烘焙新訊 07月

德麥

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 07月 第 259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

July / 2022

dobla
INNOVATION IN CHOCOLATE

- HAPPY -

Father's Day

best dad in the world

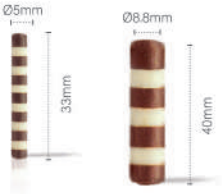
來點俏皮的小裝飾

為爸爸與他心中的大男孩慶祝一下！

GPCBL03320
我愛爹爹巧克力片
(4x2.9cm，100片/盒)

DPC058180
正紅色我愛你心形
(3x2.7cm，495片/盒)

I8101
翹鬍子成品巧克力片
(7x2.2cm，80片/盒，需冷藏)



GPCBL034016

父親節翹鬍子灌模
(7x2. 2cm，36格/片)

UDDL721199

鬍子造型巧克力裝飾
(108片/盒，6盒/箱)

德群插牌三大安全保證

- 日本進口安全油墨
- 不含重金屬
- 防潮、耐凍、不變形

BCA特級合成紙，無螢光劑。
規格：30cmX21cm (A4)
包裝：10張/包；每張23片 (230片/包)

更多轉寫紙款式請洽德麥業務

來自日本的烘焙幫手

藍莓小丸子

日本烘焙果餡專家製作，爲了使烘焙時添加果醬泥更方便而誕生的新型顆粒狀果醬配料，使用時與麵團充分混合，出爐後藍莓果醬完整且分散於點心之中，每口都能吃得到香甜美味。

藍莓小丸子以大量野生天然藍莓製成，不添加著色劑。
麵包出爐後靜置數小時至半天，藍莓小丸子的水分逐漸釋出到麵團，享受味道濃郁的果醬麵包。

示範範例

7/7 世界巧克力日

你知道每年的7月7日是世界巧克力日嗎？

迷人的巧克力據信自1550年的7月7日被引進歐洲，這值得紀念的一刻距今竟然已經超過470年了！

做為許多人的幸福食物，療癒的巧克力現今被廣泛地在全球生產，德麥也提供來自世界各國知名品牌的巧克力原料產品，現在就帶大家來認識一下！

DNC902

西班牙黑騎士可可粉

Spanish Cocoa Powder

西班牙黑騎士可可粉顏色深邃，是經清雜、焙炒、脫殼、磨漿、壓榨、制粉等工序精制而成

規格：5公斤/箱；25公斤/袋

訂閱 開啟鈴鐺 德麥 烘焙園地

CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

嘉麗寶巧克力

過去100年以來，嘉麗寶一直堅持比利時頂級巧克力的品質。嘉麗寶專屬的可可豆烘焙師，貫徹一世紀的實踐理念，結合傳統與現代的精隨，精心焙製，發揮出可可豆最大的香味潛能。

在歷經數小時不間斷的研磨過程中，烘焙師以無比的耐心，力求精確無誤，他們必須對巧克力有極強的洞察力，知道巧克力風味在何時達到全面均衡，其成果自然無比精細、入口即溶，這就是嘉麗寶一貫不變的最高水準。

在今天，嘉麗寶已然成為頂級比利時巧克力的代名詞，超高水準的品質與口味，深受各師傅的愛用。

Lindt
MASTER SWISS CHOCOLATIER
SINCE 1845

瑞士蓮巧克力

1845年，Lindt 家族在蘇黎世創業，開始研發固態巧克力；1879年，Rodolphe Lindt 獨創“Conche”機器，發明出巧克力攪拌工藝，運用攪拌器長達78小時的研磨，讓巧克力產生滑順細緻的質地，入口即溶的巧克力自此應運而生，並風靡世界至今。製作好的巧克力，要從揀選最佳的可可豆開始，Lindt 的巧克力大師們對可可豆極有研究，並遠從非洲及南美各地，精選最高品質的可可豆。160年來，用心地發展並改良獨特配方，造就了Lindt 巧克力文化的獨特魅力。

VAN HOUTEN
SINCE 1828
PROFESSIONAL

梵豪登專業型巧克力

這場改變世界的革命始於1828年，在這之前，可可豆含有豐富的油脂，而難以製成固體形狀。梵豪登（Van Houten）發明了可可壓榨法的專利技術，第一個使用液壓機將可可脂從可可豆壓榨出來，讓可可豆的油脂降低，並運用此技術提煉出現今世人們所熟悉的可可粉。而這場革命並未結束，梵豪登持續投入研發，繼而發明鹼化可可粉技術（Dutching），此技術可去除可可中的酸澀，讓風味更加濃醇，且易與水及牛奶結合，製作出酸度較低的可可粉。這項創舉仍持續延續，梵豪登家族投入更多的技術研發，製造出各類調溫巧克力與代可可脂巧克力商品。

奶霸吐司

完全制霸

轉的吐司!? 會旋轉的吐

甜在心甜味奶油片

操作性佳，延展性優秀不易斷片。

應用很廣的甜在心奶油片，不論是拿來做丹麥類麵包，或是添加在其他類型烘焙產品中做為一般奶油使用，都能呈現迷人的香甜風味。

配方特性

- 甜度：微甜風味。
- 操作：操作性佳、延展性佳、不易斷片。
- 應用：丹麥類、千層酥皮類、甜麵包及各式烘焙產品皆可使用。

奶霸吐司

吸收滿滿的牛奶，包裹了甜在心奶油片的奶霸吐司，

奶香濃郁、柔軟Q彈，

來跟小顏師傅學做好吃又好玩，會旋轉會拔絲的奶霸吐司！

掃描QR code收看完整教學影片

德麥烘焙園地－小顏師傅 奶霸吐司

業界最齊全

德麥中秋餡料一定有你要的！

中秋

新品提案第一彈！

－拔絲白巧－

一眨眼就來到下半年，準備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！

嘉麗寶白巧克力風味餡
德麥拔絲原味麻吉

當法國愛樂微發酵奶油酥波羅，遇上諾曼第無水奶油酥皮，層層疊疊口感驚奇、奶香濃郁，德麥烘焙技師團隊江總監匠心獨具，嶄新研發秘密武器－黃金比例白巧拔絲內餡，絕對是今年中秋最值得期待的月餅新星！詳細產品配方與做法將在德麥中秋講習會為大家揭露，想了解的朋友千萬別錯過接下來的講習資訊！

黑芝麻麻吉流心餡

香甜芝麻流心內餡，一咬開就香氣四溢、口齒留香，更加入麻糬，豐富了多層次的口感。

經典奶皇流心餡

化口奶黃餡，一口咬下如月光般流洩而下，流心奶黃醬頓時湧出，濃郁奶蛋香氣在口中流淌。

德麥特製芋頭餡

嚴選台灣芋頭下去製作，精心熬煮而成再加上耐烤不爆，口味細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。(奶素)

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)

十勝生乳豆沙餡

百分之百使用北海道十勝四葉乳源，搭配台灣白鳳豆，歷經十五道工序製程，口感清爽細緻，綿密如白雪。

2022 慶中秋

德麥特製餡料

MID AUTUMN FESTIVAL

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

太陽曝曬後的梅干菜，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)

I0401(5斤)/I02013(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選豬肉與香菇，配合香醇醬油滷製，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)

無毒的毒
食物過敏

07/08世界過敏性疾病日

最近天氣剛從乍暖還寒的春天變成陰雨綿綿的夏天，氣溫和濕度也跟著上升不少。除了是皮膚和呼吸道過敏的高峰期外，因為海鮮保存不當導致的食物過敏也不在少數。

所以這次我們就應景一下(?)，來說說關於過敏的小知識。只不過關於過敏的內容非常廣泛，既然我們是食話實說，主要內容就會著重在介紹食物過敏的部分囉。

神經質的士兵

如果從字面上來解釋「食物過敏」這個詞，其實就是「對某些食物過度敏感」的簡稱。但是是誰過度敏感才會產生過敏症狀呢？如果各位還記得遠古時期某支違規的英文數字優酪乳廣告，應該會有印象。對的，就是保衛我們身體的士兵—免疫系統。所以要完整解釋食物過敏，也就是「免疫系統對於不應該發生免疫反應的食物產生激烈的免疫反應」。用現實的人事物來比喻的話，就像是軍營飛進了幾隻麻雀，明明好端端的沒事，士兵們卻拿槍掃射它們，軍營就很倒楣地一起被打成蜂窩。在這個例子裡，軍營就是我們的身體，士兵就是免疫系統，麻雀就代表過敏原。

戰火波及

當免疫系統和它所認為的敵人搏鬥時，會使身體局部或全部進入發炎的狀態，也就是常聽到的「紅、腫、熱、痛」。

所以常常會看到有人吃了不新鮮的海產就腫得像豬頭；症狀稍微嚴重一點的話，可能會有嘔吐、肚子痛、發癢、起疹子、呼吸困難等症狀，甚至也有可能休克致死。所以症狀嚴重時不要掉以輕心，趕快通知身邊的人和盡速就醫吧。

掃雷大作戰

當我們知道自己對某種食物過敏時，在飲食的挑選上就要格外小心。

因為法規雖然有規定食品包裝須標示過敏原，但要求明列的過敏原只有11種，其他較少見的過敏原，像是芹菜和奇異果，就沒有強制標示。所以養成看成分的習慣，是一件很重要的事情。除了注意成分外，有些食品原料還會有名字相同，但是來源不同的狀況。例如對魚類過敏的人就需要注意食品中的明膠，明膠又稱吉利丁、豬皮膠，因此大部分人都認為是由豬皮製作的，但其實除了豬皮之外，魚皮、牛骨也可以拿來當作明膠的原料。

大家有沒有遇過什麼特別的過敏體質呢？像是小弟我在高中時曾聽老師說有人對數學過敏，而且竟然還有醫生的診斷證明，世上果真的是無奇不有。最後告訴大家一個祕密，其實小弟我也有過敏體質，每次只要一碰到就會全身無力、昏昏欲睡、精神耗弱、食不下嚥。

是什麼過敏原這麼可怕？上班 =_=

國際冰淇淋日

炎炎夏日一定要來枝冰淇淋消暑一下吧!

夏天不可或缺的冰淇淋可是重要到有專屬的節日呢,每年5月9日是日本的冰淇淋日,每年7月的第三個星期天則是美國的全國冰淇淋日,台灣雖然沒有明定的類似節日,但有不少的冰淇淋業者、甚至是販售冰品的超商業者,也會在這一天推出冰品的促銷活動喔!

四葉北海道十勝霜淇淋原料

霜淇淋競爭激烈的北海道新千歲機場所舉辦的霜淇淋總票選中,四葉的霜淇淋可都是榜中有名喔!

100%使用北海道十勝乳源,濃郁香醇,口感滑潤,只有生產自酪農王國才能有如此最新鮮、最高品質的食材。為了彰顯出十勝牛奶的風味,四葉北海道十勝霜淇淋原料中的油脂成分只使用乳脂肪(為節省成本,大部分業者會添加植物油降低乳脂肪分比),一般霜淇淋的非乳脂肪固形物比率約為6%,但四葉北海道十勝霜淇淋原料的占比高達13%!非乳脂肪固形物的比率高,帶來濃郁的層次風味,口感卻清爽不黏膩!

霜淇淋DIY
簡易快速食譜大公開

❶ 四葉北海道十勝霜淇淋原料
＋
京都宇治抹茶(頂級)

抹茶霜淇淋

❷ 四葉北海道十勝霜淇淋原料
＋
比利時嘉麗寶可可粉

巧克力霜淇淋

四葉北海道十勝霜淇淋原料

為了彰顯出十勝牛奶的風味，霜料中的油脂成分只使用乳脂肪。非乳脂肪固形物的比率高，帶來濃郁的層次風味，口感卻又清爽不黏膩。

規格：1000ml/盒，12盒/箱

京都宇治抹茶(頂級)

以最高等級宇治茶葉，傳統石臼研磨而成的京都宇治道地抹茶粉，日本直送

規格：500公克/包

嘉麗寶防潮可可粉

西非可可豆，含22%-24%可可脂，無糖絕佳防潮，通用於西點、麵包、飲品。

【小包裝】規格：1公斤/包

超酥脆

韓式可頌專賣店

奶油香氣太誘人每日限量晚來買不到！

捷運大安站附近，以簡約低調的質感風深藍色屋簷與白色磚牆坐落在大安區巷弄一角，裡裡外外都散發濃濃韓系街頭咖啡廳氣息的Fourninetine Bakery是主理人Jason自韓國修行回臺的結晶，在這裡每天正販售著還未開門就大排長龍的美味可頌。

大學原本念程式設計的Jason，畢業後到澳洲時為擁一技之長因此動念踏入烘焙之路，返台後先是歷經多家名店的磨練，接著又為精進技術飛往韓國，也成功被挖掘到當地新開幕的大型可頌專賣店擔任主廚，最終實現夢想回到台灣開設Fourninetine Bakery將自己喜歡的口味分享給大家。

來自諾曼地純淨乳源的愛樂薇奶油

香氣誘人　每日限量

奶油家族聯名合作

厚厚紅豆餡　愛樂薇奶油片

Fourninetine Bakery的可頌即使白天買回家到晚上才吃依然保有驚人的酥鬆感，關鍵在於Jason採用在韓國觀察到的添加Poolish液種作法，雖然大大增加了配方調配與操作的難度，但這費時費工的用心之處卻正是讓口感更酥脆，且能長時間維持的秘訣。

另外店內全產品Jason特別選用法國進口、來自諾曼地純淨乳源的愛樂薇奶油，特色是味道濃郁但口感十分清爽，製作出來的可頌充滿奶油香氣卻不油膩。其中黑亮亮的墨魚藍乳酪可頌格外吸睛，墨魚汁與藍乳酪的獨特香氣碰上奶油意外地和諧，表面刷上一層楓糖漿再撒上Lotus餅乾增添口感，吃起來外酥內軟、鹹甜交疊層次豐富，還原了Jason在韓國研發時大受歡迎的口味。

黑亮亮的墨魚藍乳酪可頌

抹上厚厚紅豆餡，客人點餐後才夾入法國進口愛樂薇奶油片，一口咬下酥脆的可頌，絲滑濃郁的奶油中和紅豆餡的甜感，紅豆奶油可頌是甜而不膩的下午茶首選。

海鹽焦糖可頌以法式精典甜點阿曼(Amann)的形式呈現，口感扎實，焦糖散發出的香甜與海鹽融合，風味甜鹹甜鹹非常受歡迎。

其他還有夾入苦甜巧克力，大人系風味的巧克力可頌，突然想吃點鹹食可以選擇的熱狗丹麥，以及在韓國十分流行的可朗芙等品項，Jason也透露後續將會研發更多季節性食材與可頌的搭配，還會推出種類豐富的歐包給消費者更多選擇。除了可頌Fourninetine Bakery也有提供咖啡，或是不含咖啡因的巧克力歐蕾等飲品，夏日的質感下午茶不妨就來顆可頌與消暑的西西里咖啡。

韓國十分流行的可朗芙

海鹽焦糖　精典甜點阿曼呈現

前些時間Fourninetine　Bakery還與時尚品牌Pazzo原創角色「奶油家族」聯名快閃，購買紅豆奶油可頌與蜂蜜美式指定套餐，就贈送期間限定的奶油家族聯名提袋與限量明信片，店面櫥窗與店內也藏有許多可露露店長的蹤跡，當時也吸引不少可頌迷上門消費與可愛的奶油家族合照打卡。

Fourninetine Bakery

-(FB) https://www.facebook.com/107256018555464/
-(IG) https://www.instagram.com/fourninetine_bakery/
地址：台北市大安區仁愛路四段48巷23號
營業時間：13:00 - 售完為止（週二、週三公休）

麵包職人

Boulangerie K 吳克己麵包工作室

來自夏朗德-伯瓦圖
法國AOP產區認證奶油

德麥特報 特派員：獅麥兒

材料 Material

材料	%	重量g
1. 凱薩琳麵粉	100	300
2. 鹽	1.5	4.5
3. 上白糖	8	24
4. 四葉北海道奶粉	3	9
5. 新鮮酵母	3	9
6. 全蛋	10	30
7. 四葉特選鮮乳	30	90
8.水	30	90
9.萊思克AOP發酵無鹽奶油	10	30
合計	195.5	586.5

煉乳奶油

萊思克AOP發酵無鹽奶油	150
北海道煉乳	66
細砂糖	17

將奶油與煉乳攪拌至微發偏白後加入砂糖攪拌1分鐘

製作流程 Process

- 攪拌：直接法
- ▶ 除了萊思克AOP發酵奶油以外，餘材料攪拌至成糰,出筋後添加奶油
  （約慢速4分 中速4分）
- ▶ 攪拌至麵團光滑完全階段

- 麵團起缸溫：26度
- 基本發酵：28度-60min
- 分割麵團 80克 滾圓（約七個）

- 中間發酵：28度 20分
- ▶ 桿開至18cmX18cm後捲起來（長度約20cm）
- ▶ 放在烤盤後，馬上斜劃數刀
- ▶ 進行最後發酵35度 50min

- 烤箱溫度：220/170 約8~10分

- 麵包出爐後冷卻，側邊切開後抹上煉乳奶油約30克！

維也納煉乳奶油麵包

炙燒噴槍烙板
Kitchen Torch Seared Board

簡易操作 快速均勻炙燒

均勻表面上色、焦糖化

烘焙、料理通用

SUS 304不銹鋼 符合食品安全

適用噴火口直徑 22 mm以下尺寸

MADE IN TAIWAN 台灣製 SANNENG BAKEWARE

SN4697

炙燒噴槍烙板 電解

72x60x90mm | 304不銹鋼

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

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 07 月
July

江進元 總監
中秋台灣月
專精素材的選擇與搭配，從日常生活發掘美味與靈感。中秋月餅不可或缺的美味，看江總監用經驗與敏銳的直覺，自尋常食材中探究出驚豔的組合，使佳節月圓人團圓再更添一絲完美。

Joaquin Soriano
萊思克中秋饗宴
將手作烘焙的堅持藏在甜點裡，展現甜品界的極品精緻，藝術與味覺的完美結合！讓每個人用心感受對中秋的熱情。

甘明祥 師傅
德麥 & 維益植鮮分享會
不管是什麼樣的蛋糕，甜點總是能慶祝大家的一天。不私藏的操作解析兩款常溫蛋糕及三種冷藏蛋糕，吃起來幸福感爆棚！

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 烘焙團地”，打開小鈴鐺選取訂閱唷！

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
6/26 廿八	6/27 廿九	6/28 三十	6/29 六月	6/30 初二	1 初三 江進元 總監 台北 中秋台灣月	2 初四
3 初五	4 初六	5 初七 江進元 總監 高雄 中秋台灣月	6 初八 江進元 總監 台南 中秋台灣月	7 小暑 江進元 總監 嘉義 中秋台灣月	8 初十 江進元 總監 台中 中秋台灣月	9 十一
10 十二	11 十三	12 十四 江進元 總監 新竹 中秋台灣月	13 十五	14 十六 江進元 總監 花蓮 中秋台灣月	15 十七 江進元 總監 宜蘭 中秋台灣月	16 十八
17 十九	18 二十	19 廿一	20 廿二 Joaquin Soriano 台北 萊思克中秋饗宴	21 廿三 Joaquin Soriano 台中 萊思克中秋饗宴	22 廿四	23 大暑
24 廿六	25 廿七	26 廿八 甘明祥 師傅 高雄 德麥 & 維益植鮮分享會	27 廿九 甘明祥 師傅 台中 德麥 & 維益植鮮分享會	28 三十	29 七月 甘明祥 師傅 台北 德麥 & 維益植鮮分享會	30 初二
31 初三	8/1 初四	8/2 初五	8/3 初六	8/4 初七	8/5 初八	8/6 初九

| 中秋台灣月 – 江進元 總監 / 報名條件：請洽德麥業務 |

07 月 01 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
07 月 05 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
07 月 06 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
07 月 07 日（四） PM 06:00 – 09:00	嘉義	翊鼎食材	(05) 232-1888	嘉義市西區友忠路 538 號
07 月 08 日（五） 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
07 月 12 日（二） PM 06:00 – 09:00	新竹	新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市北區警光路 40 號
07 月 14 日（四） PM 06:00 – 09:00	花蓮	小東方	(03) 824-6923	花蓮縣吉安鄉仁里一街 141 號
07 月 15 日（五） PM 06:00 – 09:00	宜蘭	餐飲推廣協會	(03) 931-5823	宜蘭縣五結鄉國民南路 5-15 號

| 萊思克中秋饗宴 – Chef Joaquin Soriano / 報名條件：萊思克產品系列 3000 元，請洽德麥業務 |

07 月 20 日（三） PM 01:30 – 05:30	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
07 月 21 日（四） PM 01:30 – 05:30	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號

| 德麥 & 維益植鮮分享會 – 甘明祥 師傅 / 報名條件：1 箱鑽石 8880R 藍帶專用，請洽德麥業務 |

07 月 26 日（二） 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
07 月 27 日（三） 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
07 月 29 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

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