德麥中秋講習

特製餡料 中秋月餅配方運用

饗好餅 享中秋

江進元 總監

德麥

饗好餅 享中秋

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 / 綠豆蓉餡 / 烏豆沙餡 / 洛神花餡 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 (芋頭 / 紅豆)/ 顆粒芒果餡 / 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

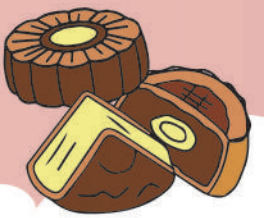
蘭陽金棗餡 / 金桔月餅餡 / 芒果餡 / 酒釀蔓越莓餡 11

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

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

香檸月餅餡 / 蔥酥芋頭餡 / 伯爵紅茶餡 /(芒果 / 柚子) 流心餡 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

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

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）

I08004

洛神花餡

洛神花的淡雅芳香，口感温潤，滋味酸甜，深受女性喜愛。（純素）

饗好餅 享中秋

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

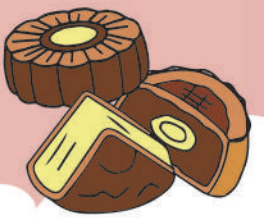
晶莎奶黃餡

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！



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。
本產品可常温保存（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。

饗好餅 享中秋

Mid-Autumn Festival

I08041 I08040

芋頭餡 / 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)

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)

I00610

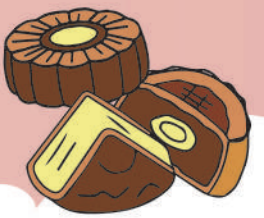
紅心芭樂檸檬餡

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）

饗好餅 享中秋

Mid-Autumn Festival

I0401(5斤) / I02013A(5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

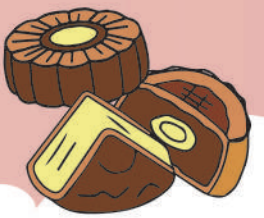
頂級冬瓜鳳梨餡

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

奶油綠豆沙餡

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）

饗好餅 享中秋

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

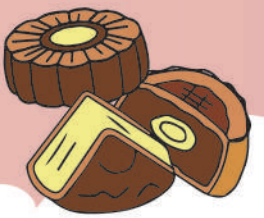
京皇酥 (皮)

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

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 ）

饗好餅 享中秋

Mid-Autumn Festival

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，口味甘甜温和，並降低糖分減輕身體負擔。（純素）

I08001

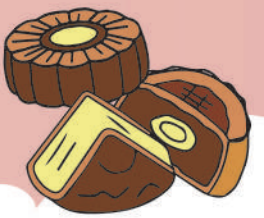
芒果餡

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。



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）

饗好餅 享中秋

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

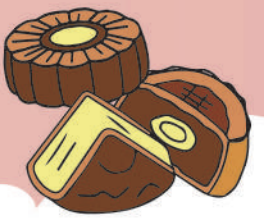
白雪乳酪餡

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）



I0615

香檸月餅餡

精選新鮮檸檬熬煮，口感清爽綿密，酸酸甜甜的滋味，微甜而不膩。本產品須冷藏保存。（蛋奶素）

I08045

蔥酥芋頭餡

嚴選芋頭下去製作，搭配磨製的細膩的油蔥酥，口味細酥綿密，鹹甜滋味令人欲罷不能。本產品須冷藏保存。（葷）

I0614

伯爵紅茶餡

嚴選伯爵紅茶搭配紅豆沙煉煮，入口即可感受濃厚的紅茶餘韻。甜而不膩，口齒留香。本產品須冷藏保存。（奶素）

I0011

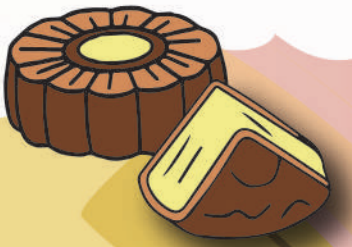
I0012

芒果流心餡 / 柚子流心餡

入口即化的爆漿流心餡，如月光般流洩而下，濃郁果香在口中流淌。本產品有柚子及芒果口味。（須冷凍保存）

2024
德麥中秋講習

饗好餅 享中秋



四款月餅操作示範

香檸月餅 P16

烏魚子Q餅 P18

伯爵紅茶蛋黃酥 P19

柚子/芒果流心月餅 P21

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：法蘭司西點麵包、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

香檸月餅

油皮 15g

	單位 (g)
拿破崙法國專用粉	220
鑽石牌低筋粉	310
瑪卡龍專用糖粉	100
諾曼第無水奶油	220
冰水	200
胡蘿蔔素	10
合計	1060

油酥 15g

	單位 (g)
鑽石牌低筋粉	1000
諾曼第無水奶油	400
胡蘿蔔素	15
合計	1415

餡

	單位 (g)
香檸月餅餡	40

製作方法

1. 旋風爐 150℃ 烤 30 分。
2. 可製作 70 個。

NOTE

烏魚子Q餅

油皮 24g

	單位 (g)
鑽石牌低筋麵粉	1000
諾曼第發酵無水奶油	370
瑪卡龍專用糖粉	200
沸水	450
合計	2020

油酥 16g

	單位 (g)
鑽石牌低筋粉	1000
諾曼第無水奶油	400
合計	1400

製作方法

1. 蔥酥芋頭餡 1 個 35g
2. 11*11 麻吉皮 (一開四) 一小片 + 烤熟過篩鹽蛋黃 (7g)
3. 烏魚子 8g
4. 面沾黑白芝麻
5. 熱風爐 220℃烤 15~18 分
6. 可製作 84 個

伯爵紅茶蛋黃酥

油皮 14g

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

油酥 12g

	單位 (g)
鑽石牌低筋麵粉	1000
諾曼第發酵無水奶油	400
緹莉亞伯爵紅茶粉	30
合計	1470

內餡

	單位 (g)
伯爵紅茶餡	

製作方法

1. 伯爵紅茶餡 + 鹹蛋黃 一顆 40g
2. 熱風爐 160℃ 烤 50 分鐘

層爐

上火 230℃下火 180℃

烤 8-10 分鐘 上色降溫

上火 180℃下火 160℃

烤 40 分鐘

NOTE

柚子 / 芒果流心月餅

柚子流心月餅

	單位 (g)
原味桃山皮	30
柚子流心餡	30

芒果流心月餅

	單位 (g)
原味桃山皮	30
芒果流心餡	30

製作方法

皮 30g、餡 30g
1. 上火 240℃、下火 160℃
烤 10 分鐘後
2. 出爐冷卻
出爐冷卻後，刷蛋液
3. 上火 240℃、下火 160℃
烤 8-10 分鐘

NOTE

德麥

德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

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

facebook Instagram Youtube

• 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