

烘焙新訊 02月



品質安心 × 技術創新 × 服務用心

中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄

發行：2022年 02月 第 254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：10000 份



February / 2022



虎年
大吉



RUBY 紅寶石牛軋糖

(A) 50*35 糖盤一盤 單位 (g)

M85 麥芽糖	600
德麥雪花糖	285
175 專用糖	240
水	250
S350 糖漿	56
胭脂紅	9

(B) 單位 (g)

荷蘭義大利蛋白霜	113
飲用水	75
食鹽	9

(C) 單位 (g)

法國酸酵無水奶油 GHEE	113
嘉麗寶 RUBY 紅寶石巧克力	300
四葉北海道酪乳粉	200
莓香粉	50

(D) 單位 (g)

乾燥草莓碎粒	50
乾燥樹莓碎粒	50
荷麥蔓越莓乾	280
荷麥夏威夷豆 (烤過)	1000

莓香粉 單位 (g)

乾燥草莓碎粒	25
乾燥樹莓碎粒	25



莓果雪莉糖

莓心糖 132°C 單位 (g)

M85 麥芽糖	600
德麥雪花糖	285
175 專用糖	240
水	250
S350 糖漿	56
荷蘭義大利蛋白霜	113
飲用水	75
食鹽	9
法國酸酵無水奶油 GHEE	113
嘉麗寶 RUBY 紅寶石巧克力	225
德紐奶粉	225
乾燥草莓碎粒	50
乾燥樹莓碎粒	50

莓心酥餅 單位 (g)

飛雪金磚奶油	550
上白糖	700
全蛋	100
四葉北海道酪乳粉	50
德麥卡士達粉	100
裝飾玉米粒	150
荷蘭香草精	5
鑽石牌低筋麵粉	750
泡打粉	20
鹽	10
食用紅色四十號鋁麗基	8



福

黃金香柚生焦糖

(A) 50*35 糖盤一盤 120°C 單位 (g)

上白糖	400
雪花糖	620
水	440
M85 麥芽糖	880
175 專用糖	170

(B) 單位 (g)

四葉北海道十勝奶霜	700
飛雪金磚奶油	260
日本柚子汁	660
Mikoya 柚子醬	50

(C) 單位 (g)

德麥寒天粉 911	36
水	216

(D) 單位 (g)

飛雪金磚奶油	200
--------	-----



HAPPY
2022
NEW YEAR

愛你 Q 心

卡拉 Q 餅

A	單位 (g)
① M85 麥芽糖	495
② 雪花糖	240
③ 175 專用糖	210
④ 水	210
⑤ S-350	52.5

B	單位 (g)
① 荷蘭義大利蛋白霜	105
② 飲用水	67.5
③ 海鹽	9

C	單位 (g)
① 法國諾曼第無水奶油	127.5
② 四葉酪乳粉	188

D	單位 (g)
① 吉力丁粉	49
② 飲用水	248

E	單位 (g)
① 卡拉棒	1400
② 黑芝麻粒 (熟)	330
③ 乾燥蔥末	60
④ 荷麥番茄乾	375
⑤ 帕瑪森起士粉 (烤過)	150

卡拉棒	單位 (g)
① 新韓國麵包粉	500
② 全蛋	50
③ 冷水	365
④ 愛樂薇發酵奶油	170
⑤ 沙拉油	25
⑥ 帕瑪森起士粉	120

玫瑰紅心

玫瑰紅心芭樂牛軋糖

A	單位 (g)
① 水	250
② M85 麥芽糖	600
③ 雪花糖	285
④ 175 專用糖	240
⑤ S-350	60

B	單位 (g)
① 荷蘭義大利蛋白霜	130
② 水	75
③ 鹽	12

C	單位 (g)
① 法國諾曼第無水奶油	120
② 四葉北海道酪乳粉	200
③ 卡士達粉	50

花醬糖水 D	單位 (g)
① 糖水	90
② 花粉	26
③ 玫瑰花醬	300

花粉	單位 (g)
① 蘿絲乾燥玫瑰花瓣	20
② 檸檬酸	6

D	單位 (g)
① 紅心芭樂乾	400
② 荷麥番茄乾	200
③ 乾燥樹莓碎粒	50
④ 夏威夷豆 (熟)	1000

糖水	單位 (g)
① M85 麥芽糖	400
② 水	200

榛愛

焦糖榛果牛奶糖

A	單位 (g)
① 上白糖	400
② M85 麥芽糖	800
③ 175 專用糖	150
④ 水	200
⑤ S-350	50
⑥ 雪花糖	450

B	單位 (g)
① 愛樂薇動物性鮮奶油	1350
② 煉乳	360
③ 海鹽	15
④ 香草精	10

C	單位 (g)
① 911 寒天粉	40
② 水	250

D	單位 (g)
① 杏仁粒	800
② 南瓜子	250

E	單位 (g)
① 愛樂薇發酵奶油	200
② 嘉麗寶榛果巧磚	500
③ 杏仁牛奶風味醬	50



THE 4TH CHOCOLATE IS HERE

FB傳情活動

肉麻的、溫暖的，平常不好意思說的綿綿情話讓Ruby幫你傳達！

除了身邊的另一半，也可以向上輩子的情人表達愛意喔～

*活動期間：2022/01/26(三) - 2022/2/14(一)晚上23:59

*活動步驟：

- ① 於活動貼文下方留言說出你的情話
- ② 標記@傳情對象，並hashtag「#嘉麗寶巧克力為你傳情」
- ③ 分享此貼文並追蹤「德麥食品」粉絲專頁

*活動獎品：

● 嘉麗寶Callebaut比利時原廠限量工具組(圍裙+調理盆) 3名

● 嘉麗寶Callebaut紅寶石巧克力400g 3名

*公布得獎：2022/02/16(三)下午16:00公布於德麥食品FB粉絲專頁。

*回傳得獎者資料：2022/02/18(五)晚上23:59前私訊德麥食品FB粉絲專頁得獎者的完整收件資料「姓名、行動電話、地址(含郵遞區號)」。逾時未提供資料視同放棄得獎資格。

※得獎人如經查驗未完成上述活動步驟，即喪失得獎資格。

※主辦單位德麥食品保有隨時修正或中止本活動辦法之權利。



IG傳情活動

活動期間購買嘉麗寶紅寶石Ruby巧克力聯名店家商品並拍照PO文，就有機會獲得比利時原廠好禮！

*活動期間：2022/01/27(四) - 2022/2/20(日)晚上23:59

*活動步驟：

- ① 於活動期間購買任一聯名店家商品
- ② 拍照發文並標記@tehmag66與聯名店家
- ③ 追蹤【德麥食品】官方IG

*活動獎品：

● 嘉麗寶Callebaut比利時原廠限量工具組(圍裙+調理盆) 3名

● 嘉麗寶Callebaut紅寶石巧克力400g 3名

*公布得獎：2022/02/22(二)下午16:00公布於德麥食品FB粉絲專頁。

*回傳得獎者資料：2022/02/24(四)晚上23:59前私訊完整收件資料「姓名、行動電話、地址(含郵遞區號)」。逾時未提供資料視同放棄得獎資格。

※嚴禁盜圖行為，若查獲已未授權圖文參與活動，除喪失抽獎資格，其相關法律責任概由上傳者自負。

※得獎人如經查驗未完成上述活動步驟，即喪失得獎資格。

※主辦單位保有隨時修正中止本活動辦法之權利。



Ruby Chocolate




CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

Ruby巧克力傳情

聯名商品濃情上市！

參加活動再送嘉麗寶巧克力、原廠進口周邊！

粉嫩又帶有天然清新莓果香氣的嘉麗寶紅寶石Ruby巧克力絕對是情人節最適合拿來傳達情意的信物！今年情人節，嘉麗寶紅寶石Ruby巧克力串聯了多間甜點、烘焙店家一同推出聯名商品以及多項有趣的活動，要陪大家度過一個粉紅色的甜甜情人節

Ruby巧克力傳情活動
詳情&聯名店家名單



活動詳情依官網公告內容為準

2022 草莓季特輯

莓好 | 春日

STRAWBERRY

in the early spring garden.

從十一月到四月，是台灣盛產草莓的季節，主要品種以豐香及香水這兩種為主。運用北海道生乳的香醇乳香系列產品，搭配草莓製作系列甜點，以北海道與草莓結合，口味非常搭配且增加產品優勢。



四葉特選鮮乳

100%生乳無成分調整，乳脂肪3.7%，經專家評為「特選」，在被十勝牧場們圍繞的四葉工廠中殺菌包裝，成分無調整的特選四葉鮮乳每週直送台灣。

四葉北海道十勝奶霜

具有清爽細緻口感、濃郁的生乳風味。在烘焙用途上的操作性極佳，無論在耐酸性、耐熱性、耐凍性、以及耐變色性上皆有優異的表現。



草莓歐蕾



Hot	(g)
嘉麗寶草莓巧扣	30
四葉鮮奶	250
樂比草莓果泥	20
適量	適量

Cold	(g)
嘉麗寶草莓巧扣	30
四葉鮮奶	200
樂比草莓果泥	20
達文西星冰糖漿	30
冰塊	適量

[奶蓋]	(g)
愛樂薇動鮮	100
達文西星冰糖漿	10
達文西起司淋醬	15



愛樂薇動物性鮮奶油35%

乳脂肪含量35%，使用法國乳源，濃郁香醇，質地滑順細緻，打發率與穩定性卓越，BOCUSE D' OR 比賽指定專用品牌。

樂比草莓果泥

選用最頂級優質完熟水果，採用最先進技術製程，保留營養、色澤與美味。法國里昂甜點世界盃大賽指定品牌、美國白宮與法國御廚指定使用。



2022 草莓季特輯

莓好|春日 STRAWBERRY



愛迪亞草莓餡

比利時愛迪亞頂級水果餡，創立於1927年，產品適合耐高溫烘焙及冷凍保存，運用廣泛，草莓略呈心形，鮮紅多汁柔軟，酸甜適中營養價值高。



重焙燉蛋糕

草莓布蕾杯



蛋糕體	(g)	草莓布蕾餡	(g)	香堤	(g)
全蛋	1053	牛奶	300	法國愛樂薇動鮮35%	1000
蛋黃	55	法國愛樂薇動鮮35%	150	上白糖	60
超柔蛋糕粉	740	焦糖布蕾粉	110	合計	1060
水	220	吉利丁塊	90		
快速75	45	愛迪亞草莓餡	200		
沙拉油	300	合計	850		
合計	2413				

草莓牛奶Q糖

草莓QQ



草莓乾

Strawberry Diced
規格：5斤/包X4包/箱

使用天然的草莓製作而成的草莓乾，甜而不膩，味道帶有一絲酸酸的自然果香，和Q彈的嚼勁，提供客戶靈活運用，創造天然好滋味。



乾燥草莓碎粒

Dried Strawberry Mince
規格：200公克/包

天然、無添加的草莓乾製作而成的草莓碎粒，適合妝點於蛋糕、麵包或飲品上，吸水後的碎粒，就如同口感味美的草莓果肉，增添產品的視覺和味覺。



A	單位 (g)
① 上白糖	500
② M85 麥芽糖	790
③ 175 專用糖	300
④ 水	200
⑤ S-350	50
⑥ 雪花糖 (A)	200

B	單位 (g)
① 愛樂薇動物性鮮奶油	1200
② 雪花糖	160
③ 海鹽	15
④ 愛迪亞草莓餡	800

C	單位 (g)
① 911 寒天粉	45
② 水	230
③ 胭脂紅色色粉	10

D	單位 (g)
① 愛樂薇發酵奶油	300

E	單位 (g)
① PCB 覆盆子風味粉	50
② 乾燥草莓碎粒	50
③ 草莓乾	600



耐凍鏡面果膠

直接塗抹於甜點表面，形成一層膠膜表面光亮。能延長食品保存期限的功能。特點：免煮即可塗抹、耐冷凍、易擦拭、可製作淋面、防受潮。



新年聚餐必吃！

萊思克國王派正流行 吃進好運 迎接2022年

迎接新年來臨，象徵帶來一整年好運的國王派持續熱賣中，幾間名店甚至一顆難求！不論是經典的杏仁奶油餡，或是應景、創新的玫瑰草莓餡、檸檬杏仁餡，從盒中取出國王派開始，自表面精緻如藝術品般的刻紋，到下刀時讓眾人驚呼的酥脆聲，最終大家一齊放入口中享受馨香細緻的奶油香氣，在歡騰的氣氛下熱烈討論著誰是吃到小瓷偶的幸運兒，國王派絕對是團圓聚首時最適合的甜點！



法國萊思克
AOP片裝發酵無鹽奶油84%(冬乳製成)
LESCURE Pastry butter 84%

- 含84%乳脂肪
- 頂級特殊風味，讓可頌、酥皮類糕餅味道更豐富
- 延展塑性佳，適合旋轉扭曲整形
- 應用在千層、可頌、酥皮、塔皮產品，效果更酥脆

德麥

特殊表現



製作國王派時，產品經過高溫烘焙，會散發濃郁的奶香味，並在尾韻的奶香中，帶有一股淡淡的堅果香氣，令人回味無窮！

法國知名天然奶油品牌萊思克LESCURE在年末串聯20餘間的店家一起盛大推出「萊思克國王派」，準備陪伴大家一起歡慶新年！從北到南包括宜蘭等地的烘焙店家，以法國第一個獲得法定產區認證的萊思克AOP發酵奶油製作國王派。在發源地法國自年末的聖誕節到年初的主顯節都是家家戶戶餐桌上不可或缺的國王派，本就含有祝福、團聚的意義，若吃到藏身其中的小瓷偶更預言將擁有全年的好運！不論是農曆春節或是親友生日都不妨來顆帶著滿滿祝福的國王派一起慶祝吧！



法國知名百年品牌「萊思克」，同時也是烘焙廚藝界不可或缺的靈魂角色，曾獲得巴黎國際展覽金牌大獎及國際大獎第一品牌的殊榮。



來自法國的萊思克發酵奶油同時擁有濃厚香氣與清爽口感的秘密在於攪乳前先以獨特乳酸菌種進行長時低温生物熟成發酵，此道費時費工的傳統手法造就萊思克奶油講究的獨特榛果香氣及鮮乳脂口感，加以無添加劑、禁止添加色素、抗氧化劑、脫酸劑等安全與品質的堅持，使選用萊思克奶油製作的國王派總能釋放層次豐富的迷人味道。



精選之最



以冬季乳源製成
AOP片裝發酵無鹽奶油

84% 乳脂含量

萊思克國王派 販售店家資訊

還在苦惱該去哪裡購買應景的
萊思克國王派嗎！？
歡迎掃碼至連結，
觀看更多可購買之店家 ▼



台北文華東方酒店



台北文華東方酒店



台北文華東方酒店



侯布雄法式茶點沙龍



拾穗Bakery



侯布雄法式茶點沙龍



阿瑪迪斯咖啡館



吉可頌丹麥專門店



萊德生活烘焙



優仕紳烘焙麵包館



優仕紳烘焙麵包館



追蹤德麥食品粉絲團，帶你進入烘焙的
異想世界，開啟你的麵包、甜點魂！

-台北市、新北市-

山嵐烘焙、米哈甜點、拾穗Bakery、全統西點麵包、
樂炊烘焙、優仕紳烘焙麵包館、亨·享初-手作麵包
坊、法蘭司烘焙、侯布雄法式茶點沙龍、大地酒店、
路歐利Pain de RUOLI、吉可頌丹麥專賣店、台北福
華大飯店、阿瑪迪斯咖啡館、吉可頌丹麥專門店、台
北文華東方酒店

-桃園-

名人堂花園大飯店

-新竹-

MANO MANO

-嘉義-

河馬先生甜點烘焙坊

-高雄-

Wow的店

-宜蘭-

十年之后、Step By Step Pâtisserie微甜時光、散步小
河岸法式甜點





德麥食品與您相約

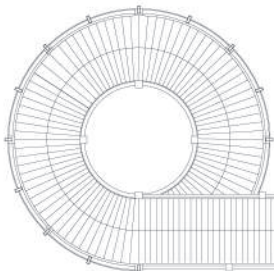


Taipei Int' l Bakery Show 2022 台北國際烘焙暨設備展

2022/3/17(四)-3/20(日) 10:00 - 18:00
(最終日展至17:00結束)

台北南港展覽館1館4樓N區入口 (台北市南港區經貿二路1號)

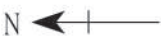
索票方式：請洽德麥業務



南港路一段

南港展覽館站(淡水線/板南線)

杰威通路
開平學校
淡海新街
淡海新街
淡海新街
淡海新街



經貿二路 Jingmao 2nd Rd.



ヤキカシ

波士頓龍蝦、日 頂級食材堆到看不見麵

新竹新開幕的「Yakikashi 燒菓子」逆勢推出選用波士頓龍蝦、生食等級日本干貝、鮑魚以及松露等頂級食材的豪華麵包，秉持「用料不能省，要就給客人最好」的精神，新竹Yakikashi 燒菓子的產品要讓消費者用麵包店的價格，體驗星級飯店與米其林餐館的享受。



只是想解解嘴饞的你可以看看海鮮麵包，以老干媽醬料醃製珠貝佐法國進口乳酪絲的老干媽珠貝麵包，滿滿珠貝完覆到看不到麵包；咖哩蟹管麵包選用比超市大3倍的超粗蟹管肉搭配老闆自製咖哩醬，香甜洋蔥咖哩香氣與起司、蟹管肉和諧呈現；黑松露蒜香干貝麵包以法國進口黑松露醬調味，每份有三大顆日本進口3S生食等級干貝，軟嫩多汁滿滿海味，喜歡干貝的你千萬不能錯過！其他還有老闆自漁市挑選並細心以料酒去腥調理的新鮮中卷、肉質飽滿厚實的台灣九孔鮑、搭配青醬的鹹香海瓜子以及一個麵包一隻澳洲龍蝦的龍蝦麵包等，Yakikashi 燒菓子做足準備要讓客人大開眼界！老闆貼心提醒，海產處理費時費工，所以海鮮麵包雖然天天供應但每次出爐數量不多，喜歡的朋友還請早到店裡選購以免向隅了。



深耕桃園多年的Yakikashi 燒菓子此次跨足新竹以充滿朝氣的亮橘色店面點綴所在的社區街頭。店內最吸睛的海鮮拼盤一端出來馬上讓全場驚嘆，從整隻攀附在麵包上的波士頓龍蝦與澳洲龍蝦開始，依序還有以黑松露調味的日本進口3S生食等級干貝，和一斤只有12顆、個頭超大的茄汁台灣九孔鮑，以及新鮮中卷、焗烤鯛魚片、香辣海瓜子、咖哩蟹管肉等，琳琅滿目的奢華食材滿滿堆疊在麵包上送進烤箱焗烤，保證每一口都能吃到厚實海鮮超過癮！



在Yakikashi 燒菓子也能買到現在相當熱門的鹽可頌，不同於大家普遍使用海鹽，Yakikashi 燒菓子選擇以更為稀少的玫瑰鹽增添香氣，且除了原味外還有香而不辣的老干媽口味，添加法國原裝進口黑松露的黑松露口味，包裹濃郁乳酪外面再沾滿帕瑪森起司的流心起司口味，最令人開心的是鹽可頌系列一個銅板就能入手！

本生食干貝通通擺上去！

店家資訊
Yakikasi 燒菓子新竹店
營業時間：週一-週日 下午14:30-晚上20:00
地址：新竹市東區關新路187號

麵包體 烘焙坊推豪華麵包只要38元起

主打一種麵包、三種吃法的冰火菠蘿，包裹日本北海道十勝地區進口四葉奶霜取代奶油片，綿密內餡吃起來像在吃北海道鮮奶冰淇淋！用氣炸鍋或烤箱依不同溫度與時間回烤，就能吃到冰淇淋、奶昔、流心三種口感與風味。除了原味牛奶，還有苦甜巧克力口味，使用國際知名的比利時進口嘉麗寶苦甜巧克力製作濃郁內餡，可以享受到巧克力冰淇淋或是有療癒巧克力岩漿流淌而出的惡魔熔岩巧克力。一樣用氣炸鍋或烤箱就能加熱的還有法式冰火布蕾，大手筆包入法國頂級萊思克AOP發酵奶油，和頂部焦脆的日本中雙糖相得益彰，外脆內軟加上流心奶餡口感更勝傳統烤布蕾，除了現場品嚐外，店家也提供冷凍外帶服務，在家嘴饞想吃甜食也能自己輕鬆回烤說吃就吃超方便！法式冰火布蕾未來預計將陸續推出10種口味。



吃完甜的想來點鹹的嗎？Yakikasi 燒菓子的「法式小鮮肉」可以當點心也可以當正餐，獨家脆Q餅皮鹹香有勁，內餡更是用心推出少見的「印尼國菜」巴東牛肉、黑松露雞肉、黑胡椒豬肉等口味，充滿肉汁的飽滿內餡是愛吃肉的粉絲心中第一名商品。



Yakikasi 燒菓子另一個獨家商品—法式濃湯包，一樣用氣炸鍋或烤箱輕鬆加溫，立時在家就能享用麵包與濃湯的滿分絕配組合！以法國麵包承裝玉米、巧達、咖哩、南瓜四種濃湯，再覆蓋上一層摩佐瑞拉起司絲，寒流來襲宅家不出門，隨時都有碗超濃郁奶香濃湯配麵包，熱熱喝最暖心，是家中小朋友最喜歡的營養點心。

桃園店的人氣商品—經典玫瑰到了新竹推出2.0升級版，將食用級玫瑰花瓣磨粉，再將玫瑰花粉以蜂蜜釀製三個月後才做使用，包裹美國乳酪與優格的獨家內餡中再添加玫瑰花釀，讓花香更上一層樓。其他如使用每兩要價400多元頂級台灣肉桂粉、手工黑糖揉合獲法定產區認證的法國頂級萊思克AOP發酵奶油的黑糖肉桂捲；桃園店開店15年來廣受客人喜愛的蠶寶寶歐克；使用店家自養老麵製作的歐式麵包；以及日式紅豆麵包，有起司、奶酥和紅豆等口味的日式小吐司等大家熟悉的家常麵包也都將在Yakikasi燒菓子新竹店上架亮相，不變的是老闆依然堅守「無毒、無色素、無人工香料」的製作原則，希望能將Yakikasi燒菓子美味的麵包分享给大家。

Yakikasi 燒菓子新竹店豪華海鮮拼盤目前採預約制，每日限量五份，客人可以指定選擇要擺放波士頓龍蝦或澳洲龍蝦。店內除麵包、蛋糕也提供咖啡、熱可可、特調果醋等飲品並設有內用座位，部分產品如法式冰火布蕾、法式冰火菠蘿與法式濃湯包還提供冷凍外帶，後續也將規劃宅配服務讓大家更簡單地購買到Yakikasi燒菓子新竹店的美味麵包。



偷偷侵蝕著健康的 健康的食品



上一期用果乾和早餐穀片來當例子，似乎把不少人嚇個半死。別緊張別緊張，其實整篇主要的重點只有兩個。第一是在同類型的產品中選擇「無調味、無精製」；第二是不過量。這一期當然也是類似的概念，一樣幫大家帶來了兩種入選食品。

入選者3號： 優格

大家應該都知道，優格是有益於腸道健康的食品，因為它可以協助我們在腸道建立一個健康的菌相，抑制壞菌的生長。聽起來好像很棒，那怎麼還會入選呢？其實問題就出在調味上。眾所皆知，優格是一種以牛奶為原料，利用乳酸菌發酵的食品。那顧名思義，乳酸既然是一種酸，它的味道當然就是酸的。所以為了讓討厭酸味的人也能接受優格，我們還需要把酸味給中和掉。沒錯，就是要加糖。當你以為吃優格是照顧腸道，實際上肚子也一起照顧到了，保養由裡到外一次完成！所以如果你是為了保健功效而吃優格，無糖優格會比較好的選擇。但如果真的受不了無糖優格的酸味，其實可以搭配一點水果，還能同時補充維生素和纖維素。否則在保健效果體現之前，可能就先出現在體脂計上了。



同場加映。可能會有人想問希臘優格和一般優格的差異在哪？主要差異在希臘優格的牛奶使用量比一般優格來得多，製程中還會去除乳清。所以在成品的口感上會比一般優格來得厚實，蛋白質含量也會較高，簡單說就是比優格更優格的優格。不過目前台灣對於希臘優格沒有明確的法規規範，所以這樣的說法參考即可，還是要以成分和營養標示作為依據來挑選好的產品。





食話實說

食物的話，誠實的說
作者 / 路卡林

入選者4號：茶

最近這20年來，大家應該都有發現市面上的包裝茶飲種類越來越多，其中又以無糖茶飲的比例增加最高。這可能要歸功於兒茶素在這段時間被大為推廣，加上保健風氣越來越盛行，讓無糖包裝茶飲越來越普及。關於茶的相關研究非常多，最受關注的就是預防體脂肪形成和抗老化。但這麼唾手可得的食品，其實在飲用上可是有很多注意事項哦。第一是要避免在餐前餐後飲用過量的茶。雖然大家都知道茶可以去油解膩，但其實過量的茶反而會影響礦物質的吸收，同時也容易導致便秘。第二是消化機能差的人要適量飲用，因為茶中的成分會對消化道黏膜產生刺激，這樣的狀況還會隨著年紀增長越來越明顯，尤其是空腹的時候更要避免。第三是避免飲用太濃的茶。不知道大家有沒有聽過「茶醉」，如同字面上的意思，就是喝茶產生類似酒醉的現象，會有抽搐、心律不整等症狀，嚴重的話可能需要緊急送醫。雖然包裝茶的濃度通常都不會太高，但每個人身體的承受能力都不太相同。所以如果是平常沒有喝茶習慣的人，就需要特別注意身體的變化。



一樣來個同場加映。茶在分類上主要分為六種，紅、青、綠、黑、黃、白。青茶也就是烏龍茶，和紅茶、綠茶是最常見的三種。茶葉在發酵後對於消化道的刺激性會比較弱一點，所以腸胃不好的人可以考慮喝溫的紅茶哦。

看完這兩期的文章，有沒有覺得自己在前往健康的道路上踩了很多地雷呢？如果有的話也沒關係，因為所有食品都有優點和缺點，未來可能只會更多地雷在等著你。所以只要學著找出這些地雷，再利用互補或者直接避開的方式消除它們，就能建立一個屬於自己的健康飲食。最後在今年最後一期文章的尾聲，祝福大家能夠身體健康，年終領40個月。

專訪



Chef Robert Hope

現任德麥食品顧問
超過35年飯店業經歷

資歷

- 新板希爾頓 行政主廚
- Sweet as Hope Bakery 甜匠烘焙坊 老闆&主廚
- 深圳福田香格里拉 行政主廚
- 高雄皇冠假日酒店 行政主廚
- 台北威斯汀六福皇宮 行政主廚
- 台北西華飯店 行政主廚
- 倫敦薩伏依飯店 甜點主廚
- 紐西蘭博物館 甜點主廚



Q1 曾經任職於英國 Le Palais du Jardin 餐廳、Park Lane Hotel，和倫敦最具盛名、百年歷史英國第一家豪華酒店 Savoy Hotel，也曾待過澳洲、紐西蘭、中國等地，Robert覺得台灣烘焙業擁有的優點與缺點？

Robert：台灣的烘焙業界相較其他地區更有熱情，近期德麥舉辦的萊思克盃國王派冠軍賽可以看到全台師傅踴躍參賽，平常也可以發現台灣的師傅善於觀察各國流行商品或是市場趨勢並積極研發新產品。但另一方面，廚師一職在台灣社會卻仍未能擁有如同國外對該職業的尊重與地位。且我也觀察到近一兩年新冠疫情來襲，許多父母會對想走入飯店、餐飲業的孩子感到憂心，也許是因為餐飲業的工作領域有較高機率接觸到外籍人士。

Q2 德麥代理原料中，是否有Robert過去就喜愛使用的品牌？

Robert：我在還未到台灣前就已經接觸到許多德麥代理進台灣的頂尖品牌，其一是**嘉麗寶巧克力**，我在國外時受了非常多關於嘉麗寶巧克力的操作訓練，嘉麗寶在國際上是非常知名的頂級巧克力品牌，跟某些因為較早進入台灣市場而享有知名度的品牌同樣優異，我某份工作的團隊甚至參加過嘉麗寶在台灣舉辦的Ruby紅寶石巧克力競賽。

CALLEBAUT
BELGIUM 1911



其二還有**Westgold 德紐奶油**。法國奶油品質很棒，但風味較強烈，而像德紐這樣的紐西蘭奶油風味天然淡雅，兩者適合應用在不同的產品，譬如要製作丹麥類產品時我仍更習慣選擇使用法國奶油。

Westgold
德紐黃金奶油



其他例如**伯爵牌的酵母**、**法國大磨坊麵粉**、**日本鷹牌麵粉**也都是從前在其他國家工作時我就經常大量接觸與使用的知名產品。

Q3 請Robert提供一個實用的操作小秘訣。

Robert：如果要烤出平整不歪斜的司康，可以將麵團放進冰箱鬆弛並降溫，這樣的麵團切割、進烤箱烘烤後，形狀較容易維持平整！

小編搶先報

由前台北新板希爾頓酒店甜點主廚 Robert Hope 費時數月研發的司康預拌粉即將上市，不管是商業用途或是居家烘焙，此款司康預拌粉都能簡單、有效率的協助你製作出道地的司康！





Keep Growing

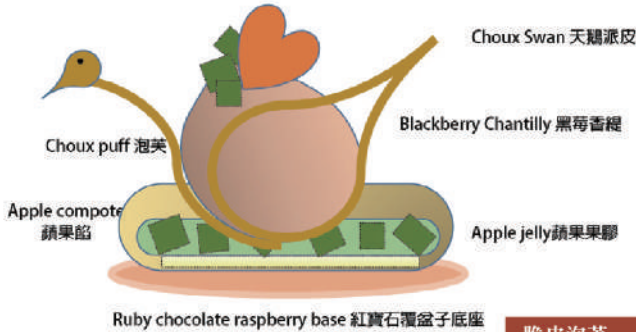


Chef Robert Hope

Balckberry Apple Chox Swan

天鵝泡芙

Heart / Apple jelly d é cor 愛心/蘋果果膠裝飾



Choux Swan 天鵝派皮

Blackberry Chantilly 黑莓香緞

Choux puff 泡芙

Apple compote 蘋果酪

Apple jelly 蘋果果膠

Ruby chocolate raspberry base 紅寶石覆盆子底座

脆皮泡芙

- 500g 水
- 500g 四葉特選鮮乳
- 400g 德紐無鹽奶油
- 60g 細砂糖
- 10g 鹽
- 600g 凱薩琳高筋麵粉
- 1000g 全蛋

蘋果果膠

- 1000g 樂比冷凍青蘋果果泥
- 350g 細砂糖 (BRING TO BOIL) 煮沸
- 70g 葡萄糖漿
- 10g 樂多 100% 檸檬汁
- 216g 吉利丁塊

水果香緞 / 白巧克力

- 80g 轉化糖
- 300g 愛樂薇動物性鮮奶油 35%
- 38g 吉利丁塊

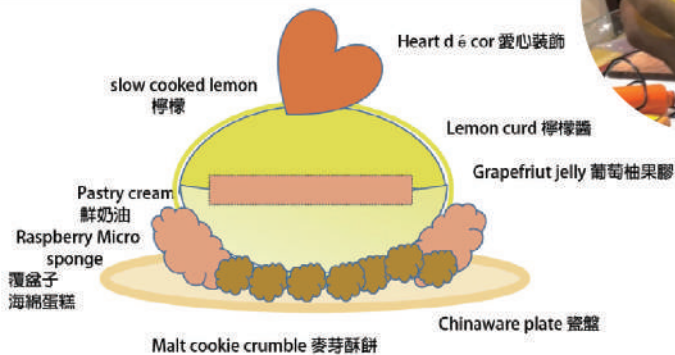
280g 嘉麗寶 32% 絲絨純白巧扣

- 750g 愛樂薇動物性鮮奶油 35%
- 300g 樂比冷凍黑莓果泥



Candy Citrus Lemon

糖果柑橘檸檬



Heart d é cor 愛心裝飾

slow cooked lemon 檸檬

Lemon curd 檸檬醬

Grapefruit jelly 葡萄柚果膠

Pastry cream 鮮奶油

Raspberry Micro sponge 覆盆子海綿蛋糕

Chinaware plate 瓷盤

Malt cookie crumble 麥芽酥餅

覆盆子海綿蛋糕

- 9pc 全蛋
- 270g 糖
- 225g 特寶笠果子粉
- 6g 鹽
- 240g 萊思克發酵無鹽奶油 (融化)
- 75ml 樂比冷凍覆盆子果泥
- 覆盆子碎粒

麥芽酥餅

- 1kg 麥芽餅乾
- 100g 烤杏仁
- 10g 檸檬皮
- 10g 橙皮
- 300g 德紐無鹽奶油 (融化)

檸檬醬

- 16pc 全蛋
- 390g 糖
- 1pc 新鮮檸檬皮 (一起攪拌)
- 1pc 橙皮
- 500g 樂多 100% 檸檬汁
- 300g 萊思克發酵無鹽奶油 (軟化)
- 108g 吉利丁塊

葡萄柚果膠

- 1000g 樂比冷凍葡萄柚果泥
- 350g 細砂糖 (煮沸)
- 70g 葡萄糖漿
- 10g 樂多 100% 檸檬汁
- 216g 吉利丁塊





來自夏朗德-伯瓦圖
法國AOP產區認證奶油



材料 Material

材料	%	重量g
1.克朗思克麵粉	85	850
2.裸麥粉	15	150
3.鹽	2	20
4.麥芽精	0.4	4
5.沖繩黑糖	10	10
6.新鮮酵母	3	30
7.冰水	68	68
8.萊思克AOP奶油	8	80
合計	191.4	

製作流程 Process

攪拌：

- 除了奶油以外，其餘材料倒入攪拌，攪拌慢速4分鐘，中速四分鐘！
 - 攪拌出筋後，添加萊思克奶油，慢速攪拌3分鐘，中速攪拌3分鐘至表面光滑！
- 麵糰起缸溫：26度

基本發酵溫度：28度 40分鐘翻面再發酵40分鐘

分割300克滾圓後鬆弛20分
整形為圓形後底部朝上放入已撒粉的藤籃（直徑20公分藤籃6個）

溫度：28度 50分鐘
烤箱溫度：230/220 噴蒸氣3秒後烤約18~20分

攪拌——基本發酵（40P40）

分割——中間發酵（20分）

整形——最後發酵（50分）

黑糖鄉村軟歐包



ANIMAL
TOAST

虎



SN2410

貓型土司盒
(1000系列不沾)

135x126x100mm

- 選用深色的不沾塗層，能有效加強聚熱效果。
- 短時間內便能達到一定的烘烤熱度並均勻分布於烤模上。
- 有效節省烘烤時間，減少能源的浪費。
- 因加工的特性，模具的清洗上也較為便利。



三能食品器具股份有限公司
SANNENG BAKEWARE CORPORATION

TEL:04-24925580 客服專線5299 / 訂製專線5399 / FAX:04-24922077
<http://www.sanneng.com.tw>
Email : sanneng.taiwan@msa.hinet.net
412 台中市大里區工業八路58號



官網



FB

新麥烘焙設備



攪拌機



全自動分割滾圓機



整型機



凍藏醱酵箱



歐式電烤爐



熱風爐



層爐+發酵



旋轉台車爐

●新麥企業于1983年創立於臺灣，是亞洲最大烘焙機械之世界級品牌公司，除臺灣企業總部外，另有五股工廠、大陸無錫工廠、臺北、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1200人，至今已有三十九年歷史，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。

●新麥以自有品牌“SINMAG”行銷全世界各地，包括德國、日本、美國、比利時、義大利等，深受客戶的肯定。

●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工廠設備及蛋糕生產所需之設備，超150種機型，符合國際各項衛生及品質指標要求。

新麥企業有專業的經營團隊，能為客戶提供更多資訊和建議，並能協助客戶在海外發展。買機器來新麥，新麥是您烘焙業最好的夥伴！



臺北辦事處/工廠：新北市五股工業區五權六路23號 TEL: 00886-2-2298-1148 FAX: 02-2298-0225 E-mail: tsm@sinmag.com.tw
 台中辦事處：台中市西屯區廣福路317-2號 TEL: 04-2706-9912 FAX: 04-2706-9956 E-mail: taichung@sinmag.com.tw
 高雄辦事處：高雄市鳥松區大昌路478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: 0510-8377-4487 E-mail: import@sinmag.com.cn

2022 02 月

February



張長伍師傅 給媽媽的一個記憶

媽媽的曾經
就是小時候的你
你就是他的記憶
就像燦爛星空裡那一輪明月
猶如蜜蜂嬉遊在花叢中
總是溫柔懷抱著

配合政府相關防疫措施，後續之研習、講座時間若有異動，將於德麥官方臉書粉絲專頁做最新公告。

追蹤更多德麥動態，YouTube 頻道搜索“德麥 烘焙園地”，打開小鈴鐺選取訂閱唷！

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
30 廿八 	31 除夕	2/1 春節	2/2 初二	2/3 初三	2/4 立春	
2/6 初六	2/7 初七	2/8 初八	2/9 初九	2/10 初十	2/11 十一	2/12 十二
2022 虎年大吉						
正常出貨日						
13 十三	14 十四	15 十五	16 十六	17 十七	18 十八	19 雨水
20 二十	21 廿一	22 廿二	23 廿三	24 廿四	25 廿五	26 廿六
		張長伍師傅 花蓮 給媽媽的一個記憶	張長伍師傅 宜蘭 給媽媽的一個記憶			
27 廿七	28 和平紀念日	3/1 廿九	3/2 三十	3/3 二月	3/4 初二	3/5 驚蟄
		張長伍師傅 台中 給媽媽的一個記憶	張長伍師傅 新竹 給媽媽的一個記憶	張長伍師傅 台北 給媽媽的一個記憶		

給媽媽的一個記憶 - 張長伍師傅 / 請洽業務 |

02月22日(二) PM 06:00-08:00	花蓮 小東方	(03) 824-6923	花蓮縣吉安鄉仁里一街 141 號
02月23日(三) PM 06:00-08:00	宜蘭 餐飲推廣協會	(03) 931-5823	宜蘭縣五結鄉國民南路 5-15 號
03月01日(二) PM 06:00-08:00	台中 台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
03月02日(三) PM 06:00-08:00	新竹 新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市北區警光路 40 號
03月03日(四) PM 06:00-08:00	台北 台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION



官方網站

粉絲專頁

股票代號
1264

台北總公司 248018 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 408019 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 807069 高雄市三民區銀杉街55號 電話：07-397-0415 傳真：07-397-0408
 宜蘭辦事處 260010 宜蘭縣宜蘭市民權新路132號 電話：03-931-5823 傳真：03-931-5818
 花蓮辦事處 971064 花蓮縣新城鄉花師街15號 電話：03-824-6923 傳真：03-824-6023
 新竹辦事處 300028 新竹市北區警光路40號 電話：03-523-3068 傳真：03-523-3013
 嘉義營業所 600080 嘉義市西區育仁路432號 電話：05-236-6298 傳真：05-236-6297
 台南辦事處 710024 台南市永康區永大路一段122號 電話：06-273-7250 傳真：06-273-7251
 無錫之蘭雅 江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號 電話：+86-0510-8377-4575 傳真：+86-0510-8377-7471
 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:+60-3-74993089 FAX:+60-1700813619
 美國子公司 18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA M: +1 626 327 3458 eric.lin@tehmag.com.tw
 印尼子公司 Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420
 T: (+62 21) 64719599 M: +62 81286357475 albert@tehmag.com.tw
 http://www.tehmag.com.tw E-mail:tehmag@tehmag.com.tw