

烘焙新訊 06月



品質安心 x 技術創新 x 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 06月 第 258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



June / 2022

FATHER'S
DAY



20g 保冷劑 (6x7cm) 編號：LAA001 規格：500pcs/箱;300pcs/箱

「保冷劑」 使用↑包	室溫	可保存時間	適用產品		
	15~25°C	2小時			
	25~32°C	1.5小時			
	32~36°C	1小時			
			慕斯杯 100-140g	切片蛋糕 6吋 X 2片	泡芙 6cm X 2個



保冷劑使用說明

【無毒無害·可重複使用】

40g 保冷劑 (6x10cm) 編號：LAA002 規格：250pcs/箱

產品	室溫	15~20		20~23		23~25		25~28		28~30		30~32		32~34		34~36			
	°C																		
彌月蛋糕		1包/2小時								1包/1.5小時						2包/1.5小時			
6吋蛋糕		1包/2小時								2包/1.5小時									
8吋蛋糕		1包/2小時				2包/2小時				2包/1.5小時								3包/1.5小時	
10吋蛋糕		2包/2小時						2包/1.5小時						3包/1.5小時					
12吋蛋糕		3包/2小時						4包/1.5小時						5包/1.5小時					

60g 保冷劑 (6x13cm) 編號：LAA005 規格：200pcs/箱

產品	室溫 °C	15~20	20~23	23~25	25~28	28~30	30~32	32~34	34~36
彌月蛋糕		1包/3小時	1包/2.5小時			1包/2小時			
6吋蛋糕		1包/3小時	1包/2.5小時			2包/2小時			
8吋蛋糕		1包/3小時	1包/2.5小時	1包/2小時		2包/2小時		3包/2小時	
10吋蛋糕		2包/2.5小時	2包/2小時			2包/2小時		3包/2小時	
12吋蛋糕		2包/2.5小時	3包/2.5小時	3包/2小時		4包/2小時			

100g 保冷劑 (9.5x10cm) 編號：LAA003 規格：120pcs/箱

產品	室溫 °C	15~20	20~23	23~25	25~28	28~30	30~32	32~34	34~36
8吋蛋糕		1包/3.5小時	1包/3小時			2包/2.5小時		3包/2.5小時	
10吋蛋糕		1包/3.5小時	1包/3小時			2包/2.5小時		3包/2.5小時	
12吋蛋糕		1包/3.5小時	2包/3小時			3包/2.5小時		4包/2.5小時	



【保冷劑】外層吸水棉紙，吸收凝結水特強，水份緩釋劑無毒無害無螢光劑，冷點禮盒適用。

【產地】台灣

【使用方式】將保冷劑置入冷凍庫內(8小時以上)至完全凍結，再以透明膠帶黏貼於產品盒蓋上或置於側邊。

【備註】本產品無毒無害可重複使用，包裝如有破損易漏時，則請勿使用。





- HAPPY -
Father's Day
best dad in the world

德麥插牌安全保證

安全油墨，不含重金屬，無螢光劑。
防潮、耐凍、不變形。

規格：30cmX21cm (A4)
包裝：10張/包；每張23片 (230片/包)



受傷了，

冰敷好，

還是熱敷好？



受傷部位如有明顯的紅、腫、熱、痛，
或急性運動傷害，建議進行冰敷。



熱敷

當受傷部位已經不再腫脹，
或是不再那麼紅紅熱熱的時候，
即可進行熱敷了。



如果是開放性傷口，或是皮膚對溫度敏感的人，應避免使用冰敷或是熱敷。



為爸爸與他心中的大男孩慶祝一下！



Three 30 mm square chocolate samples are shown side-by-side. From left to right: dark chocolate, white chocolate, and milk chocolate. A scale bar above the samples indicates 30 mm.

PCB CREATION
Manufacture d'illustrations



4 x 3,5 cm



7 x 2,2 cm



4,8 x 1,5 cm



ø 2,5 cm

ø 1,7 cm



ø 1 cm



ø 1 cm



更多轉寫紙款式請洽德愛業務



時間一轉眼來到六月，過完端午就準備進入下半年，迎接對烘焙業來說十分重要的中秋節囉。每年中秋節德麥提供應有盡有的各種傳統、創新餡料，讓店家夥伴做出最有優勢的特色產品，而除了豐富的餡料外，今年德麥烘焙技師團隊江總監一樣為大家帶來了多款中秋新品提案，本期月刊就先來搶先報給大家瞭解！

使用天然食材重現維妙維肖芋頭造型，薄酥濃郁奶油酥皮包裹中台灣最富盛名本土大甲芋頭餡，獨家黃金比例低糖配方，不影響口感、不減少香氣，更符現代人養生口味，絕對是今年搶攻芋頭控市場的最亮眼產品，也是豆沙餡之外，傳統月餅愛好者接受度超高的新選擇！

中秋

新品提案第一彈！

一芋頭酥一

年中速報！

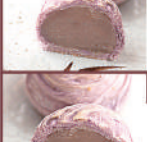
「芋」罷不能的新品提案搶先曝光

中秋餡料隆重登場





	黃金柚子餡 嚴選黃金柚子製作而成，秋風起柚香濃，水果風味搭上當季柚子，濃濃柚子香。(純素)	
	紅心芭樂檸檬餡 使用台灣知名紅心芭樂製作而成，酸酸甜甜的滋味，不膩口的口感，搭任何餅皮都非常適合。(純素)	
	蔥酥鹹蛋黃餡 搭配來自台灣的蔥酥、鹹蛋黃混入法國無水奶黃調合成黃金比例口感鹹甜好入口。(蛋奶素/五辛素)	
	香菇剝皮辣椒雞絲餡 加入產製美國進口優質雞胸肉及台灣再地農產香菇及加工剝皮辣椒展現道地台式風味。(葷)	
	菜脯米餡 刨絲的白蘿蔔經風乾後，呈現天然脆甜的口感，無論搭上哪種食材，皆能為食物增加多一層的豐富感。	
	梅干菜餡 太陽曬曬後的梅干菜，流露出香甜甘酸的風味，挑起你味覺的感動，令人忍不住一口接一口吃下去。(葷)	
	咖哩月餅餡 特調咖哩粉搭配豆泥調配而成，重現傳統咖哩風味，香味撲鼻，帶點微辣的味道令人欲罷不能。(葷)	
	京皇酥(皮/餡) 德麥獨家研發，口感細緻香滑，入口即化，烤後的金黃色澤外觀，充滿尊貴氣氛。(蛋奶素)	
	檸檬月餅餡 精選新鮮檸檬熬煮，口感清爽，酸酸甜甜的滋味，甜而不膩。(純素)	
	嘉麗寶黑巧克力風味餡 特選頂級深黑巧克力，展現出最高等級的濃醇巧克力風味。(奶素)	

	德麥特製紅豆餡 取用飽滿紅豆粒再添加天然無水奶油，經由繁瑣製程而成！甜而不膩的特製紅豆餡， 耐烤不爆餡 就是它獨有的標誌。(奶素)	
	頂級土鳳梨餡 特選頂級土鳳梨，只留果肉不留芯，僅以最基本方式調味，展現出最高等級的鳳梨風味。(純素)	
	土鳳梨餡 嚴選新鮮鳳梨果肉調製，不添加冬瓜醬，吃的到真正鳳梨風味，是時下最受歡迎的產品。(奶素)	
	八卦山土鳳梨餡 使用純土鳳梨餡為基底製成，香味濃郁，同時也能吃到鳳梨纖維，口感上更添變化。(純素) 10401(5斤)/102013(25斤)	
	頂級冬瓜鳳梨醬 精選上等冬瓜與鳳梨，經特別手法煉煮，口感清爽且完整保有鳳梨風味。(奶素)	
	寒天鳳梨餡 精採用被視為天然的膳食纖維「寒天」，與冬瓜醬+3%的鳳梨研製出傳統美食鳳梨酥。(奶素)	
	純綠豆沙 採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。(純素)	
	奶油綠豆沙 採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。(奶素)	
	芋頭酥豆餡 特選富有盛名的大甲芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。(純素)	
	餅用顆粒芋泥 特選富有盛名的芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。(純素)	

德麥鼎力支持店家製造最美味可口的月餅，生產研發各式最高品質的月餅餡料，不但種類齊全，而且風味絕佳，更有安全保證，絕對是店家的第一選擇，歡迎店家及早訂購，掌握商機！



	德麥蓮蓉餡 特選用被譽為“中國第一蓮子”的頂級天然湘蓮製成，質地細膩，潔白圓潤，清香鮮甜。(純素)	
	桂花核桃餡 以清香的桂花，搭配健康的核桃，二者的香味交融，帶出高雅的氣息。(純素)	
	客家擂茶月餅餡 特選上等茶葉研磨入餡，完美保留茶葉的清香，入口即可感受獨特的茶甘味。(純素)	
	黑糖桂圓月餅餡 精選上等桂圓，搭配特等黑糖研製而成，口味豐醇，甜而不膩。(純素)	
	頂級棗泥餡 精選優質黑棗與紅棗，調製成最道地的傳統棗泥口味，完美保留棗香，質地細膩順口。(純素)	
	干貝XO餡 精選上等干貝與蝦米，以特調XO醬拌炒製成，香味濃郁，口齒留香，展現道地廣式風味以上頭豬肉與香菇，配合香醇醬油塗製，產生絕佳的組合，美味可口，懷念的古早味完美再現。(葷)	
	德麥桃山皮(原味) 嚴格控管製作流程，經過獨家煉煮四小時，色澤亮麗，低脂輕糖、入口即化、綿密細緻、口感極佳。(蛋奶素)	
	顆粒芒果餡 以特選芒果泥精製，加上芒果顆粒而成，富含濃郁芒果香味，增添口味滿足感。(純素)	
	芒果餡 以特選芒果泥精製而成，富含濃郁芒果香味，口感絕佳。(純素)	
	低甜烏豆沙餡 濃厚的純紅豆香，甜而不膩的口味，色香味俱全，完美再現懷念的古早味。(純素)	
	洛神花餡 洛神花的淡雅芳香，口感溫潤，滋味酸甜，深受女性喜愛。(純素)	

	蘭陽金棗餡 從金棗故鄉宜蘭縣，精選蘭陽平原特產的金棗果粒製成，帶有濃厚的道地本土風味。(純素)	
	金桔月餅餡 精選新鮮金桔調製，保留金桔絕佳風味，口味甘甜溫和，並降低糖分減輕身體負擔。(純素)	
	酒釀蔓越莓餡 精選美國產頂級蔓越莓，浸漬於紅酒中再以細火熬煮而成，口味成熟且富有層次感。(純素)	
	草莓優格餡 精選優質草莓，搭配天然絕配的優格，形成具酸甜美味的獨特餡料，果香濃郁，大人小孩都愛。(奶素)	
	白雪乳酪餡 選用頂級的美國NBA 起士，精製而成的特殊白色餡料，起士風味濃郁，適當的鹹度更能引發食慾。(奶素)	
	巴黎焦糖栗子餡 精選法國進口頂級栗子，以大量焦糖慢火熬煮，形成異國風情的美味，同時仍保有栗子丁的口感。(純素)	
	伯爵奶茶月餅餡 嚴選唐寧伯爵茶調製，保留頂級伯爵茶的圓潤風味，以和諧與高貴感，呈現英國莊園風情。(奶素)	
	和風抹茶月餅餡 將日式抹茶結合入白鳳豆沙中，口味清爽，帶有精製的淡淡茶香。(純素)	
	港式月餅糖漿 風味佳，著色容易烘焙更快速，可做出回軟有光澤的產品。(純素)	
	調和鹹蛋黃0心 外層口感Q彈，內層蛋黃綿密、滑順爽口，可增添產品層次感，經烘焙後，外層麻糬不會老化。(20粒/盒；20盒/箱)需冷凍(蛋奶素) I101201 (15克) / I101202 (25克)	
	起司素蛋黃 鹹味適中、不退色、不龜裂、軟Q (30個/盒；24盒/箱)需冷凍(奶素)	

大人小孩早晚一杯 用牛奶為健康乾杯

世界牛奶日

World Milk Day

每年六月一日是聯合國糧食及農業組織設立的世界牛奶日（World Milk Day），根據國民健康署發布國民飲食指南，台灣孩童的乳品類建議量每日目標為2份，但實際平均攝取卻只有1.3份，且還有逐年下降趨勢。小朋友的飲食通常由父母管理，從調查中也發現，原來家庭中不僅小朋友乳品類攝取未達建議量，連成人的乳品類攝取量也嚴重不足，19至64歲的成人每日建議攝取量為1.5至2杯，但經統計發現台灣成人每日乳品類實際攝取量遠低於建議份數，僅僅只有0.3杯，未養成長期飲食習慣下，連帶也間接影響家中孩童的攝取量。

做為最容易取得的乳源之一，牛奶一直是孩童補充鈣質、維生素A、B2及蛋白質等營養的好幫手，而這幾樣營養素正是影響骨骼、免疫系統及腦神經運作、生長的重要物質。根據專業醫師與營養師建議，每天讓學齡孩童飲用兩杯牛奶(240ml/杯)，就可以攝取到六成的每天鈣質建議攝取量。

成人在30歲後骨量會逐漸減少，尤其女性進入更年期後因為荷爾蒙減少因素，導致流失速度加快，骨骼將因此產生許多孔隙、變得脆弱，最後患得所謂「骨質疏鬆症」。

世界骨質疏鬆基金會指出，若能在年輕時期多增加10%的骨密度，就可以使骨質疏鬆症的發生延緩13年。因此除了孩童成長期對於乳品的攝取外，成人也應該要注意攝取充足的乳品維持骨骼健康、儲存骨本。

四葉鮮乳原料為100%成分無調整純生乳，堅持使用日本北海道十勝的乳源並在產地就即刻進行殺菌包裝，鎖住最新鮮的營養與美味。不管夏季還是冬季，四葉全年出產的鮮乳乳脂肪比例均可達3.7%以上，更獲得日本「全國飲用牛乳公正交易協議會」評鑑最高特選等級，包裝上印製的「特選」兩字，就是通過特定基準的優質鮮奶才能秀出的證明！從現在開始，全家大人、小孩早晚各一杯四葉特選鮮乳，攝取優質營養與充足鈣質，一起為健康乾杯！





德麥&中部電機基礎冰淇淋課程

Sorbet義式水果冰淇淋/Gelato義式牛奶冰淇淋

夏日新寵冰淇淋

嘉麗寶/樂比果泥產品冰淇淋運用



經過三天的密集課程，教大家如何從精算原料到完成製作！準備好一起迎接盛夏囉！

課程講師

中部電機 黃正儀 經理

- 新加坡Gelato Specialists課程助教
- 義大利佛倫斯手工冰淇淋協會Gelatieri Artigiani Fiorentini-高階課程畢業
- 中部電機手工冰淇淋學院ChungPu Gelato Academy-創辦人

冰淇淋課程Q & A

Q1 新鮮水果也可以製作冰淇淋嗎？

可以，但冰淇淋販售時若要讓每次產出的口味一致，並兼顧食品安全性，已經殺菌與選品均質過的冷凍果泥更為適合！

Q2 為什麼課程選用樂比冷凍果泥？

法國樂比果泥(Ravifruit)與 BRAVO 義大利冰淇淋機，尊重自然、堅持原味，滿足專業客戶的需求，也在國際間是許多星級飯店與甜點主廚常用品牌。



課程設備使用：

義大利「賀采」三合一頂級冰淇淋機、義大利「伊利諾」急速冷凍

這次參與活動的學員，大家以小組的方式一起激發創意

從了解材料特性，口味發想，配方設計...創造屬於自己獨一無二的冰淇淋口味

- | | |
|--|---|
| ① Sorbet夏夜晚鳳(鳳梨+椰子)
Gelato頑皮豹(紅寶石+草莓果餡) | ④ SorbetPPAP(青蘋果+鳳梨)
Gelato抹茶椰椰(抹茶+椰子+白巧克力) |
| ② Sorbet沙漠裡的一點(酸櫻桃+仙人掌)
Gelato杏桃蒙布朗(香草.栗子.杏桃) | ⑤ Sorbet芒芒人海柚見你(芒果+柚子)
Gelato經典黑森林(聖多美巧克力+酸櫻桃) |
| ③ Sorbet果(洋梨+青蘋果+柚子)
Gelato戀(酸櫻桃+乳酪+藍莓) | ⑥ Sorbet蘿絲美麗(玫瑰+草莓+荔枝)
Gelato柚見氣死(柚子+起士+蘋果) |

五感鑑賞

在平和的環境中品嚐巧克力，
能更好地集中感官體驗……

首先要回復自己的味覺

如果你正在品嚐幾種不同口味的食物，就要在品嚐的間隙回復自己的味覺：比如吃一點白麵包，喝一口清泡的玫瑰果茶或礦泉水。在品嚐之前，不要吸煙，也不要吃任何辛辣的食物。

注意，要從可可含量最低的巧克力開始品嚐。先吃白巧克力，然後是牛奶巧克力，接下來是黑巧克力。一步步來，最後再品嚐可可含量高的品種。最好在平和的氣氛中品嚐巧克力，這樣才能專注於自己的感官。接下來，我們將為您一一解釋主要的品嚐原則。



近距離觀察瑞士蓮巧克力的質感和光澤

在巧克力的品嚐中，第一印象十分重要。因此，需要注意的第一點便是巧克力的外觀——包括顏色、均勻的質地和光澤。



感受瑞士蓮巧克力絲滑細膩的表面

現在，可以觸碰一下巧克力的表面：有的光滑如絲，有的十分粗糙或者表面附有很多顆粒。



把巧克力放在耳邊折下一片，仔細聆聽

拿起一塊巧克力放在耳邊，將它輕輕折斷。注意折斷的時候所發出的聲響：有的很清脆，有的則有些低沉。優質的巧克力折斷的聲音應該是清晰可聞的，並且巧克力斷面平滑，沒有一點碎屑。



將巧克力放到鼻子前聞它的香味

用鼻子感受巧克力的各種香味：你可以直接把一塊巧克力放在鼻子前，深深地吸氣，也可以讓巧克力在口中融化，然後通過一呼一吸來感受醉人的芬芳。



將一小片巧克力放入口中，讓它在你的舌頭上慢慢融化

現在，我們就要進入品嚐巧克力最為重要的環節了：放一塊巧克力在口中，任其慢慢融化，用舌頭輕輕抹開，讓巧克力與味蕾充分接觸。你感受到了什麼？

瑞士蓮與眾不同的奧秘

[優質的可可豆]

瑞士蓮巧克力的獨特風味根植於“bean to bar”的生產理念（從選取可可豆到製作巧克力的所有生產過程，都在同一店家一貫進行的巧克力製法），一開始便篩選全球優質的可可豆。我們奉行這一理念，建立了有獨家來源且可持續的可可豆供應鏈。

從挑選可可豆到巧克力成品製作，我們躋身少數能夠完全掌握製作美味巧克力各個步驟的巧克力製造商。

瑞士蓮可可種植計劃

瑞士蓮是少數幾家能夠完全掌控生產鏈各個步驟的巧克力製造商之一，從挑選優質可可豆到巧克力的成品製作。我們開創可可種植計劃旨在明確可可豆來源，為可可豆建立認證體系，同時支持當地農民，幫助他們，促進他們的社區繁榮發展，並秉持負責任、可持續發展的態度收成可可豆。





[獨特的烘焙與研磨]

瑞士蓮獨特的可可豆烘焙與研磨工序都在內部完成，對於打造瑞士蓮巧克力的濃郁風味與絲滑口感至關重要。優質可可粒在精選、混合後進行烘焙後會散發出芬芳與香氣，隨後通過研磨獲得獨特的細膩餘味。



[瑞士蓮獨創的研拌技術]

巧克力最初進入歐洲時，完全不同於我們今天所知的巧克力。當時，巧克力又粗又乾，入口難化。1879年，魯道夫·蓮先生改變了巧克力的製作工藝，發明了研拌技術。因此，我們的巧克力擁有了入口即融的口感，與眾不同，讓顧客對瑞士蓮巧克力充滿期待。

研拌技術的發明

魯道夫·蓮的夢想是製作出無比絲滑的巧克力。他購買了一些二手設備，不懈努力，逐漸完善工藝與配方。一個週五的晚上，魯道夫·蓮尚未完成工作便離開了工廠。他究竟是忘記關掉混合機，還是有意為之？我們無從獲知。但機器一整個週末都在運轉。他週一回來後，發現自己竟夢想成真：機器製作出瑩亮絲滑的液態巧克力。這項技術一直在改進，如今，魯道夫·蓮的創造性發明應用到了整個行業中。



瑞士蓮的問世

1879年，魯道夫·蓮用“研拌”技術革新了巧克力的製作工藝：他將加熱之後的巧克力漿重複攪拌，以打造幼滑細膩的醇厚口感。

研拌過程

可可豆烘焙與研磨後，將獲得的純可可塊（稱為可可液塊）與糖、牛奶等其他原料混合，然後再次細磨，獲得用於研拌的混合物。下面介紹了瑞士蓮最先進的研拌機器的工作方式：加熱的液態巧克力經過長時間劇烈混合、攪拌與充氣，消除了多餘的酸澀與苦味，與蒸發作用有著異曲同工之妙。研拌所需的時間也可以溶解可可塊，從而打造出絕妙的絲滑口感。這個步驟之後，就可以開始製作瑞士蓮備受喜愛的各款產品了。

“研拌技術能夠深度混合巧克力，賦予瑞士蓮巧克力入口即融般的順滑口感。” — 瑞士蓮巧克力大師

研拌 名詞研拌在巧克力製作過程中起到了關鍵性作用。在溫熱的溫度下持續混合後，巧克力的口感與質地會更加細膩。

[優質原料]



在瑞士蓮，我們堅信只有優質原料才能製作出優巧克力。我們從全球不同地區精選挑選可可豆，其他原料也都來自世界各地的品質地區。無論是對原料的採購還是加工，我們一如既往，一絲不苟。

我們嚴謹認真，從世界各地挑選優質原料，使得原料能夠與我們獨特的巧克力風味相輔相成。



-堅果-巧克力與堅果的搭配相得益彰，尤其是世界上優質果園的堅果，再烘焙至理想狀態，例如來自土耳其和埃及蒙特大區的榛子。

-水果-從橙子到黑加侖，我們的水果味巧克力口味新奇美妙。

-香料-粉紅胡椒、紅辣椒和海鹽等香料提升了巧克力的品嚐體驗。



[完美的成品]

在瑞士蓮，我們知道享用巧克力是一種滿足的感官體驗。我們也因此對每一步細節都格外關注，我們的回火處理確保巧克力成品具有光澤與奢華感，使用雅緻包裝，這些均是我們的態度所在。製作精緻巧克力的最後一步，點綴在巧克力上的杏仁，還有瑞士蓮小金兔牛奶巧克力的絲帶裝飾，這些全都由手工製作而成。





九天玄女

恭請指南

九天玄女的味道
這個就是

降肉！
降肉！
降肉！

爆米花



最近疫情又開始失控，應該有不少人在居家隔離期間覺得很無聊，試著在家裡恭請九天玄女，看看祂會不會在家裡降落。大家都看過祂的唯一指定姊妹示範，知道做爆米花要把玉米放進熱鍋裡加熱，但卻很少人知道黃黃硬硬的玉米為什麼會變成白白蓬蓬的爆米花吧？沒關係，今天就讓九天玄女唯一沒有指定的小弟我來為大家解答。

玉米魔術秀

玉米在我們眼前變成爆米花幾乎是一瞬間的事情，據說從玉米起爆到完成大約只需要1/15秒。因為玉米和爆米花外型差異實在太大，有些人會覺得是因為玉米加了某些東西，才會發生化學變化產生爆米花。但是實際上爆米花的原理是利用玉米本身的特性，所以就算窮得只剩玉米也可以做爆米花(但你可能要先想辦法生火)。這個關鍵的特性就在玉米的皮上。因為玉米皮非常堅硬，所以在加熱過程所產

生的水蒸氣會被困在裡面無法逸散。於是玉米內部在空間有限的情況下，壓力不斷升高，最後就像吹過頭的氣球一樣爆炸。但是炸開不是應該變成碎片嗎？怎麼炸出一團軟綿綿的東西？這團軟綿綿的東西其實是玉米中的澱粉和蛋白質，在加熱過程中和水分糊化形成膠狀物質。在爆炸時因為壓力瞬間降低，讓水分從膠狀物質裡蒸發噴出，導致膠狀物質瞬間膨脹及冷卻定型，也就形成我們所吃的爆米花了。

老玉米新把戲

記得小弟我第一次吃爆米花是小一小二時家人在數字超商買的，那時候是裝在白色紙袋裡，只要微波就會膨脹成蝴蝶形，對爆米花的印象也就一直

停留蝴蝶形。直到近幾年

開始流行起團購爆米花

，才知道原來還有圓

滾滾的爆米花。那

是什麼原因造成這

兩種爆米花的差

異呢？答案就是

玉米的品種。前

面說到爆米花是

因為水氣在皮內

累積最後爆炸膨脹。所以聰明的大家有猜到嗎？品種影響的其實就是皮的軟硬度。蝴蝶形爆米花因為玉米皮特別堅硬，爆破力道很強，膠狀物質會被炸成蝴蝶形；球形爆米花的玉米皮則是比較軟，爆破的力道比較弱，就會膨成圓滾滾的形狀。



最後考考大家，玉米在六大類食物中屬於哪一類呢？

吃起來甜甜的，所以是屬於水果？但是他不是果實，應該屬於蔬菜吧？如果有看過以前的食話實說的讀者可能就會知道。答案是全穀雜糧類。其實沒有什麼複雜的原因，沒有走鬼馬陰火，也跟尸米運無關，單純只是因為玉米的澱粉含量比較高，所以被歸類在全穀雜糧。最後的最後祝福大家能夠平安健康，趕快撐過這波疫情。

食話實說

食物的話，誠實的說
作者 / 路卡林



平價好入手
選擇障礙也不怕

網友熱議推薦 擁有13種口味 肉桂捲專門店

葛胖手作麵包坊主打多口味肉桂捲，從最開始的原味與黏呼呼焦糖，目前已延伸多達13種口味，且鹹甜都有十分受歡迎，也因此獲網路媒體根據媒體聲量、社群討論度等大數據排名，成功躋身「網友熱議大台北肉桂捲名店TOP15」榜中。

注重食材的老闆，肉桂捲關鍵的肉桂醬嚴選源自紐西蘭南島、單一產區乳源的草飼牛奶油－德紐Westgold黃金無鹽奶油，奶油本體的金黃色澤，來自於牛隻攝取的天然牧草，賦予豐富的β-胡蘿蔔素及維生素A，不含人工添加物、防腐劑，讓肉桂醬散發溫和辛辣感與純淨天然奶香。

葛胖手作麵包坊

電話：02-2236-8980

地址：台北市文山區木柵路一段147號

FB粉絲專頁：<https://www.facebook.com/BreadKe>

芋泥肉鬆 肉桂捲



📍 台北市文山區木柵路一段147號 📞 葛胖手作麵包坊 ☎ 02 2236 8980

其他如鹹香特別、嚴選大甲芋頭熬煮，吃過的客人無不驚豔的芋泥肉鬆肉桂捲；清爽酸甜，使用比利時進口果餡精品品牌愛迪亞青蘋果的蘋果丁肉桂捲；以香草、山形玫瑰、草莓結合特製乳酪醬的香草乳酪肉桂捲、山形玫瑰肉桂捲、草莓乳酪肉桂捲等，通通都是葛胖手作麵包坊不預約就吃不到的超熱門商品。

除了爆紅的肉桂捲外，擁有一、二樓內用空間的葛胖手作麵包坊也販售早午餐，隨附的麵包都是店內有在販售的手作麵包，其中有款非吃不可的「金盞花流淚吐司」，以添加益生菌、植物性葉黃素、胡蘿蔔素、綠藻等天然營養配方飼料飼養誕生的金盞花機能蛋，與日本歷史最悠久製粉公司出產，只使用最高等級小麥粉心的凱薩琳麵粉製作而成，是市面上流淚吐司的「升級版」，吐司組織細緻、柔軟綿密，搭配老闆嚴選安全生菜、台灣有機南瓜豆漿，與松阪豬、雞腿等多樣選擇主餐，就是想讓客人一天中的第一餐可以美味又營養。



暱稱葛胖的老闆，退休後原想過著清閒生活，為了讓擁有輕微自閉症的兒子能有機會多跟外界接觸，毅然決然勇敢地再開創事業第二春，很幸運的，孩子藉由在店內幫忙，現在已經能和客人互動聊天，在葛胖身邊協助時也逐漸培養出對烘焙的興趣。喜愛動物的葛胖還從中途之家領養了「捲捲」，總在店裡陪伴葛胖工作的捲捲成了最稱職的店狗，不少顧客為了一親捲捲芳澤特地前來。葛胖手作麵包坊充滿老闆葛胖對家人的愛、對毛小孩的愛、對食材的愛，除了為自己家裡帶來幸福，也讓喜歡麵包與美食的客人多了個分享愛的地方。

不出門 慶祝也不能少

滿滿儀式感

七款讓媽媽眼睛一亮 母親節蛋糕推薦

受疫情情勢影響不少家庭取消母親節聚餐行程，但即使在家慶祝也別忘了端出儀式感滿分的蛋糕與媽媽還有全家人一起分享！藉著各具特色的精美蛋糕，在這一年一度的母親節對媽媽說出心中的感謝之情吧！

一
之
軒



馥莓摯愛

內餡結合香甜草莓與濃郁奶油卡士達，搭配澳洲頂級夏威夷果仁增加口感與風味，頂層綻放的玫瑰落落大方又優雅。

玫瑰仕女

蛋糕風味是迷人的玫瑰香氣加上清爽討喜的香甜水蜜桃，側臉剪影看起來沉穩而堅強，一如每個家庭裡呵護著家人的媽媽。以荷蘭裝飾巧克力精品品牌Dobla的花朵巧克力、粉晶珍珠與粉紅巧克力脆球妝點，媽媽的剪影散發出最堅毅又溫柔的迷人光芒。



親親寶貝

知名連鎖烘焙店一之軒此次母親節與「麻吉貓」合作推出母親節限定「親親寶貝」聯名蛋糕，散發天然紅麴香氣的粉紅蛋糕體，搭配比利時進口愛迪亞果餡製作酸甜草莓奶霜與來自法國的紅龍紅醋栗，不僅擁有夢幻外觀，口感更是鬆軟化口且充滿莓果香氣，超級適合送給喜歡酸甜水果系的媽媽。



甜心天鵝

台中地區知名的聯翔餅店母親節檔期推出甜心天鵝蛋糕，以天鵝美麗優雅的姿態象徵總是溫柔關懷子女的媽媽。甜心天鵝蛋糕特別選用日本十勝地區直送的北海道四葉奶霜、日本歷史最悠久一日本製粉株式會社鑽石麵粉製作，搭配比利時進口愛迪亞青蘋果餡與斯里蘭卡緹莉亞伯爵紅茶調和紅茶蘋果餡與微甜布丁，清爽的北海道鮮奶油和內餡風味就如同外型一樣優雅。

瑪格愛栗

花蓮質感名店TOP烘焙房母親節喊出給媽媽「赤裸裸的愛」口號，主打蛋糕減糖、奶油減量！「瑪格愛栗」生乳裸蛋糕使用法國進口嚴選諾曼第乳源的飛雪發酵奶油與日本進口鑽石麵粉製作減糖戚風蛋糕，再以日本北海道四葉生乳、法國栗子泥層層交疊，口感綿密、充滿微甜栗子與純淨乳源的天然香氣，獻給媽媽清爽無負擔的愛。



TOP烘焙房



大正浪漫物語 蜜桃優格巴斯克乳酪蛋糕

日系質感甜點專賣店七見櫻堂母親節首推出蜜桃優格巴斯克乳酪蛋糕，使用法國愛樂薇乳脂起士製作風味醇厚的覆盆子巴斯克，承載蜜桃優格與蜜桃草莓晶凍夾層，再以口感輕盈不膩口的優格風味愛樂薇奶油香緹與荷蘭進口Dobla玫瑰花瓣巧克力點綴，藉精選食材演繹大正時代日本街頭翩翩起舞的少女裙擺，喚起每個媽媽心中潛藏已久的少女心。

雪珀花庭 焦糖野莓蛋糕

純淨潔白的奶油抹面上布滿小巧的鮮奶與焦糖香緹，外層數顆焦糖莓果脆片就像是散落在雪地的毬果，不僅可愛還帶來驚奇的爽脆口感。隱藏在法國愛樂薇鮮奶油雪地之下的，則是濕潤鬆軟的海綿蛋糕與香苦焦糖布蕾和綜合野莓庫利，特別添加法國進口紅龍綜合紅莓，酸甜濃郁與鮮奶油一同品嚐就像喝下新鮮果昔，味蕾層次超級豐富。



Funsiamo



馥醒烘焙坊



L.Z. DESSERT



多麥綠烘焙點子



千巧谷

回顧
大賞

母親節蛋糕



法朋



台南台糖長榮酒店



幸福山丘



聖瑪莉



特派員：獅麥兒
德麥特報



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. 凱薩琳	100	300
2. 鹽	2	6
3. 砂糖	10	30
4. 全蛋	5	15
5. 高糖乾酵母	0.8	2.4
6. 四葉特選鮮乳	75	225
7. 萊思克AOP發酵奶油	10	30

製作流程 Process

- 攪拌：攪拌時間 L4 M4 ↓ L3 M3
- ▶ 除了萊思克AOP發酵奶油以外，其他原料放到攪拌缸中進行攪拌（鮮奶分次添加會更好製作）
- ▶ 慢速4分鐘→中速4分鐘→攪拌到麵筋形成後→添加萊思克AOP發酵奶油→慢速3分與中速3分→攪拌至表面光滑完全階段。
- 麵團起缸溫：26度
- 基本發酵：28度 - 60min
- 分割麵團 100g / 6個，滾圓後鬆弛20分鐘
- ▶ 將麵團桿開大約10公分 X 10公分的正方形，依序鋪上火腿面、乳酪絲，將四個角往中間黏緊後，表面沾上帕瑪森芝士粉。
- 最後發酵60min
- 烤箱溫度 210/180 約10分



火腿芝士鮮奶堡

輕鬆製作
左右一滑成型



Kits for Making Tiles 12 Holes Electrolysis



SN0610

12連圓型不銹鋼填料模組 電解

填料盒1入；底板1入 | 直徑40 x 2mm | 304不銹鋼

薄片巧克力·餅乾 輕鬆製作

250g填料盒 節省時間

快速填料 一推完成



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



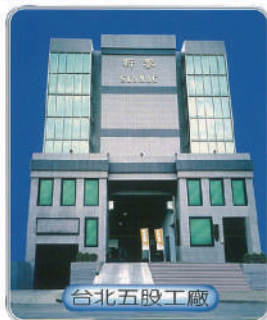
旋轉台車爐

● 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
06月
June

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
5/29 廿九	5/30 五月	5/31 初二	1 初三 因逢端午節連假，敬請提早備貨， 避免物流接單繁忙無法按時送達！	2 初四	3 初五 端午節 	4 初六
5 初七	6 芒種	7 初九	8 初十	9 十一	10 十二	11 十三
12 十四	13 十五	14 十六	15 十七	16 十八	17 十九	18 二十
19 廿一	20 廿二	21 夏至	22 廿四	23 廿五	24 廿六	25 廿七
26 廿八	27 廿九	28 三十	29 六月	30 初二	7/1 初三	7/2 初四




德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION



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(灣富)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