

尋味中秋

— 從經典到顛覆的月光傳奇 —



德麥烘焙團隊
技術研發部 總監

江進元

融合經典與創新，探索月餅的無限可能！
從風味搭配到工藝技巧，帶你打造令人驚豔的
中秋美味，開起一場顛覆味蕾與創意的奇遇。



07/01(三) 台北 07/02(四) 桃園 07/14(二) 高雄 07/15(三) 台東 07/16(四) 花蓮
07/17(五) 宜蘭 07/21(二) 台中 07/22(三) 台南 07/23(四) 嘉義 07/24(五) 新竹

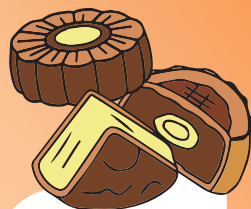
● 講習時間：18:00 - 21:00

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

NEW 椒香芝麻餡 / 奶皇餡 / 柚香鳳梨餡 / 開心果餡 / 特製嘉麗寶巧克力月餅餡 / 重焙紅玉紅茶餡	P.3
NEW 紅寶石香檸餡 / 草莓奶皇餡 / 桂圓棗泥核桃餡 / 窯燒桂圓烏龍茶餡 / 麻豆白柚餡	P.4
紅心芭樂檸檬餡 / 經典奶皇流心餡 / 十勝生乳豆沙餡 / 土鳳梨餡 / 頂級冬瓜鳳梨餡 / 寒天鳳梨醬	P.5
純綠豆沙 / 奶油綠豆沙餡 / 伯爵紅茶餡 / 愛法奶油 (芋頭餡 / 紅豆餡) / 晶莎奶皇餡 /	P.6
咖哩月餅餡 / 嘉麗寶黑巧克力風味餡 / 愛 / 京皇酥 (皮) / 京皇酥 (餡) / 黃金柚子餡	P.7
德麥桃山皮 (原味 / 巧克力) / 德麥蓮蓉餡 / 桂花核桃餡 / 客家擂茶月餅餡 / 德麥特製芋頭餡 / 芋頭酥豆餡	P.8
黑糖桂圓月餅餡 / 頂級棗泥餡 / 干貝 XO 餡 / 德麥特製紅豆餡 / 蘭陽金棗餡 / 金桔月餅餡	P.9
酒釀蔓越莓餡 / 草莓優格餡 / 巴黎焦糖栗子餡 / 檸檬月餅餡 / 伯爵奶茶月餅餡 / 和風抹茶月餅餡	P.10
顆粒芒果餡 / 烏豆沙餡 / 港式月餅糖漿 / 調 / 洛神花餡 / 起司素蛋黃	P.11

餡料介紹



(純素)

108051



椒香芝麻餡

精心挑選飽滿頂級黑芝麻以及嚴選台灣9號花生粒，拌入特級大紅袍花椒、青花椒，椒麻香氣，微辣開胃、香麻卻不噎口。本產品須冷藏保存。

(蛋奶素)

108052



奶皇餡

以平衡的乳香與蛋黃香氣為核心，研發出細緻、滑順的經典風味。本產品需冷凍保存。

(純素)

108053



柚香鳳梨餡

來自玉里潔淨水源的「東豐拾穗」有機文旦，保有了最豐富的自然營養。融入職人秘製比例，讓鳳梨纖維遇上蜜漬柚皮，交織出剔透金黃的「柚香鳳梨餡」。

(純素)

108056



開心果餡

嚴選94開心果醬調製而成，散發濃郁堅果香氣與自然果仁風味。餡料質地細緻綿密，入口滑順不甜膩，帶來層次豐富的開心果韻味。

(奶素)

1080131



特製嘉麗寶巧克力月餅餡

精選嘉麗寶巧克力調製，散發馥郁可可香氣與濃厚巧克力風味。餡體細緻綿密，口感柔順飽滿，層層堆疊出經典而迷人的可可韻味。

(奶素)

108060



重焙紅玉紅茶餡

選用重焙紅玉紅茶製成，茶香濃郁醇厚，融合獨特焙火韻味與淡雅烏龍茶香。餡料細膩柔滑，入口茶感鮮明，尾韻悠長迷人。

尋味中秋

— 從經典到顛覆的月光傳奇 —

Mid-Autumn Festival

(純素)

108055



紅寶石香檸餡

融合紅心芭樂果香與檸檬清新酸韻，展現明亮活潑的水果風味。餡體細緻柔滑，酸甜平衡、清爽宜人。

(蛋奶素)

108052A



草莓奶皇餡

香甜草莓果香結合濃郁奶皇風味，層次柔和迷人。餡料綿密細膩，帶來圓潤飽滿的甜點享受。

(純素)

108046



桂圓棗泥核桃餡

融合桂圓與棗泥的醇厚香氣，搭配核桃增添豐富層次。口感綿密細緻，展現經典耐人尋味的風味魅力。

(純素)

108062



窯燒桂圓烏龍茶餡

窯燒桂圓香氣與烏龍茶韻交織，呈現溫潤雅緻的風味層次。餡料柔潤細膩，茶香於口中緩緩綻放。

(純素)

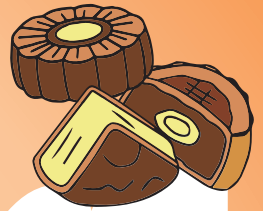
108048



麻豆白柚餡

散發清雅白柚果香與自然果韻，風味清新爽口。餡體細緻柔滑，展現淡雅迷人的柚香層次。

餡料介紹



(純素)

10610



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。

(奶素)

10008



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。

(奶素)

108027



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。

(奶素)

102011



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)

10306



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)

10202



寒天鳳梨醬

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。

尋味中秋

— 從經典到顛覆的月光傳奇 —

Mid-Autumn Festival

(純素)

10737



採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。

(奶素)

10716



採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。

(奶素)

10614



嚴格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。
本產品需冷藏保存。

(奶素)

108041

(奶素)

108040



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)

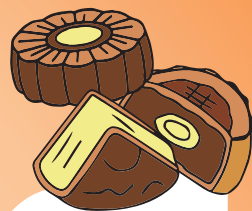
(蛋奶素)

10606



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。

餡料介紹



(葷)

108017

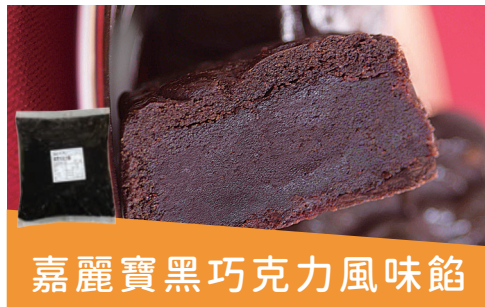


咖哩月餅餡

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。

(奶素)

108013



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)

10002



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。

(蛋奶素)

10001



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。

(純素)

10609



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。

尋味中秋

— 從經典到顛覆的月光傳奇 —

Mid-Autumn Festival

(蛋奶素) **108008**



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) **1080083**

(純素)

108007



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)

108006



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)

10705



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。

(奶素)

10307



德麥特製芋頭餡

嚴選台灣芋頭下去製作，精心熬煮而成加上耐烤不爆，口味細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。

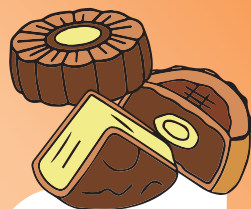
(純素)

10301



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)

10710



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)

108018



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。

(葷)

108015



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，配合香醇醬油滴製，產生絕佳的組合，美味可口，懷念的古早味完美再現。

(奶素)

10607



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，耐烤不爆餡就是它獨有的標誌。

(純素)

108003



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)

10701



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。

尋味中秋

— 從經典到顛覆的月光傳奇 —

Mid-Autumn Festival

(純素)

10729



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。

(奶素)

108005



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。

(純素)

108010



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)

108021



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。

(奶素)

10715



伯爵奶茶月餅餡

嚴選緹莉亞伯爵茶調製，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。

(純素)

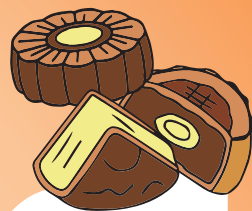
10102



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。

餡料介紹



(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)

I080112



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)

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)

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。

(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

江進元 總監

德麥烘焙團隊 食品技術研發部 總監

擁有超過 30 年烘焙資歷的江進元總監，歷任多家知名烘焙品牌主廚及研發主管，累積豐富的產品開發與市場實戰經驗。

現任德麥食品技術研發部總監，專精產品研發、素材應用與風味搭配，擅長結合經典工藝與創新思維，從日常生活中發掘靈感，打造兼具風味層次與市場價值的烘焙作品。

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

擅 長 領 域

- 西點產品開發與研發設計
- 起司乳酪類甜點製作
- 烘焙素材應用與風味搭配
- 市場趨勢商品開發
- 配方優化與量產技術

專 業 成 就

- 超過 30 年烘焙實務與研發經驗
- 長期投入西點與乳酪甜點研發
- 帶領德麥食品技術研發團隊商品開發
- 全台巡迴技術講習與教育推廣講師
- 協助業界掌握市場趨勢與商品開發方向



Recipes

開心の月 _____ p.14

紅玉紅茶蛋黃酥 _____ p. 16

杜拜巧克力月餅 _____ p. 18

奶皇酥 _____ p. 20

椒香芝麻酥 _____ p. 22

開心の月



● 油皮 @15 g

- | | |
|----------------|-------|
| 1. 鑽石牌低筋粉 | 300 g |
| 2. 拿破崙法國專用粉 | 300 g |
| 3. 法國諾曼第醃酵無水奶油 | 245 g |
| 4. 瑪卡龍專用糖粉 | 75 g |
| 5. 冰水 | 250 g |

合計	1170 g
----	--------

● 油酥 @10 g

- | | |
|----------------|--------|
| 1. 鑽石牌低筋粉 | 1000 g |
| 2. 法國諾曼第醃酵無水奶油 | 400 g |

合計	1400 g
----	--------

● 開心果月餅餡 @35 g

- | | |
|-----------|------|
| 1. 開心果月餅餡 | 35 g |
|-----------|------|

NOTE

**製作方法**

1. 熱風爐 150°C 烤 25-30 分鐘

紅玉紅茶蛋黃酥



● 油皮 @14 g

- | | |
|----------------|-------|
| 1. 鑽石牌低筋粉 | 220 g |
| 2. 拿破崙法國專用粉 | 80 g |
| 3. 法國諾曼第醃酵無水奶油 | 120 g |
| 4. 瑪卡龍專用糖粉 | 40 g |
| 5. 冰水 | 125 g |

合計	585 g
----	-------

● 油酥 @12 g

- | | |
|----------------|--------|
| 1. 鑽石牌低筋粉 | 1000 g |
| 2. 法國諾曼第醃酵無水奶油 | 400 g |
| 3. 紅玉紅茶粉 | 30 g |

合計	1430 g
----	--------

● 月餅內餡 @40 g

- | | |
|------------|------|
| 1. 重焙紅玉紅茶餡 | 27 g |
| 2. 鹹蛋黃 | 13 g |

NOTE



製作方法

1. 熱風爐 160°C 烤 50 分鐘

杜拜巧克力月餅



杜拜巧克力月餅

● 油皮 @15 g

1. 鑽石牌低筋粉	300 g
2. 拿破崙法國專用粉	300 g
3. 法國諾曼第醃酵無水奶油	245 g
4. 瑪卡龍專用糖粉	115 g
5. 西班牙黑騎士頂級可可粉	30 g
6. 冰水	270 g

合計 1260 g

● 油酥 @10 g

1. 鑽石牌低筋粉	1000 g
2. 法國諾曼第醃酵無水奶油	400 g
3. 西班牙黑騎士頂級可可粉	30 g

合計 1430 g

● 杜拜開心果餡

1. 德麥冷凍麵包絲	250 g
2. 飛牛無鹽奶油	80 g
3. 94 開心果醬	250 g
4. 嘉麗寶 28% 純白巧扣	30 g

合計 610 g

● 組合月餅餡 @40 g

1. 特製嘉麗寶巧克力月餅餡	28 g
2. 杜拜開心果餡	12 g

合計 40 g



製作方法

1. 熱風爐 160°C 烤 25-30 分
烤焙冷卻後
撒嘉麗寶高脂可可粉 2g

NOTE

奶皇酥



● 油皮 @17 g

1. 鑽石牌低筋粉	310 g
2. 拿破崙法國專用粉	115 g
3. 瑪卡龍專用糖粉	60 g
4. 法國諾曼第醃酵無水奶油	170 g
5. 冰水	175 g

合計 830 g

NOTE

● 油酥 @13 g

1. 鑽石牌低筋粉	1000 g
2. 法國諾曼第醃酵無水奶油	400 g

合計 1400 g

● 鹹蛋黃奶皇內餡 @40 g

1. 奶皇餡	1000 g
2. 鹹蛋黃 (烤熟)(過篩)	100 g

合計 1100 g



製作方法

1. 旋風爐 180 度 30 分鐘
2. 面沾帕瑪森起司粉 2g*0.56
- 3 SN3216 圈模

可製作 48 個

椒香芝麻酥

椒
香
芝
麻
酥



● 油皮 @17 g

- | | |
|----------------|-------|
| 1. 鑽石牌低筋粉 | 310 g |
| 2. 拿破崙法國專用粉 | 115 g |
| 3. 瑪卡龍專用糖粉 | 60 g |
| 4. 法國諾曼第醃酵無水奶油 | 170 g |
| 5. 冰水 | 175 g |

合計	830 g
----	-------

● 油酥 @13 g

- | | |
|----------------|--------|
| 1. 鑽石牌低筋粉 | 1000 g |
| 2. 法國諾曼第醃酵無水奶油 | 400 g |

合計	1400 g
----	--------

● 內餡 @40 g

- | | |
|----------|------|
| 1. 椒香芝麻餡 | 40 g |
|----------|------|



製作方法

1. 旋風爐 180 度 30 分鐘
2. 面沾黑白芝麻→搓 洞
3. SN3216 圈模

可製作 48 個



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