

# 中秋

Mid-Autumn  
FESTIVAL  
Demonstration



德麥中秋講習

江進元 師傅

# Moon Festival Demonstration



德 麥 中 秋 講 習

江進元 師傅

日常生活的哲思家

現任德麥食品西點烘焙經理

烘焙資歷 27 年

資歷：

法蘭司西點麵包、凱樂西點麵包、豐成西點  
麵包、聖保羅西點麵包

品項特長：所有類型西點，以起司乳酪類為  
主

技術專長：專精素材的選擇與搭配，從日常  
生活發掘美味與靈感

## 目錄

- RUBY 小月餅
- 桃廣小月餅
- 正酥蛋黃酥
- 心太軟
- 十勝牛奶紅豆
- 金磚土鳳梨
- 客家梅干菜 Q 餅
- 客家菜脯 Q 餅



材料名稱 : (g)

< 廣式月餅皮 >

廣式月餅糖漿 .....	200
沙拉油 .....	80
鑽石牌低筋粉 .....	310
小蘇打 .....	0.1
合計 .....	590.1

< 桃廣皮 >      比例 1 : 1

原味山桃皮

廣式月餅皮

## RUBY 小月餅

內餡 :

RUBY 巧克力餡 : 30g  
桃廣皮 : 30g

製作方法 :

1. 上火 230°C 下火 0°C 烤 8-10 分上色
2. 出爐至冷卻刷蛋液
3. 上火 230°C 烤 8-10 分

Memo



材料名稱：

(g)

< 廣式月餅皮 >

廣式月餅糖漿 ..... 200

沙拉油 ..... 80

鑽石牌低筋粉 ..... 310

小蘇打 ..... 0.1

合計 ..... 590.1

< 桃廣皮 >

比例 1 : 1

原味山桃皮

廣式月餅皮

## 桃廣小月餅

內餡：

洛神花紅茶餡：30g

桃廣皮：30g

製作方法：

1. 上火 230°C 下火 0°C 烤 8-10 分上色

2. 出爐至冷卻刷蛋液

3. 上火 230°C 烤 8-10 分

MEMO

---

---

---

---

---

---

---

---

材料名稱 : (g)

<油皮> 5g

鑽石牌低筋粉 ..... 240

瑪卡龍專用糖粉 ..... 30

OIL 無水奶油 ..... 96

冰 ..... 84

合計 ..... 450

<油酥> 30g

鑽石牌低筋粉 ..... 1600

OIL 無水奶油 ..... 850

瑪卡龍專用糖粉 ..... 130

蛋黃 ..... 160

鹽 ..... 5

泡打粉 ..... 6

合計 ..... 2751



## 正酥蛋黃酥

製作方法 :

1. 陳皮烏豆沙餡 + 蛋黃 = 35g

2. 面刷蛋黃液

3. 熱風爐 180°C 烤 28-30 分

4. 可製作 90 個

Memo

---

---

---

---

---

---

---



材料名稱：

(g)

<油皮> 13g

拿破崙法國專用粉 ..... 110

鑽石牌低筋粉 ..... 155

瑪卡龍專用糖粉 ..... 50

OIL 無水奶油 ..... 110

冰水 ..... 105

合計 ..... 530

<油酥> 13g

鑽石牌低筋粉 ..... 362

OIL 無水奶油 ..... 168

合計 ..... 530

心太軟

製作方法：

1. 鳳梨椰果 (25g) + 麻吉 (15g) = 40g/ 個。

2. 面濶全蛋液沾椰子粉。

3. 上火 180°C、下火 160°C 烤 28–30 分。

4. 可製作 40 個。

MEMO

---

---

---

---

---

---

---

---



材料名稱 : (g)

< 油皮 >	13g
拿破崙法國專用粉 .....	110
鑽石牌低筋粉 .....	155
瑪卡龍專用糖粉 .....	50
OIL 無水奶油 .....	110
冰水 .....	105
合計 .....	530

< 油酥 > 13g

鑽石牌低筋粉 .....	362
OIL 無水奶油 .....	168
1. 紅豆皮粉 .....	6
合計 .....	536

製作方法 :

1. 十勝豆沙餡 (1kg) + 蜜紅豆 (150g) 拌勻，一個 35g
2. 上火 180°C、下火 160°C 烤 28-30 分。
3. 可製作 40 個。

Memo

---

---

---

---

---



## 金磚土鳳梨

材料名稱 :	(g)
蛋白 .....	500
上白糖 .....	630
鑽石牌低筋粉 .....	270
杏仁粉 .....	225
焦化諾曼第釀酵無鹽奶油 ..	630
合計 .....	2255

### 製作方法 :

1. 頂級土鳳梨 : 12g ; 麵糊 : 30g
2. 热風爐 210°C 烤 8-10 分
3. 隔天使用

MEMO

---

---

---

---

---

---

---

---



材料名稱 :

(g)

&lt; 油皮 &gt; 24g

鑽石牌低筋粉 ..... 220

拿破崙法國專用粉 ..... 80

瑪卡龍專用糖粉 ..... 40

OIL 無水奶油 ..... 120

冰水 ..... 125

合計 ..... 585

&lt; 油酥 &gt; 16g

1. 鑽石牌低筋粉 ..... 265

2. OIL 無水奶油 ..... 120

合計 ..... 385

## 客家梅干菜 Q 餅

製作方法 :

1. 客家梅乾菜餡 1 個 35g
2. 麻吉 (15g) + 烤熟過篩鹽蛋黃 (7g)
3. 肉脯 8g
4. 面沾黑白芝麻
5. 熱風爐 220°C 烤 15–18 分
6. 可製作 24 個

Memo



**材料名稱 :** (g)

< 油皮 >	24g
鑽石牌低筋粉 .....	220
拿破崙法國專用粉 .....	80
瑪卡龍專用糖粉 .....	40
OIL 無水奶油 .....	120
冰水 .....	125
合計 .....	585

< 油酥 > 16g

1. 鑽石牌低筋粉 .....	265
2. OIL 無水奶油 .....	120
合計 .....	385

MEMO

---



---



---



---



---



---



---



---

## 客家菜脯 Q 餅

**製作方法 :**

1. 客家菜脯餡 1 個 35g
2. 麻吉 (15g) + 烤熟過篩鹽蛋黃 (7g)
3. 肉脯 8g
4. 面沾白芝麻
5. 熱風爐 220°C 烤 15–18 分
6. 可製作 24 個



中秋一詞最早見於禮記，是中國人重要的節慶之一，源於慶祝豐收，敬謝神恩，並感謝祖先庇佑，而中秋節吃月餅的歷史，甚至可追溯至隋朝。

中秋節，這個月圓人團圓的節日，是一年少數幾個務必返鄉與家人團聚的時刻，而中秋節月餅，更是此時不可或缺的角色；此外，極大多數的公司行號，也一定會選擇在中秋節時，致贈客戶月餅禮盒，感謝客戶一年來的支持。因此，中秋節對各店家來講，是創造業績利潤的極重要時節，

德麥為了鼎力支持店家製造最美味可口的月餅，已準備各式最高品質的月餅餡料，不但種類齊全，而且風味絕佳，更有安全保證，絕對是店家的第一選擇，歡迎店家及早訂購，掌握商機！



10740

## 菜脯米餡

刨絲的白蘿蔔經風乾後，呈現天然脆甜的口感，無論搭上哪種食材，皆能為食物增加多一層的豐富感。



108028

## 陳皮烏豆沙餡

遵循古法製成的烏豆沙餡，散發著濃郁清甜的純紅豆香，搭配上香氣醇厚甘甜的陳皮乾，令人回味無窮。



10741

## 梅干菜餡

太陽曝曬後的梅干菜，流露出香甜甘酸的風味，挑起你味覺的感動，令人忍不住一口接一口吃下去。



108029

## 洛神花紅茶餡

精選上等洛神花，搭配著清甜不膩的紅茶餡，富有層次感的口味，令人齒頰生香



## 檸檬月餅餡



《純素》



精選新鮮檸檬熬煮，口感清爽，酸酸  
甜甜的滋味，  
甜而不膩



## 海洋蝦酥餡



《葷》



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，難以忘懷



嘉麗寶深黑巧克力餡

《蛋奶素》



特選頂級深黑巧克力，展現出最高等級的濃醇巧克力風味

土鳳梨餡

《奶素》



嚴選新鮮鳳梨果肉調製，不添加冬瓜醬，吃的到真正鳳梨風味，是時下最受歡迎的產品





## 八卦山土鳳梨餡



使用純土鳳梨餡為基底製成，香  
味濃郁，同時也能吃到鳳梨纖維，  
口感上更添變化



《純素》



## 頂級土鳳梨餡



特選頂級土鳳梨，只留果肉不留  
芯，僅以最基本方式調味，展現出  
最高等級的鳳梨風味



《純素》

25斤八卦山土鳳梨餡

《純素》



使用純土鳳梨餡為基底製成，香味濃郁，同時也能吃到鳳梨纖維，口感上更添變化



冬瓜鳳梨醬

《奶素》



精選上等冬瓜與鳳梨，經特別手法煉煮，口感清爽且完整保有鳳梨風味





## 寒天鳳梨餡



《奶素》



精採用被視為天然的膳食纖維「寒天」，與 80% 的鳳梨果肉研製出傳統美食鳳梨酥，吃的到香甜鳳梨果肉



## 綠豆凸餡



《純素》



採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口



## 純綠豆沙



《純素》



採集新鮮綠豆材料，口味甜而不  
膩，質地細膩爽口



## 奶油綠豆沙



《奶素》



採集新鮮綠豆材料，口味甜而不  
膩，質地細膩爽口





## 芋頭酥豆餡



《純素》



特選富有盛名的大甲芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味



## 餅用顆粒芋泥



《純素》



特選富有盛名的大甲芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味





## 京皇酥（餡）

《蛋奶素》



德麥烘焙師團隊獨家研發，口感細緻  
香滑，入口即化，烤後的金黃色澤外觀，充滿尊貴氣氛



## 京皇酥（皮）



德麥烘焙師團隊獨家研發，口感細緻  
香滑，入口即化，  
烤後的金黃色澤外觀，充滿尊貴氣氛





## 德麥蓮蓉餡



《純素》



選用被譽為”中國第一蓮子”的頂級  
天然湘蓮製成，  
質地細膩，潔白圓潤，清香鮮甜



## 桂花核桃餡



《純素》



以清香的桂花，搭配健康的核桃，  
二者的香味交融，帶出高雅的氣息

香蘭白玉月餅餡

《純素》



選用高雅清香的斑蘭葉，加入上等白瓜子，形成獨特的餡料，一次滿足香味、口味與視覺

客家擂茶月餅餡

《純素》



特選上等茶葉研磨入餡，完美保留茶葉的清香，入口即可感受獨特的茶甘味



## 多穀雜糧月餅餡

《純素》



德麥精選多種優質穀物調製而成，  
營養滿分，富纖維質，最適合追  
求健康養生的現代人



## 黑糖桂圓月餅餡

《純素》



精選上等桂圓，搭配特等黑糖研  
製而成，口味豐醇，  
甜而不膩



## 頂級棗泥餡



《純素》



精選優質黑棗與紅棗，調製成最道地的傳統棗泥口味，完美保留棗香，質地細膩順口



## 德麥桃山皮（原味）



《蛋奶素》



嚴格控管製作流程，經過獨家煉煮四小時，色澤亮麗，低脂輕糖、入口即化、綿密細緻、口感極佳



## 烏豆沙餡



濃厚的純紅豆香，甜而不膩的口味，  
色香味俱全，  
完美再現懷念的古早味



《純素》



## 洛神花餡



洛神花的淡雅芳香，口感溫潤，滋味  
酸甜，深受女性喜愛



《純素》

蘭陽金棗

《純素》



從金棗故鄉宜蘭縣，精選蘭陽平原特產的金棗果粒製成，帶有濃厚的道地本土風味

芒果

《純素》



以特選芒果泥精製而成，富含濃郁芒果香味，口感絕佳



## 金桔月餅餡



《純素》



精選新鮮金桔調製，保留金桔絕佳風味，口味甘甜溫和，並降低糖分減輕身體負擔



## 酒釀蔓越莓餡



精選美國產頂級蔓越莓，浸漬於紅酒中再以細火熬煮而成，口味成熟且富有層次感



## 顆粒芒果餡



《純素》



以特選芒果泥精製，加上芒果顆粒而成，富含濃郁芒果香味，增添口味滿足感



## 香蕉乳酪餡



《奶素》



精選頂級香蕉，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



## 草莓優格餡



《奶素》



精選優質草莓，搭配天然絕配的優格，  
形成具酸甜美味的獨特餡料，果香濃郁，大人小孩都愛



【108009】

## 白雪乳酪餡



《奶素》



選用頂級的美國 NBA 起士，精製而成的  
特殊白色餡料，起士風味濃郁，適當的  
鹹度更能引發食慾



## 巴黎無糖栗子餡

《純素》



精選法國進口頂級栗子，以大量焦糖慢火熬煮，形成異國風情的美味，同時仍保有栗子丁的口感



## 伯爵奶茶月餅餡

《奶素》



嚴選唐寧伯爵茶調製，保留頂級伯爵茶的圓潤風味，以和諧與高貴感，呈現英國莊園風情



## 和風抹茶月餅餡

《純素》



將日式抹茶結合入白鳳豆沙中，口味清爽，帶有精製的淡淡茶香



## 咖啡餡

《純素》



以特調濃郁咖啡入餡，完美呈現咖啡獨特的香醇，同時帶有淡雅的奶油香甜，融合成誘人美味



## 干貝 XO 餡



《葷》



精選上等干貝與蝦米，以特調 XO 醬拌炒製成，香味濃郁，口齒留香，展現道地廣式風味以上選豬肉與香菇，配合香醇醬油滷製，產生絕佳的組合，美味可口，懷念的古早味完美再現



## 港式用餅糖漿



《純素》



風味佳，著色容易烘焙更快速，可做出回軟有光澤的產品



## 咖哩月餅餡



《葷》



以特調咖哩粉搭配豆泥調配而成，重現傳統咖哩風味，香味撲鼻，帶點微辣的味道令人欲罷不能



## 素綠豆香菇餡



《純素》



懷念的古早味完美呈現，以綠豆和香菇產生絕佳的組合，美味可口



# 中秋精選原料

## 羅絲玫瑰 - 花瓣醬【A41006】

最佳賞味期限為開封 2  
週內，置於陰涼處可存  
放 12 個月，開封後請  
冷藏，無添加色素顏色  
褐變屬自然現象。

規格：500g/ 包  
36 包 / 箱



## 羅絲玫瑰 - 花瓣泥【A41005】

冷藏可放 12 個月，建議  
分裝放入冷凍，因無添  
加色素及定色劑，所以  
顏色褐變屬自然現象。

規格：500g/ 包  
36 包 / 箱



## 鑽石牌低筋粉

### 【BJP001】

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

規格：25 公斤 / 袋



## 拿破崙法國專用粉【AJP011】

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

規格：25 公斤 / 袋



## 特寶笠果子用粉【BND050】

日本頂級低筋粉，麵糊不易  
消泡，安定性及口感特佳，  
組織柔嫩蓬鬆度好，特  
別適合長崎蛋糕及銅鑼燒

規格：25 公斤 / 袋



## 素蛋黃【I1011】

無蛋，零膽固醇，奶素可  
食，用來代替蛋黃作為包  
餡之用

保存條件：冷凍 12 個月  
(奶素)

規格：30 個 / 盒 x24 盒 / 箱



## 法國無水奶油 GHEE 【EFD04】

產地：法國 適用於長效型  
之烘焙品，新鮮奶油做出  
柔軟綿密組織細緻

規格：20kg/ 桶



## 諾曼第發酵無水奶油【EFD01】

產地：法國 道地諾曼第發酵奶油，  
香濃風味，溶點低，  
化口性佳，蛋奶素食可，  
延長保存期限

規格：20kg/ 桶



## 黃金栗子

精選優質栗子，口感極佳，  
金黃色澤亮麗，顆粒飽滿

規格：【CJH020】桶裝 11kg / 桶  
【CJH010】1.1kg / 罐 x 12 罐 / 箱



## 荷麥糖水金棗【P111】

## 蜂蜜金棗【P112】

用精選的金棗蜜漬而成，外皮光亮、  
口感硬脆不失風味

規格：3Kg / 桶 X6 桶 / 箱





德麥食品股份有限公司

TEHMAG FOODS CORPORATION

官方網站



股票代號  
1264

台北總公司 新北市五股區五權五路31號

台中營業所 台中市南屯區工業區20路32號

高雄營業所 高雄市三民區銀杉街55號

宜蘭辦事處 宜蘭縣宜蘭市民權新路132號

花東辦事處 花蓮縣新城鄉花師街15號

新竹辦事處 新竹市警光路40號

嘉義營業所 嘉義市育人路432號

台南辦事處 台南市永康區永大路一段122號

無錫芝蘭雅 江蘇省無錫市錦山經濟開發區友誼北路312號

香港(瀝青)公司 龍騰鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座

馬來西亞子公司 5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam TEL:+60-3-74993089 FAX:+60-1700813619

<http://www.tehmag.com.tw> E-mail:[tehmag@tehmag.com.tw](mailto:tehmag@tehmag.com.tw)

電話 : 02-2298-1347

電話 : 04-2359-2203

電話 : 07-397-0415

電話 : 03-931-5823

電話 : 03-824-6923

電話 : 03-523-3068

電話 : 05-236-6298

電話 : 06-273-7250

傳真 : 02-2298-2263

傳真 : 04-2359-3911

傳真 : 07-397-0408

傳真 : 03-931-5818

傳真 : 03-824-6023

傳真 : 03-523-3013

傳真 : 05-236-6297

傳真 : 06-273-7251

電話 : +86-0510-8377-4575 傳真 : +86-0510-8377-7471

電話 : +852 2342-6586 傳真 : +852 2793-4586