

烘焙新訊 12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12月 第 264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



《德麥法國萊思克孟》
烘焙職人冠軍賽
2022 LESCURE ARTISAN BAKER COMPETITION
第三屆

賽事回顧



評選試吃



December / 2022

2023
*Happy
new
Year*





德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽成績揭曉 全台32家業者齊推萊思克烘焙產品

由德麥食品主辦的「德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽」成績日前揭曉，台北一之軒IJYSHENG 張世彬從決賽8強選手中脫穎而出、勇奪冠軍，亞軍和季軍分別由台中多那之國際股份有限公司 卓宗賢、台南遠東香格里拉 陳佳好獲得。鄭樺蔚（屏東明明有蔚工作室）、施絮中（台北文華東方酒店）、姜蘊祐（桃園pan.guozi 胖菓子）、陳建宇（台北優仕紳烘焙館）、何柏達（嘉義河馬先生甜點烘焙坊）等五位選手則為優選。大會首次設置的最佳人氣獎，在德麥食品粉絲頁開放民眾透過臉書按讚投票，最後由得到超過1萬7000個讚的張世彬師傅獲得殊榮。

大賽更名德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽 競賽項目增可頌與創意丹麥

邁入第三屆並更名為「德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽」，決賽比賽項目同步擴大更新，賽制完全比照國際賽事，選手必須在2天共17小時，完成包含創意國王派、萊思克法式傳統可頌與創意丹麥等3個品項。

今年決賽評審團網羅台、法、日籍專家，陣容更加國際化。評審長由中華穀類食品工業技術研究所所長施坤河擔任，技術長則是獲得2000年MOF法國最佳工藝師的Nicolas BOUSSIN。其他評審還有JR東日本大飯店台北行政總主廚芦浦隆二、2022世界麵包冠軍團隊教練吳武憲、Feeling18共同創辦人李淑如、御盟國際驛館集團甜點行政主廚Laurent Delcourt等四位。



國際級評審團 評分嚴謹專業

評審長施坤河頒獎致詞中說道，法國職人的精神就是對原料的使用講究以及不浪費食材，因此在賽制中耗材也成為計分機制一環，選手必須嚴格遵守正確的麵團克數做出正常數量，這也成為選手是否被扣分很重要的關鍵。



此外，此次比賽中非常榮幸有MOF(Meilleur Ouvrier de France)法國最佳工藝師Nicolas BOUSSIN提供兩款最好的可頌配方，使用了老麵團、天然酵母製作，這已經超乎以往台灣的可頌。創意丹麥則是如果做了很多層次的口味，就必須注意平衡，且由於是做麵包，必須麵包體比餡料多，這是必須清楚拿捏的。Nicolas BOUSSIN對選手們在創意國王派項目中的造型表現相當驚豔，他也鼓勵選手不妨把比賽作品中的細節運用在實際銷售的產品上，轉化為吸引消費者購買的特色。



一之軒張世彬 技術純熟 風味平衡奪冠

獲得冠軍的張世彬入行22年，現為一之軒烘焙行政主廚暨研發主廚，專精於甜麵包的他於今年(2022)再度取得路易樂斯福世界麵包大賽台灣國手資格。張世彬的創意風味國王派把金棗與開心果融入其中，帶出獨特且少見的清新風味。萊思克傳統法式可頌則是將可頌麵團以隔夜低溫發酵後，再裹入萊思克奶油經過摺疊延壓的工序，使可頌經烤焙後的奶油風味層次鮮明。

創意丹麥名為展翅，是開心果香檸鳳梨風味。麵團以隔夜低溫發酵工法後，再裹入萊思克奶油，摺疊延押、烤焙後層次明顯；並挑選榮獲台灣十大神農獎的何秉洋先生所栽種的鳳梨，與俗稱香檬的台灣原生種扁實檸檬熬煮後再拌入開心果餡，呈現出酥脆清香、酸甜清爽的雙重口感。張世彬得獎後感謝主辦單位的用心，並肯定這個讓選手自我挑戰、與同業交流技術心得的機會。他說：「把每一次比賽都當成學習的機會，未來還會繼續參加比賽。」



(左)冠軍張世彬(中)德麥食品吳文欽總經理(右)第二屆冠軍康豐柚



挑戰極限烘焙工藝 最大可頌、最台國王派成另類亮點

「台灣最大可頌」與「最台國王派」是頒獎典禮現場的另一亮點，由第二屆冠軍康豐柚監製、德麥食品技師協力製作，成品總長40公分、底寬22公分、高達18公分，重量約600克，堪稱全台最大雙色可頌！由於麵團重量是一般可頌的10倍，發酵和烤焙時間的數據得不斷測試才能得知。「雖然曾經挑戰長度長50公分的大小，最終還是這個作品的比例最美。」康豐柚強調，不能因為挑戰尺寸的極限而忽略了工藝美感。



為了歡迎遠道而來的技術長Nicolas BOUSSIN，德麥食品麵包經理范舜惟特別製作了台灣造型的法式杏仁餡國王派迎賓，台灣造型國王派麵皮、餡料用量相當於5個圓形的8吋國王派，可供40-50人享用，除了推崇法國烘焙業在每年1月6日主顯節製作大國王派贈與民眾分享的傳統，也象徵著台法烘焙技術與飲食文化的交流。

自2020年末，第一屆萊思克盃國王派冠軍賽以來，德麥食品即以陣容堅強的評審團隊、創新的賽制與高額獎金吸引全台各路烘焙菁英踴躍表現，更以勘比國際賽事的高規格直播、賽事主持與節目製作，讓優秀選手們與其作被更多人看見。德麥食品希望藉此比賽凝聚烘焙界力量，提升整個產業的價值觀、國際觀與使命感。也期待透過德麥食品拋磚引玉，吸引更多同業一起推動台灣烘焙業進化的輪軸。德麥食品總經理吳文欽在致詞中透露：「法國LESCURE萊思克原廠相當肯定我們連續三年舉辦比賽的表現，萊思克盃明年可望擴大成為亞洲區的國際性賽事，我們也將極力爭取首屆在台灣舉辦的可能。」

32家烘焙業者同慶 萊思克美食地圖分佈全台

慶祝第三屆「德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽」順利圓滿，德麥食品串連國內32家（詳細名單如下）愛用法國萊思克AOP發酵奶油的烘焙業者同步推出可頌、國王派、義大利水果麵包等應景產品，由北到南串連起香醇濃郁的萊思克美味地圖，提前卡位烘焙聖誕商機。本屆冠軍賽8強選手的參賽作品亦將於12月初商品化上架，屆時民眾將有機會一嚐高手過招的滋味。

萊思克美食地圖

●大台北地區 店家

一之軒 IJYSHENG
台北文華東方酒店文華餅房
優仕紳烘焙館
台北君悅酒店 Baguette禮品烘焙坊
午冬5.TUNG
CHICHI Artisan Boulanger
承繼
99幸福甜
山嵐麵包
勞瑞斯股份有限公司

胖琦手作烘焙
在室甜點En vie patisseries
TELAPA烘焙・Sunriental Café
卡啡那CAFFAINA
臣服甜點工作室
維也納專業烘焙坊
彼得潘
Hóld PAN手作烘焙

●桃園、新竹地區 店家

胖菓子 pan.guozi
安德尼斯烘焙坊 Boulangerie anthony's
拉凡德手作烘焙坊

●台中、嘉義 店家

法樂法式薄餅屋千層工作室
那個甜點工作室
酵容滿麵烘焙食研室
藍鯨手作
河馬先生甜點

●台南、高雄、屏東 店家

台南遠東香格里拉品香坊
wow的店
巴尼甜點工作室 BARNEY PATISSIERI
穀藝烘焙坊
明明有蔚工作室



全台販售
To be continue...

選手簡介 & 作品說明



冠軍

張世彬 / 7 號選手



現為一之軒烘焙行政主廚暨研發主廚

創意國王派

萊思克傳統
法式可頌

創意丹麥



1. 創意風味國王派作品: 開心果香橘金菓
金菓對台灣人而言, 即富有「好采頭、好運」的吉祥含義, 這次我把金菓與開心果結合起來融入國王派中, 除了獨特的清新風味之外, 讓一口咬下去咬到小瓷偶所帶來幸運的典故一起分享給大家。
2. 萊思克傳統法式可頌
將可頌麵糰以隔夜低溫發酵後, 再裹入萊思克奶油, 以折、折的工序, 使可頌經焙烤後的奶油風味層次鮮明。
3. 創意丹麥產品 展翅 開心果香檸檬鳳梨
麵糰以隔夜低溫發酵工法後, 再裹入萊思克奶油, 以折的工序, 使可頌經焙烤後, 層次明顯的呈現出來; 並挑選榮獲台灣十大神農獎的何秉洋先生所栽種的鳳梨, 與台灣原生種扁實檸檬, 俗稱香檬, 一起熬煮後再拌入開心果餡, 最後呈現出酸甜的雙重口感。

亞軍

卓宗賢 / 3 號選手



現為多那之行政主廚

創意國王派

萊思克傳統
法式可頌

創意丹麥



1. 國王派, 原本國王派設定為金菓口味。
先前常與朋友分享研發新品, 當天剛好在宜蘭得知朋友確診, 想吃鹹品, 給了我鹹品國王派的靈感, 結合在地宜蘭特產-鴨胸, 創造出金菓鴨胸國王派的想法。在不斷的嘗試後發現德麥金菓的酸甜味與鴨胸完美的融合, 與傳統國王派口味完全不同, 決定打破傳統製作金菓鴨胸國王派。
2. 創意丹麥, 紅心芭樂口感清脆, 且具有獨特的自然香氣, 製成內餡加入丹麥中, 支持台灣農產品是本次參賽的理念。結合丹麥的酥鬆口感及在地農產品的水果特色, 並加入堅果的獨特香氣, 讓整體風味更有層次感。

季軍

陳佳妤 / 4 號選手



現為台南遠東品香坊麵包副主廚

創意國王派

萊思克傳統
法式可頌

創意丹麥



1. 國王派-一般人印象中開心果會與草莓做搭配, 藉著這次指定材料-蜂蜜金菓來做發想與搭配, 金菓肉酸皮甜, 入口後有豐富的多層次味覺變化, 搭配上開心果溫潤及獨特香氣, 兩者結合在一起的味道平衡中又帶有一點點衝擊感, 希望品嚐到這顆國王派的朋友會喜歡開心果與金菓的結合!
2. 創意丹麥-橘果奈莓
奈莓系列的產品一直都是我們飯店甜點櫃常出現的原料之一, 奈莓的味道裡面酸中帶有獨特的花香味與特別製作的橘果布蕾做搭配。橘果布蕾的運用有點反轉一般麵包店會使用的產品, 與丹麥麵包搭配起來滑順又酥鬆的口感是我覺得最特別的地方。

選手簡介 & 作品說明

優選 鄭樺蔚 / 1 號選手



現為屏東明明有蔚工作室經營者

創意國王派



萊思克傳統
法式可頌



創意丹麥



1. 這次創意國王派選用黑芝麻作為內餡，是以家鄉的特色麻油增添風味，選用萬丹紅豆餡搭配外觀用屏東宗教文化燒王船呈現。
2. 創意丹麥則是用焦糖融入屏東港櫻花蝦，以及古早味米香。

優選 施絮中 / 2 號選手



現為臺北文華東方酒店甜點師傅

創意國王派



萊思克傳統
法式可頌



創意丹麥



1. 國王派的傳統源自人們相聚慶祝的主顯節，由於比賽指定了彎月造型的萊思克傳統法式可頌，便讓我聯想到了與月亮相呼應的太陽，同時也象徵著溫暖大地與團聚包容的意涵。這次特別選用了台灣在地有機的黑芝麻，同時加入些許白芝麻作為調和，在些許不同的層次之中搭配派皮濃郁的奶油香氣，一入口就可以感受到大地所帶來的溫暖，其中內餡更加入麻糬來作為點綴些許小驚喜！
2. 有了太陽月亮，當然少不了夜裡的星辰。在創意丹麥的部分，我替質樸的麵團換上新衣，一層又一層的線條，既簡單又不失趣味。同時在內餡中加入了玫瑰與覆盆子的酸甜風味，搭配巧克力甘納許調和出層次感。就像在繁星點點夜空中，各自閃爍的星辰一般，獨具自己的特色又不失夜空中的平衡。

優選 姜蘊祐 / 5 號選手



現為中壢胖菓子主理人

創意國王派



萊思克傳統
法式可頌



創意丹麥



- 當看到金菓這個選項時，頓時燃起心中的好奇，想著從沒有嘗試過，且相關的烘焙產品也很少，而同為芸香科柑橘類的檸檬做成的麵包甜點相當受到歡迎，而且金菓直接吃還比檸檬香甜，或許我能做出一番新滋味！
- 我在國王派傳統杏仁餡內加入柳橙果泥和栗子泥去襯托出金菓的水果香甜，可以在第一口就立刻感受到用紅寶石巧克力獨特的樹莓風味去增加層次。另外將糖漬的金菓丁用帶有莓果、木質調性的香草莢和金露酒去提升風味和香氣，就是想讓大家在享用這酥香濃的國王派的同時也能感受到水果的清爽感！

選手簡介 & 作品說明

優選 陳建宇 / 6 號選手



現為優仕紳烘焙館主廚、經營者

創意國王派

萊思克傳統
法式可頌

創意丹麥



Parfum，也就是所謂的香水，這次比賽的三樣產品皆會以香水的概念去做呈現。人類的嗅覺能辨別出風味大於味覺非常多，也因此判斷一個食物好不好吃很大的部份來自香氣。

香水是讓記憶說話的藝術，就像這句話說的，人的一生中會存在非常多的香味，並轉換成記憶深藏於腦中，就像是小時後常去的同鄉家的味道，熱鬧的菜市場的氣味，又或是曾經很在乎的那個人身上所散發出來的清香。

在我們成長的路上經常會因為遇見各式新奇的事物，不斷的感受不同的氣味，而在無形中連同記憶一起埋藏那熟悉的味道，但我們並沒有失去或是遺忘，只是需要一個引發點，而香水就是最好的方式。

這次的三樣產品分別是以柑橘調、美食調、木質調，三個調性來做呈現。剛好這三個調性也分別代表著初識時的清香、熱戀的香甜和經歷許多之後的成熟且溫暖的檀香。柑橘是由血橙、葡萄柚、苦橙等柑橘類水果去做風味的組合，美食調則是以純粹的奶油風味為主的可頌，強烈的奶香去帶出好的奶油本身的風味，最後木質調則是以芝麻經過煎焙後出來的風味做為呈現，一點的咖啡香一點的堅果香，並搭配一些百香果的風味，去控制住芝麻帶出來過重的壓迫感並將其轉變成舒服溫暖的特性，使其在這寒冷的冬天中成為最迷人的香調調性。

優選 何柏達 / 8 號選手



現為河馬先生甜點主廚兼經營者

創意國王派

萊思克傳統
法式可頌

創意丹麥



當得知比賽入圍後要面臨創意國王派、創意丹麥及指定可頌後，不斷想著要創意時反而讓自己陷入迴圈裡，後來身邊的人跟我說所有的創意都是立基於傳統，我才回歸自己的風格及喜歡的味道，這次的可頌配方讓我獲得了不一樣的傳統製法，可以融入在創意丹麥之中，所以創意丹麥使用常見的蘋果為主要口味，讓丹麥與微焦蘋果結合，再透過焦糖醬在最後的尾韻點綴呈現一款外型樸實味道卻讓人無限回味的「蘋果美人」。

這次國王派口味上以「粒」為發想，而選用芝麻為主線並搭配紫米紅豆布丁餡提升口感上的層次，每一粒都像是在烘焙之路上的每一次學習，單看一粒也許沒什麼，但當每一粒集結在一起時就能呈現出深厚的韻味，所以命名為「粒成」。

賽事回顧



評選試吃



法國AOP發酵奶油 世界第一品牌

AOP認證
道地真實與品質的保證

• 單一產區
優質乳源

法國法定保護區
普瓦圖·夏朗德地區

• 遵從法國傳統工藝

LESCURE奶油使用生物熟成法，因此奶油質地更細緻滑順、口感奶香濃郁。也因為這個關鍵工法，LESCURE奶油散發檸檬香氣及鮮乳脂口感，並且釋放層次豐富的味道。



萊思克

—— 2022 ——

萊思克 國王派

冠軍分享會



Champion sharing session



法國萊思克盃

國王派冠軍賽

2021 "Lescure" Galette des Rois Competition 2

第二屆

康豐柚

IG: fengyu_kang

現任職於台北文華東方酒店 烘焙主廚

曾負責多場精品宴會麵包策劃，參與多位米其林客座主廚麵包設計，致力將甜點美學概念融入麵包的領域。



甫圓滿落幕的德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽決賽，今年共有八位決賽選手以創意國王派、萊思克傳統法式可頌、創意丹麥等作品一較高下。在「2022萊思克國王派冠軍分享會」上，我們邀請到了第二屆的冠軍—台北文華東方酒店烘焙主廚 康豐柚師傅來與大家作分享。

做為去年的冠軍得主，康豐柚師傅認為，想要在決賽中掌握高分就必須注重作品的細節，也因此為了呈現出理想的口感、風味與外觀，康豐柚師傅反覆地測試派皮的折數，甚至是精準設計出爐後派體的高度。因為法國莫比T55麵粉的膨脹係數較大，康豐柚師傅在派皮麵糰的製作上選擇混合T55麵粉與日本鑽石麵粉，最終經過一次次的測試才找到心中理想的混合比例。而傳統國王派重點之一的雕花，康豐柚師傅也藉由不斷在紙上畫圖設計，再反覆專注地練習刻畫，才完成現在令人驚嘆不已、彷彿藝術品的完美雕花。其他的細節如殼蛋液蛋的選擇、分次塗抹派皮蛋黃液的技巧、不同蛋種蛋黃顏色導致派皮顏色的差異、如何使派皮成色更有魅力，甚至到刷具的選擇，康豐柚師傅不藏私的冠軍心得分享讓現場參與講習的朋友們滿載而歸。

此次的分享會除了賽事的經驗談外，康豐柚師傅也帶來傳統國王派、南法的國王派—國王皇冠麵包、萊思克奶油可頌等作品，下面也帶大家一一欣賞：



傳統國王派



小花派 草莓洛神風味



國王皇冠麵包



萊思克奶油可頌



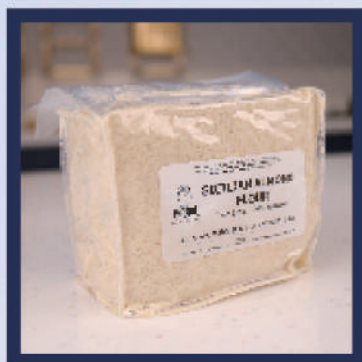
丹麥



辣椒起司傳統法國麵包



EEV83101
法國LESCURE
AOP片狀發酵無
鹽奶油84%



BPR001
Pariani義大利西西
里杏仁粉
(1公斤/包;10包/箱)



起司火鍋變甜點了！

抹茶芋頭珍奶口味相繼推出



今年冬天最強暖心甜點 北海道流心方度乳酪

東京車站必買伴手禮「方度乳酪」蛋糕體蓬鬆柔軟，放入口中瞬間融化，切開後傾洩而出的流心內餡就像起司火鍋一樣，因此以法語起司火鍋中意指融化的方度(Fondue)為名。有別於今夏推出時的經典原味，隨著氣溫下降也有不少店家推出抹茶、珍奶等全新口味的方度乳酪搶市，就是要用方度乳酪暖洋洋的流心內餡陪大家溫暖度過寒冬！



【奧瑪烘焙】

高雄職人手作品牌奧瑪烘焙除有以屏東小農檸檬汁、減糖生乳焦糖內餡製作的原味方度乳酪，再驚喜推出「極濃抹茶、提拉米蘇、大甲香芋」三種全新口味！日本鹿耳島直送有機抹茶製作海綿蛋糕底、輕乳酪蛋糕體，再以加倍份量抹茶結合四葉乳脂起士製作流心內餡，每一口都能品嚐到甜美甘醇的濃郁茶香。提拉米蘇方度乳酪以能凸顯咖啡水果香氣的現磨濃縮中焙咖啡、咖啡甜酒結合四葉乳脂起士，撒上厚厚一層西班牙黑騎士可可粉後一同烘烤，濃郁深沉可可與咖啡，襯托出北海道乳酪的香氣。芋頭迷敲碗許久的香芋口味特選新鮮大甲芋頭與四葉乳脂起士、愛樂薇馬斯卡邦起士共譜出舒芙蕾口感輕乳酪蛋糕與滑順香濃芋泥餡，今年冬天芋頭迷不能錯過的暖心甜點當屬奧瑪烘焙的大甲香芋方度乳酪囉！

【GC法式烘焙】

來自法國巴黎的可頌名店GC法式烘焙一口氣推出了「原味、紅寶石巧克力、珍珠奶茶」三種方度乳酪，其中最讓人驚豔的紅寶石巧克力口味，使用了全新品種的世界上第四種巧克力—紅寶石巧克力。以比利時紅寶石巧克力、愛樂薇乳脂起士所製作的紅寶石巧克力方度乳酪，具有來自可可豆的天然莓果香氣和與生俱來的夢幻粉紅色澤，濃郁的奶香搭配上不同於傳統苦甜巧克力的特殊可可香氣，由輕乳酪蛋糕的清爽微酸與紅寶石巧克力的淡淡果香尾韻作結。





【MANO MANO】

法式手作甜點店MANO MANO除在新竹市東區擁有質感歐風店面，在新竹巨城與竹北遠百也均有設櫃，販售馬卡龍、檸檬塔、聖多諾黑等多種精緻法式甜點。MANO MANO目前供應有原味方度乳酪及日系水果甜點風格的綠葡萄方度乳酪，宛若寶石的綠葡萄點綴在香緹鮮奶油之上，清甜彈脆的與檸檬內餡、四葉乳酪蛋糕、愛樂薇馬斯卡邦起士交織出清爽、酸甜、充滿果香的層次風味。



【東湖歐香烘焙坊】

內湖居民從小吃到大的東湖歐香近期推出台灣之光珍珠奶茶口味的方度乳酪，以日本頂級伯爵紅茶搭配四葉乳脂起士、愛樂薇馬斯卡邦乳酪製成超濃郁奶茶內餡，神還原加入獨家技術QQ麻糬珍珠，綿密乳酪蛋糕碰上Q彈珍珠口感充滿驚奇，真的就像在喝珍珠奶茶一樣！

【CHIT CHAT Cafe】

喜歡典雅日式風情的不能錯過台北松山區CHIT CHAT Cafe的抹茶白玉方度乳酪，選用知名丸久小山園抹茶與四葉乳脂起士製作綿密蛋糕體，包裹軟Q白玉麻糬內餡，最後再佐以香氣濃郁、質感綿密的屏東萬丹紅豆泥，甘苦的抹茶、香甜的紅豆泥，以及Q彈帶米香的白玉麻糬，日本冬天最溫暖的抹茶經典組合以方度乳酪重現，抹茶控趕緊加入待吃清單吧。



【聯翔餅店－豐原】

台中知名糕餅老舖聯翔現在也有方度乳酪！經典的原味方度乳酪加熱後蛋糕體變得蓬鬆柔軟，沾附切開後傾洩而出的愛樂薇馬斯卡邦起士、鮮奶油流心內餡一起品嚐，同時吃進起士與奶油的柔和明亮酸味和濃郁乳香，不管是冰著吃或加熱吃都別有一番風味。



食話實說

食物的話，誠實的說
作者/路卡林

即將來襲的「蜂」暴

繼去年年初的巧克力命名之亂，搞得食品業可說是人仰馬翻。但老大哥衛福部並沒有就此罷手，在今年五月又推出了一項新的規定，大刀一揮想必又要捲起一陣腥風血雨。而這一刀究竟是落在誰身上呢？那就是總讓消費者的錢包感到既期待又怕受傷害的「蜂蜜」。



忠實讀者們應該還記得，小弟在兩年前也寫過關於蜂蜜的主題。當時蜂蜜品名並沒有相關的法規，只受到最基礎的食安法規，也就是產品需要「名符其實」。但什麼叫作「名符其實」，卻沒有人來定義。舉個例子，像是90%的蜂蜜加果糖，還可以叫做蜂蜜嗎？大家當然覺得不行吧？所以這種其他物質混蜂蜜的商品，在當時業者都取名調合蜂蜜，好像很合理對吧？但問題又來了，90%也叫調合，60%也叫調合，也沒有法規規定必須加註純度，消費者其實很難從品名辨別自己買了什麼。所以這次法規的上路，對業者來說雖然很頭痛，站在消費者的角度來看反而是一件好事。

小弟了解法規那種咬文嚼字的內容，一定讓許多人沒有看懂。為了讓大家可以了解新法規在說什麼，以下帮大家翻譯為人話版本：

一、蜂蜜含量60%以上的產品，只要有加糖或糖漿，品名一律叫做「加糖蜂蜜」。例如「甜的要不要加糖蜂蜜」。沒有加糖漿，但有另外加其他原料，品名就要叫做「調製蜂蜜」或「含○○蜂蜜」。例如加辣椒(?)的話，就可以取名「好了辣調製蜂蜜」或「好了辣含辣椒蜂蜜」。

二、蜂蜜含量60%以下的產品，一律用「蜂蜜風味糖漿」來取名，例如「香噴噴蜂蜜風味糖漿」。

三、如果原料中的蜂蜜來自不同產地，要依照比例由多到少標示出來，例如「蜂蜜產地：太陽、木星、冥王星」就是代表來自太陽的蜂蜜用量最多，冥王星最少。

四、品名如果想要叫做「蜂蜜(蜜)」、「100%蜂蜜(蜜)」、「純蜂蜜(蜜)」，成分就只能有蜂蜜。

五、如果產品不含蜂蜜，品名也不可以有「蜂蜜」兩個字。

蜂蜜及其糖漿類產品標示規定草案

自112年7月1日生效(以產製日期為準)

 蜂蜜含量 100%	 標示「蜂蜜」、「純蜂蜜」 「100%蜂蜜」
蜂蜜含量 ≥60%	添加糖漿: 品名標示「加糖蜂蜜」 添加糖漿以外之其他原料: 品名標示「調製蜂蜜」或 「含○○蜂蜜」
蜂蜜含量 <60%	品名標示「蜂蜜口(風)味」
不含蜂蜜	品名 不得 標示「蜂蜜」字樣

 產品應依蜂蜜含量多寡依序標示「蜂蜜原料原產地」

 FDA 食藥署

圖片出處：<https://www.mohw.gov.tw/cp-5019-62879-1.html>

最後提醒大家，蜂蜜的成分終究是還是糖，可不要覺得蜂蜜是天然的就很健康或不會胖。而且手搖飲店的蜂蜜多半都使用加糖蜂蜜，只有極少數使用純蜂蜜。所以認為蜂蜜健康而請店家把糖換成蜂蜜，其實只會讓你的錢包哀號而已哦。

日本晨間節目 專業人士 票選

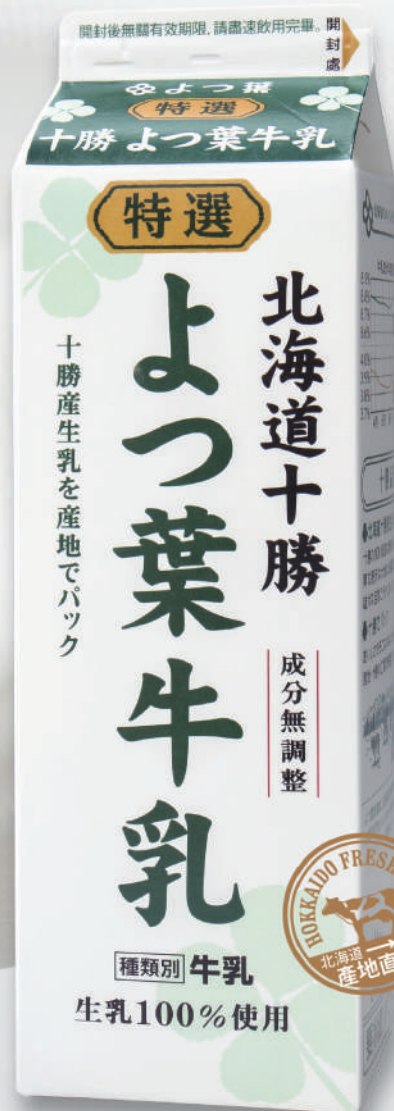
第1位

可以像甜點一樣享用的牛乳 北海道十勝四葉特選鮮乳

日本全國放送のTBS電視台(TBSテレビ)晨間熱播新聞情報節目「ラヴィット!(LOVE IT!)」經常邀請米其林星級餐廳大廚、世界冠軍糕點師等頂尖專業人士，並公佈他們「真心推薦」的產品排行榜！日前於節目中公布了「超一流專業人士的牛乳排名」，眾人試喝並評選出最頂級的日本國產牛乳就是 - 「北海道十勝四葉特選鮮乳」！

根據製作單位調查，在日本超市及超商共有約1,000種的牛乳可供選購，篩選出19家頂級牛乳並經超一流專業人士仔細試喝評比後，被節目譽為「奢華牛乳」的四葉特選鮮乳獲得幾位專業人士給出幾近滿分的超高分，更驚艷地盛讚口感濃郁、乳脂風味香醇的四葉特選鮮乳是一支「可以像甜點一樣享用的牛乳」！亞洲唯一進入MOF決賽的日本權威甜點師淺見欣則師傅給予高評價，認為四葉特選鮮乳是款「極度高品質的牛乳」；喝過500種以上牛乳的知名KOL牛奶大師 - 高砂(譯)更表示：「這是牛奶愛好者絕對必喝的牛奶！」；營養師兼牛乳料理研究家小山浩子則是驚訝於四葉特選鮮乳所帶來的前所未有體驗「一入口就瞬間感受到，啊~真的是太美味了」。

四葉鮮乳為100%成分無調整純生乳製成，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！日本北海道直送的第一名鮮乳 - 四葉特選鮮乳，目前可在雙北全聯、超市JASONS、Fresh Mart、Mia c' bon、City super等超市百貨選購或於德麥蝦皮商城線上購買<https://shopee.tw/tehmag>。



100%
生乳
無成分調整

乳脂肪
3.7%以上
風味濃郁

殺菌包材
安心無虞

よつ葉

將北海道的美味,直接送達
「北海道のおいしさを、まっすぐ。」



四葉奶油全新系列在台販售!

產品編號: EWJ11

四葉 有鹽奶油

產品規格:125公克/盒, 10盒/箱。

鹹香風味~濃醇奶香帶點淡淡的豐富鹹味, 美味百搭就是我!

新上市



新上市



產品編號: EWJ15

四葉 發酵有鹽奶油

產品規格:125公克/盒, 10盒/箱。

微酸美妙~微酸中透著清新細緻的奶香底蘊, 吃過都愛上♥。

產品編號: EWJ18 (需預訂)

四葉 蜂蜜奶油 (打發型)

產品規格:100公克/盒, 10盒/箱。

溫和醇厚的有鹽奶油與甘甜蜂蜜調製而成! 清爽香甜, 每一口都是幸福滋味。



* 有興趣的店家朋友,請洽德麥業務 *

噴寶SPRAYPAL 脫模烤盤油 (220ml)



台灣製造 優質油品

成分：芥花油、油菜籽油
穩定的天然蜜蠟與油菜籽油製作而成

防止沾黏 大大提升成功率

適用多種烤模 好脫模不殘留

好清潔

無油煙

快速脫模

烤模不塞孔 輕鬆烤出美美的成品
不易產生黑油垢 防止烤盤氧化
大大增加使用壽命



Win

新式噴霧?傳統手刷?脫模比一比



Spraypal脫模烤盤油

傳統手刷塗抹

乾淨、輕鬆、便利可立即使用	需自行分裝,易造成浪費及翻倒油品
氣壓噴霧,輕壓即可連續噴灑	重複抹油塗刷,耗時又費力
細緻霧化分子可均勻噴灑 脫模效果完美呈現	手刷油品分布不均,脫模效果不佳
不需搭配工具,直接噴灑,乾淨衛生	傳統刷子常有掉毛、難清洗生菌問題
100%不透光包裝	分裝之油品受光照易使油品產生變質

一瓶多用輕鬆好享受

平時使用

- 1 烘烤前在烤模上噴灑烤盤油
- 2 等待出爐
- 3 輕鬆脫模快速上桌

基本保養

- 1 烘烤後將烤模清洗晾乾
- 2 將烤盤油均勻噴灑
- 3 即可達到基本養模的效果



Merry Christmas

2022

Now the God of hope fill you with all joy and peace in believing, that ye may abound in hope, in the power of the Holy Ghost. Romans 15:13

聖誕薑餅屋



薑餅屋皆附精美包裝盒 (示意圖)



平安樹屋

J101-OEM 完成品
J101A-DIY

尺寸: 長16x寬16x高20(cm)
適合國高中, DIY教學製作



聖誕天堂

J102-OEM 完成品
J102A-DIY

尺寸: 直徑14x高13.5(cm)
適合國中、國小, DIY教學製作



聖彼得之屋

J114-OEM 完成品
J114A-DIY

尺寸: 長13x寬13x高15(cm)
適合國高中, DIY教學製作



歡樂雪橇

J116-OEM 完成品
J116A-DIY

尺寸: 長11x寬9x高13(cm)
適合國中、國小, DIY教學製作



豪華別墅薑餅屋

J100-OEM 完成品
尺寸: 長21x寬21x高30(cm)

訂豪華別墅加送
20 燈聖誕燈 1 組

DIY聖誕小屋

(DIY) J106A-DIY

尺寸: 長7x寬7x高7cm

*適合幼稚園、低年級學童DIY教學製作



操作組合說明書



美味薑餅



擠花袋



蛋白霜



糖粉



糖果



聖誕娃娃



外盒

※有興趣的店家朋友, 請洽各區德麥業務。

— 本產品投保 —
產品責任險1000萬

※注意: 薑餅屋為可食用之餅乾, 但拆封後如超過三天, 餅乾易受潮, 請勿食用。
※本圖片飾品僅供參考, 以出貨產品內容物為準。



【德麥聖誕瓷杯】

小雪人
LCC6991A 105CC
(每款 12個 / 盒, 10盒/箱)

【德麥聖誕瓷杯】

老公公
LCC699B 105CC
(每款 12個 / 盒, 10盒/箱)

【德麥聖誕瓷杯】

小雪人
LCC6991B 105CC
(每款 12個 / 盒, 10盒/箱)

【德麥聖誕瓷杯】

老公公
LCC699A 105CC
(每款 12個 / 盒, 10盒/箱)

【國王派 瓷偶系列】



【迷你瓷偶-動物家族】LHZAE003 (5 款)



【迷你瓷偶-甜點世界】LHZAE005 (5 款)



【迷你瓷偶-聖誕系列】LHZAE006 (10款)



【聖誕 軟陶系列】



JALT000192
軟陶-聖誕胖老公公2



JALT000193
軟陶-聖誕胖老公公3



JALT00020
軟陶-歡樂老公公

◆ Happy New Year ◆

【春節插牌小卡】

LEB002 (30 張 / 包、25 片 / 張)



JALT00603
軟陶-歡樂Q熊

JALT00501
軟陶-聖誕馴鹿

JALT00602
軟陶-聖誕小熊2

JALT00104
軟陶-雪人1

JALT00601
軟陶-聖誕小熊1

JALT00105
軟陶-雪人2

JALT00401
軟陶-歡樂薑餅人

40個/盒(不可食用), 請洽德麥業務



Lindt瑞士蓮的獨特之處

品味Lindt瑞士蓮巧克力的與眾不同



最優質可可

Lindt瑞士蓮巧克力難以言喻的美味源自世上最著名產區的頂級可可豆，並由專人精心挑選、自行加工及以獨家配方調配。Lindt瑞士蓮同時致力維護可可豆產地的持續發展，特別推出可持續務農計劃(Lindt & Sprüngli Farming Programs)，支援可可豆農夫及其社區。



Committed to sustainability, the dedicated
Lindt & Sprüngli Farming Programs support cocoa farmers and their communities.



獨特烘焙及研磨技術

Lindt瑞士蓮巧克力大師數十年來不斷精益求精，透過烘焙技術表現可可豆的最佳風味，並將可可豆研磨成極細的粉末，締造細緻滑潤的Lindt瑞士蓮巧克力。



Lindt瑞士蓮首創技術

1879年，Rodolphe Lindt魯道夫·蓮先生發現革命性創新的「研拌」工藝，以前所未有的技術將融化的熱巧克力充分攪拌，締造Lindt瑞士蓮巧克力絲般滑潤的口感。



最頂級配料

除了可可豆，Lindt瑞士蓮巧克力大師，嚴格挑選及處理其他來自世上著名產區的最頂級配料。例如，巧克力大師會於自家廠房內烘烤果仁，完成後立即製成巧克力，以保持美味的煙燻芳香。



完美成品

Lindt瑞士蓮巧克力大師於製品完成後，點綴上心意的裝飾，再加上精美的包裝，對每個細節一絲不苟。

DLT223



**瑞士蓮100%純苦
巧克力鈕扣**

Lindt Cocoa-Mass

無糖巧克力風味，濃烈滑順

規格：2.5公斤/箱X4包/箱

DLT222



**瑞士蓮70%苦甜
巧克力鈕扣**

Lindt Couverture Ecuador

(厄瓜多爾單一產區) 70%
70% 可可風味，濃烈滑順

規格：2.5公斤/箱X4包/箱

DLT221



**瑞士蓮53.5%苦甜
巧克力鈕扣**

Lindt Couverture Excellence

適合製作各式巧克力蛋糕、
手製巧克力，最受歡迎巧克力
風味

規格：2.5公斤/箱X4包/箱

DLT201



**瑞士蓮37%牛奶
巧克力鈕扣**

Lindt Couverture Milk

濃郁香醇，瑞士知名牛奶
風味，瑞士蓮系列產品中
最受歡迎產品

規格：2.5公斤/箱X4包/箱

DLT211



**瑞士蓮36%純白
巧克力鈕扣**

Lindt Couverture White

擁有頂級巧克力中最佳質感
與瑞士知名奶香風味，是美
觀又美味的純白巧克力

規格：2.5公斤/箱X4包/箱

秉持自1845年創立以來的熱情、敬業與創新精神，Lindt瑞士蓮巧克力大師為您精心製作縈繞舌尖、完美細膩的甜美滋味



德麥特報

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
液種	
1.凱薩琳麵粉	100
2.新鮮酵母	30
3.四葉特選鮮奶 (20度)	100

本種	
1.克朗思克麵粉	400
2.上白糖	60
3.鹽	6
4.蛋黃	30
5.杏仁膏1:1	100
6.萊思克AOP發酵無鹽奶油	230

1.酒漬葡萄乾	160
2.義大利桔子皮	100
3.荷蘭蔓越莓乾	160
4.紅龍冷凍檸檬皮	30
5.頂級肉桂粉	6
合計	1512

製作流程 Process

- 液種：
 - ▶ 攪拌均勻，25-27度，60分鐘。
 - 本種：
 - ▶ 萊思克AOP發酵無鹽奶油、杏仁膏1:1、蛋黃、鹽與上白糖攪拌後，加入液種和克朗思克慢速拌勻，基本發酵20分鐘。
 - 加入果乾、紅龍冷凍檸檬皮與肉桂粉拌入。
- ① 麵糰分割重量：250g x 6個。
 - ② 分割後滾圓鬆弛10分鐘。
 - ③ 將麵團桿麵棍桿開，頭尾保持一定厚度！像下折起後將頭往前折。
 - 後發：30分鐘。
 - 烤箱溫度：180/150，約30分鐘。
 - ④ 出爐後，塗上融化萊思克萊思克AOP發酵無鹽奶油約500g刷三次！
 - ⑤ 趁熱沾上砂糖後靜置一夜。
 - ⑥ 裹入大量防潮糖粉，保鮮膜包起來，可室溫存放2週。





多連烤盤模

800系列不沾

多連式設計

品質穩定量產 效率提升

食品級不沾塗層

脫模效果佳 易清潔

背面特殊塗層 提升烤焙效果

精細造型設計

模具線條立體明顯

成品更精緻

方型包條

更加堅固 不易變形

堆疊穩固定位功能



SN1646
28連菓子模(800系列不沾)
鍍鋁 0.7mm / 600x400x49mm
中型尺寸: 60x60x30mm



SN1647
24連瑪德琳模(800系列不沾)
鍍鋁 0.7mm / 600x400x35mm
中型尺寸: 88x44x15mm



SN1648
25連費南雪模(800系列不沾)
鍍鋁 0.7mm / 600x400x35mm
中型尺寸: 78x47x16mm



SN1649
24連咕咕霍夫模(800系列不沾)
鍍鋁 0.7mm / 600x400x35mm
中型尺寸: Ø68mm



SN1650
24連檸檬模(800系列不沾)
鍍鋁 0.7mm / 600x400x53mm
中型尺寸: 79x54x33mm



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



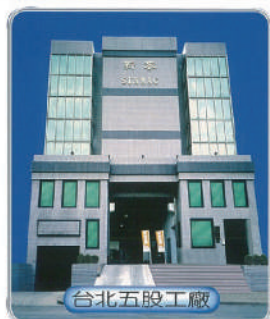
旋轉台車爐

● 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 12月 December



**Kohei Ogata
尾形剛平 師傅**
巧克力職人甜點分享會
超過 17 年豐富經驗。
曾任職 Salon de The Cerisier
Doux Sucre 擔任西點主廚。
◎法國 Arnaud Larher, MOF 學習。
◎2006 年楓糖比賽。
◎2007 年拉糖藝術工藝類。
◎2015 年擔任嘉麗寶東京學院擔任校長。



凌英倫 師傅
冬季麵包分享
現任德麥食品西點
烘焙技師，烘焙資歷 13 年。
特長：裹油類產品。
技術專長：日式麵包與養生歐式的結合作。

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
11/27 初四	11/28 初五	11/29 初六	11/30 初七	1 初八	2 初九	3 初十
			嘉麗寶東京學院校長 - 尾形剛平 台北 巧克力職人甜點分享會	嘉麗寶東京學院校長 - 尾形剛平 台中 巧克力職人甜點分享會	嘉麗寶東京學院校長 - 尾形剛平 高雄 巧克力職人甜點分享會	
4 十一	5 十二	6 十三	7 十四 . 大雪	8 十五	9 十六	10 十七
			凌英倫 師傅 花蓮 冬季麵包分享	凌英倫 師傅 宜蘭 冬季麵包分享		
11 十八	12 十九	13 二十	14 廿一	15 廿二	16 廿三	17 廿四
		凌英倫 師傅 高雄 冬季麵包分享	凌英倫 師傅 台南 冬季麵包分享	凌英倫 師傅 嘉義 冬季麵包分享		
18 廿五	19 廿六	20 廿七	21 廿八	22 廿九 . 冬至	23 初一	24 初二
		凌英倫 師傅 台中 冬季麵包分享	凌英倫 師傅 新竹 南冬季麵包分享	凌英倫 師傅 台北 冬季麵包分享		
25 初三 . 聖誕節 	26 初四	27 初五	28 初六	29 初七	30 初八	31 初九
			因逢元旦連假，敬請提早備貨， 避免物流接單繁忙無法按時送達！		最後出貨	元旦連假
1/1 元旦 	1/2 十一	1/3 十二	1/4 十三	1/5 小寒	1/6 十五	1/7 十六
2023 元旦	元旦連假 不出貨					

巧克力職人甜點分享會 - 尾形剛平 / 報名條件：請洽德麥業務 |

11 月 30 日 (三) PM 01:00 - 06:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
12 月 01 日 (四) PM 01:00 - 06:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
12 月 02 日 (五) PM 01:00 - 06:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號

冬季麵包分享 - 凌英倫 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務 |

12 月 07 日 (三) 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
12 月 08 日 (四) PM 06:00 - 09:00	宜蘭	餐飲推廣協會	(03) 931-5823	宜蘭縣五結鄉國南南路 5-15 號
12 月 13 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
12 月 14 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
12 月 15 日 (四) PM 06:00 - 09:00	嘉義	翹鼎食材	(05) 236-6298	嘉義市西區友忠路 538 號
12 月 20 日 (二) 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
12 月 21 日 (三) PM 06:00 - 09:00	新竹	新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市北區警光路 40 號
12 月 22 日 (四) 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

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



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