

烘焙新訊 08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 08月 第 260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



“ **DAD** ”
MY SUPER
HAPPY FATHER'S DAY



August / 2022



- HAPPY -

Father's Day

best dad in the world

父親節快樂！





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



質感中秋！

精品月餅的靈魂

送禮、團聚賞月必吃的月餅可謂是每年中秋的重頭戲，除了年輕人喜愛的創新口味，總還是有一派人跟筆者一樣，覺得中秋就是要吃到豆沙、棗泥餡的月餅才算是圓滿了這個節日的滋味。該如何以傳統餡料的基底做出新風味，想必讓不少老師傅傷透了腦筋……別擔心！烘焙產業的好拍檔德麥食品為此耗時研發，隆重推出使用頂級食材的「萊法、愛法」兩款全新月餅內餡，讓傳統月餅蛻變成精品點心！

匠心獨具的萊法、愛法獨家餡料，各自選用了法國進口萊思克 LESCURE、Elle & Vire Professionnel® 愛樂薇頂級發酵奶油製作，低溫長時發酵奶油獨有的均勻滑順質地，與紅豆、棗泥等餡料完美結合，甜而不膩並散發柔和乳脂香氣。其中萊法使用的法國進口萊思克發酵奶油，更是出自夏朗德-伯瓦圖產區、獲法國法定產區保護認證的珍貴AOP奶油，遵循當地傳統製作工法製成，慢速生物熟成發酵成就特有榛果香氣，是連法國最佳甜點工藝師都盛讚不已的超頂級奶油。

「萊法、愛法」此次將推出紅豆、芋頭、棗泥、鳳梨醬四種口味，以法國頂級發酵奶油融合中式傳統餡料，高質感的細緻醇厚口感與香氣，將使月餅瞬間躍升成精品西點。

中秋

新品火熱問世！

— 頂級萊思克、愛樂薇奶油法式豆沙餡 —





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)



拔絲原味麻吉 嘉麗寶白巧克力風味餡

耐烤焙，高溫烤焙後有拔絲的效果，適合填充內餡或製作層次分明的麵包、西點，增加口感及風味。(全素)



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。



	<h4>黃金柚子餡</h4> <p>嚴選黃金柚子製作而成，秋風起柚香濃，水果果味搭上當季柚子，濃濃柚子香。(純素)</p> 
	<h4>紅心芭樂檸檬餡</h4> <p>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)</p> 
	<h4>蔥酥鹹蛋黃餡</h4> <p>搭配來自台灣的蔥酥、鹹蛋黃混入法國無水奶油調合成黃金比例口感鹹甜好入口。(蛋奶素/五辛素)</p> 
	<h4>香菇剝皮辣椒雞絲餡</h4> <p>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)</p> 
	<h4>菜脯米餡</h4> <p>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。</p>
	<h4>梅干菜餡</h4> <p>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)</p>
	<h4>咖哩月餅餡</h4> <p>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)</p> 
	<h4>京皇酥(皮/餡)</h4> <p> 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)</p> 
	<h4>檸檬月餅餡</h4> <p>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)</p> 
	<h4>嘉麗寶黑巧克力風味餡</h4> <p>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)</p> 

	<h4>德麥特製紅豆餡</h4> <p>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)</p> 
	<h4>頂級土鳳梨餡</h4> <p>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)</p> 
	<h4>土鳳梨餡</h4> <p>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)</p> 
	<h4>八卦山土鳳梨餡</h4> <p>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)</p> 
	<h4>頂級冬瓜鳳梨醬</h4> <p>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)</p> 
	<h4>寒天鳳梨餡</h4> <p>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)</p> 
	<h4>純綠豆沙</h4> <p>採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。(純素)</p> 
	<h4>奶油綠豆沙</h4> <p>採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。(奶素)</p> 
	<h4>芋頭酥豆餡</h4> <p>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)</p> 
	<h4>餅用顆粒芋泥</h4> <p>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)</p> 

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！

	<p>德麥蓮蓉餡</p> <p>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)</p> 
	<p>桂花核桃餡</p> <p>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)</p> 
	<p>客家擂茶月餅餡</p> <p>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)</p> 
	<p>黑糖桂圓月餅餡</p> <p>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)</p> 
	<p>頂級棗泥餡</p> <p>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)</p> 
	<p>干貝XO餡</p> <p>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，配合香醇醬油油製，產生絕佳的組合，美味可口，懷念的古早味完美再現。(葷)</p> 
	<p>德麥桃山皮(原味)</p> <p>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)</p> 
	<p>顆粒芒果餡</p> <p>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)</p> 
	<p>芒果餡</p> <p>以特選芒果泥精製而成，富含濃郁芒果香味，口感絕佳。(純素)</p> 
	<p>低甜烏豆沙餡</p> <p>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)</p> 
	<p>洛神花餡</p> <p>洛神花的淡雅芳香，口感溫潤，滋味酸甜，深受女性喜愛。(純素)</p> 

	<p>蘭陽金棗餡</p> <p>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)</p> 
	<p>金桔月餅餡</p> <p>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)</p> 
	<p>酒釀蔓越莓餡</p> <p>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)</p> 
	<p>草莓優格餡</p> <p>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)</p> 
	<p>白雪乳酪餡</p> <p>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)</p> 
	<p>巴黎焦糖栗子餡</p> <p>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)</p> 
	<p>伯爵奶茶月餅餡</p> <p>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)</p> 
	<p>和風抹茶月餅餡</p> <p>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)</p> 
	<p>港式月餅糖漿</p> <p>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)</p> 
	<p>調和鹹蛋黃0心</p> <p>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)</p> 
	<p>起司素蛋黃</p> <p>鹹味適中、不退色、不龜裂、軟Q(30個/盒；24盒/箱)需冷凍(奶素)</p> 



法國樂比水果

熱到融化 超消暑水果系冰品絕美報到！ 吃一口秒降溫的網搜名店推薦

連日高溫好難受，面對持續發威的太陽，就是要吃冰品消暑一下啊！使用水果製作清爽冰品更是沁涼首選，以下特別推薦全台4家擁獲社群好評，推出以法國進口天然水果製作冰品和飲品的網搜名店，趕快去報到降溫渡過炎炎夏日吧！

ABRAZO Bistro擁抱餐酒館

下班後的小酌想來點夏日儀式感嗎？東區的知名餐酒館ABRAZO Bistro雖然沒有提供冰品，卻有許多加入水果的清爽風創意調酒，淡淡粉色的「杏芙檜樂」是款加入法國樂比芭樂果泥的有趣特調，隨著期間限定的情人節套餐亮相後，成為許多情侶光臨時必點的「幸福加持」飲料，著重在芭樂香氣的呈現，就算不常小酌的客人也能輕鬆駕馭；另一款招牌的「八仙桂海」網美打卡必備，除了使用芭樂果泥，還加入了法國樂比仙人掌果泥，客人伴隨輕快音樂放鬆小酌，彷彿就像這杯鮮豔的桃紅色調酒乘坐在逗趣的可愛紅鶴上，忘卻白天的煩惱，悠閒地愜意漂浮。想犒賞自己的朋友則可以來杯ABRAZO Bistro全球獨家提供的MOET特調，以淬鍊純淨的伏特加為基底，搭配仙人掌與蔓越莓豐富風味，最後大手筆加上MOET酩悅香檳製成，微奢的夜晚這杯最適合。

不止有推薦的酒品，ABRAZO Bistro也以豐富的餐點受到推崇，有義大利麵、燉飯等主餐，小酌必點的英式炸魚薯條、蒜辣花枝圈更是一應俱全，就連手工甜點都準備好了，三五好友相約避暑喝一杯就是這裡了！



ABRAZO Bistro擁抱餐酒館

<https://www.facebook.com/Abrazobistro>

台北市敦化南路一段198號

02-2731-8282

禁止酒駕 · 飲酒過量 · 有害健康 · 未滿18歲請勿飲酒

丸浜霜淇淋

知名的日式手作霜淇淋店丸浜鄰近高雄西子灣，常常可見準備前往哈瑪星渡船頭的遊客人手一支丸浜的霜淇淋。在丸浜有各種別出心裁的口味，使用台灣新鮮水果的茂谷柑、黑葉荔枝、榴槤口味，甚至還有大膽搭配花生粒的哇莎米，新奇多變的口味成功吸引觀光客朝聖，也養出一批逢新口味上市就固定回訪的死忠粉絲。迎接夏日的到來，丸浜老闆特別使用法國進口樂比仙人掌果泥製作新口味，清熱退火的天然仙人掌果變成了霜淇淋，吃起來十分酸甜清爽，絕對是夏天最應景的口味。

2013年開業至今，即將邁入10個年頭的丸浜是附近幾所大學學子與許多人到高雄遊玩時的回憶，搭乘高雄捷運自西子灣站出來步行5分鐘即可抵達，店家會於前一日公布隔天販售的兩種限定口味，如果看到獨特的仙人掌口味，可得把握機會前往品嚐。



丸浜霜淇淋

<https://www.facebook.com/WanBingMaruHama>
高雄市鼓山區麗雄街27號
0916-203-223

Feeling18-18度C

立基南投埔里以職人巧克力起家的18度C，現在除了招牌的巧克力還多角經營主打低脂、低糖，以天然食材製作的Gelato18義式手工冰淇淋。數十種口味羅列冰櫃裡顏色繽紛吸睛，其中網友大推薦的人氣口味之一荔枝玫瑰，特地以法國進口樂比荔枝果泥搭配天然玫瑰製作，吃起來酸酸甜甜、荔枝果香濃郁，許多網友心得像是喝進冰涼香甜的荔枝果汁，尾韻還有清新的玫瑰香氣非常驚豔。其他招牌口味還有選用日月潭特產茶的阿薩姆奶香口味，使用埔里在地大坪頂百香果的百香果口味，以及馬告鹽之花、刺蔥杏仁等別處難以見到、充滿台灣鄉土風情的特殊口味。

從埔里市中心開車五分鐘，可抵達位處慈恩街設有免費停車場的18度C園區，園內除上述的巧克力與義式手工冰淇淋，還有高山冷泡茶、咖啡飲品、木輪蛋糕、蝴蝶酥、法式伴手禮、日式鍋物、拉麵、牛排等各有特色的主題餐廳，和絕不能錯過社群媒體討論度超高、如手撕雲朵般柔軟的超熱門生吐司。



Feeling18-18度C

<https://www.feeling18c.com/>
南投縣埔里鎮慈恩街20號
049-298-4863

芙芮莉烘焙坊

藉由顧客間口耳相傳打開知名度的花蓮地方低調小店芙芮莉烘焙坊，不少花蓮鄉親甚至外地遊客會特定到此訂購蛋糕慶生，小小的店裡還販售有多口味泡芙、馬卡龍和各式蛋糕甜點，遠道而來的遊客總一盒一盒購入作伴手禮非常受歡迎，為此店家近期還十分貼心地推出了專屬保冷袋。不只西點種類豐富，芙芮莉也推出添加天然水果泥的冰淇淋，芒果口味選用法國進口樂比芒果果泥，以特殊手法的法式雪碧糖漿做法製成，冰淇淋口感綿密滑順，保留豐厚細緻的芒果香氣。



芙芮莉烘焙坊

<https://www.facebook.com/FuRuiLiHongBeiFong>
花蓮市明禮路49號
03-834-0976



+



法國進修之旅？

神秘競賽？

團體報名？

國王派+??
敬請期待



法國萊思克盃

國王派冠軍賽

2022 "Lescure" Galette des Rois Competition 3rd

第三屆

2021年德麥食品舉辦了第二屆法國萊思克盃國王派冠軍賽，我們以陣容堅強的評審團隊震撼業界，以創新的賽制與高額獎金吸引各路烘焙菁英踴躍表現，更以堪比國際賽事的高規格直播、賽事主持、節目製作，讓優秀的選手們與作品登上各大新聞媒體版面被更多人看見，如此精心且精彩的烘焙界盛事，2022年，我們將再次呈現！

詳細賽事資訊敬請持續鎖定德麥食品官網及官方社群平台。

8/10 國際懶惰日

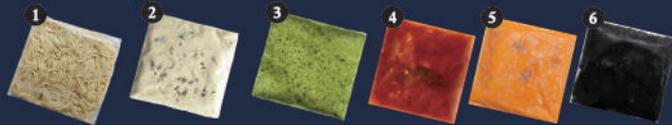
不想努力的你必備 懶人福音 【德麥輕鬆煮】系列！

五星主廚研發、在家還原飯店級美味燉飯、義大利麵！

別再吃泡麵了，防疫宅居不出門也能自己輕鬆料理，簡單復熱即可享用，比吳柏毅跟熊貓還要快速，多種口味醬料還可以當作披薩抹醬、麵包沾醬，搭配德麥披薩麵團、德麥墨西哥餅皮、德麥佛卡夏或是帕里尼麵包，就能簡單變出一桌異國美食，萬用好吃一級棒喔！



別再吃泡麵了！



- | | | | |
|---|-------------------|------------|-------|
| 1 | Q81801 德麥冷凍熟義大利麵 | 規格: 200g/包 | 25包/箱 |
| 2 | Q818111 即食松露奶油蘑菇醬 | 規格: 160g/包 | 25包/箱 |
| 3 | Q818112 即食奶油青醬蝦仁醬 | 規格: 180g/包 | 25包/箱 |
| 4 | Q818113 即食紅醬嫩雞醬 | 規格: 180g/包 | 25包/箱 |
| 5 | Q818114 即食辣奶油雞肉醬 | 規格: 180g/包 | 25包/箱 |
| 6 | Q818115 即食義大利墨魚醬 | 規格: 150g/包 | 25包/箱 |

德麥西餐技師
林進雄 師傅



掃描QRcode
五星主廚教你免揉麵團在家披薩DIY



掃描QRcode
五星主廚教你做飯店級燉飯、義大利麵



食物的配對是一種從風味角度識別
哪些食物搭配得很好的方法。

增加產品價值 | FOOD PAIRING 層次味蕾新饗宴



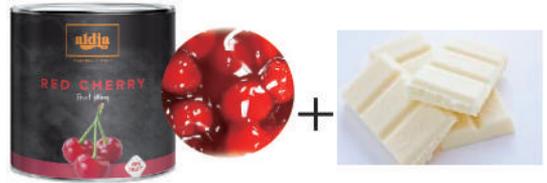
200 gr 青蘋果餡 / 100 gr 焦糖奶油
200 gr apple / 100 gr butterscotch



400 gr 青蘋果餡 / 100 gr 奶油起司
400 gr apple / 100 gr cream cheese



300 gr 藍莓餡 / 75 gr 白巧克力(融化)
300 gr blueberry / 75 gr white chocolate(melted)



300 gr 紅櫻桃餡 / 75 gr 白巧克力(融化)
300 gr Cherry / 75 gr white chocolate(melted)



150 gr 洋梨餡 / 150 gr 青蘋果餡
150 gr pear / 150 gr apple



150 gr 鳳梨餡 / 150 gr 芒果餡
150 gr pineapple / 150 gr mango



Masters in Fruit

- ✓ 70% 的水果
- ✓ 高穩定與高品質
- ✓ 顆粒感豐富
- ✓ 耐凍/烘烤穩定
- ✓ 通過SGS-IFS&HALAL認證
- ✓ 沒有稀釋，結構光滑
- ✓ 天然與新鮮的味道
- ✓ 皆採無菌容器
- ✓ 全素可食



Food Pairing is a method for identifying which foods go well together from a flavour standpoint.

Fruit Filling 70%



10X10塊狀

NP Aldia 青蘋果餡

NP Aldia Green Apple Filling



2.7公斤/罐x6罐/箱 水果來源：比利時
果粒飽滿均勻，水果果粒含量高，口感脆硬(尺寸1X1cm)



5X5塊狀

NP Aldia 青蘋果餡

NP Aldia Green Apple Filling



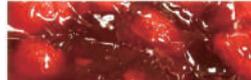
2.7公斤/罐x6罐/箱 水果來源：比利時
果粒飽滿均勻，水果果粒含量高，口感脆硬(尺寸0.5X0.5cm)



完整狀

NP Aldia 草莓餡

NP Aldia Strawberry Filling



2.7公斤/罐x6罐/箱 水果來源：歐洲
果實略呈心形，鮮紅多汁，酸甜適中營養價值高。



完整狀

NP Aldia 藍莓餡

NP Aldia Blueberry Filling



2.7公斤/罐x6罐/箱 水果來源：加拿大
高濃度小藍莓，顆粒完整，色澤亮麗酸甜適宜，耐烤，不爆餡變形。



碎粒狀

NP Aldia 覆盆子餡

NP Aldia Raspberry Filling



2.7公斤/罐x6罐/箱 水果來源：波蘭
內含豐富覆盆子果粒，西點產品的最佳搭配。



完整狀

NP Aldia 蔓越莓餡

NP Aldia Cranberry Filling



2.7公斤/罐x6罐/箱 水果來源：美國
蔓越莓果內含特殊酵素、有機酸，色澤亮紅，風味酸甜。



NP Aldia 森林水果餡

NP Aldia Forest Fruit Filling



2.7公斤/罐x6罐/箱 水果來源：歐洲
完整歐洲大陸原生水果，內含五種莓果：草莓、藍莓、覆盆子、紅醋栗、黑莓，口感酸甜。



長條狀

NP Aldia 鳳梨餡

NP Aldia Pineapple Filling



2.7公斤/罐x6罐/箱 水果來源：菲律賓
精製酸甜適口的鳳梨，色澤亮麗，果肉顆粒大。



10X10塊狀

NP Aldia 芒果餡

NP Aldia Mango Filling



2.7公斤/罐x6罐/箱 水果來源：亞洲
芒果香味濃郁，色澤金黃亮麗，芒果餡中的極品。(尺寸1X1cm)



10X10塊狀

NP Aldia 水蜜桃餡

NP Aldia Peach Filling



2.7公斤/罐x6罐/箱 水果來源：希臘
自然熟成的水蜜桃，果肉豐富，多汁並帶有濃厚香氣。(尺寸1X1cm)



完整狀

NP Aldia 紅櫻桃餡

NP Aldia Red Cherry Filling



2.7公斤/罐x6罐/箱 水果來源：捷克
鮮豔色澤，酸甜口感，內含完整櫻桃顆粒。



完整狀

NP Aldia 黑櫻桃餡

NP Aldia Black Cherry Filling



2.7公斤/罐x6罐/箱 水果來源：塞爾維亞
不含防腐劑，內含完整櫻桃顆粒，味美形佳，質感細膩，果肉富有彈性。



醉
心
不
醉
人
的
佳
釀

醬 油

醬油在中式料理，總是佔有舉足輕重的地位。選用一款好的醬油，即便是唾手可得的平凡食材也能瞬間變成天堂的佳餚，甚至聞起來還有點業配的味道。廚房沒有醬油，就像畫室沒有顏料，讓廚師連料理都會忘了怎麼做。可見醬油在台灣料理的地位是難以想像的重要。然而醬油品項之多，輕易就能塞滿一整面貨架，價格的分布也是高低不一。幸好大多超市通常都有打烊時間，如果是24小時營業，怕是挑到往生還沒挑好。所以為了讓大家免於客死超市的困擾，今天就來為大家解釋醬油在法規上的分類。

熟悉的化工最對味：水解醬油

相信大家在包裝上看到「水解」兩個字，就聞到了濃濃的化學味。沒錯，「水解醬油」其實就是大家俗稱的「化學醬油」。常見做法是利用鹽酸或酵素把黃豆、黑豆、小麥等植物性蛋白質水解成胺基酸，再進入中和、過濾、調味等步驟。過程只歷時大約5到7天，所以在產能上佔有十分優勢，價格也相對便宜許多。雖然鹽酸水解食材在一般人眼裡看來很不可思議，但是使用強酸鹼在食品業並不是什麼新鮮事。儘管如此，消費者普遍因為資訊落差而難以接受這樣的加工方式，而且水解醬油風味也比較缺乏層次，口感偏死鹹，已經逐漸消失在貨架上了。

食話實說

食物的話，誠實的說
作者 / 路卡林

點滴累積的醍醐味：釀造醬油

釀造醬油也就是大家所謂的「天然醬油」。不同於水解醬油利用鹽酸分解，釀造醬油使用的是麴菌、酵母菌、乳酸菌的發酵作用，將蛋白質分解成胺基酸、醛、酮等風味物質。製程大致上有浸泡、蒸煮、製麴、洗麴、壓榨、過濾、調味等。但是在不同的地區，製程也會有所不同，甚至各家還會有自己的獨門秘技。而整個製程所需要的時間沒有一定，但至少都有四個月以上。釀造醬油的特色就是風味較水解醬油更醇厚，而且層次豐富。因為製程相對繁瑣、耗時耗力，另外還有儲存空間上的要求，價格自然會比水解醬油高上許多。

身為大人的我全都要：速成醬油、調和醬油

速成醬油和調和醬油算是比較折衷的種類，但兩者在製程上其實還是有一點點區別。速成醬油是將水解醬油製程中的胺基酸液加入釀造醬油的半成品再發酵；調和醬油則是以兩種醬油的成品直接調製而成，例如水解醬油和釀造醬油混合。如此一來，就可以達到減少製造時間和人力的效果，同時風味相較水解醬油也稍微豐富了一點。

相信看到這邊，大家對於要選購哪一種醬油應該有個底了吧。提醒大家一個關於醬油的迷思。市面上有所謂的薄鹽醬油，通常是用在涼拌料理，目的是為了能夠在保有醬香的同时避免料理過鹹。但卻有人認為「薄鹽」就是「健康」而購買。結果就是在個人口味沒有改變的情況下增加了醬油用量而已，「薄鹽」實際上就沒有任何意義了。所以大家在下手購買之前，記得也要考慮用在什麼料理上，才不會多花錢卻只買了個寂寞。

醬油品名小知識

醬油品名	特色
蔭油	以黑豆為原料釀製，且經日光曝曬熟成的醬油
壺底油	沉降於壺底的部分醬油，釀製期1年以上，香氣濃郁、色澤深沉
醬油膏	醬油經調味及添加澱粉增稠
蠔油	將水煮牡蠣所得的蠔汁持續熬煮至褐變，再經過調味及增稠
薄鹽醬油	鹽度低於12%的醬油



德麥特報

特派員：獅麥兒

嚼感系點心正夯，黃金起士球操作簡便
咬感獨特，外酥內Q不油膩，外表看起來像小巧的泡芙，內部卻香Q柔軟。可以自由變化成多種口味，發揮創意做出獨特性，鹹點、甜點都能美味完成。



黃金起士麻吉球

1000克	黃金起士風味麵包粉
200克	美國洋基184起司片
200克	美國紅人乳酪
50克	美國帕瑪森起士粉
500克	水
500克	全蛋



香 香 Q Q 黃 金 起 司 球





- 可加入特級乳酪丁、起司片增加嚼感與香氣
- 可添加抹茶粉、可可粉、水滴巧克力變化多種口味
不只甜的，還能變身成章魚燒風味鹹點！



夏季最強新品提案

「東京車站評選必買伴手禮」 首度現身台灣

奇蹟般的流心口感“方度乳酪”全台上市！

喜歡乳酪蛋糕的朋友們有福了！代理北海道四葉乳品等知名頂級食材的食品原料商龍頭德麥食品，今夏將已經在日本流行許久的熱門新型態乳酪甜點帶進台灣，鄭重攜手北中南花蓮共六家地方名店推出台灣市場前所未見、擁有全新口感的「方度乳酪(チーズフォンデュケーキ, Cheese Fondue Cake)」，計畫聯合台灣烘焙業者掀起一股方度乳酪旋風，給台灣消費者耳目一新的全新流行商品。

日本名店熱銷許久也不退燒，廣受日本人喜愛的方度乳酪，特色是以外層蓬鬆柔軟的北海道乳酪蛋糕，包裹由馬斯卡邦起司、鮮奶油製作而成的流心內餡，咬下後不斷衝擊味蕾的微甜濃稠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」！

德麥食品獨家研製的方度乳酪特別選用北海道十勝地區知名四葉乳業出產乳脂起士製作，添加酪乳的四葉乳脂起士有著濃郁醇厚的奶香，明亮柔和的酸味則使方度乳酪品嚐起來整體甜度更平衡。添加法國愛樂薇馬斯卡邦起士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，不同狀態下各有特色的口感與風味，正是其在日本持續長紅且不論男女老少都喜愛的關鍵。

方度乳酪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；冷藏狀態品味，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中；最吸睛的吃法則是將冷凍的方度乳酪稍微加熱十餘秒，加熱後的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起品嚐，同時吃進四葉起士的柔和明亮酸味和濃郁乳香，是台灣人最喜歡、帶有微酸風味的乳酪蛋糕。

「方度乳酪」目標今夏開始陸續在全台推出，讓各地民眾都能品味到這在日本掀起風潮的東京最強伴手禮，德麥食品首波邀請北中南與花蓮共六家地方名店近30個門市據點搶先開賣，而店家們也各自加入秘密武器做出不同特色，高雄在地頗富盛名的職人手作品牌奧瑪烘焙甚至加入屏東小農新鮮現榨檸檬汁，讓輕乳酪蛋糕口感有如舒芙蕾一般的輕柔綿密，同時保留著濃郁的奶香味且清爽不膩口，搭配上店家黃金配方的減糖比例冰心生乳焦糖內餡，在炎熱的高雄默默推出後，據說顧客回購率超過95%，成為各大門市的熱銷實力派甜點。

德麥為您準備好了完善的配方教學與包裝規劃！

有興趣的店家朋友歡迎洽詢負責業務與您詳細介紹說明！

東京必買伴手禮

「方度乳酪」全台首波聯賣地圖



台北【七見櫻堂】



官網：<https://www.nksdchoco.com/>

板橋門市 | 新北市板橋區民生路二段240巷34號1樓，02-2258-0506

師大門市 | 台北市大安區泰順街28號1樓，02-3365-2252

台中【馥漫麵包花園】



官網：<https://www.fm-station.com.tw/>

東興站 | 台中市東興路二段246號，04-2471-0575

學士站 | 台中市北區學士路251號，04-2207-3000

西屯站 | 台中市西屯路三段157-1號，04-2465-0098

水湳站 | 台中市中清路二段392號，04-2297-8333

松竹站 | 台中市松竹路二段172號，04-2249-0666

大里站 | 台中市大里區中興路二段446號，04-2485-1958

豐原站 | 台中市豐原區向陽路148號，04-2515-1234

大雅站 | 台中市大雅區中清路三段1210號，04-2560-5966

公益站 | 台中市公益路二段507號，04-2251-6099

彰化站 | 彰化市曉陽路67號，04-728-8181

美村站 | 台中市南區美村南路137號，04-2262-0969

太平站 | 台中市太平區中山路四段48號，04-2395-0780

草屯站 | 南投縣草屯鎮碧山路78-2號，049-233-0318

江子翠站 | 新北市板橋區仁化街2號，02-2255-9568

景安站 | 新北市中和區景安路1號，02-2942-5343

苗栗【瑞士烘焙屋】



官網：<https://www.swiss.com.tw/index.php>
府前店 | 苗栗市府前路181號 037-368178
玉清店 | 苗栗市玉清路10號1F 037-375178
公館店 | 苗栗縣公館鄉大同路141號1樓
037-221678

台南【名坂奇】



官網：<https://minbenchi.com.tw/>
台南市東區裕信路321號，06-3316728

高雄【奧瑪烘焙】



官網：<https://aumabakery.com/>
重愛門市(旗艦店) | 高雄市左營區重愛路221號，07-341-0261
明仁門市(二代旗艦店) | 高雄市三民區明仁路23號1樓，07-345-7706
彩虹市集門市 | 高雄市左營區高鐵路115號彩虹市集3F，07-345-1123
長庚湖畔星光門市 | 高雄市鳥松區大埤路123號1F，07-735-3212
義大世界門市 | 高雄市大樹區學城路12號B區B1，07-656-8238

花蓮【TOP烘焙房】



官網：<https://toptop.oddle.me/>
中華店 | 花蓮縣吉安鄉中華路二段33號，03-853-9806
自強店 | 花蓮市富國路2號，03-846-2836
慈大店 | 花蓮市建國路二段210號 03-832-8565
民國店 | 花蓮市民國路69號，03-833-9158



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
1.鷹牌高筋粉	60	600
2.全麥粉	40	400
3.低糖SAF	0.8	8
4.岩鹽	1.8	18
5.黑糖	4	40
6.荷麥純真蜂蜜	3	30
7.水	70	700
8.萊思克AOP發醇奶油	8	80
9.料理用牛蒡絲	30	300
10.全麥粉(混合牛蒡絲用)	10	100

製作流程 Process

- 除了奶油、牛蒡絲與混合用全麥粉不添加外，其餘食材放入攪拌缸準備攪拌。
- 慢速約4分鐘→中速約4分鐘→攪拌到有筋度添加萊思克奶油。
- 接著繼續攪拌慢速約4分鐘→中速約4分鐘後→直到表面光滑即可。
- 添加牛蒡絲與全麥粉(混合用)，攪拌均勻即可(麵團溫度建議26度)
▶基本發酵 28度60分鐘翻面後，再30分鐘分割200克後滾圓鬆弛20分。
- 表面裱開後，翻面捲起(圈數越多越好)
- 麵團表面沾上白芝麻進行最後發酵(32~35度約50分鐘)
- 入爐烘烤約15~18分(220/180)
- 出爐後可以刷上昆布醬油風味更佳。

和風全麥牛蒡麵包



千層酥烤盤 陽極

Puff Pastry Baking Tray Anodized

烤出令人一眼 就愛上的完美厚度



大面積沖孔設計
酥、鬆、脆的關鍵，排除多餘油脂。



1cm千層酥 厚度均勻
雙烤盤組合設計，可單獨使用。



陽極處理 好清潔
防氧化，符合食品安全衛生。



鋁合金材質 傳熱快
材質輕、強度高不易變形。



SN1216
千層酥烤盤(陽極)
400x300x19mm
1.2mm鋁合金



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



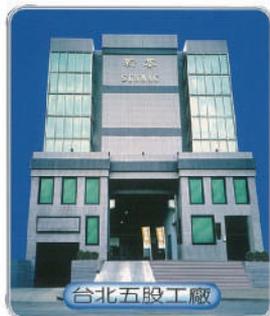
旋轉台車爐

● 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 08 月 August



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：醬子吃麵包、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

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團專頁做最新公告。

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
7/31 初三	1 初四	2 初五	3 初六	4 初七 七夕情人節	5 初八	6 初九
7 立秋	8 十一 父親節	9 十二	10 十三	11 十四	12 十五 中元節	13 十六
14 十七	15 十八	16 十九 范舜惟 師傅 新竹 craze 丹麥虎	17 二十 范舜惟 師傅 台北 craze 丹麥虎	18 廿一 范舜惟 師傅 台中 craze 丹麥虎	19 廿二	20 廿三
21 廿四	22 廿五	23 處暑 范舜惟 師傅 高雄 craze 丹麥虎	24 廿七 范舜惟 師傅 台南 craze 丹麥虎	25 廿八 范舜惟 師傅 嘉義 craze 丹麥虎	26 廿九	27 八月
28 初二	29 初三	30 初四	31 初五	9/1 初六	9/2 初七	9/3 初八

| craze 丹麥虎 - 范舜惟 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務 |

08 月 09 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
08 月 10 日 (三) 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
08 月 11 日 (四) 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
08 月 16 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
08 月 17 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
08 月 18 日 (四) PM 06:00 - 09:00	嘉義	露比夫人	(05) 236-6298	嘉義市遠東街 50 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(潤富)公司 觀塘鴻昌道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