



德麥

德麥烘焙新訊

TEHMAG FOODS

03

2016《183》
特刊



2016 與您相約南港國際烘焙展
世界麵包大賽為台灣贏下最漂亮的外交戰
嘉麗寶情人節比賽特別報導
台中光西烘焙－用 20 年老麵做的天然酵母

從早餐開始
幸福的每一天

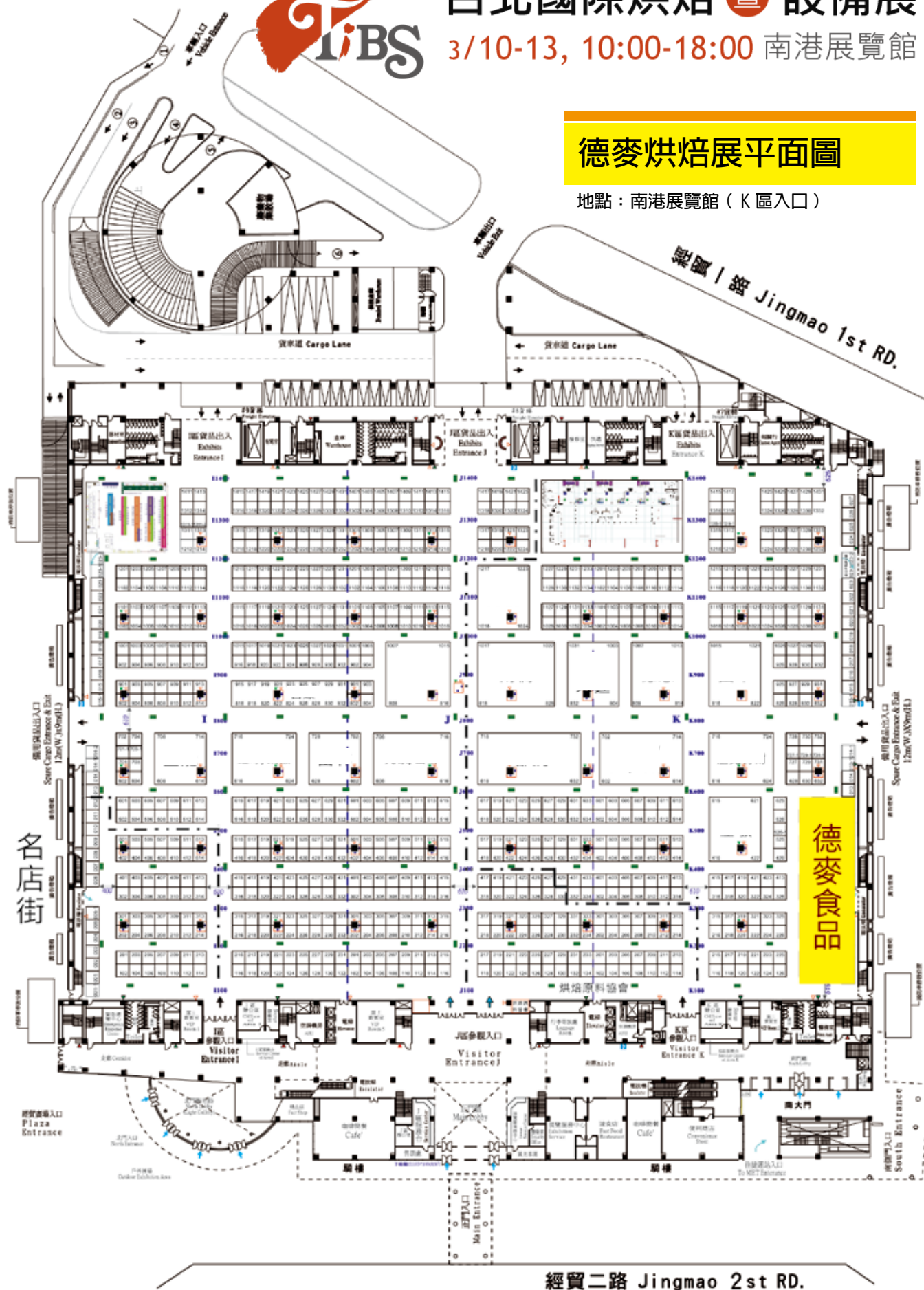
國內郵資已付

新莊五工郵局
許可證
北台字第7319號
雜誌



3/10-13, 10:00-18:00 南港展覽館

地點：南港展覽館（K 區入口）



經貿二路 Jingmao 2st RD.

2016 德麥現場主題區



麵粉區

1. 台南布蕾夫烘焙坊研發主廚「楊世均」師傅，運用法國T系列麵粉製作出健康走向的歐式麵包。
2. 特別邀請法國烘焙大師Dominique Genty，製作一系列適合亞洲人口味的麵包，將麵包真正的吸引力呈現，千萬不可錯過。



樂多零售區

1. 麵包機部落客、暢銷作家-辣媽 (Shania) 不論新手到烘焙老手，透過Panasonic麵包機全新做法征服大人的胃、收服小孩的心，碰撞出意想不到的好滋味！
2. 麵包機達人范舜惟師傅現將示範多款運用Panasonic麵包機所做出的精美麵包，讓大家一探Panasonic麵包機的魅力。



法國樂比果泥區

特別邀請人氣名店駱師傅法式冰淇淋之家的駱師傅，現場示範運用樂比果泥製作一系列味覺層次豐富口感清爽宜人的冰淇淋。



荷麥區

現場製作日本最流行燒果子蛋糕運用，想掌握日本第一手的流行資訊來這邊就對了。



黑玫瑰區

黑玫瑰特別研發話題性十足，吸睛度百分百的新玩意「手指瑪卡龍」顛覆您的視覺味覺體驗



荷蘭芝蘭雅區

荷蘭芝蘭雅區新品「愛茉莉麵包」，欣賞其強烈的酸種風味。濕潤的麵包組織。充滿香氣的酥脆外皮，傳統的製備發酵麵包又捲土重來，愛茉莉麵包可以生產出一貫的高品質正宗的酵母麵包。



飲品區

1. 柑曼怡特別請到世界知名咖啡師Jimmy Lee，Lee在中國創立了“Ocean Grounds”精品咖啡連鎖店，此次也將在德麥飲品區大展身手。
2. 現場示範運用維尼系列商品特調飲品、樂多果汁、氣泡飲、果凍，德麥TMC咖啡將維持一貫的高品質口感，讓大家有最不一樣的感受。



乳品區

孫正謙師傅研發現場試吃，如何運用法國片狀奶油製作出香酥濃的牛角麵包與維也納內餡，而德麥最新「耐凍甜心布丁」滑嫩可口讓您方便運用，林煌舜師傅運用鑽石888鮮奶油製作出奶香柔順化口的德式布丁、葡式蛋塔、雪融蛋糕卷。

現場更有嘉麗寶巧克力、法國PCB巧克力、Dobla巧克力、絲博巧克力、日本田中大理石、愛迪達水果餡、包材等各具特色的攤位，歡迎大眾參觀。



與法國 麵包大師邂逅

3月10日~14日與您相約烘焙展

特別邀請法國烘焙大師Dominique Genty有30年經驗、曾分別於2000年及2004年進身法國最佳工藝大賽（M.O.F）決賽的法國麵包大師Dominique Genty將運用法國冠軍麵粉，製作出一系列適合亞洲人口味的麵包，將麵包真正的吸引力呈現，千萬不可錯過。



Dominique Genty

樂多烘焙展活動

購買樂多烘焙包裝任一商品滿1000元、即可參加抽獎活動

每天下午5點抽出一名得獎者、得獎者可獲得：Panasonic 變頻製麵包機 SD-BMT1000T 1台

活動期間：3/10 ~ 3/13

備註：1. 請務必留存根聯，以利兌獎核帳；無存根聯者恕無法兌獎

2. 商品一律現場提貨，恕無法提供宅配服務

L'ADORE 樂多烘焙商城



在家吃到 **大師級** 的

日本麵包大師
野上智寬

T. Nojima

手揉勁道



職人手感 決定麵包的好吃口感

Panasonic



34項
美味行程

新発売

SD-BMT1000T



CLUB HARIE

<http://clubharie.jp/home/index.html>

世界冠軍 山本隆夫西點講習

聞名世界的西點魔術師，將來台示範多款世界級手藝的西點產品，千萬不可錯過。

得獎經歷

- 2001年「2001日本東京蛋糕秀」小型工藝菓子部門 銅賞
- 2004年「2004日本東京蛋糕秀」巧克力工藝菓子部門 連合會會長賞
- 2007年「2007日本東京蛋糕秀」巧克力工藝菓子部門 銅賞
- 2008年「2008日本東京蛋糕秀」巧克力工藝菓子部門 銀賞
- 「世界盃甜點大賽」—2009日本予選決勝大會 入賞
- 2009年「第5回 WPTC日本代表選考會 巧克力工藝部門」優勝
- 2010年「WPTC2010」日本代表隊隊長 巧克力工藝擔當 世界冠軍
- 2014年「世界盃甜點大賽」—2015國內選考會 冰彫刻 C部門 2位



CLUB HARIE
B studio



Ceestudio
chocolate



現場示範：

冷藏蛋糕2品、燒菓子1品、
手製巧克力1品、小型巧克力工藝1座



冠軍助手
日本電視冠軍
宮本雅巳主廚

台中(僅此一場)

日期：4月27日(三)

地點：台中德麥公司

台中市南屯區工業區20路32號

時間：上午10:00~下午6:00

電話：(04) 2359-2203

報名費：5000元



限額100名，請盡早報名，3月31號報名截止
本活動僅採線上報名，繳費請洽當區業務
網址：<http://goo.gl/forms/1tXQe3yvkv>

山本隆夫

1972年出生於滋賀縣近江八幡的「たねや」百年和菓子世家，年輕時曾在鎌倉的甜點店修業，進入Club Harie擔任社員，現為Club Harie社長，旗下有年輪蛋糕專門店「B-studio」、法式甜點專門店「オクシタニアル」、以及最新的兒童甜點專門店「クラブハリエ キッズ」...等20間甜點專門店。

早餐

是在早上享用的餐，通常是廣義上可以理解為睡醒後的第一餐。



現代人愈來愈重視早餐的重要性

從早餐開始 幸福的每天

一日之計在於晨，可口美味的早餐讓您喚醒想睡的眼睛，無論是中式還是西式早餐越來越多人提倡早餐的重要性，根據遠見雜誌的民調結果顯示，台灣人早餐外食的比例有 66.8%，高於晚餐外食 51%，顯示現代家庭成員早上各自出門上學或工作。

但現代人工作生活忙碌生活步調又快，早餐大都自行在外解決，足見早餐類型及文化深深影響台灣人民，此次主題「早餐」就與我們安靜的仔細咀嚼兒這各國的幸福滋味吧。



中式早餐

1. $\frac{2}{3}$ 1. 中式煎餅吐司。2. 水煎包。3. 蛋餅。

彷彿回到時光隧道阿嬤最喜歡的清粥小菜，父親最愛的燒餅油條、豆漿、蛋餅、饅頭、包子，中式早餐店，保留著濃濃的古早味，深受許多長輩的喜愛。

但是傳統的中式早餐較為油膩，變化也較少，注重健康的人接受度比較低，近年來大家對健康越來越講究，中式早餐店的菜單開始多了一些變化性，加入了比較健康的食材，如「饅頭」，因為油脂含量最低，有店家加入雜糧或穀物的饅頭更健康，還有「包子」也加入紫米桂圓餡或地瓜餡等增加其營養讓中式早餐變的健康又養生。

推薦食材：紫米桂圓餡、德麥地瓜、雜糧粉、起士片、德麥水果乾



早餐是三餐的精華，也是一天精神及活力的來源

美

美式早餐

American-Style Breakfast

美式早餐

美國諺語說：「早餐要吃得像國王，午餐要吃得像王子，晚餐要吃得像平民。」可以看到西方對於早餐的重視及其重要性



1	2
3	4

1. 美式漢堡。2. 美式鬆餅。3. 班尼迪克蛋。4. 墨西哥餅。

美國是移民國家，因此美式早餐彙集了世界各國的早餐，如鬆餅、貝果、甜甜圈、墨西哥餅、燕麥餅乾、班尼迪克、漢堡等，美國人非常重視早餐，他們認為早餐若吃得舒服，即表示今天一天會有愉快、滿意的時光。因此在吃早餐前，不要以為點了早餐套餐就完事，還有很複雜的選擇在等著呢。

首先，喝茶還是喝咖啡；配肉可以選擇燻肉，燻腸或者碎肉餅。然後，要選擇吐司麵包還是鬆餅，如果選吐司的話，還要說明要白麵包吐司還是穀類麵包吐司等當然咖啡也是美國不可缺的早餐飲品。

推薦食材：墨西哥餅、鬆餅粉、TMC 咖啡豆、貝果、起士片、NBA 奶油起士

英式早餐是英國飲食文化的重要部分。不同於歐陸早餐麵包加咖啡的簡單搭配，英式早餐以菜點豐富著名。

英式早餐

British Breakfast



英式早餐在世界上享有盛名，標準英式早餐中這麼多花樣的食物不是供客人選用其中幾樣，而是全都放在一個大餐盤裡或全部一次端上桌讓客人大快朵頤，英國人也對自己這種豐富的早餐大受歡迎感到驕傲，他們認為英式早餐是世界上最棒的早餐之一。

真正的英式早餐從新鮮的柳橙汁開始、炒蛋、培根、一些炒蘑菇、水煮花椰菜、一條肉汁四溢的香腸金黃色的烤土司就會在最後這時端上桌，搭配果醬、奶油與果凍與泡上一壺咖啡與一壺英國唐寧的早餐茶為這頓豐富的早餐做完美的結束，現今英國也有許多早餐把可頌、帕里尼加進去讓早餐變化更多。



$$1 \begin{array}{c} 2 \\ 3 \end{array} 4$$

1. 英式早餐。2. 帕里尼。3. 正統英式早餐。4. 司康。

推薦食材：747 德國腸、伯爵茶、樂多果汁、煙燻雞肉、愛迪達水果餡、黑玫瑰丹麥

台灣之光

為了提昇台灣的烘焙技藝及國際地位，德麥食品吳總經理特別贊助此國際比賽活動為了奠定台灣烘焙名揚國際的基石。

法國世界盃麵包大賽 台灣獲頒亞軍



文 / Linda

來自台灣，對甜點有著滿滿的熱情！讀完東京製菓學校、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>



從左到右 麵包組：吳寶春、陳有鈺、王鵬傑、謝忠祐

2016 年在法國巴黎舉辦的歐洲麵包暨國際甜點沙龍展（Europain & Intersuc）在 2 月 5~9 號舉辦，世界盃麵包大賽（Coupe du Monde de la Boulangerie）與世界糖藝甜點大賽（Mondial des Arts Sucres）同時舉行。這兩個國際大賽，台灣隊都得到了非常好的名次，分別是麵包得到世界第二，甜點得到世界第七。



從左到右 甜點組
楊永富、李國溢、邱敏菱、李淑如、張原賓

世界盃甜點賽

這是兩位 MOF 在 2008 年與 DGF 公司一起發想主辦的，兩年一度，而且在歐洲麵包大展上舉行，其規模可以說是法國第二大（法國非常多地方性質各種大小甜點比賽）。這次台灣代表隊是由楊永富師傅與邱敏菱師傅搭檔參賽，他們以海洋為主題，與 16 個國家代表隊一決高下。

此比賽最大的特點之一就是參賽選手必須是由一男一女的甜點師組成，希望可以提升女性甜點師的價值，讓比賽不再只是男性主廚的專利。不僅如此，隔壁場的世界盃麵包大賽雖然沒規定性別，但俄羅斯隊甚至派出三位純女子軍團，女性麵包師、甜點師已經向世界走出自己的一片天。（快珍惜我們啊！！）

比賽要在 20 個小時內完成 9 項產品：拉糖、巧克力工藝、糖板藝術（甘佩斯）各一座、磅蛋糕、單顆巧克力三款、慕斯蛋糕、盤飾甜點，品項多元。

賽前，台灣甜點代表隊提早約 10 天來到巴黎，為了就是把選手的狀態調整到最好，不受時差所苦，這次又非常幸運的接受到法國酒商的大力支持，出借廚房、食材給台灣隊，同時法國主廚試吃，協助調整味道，給予許多寶貴意見。

虛心學習、勇於挑戰

由於歐洲國家因天氣、文化、飲食習慣等因素，對於味覺感受並不同，台灣選手在一開始製作比賽的產品時，往往沒辦法打中評審的味蕾，由於語言不通的關係，與國外師傅的交流也相對少，這次能夠獲得法國主廚幫忙調整味道，完全是一大助力，相對的，台灣選手必須打破自己的觀念，甚至是更動原先的設定，虛心接受指教才能進步，在賽前的各種變動，都非常容易影響選手的心情，如何去調適，自然也是一大課題。

成功絕非偶然

練習的過程中，邱師傅甚至能提前一小時完成，但是在正式比賽的時候，時間卻是剛剛好用完，代表在場上會遇到許多額外的狀況，不管是選手本身的身體、精神狀況，都可能因為緊張受到影響，選手說：味道第一，其次就是要提早做準備，他們花三個多月準備，還是覺得有很多可以改進的地方，來到法國又修正了很多，拿下世界第七。

值得一提的是，這次法國因為失手，作品在評分前砸碎了一半，把冠軍拱手讓給了義大利，而馬來西亞擔任黑馬，一舉衝上第二名，（果然有 MOF 幫忙指導厲害很多），第三名則是日本。



分別負責歐式麵包及甜麵包的謝忠祐及陳有鈺，加入在地台灣味，前者以嘉義小農自產的梅子，搭配阿里山小葉紅茶，後者採用新品種玫瑰荔枝及玉荷包兩品種荔枝，加入覆盆子作出內餡，麵包結合新鮮果肉及玫瑰清香，讓評審大為驚艷。



藝術麵包由隊長王鵬傑負責，題目為「國家代表運動」，王鵬傑以過去讓全台沸騰的「紅葉少棒」為雛形，藝術麵包呈現原住民打棒球的英勇、宏偉形象。

世界盃麵包大賽

(Coupe du Monde de la Boulangerie)

四年一度的世界麵包大賽被很多麵包師傅視為夢想，亞洲盃先晉級之後才能來到法國巴黎比決賽，2008 年台灣代表隊一戰成名，第一次參賽就拿下世界第二，讓其後的參賽隊伍能以種子隊晉級（上一屆世界前三名者自動成為下一屆的種子隊），無需打亞洲盃，本屆台灣代表隊：王鵬傑、謝忠祐、陳有鈺師傅以及教練吳寶春師傅又不負眾望的拿下世界第二，12 年來歷經三屆世界大賽，台灣代表隊每次都搶下世界前三的寶座，無疑是向世界宣告：台灣真的很強！！

比賽難度節節升高，1 公克的勝負。

這個比賽必需三人一組，分成歐式麵包、甜麵包（維也納麵包）跟藝術麵包三大類，但是每一屆的題目都比前一屆增加難度，在 2+8 小時的賽制中，歐式跟甜麵包都必須做出三項指定麵包、三項自創麵包，合作 5 款三明治，而且每一個烤焙完的重量誤差值只能 2%，以一般麵包 60g 來說，多 1.2g 就超標，可以說是 1g 之間的勝負，除此之外，比以往的比賽還多了現場抽神秘食材，從麵粉到做法、內餡，都要抽籤才知道自己拿到什

麼，現場立馬製作，簡直無從準備。

藝術麵包則需要做出一個 140~160cm 高用麵包表現的「國家代表運動」，主題要明確生動，顏色也有限制，對三位選手而言除了考驗速度、創意，還必須要有深厚的實力，才能面對層層難關，不過居然殺出一個陳咬金南韓第一，台灣則打敗第三的法國，拿下世界第二。

Linda 這次很幸運，從兩大台灣代表隊來到法國開始就近距離觀察他們練習，兩個隊伍展現出來兩種不同的勇氣與氣度，都很值得學習與反省，直到比賽這幾天，我也是天天 3 小時的車程往會場跑（快往生了）能幫一點忙就幫，當代表隊為了台灣在國際場上努力，我們又怎麼會是局外人呢？哪怕只是去加油，多一個人，就多一面國旗飄揚，就多一點吶喊的聲音！！

比賽已落幕，燈光暗下的同時，還有很多人在默默耕耘，不管是為了保持台灣在國際上很強的名聲，還是努力修正找出自我定位，「都不容易但很值得的事，台灣，加油！！」

歐風來襲

葉志文歐包講習配方

葉志文師傅

思考快速、靈敏聰慧的葉志文師傅，擁有極高的創意，善於運用創造各類工具與道具，製做出既可口又美觀的麵包。

葉師傅認為麵包蘊含著生命力，唯有透過不斷的學習與努力，才能透過烘焙師的雙手，將旺盛的生命力注入麵包之中。



近年來歐式麵包在台灣市場已經愈來愈大，而德麥也在這波歐風趨勢當中在台灣舉辦了全台的巡迴麵包講習，由德麥烘焙技師葉志文師傅展現他的好手藝，現場示範多款精緻美味又極具創意的歐式麵包。

一個好的歐式麵包，麵粉上佔了很大的比例，德麥所販售的T系列法國粉，是用灰份來去劃分麵粉的種類，小麥越靠外層，灰份越高，麥味越香；相反的灰份低，質地也細緻，因為製作法國粉的小麥屬於軟麥，蛋白質及灰份的組成與其他國家麵粉不同，故蛋白質吸水性高，且若在攪拌的過程中發現筋度太強，可再視情況加水，增加麵包的柔軟度。

這次講習示範了多款商品，包括相思抹茶、巧克力可頌、麥香鳳梨、蒙特婁咖哩、墨魚天婦羅、櫻桃布里歐，款款都是叫好又叫座，如需更多精彩內容，請洽德麥業務洽談。

Chocolate Croissant

巧克力可頌



材料名稱 (g)

1. 本種

T55 冠軍比賽專用粉300
 T45 冠軍比賽專用粉700
 大日本明治上白糖120
 食鹽15
 飛雪金磚奶油60
 伯爵乾酵母 (棕).....15
 鑽石烘焙鮮奶油100
 水400
 法國老麵300
 十香軟筋散1

合計2011

飛雪片狀奶油 (裹入油)500

攪拌時間 : 7L 製作方法 :
 麵糰溫度 : 25°C 四折兩次
 基本發酵 : 30 分 內餡 :
 牛奶500g
 NP 卡士達粉200g
 抹茶風味粉20g
 十勝紅豆粒餡

Yearning Matcha

相思抹茶



材料名稱 (g)

1. 本種

T55 冠軍比賽專用粉300
 T45 冠軍比賽專用粉700
 大日本明治上白糖120
 食鹽15
 飛雪金磚奶油60
 伯爵乾酵母 (棕).....15
 鑽石烘焙鮮奶油100
 水400
 法國老麵300
 十香軟筋散1

合計2011

飛雪片狀奶油 (裹入油)500

攪拌時間 : 7L 製作方法 :
 麵糰溫度 : 25°C 四折兩次
 基本發酵 : 30 分 內餡 :
 牛奶500g
 NP 卡士達粉200g
 抹茶風味粉20g
 十勝紅豆粒餡

Montreal Curry

蒙特婁咖哩



材料名稱 (g)

1. 中種

T55 冠軍比賽專用粉200
食鹽4
皇家麥芽精0.4
伯爵乾酵母 (藍)0.4
水130

合計334.08

2. 本種

T55 冠軍比賽專用粉700
洋蔥麵包粉100
咖哩粉30
大日本明治上白糖100
食鹽10
飛雪金磚奶油60
伯爵乾酵母 (棕)8
第三代改良劑5
鑽石烘焙鮮奶油100
老麵334.08
水455

合計1902.08

Cherry Brioche

櫻桃布里歐



材料名稱 (g)

1. 中種

T55 冠軍比賽專用粉200
食鹽4
皇家麥芽精0.4
伯爵乾酵母 (藍)0.4
水130

2. 本種

T45 法國冠軍比賽專用粉800
大日本明治上白糖110
食鹽16
伯爵乾酵母 (棕)12
德紐奶粉20
全蛋300
鑽石烘焙鮮奶油100
牛奶120
飛雪金磚奶油400
皇家麥芽精3

攪拌時間：L M

麵糰溫度：24℃

基本發酵：30 分 p30 分

分割重量：100g

製作方法：

牛奶 500g

克寧姆粉 200g

Wheat-Flavored Pineapple

麥香鳳梨



材料名稱 (g)

1. 中種

TT55 冠軍比賽專用粉 500
食鹽 10
皇家麥芽精 1
伯爵乾酵母 (藍) 1
水 325

合計 837

2. 本種

T65 冠軍比賽專用粉 450
澳洲純裸麥粉 50
食鹽 10
伯爵乾酵母 (藍) 8
水 275
維尼鳳梨利口酒 50
皇家麥芽精 3
台鳳 17 鳳梨乾 300

合計 1993

攪拌時間：L3

麵糰溫度：26°C

cuttlefish Tempura

墨魚天婦羅



材料名稱 (g)

1. 本種

T55 冠軍比賽專用粉 800
黑鑽墨魚粉 20
大日本明治上白糖 100
食鹽 20
飛雪金磚奶油 80
伯爵乾酵母 (棕) 8
烘焙鮮奶油 100
第三代改良劑 5
水 410
法國老麵 340

合計 1883



台中市北屯區東山路二段 64 號 04 2439 1289



光西烘焙坊就位在台中大坑，有中部聞名的登山步道、景觀橋、以及近幾年暴紅的賞櫻勝地濁水巷附近，都讓大坑近幾年遊客倍增，而「光西烘焙坊」就在大坑新熱門景點「光西橋」旁，郊山的翠綠，稜線上的壯闊風景美不勝收，這座橋可是今年 1 月才重新翻修，漫步在吊橋上，看著青山綠水，享受麵包單純的原味真是人生一大享受。

走進光西烘焙坊門口的窯烤麵包吸引路過的民眾，店面空間不大，前面作為銷售，後面就是師傅在製作麵包了，一進門您可感受到空氣中芬多精與麵包香味靜靜的流動著。

Angel 老闆說：原本自己 20 歲前是打撞球的呢，但撞球這行業畢竟不適合做未來謀生的工作，從小就很喜歡自己動手做東西於是就到了對面的麵包店從學徒開始做起，剛開始大家都不看好她，帶他的師傅也嫌她因為是女生較不能使喚所以天天被挨罵，但她知道自己已比別人晚起步，所以下了班 只要當天師傅講的任何細微事項她都趕快記錄下來，睡覺時會醒思自己今天有甚麼要改

進的地方讓明天更好不會被挨罵，就這樣的認真努力讓師傅覺得她可以教，直接叫到旁邊去學做麵糰，也因多年的認真努力讓自己做出好口碑有餐廳希望與她合作可以做麵包批發給他們使用。

就這樣從一台攪拌機與一層烤爐開始在家開始接訂單，老闆說她是個不太會說話的人推銷產品很拙劣，曾經有一次她去一間咖啡廳推銷自己的麵包，咖啡廳老闆直接請她離開，直到某一天咖啡廳的老闆在朋友那吃到他的麵包，發現一定要跟這家配合就親自前往大坑才發現原來是她做的麵包。

一天工作 16 個小時，也不嫌累因為越做越覺得麵包獨特的魅力，Angel 說她非常喜歡不斷嘗試與研發，曾經也有嘗試研發一款麵包經歷上百次的失敗，旁人都叫她不要再測試了，但她不死心因為當研發成功的那天那種感動與榮耀是旁人無法體會的這就是她對麵包的堅持。

光西烘焙坊如何能在眾多麵包批發商中殺出血路，

反璞歸真味蕾感動
台中大坑——光西烘焙坊
用 20 年老麵做的天然酵母



$$\begin{array}{c|c|c} 1 & 2 & \\ \hline 3 & 4 & 5 \end{array}$$

- 1.『草莓圓舞曲』使用德麥明治上白糖金鑽植物鮮奶油，Angel 說明治上白糖製作使蛋糕更有彈性濕潤。
- 2.『芒果杏桃』使用玉井芒果切片在烘烤，上面一顆顆透明水晶糖可是親自到日本買的。
- 3.『農夫麵包』加了非常多穀物在裡面南瓜子、核桃等而紅茶可是親自去澳門拿回來的。
- 4.『瑪格莉特』運用披薩的概念添加了番茄乾、新鮮羅勒葉、起士製成。
- 5.有著一頭清新短髮給人誠懇實在的 Angel 老闆

靠著就是「服務」，她會因客戶需求而調整產品，客戶的意見我們全力配合，做別人不想做的是光西烘焙坊與坊間批發商最大的不同。

老闆笑笑說：雖然我們是做批發但我們堅持每顆麵包都細細對待，每道工法都很細心費時，不會因為是批發就隨便做，坊間看到許多為了競爭降低價格而使用劣等的原料讓人難過，Angel 更說一顆麵包的好壞跟食材有絕對的關係，有些東西不是化學添加物可以取代的，所以自己堅持使用天然食材，多花一些工在培養酵母、老麵等讓麵包更單純美好。

每天早上 6 點鐘就準備就緒，一大缸滿布大氣孔的麵糊，真的老，這樣子每天培育，每天冰存一些，Angel 眼睛散發著光芒得意的笑著說：我的老麵可是有 20 年了所有店裡的麵包用的就是自己培育出來的老麵，所以光西的麵包有著自然麥香氣鬆軟香醇，彈性十足。這種沒有人工香料的味，很直接、也很真實，一如店名光西烘焙坊，給人一種返璞歸真、微下而確切的幸福感受。



比利時嘉麗寶巧克力
情人節蛋糕比賽 特刊



市場吹真巧克力蛋糕 情人節蛋糕搶50億商機



現場百種情人節蛋糕宛如一件件巧奪天工的巧克力藝術品。



現場德麥同仁與嘉麗寶亞太區業務經理 Roshin 合影。



特邀台北市糕餅公會理事長與裁判們合影。



今年情人節，比利時百年巧克力大廠「Callebaut 嘉麗寶巧克力」為了搶佔台灣市場，提早整整一個月舉辦巧克力創意大賽，比賽當天（1 月 14 日）現場近各種造型特殊的巧克力蛋糕一字排開，氣勢磅礴。而參賽者更是高手雲集，現場作品雕功精細，造型別緻，宛如一件件巧奪天工的巧克力藝術品，所有甜點師傅無不大顯身手，大展創意。

情人節商機龐大 大人系苦中帶甜成新寵，情人節市場一直是所有巧克力業者的兵家必爭之地，隨著生活水準的提升，國人對於巧克力的品質要求也隨之提高，過去加入大量糖份的甜膩口味巧克力已逐漸不符合國人的喜好，近年熱銷的巧克力產品，多半為純度高，甜度低，能品嚐出巧克力濃純原味的「真巧克力」而作為情人節送禮的首選，巧克力不僅造型要精美有創意，更需兼顧「濃、純、香」的美味」。

今年情人節適逢農曆過年，各家業者為搶買氣，推出各式巧克力蛋糕搶攻情人節市場，根據調查指出，今年最受歡迎的情人節蛋糕仍以巧克力系列蛋糕為主，而第二及第三名則分別為草莓口味的造型蛋糕及冰淇淋內餡蛋糕最受歡迎。延續這股全球的巧克力熱潮，台灣今年的情人節也吹起一股「黑金熱」，各家業者紛推出頂級比利時嘉麗寶巧克力製作的蛋糕搶攻情人節市場，強調奢華用料及數量限定，造型更是讓人眼睛一亮，讓消費者有更豐富多元的選擇。



媒體爭相訪問現場嘉麗寶情人節比賽活動盛況。

情人節蛋糕賣到缺貨，除了餐廳及甜點店業者笑得合不攏嘴，德麥食品進口的比利時嘉麗寶巧克力一直是許多連鎖烘焙名店、高端甜點店及五星級飯店所指定合作之原料供應商，除了其原料為品質保證外，其所代理之比利時嘉麗寶巧克力更是頂級巧克力的代名詞。

嘉麗寶情人節巧克力蛋糕比賽《媒體熱報導》



三立新聞網
SETNEWS.NET



壹電視 NEXT TV



華視新聞 - 情人節特別報導



更生日報
www.kshnews.com.tw



民眾日報



中天電視



GTV 八大電視



蘋果日報



臺灣時報



民眾日報 - 情人節特別報導



東森新聞 ET TV



華視 CTS



工商時報



聯合報



台灣新生報

特刊登現場 300 款比賽選手們的精彩作品
我們非常感謝所有選手們的熱情參與，讓
活動更豐富圓滿，巧克力蛋糕將為烘焙業
掀起另一波熱潮。

30. 君悅飯店

冠軍

《愛與心靈》= 陳建佑



135. 昂舒巴黎

亞軍

《L'ame Soeur》= 吳振平



32. 喜來登飯店 (新竹)

季軍

《悸動》= 林和興



10. 寒舍樂廚

優選

《OPERA · 藏愛》= 楊長俊



262. PASA DENA

優選

《守護愛情》= 胡高傑



29. 喜來登大飯店

優選

《花 · 熠 · 濃》= 朱芸葶



9. 米多甜洋果子

優選

《摯愛》= 江裕民



250. 轉角餐廳

優選

《鍾愛》= 甘明祥



183. 多樂斯國際

優選

《愛 ~ LOVE》= 卓宗賢



259. 義大天悅飯店

優選

《浪漫花語》= 林政陞



1. 六福萬怡

《時間》= 簡子凱



2. 瓦樂莉

《享戀》= 劉庭羽



3. 禾豐手感烘焙

《郁蜜情人》= 陳定豐



4. 米哥烘焙

《黑炫風蛋糕》



5. 丹妮麵包坊

《雪季宇治》= 李建緯



6. 李媚婷

《沙布列戀人》



7. 吳阿金海鮮餐廳

《紫玫瑰》= 賴建元



8. 皮耶先生

《濃情經典甘納許》= 卓俊宏



11. 華泰王子

《Deux》= 何正嘉



12. 劉書晴

《茉莉花巧克力慕斯》



13. Yellow lemon

《愛戀》= 程韻蓉



14. 香華餅家

《比利時熔岩巧克力》= 許文華



15. 丹妮（新莊）

《羅曼蒂的戀》= 黃學富



16. 天都烘焙坊

《紐約情人夢》= 蔡銘



17. 丹妮麵包坊

《濃情巧克力》= 李丞妍



19. 甜點櫃子手工禮盒

《茉香巧克力慕斯蛋糕》= 何采



20. 米薇手感烘焙

《棗到榛愛》= 林文宏



22. 六福萬怡

《初戀》= 蔡蕙筠



23. 福華飯店

《融合的愛》= 巫政翰



24. 泰晶采

《湘》= 陳健峰



25. 橙菓烘焙

《浪漫韶光》= 蘇揚智



26. 日芙洋菓子

《戀愛》= 高登凱



27. 楓露廚房

《愛戀星球》= 簡進中



28. 吳阿金海鮮餐廳

《戀》= 王昱仁



31. 葳格甜點

《Bella》= 王逸樺



32. 欣鮮國際

《Forest》= 林慶儀



33. 小斯美手感烘焙

《卡夢思》= 李榮宗



34. 法蘭司蛋糕

《焦糖風味巧克力慕斯》= 才依婷



35. 南僑

《Forever Love 永恆的愛》= 陳富新



36. 御華興

《熔岩巧克力》= 張竊硯



37. 福華飯店

《致失去》= 周林賢



38. 超藝

《戀戀情人》= 劉志昌



39. 古華

《維洛那》= 育仁



40. 典華婚宴會館

《新不了情》= 張家伍



41. 德霖技術學院

《玫瑰情人》= 范宇辰



42. 美福飯店

《愛無限》



43. 微笑咖啡

《巧克女孩》= 褚吉原



44. 丹妮麵包坊

《浪漫情人》= 洪千惠



45. 丹麥之屋

《真情心鎖》= 程士輔



46. 布穀鳥

《愛的箴言》= 謝俊逸



47. 海洋深呼吸

《命中注定》= 陳韻如



48. 夏慕尼鐵板燒

《微戀愛》



49. 樂童樂幼童娛樂

《初心》



50. La Pissenlit 蒲公英的秘密

《享戀》= 賴彥翰



51. 馬丁廚房

《Chocolate Guinness Cake》= Martin



52. 歐香藝術蛋糕

《甜心之戀》= 鄭忠治



54. 法蘭司蛋糕

《荔枝巧克力慕斯》= 陳耀民



55. 甜 x 食計畫

《和你相愛的日子》= 李盈萱



56. 貴族蛋糕

《金莎情人蛋糕》= 蘇天財



57. 卡帛咖啡

《覆盆子巧克力》= 蘇政倫



58. 布果蛋糕坊

《摯愛之心》= 李復興



59. 儂堤

《濃情佳人》



60. 廣聯西點

《黑炫風》= 林智輝



61. 天都烘焙坊

《純粹·最愛》= 陳俊吉



62. 麥格

《裸莓戀藏》= 林佳龍



63. 禾豐手感烘焙

《嘎舒艾》= 林永生



64. 神旺飯店

《愛戀滋味》= 洪啟鉸



65. 英吉利

《臻愛》= 黃文政



66. 六福皇宮

《愛的濃烈》= 鄭宇辰



67. 亞都麗緻

《春天之愛情來了》= 葉葦婕



68. 佐拉義式餐廳

《Happiness》= 翁婕妮



69. 貝爾咖啡

《巧克力哈蛋糕》= 張睿綺



70. 蜜而可

《黑天使蛋糕》= 林東良



71. 丹妮麵包坊

《完美情人》= 胡玉珍



72. 金蕎食品

《魔幻帕堤諾》= 郭聖煒



73. 咖啡走廊

《曖昧》= 王俊超



74. 蒲公英健康烘焙

《比利時經典巧克力》= 蒲樹林



75. 魚缸 caf

《小幸運》= 余承駿



76. 華泰王子

《Unlimited 無限》= 陳俊元



77. 一抹綠

《心心相印》= 李依純



78. 小天堂

《I LOVE YOU》= 古東艷



79. 尊爵飯店

《唯一》= 楊秉融



80. 吳阿金海鮮餐廳

《鄉戀》= 劉庭毅



81. Color cavd(鋼保)

《愛》= 洪唯軒



82. 搖滾超人

《甜心布朗尼》= 劉凱文



83. 優仕紳

《冬的戀》= 林瑋盛



84. 得記麵包

《金莎蛋糕》= 吳俊錡



85. 長春素食

《桂花巧克力》= 陳俊達



87. 爵士

《愛の甜蜜》= 吳宗泰



88. 馮嘉慧

《巧飛思》



89. 六福萬怡

《甜蜜莓果》= 林育民



90. 程詩珊

《熾戀》



91. 振頤軒

《覓愛》= 張志清



92. 多樂芝

《心裁》= 陳郁翔



93. 法國當代食品

《薑汁地瓜巧克力》= 林衍良



94. 六福萬怡

《繽紛》= 陳嘉偉



95. 卡提撒克

《小幸運》= 陳志良



96. 樂食樂

《巧戀香檸》



97. 佐拉義式餐廳

《珍惜》= 黃梓軒



98. DinDon Baking 手作烘焙

《杜拉絲的情巧克力慕斯》= Jennifer



99. 街角

《心心相印》= 黃俞烽



100. 查理布朗

《榛果百香巧克力》= 李宛儒



101. 裕元花園酒店

《旋轉飛翔的幸福》= 李政諒



102. Pause Bonheur

《彤》= 許瑀彤



103. 暖暖

《真愛》= 張芷華



104. 甜點心球

《熱戀》= 盧皇均



105. 三多富麵包坊

《愛的樂章》= 張士恒



106. 艾薇

《最愛阿媽》= 蔡培源



108. 小熊菓子

《知心情恆》= 郭玉徽



109. 布朗尼甜點

《古典紅酒巧克力》= 王博廣



110. 潘朵拉之宴

《米戀·愛情酸甜甜》= 許志全



111. 走讀桃米

《誰偷走我的心》= 徐光毅



112. 百年神仙

《愛戀情人》= 張雅竹



114. Boniu

《潤》= 許嘉怡



115. 麗莎蛋糕坊

《心花怒放》= 溫偉民



116. 原麥森林

《香水美蒂斯》= 邱弘裕



117. 流浪者甜點研究室

《戀愛旅程》= 謝晨緯



118. 咩兒烘焙坊

《The path of love》= 梅芝華



119. 25 度麵包

《愛的番子火》= 李芯穎



120.

《激情》



121. 金典酒店

《戀愛花樣》= 李政諺



122. 咖啡那

《紫色戀曲》= 吳宗勳



123. 美二佳

《深情卡儂》= 李家寶



124. 東美西點麵包

《愛鍊》= 賴宏豐



125. 皇家蛋糕

《戀愛滋味》= 許峻瑋



126. 日月千禧酒店

《童話》= 廖憲輝



127. 米樂屋

《玫瑰之心》= 楊健昇



128. 小熊菓子

《黑爵士》= 林暉曉



129. 瑪利亞

《濃情》= 盧士強



131. 哈莉歐

《一生一次》= 黃嘉輝



132. 卡朶甜點屋

《三角戀》= 李博仁



133. 艾思邦尼

《Love Cupid》= 陳威誌



134. 薇朵莉雅

《葉葉濃情》= 劉祥德



136. 金莎蛋糕

《玻璃心》= 蔡宏哲



137. 潘聖洛烘焙坊

《榛愛巧克力蛋糕》= 鄭鈞格



138. 午後甜點佳

《蜜境》= 黃佩雅



139. 威廉公主

《心心相連》= 譚偉源



140. 遇印點心坊

《Gill(姬兒)》= 黃培鈺



141. 聯翔餅店

《愛の收藏》= 程秉樺



143. 月之戀人

《楓葉戀人》= 林建志



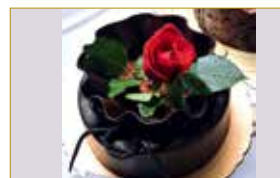
144. 興大附農

《幸福國度 Full of Happiness》= 孫珮慈



145. 艾薇

《薔薇之戀》= 林泰誠



146. 潮港城

《一往情深》= 謝曜鴻



147. 法蕾 · 熊

《純真》= 醉雲風



149. 艾格伊

《艾非因》= 游國峰



150. 明蘭軒烘焙坊

《花獻愛》= 連代喻



151. 金品西點麵包

《分手快樂》= 黃皓玲



153. 佳樂蛋糕

《情人蛋糕》= 方素英



154. 麻瓜吐司

《命中注定射向妳》= 彭詩倫



155. 水岸森林

《出奇派對巧克力蛋糕》= 林甄甄



156. CV 黑色天使

《狂野國度》= 范東龍



157. 向陽房

《浪漫》= 沈文富



158. 莉雅法式西點

《曖昧》= 何宜芳



160. 興大附農

《初戀的滋味》= 賴玟亘



161. 磨而烘焙

《白色旋律》= 林雅筑



162. 巧福西點

《戀戀巧情人》= 曾進福



163. 歐香烘焙坊

《愛・永恆》= 呂理全



164. 小舞台精緻烘焙

《榛心真意》= 黃建勳



165. 洛可可烘焙坊

《蘑菇花園》= 林晟璋



166. 聖塔皇

《Love Cupid》= 黃聖煌



167. 一森手工烘焙

《微醺惡魔》= 林建男



168. 廚匠異國料理

《永恆藏心》= 裴世貴



169. 艾薇

《愛戀甜覆榛》= 呂孟勳



170. 吉田烘焙

《邱比特》= 林瑞奇



171. 童之家

《金戀》= 童琇瑩



172. 葡萄樹－十甲

《每個女孩都期待完美的愛情》= 莫東憲



173. 潮港城

《愛戀》= 林曉威



174. 貝克莉烘焙坊

《經典貝克莉情人》= 尤裕信



175. 福泰商務旅店

《戀戀傳情》= 趙伯洲



176. 田之戀手作坊

《花之戀》= 李侑珊



177. 七個小日子

《玫瑰戀情》= 賴瑞金



178. 凱莉西點麵包

《白色戀人》= 謝立德



179. 諾貝爾

《戀雪糕》= 林煬智



180. 貝克里

《LOVE store》= 廖鑫祥



181. 格律詩

《比利時半熟蛋糕》= 洪育正



182. 喜憨兒竹北

《真愛一生》



184. 黑色棒棒糖

《幸福原點》= 蘇柏瑋



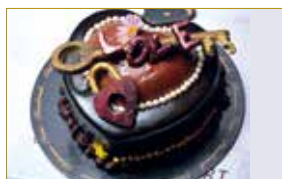
185. 日月千禧酒店

《禮物》= 徐紹恒



186. 小熊菓子

《真愛密碼 ~Love》= 黃琮祐



187. 熊甜蜜蛋糕

《關愛》= 王承莊



188. 加州陽光

《星空之戀》= 林兆淵



189. 咕嚕貓咖啡館

《一見鍾情》= 趙玉淑



190. 米摩莎手工烘焙

《經典巧克力莎哈蛋糕》= 蔡明諺



191. 多那之咖啡蛋糕

《金巧愛戀》= 林育騫



192.

《心肝寶貝》



193. 咩兒烘焙坊

《巧克力生乳蛋糕》= 李秉蔚



194. 摩德年代

《覆盆子巧克力塔》= 江御銘



195. 宏佳

《小熊蛋糕》= 黃冠文



196. 德莉雪司西點麵包

《藍莓荔枝布朗尼》= 黃文璋



197. 非香非

《Le Gout》= 鄧兆良



198. 丹蜜爾

《重情》= 李勝騰



199. 吉和利烘焙坊

《檸檬草巧克力》= 蘇曜周



200. 崇明

《愛情樹》= 王凱立



201. 歐士烘焙坊

《愛之戀》= 顏琮翰



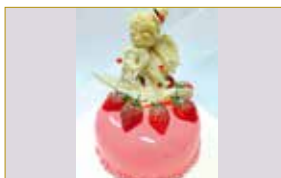
202. 義來藝去

《依莉莎白》= 張家豪



203. 麓琦咖啡道

《愛的幸福國度 - 愛戀》= 張智權



204. 小杏樹

《永遠的承諾》= 陳瑋奕



205. PASA DENA 法式餐廳

《玫瑰是愛情啊》= 林姪琪



206. 愛倫手感烘焙

《愛情的回憶》= 張伊仁



207. 懿品 EZ

《無盡的愛》= 黃榮仕



208. 漢來本館

《戀香悠悠》= 魏毓恩



209. 阿信農場

《Lovely Rosa》= 詹惠珊



210. 榮軒

《芝情慕斯》= 陳昭榮



211. 遠東香格里拉酒店

《瞬間》= 許煜新



212. 轉角餐廳

《自由・愛》= 趙婉竹



213. 格那修手作蛋糕

《梨花》= 沈家弘



214. 綠色空間

《甜蜜花園》= 溫明雄



215. 台灣茶奶茶

《濃情》= 王裕華



216. 樂米工坊

《濃情意意》= 廖緬琳



217. 世唯

《古典雪藏》= 羅龍昇



219. 聖保羅

《粉紅甜心》= 葉育昇



220. 芙芮莉烘焙名店

《巧克力年輪蛋糕》= 吳景渝



221. 豆豆熊

《粉紅戀人》= 施靜娟



223. 福灣莊園

《黑色戀人》= 黎玉璽



224. 皓月

《白色戀人》= 楊志農



225. 義來藝去

《摯愛》= 郭訓羽



226. 樂多福

《依戀》= 黃鴻靖



227. 香榭麗緻

《邱比特的最愛》= 周益全



228. 潘瑞宗

《濃情蜜意》



229. 果之香

《濃情榛心莓果》= 陳東岳



230. 悠活渡假村

《初戀》= 李協隆



231. 天饌食品

《榛心巧克力蛋糕》= 王馨培



232. 遠東香格里拉酒店

《甜蜜紅 Sweet》= 簡益彥



233. 南英商工

《心心相印》= 趙章萱



235. 甜點旁的米格魯

《幸福之吻》= 張凱傑



236. 尊皇大飯店

《甜蜜告白》= 楊昀妮



237. 烘焙大師

《濃情》= 陳柏宇



238. 麥羅

《濃情可可》= 李金城



239. 聖保羅

《星空戀曲》= 吳育碩



240. 格那修手作蛋糕

《初戀》= 李政翰



241. 新國際西餐廳

《慕》= 張彩緹



242. Hofmann 法式手工烘焙

《潘朵拉的祕密花園》= 方一玲



243. 墾丁夏都

《愛在心裡面》= 劉嘉隆



244. Emily's 烘幸福

《藏愛》= 梁郁佩



245. 義來藝去

《玫瑰佳人》= 許善琳



246. 駱先生

《生巧克力蛋糕》= 駱致憲



247. 金龍彩

《花嫁》= 林敏良



248. On the table

《About Love》= 杜立玲



249. 方師傅

《浪漫巴黎》= 吳昆展



251. 南台科大

《甜心》= 莊政霖



252. 台灣茶奶茶

《珍愛》= 廖建興



253. 義薩芭蒂

《圓》= 葉恒孝



254. 藝芝坊

《濃情蜜語》= 王茂松



255. 馥醍麵包

《唯一》= 黃柏翔



256. 千巧谷

《罪愛的魔咒》= 林瓊惠



257. 金礦

《留心》= 蔡瑞堂



258. 張柏瑜

《典藏真心》



260. 蓮潭會館

《摩登嘉麗》= 盧保吉



261. 菰芙 Cake

《夢幻可可重乳酪》= 王敏惠



263. 艾帕瓦

《純愛》= 鄭文政



264. 義來藝去

《濃・情》= 謝一華



265. 奧瑪烘焙

《典藏真愛》= 李伯樂



266. 漢來本館

《巧克力 1 號》= 劉德民



267. 迷路餐桌計畫

《迷路為了遇見你》= 吳承芳



268. 獅甲包子工坊

《情書》



269. 遠東香格里拉酒店

《是戀》= 吳介藍



270. 樂貝特洋菓子

《維洛娜之愛》= 王李煜邦



271. 全味香

《撒旦戀人》= 郭靜樺



272. 葛利特

《雪戀》= 吳佩珊



273. 貓耳朵

《繽紛愛情》= 許世彬



274. 布拉格

《星空》= 黃文彬



275. 聖保羅

《永恆藏心》= 蘇婉如



276. Queen House

《初戀的妳》= 王毓誠



277. H 會館

《盛開的羅曼蒂》= 吳鴻裕



278. 雄昌

《今生金飾》= 謝翔合



279. 人道素食

《戀語》= 黃盈瑞



280. Pan

《潘朵拉》= 陳勝豪



281. 麥貝加

《戀戀巧克力蛋糕》= 陳昱諺



282. 美好

《搖滾之心》= 陳昱廷



283. 牌牌饌

《甜蜜蜜》= 簡鵬恩



285. 饞嘴貓

《心花怒放》= 廖映淳



286. 人道素食

《這就是愛情》= 紀榮助



287. 貝思特

《天使之戀- 樞機卿蛋糕》= 邱英裕



288. 愛倫手感烘焙

《愛情小確幸》= 黃佩琳



289. 芙蘿果子

《真愛》= 潘明玉



290. 奧瑪烘焙

《法式經典》= 詹明翰



291. 格那修手作蛋糕

《酪即洛梨》= 張宸賓



292. 吳俊南

《激情如火》



293. 李武忠

《愛的圓舞曲》



294. 花蓮 Arrow Tree

《真愛》= 賴育慈



295. 幸福荳荳

《維羅納之戀》= 洪雅雯



296. Queen House

《求婚日記》= 甘宜禎



297. 伊化

《眉來眼去情人蛋糕》= 王渲茗



298. 馥醍麵包

《炙燒的心》= 林冠廷



299. 芋品坊

《戀戀格薇亞》= 顏旭翎



300. 金礦咖啡

《窩心》= 方柏松



301. 藝來藝去

《珍心》= 陳柏恩



303. 法樂祺

《Pomme d'amour et pomme d'amour
moussechocolat》= Dominique

304. 法樂祺

《Coeur tout chocolat》= Alexandron



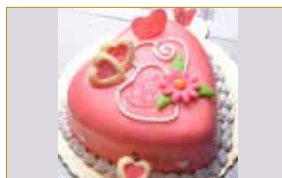
305. 布穀鳥

《幸福的約定》



306. 何妃手作烘焙

《愛的頻率》= 朱文谷



307. 究室法式甜點

《就是迷戀》



308. 迪亞夢朵

《甜蜜滋味》



309. 遠雄會議中心

《トロワ》= 趙奕齡



310. 貓尾巴

《全部的爱》= 黃柏智



311. 貓尾巴

《王子的心意》= 林承寬



312. 豬小妹烘焙屋

《心心相印》= 吳政軍



青年烘焙師－張智權

濃濃的愛戀香味－戀香

使用食材

嘉麗寶草莓脆球、嘉麗寶 70.5% 苦甜巧克力鈕扣、嘉麗寶 33.1% 絲絨純白巧扣、嘉麗寶高脂可可粉
卡地亞動鮮、50% 杏仁膏、柑曼怡香橙酒、德紐無鹽奶油、鑽石果凍粉。

1
2 | 3

1. 戀香 -1。2. 張智權 -26 歲。3. 戀香 -2。



蛋糕是由情人節做為主題，搭配德麥食品的嘉麗寶巧克力來突顯這款蛋糕濃濃的愛戀香味，不管是女朋友或心儀的對象想必都無法抗拒。

麗琦咖啡道

高雄市三民區褒揚東街 162 巷 11 號

青年烘焙師作品大展 參加辦法

參加資格：30 歲以下的烘焙師。

作品條件：只要作品部份使用德麥所販售的各項原料

參加辦法：請將以下資料，寄到 tehmag@tehmag.com.tw

1. 報名者姓名 / 年齡 / 所屬店家 / 個人照片。

2. 作品照片 / 作品名稱 / 所使用的材料 / 對作品的簡單描述（字數不拘）。

所有投稿的作品，將會刊登發布在粉絲人數達 13,000 人以上的德麥臉書粉絲團上，其中經德麥烘焙技師團十數位師傅判定為優秀的作品，更會刊登在烘焙新訊月刊上，讓超過 1 萬 2 千名以上的烘焙同業與專家，一起欣賞到你的作品！

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，是目前台灣烘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：致力於環境持續改善

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



大陸廠



美國分公司



泰國分公司



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

台北辦事處／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：高雄縣橋南鄉本館路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

3月號



母親節西點講習

黃育騰 師傅

一年一度的母親節即將到來，德麥食品也不會缺席
今次將由德麥烘焙技師黃育騰師傅現場示範多款賣
相佳、口感好、獨特而別具新意的母親節蛋糕，想
抓住第一手母親節商機，千萬不能錯過。

現場示範：黑女王、粉愛、花束、永遠(えいえん)、幸福(幸せ)

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
		1	2	3	4	5 休
6	7	8	9	10 國際烘焙展	11 國際烘焙展	12 國際烘焙展
13 國際烘焙展	14	15	16	17 花蓮 母親節西點講習	18 宜蘭 母親節西點講習	19 休
20	21	22 高雄 母親節西點講習	23 台南 母親節西點講習	24 嘉義 母親節西點講習	25 台中 母親節西點講習	26 休
27	28	29 台北 母親節西點講習	30 新竹 母親節西點講習	31 桃園 母親節西點講習		

黃育騰母親節西點講習：新台幣500元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
3月17日	四	下午6:00-9:00	花蓮	彩虹魚	0988-097737 (薛淇元)	花蓮市中興路55號
3月18日	五	下午6:00-9:00	宜蘭	西華烘焙	0963-035973 (林佑軒)	宜蘭縣羅東鎮公正路402號
3月22日	二	下午6:00-9:00	高雄	德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
3月23日	三	下午6:00-9:00	台南	德麥	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段122號
3月24日	四	下午6:00-9:00	嘉義	協志高職	(05) 236-6298	嘉義縣民雄鄉建國路二段285巷11號
3月25日	五	下午6:00-9:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
3月29日	二	下午6:00-9:00	台北	德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權七路13號7樓
3月30日	三	下午6:00-9:00	新竹	德麥	(03) 562-2188	新竹市警光路40號
3月31日	四	下午6:00-9:00	桃園	全國食材	(02) 2298-1347	桃園市大有路85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

www.tehmag.com.tw

E-mail: tehmag@ms37.hinet.net



台北總公司
台中營業所
高雄營業所
新竹辦事處
宜蘭辦事處
花蓮辦事處
嘉義辦事處
台南辦事處
香港(廣東)分公司
馬來西亞分公司

248 新北市五股區五權七路13號7樓
408 台中市南屯區工業區20路32號
807 高雄市三民區銀杉街55號
260 新竹市警光路40號
300 宜蘭縣宜蘭市民權路191號
973 花蓮市福源街289巷168弄13號
606 嘉義市東區大興路432號
710 台南市永康區永大路一段122號
587, 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 (Panjamitri) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand
Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887

加錫芝蘭廠

電話：(02)2298-1347
電話：(04)2359-2203
電話：(07)397-0415
電話：(03)562-2188
電話：(03)931-5823
電話：(03)854-5731
電話：(05)236-6298
電話：(06)273-7250
電話：852-2342-6586

傳真：(02)2298-2263
傳真：(04)2359-3911
傳真：(07)397-0408
傳真：(03)562-2202
傳真：(03)931-5818
傳真：(03)854-5731
傳真：(05)236-6297
傳真：(06)273-7251
傳真：852-2793-4586

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