X 2)
飛雪金磚發酵奶油	.....7	麵糰：30分。38°C，85%
		最後發酵：模型頂部超過1cm
		(約45分)
內陷		烘焙：上 200°C / 下 240°C
30g/個		(電爐) 約25分
NP卡士達	.....300	
鮮奶	.....800	
卡地亞動物鮮奶油	.....200	



只萃取最優質小麥粉心，以 24 小時低溫長時研製，粉質細緻，麵糰經過熟成進入烤爐烘焙後，會散發天然麥香原味，口感綿密。



## 凱薩琳吐司

材料名稱	重量 g	製作方法
<b>中種</b>		<b>中種</b>
凱薩琳高筋麵粉	300	1. 攪拌時間：L M
糖	20	2. 麵糰溫度：24°C
伯爵棕色乾酵母	1	3. 基本發酵：15H
卡地亞動物鮮奶油	100	
水	130	
<b>本種</b>		<b>本種</b>
凱薩琳高筋麵粉	700	1. 攪拌時間：L M
糖	100	2. 麵糰溫度：27°C
鹽	12	3. 基本發酵：50
伯爵棕色乾酵母	10	4. 分割重量：200*6
第三代 A	5	5. 中間發酵：25
卡地亞動物鮮奶油	150	6. 最後發酵：50
紐西蘭德紐奶粉	20	7. 烘焙溫度：210/230°C
水	532	8. 烘焙時間：35
飛雪金磚發酵奶油	80	



## 香蕉戚風蛋糕

材料名稱	重量 g	製作方法
蛋白 .....	900	1. 43×67cm 兩盤，上火 200°C、下火 130°C， 烤 18-20 分鐘，可以製作八條
細砂糖 .....	420	
鹽 .....	3	2. 內餡（半盤）： 內餡 250g、香蕉 200g
塔塔粉 .....	9	
TM2000 保潔纖維 .....	75	} 55-60°C
鑽石牌低筋粉 .....	270	
德麥高脂可可粉 .....	40	
蛋黃 .....	450	
沙拉油 .....	320	
西點轉化糖漿 .....	180	
鮮奶 .....	270	
絲博頂級深黑鈕釦 .....	410	
蘇打粉 .....	4	
合計 .....	3351	

內餡	
克寧姆粉 .....	145
卡地亞動物鮮奶油 .....	480
鮮奶 .....	320
樂比香蕉果泥 .....	160
合計 .....	1265



使用拿破崙法國粉製作的麵包，吸水性佳、製造麵包氣孔大、原味麥香風味、法式酥脆感，脆皮持續性佳內組織成半透明狀。

## 全穀粒乳酪麵包

材料名稱	重量 g	製作方法
拿破崙法國專用粉	1000	1. 攪拌方法：直接法
鹽	18	2. 麵糰溫度：27°C
A-800 烘焙王改良劑	10	3. 基本發酵：60分
伯爵棕色乾酵母	10	4. 分割重量：100 g
魯邦改良劑	5	5. 中間發酵：30分
黑糖	80	6. 整型樣式：內包美國紅人乳酪 (12g) 沾裝飾穀粒
蜂蜜	30	7. 烘焙時間：20分
樂透乳化油脂	20	8. 烘焙溫度：蒸氣 220°C
冰水	510	
全穀粒	500	
白天然老麵	300	
合計	2483	



## 凱薩麵包

材料名稱	重量 g	製作方法
<b>中種</b>		中種
拿破崙法國專用粉	200	1. 攪拌時間 : L8H0.5
伯爵藍色乾酵母	12	2. 麵糰溫度 :24°C
皇家麥芽精	0.4	3. 基本發酵 :30" P30"
水	140	冷藏 5°C 12h
食鹽	.4	
合計	356.4	
<b>本種</b>		本種
拿破崙法國專用粉	570	1. 攪拌時間 :L8
荷麥純裸麥粉	30	2. 麵糰溫度 :25°C
紐西蘭德紐奶粉	40	3. 基本發酵 :30"
伯爵藍色乾酵母	15	4. 分割重量 :60 公克
皇家麥芽精	.5	5. 中間發酵 :20"
水	480	6. 整型樣式 : 圓型沾黑芝麻
飛雪發酵金磚奶油	30	7. 最後發酵 :40"
石臼研磨吐司專用粉	200	8. 烘焙溫度 :250/240°C
食鹽	16	9. 烘焙時間 :10"
雪花糖	30	



拿破崙法國粉只採用小麥粒較深層核心所精製，膨脹性好、吸水性佳、製成麵包氣孔大，原味麥香，法式酥脆感，脆皮持續性佳

## 全穀粒乳酪麵包

材料名稱	重量 g	製作方法
拿破崙法國專用粉	1000	1. 攪拌方法：直接法
鹽	18	2. 麵糰溫度：27°C
A-800 烘焙王改良劑	10	3. 基本發酵：60分
伯爵棕色乾酵母	10	4. 分割重量：100g
魯邦改良劑	5	5. 中間發酵：30分
黑糖	80	6. 整型樣式：內包美國紅人乳酪 (12g) 沾裝飾穀粒
蜂蜜	30	7. 烘焙時間：20分
樂透乳化油脂	20	8. 烘焙溫度：蒸氣 220°C
冰水	510	
全穀粒	500	全穀粒
白天然老麵	300	1. 裝飾穀粒 1000g
合計	2483	2. 水 1500g



## 低温熟成吐司

材料名稱	重量 g	製作方法
中種		1. 攪拌時間：L M
富士王冠吐司粉 . . . . .	300	2. 麵糰溫度：24°C
水 . . . . .	320	3. 基本發酵：室溫 4H
伯爵棕色乾酵母 . . . . .	0.3	冰藏 12H
		4. 攪拌時間：L M
本種		5. 麵糰溫度：26°C
富士王冠吐司粉 . . . . .	700	6. 基本發酵：50
糖 . . . . .	80	7. 分割重量：240*5
鹽 . . . . .	20	8. 中間發酵：30
伯爵速發乾酵母 . . . . .	5	9. 最後發酵：60
皇家麥芽精 . . . . .	3	10. 烘焙溫度：160/230°C
卡地亞動物鮮奶油 . . . . .	80	11. 烘焙時間：40
紐西蘭德紐奶粉 . . . . .	20	
第三代 A 改良劑 . . . . .	3	
水 . . . . .	360	
飛雪金磚奶油 . . . . .	40	



選用日東法國粉採用美國、加拿大高級小麥製成，做出的麵包含有法國麵包特有香氣，風味特優，粉質安定，製品成型特優

## 葵瓜紅莓

材料名稱	重量 g	製作方法
中種		1. 攪拌時間：L M
日東職人法國麵包粉 ...	500	2. 麵糰溫度：24°C
紅酒 .....	200	3. 基本發酵：室溫 4H
葡萄種液 .....	150	冷藏 12H
法國老麵 .....	100	4. 攪拌時間：L M
		5. 麵糰溫度：24°C
本種		6. 基本發酵：30/30/30
日東職人法國麵包粉 ...	500	7. 分割重量：100X3
伯爵乾藍色酵母 .....	7	8. 中間發酵：30
鹽 .....	18	9. 最後發酵：60
糖 .....	40	10. 烘焙前裝飾：裸麥粉
A-800 烘焙王改良劑 .....	3	11. 烘焙溫度：230/210°C
水 .....	350	12. 烘焙時間：15
弱冷翠 2 號純橄欖油 ...	20	
水 .....	100	
荷麥蔓越莓乾 .....	300	
葵瓜子 .....	80	





# 德麥食品股份有限公司

## TEHMAG FOODS CORPORATION

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	260 新竹市東南街167巷53弄10號	電話:(03)562-2188	傳真:(03)562-2202
宜蘭辦事處	300 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	973 花蓮縣吉安鄉吉昌二街328巷8號	電話:(03)854-5731	傳真:(03)854-5731
嘉義營業所	606 嘉義市育人路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(鴻富)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	No.5Jalan PJS11/18, BandarSunway,46150PetalingJaya,Selangor,Malaysia Tel: 603-5634-9322 Fax:603-5631-2322		
泰國辦事處	1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjamitr) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887		



[www.tehmag.com.tw](http://www.tehmag.com.tw)

E-mail:[tehmag@ms37.hinet.net](mailto:tehmag@ms37.hinet.net)

2015年3月發行量 4000本