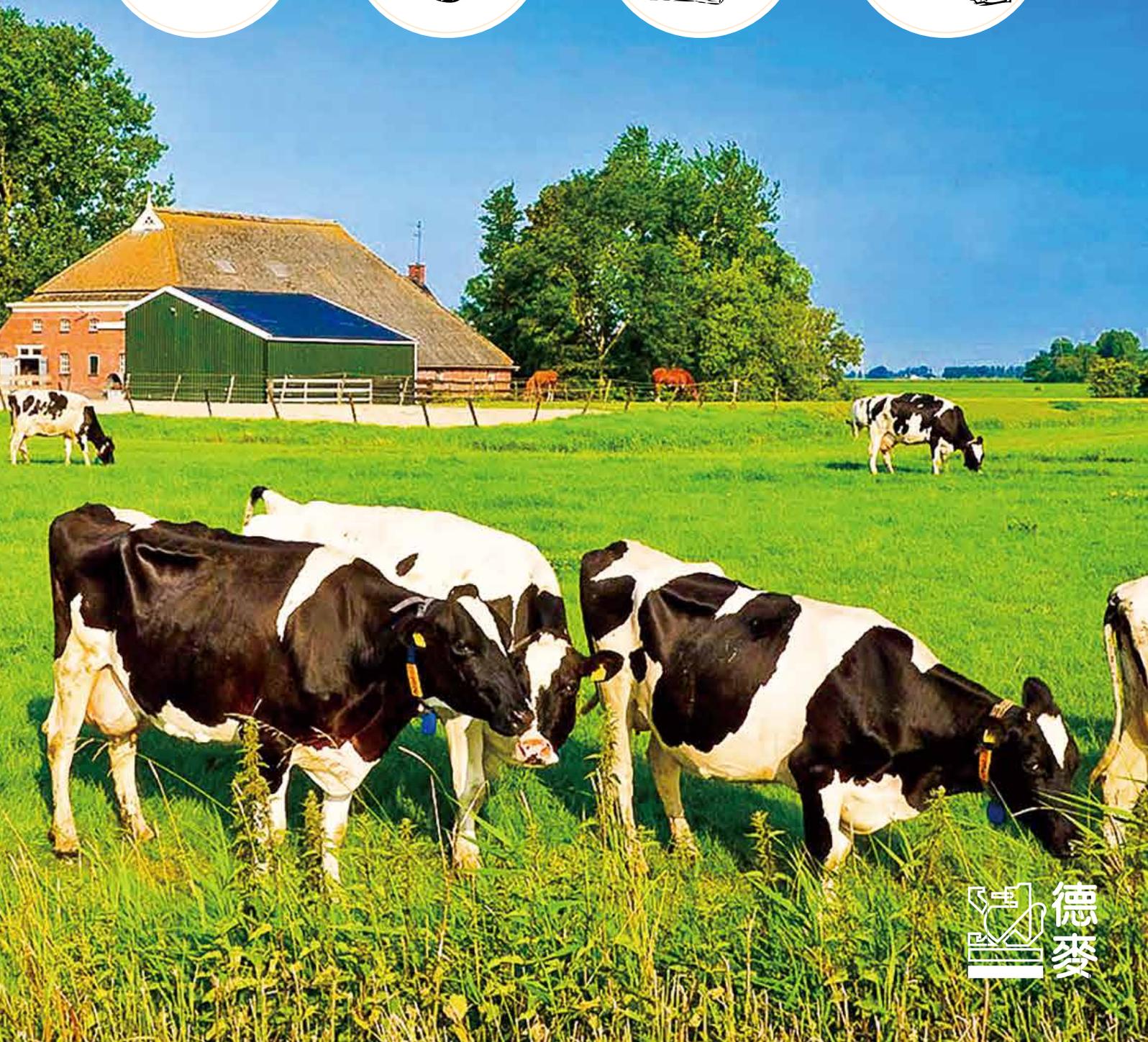
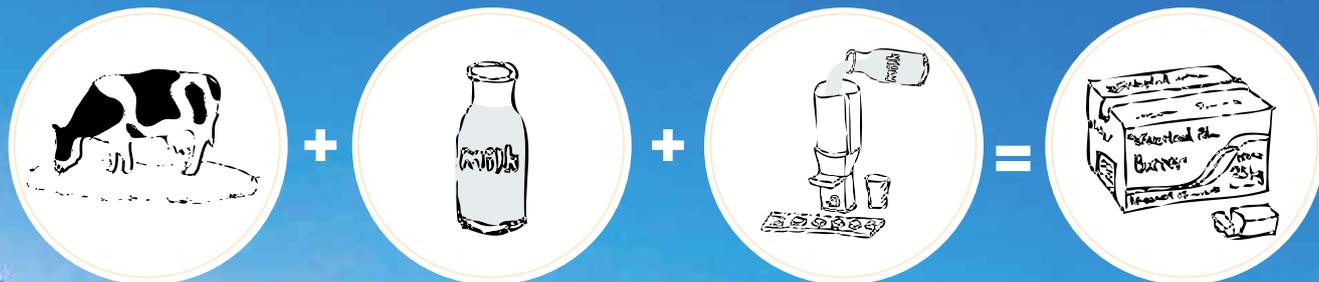


德麥 乳品

TEHMAG Quality DAIRY PRODUCTS

乳品在製作烘焙產品中扮演著關鍵的角色，德麥提供各類高品質的乳品，讓成品升至最高的境界



	EWM01-EWM02 德紐奶油(無鹽, 有鹽) Salted Unsalted Butter Block	規格: 25kg/箱 保存期限: 2年 保存方式: 冷凍保存	產地: 紐西蘭	天然新鮮的奶香, 不添加任何防腐劑、人工添加物 溶點34-37度
	EWM11-EWM12 德紐磅裝奶油 (無鹽, 含鹽) Salted Unsalted Butter Pat	規格: 454g/塊X20塊/箱 保存期限: 2年 保存方式: 冷凍保存	產地: 紐西蘭	天然新鮮的奶香, 不添加任何防腐劑、人工添加物 溶點34-37度
	EOC02 德紐全脂奶粉(26%) Whole Milk Powder	規格: 25kg/袋 保存期限: 2年 保存方式: 放置陰涼乾燥處	產地: 紐西蘭	溶解性特佳、還原性超強、耐熱性高、通過檢驗認證不含三聚氰胺



法國諾曼第奶油

	EFD10 諾曼第發酵片狀奶油(無鹽) Normandy Unsalted Lactic Butter Sheet	規格: 1kg/片x10片/箱 保存期限: 12個月 保存方式: 冷凍保存	產地: 法國	產自奶油最優質故鄉-法國諾曼地, 乳酸風味, 加倍發酵奶油香味十足
	EFD11 飛雪片狀奶油 France Flechard Unsalted Butter Sheet	規格: 1kg/片x10片/箱 保存期限: 12個月 保存方式: 冷凍保存	產地: 法國	延展性佳, 不會爆油, 最佳使用溫度10~16度, 適合機器生產線, 天然發酵風味 規格: 1kgx10片/箱
	EFD12 飛雪金磚奶油 "F Napoleon" Wheat Flour	規格: 1kgx10條/箱 保存期限: 12個月 保存方式: 冷凍保存	產地: 法國	乳脂含量82%以上, 發酵奶油風味醇厚, 歐洲奶油最具代表性商品
	EFD04 法國無水奶油GHEE Butter Ghee	規格: 20kg/桶 保存期限: 2年 保存方式: 放置陰涼乾燥處	產地: 法國	適用於長效型之烘焙品, 產品柔軟綿密, 組織細緻
	EFD01 諾曼第發酵無水奶油 France Normandy Anhydrous Milk Fat	規格: 20kg/桶 保存期限: 2年 保存方式: 放置陰涼乾燥處	產地: 法國	道地諾曼第發酵奶油, 香濃風味, 溶點低, 化口性佳, 蛋奶素食可, 延長保存期限, 乳脂含99.9%以上
	EFD03 法國無水奶油OIL Butter Oil	規格: 20kg/桶 保存期限: 2年 保存方式: 放置陰涼乾燥處	產地: 法國	適用於長效型之烘焙品, 產品柔軟綿密, 組織細緻
	EFD14 法國諾曼地頂級無鹽奶油 France Normandy Unsalted Butter	規格: 25kg/箱 保存期限: 2年 保存方式: 冷凍保存	產地: 法國	由乳脂肪中天然之乳酸酚, 進行乳酸發酵而成

愛馬仕特級棕櫚白油

	<p>EAA001 愛馬仕特級棕櫚白油 Shortening</p>	<p>規格：20kg/箱 保存期限：12個月 保存方式：放置陰涼乾燥處</p>	<p>產地：印尼</p>	<p>純棕櫚白油，不氫化，無味，外觀顏色純白，不含膽固醇，熔點介於37-39度之間，適用於麵糰製程，使烘焙產品口感柔順</p>
---	---	---	--------------	---

	<p>EPL01 無尾熊頂級酥油 Butter Oil Substitute</p>	<p>規格：18kg/桶 保存期限：18個月 保存方式：放置陰涼乾燥處</p>	<p>產地：澳洲</p>	<p>操作性高，油性高，最具競爭力無水奶油</p>
---	---	---	--------------	---------------------------

乳酪系列

	<p>ESI01 美國NBA寶莉乳脂起士 NBA Cream Cheese</p>	<p>規格：1.36kg/條x10條/箱 保存期限：270天 保存方式：冷藏保存</p>	<p>產地：美國</p>	<p>紐約起士蛋糕必用原料，乳脂含量33%，符合美國國家標準，質地綿密滑口，色澤潔白</p>
	<p>ESI02 美國紅人乳脂起士 US Red Man Cream Cheese</p>	<p>規格：1.36kg/條x10條/箱 保存期限：270天 保存方式：冷藏保存</p>	<p>產地：美國</p>	<p>質地潤滑結實，硬度適中，容易在室溫中使用，溶解時不會結粒</p>
	<p>ETA01 澳洲袋鼠乳脂起士 Tatura Cream Cheese</p>	<p>規格：2kg/條x6條/箱 保存期限：1年 保存方式：冷藏保存</p>	<p>產地：澳洲</p>	<p>柔軟、好打發，免退冰即可操作，適用於起司蛋糕、培果抹醬或沙拉拌料</p>
	<p>ESI11 洋基184起士片 184 Sliced Cheddar Cheese</p>	<p>規格：2.27Kg/條x4條/箱 保存期限：9個月 保存方式：冷藏保存</p>	<p>產地：美國</p>	<p>質地潤滑結實，低鈉、味濃、易捲起，容易在室溫中使用，美國麥當勞同步使用</p>
	<p>ESI03 帕瑪森起士粉 Parmesan Cheese</p>	<p>規格：2.27kg/包x4包/箱 保存期限：6個月 保存方式：冷藏保存</p>	<p>產地：美國</p>	<p>粉末細緻，乾酪風味十足，焗烤後色澤誘人，不易焦化，無油耗味(需冷藏)</p>

	<p>E303 (新)切達起士 Soft Cheddar Cheese</p>	<p>規格：2kg/包x8條/箱 保存期限：90天 保存方式：冷藏保存</p>	<p>產地：台灣</p>	<p>耐高溫，成熟起士風味豐富，起士色澤呈柔軟狀，耐凍可附著在預烤產品，低脂不會出油</p>
	<p>E102 路易十四醃酵優質人造奶油(無鹽)</p>	<p>規格：900g/片x11片/箱 保存期限：未開封8個月 保存方式：冷藏保存</p>	<p>產地：台灣</p>	<p>適合各類型起酥、派酥、丹麥類麵包等製作，膨脹性佳，烘焙後呈現濃郁奶香味</p>
	<p>E101 路易十四醃酵優質人造奶油(有鹽)</p>	<p>規格：10kg/箱 保存期限：未開封8個月 保存方式：冷藏保存</p>	<p>產地：台灣</p>	<p>醃酵奶油風味，溶點低化口性佳，打發性高，增加製品體積降低成本</p>
	<p>E001 新諾曼第無水酥油 New Normandy Anhydrous Milk Fat</p>	<p>規格：18kg/桶 保存期限：12個月 保存方式：放置陰涼乾燥處</p>	<p>產地：台灣</p>	<p>特殊配方適合國人使用，醃酵奶油風味，油脂穩定，化口性佳</p>



美商維益鮮奶油

	ERH04 鑽石牌虹冠 植物性鮮奶油 Red Non-Dairy Whipping Cream	規格：907公克/罐 12罐/箱 保存期限：12個月 保存方式：冷凍保存	產地：越南	優良的穩定性，打發性佳， 抗溫性好，色澤光亮鮮明， 化口性好，無膽固醇(素食者可用)
	ERH03 鑽石牌藍圓 植物性鮮奶油 Blue Round Whipping Cream	規格：907公克/罐 12罐/箱 保存期限：12個月 保存方式：冷凍保存	產地：越南	抗酸性，奶香味重，甜度低， 可調性好、可直接加入冰品調味， 無膽固醇(素食者可用)
	ERH02 鑽石牌金圓 植物性鮮奶油 Gold Round Whipping Cream	規格：907公克/罐 12罐/箱 保存期限：12個月 保存方式：冷凍保存	產地：越南	甜度低，清香滑潤， 色澤柔和亮麗，無膽固醇， 不含反式脂肪酸素食者可用
	ERH01 鑽石牌金方 植物性鮮奶油 Gold Square Whipping Cream	規格：907公克/罐 12罐/箱 保存期限：12個月 保存方式：冷凍保存	產地：南韓	不含反式脂肪酸，用於蛋糕、 慕斯泡芙內餡等、蛋糕裝飾、 裱花素食者可用
	ERH11 鑽石牌烘焙鮮奶油 Unsweet Topping cream	規格：1000公克/罐 12罐/箱 保存期限：12個月 保存方式：冷凍保存	產地：南韓	抗酸性佳，無糖、低膽固醇， 延緩老化，抗酸性高， 天然乳香味素食者可用
	ERH21 惠譽植物鮮奶油 Presto Value Pride	規格：1000公克/罐 12罐/箱 保存期限：12個月 保存方式：冷凍保存	產地：越南	提升鮮奶油的香氣與甜味， 口感滑順富彈性，穩定性極佳， 打發後光澤亮麗
	ERH11 鑽石牌888 特級鮮奶油 Diamond 888 Whipping Cream	規格：907公克/罐 12罐/箱 保存期限：12個月 保存方式：冷凍保存	產地：越南	打發好的鮮奶油可直接放在室溫下， 不含防腐劑，抗酸性好，低膽固醇， 絕佳風味口感



卡地亞鮮奶油

	ECS01 卡地亞動物鮮奶油 35.1% U.H.T Dairy Whipping Cream	規格：1公升/罐 12罐/箱 保存期限：8個月 保存方式： 冷藏保存※請勿冷凍	產地：法國	化口性佳，奶香味濃， 質地綿密細緻，打發性好用途 廣泛可煮耐高溫，無菌包裝衛生方便 各式廚房料理、西式濃湯烹調與西式 糕點烘焙
---	--	---	-------	---



最佳乳品
顧問

呂榮轉

0963-035950
lun@tehmag.com.tw

陳煒

Wei-Chen

0963-072628
andy13@tehmag.com.tw

陳忠信

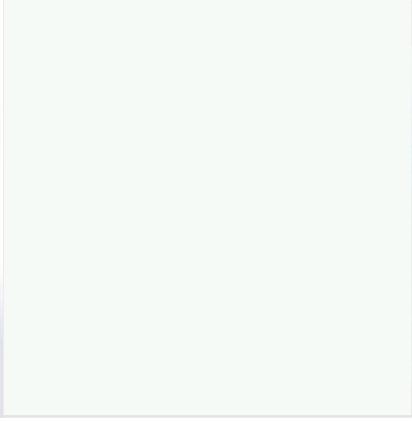
Mars-Chen

0934-021552
wkfkarate@tehmag.com.tw

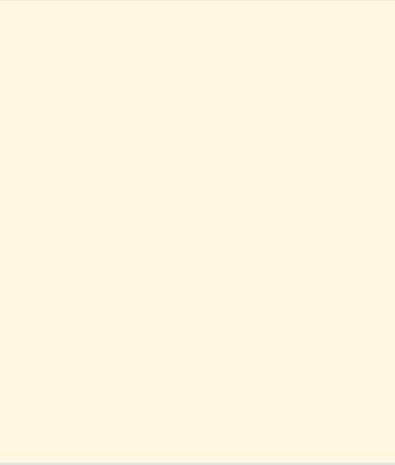
翁維誠

Peter-Weng

0934-021750
peterw@tehmag.com.tw




德麥乳品
Dairy Products



DELICIOUS



QUALITY



CARE

傳統可頌

Croissants



製作方法：

1. 攪拌方法：直接法
2. 攪拌時間：L6 H2
3. 麵糰溫度：22°C
4. 基本發酵：20分（室溫）60分（冷凍）
5. 裹油：先4折1次，再3折1次
6. 整型樣式：桿開寬41cm長98cm厚0.5cm
7. 最後發酵：成型後室溫先放置60分，再進發酵箱發90分
8. 烘焙前裝飾：刷蛋液
9. 烘焙時間：15分，烘焙溫度：旋風烤箱180°C

材料名稱 (g)

1. T45 法國專用粉 1000
2. 水 4°C 602
3. 伯爵牌棕色酵母 15
4. 鹽 20
5. 大日本明治上白糖 ST 120
6. 飛雪片狀奶油（壓延用）.. 510

推薦

飛雪片狀奶油



推薦

諾曼第酸酵片狀奶油



海洋蛋黃蝦酥

Yolk Dried Shrimp



內餡

1. 海洋蝦酥 + 鹹蛋黃 35

油酥

1. 特寶笠果子用粉 528
2. 法國無水奶油 OIL 240

製作方法：

皮 16g 油酥 16g 內餡 35g
此配方約可做 45-50 個

材料名稱 (g)

1. 拿破崙法國粉 165
2. 特寶笠果子用粉 165
3. 大日本明治上白糖 ST 33
4. 洋蔥麵包粉 60
5. 法國無水奶油 GHEE 150
6. 水 160~170

推薦

法國無水奶油 OIL



推薦

法國無水奶油 GHEE



伯爵茶餅乾

Earl Grey Cookie



製作方法：

1. 伯爵茶葉先用調理機打碎備用
2. 材料 1、2 拌均，蛋分次拌均
3. 粉類混合過篩，與伯爵茶碎一起加入拌均
4. 最後拌入巧克力水滴，搓成長條狀直徑約 5cm 冷藏隔夜
5. 切片，旋風烤箱 165°C，烘焙 18 分

材料名稱 (g)

1. 德紐無鹽奶油 600
2. 糖粉 450
3. 全蛋 225
4. 杏仁粉 175
5. 唐寧伯爵茶 63
6. 絲博巧克力水滴 200
7. 鑽石低筋粉 875



推薦

德紐磅裝無鹽奶油



推薦

德紐磅裝有鹽奶油

伯爵茶鳳梨酥

Twinings pineapple cake



餡料

1. 八卦山土鳳梨餡 25

製作方法：

皮 28g 內餡 25g
此配方約可做 37 個

材料名稱 (g)

1. 法國飛雪金磚奶油 200
2. 法國無水奶油 100
3. 瑪卡龍專用糖粉 150
4. 蛋黃 50
5. 全蛋 50
6. 德紐全脂奶粉 80
7. 唐寧伯爵茶粉 5
8. 23 餅乾粉 15

推薦

法國諾曼地發酵奶油



推薦

法國飛雪金磚奶油



生乳捲

Cream Cake



材料名稱	(g)
生乳捲麵糊	
1. 蛋黃	480
2. 細砂糖	120
3. 蛋白	580
4. 細砂糖	220
5. 雪花糖	70
6. 蛋白粉	4
7. 牛乳	100
8. 特寶笠果子用粉	266
9. 德紐無鹽奶油	40
10. 香草精	4

卡士達餡

1. 牛乳 1000
2. 加糖蛋黃 (加糖 20%) 500
3. 紅糖 280
4. 特寶笠果子麵粉 80
5. NP 卡士達粉 80
6. 德紐有鹽奶油 140
7. 德麥香草棒 1 支

鮮奶油餡

1. 卡地亞動物鮮奶油 .. 1000
2. 細砂糖 72
3. 香草精 適量

裝飾

糖粉



推薦

德紐有鹽奶油



推薦

卡地亞動鮮

乳酪布丁燒

Cheese Pudding



材料名稱	(g)
布雷	
1. 卡地亞動物鮮奶油	200
2. 鮮奶	1200
3. 鑽石果凍粉	28
4. 砂糖	40
5. 焦糖布蕾粉	120

乳酪蛋糕

1. 諾曼地發酵奶油 128
2. 鮮奶 440
3. NBA 寶莉乳脂起士 630
4. 蛋黃 184
5. 砂糖 92
6. 玉米粉 32
7. 蛋白 200
8. 砂糖 100

製作方法：

28 杯
190°C 隔水烤約 35 分



推薦

NBA 寶莉乳脂起士

閃電泡芙

Eclair



材料名稱	(g)
泡芙皮	
1. 鮮奶	250
2. 德紐無鹽奶油	100
3. 鹽	5
4. T55 法國比賽專用粉	220
5. 鑽石牌低筋粉	100
6. 全蛋	290

材料名稱		
紅龍冷凍熱帶水果泥	100g	
紅龍冷白香果泥	30g	
翻糖	500g	
瑞士蓮純白巧 36%	50g	
鹽	2g	
冰鑽橘子酒 40%	10g	

沾面翻糖 - 水果

內餡 - 水果

1. 鮮奶 700
2. 卡地亞動物鮮奶油 .. 300
3. 克寧姆粉 300
4. 香草精 3
5. 打發卡地亞動鮮 80
6. 冰鑽橘子酒 40% 10

內餡 - 咖啡

1. 鮮奶 700
2. 卡地亞動物鮮奶油 .. 300
3. 摩卡濃縮醬 300
4. 咖啡香精 10
5. 克寧姆粉 310
6. 打發卡地亞動鮮 80
7. 冰鑽橘子酒 40% 30

德式布丁

Meat Pie



材料名稱	(g)
內餡	
1. 諾曼地發酵奶油	150
2. 卡地亞動物鮮奶油	225
3. 鮮奶	225
4. 細砂糖	60
5. 香草莢	2 分之 1 條
6. 蛋黃	210
7. 萊姆酒	1 大匙

塔皮

1. 日本鑽石低筋麵粉 .. 300
2. 杏仁粉 30
3. 德紐無鹽奶油 225
4. 糖粉 90
5. 全蛋 60



推薦

卡地亞動物鮮奶油



推薦

德紐無鹽奶油



德麥食品股份有限公司

TEHMAG FOODS CORPORATION

台北總公司	248 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	408 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	807 高雄市三民區銀杉街55號	電話:(07)397-0415	傳真:(07)397-0408
新竹辦事處	260 新竹市警光路40號	電話:(03)523-3068	傳真:(03)523-3013
宜蘭辦事處	300 宜蘭縣宜蘭市民權新路191號	電話:(03)931-5823	傳真:(03)931-5818
花蓮辦事處	970 花蓮市國福街289巷168弄13號	電話:(03)846-3415	傳真:(03)854-5731
嘉義營業所	606 嘉義市育人路432號	電話:(05)236-6298	傳真:(05)236-6297
台南辦事處	710 台南市永康區永大路一段122號	電話:(06)273-7250	傳真:(06)273-7251
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	No.5Jalan PJS11/18, BandarSunway,46150PetalingJaya,Selangor,Malaysiaia. Tel:603-5634-9322 Fax:603-5631-2322		
泰國分公司	1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjamitr) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand Tel:662-530-9886 Fax:662-530-9887		
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 : 0510-83774575 傳真 : 0510-83777471		



f 德麥食品 | 德麥食品

www.tehmag.com.tw

E-mail:tehmag@ms37.hinet.net

