

金秋璀璨 月餅節

Mid-Autumn Festival



講師
江進元/總監



德麥中秋講習

特製餡料 中秋月餅配方運用

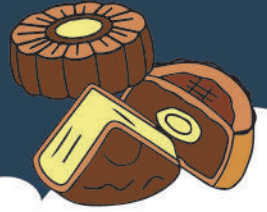
金秋璀璨 月餅節

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

奶皇流心麻糬餡 / 巧克力藍莓流心麻糬餡 / 金沙肉絲 / 綠豆蓉餡	2
德麥桃山皮 / 紫薯餡 / 晶莎奶黃餡 / 楊枝甘露	3
經典奶皇流心餡 / 德麥特製芋頭餡 / 德麥特製紅豆餡 / 十勝生乳豆沙餡	4
愛法奶油餡 / 紅心芭樂檸檬餡 / 黃金柚子餡	5
檸檬月餅餡 / 頂級土鳳梨餡 / 嘉麗寶黑巧克力風味餡 / 土鳳梨餡	6
八卦山土鳳梨餡 / 咖哩月餅餡 / 頂級冬瓜鳳梨餡 / 寒天鳳梨餡	7
純綠豆沙 / 芋頭酥豆餡 / 奶油綠豆沙餡 / 餅用顆粒芋泥	8
京皇酥 (餡) / 德麥蓮蓉餡 / 京皇酥 (皮) / 桂花核桃餡	9
干貝 XO 餡 / 黑糖桂圓月餅餡 / 客家擂茶月餅餡 / 頂級棗泥餡	10
拔絲原味麻吉 / 烏豆沙餡 / 顆粒芒果餡 / 洛神花餡	11
蘭陽金棗餡 / 金桔月餅餡 / 芒果餡 / 酒釀蔓越莓餡	12
草莓優格餡 / 巴黎焦糖栗子餡 / 白雪乳酪餡 / 伯爵奶茶月餅餡	13
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	14
中秋月餅配方	15



I0009



奶皇流心麻糬餡

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，爆漿流沙感，混搭 Q 彈麻糬，雙層享受！本商品須冷凍保存

I0010



巧克力藍莓流心麻糬餡

巧克力搭配藍莓果醬內餡，製造出酸甜平衡滋味，再加上麻糬 Q 軟，能創造雙重風味與層次分明的口感。本商品須冷凍保存

I0613



金沙肉絲

採用優質鹹蛋黃搭配上選雞肉絲，產生絕佳的組合，香味濃郁，美味可口，懷念的古早味完美再現。

I080221



綠豆蓉餡

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。本商品須冷藏保存

金秋璀璨 月餅節

Mid-Autumn Festival

I08008/I080083/I080085



德麥桃山皮

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)

I080261



紫薯餡

選用台灣紫番薯品種，保留原生風味及其天然營養價值。口感軟綿和保持天然色澤。(奶素)

I0606



晶莎奶黃餡

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。
本商品須冷藏

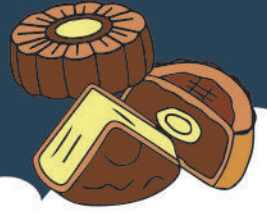
I08044



楊枝甘露

酸酸甜甜的楊枝甘露餡除了可以製作冰涼的冰皮月餅以外，也很適合包入中式酥皮中烘烤，推薦大家一定要試試這款香甜熱帶水果與奶香酥皮的神仙組合！

餡料介紹



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

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。

金秋璀璨 月餅節

Mid-Autumn Festival

I08042



I08041



I08039



I08040



愛法奶油鳳梨餡 / 芋頭餡 / 棗泥餡 / 紅豆餡

嚴選頂級法國愛樂薇發酵奶油製成月餅餡，低甜不膩口、不油膩、綿密順口，是您中秋節製作月餅的首選！
(1kg/包)

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)

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)



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



嘉麗寶黑巧克力風味餡

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）

金秋璀璨 月餅節

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



頂級冬瓜鳳梨餡

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



奶油綠豆餡

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)

金秋璀璨 月餅節

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。

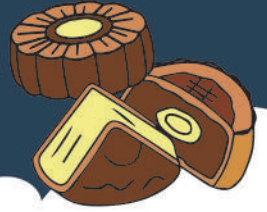
I08006



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)

餡料介紹



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

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。(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)

金秋璀璨 月餅節

Mid-Autumn Festival

I0308



拔絲原味麻吉

耐烘焙，高溫烤焙後有拔絲的效果，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)

I080112A



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)

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)

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。

金秋璀璨 月餅節

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)

餡料介紹



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



起士素蛋黃

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

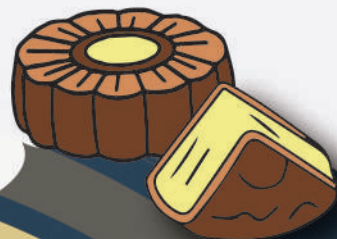


2023

德麥中秋講習

6 | 28 | 7 | 14
禮拜三 禮拜五

詳細時間地點請上德麥官網



— 七款月餅操作示範 —

紫薯餅	P16
黃金餅	P17
晶莎奶皇流心麻糬	P19
巧克力藍莓麻糬流心	P20
滷肉綠豆蓉餅	P21
金莎肉絲餅	P21
楊枝甘露	P22

I 講師

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





材料

桃山皮 (紫薯口味) 30g/個

紫薯餡 30g/個

表面紫薯粉 適量

製作方式

上火 230°C 下火 0°C 13~15 分

NOTE



皮 45g

港式月餅糖漿	260g
德紐無鹽磅裝奶油	340g
全蛋	120g
煉乳	160g
德麥 B 胡蘿蔔素	30g
吉士粉	80g
綠豆蓉餡	240g
鑽石低筋麵粉	800g
合計	2030g

製作方式

熱風爐

180°C 15 分鐘

出爐冷卻

160°C 15 分鐘

餡 (個)

特製芋頭餡	40g/ 個
德麥拔絲原味麻吉	20g/ 個
肉鬆鹹蛋黃	15g/ 個

肉鬆鹹蛋黃

鹹蛋黃	500g
肉鬆	150g
德紐無鹽磅裝奶油	40g
合計	690g

晶莎奶皇流心麻糬



油皮 14g

鑽石牌低筋麵粉	220g
拿破崙法國專用粉	80g
諾曼第發酵無水奶油	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
諾曼第發酵無水奶油	400g
合計	1400g

內餡

晶莎奶皇麻吉流心餡 -1 顆

製作方法

晶莎奶皇麻吉流心 刷全蛋液 沾帕馬森起司

熱風爐 180°C 20 分鐘 出爐 冷卻後 再烤 15 分鐘

巧克力藍莓麻糬流心



油皮 14g

鑽石牌低筋麵粉	220g
拿破崙法國專用粉	80g
諾曼第發酵無水奶油	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
諾曼第發酵無水奶油	400g
合計	1400g

內餡

巧克力藍莓麻糬流心餡 -1 顆

製作方法

巧克力藍莓麻糬流心 刷全蛋液 沾黑岩碎粒

熱風爐 180°C 20 分鐘 出爐 冷卻後 再烤 15 分鐘



滷肉綠豆蓉餅

金莎肉絲餅

油皮 25g

鑽石低筋麵粉	300g
拿破崙法國專用粉	300g
瑪卡龍專用糖粉	75g
諾曼第無水奶油	225g
冰水	260g
合計	1160g

內餡

綠豆蓉餡	30g/ 個
滷肉	15g/ 個

滷肉

冷凍滷肉	1000g
油蔥酥	150g
白芝麻 (熟)	100g
合計	1250g

油酥 10g

鑽石牌低筋麵粉	1000g
諾曼第發酵無水奶油	400g
合計	1400g

內餡

金莎肉絲餡	45g/ 個
-------	--------

金莎肉絲餡	1000g
愛樂薇發酵奶油	60g
合計	1060g

製作方式

上火 180°C 下火 200°C 20 分 / 翻面 / 表面冷卻後再刷全蛋 再烤焙 15 分鐘

楊枝甘露

桃山皮 (原味)	30g/ 個
楊枝甘露餡	25g/ 個
焦糖堅果餡	5g/ 個

上火 230°C 下火 0°C 13~15 分

[illegible]

金秋璀璨
月餅節
Mid-Autumn Festival



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION



www.tehmag.com.tw
tehmag@tehmag.com.tw

● 台北總公司

TEL: (02) 2298-1347
FAX: (02) 2298-2263

● 台中營業所

TEL: (04) 2359-2203
FAX: (04) 2359-3911

● 高雄營業所

TEL: (07) 397-0415
FAX: (07) 397-0408

● 宜蘭辦事處

TEL: (03) 931-5823
FAX: (03) 931-5818

● 花蓮辦事處

TEL: (03) 824-6923
FAX: (03) 824-6023

● 新竹辦事處

TEL: (03) 523-3068
FAX: (03) 523-3013

● 嘉義營業所

TEL: (05) 236-6298
FAX: (05) 236-6297

● 台南辦事處

TEL: (06) 273-7250
FAX: (06) 273-7251