

# 烘焙新訊 05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 05月 第 257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



HAPPY  
Mother's  
DAY



May / 2022

# 媽媽 I ♥ U

是時候為母親節作準備了！

向您介紹水噹噹蛋糕們畫龍點睛的裝飾小物，一張插牌小卡、一朵康乃馨小花，就能向媽媽表達滿滿的感謝與祝福～

## 四葉北海道十勝奶霜 母親節、生日蛋糕首選鮮奶油

運用在生日蛋糕抹面提升生乳風味，也提升整體鮮奶油口感綿密，化口不油膩，北海道生乳生日蛋糕漸漸成為市場主流。四葉將持續堅持製造出高品質的乳製品並提供給每位消費者。為了持續回應顧客的各種需求，努力創造出新的價值，希望為各位送達充滿笑容的美味。



典雅粉  
LHA193



真愛紅  
LHA191



淡雅紫  
LHA192



粉橘康乃馨  
LHA132



金康乃馨  
LHA152

豪華  
限定款

尺寸：約10cmx6cm  
規格：100朵/盒

蘿絲玫瑰

蘿絲玫瑰  
乾燥花瓣



蘿絲玫瑰  
花醬

蘿絲玫瑰  
急鮮鮮花



蘿絲玫瑰  
花瓣泥



荷蘭Dobla巧克力裝飾、法國PCB裝飾巧克力、屏東自然農法無農藥無施肥人工採摘蘿絲玫瑰、德麥精選日本進口精品包材，讓你的商品最討媽媽們的歡心。



LEB201

母親節插牌

規格：27片x20張/包

HAPPY  
Mother's  
DAY



# Zeelandia X Robert Hope



## 提拉米蘇慕斯粉

Zeesan Tiramisu Mousse Powder

產地：荷蘭  
風味與新鮮馬斯卡彭起士相同，  
含有焦糖顆粒  
規格：500公克/包x16包/箱

荷蘭的百年歷史公司Zeelandia芝蘭雅，是歐洲最大的烘焙原料製造商之一，Zeelandia芝蘭雅已通過ISO9001與HACCP的專業食品認證，無論在品質把關或是安全控管，Zeelandia芝蘭雅都是業界的最佳選擇。

Chef Robert此次也特別示範使用了Zeelandia芝蘭雅「提拉米蘇慕斯粉」的作品，與新鮮馬斯卡彭起士風味同樣美味，再搭配上如熔岩般流洩而下的可可醬，濃郁香醇且超有視覺魅力，獨家的焦糖顆粒則讓品嘗時充滿驚喜。



## Robert 台灣觀察日記

台灣除了廚藝教室，還有許多可以體驗做料理、烘焙的地方，而且還不一定是在教室裡，這真的很酷。之前曾經帶小朋友到郊區旅遊，在那裡有窯烤DIY體驗活動，小朋友必須自己疊磚頭做磚窯，挑選大小適中的木柴生火(但當然，生火的部分現場有工具協助，是容易的)，還可以用麵糰擀餅皮，最後將餅皮送入自己砌好的磚窯中烤成香噴噴的披薩。這種在自然環境中體驗料理的經驗很有趣，小朋友也很喜歡。



在家  
還原

# 熔岩 提拉米蘇

## 熔岩提拉米蘇配方

### ● FRANGIPAN / ALMOND CAKE 杏仁蛋糕

愛樂薇發酵無鹽奶油	500g
上白糖	500g
柳橙皮	1pc
檸檬皮	1pc
芝蘭雅香草精	5g
全蛋	8g
西西里杏仁粉	375g
麥芽餅乾屑	250g
鑽石牌低筋麵粉	125g

### ● TIRA MI SU / TM MIX 提拉米蘇

提拉米蘇慕斯粉	190g
四葉特選鮮乳	300g
愛樂薇動物性鮮奶油	750g
瑪薩拉酒	50g

### ● CHOCOLATE SAUCE 巧克力醬

嘉麗寶54.5%苦甜巧扣	600g
愛樂薇動物性鮮奶油	500g
瑪薩拉酒	50g

### ● CARAMEL GLAZE 焦糖醬

細砂糖	250g
葡萄糖漿	50g
愛樂薇動物性鮮奶油	480g
濃縮咖啡液	20ml
德麥金牌吉力丁粉	180g



# 吃這些就對了！

## 保健康遠離中風

5月25日是源於世界中風學會所訂定的世界預防中風日，截至109年衛福部公告知最新國人死因統計資料顯示，心、腦血管疾病依然佔據前段班分別位居致死原因第二、第四名，肥胖、三高現象（高血糖、高血脂、高血壓）的普及化與年輕化使腦中風高危險人口數字大幅上升，隨著年紀漸增、血管逐漸失去彈性，再加上長期不佳的飲食習慣，腦中風已經成為台灣中老年人，甚至45歲以下年輕人的一大健康威脅。

想預防中風，不可忽視的必須從日常飲食著手，除了戒掉不良的飲食習慣，也可以試著從以下食材攝取好的營養素，為心、腦血管構築健康的環境：

### 膳食纖維

高纖食物有助於降低血脂、控制血糖，膳食纖維中的水溶性膳食纖維還能產生飽足感，減少葡萄糖的吸收，可從蘋果、水梨、燕麥、洋蔥、豆類製品、全穀根莖類如糙米、地瓜等獲取。

### 推薦食材

台灣紅藜全穀粉、雜糧麵包粉、多穀物麵包粉、洋蔥麵包粉、德麥台灣57號烤地瓜、荷麥小蘋果、法國樂比冷凍蘋果、比利時愛迪亞洋梨餡



愛迪亞洋梨餡  
Aldia Pear Filling



青蘋果果泥  
Apple(Green)

### 單元不飽和脂肪酸

烹調用油使用橄欖油等植物油，以單元不飽和脂肪酸取代飽和脂肪酸，有助於降低血中膽固醇、低密度膽固醇(LDL-C)。每天也可以吃一小把的堅果，從中攝取。

### 推薦食材

義大利翡冷翠1號特級冷壓橄欖油、義大利翡冷翠2號純橄欖油、荷麥夏威夷果



翡冷翠1號  
特級冷壓橄欖油



翡冷翠2號  
純橄欖油

## 豐富水果

柑橘、草莓、奇異果等水果富含維生素C，有助保護血管彈性，幫助膽固醇代謝；透過高鉀的水果如香蕉、番茄適量攝取鉀進而幫助體內鈉的代謝，可避免因為鈉引起的高血壓。水果所含的各種植化素有的能改善血流循環、治療與預防高血壓、糖尿病、肥胖症等慢性疾病，建議每天食用2種以上的綜合水果，比如富含花青素、川陳皮素、白藜蘆醇等類黃酮素的櫻桃、藍莓、柑橘、葡萄，與富含茄紅素的番茄。



## 推薦食材

荷麥草莓乾、德麥黑櫻桃、法國樂比香蕉果泥、比利時愛迪亞紅櫻桃餡、法國樂比藍莓果泥、比利時愛迪亞香吉士餡、德麥香吉士片、荷麥番茄乾、義大利羅素番茄罐、雄獅葡萄乾、荷麥綜合果物



香蕉果泥  
Banana



藍莓果泥  
Blueberry



荷麥綜合果物  
Mixed Fruits



雄獅葡萄乾  
Lion Raisins



愛迪亞紅櫻桃餡  
Aldia Red Cherry Filling



草莓乾  
Dried Whole Strawberry



所有內容僅供參考，無法提供醫療行為和取代醫師當面診斷，良好飲食習慣有助身體健康，惟若有身體不適的情況發生，仍需儘速就醫，以免延誤病情

# 秒飛北海道

觀光工廠親子餐廳一次網羅

還能吃到北海道直送超濃口牧場餅乾、六色霜淇淋

彰化知名的66 Cheesecake新推出「十勝牧場濃厚牛奶餅乾」、「北海道牛牛夾心餅乾」，選用北海道十勝直送的四葉鮮乳製作，超醇厚奶香讓人吃一口秒飛北海道！

彰化溪湖糖廠的66 Cheesecake以北海道十勝生產四葉鮮乳製作乳酪蛋糕、牛乳布丁、牛牛曲奇餅乾等甜點而聞名，使用天然原料與四葉鮮乳製作、一口氣能吃到紅心芭樂、藍莓、海藻等口味的北海道六色彩虹冰淇淋更是超熱門IG打卡美食。這次新推出的「十勝牧場濃厚牛奶餅乾」、「北海道牛牛夾心餅乾」兩款新品依然選擇北海道十勝地區直送的四葉鮮乳來製作，並添加同系列的四葉北海道酪乳粉、全脂奶粉與日本歷史最悠久的日本製粉株式會社麵粉，其中酪乳粉與全脂奶粉因為是百分之百使用北海道所產優質生乳去除水分後乾燥而成，不僅讓餅乾擁有超濃郁奶香以及紮實鬆脆的獨特口感，也因此完整濃縮來自牛奶的豐富乳脂成分與營養價值！





除了幾乎全使用來自北海道原料製作，「北海道牛牛夾心餅乾」的夾餡特別選用國際知名巧克力品牌—來自比利時的嘉麗寶白巧克力，以頂級白巧克力與獲法國國家法定產地保護認證的萊思克AOP奶油、北海道十勝直送四葉乳品做出黃金比例濃醇奶香巧克力夾心，酥脆餅乾搭配香甜內餡，推出後短短時間已經躍升成為66 Cheesecake人氣第一名商品。

位在彰化溪湖糖廠園區，擁有大型戶外停車場，主打免門票、免停車費的66 Cheesecake除了販售美味甜點，也是結合親子餐廳、休閒農場的觀光工廠，不僅可以觀賞蓬鬆的乳酪蛋糕生產過程，還有二層樓高的霜淇淋、冰淇淋甜筒椅、古典的日式建築可以盡情大拍美照，現於活動期間參加66 Cheesecake臉書活動還可至園區門市免費兌換使用法國萊思克AOP奶油製作的牛牛曲奇餅乾。

(活動詳情與活動截止時間依店家公告為準)



## 66 Cheesecake

- 彰化縣溪湖鎮彰水路二段763巷5號  
(台糖溪湖糖廠園區內)
- 04-8851220
- 官網：<https://66cheesecake.com/>
- 臉書：<https://www.facebook.com/66cheesecake>

夏季流行新品提案！

北海道四葉起司 奇蹟般的流心口感

方  
度  
乳  
酪

上市！



喜歡乳酪蛋糕的朋友有福了！德麥最強研發團隊將已經在日本熱燒許久的熱門甜點「方度乳酪蛋糕」(Cheese Fondue Cake)徹底剖析，鄭重推出台灣市場前所未見、擁有全新口感的「方度乳酪蛋糕」產品提案！計畫於今年夏天攜手台灣烘焙夥伴吹起一股方度乳酪旋風，給消費者耳目一新的全新流行商品。

以東京名店ラ・テール(LaTerre)、テラ・セゾン(TERRA SAISON)為代表，廣受許多日本人喜愛的チーズフォンデュケーキ(Cheese Fondue Cake)，特色是以外層蓬鬆柔軟的北海道乳酪蛋糕，包裹由馬斯卡彭起司、鮮奶油等製作而成的流心內餡，咬下後不斷衝擊味蕾的內餡就像起司火鍋一樣，受歡迎程度甚至被選為東京車站名產商店街必買伴手禮。



翻攝Twitter@chiyodaisan



翻攝IG@fermelaterrebiei

德麥食品獨家研發「方度乳酪」以北海道十勝地區知名四葉乳業出產的乳脂起士製作蛋糕體，添加酪乳的**四葉乳脂起士**讓乳酪蛋糕有著濃郁醇厚的奶香，明亮柔和的酸味也使方度乳酪整體甜味品嚐起來更平衡。



翻攝IG@miko0528



翻攝Twitter@news\_sapporo

選用法國**愛樂微馬斯卡邦起士**、**愛樂薇動物性鮮奶油**與北海道**十勝四葉奶霜**製作的內餡更是方度乳酪的重點所在，冷凍後在室溫下稍稍回溫，整體吃起來就像優格冰淇淋，風味清爽超適合夏天；冷藏狀態品嚐，外層乳酪蛋糕扎實綿密，內餡則變成濃郁膏狀，入口後在舌尖抵開，舒服的起士香氣充滿口腔；最吸睛的吃法則是將冷凍的方度乳酪微微加熱十餘秒，加熱後的方度乳酪依舊保持微微冰度，但蛋糕體變得蓬鬆柔軟，放入口中瞬間融化，沾附切開後傾洩而出的流心內餡一同品嚐，乳香更濃郁、起士酸味更明顯，是台灣人最喜歡、帶有微酸風味的乳酪蛋糕。



法國樂比  
冷凍水果果泥

## 熱帶水果冰沙

原料:

樂比芒果果泥	80cc
冷凍芒果丁	4塊
樂多綜合果汁	30cc
飲料基底糖漿	30cc
冰塊適量	



使用樂比芒果果泥

## 酸櫻桃白巧歐蕾

原料:

瑞士蓮36%白巧	10片
四葉鮮奶	200cc
樂比酸櫻桃果泥	30cc
冰塊適量	



使用樂比酸櫻桃



## 雲朵奶茶

### 原料:

義大利蛋白霜(荷蘭) 150g

女兒紅(茶25g:水1000cc)

Dobla巧克力裝飾片



## 莓果果昔

### 原料:

紅龍綜合莓果 30g

莓果糖漿 20cc

優格 100cc

樂多檸檬汁 10cc

飲料基底糖漿 30cc

冰塊適量

薄荷葉



使用紅龍綜合莓果

FRUITS  
ROUGES  
&Co.



aldia

MASTERS IN FRUIT

## 比利時頂級水果餡



### 藍莓奶蓋

#### 原料:

愛迪亞藍莓餡(1)	15克
冰塊	200克
糖漿	40克
愛迪亞藍莓餡(2)	100克
牛奶	50克
乳脂起士	40克
新鮮藍莓	4顆
琉璃苣	2片



### 芒果紅茶

#### 原料:

愛迪亞芒果餡	80克
糖漿	30克
冰塊	200克
紅茶	200克
蝴蝶蘭	3片



使用愛迪亞頂級水果餡



## 蘋果多多

### 原料:

養樂多(無糖)	150克
藍柑橘糖漿	15克
愛迪亞蘋果餡	40克
冰塊	160克
新鮮藍莓	7顆
迷迭香裝飾	



## 芒果蘇打

### 原料:

愛迪亞芒果餡	80克
芒果糖漿	30克
糖漿	20克
冰塊	200克
白火龍果肉球	10塊
氣泡水	80克
紫羅蘭	3片



# 氣泡水/ 在炎夏為你打氣

近兩年來，不知道是大家都因為疫情被迫待在家的關係，還是「自己在家動手做」的風氣越來越盛行，很多「微家電」都主打不出門也能在家享受餐廳等級的滿足感。雖然小弟我只有看到把肉末比作肉排的空虛感，而且價格還夠我吃好幾次肉排，像是串燒機、烤肉機和這次的主角—氣泡水機。也許因為氣泡水機讓氣泡水取得變得太方便，大家就會開始思考喝這麼多氣泡水究竟會不會對健康造成影響。

其實本來很想說「那就不要喝就好了。」

但既然小弟我身為一位知識的推廣者，就應該要帶著大家思考問題的答案。對，我只是在亂掰而已，那我們就進入正題吧！

## 加入無色的口感

大家都知道氣泡水是碳酸飲料的一種，而碳酸飲料就是將二氧化碳溶解在水中，生成碳酸水後再經過調味而成的。一定有人會想：「那我自己吹氣到水裡不就可以了嗎？為什麼還要買機器？」。傻孩子，氣泡水機能賣得出去就是因為你辦不到阿。碳酸水的製造主要受到水的溫度和二氧化碳壓力(或者理解為濃度)影響，溫度越低就能溶入越多二氧化碳；二氧化碳壓力越高，就能越快溶入水中。因為我們吐出二氧化碳的壓力不夠高，結果就是溶入二氧化碳的同時也有更多的二氧化碳離開水中，即使是拿冰水去吹，到最後你也只會得到一杯被你吐滿口水的溫水，所以還是別做夢了。如果家裡有氣泡水機，可以試著用冰水和常溫水去製作氣泡水，就會喝出明顯的差異。





## 親「氣」要計較

因為從小被告誡喝可樂會導致蛀牙、骨質疏鬆等問題，就會直覺懷疑同為碳酸飲料的氣泡水是不是也會有這些問題。如果是自製的氣泡水，原料只有水和二氧化碳，其實並不需要擔心，畢竟空氣中到處都是。但如果氣泡水有經過調味，甚至有和可樂相同的成分，那最好還是少喝為上。

首先是蛀牙，多虧大人們的恐嚇，我們都知道就是可樂中的糖在搞事。因為殘留在口腔中的糖會被細菌轉換為酸性物質，腐蝕牙齒導致蛀牙。可怕的是，糖還會同時干擾骨質形成；磷酸鹽則會導致身體不易吸收鈣質，兩個就這樣一搭一唱、斷糧又滅兵，把你的骨頭慢慢變成脆笛酥。可能會有人想問：「氣泡水不也是酸性的嗎？不會腐蝕牙齒嗎？」。

氣泡水的確是弱酸性的，但對牙齒的影響程度微乎其微，如果和那些又酸又甜的水果來比較的話，大概就是沙子跟石頭的差異了。

最後，雖然單純的氣泡水對於身體不會有直接的危害，但是如果腸胃的狀態不是很健康，像是常常脹氣或有長期胃食道逆流的問題，可能就會因為氣泡水中的氣體導致症狀加劇。

所以享受氣泡水之前，還是要先評估一下狀態適不適合，不然在冰涼刺激之後就換一肚子氣了。

正所謂一杯在手，雙重享受。



DAIRYMONT

PROFESSIONAL

SCALLION CLAY OVEN

# 蔥燒餅

鹹香滋味讓人意猶未盡。

沾上滿滿白芝麻，

夾入台式經典蔥餡、

堆疊出層層酥皮，

經過師傅巧手延壓



# ROLLS



## 無尾熊酥油

無尾熊酥油具有良好的乳化分散性、保水性、含氣性、可塑性、酥脆性及安定性，並有著更好的上色效果，烤焙後的成品顏色非常漂亮，且不會有部分消費者所害怕豬油的動物油脂腥味。

### 應用在

各式麵包、西點蛋糕、中式糕餅、奶酥、菠蘿皮、牛角、豆餡、夾心、泡芙、餅乾、霜飾。



無尾熊頂級酥油   
Butter Oil Substitute \*牛油

產地：澳洲  
操作性高，油性高，最具競爭力  
酥油  
規格：18公斤/桶





使用愛樂薇片狀奶油



# 蝴蝶酥團 冷凍麵團



使用拿破崙法國專用粉、水、愛樂薇片狀奶油、砂糖、鹽

淨重:5400公克(270公克x20入)-32cm條狀

保存條件:冷凍6個月

- ① 寬1cm 每條可切30片
- ② 寬1.5cm 每條可切20片

## 烘焙方式及流程



準備圓模噴上烤盤油



冷藏退冰→均勻沾砂糖  
(表面濕濕的可粘附砂糖為主狀態)



修邊



- ① 切寬1cm
- ② 切寬1.5cm



排至烤盤上

- ① 套SN3214圓型圈6.0x1.6cm
- ② 套SN3215圓型圈6.5x1.6cm



使用旋風爐，溫度 170°C



切寬1cm

- ① 時間:30分鐘
- 使用SN3214圓型圈6.0x1.6cm



切寬1.5cm

- ② 時間:35分鐘
- 使用SN3215圓型圈6.5x1.6cm



德麥特報

特派員：獅麥兒

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
<b>液種</b>		
1.凱薩琳麵粉	30	150
2.新鮮酵母	0.2	1
3.四葉特選鮮乳(常溫)	34	170

<b>本種</b>		
1.凱薩琳麵粉	70	350
2.鹽	2	10
3.上白糖	10	50
4.奶粉	3	15
5.新鮮酵母	2	10
6.冰水	36	180
7.萊思克無鹽奶油	5	25

### 墨西哥奶油醬

萊思克奶油	150
糖粉	150
低粉	150
全蛋	150

- 1.將奶油軟化後與糖粉攪拌均勻
- 2.添加低粉與全蛋攪拌均勻即可

## 製作流程 Process

### ● 波蘭種攪拌：L3

(新鮮酵母與四葉特選鮮乳攪拌均勻後→加入山茶粉→攪拌均勻無顆粒→室溫發酵2hr. 冷藏發酵)

起缸溫度：24

基本發酵：室溫2hr 冷藏12hr

### ● 本種攪拌：

- ▶ 將冷藏波蘭種與本種材料(除了奶油外)攪拌·慢速大約4分鐘·中速大約4分鐘·攪拌至麵團出筋後添加奶油!
- ▶ 在攪拌慢速3分鐘·中速三分鐘後基本發酵60分
- ▶ 分割60g後滾圓鬆弛20分
- ▶ 將麵團包入有鹽奶油丁10克·最後發酵28度約60分
- ▶ 擠上墨西哥奶油醬約4~5圈
- ▶ 上火220下火180 約8~10分鐘



# 萊思克小飛碟奶油麵包



# 品味出粽



深色不沾塗層，縮短烘烤時間  
方便清洗，易脫模，符合食品安全衛生

3連肉粽麵包模(1000系列不沾)  
380×180×120mm



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

# SINMAG

# 新麥烘焙設備



攪拌機



連續分割機



滾圓機



丹麥機



凍藏醱酵箱



層爐



熱風爐



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之一，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1200人左右，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整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！**



台北五股工廠



一廠



二廠

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 05 月

## May



**范舜惟 師傅**  
Craze 丹麥虎  
現任德麥食品麵包經理  
烘焙資歷 25 年  
著作：菓子吃麵包、翻滾吧！  
麵糰  
品項特長：所有類型的麵包與西點  
技術專長：融合西點與麵包的跨界手藝，原料 / 口味 / 美感三位一體



**Chef Robert Hope**  
甜點嘉年華 500

五星主廚現場真境秀操作，運用高級原料創作五款絕世甜點，一覽無遺的手藝，讓您透視藝術與甜品的完美結合。

配合政府相關防疫措施，後續若有異動，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！

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
1 四月 勞動節 	2 初二 因逢勞動節連假，敬請提早備貨，避免物流接單繁忙無法按時送達！	3 初三	4 初四	5 立夏	6 初六	7 初七
8 初八 Mother's Day 	9 初九	10 初十 范舜惟 師傅 台中 craze 丹麥虎	11 十一 范舜惟 師傅 新竹 craze 丹麥虎	12 十二	13 十三 范舜惟 師傅 台北 craze 丹麥虎	14 十四
15 十五	16 十六	17 十七 范舜惟 師傅 高雄 craze 丹麥虎	18 十八 范舜惟 師傅 台南 craze 丹麥虎	19 十九 范舜惟 師傅 嘉義 craze 丹麥虎	20 二十	21 小滿
22 廿二	23 廿三	24 廿四 Chef Robert Hope 台中 甜點嘉年華 500	25 廿五 Chef Robert Hope 高雄 甜點嘉年華 500	26 廿六	27 廿七 Chef Robert Hope 台北 甜點嘉年華 500	28 廿八
29 廿九	30 五月	31 初二	6/1 初三	6/2 初四	6/3 初五 端午節 	6/4 三+

**craze 丹麥虎 - 范舜惟師傅 / 報名條件：請洽德麥業務**

05 月 10 日 (二) PM 06:00 - 09:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
05 月 11 日 (三) PM 06:00 - 09:00	新竹	新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市北區警光路 40 號
05 月 13 日 (五) PM 06:00 - 09:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
05 月 17 日 (二) PM 06:00 - 09:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
05 月 18 日 (三) PM 06:00 - 09:00	台南	台南德麥	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段 122 號
05 月 19 日 (四) PM 06:00 - 09:00	嘉義	露比夫人	(05) 236-6298	嘉義市遠東街 50 號

**甜點嘉年華 500 - Chef Robert Hope / 報名條件：請洽德麥業務**

05 月 24 日 (二) PM 01:00 - 05:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
05 月 25 日 (三) PM 01:00 - 05:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
05 月 27 日 (五) PM 01:00 - 05:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號



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  
 花東辦事處 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 嘉義市西區育人路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  
 無錫芝蘭雅 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 觀塘鴻興道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