德麥

德麥烘焙新訊
TEHMAG FOODS

07

2016《187》

爸氣十足
我的英雄老爸

給父親一個糕點饗宴－父親節德麥精選蛋糕

超越禁忌的美味－亞當蘋果片 ・ 夏娃蘋果丁

PCB 米其林分子料理饗宴－ Alexis Albrecht 台灣巡迴講習

日式麵粉奧義－ 顏志偉日式麵包講習

日本飲食文化先驅－大日本明治製糖系列

國內郵資已付
新莊五工郵局
許可證
北台字第7319號
雜誌

發行：2016 年 7 月 | 第 187 期 | 發行人：吳文欽 | 出版者：德麥食品股份有限公司 | 地　址：新北市五股區五權五路 31 號 | 電　話：(02) 2298-1347 | 發行量：12000 份

Happy Father's Day

給父親一個糕點饗宴

父親節是一個為感謝父親而慶祝的節日，始於二十世紀初的美國。每個國家的父親節日期都不盡相同，也有各種的慶祝方式，大部分都與家族聚餐、家庭活動、或贈送禮物等有關。

隨著時代進步，一般大眾也越來越重視節日的慶祝，現在的父親節除了一般送禮表達心意之外，蛋糕已經變得不可或缺的一樣代表，背後的商機也相當龐大，德麥食品由多位烘焙師團隊精心設計的父親節蛋糕，不但外觀獨具特色，口味更是讚不絕口，因為德麥在原料使用上絕不馬虎，堅持用品質最佳的原料去創作產品，才會讓每個父親節蛋糕都充滿了不同的生命力。

My Best Daddy

1	2	3
4	5	6
7	8	9

1. 父之愛。2. 黑夜守護者。3. 白色騎士。
4. 天下爸爸心。5. 春天守護者。6. 荔枝黑醋栗幕斯。
7. 花漾老爸。8. 聖多路公爵。9. 阿爸的拖鞋。

Daddy I Love You

1	2	
3	4	5
6	7	8

1. 經典白蘭地櫻桃。2. 典藏小褲帶。
3. 紅豆牛奶布丁。4. 沉著父愛。5. 夏日風情。
6. 紳士老爹。7. 大地之父。8. 傑特蒙。

Dad,You're My Hero

1	2	3
4	5	6
7	8	

1. 爵特黑西裝。2. 熱情老爸。3. 國王皇冠。
4. 父子同心。5. 老爸。6. 帥氣風範。
7. 父愛。8. 大地之父。

Happy
FATHER'S DAY
德麥精選原料

父親節蛋糕插牌
規格：10張/包 21X29.7cm

父親節巧克力片
規格：90片/盒
粉色、白色、黃色(單一色/盒)

嘉麗寶70.5苦甜巧扣
規格：2.5公斤x8包/箱

鑽石牌植物性鮮奶油
規格：907公克/罐x12罐/箱

卡地亞動物鮮奶油
規格：1公升/罐X6罐/箱

鑽石牌888特級鮮奶油
規格：907公克/罐x12罐/箱

法國飛雪金磚奶油
規格：1公斤x10條/箱

美國NBA奶油起士
規格：1.36公斤/條x10條/箱

耐凍巧克力淋面
規格：5公斤/桶

特寶笠果子用粉
規格：25公斤/袋

德麥南非黃金水蜜桃
規格：825公克/罐X24罐/箱

PCB塑膠模–手提箱
規格：8片/盒，4前4後，
15x11.5cm，單邊模高2cm

Adam & Eve Apple Flakes

亞當．夏娃蘋果系列

超越禁忌的美味

德麥

Nutrition 營養

煙台蘋果的營養很豐富，它含有多種維生素和酸類物質，含有類黃酮約30毫克以上，蘋果中含有15%的碳水化合物及果膠，維生素A、C、E及鉀和抗氧化劑等含量也很豐富。

亞當蘋果片（月形）
5kg/ 袋；2 袋 / 箱

Characteristic 特色

- 口感爽脆，耐烤、顏色不易變色。
- 省工時以及品質穩定。
- 自行熬煮易軟爛、易酸敗。精緻製程是品質最佳保證。
- 品種-紅富士蘋果，果形碩大，口感爽脆。
- 常溫保存，開封冷藏保存。
- 精緻鋁箔袋包裝，不會產生鏽味影響味道。

亞當蘋果片(扇形)
5kg/ 袋；2 袋 / 箱

Features 品種

煙台蘋果以栽培歷史悠久、品種齊全、產量高、品質好而馳名中外。煙台蘋果個大、果形正，色澤鮮豔江潤，外表光滑細膩，口味酸甜適口，咬一口細脆津純清香蜜味且果肉硬度大，煙台蘋果有“水果皇后”美譽，受到許多人的喜愛！遠銷海外

夏娃蘋果丁
5kg/ 袋；2 袋 / 箱

pcbcreation

米其林旋風襲捲台灣
法國 PCB 分子料理顛覆舌尖新世界

1. Alexis Albrecht 主廚。2. PCB 今夏流行商品。3. 電視台訪問德麥 PCB 產品經理林琨筌此次講習特色。
4. 現場示範最新分子料理。5. Alexis 主廚講習結束後熱情與德麥工作人員合照留影。

德麥食品此次特邀來自法國米其林主廚「Alexis Albrecht」於6月1日至6月3日在台北經國學院、台中蝴蝶橋、高雄大八飯店舉辦以「分子料理美食」與台灣獨家代理 新的餐飲概念首創「QD 造型蔬菜」，現場示範一系列從前菜到甜點的美食新感官視覺領域，要讓現場觀眾彷彿置身於法國米其林餐廳的座上賓，品味一系列食尚經典的美饌盛宴！

Alexis 來自於法國里諾，一開始於奧特羅 Patrick FRITZ 實習後，任職於 Strasbourg 米其林 1 星餐廳《 Au Crocodile 》，這段期間他開始對西點有了興趣。Alexis 回到 Pource1 兄弟的餐廳《 Au Jardin des Sens 》工作。之後旺克 Jacques maximin 那工作，當時 Alexis 已經 19 歲。因受到父親熱愛栽種植物的影響，帶給 Alexis 許多創作上的靈感，加上西點的專業知識，他將植物與巧克力結合。Alexis 致力於研究烹飪藝術，做了許多不同的西點：如蛋白霜搭配香橙和繡線菊，或搭配檸檬和車葉草，或是番茄羅勒等等。他擅長法餐分子料理，美食指南 Gault & Millau 於 2015 年賦予他法國最佳西點師傅的榮譽。自 1983 有米其林指南以來，他成功了維持米其林星級的榮耀）。現任職於 Restaurant du Vieux Couvent。

一般人眼中，分子料理帶點虛幻，其實分子料理

1	2	3
4	5	6
		7

1．QD 蘿蔔包蔬菜雪蛋佐辣根奶油。2．蔬蒸雪魚蓋 QD 番茄 3．QD 蘿蔔包聖雅克干貝佐雷司令。4．法越什錦蔬菜捲。5．蘿蔔藜麥金字塔佐蛋黃醬。6．精緻小點心－檸檬奶油，咖啡卡士達。7．羽毛草莓醬及造型巧克力裝飾片。

是利用不同的料理和輔助品去把食物的質地和外形改變，顛覆視覺和味覺的習慣。製作分子料理需時頗長，煙燻、慢煮或冷凍等過程，需要最少兩天，而此次「Alexis Albrecht」主廚以前瞻創新的烹飪方式演繹新式菜色。

在此次的台灣巡迴講習中，Alexis 使用了變化多變的 PCB 新品「QD 蔬菜裝飾」，運用新鮮蔬菜萃取汁製作而成，取代現有單調的蔬菜裝飾，以顛覆傳統，玩創意的概念，讓餐點產品視覺突破，且可隨意塑型變化表面裝飾的新革命餐飲裝飾產品，也為餐飲界跨出了革命性的一步。

香草冰淇淋

令人又愛又怕的
法國實習制度

文字： Linda

Linda
來自台灣的 Linda，對甜點有著滿滿的熱情！讀完了東京製菓學校、拿到了台灣糖花冠軍，接著更挑戰自我，前往甜點的聖殿～法國～繼續追逐夢想！

FB:Lindacoco 手作菓子
https://www.facebook.com/linda771015

台灣常常在抱怨高工時、低薪，類似議題在法國前陣子大暴走，因為法國要把法定工時從 7 小時調高到 8 小時，以提高雇主僱用員工意願，降失業率（就說歐洲員工很難用咩，動不動就要喝咖啡休息）結果法國人抗議到快翻掉。

由於法國重視人權、員工福利好假多，大多數的法國人天性浪漫隨性，於是不夠努力、細心，只要在公司不偷不搶，舉凡摸魚、難搞、常請假等，都只能道德勸說，因為把你裁員了，等於傷害你的人權，所以法國想要一位員工離開，往往需要付出極大的代價才能做到，可以說是請神容易送神難。

「實習生合約制度」

實習制度就是法國用來篩選不良員工的方式之一。讓雙方能有足夠的時間互相確認，是一個好員工、公司，有責任感、不會擺爛，彼此有一定程度瞭解後之後雙方再來談簽約。

基本上在法國找工作，不管在原本的國家、好的店家工作過多久，在法國人來看就是一串亂碼，毫無參考價值，他們只會相信你在法國本地的工作經驗，最有可能的是實習的時，他們實際看到你的工作能力，非常好的他們就會想留下你，於是必須由學校才能提供的實習合約變成一個很好的敲門磚。

法國法定：實習時間不超過兩個月，公司可不給付任何薪資。實習時間第三個月起，公司可每月給付法定最低薪資的 1/3。（約一萬六台幣，你沒看錯，就是這麼離譜的金額生活在巴黎，最空虛的三明治也要 200 台幣啊 ...），每份實習合約最長可以達到 6 個月。

公司方，提供在職人員訓練，若把東西打破、產品烤壞，公司要承擔非專業人員導致的損失的風險。

實習生方，可以選自己目標的店家學習，不用繳學費，同時又能提升自我的能力、經驗，後續也能評估要不要續留在這間公司。實習期間，快速學習，從學生培養成一個具有產值的甜點師。

「國外的月亮真的比較圓！？」

原本一場美意但是制度演化下來，就有人取巧了，例如，許多法國公司為了節省人事費，演化出「實習生專用缺」，每一個實習生的合約都簽在兩個月以內，不斷換人，甚至有甜點店七成以上都是免錢實習生，雖然不會讓實習生去洗東西洗兩個月，但是很可能讓你打雜兩個月，這時候就讓我想到江振誠主廚曾經提過，熱情是煮馬鈴薯煮三個月都還甘之如飴，他本人則是無薪工作一年後才拿到第一份的薪水，而且據說微薄的可怕。

就算後面開始支薪，一個月 4、500 歐，在巴黎隨便一間小套房就要兩萬上下，絕大部份的實習生都在吃老本，卻又是最有機會讓公司看到自己能力，成為一間公司正職員工的方式，所以即使知道自己要做白工，名店們還是塞滿大排長龍的免費實習生。

於是要進入名店實習並不困難，畢竟他們一定有缺在等你，實習制度的確給了不想久留的外國人一個各大名店廚房觀光機會，其中的利弊得失，只能親自體會了。

Happy Father's Day

迎接父親節－揮灑創意好點子

《父親節蛋糕西點講習》

林煌舜 師傅

簡介：現任德麥食品麵包烘焙技師烘焙資歷超過 20 年
品項特長：所有 型西點，以常溫 產品為主
技術專長：將概念融合入實際作業，調和百吃不厭的口味

1 2
3

1. 忙碌筆記本－烤重乳酪蛋糕體，搭配莓果乳酪慕斯與千層的造型，彷彿訴說著記事本裡父親對子女滿滿的愛 。 2. 智慧蘋果 Pa Pa－運用果子蛋糕粉與打碎的伯爵茶調製，表面用蘋果焦糖片增加產品風味，是許多日本店內熱賣商品。 3. 講習現場認眞快快作筆記的學員們。

馬上迎接 8 月父親節的到來， 台慶祝的氣氛也越來越濃，一年一度的父親節蛋糕商機，不容錯過。此次林煌舜師傅運用德麥多項優質素材，精心打造數款父親節蛋糕。

講習現場師傅操作示範「沈穩公事包」，栩栩如生的公事包造型，不單手工精細一口咬下頂級嘉麗寶巧克力的濃滑與咖啡布蕾再搭配巧克力酥片，多層次口感讓人體會父親對子女內斂而安靜的守護。還有多款蛋糕「忙碌筆記本、幸福西洋棋、棉花糖雪茄、智慧蘋果 papa」等，創意造型深受大家的喜愛。除了擁有絕佳的口味之外，在外型設計上也特別用心，有許多豐富創意的呈現，特色十足發想，讓您擁有更多的美味好點子。

今年想好要如何運用蛋糕向爸爸展現心意了嗎？父親節蛋糕可以滿足老爸的胃，同時溫暖老爸的心，以感謝父親長年來為家庭打拼奮鬥的辛勞，好吃又美味的蛋糕給爸爸不一樣的驚喜，德麥與您一同用創意贏得爸爸的心。

沈穩公事包

Calm Briefcase

杏仁蛋糕體

材料名稱	重量 (g)
1. 杏仁粉	162
2. 馬卡龍專用糖粉	157
3. 蛋	244
4. 蛋白	160
5. 義大利蛋白霜	4
6. 大日本明治製糖上白糖	26
7. 特寶笠果子專用粉	52
8. 合計	805

巧克力酥片

材料名稱	重量 (g)
1. 飛雪金磚奶油	250
2. 紅糖	250
3. 杏仁粉	2
4. 鹽	5
5. 特寶笠果子專用粉	212
6.101 可可粉	38
7. 嘉麗寶 60.1% 巧克力	150
8. 合計	1155

咖啡布蕾

材料名稱	重量 (g)
1. 卡地亞動物性鮮奶油	750
2. 牛奶	500
3. 維亞綜合咖啡	150
4. 蛋黃	250
5. 大日本明治製糖上白糖	140
6. 吉利丁塊	75
7. 合計	1865

巧克力咖啡慕斯

材料名稱	重量 (g)
1. 嘉麗寶 60.1% 巧克力	850
2. 蛋黃	240
3. 蛋	100
4. 大日本明治製糖上白糖	152
5. 水	120
6. 咖啡香精	56
7. 冰鑽咖啡酒	20
8. 卡地亞動物性鮮奶油	1100
9. 合計	2638

幸福西洋棋

Happiness Chess

青蘋果慕斯

材料名稱	重量 (g)
1. 樂比冷凍青蘋果果泥 (A)	97
2. 義大利蛋白霜粉	97
3. 樂比冷凍青蘋果果泥 (B)	750
4. 卡地亞動物性鮮奶油	412
5. 吉利丁塊	130
6. 維尼青蘋果利口酒	22
7. 荷麥蘋果丁	1000
8. 合計	2508

焦糖香堤

材料名稱	重量 (g)
1. 大日本明治製糖上白糖	500
2. 卡地亞動物性鮮奶油	900
3. 飛雪金磚奶油	60
4. 香草棒	1 支
5. 合計	1460

香草蛋糕體

材料名稱	重量 (g)
1. 蛋	1500
2. 超柔蛋糕粉	1050
3. 快速 75	60
4. 水	225
5. 沙拉油	375
6. 香草精	5
7. 合計	3215

棉花糖雪茄

Cotton Candy Cigars

巧克力蛋糕體

材料名稱	重量(g)
1. 蛋	750
2. 超柔蛋糕粉	525
3. 快速 75	30
4. 水	150
5. 沙拉油	187
6.101 可可粉	40
7. 嘉麗寶 60.1% 巧克力	100
8. 合計	1547

巧克力棉花糖

材料名稱	重量(g)
1. 大日本明治製糖上白糖	420
2.M85 麥芽糖	110
3. 樂比冷凍覆盆子果泥	160
4. 吉利丁塊	280
5. 西點轉化糖漿	180
6. 嘉麗寶 100% 巧克力	200
7. 合計	1350

脆餅內餡

材料名稱	重量(g)
1. 巴瑞脆片	150
2.100% 榛果醬	40
3. 嘉麗寶 57.8% 巧克力	320
4. 杏仁角(熟)	75
5. 嘉麗寶巧克力脆球	50
6. 合計	635

LA ROSE NOIRE™ Gérard Dubois

黑玫瑰手工卡羅琳

"Les Carolines"
Hand Crafted

規格: 13克/個x6個/條，12條/箱
長度6公分
高度2.5公分

"Les Carolines"
Hand Crafted

Vanilla
香草卡羅琳

Salted Caramel
海鹽焦糖卡羅琳

Pistachio
開心果卡羅琳

Raspberry
覆盆子卡羅琳

Chocolate
巧克力卡羅琳

Lemon
檸檬卡羅琳

日式麵粉の奧義

顏志偉麵包講習

日本日東富士製粉

總公司位於日本東京，創立於1914年，至今已有百年歷史的知名製粉大廠，以提供安心、安全的食材，創造健康飲食文化為理念，嚴格遵守法規，無時無刻以顧客的立場為中心，聽取客戶的心聲與需求，以提供各項最優質的麵粉類產品，深受顧客信賴與肯定，並獲得 ISO22000、ISO14001 等多項認證。

1 | 2
3 | 4
5

1. 彩虹吐司。 2. 紫薯芋泥 。 3. 咖喱麵包粽。
4. 講習會現場產品介紹。 5. 顏志偉師傅認真的講解此次講習內容。

台灣近年來也吹起食物要吃得精緻化的風潮，所以在挑選的過程中也會格外的細心，而日本的麵粉更可說是高品質的代表，德麥也特別進口了多支優質日本麵粉，日東富士製粉更是一支有多年歷史的優秀產品。

日東富士製粉是取小麥粉心吸水性較高部位製成，增加吸水性，膨脹性佳、適合製作口感鬆軟的麵包，製作出來的產品口感極佳，「彩虹吐司」是運用富士特高筋麵粉，含水量可達90%，加上彩粒小丸子可以增加吐司的顏色豐富性，不但漂亮又美味，「紫薯芋泥」運用新韓國麵包粉、及新上市的紫薯粉，內層包入印度咖哩、十勝紅豆餡、F1 巧克力棒等口味，麵糰加入白油，口感Q，以甜甜圈的油炸方式，做出炸包口感，另外名字的諧音，有“只屬於你”的涵義，個個都是極具特色的熱門商品，也給了店家一些全新的想法，讓大家了解到用優質的原料可以做出品質更優良的產品。

咖哩麵包粽

以蒸麵包的概念，包裹粽葉，包入咖哩餡，作為粽子造型，外型應景

材料名稱 (g)

中種

1. 富士王冠吐司粉 500
2. 水 300
3. 酵母 5

合計 805

製作流程

攪拌時間： L5
麵糰溫度： 25
基本發酵： 2H
攪拌方法：中種法
攪拌時間： L6
麵糰溫度： 26℃
基本發酵： 20 分
分割重量： 70g
中間發酵： 30 分
整型樣式： 包咖哩餡
包入粽葉
最後發酵： 30 分
烤焙溫度： 水溫 80 度
烤焙時間： 23 分

本種

1. 大日本明治製糖上白糖ST.....80
2. 鹽 8
3. 第三代改良劑 3
4. 富士王冠吐司粉 200
5. 阿爾卑斯山果子用粉 300
6. 樂透乳化油脂 20
7. 冰水 280
8. 咖哩粉 20
9. 紅蔥酥 20
10. 蝦米（切碎） 40

合計 971

雜糧紅豆麵包粽

以蒸麵包的概念，包裹粽葉，包入十勝紅豆餡，賣相美、口感佳

材料名稱 (g)

中種

1. 富士王冠吐司粉 500
2. 水 300
3. 酵母 5

合計 805

製作流程

攪拌時間： L5
麵糰溫度： 25
基本發酵： 2H
攪拌方法：中種法
攪拌時間： -L6
麵糰溫度： 26℃
基本發酵： 20 分

分割重量： 70g
中間發酵： 30 分
整型樣式： 包餡料 30 克
包入粽葉
最後發酵： 20 分
烤焙溫度： 水溫 80 度
烤焙時間： 23 分

本種

1. 大日本明治製糖上白糖ST.....80
2. 鹽 8
3. 第三代改良劑 3
4. 富士王冠吐司粉 200
5. 雜糧麵包粉 150
6. 阿爾卑斯山果子用粉 200
7. 水 280
8. 樂透乳化油脂 20

合計 911

1. 十勝紅豆餡 30
2. 德麥地瓜餡 30

布里歐蘋果派

運用德麥進口蘋果片做表面裝飾，不易氧化，以柔軟的布里歐麵糰帶出香醇奶油味

材料名稱 (g)

中種

1. 富士特高筋粉 1000
2. 大日本明治製糖上白糖ST.....160
3. 鹽 15
4. 第三代改良劑 5
5. 伯爵牌速發乾酵母（ 棕）.....12
6. 蛋 250
7. 牛奶 400
8. 卡地亞動物性鮮奶油 100
9. 魯邦種 150
10. 飛雪金磚油 500

合計 2592

製作流程

攪拌時間： LM

麵糰溫度： 26℃

基本發酵： 20 分

分割重量： 100g

中間發酵：冷藏隔夜

大日本明治製糖株式会社

日本飲食文化的先驅

大日本明治製糖成立超過118年，為製糖業的先驅，原料原產地是取自澳洲、泰國、菲律賓、南非、巴西、沖繩及鹿兒島栽培的蔗糖及在北海道栽培的甜菜一起精製成的「糖」秉持日本著飲食和飲食文化，促進人民健康和生活方式改善的企業理念，努力經營“自然環境生態”深受社會大眾和各企業的信賴。

上白糖 White soft sugar

規格：30公斤/袋

上白糖為日本特有糖品，日本砂糖幾乎就是指上白糖，也是日本使用最為普遍的糖品，外觀類似台灣砂糖，但因內含轉化糖，結晶也較細緻，水分較多質地較濕潤，在糕點，麵包餡類製作上效果較佳。

三溫糖 Yellow soft sugar

規格：30公斤/袋

味道溫和、綿細、較上白糖不易結塊，甜度適中。具獨特香氣，為日本特產的砂糖，帶淳樸風味濃烈甜味，用來製作日式甜點糖的味道會顯得比較突出濃郁，也用來烹調料理，日本常用三溫糖做煮物漬物，因為裡的礦物會讓食物增加一股風味。

中双糖 Corse crystal medium

規格：30公斤/袋

中雙糖為分蜜糖，顏色呈黃褐色，純度高，適合於長崎蛋糕底層增加口感，醃漬蔬果、豆沙類餡製作料理烹調(照燒醬、燉煮、壽喜燒醬汁、甘露煮...)可增料理色澤及香氣。

德麥

SINMAG

新麥烘焙設備

最好的品質盡在新麥

新麥企業於1983年創立於台灣，至今已有三十二年歷史，是目前台灣焙設備廠首家上櫃之公司，本著卓越、創新、誠信、和諧的理念，專業於烘焙設備之製造與銷售。

新麥企業是亞洲最大烘焙機械之世界級品牌公司，除台灣企業總部外另有五股工廠、大陸無錫工廠、台北、台中、高雄三個辦事處、馬來西亞子公司、美國子公司、泰國子公司及大陸各地共40個辦事處，員工人數超過1,200人。

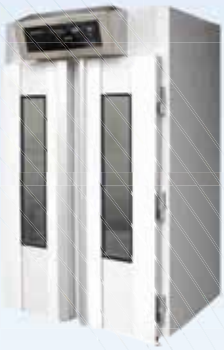
新麥企業製造之機器從攪拌、分割、滾圓、整形、發酵到烤爐、切片全部麵包生產之整廠設備及蛋糕生產所需之設備，超過150種機型，產品品質優良、規格齊全，符合國際各項衛生及品質指標要求，並獲得ISO 9000認證，其中多項產品取得美國ETL，歐洲CE的認證。品質政策:提供先進優質之產品服務成為烘焙及餐飲業持續滿意之設備夥伴，環境政策：1：遵守環保相關法規，並落實執行2：落實改善職場工作環境3：致力於環保持續改善

新麥企業擁有豐富的銷售經驗、深厚的專業背景以及多元化的產品種類，以自有品牌「SINMAG」行銷全世界各地七十餘國，包括德國、日本、美國、比利時、義大利等，深受客戶之肯定。

新麥企業專業經營團隊，能為客戶提供更多資訊及建議，並能協助客戶在海外發展。買機器找新麥準沒錯，新麥是您烘焙業最好的伙伴！

攪拌機

蛋糕攪拌機



冷藏醱酵箱

熱風爐+醱酵箱

層爐+醱酵箱

台車爐

歐式電烤爐

全自動分割滾圓機

履帶式比薩爐

美國分公司

馬來西亞分公司

總公司：台北市復興南路一段342號9樓之4　TEL：02-2703-3337
台北辦事廠／工廠:新北市新北產業園區五權六路23號　TEL：02-2298-1148　FAX：02-2298-0225　E-mail：tsm@sinmag.com.tw
台中辦事處：台中市西屯區龍門一街118號　TEL：04-2252-8583　FAX：02-2252-8909　E-mail：taichung@sinmag.com.tw
高雄辦事處：高雄縣鳥松鄉本館路44之3號　TEL：07-370-0870　FAX：07-370-4024　E-mail：kaohsiung@sinmag.com.tw
大陸工廠：江蘇省無錫市錫山區友誼北路312號　TEL：0510-8377-2593
Http://www.sinmag.com.tw

7月號

世界巧克力大師台灣巡迴講習
Marike van Beurden 主廚

Marike將運用比利時嘉麗寶巧克力示範出令人讚嘆的多款巧克力西點產品，機會難得，千萬不可錯過!

經典歐式麵包講習
胡志宗 師傅

胡師傅以「老麵發酵」手法，研發許多獨特口感有技術性難仿效有門檻的麵包，讓窩在家的麵包走出屬於自己的味道。

2016中秋月餅講習
范舜惟 師傅

德麥秉持高水準的月餅品質，師傅以純熟的手作精心製作，加上多款新進月餅餡款款都吃得到豐富層次口感。

世界盃西點講習
楊永富 師傅

楊師傅此次將示範世界盃甜點賽所製作的精緻產品，以及今年聖誕節的流行商品，千萬不可錯過。

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
					1 台北 嘉麗寶世界巧克力大師講習 已額滿	2 休
3	4	5 花蓮 胡志宗歐包講習	6 花蓮 范舜惟中秋講習	7 桃園 范舜惟中秋講習	8	9 休
10	11	12	13	14 新竹 范舜惟中秋講習	15 台北 范舜惟中秋講習	16 休
17	18 台中 范舜惟中秋講習	19 高雄 范舜惟中秋講習	20 台南 范舜惟中秋講習	21 嘉義 范舜惟中秋講習	22	23 休
24	25	26	27 高雄 楊永富西點講習	28 台中 楊永富西點講習	29 台北 楊永富西點講習	30 休
31						

嘉麗寶世界巧克力大師巡迴講習-收費2000元

日 期	星期	時 間	區域	地點	電 話	地 址
7月01日	五	已額滿	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	台北市士林區士東路301號

胡志宗歐包講習-收費1000元送胡師傅書籍一本

日 期	星期	時 間	區域	地點	電 話	地 址
7月05日	二	PM6:00-PM9:00	花蓮	彩虹魚	0988-097737 (江彥良)	花蓮市中興路55號

中秋月餅講習 - 收費500元

日 期	星期	時 間	區域	地點	電 話	地 址
7月06日	三	PM6:00-PM9:00	花蓮	彩虹魚	0988-097737 (江彥良)	花蓮市中興路55號
7月07日	四	PM6:00-PM9:00	桃園	全國食材	(02) 2298-1347	桃園市大有路85號
7月14日	四	PM6:00-PM9:00	新竹	德麥新竹公司	(03) 523-3068	新竹市警光路40號
7月15日	五	PM6:00-PM9:00	台北	德麥台北公司	(02) 2298-1347	新北市五股區五權七路13號7樓
7月18日	一	PM6:00-PM9:00	台中	中部電機	(04) 2359-2203	台中市南區復興路一段226號
7月19日	二	PM6:00-PM9:00	高雄	德麥高雄公司	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
7月20日	三	PM6:00-PM9:00	台南	德麥台南公司	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段122號
7月21日	四	PM6:00-PM9:00	嘉義	協志高職	(05) 236-6298	嘉義縣民雄鄉建國路二段285巷11號

楊永富世界盃西點講習 - 收費2000元或訂購亞當夏娃蘋果系列產品任選2包

日 期	星期	時 間	區域	地點	電 話	地 址
7月27日	三	PM1:30-PM6:00	高雄	德麥高雄公司	(07) 397-0415	高雄市銀杉街55號
7月28日	四	PM1:30-PM6:00	台中	中部電機	(04) 2359-2203	台中市南區復興路一段226號
7月29日	五	PM1:30-PM6:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	台北市士林區士東路301號

德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

更多最新動態請登入德麥食品粉絲專頁 德麥食品

www.tehmag.com.tw

E-mail:tehmag@ms37.hinet.net

台北總公司	248 新北市五股區五權七路13號7樓	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	5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam Tel: 03-7499 3089 Fax:1700813619		
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