



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)

RUBY 小月餅

< 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

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



正酥蛋黃酥

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

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)

心太軟

< 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

製作方法：

1. 鳳梨椰果 (25g) + 麻吉 (15g) = 40g/ 個。
2. 面剷全蛋液沾椰子粉。
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



十勝牛奶紅豆

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
焦化諾曼第醃酵無鹽奶油 ..	630
合計	2255

製作方法：

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

MEMO



材料名稱： (g)

客家梅干菜 Q 餅

< 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

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

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

MEMO



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



特選頂級深黑巧克力，展現出最高等級的濃醇巧克力風味

嘉麗寶深黑巧克力餡

《蛋奶素》



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

土鳳梨餡

《奶素》



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》



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

25斤八卦山土鳳梨餡

《純素》



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

冬瓜鳳梨醬

《奶素》



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



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

多穀雜糧月餅餡

《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

黑糖桂圓月餅餡

《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

頂級棗泥餡

《純素》



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

德麥桃山皮(原味)

《蛋奶素》



烏豆沙餡

《純素》



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



洛神花餡

《純素》



洛神花的淡雅芳香，口感溫潤，滋味
酸甜，深受女性喜愛



蘭陽金棗餡

《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



芒果餡

《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



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

顆粒芒果餡

《純素》



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

香蕉乳酪餡

《奶素》



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



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

巴黎焦糖栗子餡

《純素》



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

伯爵奶茶月餅餡

《奶素》



和風抹茶月餅餡

《純素》



將日式抹茶結入白鳳豆沙中，口味清爽，帶有精製的淡淡茶香



咖啡餡

《純素》

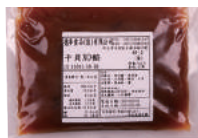


以特調濃郁咖啡入餡，完美呈現咖啡獨特的香醇，同時帶有淡雅的奶油香甜，融合成誘人美味



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



港式月餅糖漿

《純素》

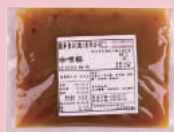


風味佳，著色容易烘焙更快速，可做出回軟有光澤的產品



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



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



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



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



諾曼第釀酵無水奶油【EFD01】

產地：法國 道地諾曼第釀酵奶油，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



黃金菓子

精選優質菓子，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



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
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
花蓮辦事處 花蓮縣新城鄉花師街15號
新竹辦事處 新竹市寶光路40號
嘉義營業所 嘉義市育仁路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 江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號
香港(灣仔)公司 觀塘鴻興道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

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
電話：+852 2342-6586

傳真：+86-0510-8377-7471
傳真：+852 2793-4586