

烘焙新訊 09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 09月 第 261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



September / 2022





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

創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X0餡

精選上等干貝與蝦米，以特調X0醬拌炒製成，香味濃郁，口齒留香，展現地道廣式風味以上選豬肉與香菇，配合香醇蠔油油製，產生絕佳的組合，美味可口，懷念的古早味完美再現。(葷)



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)



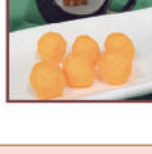
港式月餅糖漿

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)
1101201(15克) / 1101202(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)



最頂級嶄新中秋法式內餡在德麥！

萊法、愛法新品隆重上市

萊思克、愛樂薇法式餡料

為中秋傳統月餅增添點新意吧！

特選法國進口萊思克LESCURE、Elle & Vire Professionnel® 愛樂薇頂級發酵奶油製作的「萊法、愛法」，以低溫長時發酵奶油搭配傳統月餅口味中的人氣三冠王「紅豆、芋頭、棗泥」，口感細緻滑順，甜而不膩散發柔和乳脂香氣。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(MOF)都盛讚不已的最頂級奶油。

「萊法、愛法」此次共推出「紅豆、芋頭、棗泥」三種口味，高質感的細緻醇厚口感與香氣，幫你將月餅瞬間躍升成精品西點！



棗泥

芋泥

紅豆



萊思克AOP酸酵奶油



萊法奶油芋頭餡



萊法奶油栗泥餡



萊法奶油紅豆餡

愛法 奶油

100% 終極醇正的愛樂薇奶油



愛法奶油芋頭餡



愛法奶油栗泥餡



愛法奶油紅豆餡





CJSJ 中秋饗宴

萊思克品牌大使CJSJ法籍主廚Joaquin Soriano於德麥食品舉辦中秋特場講習，講習中一連帶來UFO、SATELLITE、MOON、TWIST、MARIE共五款的法式甜點精彩教學。





在飛碟上長出兔耳的UFO造型超級吸睛，Joaquin Soriano觀察台灣中秋產品口味多元，但造型較為傳統並沒有太多變化，所以今年特別以外太空做發想。UFO外層的濃郁香草慕斯來自萊思克動物性鮮奶油與愛樂薇乳脂起士、馬斯卡邦起司製作，前衛的外型裡則藏有熟悉的台式內餡，用來自法國的樂比鳳梨果泥搭配台灣本土的荷麥金棗。

SATELLITE結合了使用萊思克AOP無鹽奶油的甜麵糰、使用萊思克動物性鮮奶油的胡桃/覆盆子蛋糕、香草香緹，以及胡桃果仁糖、覆盆子果凍等豐富元素組織而成，Joaquin Soriano透露此作品有幾個秘訣，例如香草香緹製作時必須充分乳化，就能發揮萊思克動物性鮮奶油具有的清爽口感；製作蛋糕體時為了不破壞蛋的食材特質，可以選擇用手慢慢地混合。

呈現從月球眺望著星空的兔子，可愛的MOON使用萊思克動物性鮮奶油與法國樂比荔枝果泥製作香緹，搭配法國紅龍草莓粒製成草莓凍以及香草風味紅豆泥。荔枝香緹中居然會使用檸檬酸，這一定讓不少人擔心鮮奶油將因此凝結，Joaquin Soriano也分享了將檸檬酸存放低溫再馬上加入快速攪拌的技巧，大家下次也嘗試看看吧！



TWIST的酥脆可頌Joaquin Soriano使用了延壓表現優異、不易斷油的萊思克AOP片狀發酵奶油，珍貴冬乳製成且具84%乳脂含量，Joaquin Soriano因此減少配方水份比例以奶油代替讓可頌表現更好的風味。

用月亮圍繞著金色兔子的MARIE想必光外型就擄獲不少人的心，外層是茉莉花甘納許，裡面則有佛手柑醬、黑芝麻脆餅、黑芝麻醬及酥脆餅乾底，口感、風味層次豐富。好消息是此款作品今年由Joaquin Soriano所創立的法式甜點概念店CJSJ和萊思克推出聯名禮盒，除講習介紹的茉莉花，還有咖啡、巧克力、鳳梨金桔共四種口味！





法國萊思克盃 烘焙職人冠軍賽

2022 LESCURE ARTISAN BAKER COMPETITION

第三屆

09/12(一)
開始報名

初賽內容

- 製作傳統口味國王派2個(取一個陳列，一個切試吃)
傳統口味：杏仁奶油餡 [內餡：杏仁粉、杏仁膏、卡士達(不限制)
酒：蘭姆酒]
作品規格：國王派8吋(21~23cm)，圓形(雕刻花紋不限)
規定使用：1. 萊思克片裝發酵無鹽奶油
2. 法國GMP莫比麵粉(若須配粉，限使用德麥販售之麵粉)
3. 輔助材料若德麥有供應，需使用德麥產品
- 製作萊思克可頌12顆
萊思克可頌：提供原廠可頌食譜，來自法國MOF配方
作品規格：70g(±0.5g)

報名方式 (此次開放三區初賽)

- (1)填寫報名表(採線上報名)
- (2)111年8月9日起購買萊思克奶油之銷貨單(每張單張限一位參賽，止影本皆可)
- (3)參賽作品完整實體

請將配方表書面印出與作品實體，於初賽當日111年10月14日(五)
上午8:00-12:00期間送達(台北德麥、台中德麥、高雄德麥)

【德麥食品(台北總公司)-國王派冠軍賽活動小組】

新北市五股工業區五權五路31號1F

【德麥食品(台中分公司)-國王派冠軍賽活動小組】

台中市南屯區工業區20路32號4F

【德麥食品(高雄分公司)-國王派冠軍賽活動小組】

高雄市三民區銀杉街55號4F

※報名表單請至活動官方網站填寫，或洽詢德麥業務協助
以上資料若短缺未於截止日期前補齊者，視為放棄報名資格。

參賽資格 (三種擇一組合購買，即有參賽資格)

- ①萊思克奶油5kgx2箱
- ②萊思克片狀奶油+萊思克奶油5kg1箱
- ③萊思克500g奶油x1箱+萊思克奶油5kgx1箱

初賽評分標準

評分項目	分數
1. 層疊延壓狀態/餡料平衡度	25%
2. 具獨創性的風味及設計(創新程度vs成果)	25%
3. 酥皮的口感及風味	25%
4. 外觀(形狀、顏色、雕花.....)	25%



《初賽》

111年10月14日(五)13:00-17:00

由評審小組進行品評，當日晚間18:30

於活動官方網站公布入圍決賽者。

初賽取8名選手晉級決賽。

初賽地點：德麥食品公司「不期放職賽」

(台北、台中、高雄三區)

每位參賽者各有獎狀乙面與精美禮品一份

《決賽+頒獎典禮》共為期三日

111年11月12日(六) 08:00-17:00

111年11月13日(日) 07:00-15:00

決賽限選手一人參賽，於現場實際操作。

決賽地點：中華穀類食品工業技術研究所

(新北市八里區中山路三段225號)

※本屆決賽共進行三項合計評比：創意國王派、創意可頌、丹麥類產品一款。

111年11月14日(一) 頒獎典禮

頒獎地點(暫定)：台北晶華酒店

(台北市中山區中山北路二段

39巷3號)

報名網址



主辦單位：德麥食品股份有限公司

TEHMAG FOODS CORPORATION

聯絡電話窗口：0960-769051陳先生 0922-016815黃小姐

協辦單位：



萊思克



COPRO

更多資訊請上活動官方網站，或洽詢德麥業務。

主辦單位保有修改活動內容的權利。

※法國進修時將視疫情狀況，另行安排通知

酥脆派皮裡暗藏的小幸運

台灣近年開始流行起國王派伴手禮熱潮，國王派甚至成為不少店家的流行熱銷商品，德麥食品今年同樣特別進口法國瓷偶專業製造商所生產的瓷偶，為國王派更添法國傳統風情。



傳統國王派中包藏著法語稱作「蠶豆」(la fève)的小瓷偶，古羅馬人用這個瓷偶選定「一日國王」，分到瓷偶的奴僕可以在一天之內對主人發號施令，背後意涵其實是藉此在農神節的凶日期間調換主僕身份好避開凶噩。演變至現代，在親友團聚的場合大家依舊分食美味的國王派，而幸運分得那藏有唯一一個小瓷偶國王派的人，將獲得眾人的祝福，並相信將能擁有順利、幸運的來年。

國王派中的小瓷偶繽紛多樣，在法國當地甚至還有「瓷偶收藏」(fabophilie)的流行風潮。



新品快遞



LOVE
ME



CHARM
ME



TRUE
LOVE

甜在心

♥ 手撕吐司界人氣新星 ♥

一片一片，邊撕邊吃
使用德麥獨家「甜在心甜味奶油片」製作
層次豐富的甜在心吐司
片片奶香濃郁，柔軟細緻
淡淡甜味、一口一片
幸福的滋味讓人欲罷不能~



甜在心甜味奶油片

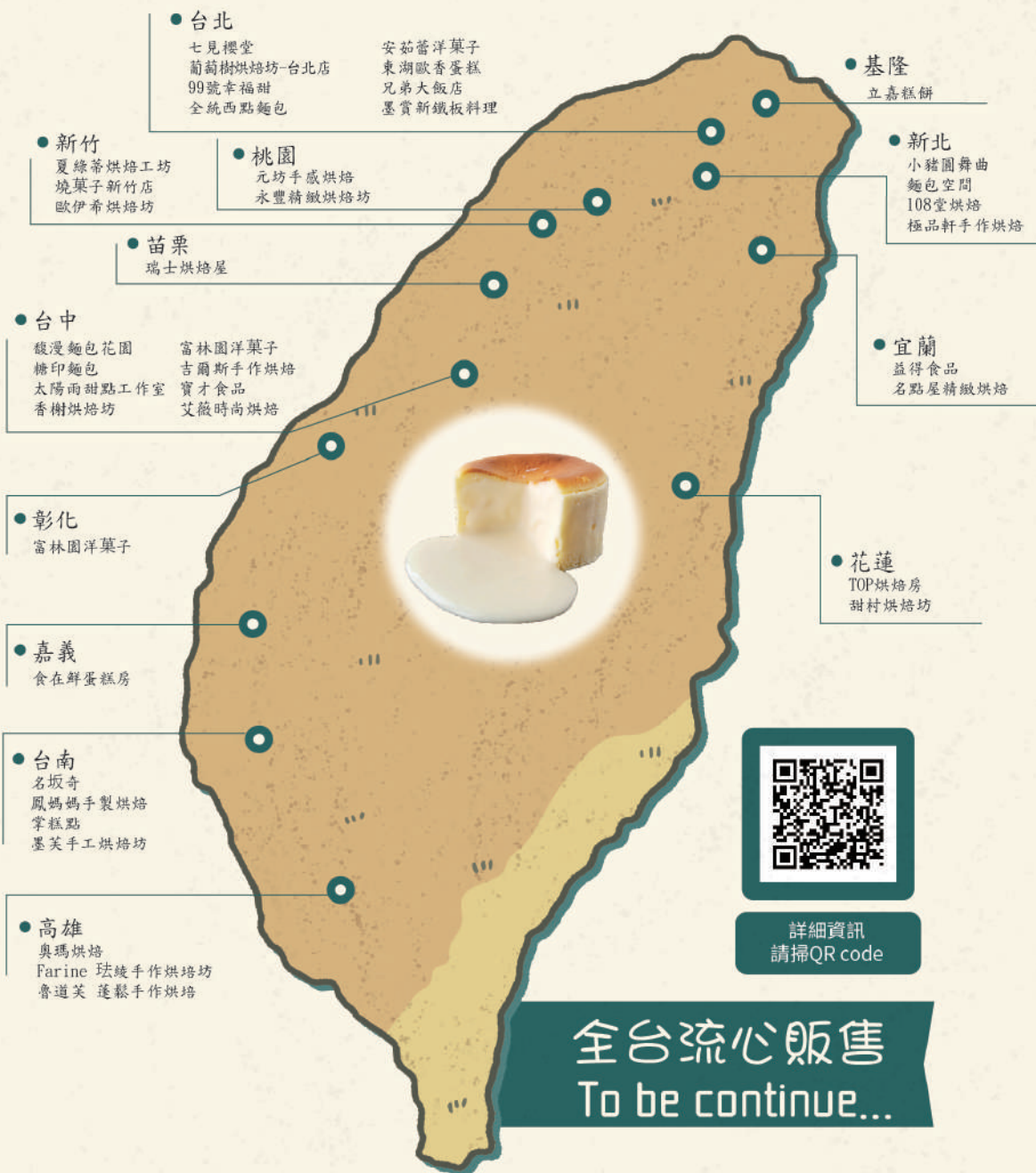
操作性佳，延展性優秀不易斷片。應用很廣的甜在心奶油片，不論是拿來做丹麥類麵包，或是添加在其他類型烘焙產品中做為一般奶油使用，都能呈現迷人的香甜風味。

產品特性

- ♥ 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。

方度乳酪

奇蹟般的流心口感“方度乳酪”全台上市！





■ 甘明祥 主廚



2022 維益分享會

5種蛋糕

兩隻常溫蛋糕三隻冷藏蛋糕



鑽石888鮮奶油、藍帶專用脂

來自美國的維益食品成功研發出全世界第一支不含膽固醇與乳糖的脂肪抹醬，目前亦是全球最大的脂肪抹醬生產及供應商。此次分享會特別邀請到現職五星飯店烘焙主廚的甘明祥師傅，使用鑽石888抹醬和鑽石藍帶專用脂兩支維益食品的明星商品，示範兩款常溫蛋糕與三款冷藏蛋糕，在不同的食材搭配與保存環境下，鑽石888抹醬和鑽石藍帶專用脂依然帶來了十分驚人的優異表現與風味。

Q1、師傅示範的布雪與德式沙威蛋糕的奶油霜都使用了維益鑽石888脂肪抹醬，請問這次作品中應用維益鑽石888脂肪抹醬產品的心得？



布雪



德式沙威蛋糕

奶油霜添加鑽石888脂肪抹醬讓化口度更佳，在室溫品嚐也能感受到細緻柔軟的口感。經過冷凍、冷藏後如果感覺打發係數不足，甚至可以再次打發。在這次的研發中我也發現，鑽石888脂肪抹醬適合搭配巧克力調整不同風味，耐酸性良好的鑽石888脂肪抹醬與天生帶有些微莓果酸的嘉麗寶紅寶石巧克力做結合也沒有問題，搭配煉乳增加奶香味、搭配花生醬做花生口味也都能順利呈現，變化性高且易於操作。

ERH12A



維益鑽石888脂肪抹醬
Bettercreme Diamond 888

DCB238



嘉麗寶紅寶石巧克力鈕扣
Ruby chocolate callet

Q2、示範作品抹茶凝乳巧克力蛋糕中的抹茶香緹使用鑽石藍帶專用脂搭配愛樂薇馬斯卡邦起士、抹面搭配四葉奶霜；以及藏芯乳酪中生起司幕斯、馨愛中馬斯卡邦幕斯都有使用鑽石藍帶專用脂與愛樂薇動鮮調配打發鮮奶油，研發中發現的鑽石藍帶專用脂使用優點？



抹茶凝乳巧克力蛋糕

ERH13



鑽石藍帶專用脂
Rich's For Whipping
And Cooking Use

比起像抹茶牛奶般的重乳風味，我更喜歡呈現抹茶特有的甘苦茶韻，在研發中發現鑽石藍帶專用脂在與抹茶結合後不僅不會稀釋抹茶的香氣，反而提煉、凸顯了抹茶在口中的風味表現。

使用鑽石藍帶專用脂調和愛樂薇乳品打發鮮奶油則是為了疊加基底的奶香味，且鑽石藍帶專用脂穩定的操作性更益於打發至想要的硬度，即使新手也能輕鬆上手。以鑽石藍帶專用脂搭配四葉奶霜一起製作抹面能維持優秀的塑性，有別於一般奶霜放置隔天即有可能軟癱的狀況。

EEV31



法國愛樂薇
馬斯卡邦起士(藍)
Elle & Vire Mascarpone

EWJ01



四葉北海道十勝奶霜
Hokkaido Tokachi Fresh Whip



食話實說

食物的話，誠實的說
作者 / 路卡林

默默的恐怖情人——

膽固醇

現代人因為生活習慣的改變，動不動就是大魚大肉，沒事又喜歡待在家當顆軟爛的馬鈴薯。所以健檢報告拿個滿江紅早就不是長輩的特權。但是最多人感到疑惑的，應該是明明自己也沒有真的多胖，膽固醇的數值到底為什麼總是紅通通？有沒有什麼方法可以改善？今天就讓小弟來告訴大家吧。

收到情書了嗎？

當然不是我寄的。相信大家一定都在醫院或電視上聽過俗稱壞膽固醇的低密度脂蛋白(LDL)和俗稱好膽固醇的高密度脂蛋白(HDL)。不過，脂蛋白和膽固醇其實是完全不同的東西，脂蛋白屬於蛋白質，膽固醇則是脂質的一種。那為什麼護理人員都會說壞膽固醇要看低密度脂蛋白呢？因為膽固醇和脂蛋白的關係類似貨物和貨車，低密度脂蛋白負責在血液中運送膽固醇；高密度脂蛋白則是把血液中過多的膽固醇運回肝臟。因此從貨車的量就可以推斷貨物的多寡。同時LDL因為容易造成心血管疾病，所以常被當作報告中的重要指標。

逃離虛幻的恐怖情人

一直以來，膽固醇對很多人來說就像恐怖情人，想要徹底分手，卻還是死命黏著不放。因為他們相信原因是攝取太多膽固醇，所以在吃飯時總是這不吃那不吃的。但只要詢問幾位吃素許久的人，可能就會得到讓你失望的答案。沒錯，即使是很少攝取膽固醇的全素食者，也無法保證不會有膽固醇過高的問題。因為攝取膽固醇對人體膽固醇濃度的影響並不明顯。大部分的膽固醇其實都是由身體自己製造的。想不到吧？你一直以為在追殺自己的恐怖情人，其實根本不存在。既然限制膽固醇的攝取沒有效果，那還可以從哪裡著手呢？其實方法每個人都心裡有數，只是大多數人通常都是閉著眼睛，不願意去面對。例如戒菸、減重、運動和培養健康的飲食習慣。因為前面三個已經直觀到不行，所以這裡就針對飲食方面，提供大家有助於降低膽固醇的飲食成分。

β -葡聚糖：燕麥、大麥、小麥

抗性澱粉：地瓜、馬鈴薯、香蕉、豆類

磷脂：豆漿、蛋、牛奶

益生菌：優酪乳、優格

最後還是不免俗要呼籲一下，食品不是藥品，不具有任何治療效果。如果膽固醇指標居高不下，還是適時要尋求醫療協助，別狂嗑燕麥跟豆漿。也要避免只依賴藥物和飲食，培養運動習慣和減重也是同樣重要的。但如果你還是想當顆軟爛的馬鈴薯，也許我可以請你吃顆萬靈土豆，吃了保證無病無痛。

超級麵包~ 紅藜蔓越莓吐司

你一定耳聞過超級食物藜麥的威力，那你知道在台灣有一種土生土長的藜麥親戚，營養價值更甚原產於南美的一般藜麥嗎？台灣原生種「台灣紅藜」是擁有百年以上耕種歷史的台灣原住民傳統作物之一，採收後仍具鮮豔色澤，保有外殼中甜菜色素、抗氧化的總酚類化合物等豐富的機能性成分。

除澱粉外，台灣紅藜尚有約雞蛋1.4倍的蛋白質，約白米28倍、地瓜5倍的膳食纖維，以及鉀、鈣、鎂、鐵、磷等身體所需的多種礦物質。其中豐富的膳食纖維也使台灣紅藜成為熱門的低GI(升糖指數)食材，相比食用白飯，消化吸收更慢的台灣紅藜可以避免血糖上升過快，導致血糖被轉變成脂肪堆積。



B10202

台灣紅藜全穀粉

Taiwan Red Quinoa

全穀無麩質

完全無添加

超級食物



整顆台灣紅藜帶殼研磨，完整保留外殼機能性成分。台灣紅藜全穀粉為台東原生整顆紅藜研磨製成，素有「穀物之母」及「穀物紅寶石」之稱，是兼顧健康與美味的最佳良伴。

2 0 2 2

紅藜蔓越莓吐司

COOKING REIFANG

中種

鷹牌麵粉	600g
上白糖	20g
伯爵棕酵母	5g
紅藜燙麵	175g
愛樂薇動物性鮮奶油	100g
全蛋	100g

本種

鷹牌麵粉	400g
上白糖	100g
食鹽	12g
伯爵棕酵母	4g
四葉北海道全脂奶粉	30g
Zeelandia冷凍麵團預拌粉(凍固)	5g
皇家麥芽精	5g
法國老麵	200g
萊思克AOP無鹽發酵奶油	50g
冰水	240g
荷麥蔓越莓乾	200g
二次水	70g

德麥為您準備好了完善的配方教學!有興趣的店家朋友歡迎洽詢負責業務與您詳細介紹說明!



萬聖節插牌

編碼 LEB501

尺寸：15cmX21cm(B5)

包裝：25片/張；20張/包(500片)



萬聖節瓷杯

新款登場



萬聖節-XM863 (單位：mm)

<https://www.temma.co.jp/xm863/>



編碼 LCATS-XM862

萬聖節-XM862 (單位：mm)

重量：1.85g 容量150cc
包裝：100個/支，1000個/箱
材質：白牛皮紙
功能：耐熱性220°C不可直火



萬聖節-EM005 (單位：mm)

<https://www.temma.co.jp/em005/>



編碼 LCATS-XM861

萬聖節-XM861 (單位：mm)

重量：1.48g 容量150cc
包裝：100個/支，1000個/箱
材質：白牛皮紙
功能：耐熱性220°C不可直火



Truffle shells Halloween

77857 (252 pcs)
Volume 5ml (0,17 oz)



Mummy

77511 (± 40 pcs)



Spooky

78810 (±128 pcs)



Cupcake Halloween

18153 (84 pcs)



Pumpkin orange

73412 (± 280 pcs)



Bat

71812 (± 192 pcs)



Spider web

71212 (± 110 pcs)



回顧
大賞

父親節蛋糕



馬可先生



方師傅點心坊



方師傅點心坊



方師傅點心坊



不二緻果



貓頭鷹法式甜點



台北福華飯店



台北福華飯店



壹零八堂烘焙



Top王子洋公館


CALLEBAUT®
BELGIUM 1911
嘉麗寶巧克力





德麥特報

特派員：獅麥兒



材料 Material

材料	%	重量g
中種		
1.凱薩琳	70	700
2.上白糖	2	20
3.新鮮酵母	2	20
4.常溫水	43	430

本種		
1.凱薩琳	30	300
2.鹽	1.8	18
3.上白糖	10	100
4.新鮮酵母	0.8	8
5.優格	15	150
6.萊斯克動鮮	10	100
7.冰水	15	150
8.萊思克AOP發酵無鹽奶油	12	120

製作流程 Process

- 中種攪拌：L 3min 攪拌成糰後發酵。
- 中種發酵：28度 90min 發酵指拉絲狀態。
- 本種攪拌 L3min M3min ↓ 添加萊思克AOP發酵無鹽奶油L3min M2min 完全階段。
- ▶ 將發酵好的中種與本種材料（除了萊思克AOP發酵無鹽奶油不添加）加入攪拌缸開始攪拌。
- ▶ 攪拌到出筋後，添加萊思克AOP發酵無鹽奶油。
- 攪拌至表面光滑完全階段。
- 麵糰起缸溫：26度。
- 本種發酵：28度 30分。
- 分割、滾圓、鬆弛：20分。
- 麵糰分割重量：（250g X 2顆）X 4。
- 整形、桿捲兩次，入12兩烤模。
- 最後發酵：35度 60分。
- 烤箱溫度：170/230 25分。

攪拌 — 基本發酵(30分) — 分割、滾圓 -- 中間發酵(20分) -- 整形(桿捲兩次) — 最後發酵(60分) -- 烘焙。

男爵山形吐司



一體式鍛造

420高碳不銹鋼 韌性提升

環保減碳 愛地球

採用單一材質 減少碳排放

完美的刃與刀柄比

幾何造型設計 符合人體工學比例

MIT設計製造

符合食品衛生安全器具

PARING KNIFE SET

削皮刀組



食品料理削皮運用

削皮刀 PARING KNIFE

SN4863 | 420不銹鋼 | 總長:157mm



食品料理雕刻運用

刻花刀 CARVING KNIFE

SN4863 | 420不銹鋼 | 總長:170mm



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



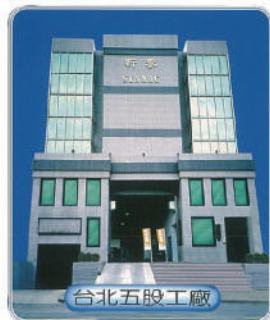
旋轉台車爐

● 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 09月

September



顏志偉 師傅
聖誕麵包
現任德麥食品麵包烘焙技師
烘焙資深超過 20 年。
技術專長：透過基本原料
素材與手法，創作出
獨特風格的日系麵包。



康豐柚 師傅
萊思克 國王派
現任職於台北五星級飯店
飯店烘焙主廚，曾負
責多場精品宴會麵包
策劃，參與多位米其林
餐廳主廚麵包設計。
致力將甜點美學概念
融入麵包的領域！



Robert Hope
夏日悠閒下午茶
夏日常開下午茶
宴會
五星主廚現場實境
秀操作，運用高級
原料創作五款絕
世甜點，一覽無遺
的手藝，讓您透過
藝術與超品的完美
結合。

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
焙實地”，打開
小鈴鐺選取訂閱
喇！

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
8/28 初二	8/29 初三	8/30 初四	8/31 初五	1 初六	2 初七	3 初八
4 初九	5 初十	6 十一	7 白露	8 十三	9 十四	10 中秋節
			因逢中秋節連假，敬請提早備貨， 避免物流接單繁忙無法按時送達！		中秋節連假	
11 十六	12 十七	13 十八	14 十九	15 二十	16 廿一	17 廿二
			顏志偉 師傅 台中 聖誕麵包	顏志偉 師傅 新竹 聖誕麵包	顏志偉 師傅 台北 聖誕麵包	
18 廿三	19 廿四	20 廿五	21 廿六	22 廿七	23 秋分	24 廿九
		顏志偉 師傅 高雄 聖誕麵包	顏志偉 師傅 台南 聖誕麵包	顏志偉 師傅 嘉義 聖誕麵包 Robert Hope 台中 夏日悠閒下午茶宴會	Robert Hope 新竹 夏日悠閒下午茶宴會	
25 三十	26 九月	27 初二	28 初三	29 初四	30 初五	10/1 初六
				康豐柚 師傅 台中 萊思克 國王冠軍分享會	康豐柚 師傅 台北 萊思克 國王冠軍分享會	

聖誕麵包 - 顏志偉 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務					
09月14日(三) 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	
09月15日(四) PM 06:00 - 09:00	新竹	新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市北區警光路 40 號	
09月16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	
09月20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	
09月21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	
09月22日(四) PM 06:00 - 09:00	嘉義	露比夫人	(05) 236-6298	嘉義市遠東街 50 號	
夏日悠閒下午茶饗宴 - Chef Robert Hope / 報名條件：請洽德麥業務					
09月22日(三) PM 02:00 - 06:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號	
09月23日(四) PM 02:00 - 06:00	新竹	新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市北區警光路 40 號	
國王派 - 康豐柚 師傅 / 報名條件：萊思克奶油 x 1 箱或萊思克 5kg 奶油 x 2 箱，請洽德麥業務					
09月29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	
09月30日(五) 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	

德麥
德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

官方網站 粉絲團 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 花蓮縣新城乡花師街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