

TEHMAG FOODS
德麥烘焙新訊

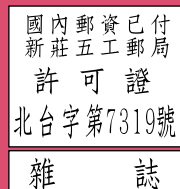
02 月號

2016 年 NO.182



情人節蛋糕創意競賽
嘉麗寶巧克力

- 嘉麗寶巧克力情人節蛋糕大賽 p 3
- 近百年拿坡里風味－羅素番茄 p 9
- 絲博巧克力旋風 p 10
- 遠山ㄟ麵包講習 p 20



發行 2016 年 2 月 第 182 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



情人節戰爭提早開打 比利時巧克力搶攻台灣 50 億商機

挑戰金氏紀錄 史上規模最大 嘉麗寶千人巧克力創意大賽

- | | |
|-------|------------------------------------|
| 1 | 1. 嘉麗寶巧克力甜心搭配訴求牌，將此次大賽的精神徹底演繹。 |
| 2 3 | 2. 嘉麗寶亞太區業務經理 Roshin(左)，暢談嘉麗寶經營理念。 |
| | 3. 李國溢師傅巧克力工藝作品－維多莉亞的祕密。 |



今年情人節，比利時百年巧克力大廠「Callebaut 嘉麗寶巧克力」爲了搶佔台灣市場，提早整整一個月舉辦巧克力創意大賽，規模達到千人以上，是目前全台規模最大的巧克力創意大賽！光是比賽當天（1月14日）就用掉2~3噸以上的巧克力，相當於1頭大象的重量，更是一般甜點店營業整整1~3年所用的巧克力份量，十分驚人。現場近千顆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，其中不乏五星飯店的甜點主廚，或是法國甜點賽冠軍，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，堪稱「台版電視冠軍」，所有甜點師傅無不大顯身手，大展創意。

千顆蛋糕超壯觀 特殊造型巧克力受矚目

此次 Callebaut 嘉麗寶巧克力所舉辦的千人巧克力創意大賽，現場參賽者臥虎藏龍，評審陣容更可說是史上最「重量級」，包含日本電視冠軍宮本雅巳、亞尼克菓子工房董事長吳宗恩、法朋烘焙甜點坊主廚李依錫、哈肯鋪西點顧問何文熹及樂沐法式餐廳甜點主廚平塚牧人等，現場星光閃閃，使評分結果更受矚目。而參賽店家亦不遑多讓，人氣名店月之戀人、法蘭司、連鎖烘焙名店金礦、福華飯店、亞都麗緻大飯店、凱撒大飯店及神旺大飯店的師傅均名列參賽者名單，競爭激烈可見一斑。現場作品展現國際級水準，如旋轉木馬造型的巧克力蛋糕，其細節精緻程度宛如真實





1	2	3
4	5	6

1. 情人節巧克力比賽現場。
2. 德麥吳總經理希望以多元的活動結合，創新的精神帶動整個烘培產業。
3. 現場陳列多款熱門嘉麗寶巧克力。
4. 活動現場－熱情開場秀
5. 評審聚精會神準備評分蛋糕
6. 德麥吳總經理頒發評審證書給 Chef Makito。

旋轉木馬的縮小版，更有蛋糕如巨大的粉嫩玫瑰，漸層的花瓣色澤及晶瑩的露水都相當逼真，讓人驚艷。國外業者嗅到這股龐大的商機，用純度 99% 以上的比利時頂級巧克力製成「維多利亞的秘密性感內衣」等創意巧克力攻台，話題十足，吸引許多民眾圍觀拍照。

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，德麥食品股份有限公司總經理吳文欽表示：「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“大人系”頂級巧克力。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」。

頂級比利時巧克力攻台 搶 50 億巧克力商機

看準這波全球的巧克力熱潮，頂級比利時巧克力品牌 Callebaut 嘉麗寶巧克力，搶攻台灣情人節市場，不僅將情人節的幸福滋味傳達，讓消費者一嚐具新意又高品質的情人節巧克力。Callebaut 嘉麗寶巧克力是擁有百年歷史的比利時巧克力老牌，在烘培界素有「巧克力中的 LV」之稱，一直是全世界許多五星級飯店及高端甜點店所指定使用的巧克力品牌，幾乎可以說是頂級比利時巧克力的代名詞，目前在台灣由全球最大的烘焙原料公司德麥 (1264) 食品股份有限公司代理進口，更多 Callebaut 嘉麗寶巧克力相關訊息，請洽詢德麥食品官網

<http://www.tehmag.com.tw/> 或洽 02-2298-1347

感謝：東森新聞、中天新聞、華視新聞、八大新聞、三立新聞、壹電視、蘋果日報、聯合報、工商時報、經濟日報、民衆日報等眾多媒體熱情報



媒體報導－蘋果日報。

全台超過上千位店家與師傅一起參加這次的嘉麗寶情人節巧克力大賽。



- | | | |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 |
1. 媒體報導－華視新聞。2. 媒體報導－東森新聞。3. 媒體報導－八大新聞。
4. 媒體報導－中天新聞。5. 媒體報導－壹新聞 6. 媒體報導－三立新聞。



1
2

1. 嘉麗寶情人節巧克力比賽會後大合照
2. 嘉麗寶巧克力產品經理人張博惟



浪漫情人節 嘉麗寶巧克力大賽 – 產品經理的話 – 張博惟

感謝這次參與嘉麗寶情人節巧克力蛋糕比賽盛事的同業夥伴們，為台灣烘焙業所做的努力，1月14日比賽活動當天，凌晨5點鐘比賽選手以及德麥業務搭乘遊覽車遠從中南部出發，將自己用心發揮創意的作品帶到現場一同分享。

所有美不勝收的作品、琳琅滿目地呈現在所有人面前，9位重量級評審們花了很長時間用心品嚐，要在這麼多比賽選手作品當中挑選出前十名確實很不容易，所有比賽作品超越想像，比賽數量規模之大超過以往令人讚嘆。

這次，德麥公司與嘉麗寶巧克力集團舉辦這場情人節

巧克力比賽活動，主要是希望結合全台灣烘焙業者，一起創造情人節巧克力蛋糕銷售商機，使用來自比利時嘉麗寶頂級巧克力，發揮獨特創意製作出最適合送給情人們品嚐的巧克力蛋糕，讓消費者有非常棒更不一樣的選擇，體驗到巧克力的濃郁口感以及情人節愛的氛圍。

最後希望在今年的2月14日情人節前夕，在所有媒體大量曝光之下，能為所有烘焙業者帶來豐厚的業績，德麥公司持續扮演著服務客戶的角色，提供最優質的巧克力以及最好的服務，一同來為全台灣烘焙業創造商機。

前三名作品



$$1 \frac{2}{3}$$

1. 君悅飯店－愛與心靈。 2. 昂舒巴黎－L'ame Soeur。 3. 新竹喜來登飯店－悸動



$$\frac{1}{2} \frac{1}{3}$$

1. 冠軍－君悅飯店－陳建佑。
2. 亞軍－昂舒巴黎－吳振平。
3. 季軍－新竹喜來登飯店－林和興。

優選作品



1	2	3
4	5	

1. 寒舍樂廚 - OPERA · 藏愛 - 楊長俊
2. PASA DENA 法式餐廳 - 守護愛情 - 胡高傑
3. 喜來登大飯店 - 花 · 焰 · 濃 - 朱芸華
4. 米多甜洋果子 - 摯愛 - 江裕民
5. 轉角餐廳 - 鍾愛 - 甘明祥



1	2
---	---

1. 多樂斯國際有限公司 - 愛 ~ LOVE - 卓宗賢
2. 義大天悅飯店 - 浪漫花語 - 林政隆

青年烘焙師－沈毓閔

瞬間就能感受到幸福從舌尖上蔓延開來－奇幻貝莉

使用食材

樂比冷凍草莓果泥、樂比冷凍覆盆子果泥、德麥金牌吉利丁粉、紅龍冷凍紅醋栗、新鮮草莓、S級開心果
嘉麗寶草莓脆球、維尼草莓利口酒、柑曼怡香橙酒、卡地亞動物鮮奶油、杏仁粉、拿破崙法國粉、飛雪金磚奶油、糖。

1
2 | 3

1. 奇幻貝莉。2. 沈毓閔-19歲。3. 夏綠蒂烘焙工坊。



外表看似平凡的莓果慕斯，內心卻驚喜不斷，在甜而不膩當中，夾帶著紅醋栗的微酸口感，搭配著杏仁脆片，融合成一種微妙的感覺，細細品嚐的那一瞬間就能感受到幸福從舌尖上蔓延開來。

夏綠蒂烘焙工坊

新竹縣湖口鄉達生路 78 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！




fiamma
vesuviana



近百年義大利拿坡里風味

羅素番茄

Fiamma Vesuviana Srl 是由Ambrosio家族於1924年成立，歷經三代且超過80年的歷史，FV Srl已經是醃製食品界裡最有經驗且穩定的供應商之一。

其中義大利優質食品的存在更是日益倍增，FV Srl的產品原料篩選皆通過驗證，且遵照UNI EN ISO 22000和 HACCP認證的嚴格規範來製造。

此外，位於拿坡里和薩勒諾港口之間，十分接近諾拉際港口這樣優越的地理位置使得產品能夠有效及時地供應及運送，事實上，FV Srl是間以出口為導向的公司，現有85%的產品出口到全球超過75個國家，是非常值得信賴的義大利食品之一，現在這股美味即將在台灣掀起一股新風潮。



羅素切丁蕃茄罐頭
規格:6罐/箱



羅素整粒蕃茄罐頭
規格:6罐/箱



SELBOURNE

絲博巧克力旋風

絲博巧克力講習配方

Agus Supriyadi 阿古斯

Agus Supriyadi 在各個不同領域市場中擁有超過 15 年的專業經驗。2015 年 10 月加入百樂嘉麗寶位於新加坡學院擔任青年學院師傅和技術支援者。他負責提供所有巧克力和免調溫巧克力的創新技術，以及應用上問題解決方法給位於東南亞地區的麵包和西點客戶。



德麥食品於今年 11 月份邀請百樂嘉麗寶集團位於新加坡學院擔任絲博巧克力技術創新研發的阿古斯師傅，來台舉辦絲博巧克力西點講習，此次在台三場講習分別於台北、台中、高雄三地舉辦，由於口碑良好、內容豐富，三場講習下來場場爆滿。

阿古斯師傅利用絲博頂級、特級深黑苦甜巧克力，搭配嘉麗寶 70% 巧克力製作出特殊性、口感佳、穩定性好操作方便的巧克力慕斯、巧克力塔、巧克力乳酪、布朗尼蛋糕與巧克力餅乾等熱門產品，每個產品都深具特色也展現出絲博巧克力特殊的濃、醇、香口感，也受到大家的喜愛，再次證明了絲博巧克力的魔力與魅力，讓參與的師傅能利用此次機會吸收到技巧及產品特色，也給師傅們在運用產品上有了全新的選擇。

2016 年我們希望有機會能夠再邀請絲博巧克力的師傅來台辦理更多的講習會與產品運用，讓更多的店家與師傅一同來感受絲博巧克力的魅力。

絲博巧克力產品經理 - 廖阿龍

$\frac{1}{2 \mid 3}$

1. Agus Supriyadi 阿古斯師傅。
2. 講習會現場座無虛席。
3. 阿古斯師傅會後與工作人員合影。

杏仁巧克力塔



材料名稱 (g)

1. 巧克力塔

飛雪金磚奶油	175
細砂糖	100
全蛋	1 顆
拿破崙法國專用粉	20
101 可可粉	25

奶油和糖打發，加入過篩後的麵粉和可可粉，再拌入蛋。將麵糰放入冷藏，冷卻後桿平放入塔模中。

2. 杏仁霜

飛雪金磚奶油	156
細砂糖	156
全蛋	2 顆
杏仁粉	156
拿破崙法國專用粉	16

奶油和糖打發，慢慢加入蛋攪拌，再拌入過篩後的麵粉和杏仁粉。

組合

在巧克力塔中擠入杏仁霜，160°C 烤 25 分鐘。冷卻後倒入巧克力甘納許。待甘納許凝固後再鋪上巧克力淋面。

3. 巧克力甘納許

水	125
砂糖	200
葡萄糖	200
煉乳	150
絲博頂級深黑苦甜巧扣	300
吉利丁塊	150

鮮奶油煮滾後，倒入巧克力融化攪拌，再加入奶油。

4. 巧克力淋面

水	125
砂糖	200
葡萄糖	200
煉乳	150
絲博頂級深黑苦甜巧扣	300
吉利丁塊	150

鮮奶油煮滾後，倒入巧克力融化攪拌，再加入奶油。

5. 吉利丁塊

水	450
德麥金牌吉利丁粉	75

水煮滾後加入吉利丁粉，均質機均質後冷藏，凝固後切塊冷藏備用。

松露巧克力蛋糕



材料名稱 (g)

1. 巧克力奶酪

蛋黃	184
全蛋	528
細砂糖 (1).....	400
蛋白	432
細砂糖 (2).....	150
101 可可粉	132
拿破崙法國專用粉	132

150 克的糖和蛋白打成蛋白霜。蛋黃、蛋和細砂糖 (1) 打發。將過篩的麵粉和可可粉倒入蛋白霜和打發的蛋和砂糖中。在 20x40x3cm 的烤盤中倒入 350 克的麵糊，200°C 烤 13 分鐘。

2. 松露巧克力慕斯

牛奶	280
卡地亞動物性鮮奶	70
絲博特級深黑苦甜巧扣	560
飛雪金磚奶油	140
打發卡地亞動物鮮奶油	400

牛奶和鮮奶油煮滾後倒入巧克力中，在加入奶油。待冷卻後，加入打發鮮奶油

組合

巧克力海綿蛋糕放在慕斯圈裡，擠上巧克力慕斯。重複上個動作三次。最後撒上防潮糖粉和可可粉。

芒果巧克力奶酪



材料名稱 (g)

1. 巧克力奶酪

絲博特級深黑苦甜巧扣	450
吉利丁塊	90
細砂糖	300
卡地亞動物性鮮奶油	1500

鮮奶油和糖煮滾後，加入吉利丁塊，倒入巧克力。常溫靜置後放入冷藏隔夜備用。

2. 杏仁脆片

砂糖	100
杏仁粉	100
拿破崙法國專用粉	100
飛雪金磚奶油	100

糖、杏仁粉、過篩的麵粉和奶油攪拌。
160°C 烤至棕褐色。

3. 芒果泥

樂比冷凍芒果果泥	200
----------	-----

冷凍果泥退冰至液態狀置入滴管中。

4. 吉利丁塊

水	450
德麥金牌吉利丁粉	75

水煮滾後加入吉利丁粉，均質機均質後冷藏，凝固後切塊冷藏備用。

5. 嘉麗寶草莓脆球

組合

將巧克力奶酪打發，放入擠花袋。將杏仁脆片放進保羅瓶底，擠入巧克力奶酪，放上草莓脆球裝飾，再插入芒果泥滴管。

百香果巧克力布朗尼



材料名稱 (g)

1. 布朗尼

腰果	460
全蛋	500
細砂糖	450
飛雪金磚奶油	450
絲博特級深黑苦甜巧扣	580
特寶笠果子用粉	180
小蘇打粉	10
鹽	4

腰果烤過，將奶油溶化後與溶過的巧克力混和。麵粉、小蘇打粉和鹽過篩。奶油和蛋攪拌一分鐘。從慢速到中速，加入巧克力、粉類和腰果混和。170°C 烤約 40 分鐘。

2. 百香果巧克力慕斯

卡地亞動物性鮮奶油	85
樂比冷凍百香果果泥	115
細砂糖	115
蛋黃	105
絲博特級深黑苦甜巧扣	150
絲博高級牛奶巧克力磚	80
打發卡地亞動物鮮奶油	350

糖和蛋黃混和，倒入加熱的百香果果泥和鮮奶油，再加熱至 85°C 做英式奶醬後過篩。接著倒入巧克力中乳化。最後拌入打發的鮮奶油。

3. 巧克力淋面

水	125
砂糖	200
葡萄糖	200
煉乳	150
絲博特級深黑苦甜巧扣	300
吉利丁塊	150

水、糖和葡萄糖加熱至 103°C。加入煉乳和巧克力乳化，再加入吉利丁塊。

4. 吉利丁塊

水	450
德麥金牌吉利丁粉	75

水煮滾後加入吉利丁粉，均質機均質後冷藏，凝固後切塊冷藏備用。

組合

百香果巧克力慕斯擠在布朗尼上冷凍。淋上巧克力淋面後再冷凍。

食品法規小常識

基因改造食品標示

基因改造食品篇



目前取得我國基因改造食品原料查驗登記許可流通之基因改造食品項目有：黃豆、玉米、棉花、油菜

包裝食品



散裝食品



食品添加物



應標示「基因改造」或「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」等字樣。

只要有使用基因改造食品原料，就應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣！

註：字體大小不得小於2mm，並應與他文字明顯區分，散裝食品倘使用標籤以外之標示方式，字體大小不得小於2cm

基因改造食品標示

非基因改造食品篇



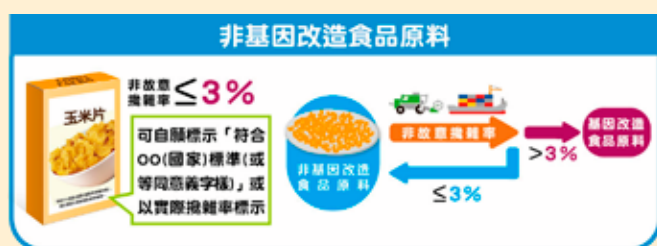
國際上已審核通過可種植或作為食品原料之基因改造食品原料包含：黃豆、玉米、棉花、油菜、甜菜、苜蓿、木瓜、南瓜、茄子



非基因改造黃豆可自願標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣。



目前國際上並沒有基因改造芭樂，因此芭樂不能標示「不是基因改造」字樣。



註：非故意混雜，是指「非」基因改造食品原料，可能因非故意、偶發性且無法預防之因素，如：採收、儲運等，驟雜到基因改造食品原料。

包裝食品過敏原標示

六大強制標示項目

市售包裝食品應於容器或外包裝上，標示含有致過敏性內容物名稱之醒語資訊，載明「本產品含有○○」、「本產品含有○○，不適合其過敏體質者食用」或等同同意字樣。



建議標示項目

食品生產製程中應有是當避免食品交叉汙染之管制措施，如食品生產製程中，因共同使用廠房等而致產生過敏物質，非屬有意摻入食品的情形時：建議產品標示「本產品生產製程廠房，其設備或生產管線有處理○○」或等同同意字樣。



正妹主廚

巴黎十大最佳甜點店（三）

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>



La Pâtisserie des rêves 夢幻甜點店

夢幻甜點店成立於 2009 年，這間店獨特又創新的設計當時還引起了一陣大風潮，自從他在六區開店以來，各大甜點店開始在周遭開店，現在已經成為巴黎一級的甜點戰區，記得有次去買時，店員驕傲地說，我們是第一間開在這裡的！其他人都是後來才來的，飛利浦主廚被譽為二十世紀最具影響力的甜點師，他不斷追求每一個甜點的味道跟質地完美，將經典的法式甜點做創新是他的專長，像是將巴黎布列斯特改變造型、加上榛果內餡，聖人泡芙重新的組合等等，也因此被評選為巴黎第一的巴黎布列斯特泡芙，法國雜誌甚至評論說：「來到夢幻甜點店，你可以閉著眼睛買甜點而不會踩到地雷。」

3 大暢銷品：巴黎－布雷斯（Paris-Brest），聖人泡芙（Saint-Honoré）和特級香草（Grand Cru vanille）。網站：www.lapatisseriedesreves.com

Sadaharu Aoki 青木定治

對法國民衆來說，青木定治無疑是甜點界的新興之星，在於它的獨特創作，他是第一位使用日本食材做成一系列日系的法國甜點（抹茶，黑芝麻，豆沙和柚子）。隨著他的努力和獨特的創作，青木定治也昇華了更傳統的食譜，如檸檬塔或鹽味焦糖。他的秘訣是什麼？嘗試各種搭配，從視覺、口味和原創的各種蛋糕，不斷的調整最後就會達到味道，質地和香味的完美平衡。從最一開始的調色盤巧克力，大家近期映像深刻的大概就是他的車輪餅中夾馬卡龍，上次巴黎巧克力展他又搬了章魚燒的機器，做出了像是章魚燒形狀的巧克力甜點，把法國人都嚇傻了，我想對這位大師而言，甜點絕對是無限可能，每次亮相總有新東西，玩翻了甜點，風靡了法國。

3 大暢銷品：暢銷甜點：竹（Bamboo），檸檬帕林內蛋糕（tarte au citron praliné）和鹽味焦糖（tarte caramel salé）。網站：www.sadaharuaoiki.com





Pâtisserie du Panthéon 甜點萬神殿

主廚 Sébastien Dégardin 在許多知名的餐廳磨練多年之後，才開一家靠近萬神殿的店。這間店的位置算是遠離了繁華甜點戰區，而位於靜謐的路邊巷弄，雖然頗大間但不太好找，整間店的裝潢具有古時候皇室的味道，沈穩而優雅，第一次知道這間店，居然是因為 PH 甜點大神的推薦，有次 PH 受訪，他就推薦了 Le meurice 跟這間，當場嚇壞他的工作人員，因為沒有人知道原來這間是他的口袋名單，主廚謹慎和謙虛，且富有專業知識。將經典的法式糕點精緻而微妙的重新設計原創作品，以卓越的品質原料製成。蛋糕外型復古又多樣，你請店員推薦時，他們會很自豪地跟你說，每一個都好吃！

3 大暢銷品：西番蓮 (Passiflore)，黑色絕對 (Noir Absolu) 和巴黎－布雷斯 (Paris-Brest)。網站：www.sebastien-degardin.com/



Pain de sucre 甜的麵包

Linda 跟這間店的緣分很奇怪，第一次是在路邊晃到進去吃甜點，當時一點都不知道是有名的店家，只覺得店員臉很臭（重點誤 XD），吃的時候覺得這間店水準不錯，雖然巴黎是甜點朝聖地，但要是隨意在路邊買甜點其實非常容易踩雷，之後卻一直陰錯陽差每次去他們都剛好公休，而且要小心，因為巴黎有一間同名的店，卻是賣性感泳裝的（笑）。完美主義者，是兩位甜點師對這間店的形容，自 2004 開店以來他們吸引了 國各地的甜點愛好者，他們樂於滿足這些饕客，尤其有一大票社區型老主顧，主廚依舊用各種創新、食材，不斷更新甜點 menu，同時，你也不會錯過巴黎最好的蘭姆巴巴蛋糕、檸檬塔、或是黑絲絨蛋糕。

3 大暢銷品：猴麵包樹 (le Baobab)，迷迭香 (le Rosemary) 和香草千層 (le millefeuille vanille)。

網站：www.patisseriepaindesucre.com

新書發表會

示範產品名稱：
金磚費南雪、
老奶奶檸檬蛋糕、
德式黑森林、
雜糧戚風

報名贈送

蛋糕研究室書籍1本
鑽石低筋麵粉1kg
大日本明治薔薇上白糖1kg
飛雪金磚奶油1kg

報名收費：900元

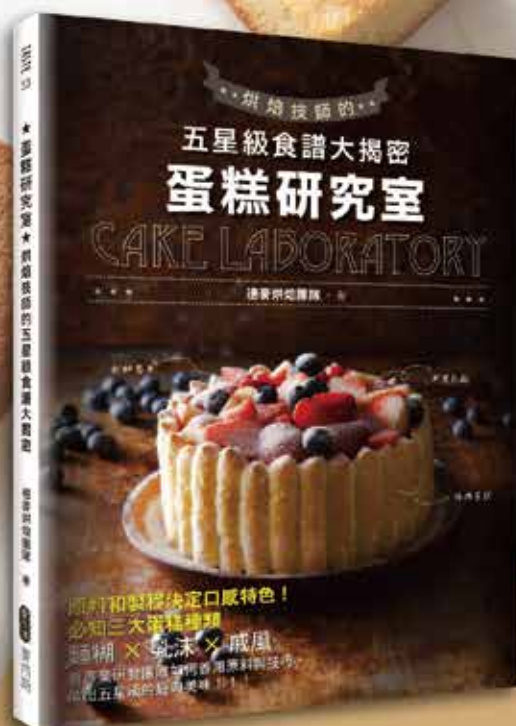
報名方式：請直接在【德麥粉絲團】以私訊報名，不接受電話報名。

匯款到德麥指定帳號後，才能算完成報名手續

匯款完成後，請告知匯款時間、戶名、帳號後五碼

前三天取消報名者，一律不予退款，但保留贈品資格

（一律須到指定地點自取、不郵寄宅配，贈品資格保留到3/4截止）



示範技師：林凱祥 師傅

2/23 (二) 高雄場 (高雄德麥)
下午1:30 - 4:30

2/24 (三) 台南場 (台南德麥)
下午1:30 - 4:30



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

高雄營業所 807 高雄市三民區銀杉街55號
台南辦事處 710 台南市永康區永大路一段122號

更多最新動態請登入德麥食品粉絲專頁

f 德麥食品

www.tehmag.com.tw

E-mail: tehmag@ms37.hinet.net



HOMAG Complex Dried Fruit

荷麥綜合果物

保留水果自然風味~
口感香甜、果香撲鼻！



荷麥綜合果物
規格: 1公斤/包

Hamag

BERRY WISE



荷麥果子蛋糕粉



果子蛋糕粉
規格: 5公斤/箱



遠山広麵包講習

彩色小精靈－小丸子變化應用

遠山広

Loin montagne 的老闆跟主廚，致力推廣於「白神小玉酵母」，有白神小玉酵母大師稱號著稱。



這次德麥食品有幸能夠請到在日本有著很高人氣的遠山広老師，遠山老師特別抽空來到台灣德麥做講習，除了展現出超高水準的技術外，也是運用現在在日本很有名氣的產品「小丸子」。



小丸子是非常今人驚歎的烘焙用原料，混到麵糰裡燒焙可以展現出今人喜愛的口感，是天然素材的優質新概念產品，現在除有非常受歡迎的加拿大楓糖漿、野生藍莓、野生草莓的口味之外，又上市了新開發的多種特殊的品項，非常適於賞味期長的產品使用，現場遠山老師示範了多款麵包以及如何應用在小丸子上面，讓兩者相輔相成，整場講習下來大家的收穫也是非常的多，如對小丸子有興趣的師傅貨店家，請洽詢德麥業務專員。

1	2
3	4

1. 遠山広師傅。
2. 現場觀眾認真聆聽講習內容。
3. 遠山広師傅現場示範小丸子產品運用。
4. 現場展示的小丸子相關產品。



繽紛

小丸子

日本暢銷商品 鮮豔色澤 超強保濕功效

規格：2公斤/包x6包/箱



FOODEX 2016 日本國際食品、飲料展五日遊 (參觀 SWEETS、餐飲、伴手禮)

加盟展+JAPAN 店鋪展 特別安排考察 鎌倉、BIGQLO、TAKASE、喜樂堂、銀髮族烘焙名店

創新業態、農特產品、咖啡茶點、伴手禮、漁牧特產、觀光休閒食品、伴手禮

天數	行程	住宿
第一天 3/8 (二)	桃園機場 ~ 新東京 成田空港 ~ 東京灣 OUTLET 名牌量販折價商城 ~ AEON 超市, 生鮮、蔬果, 和、洋菓子、便當、家庭小菜、伴手禮、餐廳、考察賣場內 自動結帳系統 方便節省時間, 免除排隊, 增加購買意願 ~ 或由領隊帶領下前往考察, 三井 Shopping Park 超商百貨、包、蛋糕、甜點百貨、流行雜貨等, 匯集 460 店鋪, 日本最大型商業設施。JL802 TPE/NRT 10:00 / 14:00 早餐: 溫暖的家 午餐: 飛機內享用 晚餐: 飯店內享用	幕張 SPRINGS 大飯店 (已OK)
第二天 3/9 (三)	全日觀展 FOODEX JAPAN 2016 國際食品、飲料展 世界三大, 環太平洋最大的食品關連大展, 展期 3/8-3/1 展場: 幕張國際見本市、網址: http://www.jm.a.or.jp/foodex/index.html 展示內容: 農產品、農產加工品、穀物、畜產品、肉加工品、乳製品、水產品、冷凍水產加工品、罐頭食品、嬰兒食品、老年食品、健康食品、副食品、西點、熟食、調味料、香辣佐料、飲料、書籍及其他... 可自由搭捷運循環巴士至 幕張新都心 日本最新、最大型購物商城, 擁有 7,300 個停車位。內有超商百貨、麵包、蛋糕... 等甜點專賣店、日本國內最大寵物特區、運動關連、美食餐廳, 連鎖名店及個性店, 分為四大主題商場: FAMILY、ACTIVE、PET、GRAND, 匯集了日本海內外, 知名品牌專賣店, 900 m ² 的屋頂休憩展望台, 可滿足各年齡層的觀光客, 在購物、娛樂及美食的要求 早餐: 飯店內享用 午餐: 贈送展場便當+飲料 晚餐: 自理或考察大賣場時贈送人氣美食	幕張 SPRINGS 大飯店 (已OK)
第三天 3/10 (四)	幕張 ~ 柴又帝釋天 為日本電影「男人真命苦」拍攝地, 而成日本知名景點 Biscuit 洋菓子個性店、駒木純一郎, 獲獎眾多, 曾任帝國飯店主廚, 外觀明亮顯眼, 很有南法風情, 蛋糕、布丁、烤餅等深受美食饕客喜愛, 如果您住家旁有這樣的西點將是多幸福的事啊 ~ 鎌倉大佛 國寶高 12 公尺, 日本戶外最大青銅大佛 ~ 若宮大路 鶴岡八幡宮 古都鎌倉的守護神, 至今仍受眾人敬奉 ~ 小町通 連結至鎌倉車站, 短短的約 600 公尺的商店街, 土產、雜貨、餐廳、和洋菓子名店、櫛比鱗次, 人潮相當熱鬧。飯店內有溫泉泳池、SPA 等設施, 利用時間 9-21 點, 泳具請自備。 早餐: 飯店內享用 午餐: 鎌倉和風套餐 晚餐: 飯店內享用豪華自助餐	小田原希爾頓大飯店 (已OK)
第四天 3/11 (五)	2016 年 日本加盟展 https://m.essenikkeico.jp/jc/ + JAPAN 店鋪展 https://m.essenikkeico.jp/js/ ~ 銀髮商 以銀髮顧客為銷售主力商店街 ~ TAKASE 1、2 樓銷售麵包、蛋糕、咖啡, 3 樓為餐廳 40 席, 創業於大正九年的百年洋菓子名店, 遵守傳統工法, 嚴選優良素材, 美味傳承、廣受歡迎 ~ 喜樂堂 金子房義, 創業於大正五年, 百年烘焙名店, 紅豆、奶油麵包為其人氣商店品 ~ BIGQLO 家電、服飾、食品、飲料、藥妝, 創新異業結合的複合專門店 ~ Le Petit Mec 東京西山逸成麵包個性店, 讓人吃都不會膩, 這就是真正的美味 ~ 新宿商 伊勢丹百貨 美食城、蛋糕、麵包、和菓子、甜點、伴手禮, 向來是雜誌取材的美食人氣熱點, 其多樣的選擇及精緻化的送禮包裝, 是許多遊客能一次買齊伴手禮的第一首選 ~ 自由夜訪, 飯店旁的 東京巨蛋棒球場購物城 嶄新育樂設施、購物、美食城、DOME CITY La Qua Spa・岩盤浴、天然露天溫泉、SPA 早餐: 飯店內享用 午餐: 贈送展場便當+飲料 晚餐: 飯店內享用自助餐	東京 摩天巨蛋 DOME 大飯店 (已OK)
第五天 3/12 (六)	東京 ~ 自由活動或表參道、青山通六本木商圈、澀谷 HIKARIE 日本 47 都道府縣精髓縮影的伴手禮美食城或由領隊帶領下, 自由搭乘電車前往 ~ 淺草合羽橋 道具街 日本最大餐廚用品批發街或 觀音寺、雷門 仲見世, 傳統寺前商店飲食街、東京新名所 晴空塔 MALL 購物城 ~ JR 鐵道 GRANSTA、ECHIKA 車站、捷運商業設施、伴手禮、土產、烘焙、輕食、百貨 ~ 大丸百貨 和洋菓子城 ~ 新東京成田空港 ~ 桃園機場 JL809 NRT/TPE 18:10 / 21:40 早餐: 飯店內享用 午餐: 方便商務考察 敬請自理 晚餐: 飛機內享用	溫暖的家

大將旅行社 專責人員: 陳品潔、林裕恭、曹聖萍 TEL: 02-2561-5588

團費: NT\$ 41,800.- (贈送 FOODEX 門票) LINE ID: 25615588 ~ 歡迎來電報名 ~ FAX: 02-2571-6863

--累積十多年經驗, 堅持給客人最好的專業服務, 提供商務考察資訊, 用心做好每件事, 值得您信賴--

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



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

2月號

歐風來襲麵包講習
葉志文 師傅



打響2016，歐風來襲，現場將示範多款風格多變、精緻美味的歐式麵包。

現場示範：
麥香鳳梨
墨魚天婦羅
櫻桃布里歐
相思抹茶
蒙特婁咖哩

日東製粉麵包講習
清水宣光 師傅



有百年歷史的日東製粉，提供各項最優質的麵粉類產品，特別請到清水宣光師傅做多樣精美產品示範

現場示範：
王冠吐司
布莉歐吐司
露露松波羅
維也納果園
另有多款美味產品
請盡早報名

世界巧克力大賽台灣代表分享會
蔡佳峰 主廚



代表台灣參加2015世界巧克力大賽的18度C蔡佳峰主廚，最後進入了前十強也將跟各位分享這一次特別的經驗，內容精彩可期，千萬不能夠錯過。

現場示範：

DAY1: 新鮮蛋糕，bonbon，隨行巧克力，松露
DAY2: 巧克力工藝
完全比照世界巧克力大師巴黎決賽，100%呈現
名額有限，請提早報名劃位

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	6 休
7 除夕	8 初一	9 初二	10 初三	11 初四	12 初五	13 初六(送貨)
14 西洋情人節	15	16	17	18 台北 葉志文歐包講習	19	20 休
21	22	23 台中 清水宣光日東講習	24 台北 清水宣光日東講習	25 台中 世界巧克力大師分享會	26 台中 世界巧克力大師分享會	27 休
28	29					

葉志文歐風麵包講習會：新台幣500元 (台北場名請洽德麥業務，士林職訓局不接受報名)

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
2月18日	四	下午6:00-9:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	臺北市士林區士東路301號

清水宣光日東製粉麵包講習會：新台幣2000元 (因示範產品多樣，講習會會延後結束)

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
2月23日	二	下午1:00-6:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
2月24日	三	下午4:00-9:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	臺北市士林區士東路301號

世界巧克力大師台灣代表 18度C巧克力工坊行政主廚 蔡佳峰師父分享會：新台幣2500元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
2月25日	四	上午10:00-5:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
2月26日	五	下午1:00-5:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32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
嘉義營業所
台南辦事處
香港(灣富)公司
馬來西亞分公司

泰國分公司

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 新竹市東區街167巷53弄10號
300 宜蘭縣宜蘭市市權新路191號
973 花蓮縣吉安鄉吉昌二街328巷8號
606 嘉義市育人路432號
710 台南市永康區永大路一段122號
觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座
No.5Jalan PJS11/18, BandarSunway,46150PetalingJaya,Selangor,Malaysia.
Tel: 603-5634-9322 Fax:603-5631-2322
1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjamit) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District,
Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand
Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887

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

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