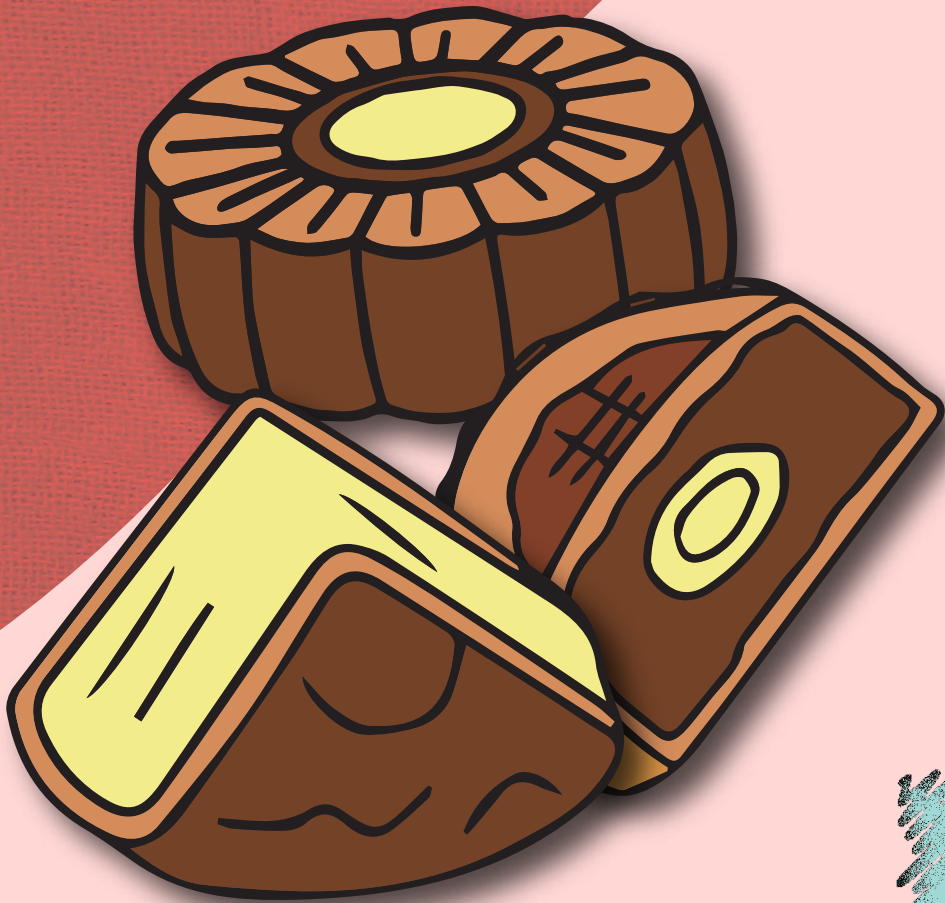


2022

中秋佳節

MID AUTUMN FESTIVAL



SEP
10



德麥中秋講習

特製餡料 中秋月餅配方運用

2022

中秋佳節

MID AUTUMN FESTIVAL

德麥鼎力支持店家製造最美味可口的月餅，生產研發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！

德麥特製餡料

黑芝麻麻吉流心餡、經典奶皇流心餡	1
拔絲原味麻吉 / 德麥特製芋頭餡 / 德麥特製紅豆餡 / 十勝生乳豆沙餡	2
香菇剝皮辣椒雞絲餡 / 梅干菜餡 / 菜脯米餡 / 蔥酥鹹蛋黃餡 / 黃金柚子餡 / 紅心芭樂檸檬餡	3
檸檬月餅餡 / 嘉麗寶深黑 (白) 巧克力餡 / 頂級土鳳梨餡 / 土鳳梨餡	4
八卦山土鳳梨餡 / 頂級冬瓜鳳梨醬 / 咖哩月餅餡 / 寒天鳳梨餡	5
純綠豆沙 / 奶油綠豆沙 / 芋頭酥豆餡 / 餅用顆粒芋泥	6
京皇酥 (餡) / 京皇酥 (皮) / 德麥蓮蓉餡 / 桂花核桃餡	7
干貝 XO 餡 / 客家擂茶月餅餡 / 黑糖桂圓月餅餡 / 頂級棗泥餡	8
德麥桃山皮 (原味、巧克力) / 顆粒芒果餡 / 低甜烏豆沙餡 / 洛神花餡	9
蘭陽金棗餡 / 芒果餡 / 金桔月餅餡 / 酒釀蔓越莓餡	10
草莓優格餡 / 白雪乳酪餡 / 巴黎焦糖栗子餡 / 伯爵奶茶月餅餡	11
和風抹茶月餅餡 / 港式月餅糖漿 / 調和鹹蛋黃 Q 心 / 起司素蛋黃	12

I0007



黑芝麻麻吉流心餡

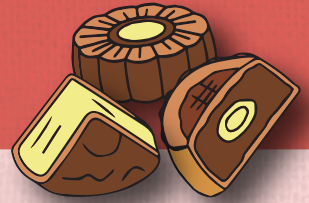
香甜芝麻流心內餡，一咬開就香氣四溢、口齒留香，更加入麻糬，豐富了多層次口感。本商品須冷凍保存

I0008



經典奶皇流心餡

化口奶黃餡，一口咬下如月光般流洩而下，流心奶黃醬頓時湧出，濃郁奶蛋香氣在口中流淌。本商品須冷凍保存



I0308



拔絲原味麻吉

耐烘焙，高溫烘焙後有拔絲的效果，適合填充內餡或製作層次分明的麵包、西點，增加口感及風味。（全素）

I0307



德麥特製芋頭餡

嚴選台灣芋頭下去製作，精心熬煮而成再加上耐烤不爆，口味細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。本產品可常溫保存（奶素）

I0607



德麥特製紅豆餡

取用飽滿紅豆粒再添加天然無水奶油，經由繁瑣製程而成！甜而不膩的特製紅豆餡再加上耐烤不爆餡就是它獨有的標誌。（奶素）

I08027



十勝生乳豆沙餡

百分之百使用北海道十勝四葉乳源，搭配台灣白鳳豆，歷經十五道工序製程，口感清爽細緻，綿密如白雪。

2022 中秋佳節

MID AUTUMN FESTIVAL

I08035



香菇剝皮辣椒雞絲餡

加入產製美國進口優質雞胸肉及台灣再地農產香菇及加工剝皮辣椒展現道地台式風味。(葷)

I08034



蔥酥鹹蛋黃餡

搭配來自台灣的蔥酥、鹹蛋黃混入法國無水奶黃調合成黃金比例口感鹹甜好入口。(蛋奶素 / 五辛素)

I0741



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。

I0740



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。

I0609



黃金柚子餡

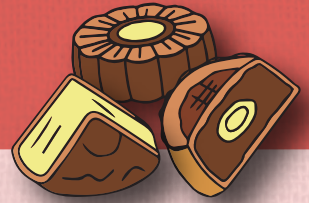
嚴選黃金柚子製作而成，秋風起柚香濃，水果風味搭上當季柚子，濃濃柚子香。(純素)

I00610



紅心芭樂檸檬餡

使用台灣知名紅心芭樂製作而成，酸酸甜甜的滋味，不膩口的口感，搭任何餅皮都非常適合。(純素)



I08021



檸檬月餅餡

精選新鮮檸檬熬煮，口感清爽，酸酸甜甜的滋味，甜而不膩。

I08101



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）

I08013(黑)I0612(白)



嘉麗寶黑 / 白巧克力風味餡

特選頂級深黑巧克力，展現出最高等級的濃醇巧克力風味。（蛋奶素）

I02011



土鳳梨餡

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。（奶素）

2022 中秋佳節

MID AUTUMN FESTIVAL

I0401(5斤) / I02013(25斤)



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)

I08017



咖哩月餅餡

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。(葷)

I0306



頂級冬瓜鳳梨醬

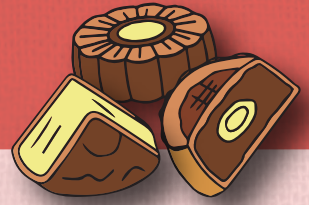
精選上等冬瓜與鳳梨，經特別手法煉煮，口感清爽且完整保有鳳梨風味。(奶素)

I0202



寒天鳳梨餡

精採用被視為天然的膳食纖維「寒天」，與冬瓜醬+3%的鳳梨研製出傳統美食鳳梨酥。(奶素)



I0737



純綠豆沙

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。(純素)

I0301



芋頭酥豆餡

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。(純素)

I0716



奶油綠豆沙

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。(奶素)

I0736



餅用顆粒芋泥

特選富有盛名的芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。(純素)

2022 中秋佳節

MID AUTUMN FESTIVAL

I0001



京皇酥（餡）

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。（蛋奶素）

I08007



德麥蓮蓉餡

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。（純素）

I0002



京皇酥（皮）

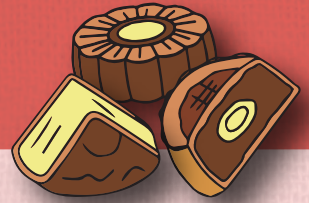
德麥烘焙師團隊獨家研發，口感細緻香滑，入口即化，烤後的金黃色澤外觀，充滿尊貴氣氛。

I08006



桂花核桃餡

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。（純素）



I08015



干貝 XO 餡

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。(葷)

I0710



黑糖桂圓月餅餡

精選上等桂圓，搭配特等黑糖研製而成，口味豐醇，甜而不膩。(純素)

I0705



客家擂茶月餅餡

精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。(純素)

I08018



頂級棗泥餡

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。(純素)

2022 中秋佳節

MID AUTUMN FESTIVAL

I08008(原)I080083(巧)



德麥桃山皮 (原味 / 巧克力)

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。(蛋奶素)

I08002



顆粒芒果餡

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。(純素)

I080112A



低甜烏豆沙餡

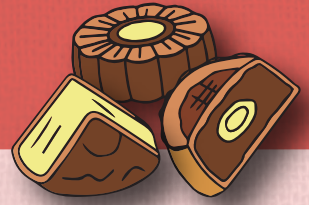
濃厚的純紅豆香，甜而不膩的口味，色香味俱全，完美再現懷念的古早味。(純素)

I08004



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)



I08003



蘭陽金棗餡

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。(純素)

I0701



金桔月餅餡

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。(純素)

I08001



芒果餡

以特選芒果泥精製而成，富含濃郁芒果香味，口感絕佳。(純素)

I0729



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。

2022 中秋佳節

MID AUTUMN FESTIVAL

I08005



草莓優格餡

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。(奶素)

I08010



巴黎焦糖栗子餡

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。(純素)

I08009



白雪乳酪餡

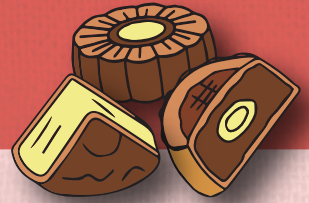
選用頂級的美國 NBA 起士，精製而成的特殊白色餡料，起士風味濃郁，適當的鹹度更能引發食慾。(奶素)

I0715



伯爵奶茶月餅餡

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。(奶素)



I0102



和風抹茶月餅餡

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。（純素）

I1003



港式月餅糖漿

風味佳，著色容易烘焙更快速，可做出回軟有光澤的產品。（純素）

I101201(15克) / I101202(25克)



調和鹹蛋黃 Q 心

外層口感 Q 彈，內層蛋黃綿密、滑順爽口，可增添產品層次感，經烘焙後，外層麻糬不會老化。（20 粒 / 盒；20 盒 / 箱）需冷凍（奶素）

I1011



起司素蛋黃

鹹味適中、不退色、不龜裂、軟 Q
（30 個 / 盒；24 盒 / 箱）需冷凍（奶素）

2022

中秋佳節

MID AUTUMN FESTIVAL



日常生活的哲思家

江進元 總監

現任德麥食品技術研發部總監
烘焙資歷30年

資歷:法蘭西西點麵包、凱樂西點麵包、豐成西點麵包、聖保羅西
點麵包、百年神仙蛋糕主廚

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

五款月餅操作示範

流心月餅.....	P.14
小芋仔.....	P.15
拔絲白巧.....	P.16
十勝藍莓小丸子.....	P.17
特製紅豆蛋黃酥.....	P.18

流心月餅



表皮

原味桃山皮 30g

巧克力桃山皮 30g

皮 30g、餡 30g

餡

奶皇流心餡 30g

黑芝麻麻吉流心餡 30g

製作方法

①上火 240℃、下火 160℃ 烤 10 分鐘後

②出爐冷卻 [奶皇] 出爐冷卻後 刷蛋液

③上火 240℃、下火 160℃ 烤 8-10 分鐘

[巧克力芝麻麻吉] 出爐後刷 PCB 金粉系列

小芋仔



油皮

拿破崙法國專用粉	300g
鑽石牌低筋麵粉	300g
瑪卡龍專用糖粉	75g
諾曼第無水奶油	245g
冰水	250g
合計	1170g

油酥

鑽石牌低筋麵粉	1000g
諾曼第無水奶油	420g
紫薯粉	140g
合計	1560g

表面裝飾

水	50g
黑騎士可可粉	10g
合計	60g

製作方法

油皮 15g、油酥 15g、特製芋頭餡 35g
熱風爐 170°C 烤 28-30 分鐘

拔絲白巧



油皮

拿破崙法國專用粉	150g
鑽石牌低筋麵粉	450g
瑪卡龍專用糖粉	75g
諾曼第無水奶油	245g
冰水	250g
合計	1170g

油酥

鑽石牌低筋麵粉	1000g
諾曼第無水奶油	400g
合計	1400g

酥波羅

愛樂薇發酵奶油	200g
細砂糖	100g
蛋黃	40g
拿破崙法國專用粉	360g
W26 德紐全脂奶粉	40g
合計	740g

製作方法

油皮 25g、油酥 20g
嘉麗寶白巧風味餡 30g + 拔絲麻吉 15g
熱風爐 170°C 烤 35 分鐘

貴妃酥



油皮

拿破崙法國專用粉	220g
鑽石牌低筋麵粉	310g
瑪卡龍專用糖粉	100g
諾曼第無水奶油	220g
冰水	210g
合計	1060g

製作方法

油皮 13g、油酥 13g、餡 35g
熱風爐 170°C 烤 25 分鐘

油酥

鑽石牌低筋麵粉	1000g
諾曼第無水奶油	400g
合計	1400g

餡

十勝生乳豆沙餡	1000g
藍莓小丸子	100g
合計	1100g

特製紅豆蛋黃酥



油皮 14g

鑽石牌低筋麵粉	220g
拿破崙法國專用粉	80g
諾曼第無水奶油	120g
瑪卡龍專用糖粉	40g
冰水	125g
合計	585g

油酥 12g

鑽石牌低筋麵粉	1000g
諾曼第無水奶油	400g
合計	1400g

餡

特製紅豆餡

製作方法

①特製紅豆餡 + 鹹蛋黃 一顆 40g

②熱風爐 160°C 烤 50 分鐘

層爐

上火 230°C 下火 180°C 烤 8-10 分鐘 上色降溫

上火 180°C 下火 160°C 烤 40 分鐘



德麥食品股份有限公司 TEHMAG FOODS CORPORATION

<http://www.tehmag.com.tw>

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw

台北總公司	248018	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	408019	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	807069	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	260010	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	971064	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	300028	新竹市北區警光路40號	電話：03-523-3068	傳真：03-523-3013
嘉義營業所	600080	嘉義市西區育仁路432號	電話：05-236-6298	傳真：05-236-6297
台南辦事處	710024	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：+86-0510-8377-4575	傳真：+86-0510-8377-7471
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:+60-3-74993089 FAX:+60-1700813619
美國子公司	18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA			M: +1 626 327 3458 eric.lin@tehmag.com.tw
印尼子公司	Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No.3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420			T:(+62 21)64719599 M:+62 81286357475 albert@tehmag.com.tw



追蹤我們