

2023/01 No.265

January



Tehmag Foods



烘焙新訊

Tehmag Foods



德麥官網

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：2023年 01月 第 265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



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

德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽 8強新品上市 百店齊發推出國王派 創意丹麥 彎角可頌搶攻烘焙商機

「第三屆德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽」八強作品商品化上市，包含參加初賽的店家，全台共超過 100個據點推出以法國萊思克AOP發酵奶油製作的國王派、創意丹麥和可頌等新品共襄盛舉，透過比賽作品商品化帶動市場風潮、促進世界飲食文化交流。

西洋主顯節必吃國王派 台灣聖誕節前開賣

國王派galette des Rois是法國人在每年1月6日天主教主顯節前後食用的一種圓形餡餅，由千層酥皮加上杏仁奶油內餡烤製而成，餅中藏有小瓷偶，通常伴隨硬紙做的王冠一起售賣，吃到瓷偶的人可戴上王冠並接受眾人祝福。如今，在法國國王派除以傳統口味，顛覆傳統在造型和口味上創新也大有人在，「德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽」總決賽即以指定台灣本土食材糖漬金棗、草莓乾、芝麻醬為題，讓國王派重新翻新。



8強參賽作品商品化 市場性與美味度兼具

本屆奪冠的「一之軒」張世彬冠軍可頒於全台29家門市正式推出上市，「開心果金棗國王派」內餡為西西里開心果餡、開心果醬及少許杏仁粉，以金棗提點些許果酸清爽，讓風味平衡感絕佳，口味獨特且可口。亞軍多那之卓宗賢「金胸國王派」的橙酒奶油餡混合酸甜糖漬金棗、煙燻宜蘭鴨胸嚐起來酸甜煙香，搭配層次酥脆、奶油香氣迷人的派皮愈吃愈順口。目前多那之全台50個門市已開始接受民眾預訂。季軍台南遠東香格里拉陳佳妤的「西西里開心果金棗國王派」味覺變化豐富，先聞到酥皮奶香，接著感受開心果內餡溫潤獨特香氣，金棗酸甜滋味接續傳來，融合成平衡又帶一絲衝擊的味蕾感受！即日起供應至2023年1月底。

優選選手優仕紳陳建宇融合最新甜點原料和技法的「芝麻百香國王派」，明明有蔚鄭樺蔚以東港王船祭為靈感的「王船」、胖果子姜蘊祐以金棗花圖樣雕花來呼應柳橙、栗子、金棗風味內餡的「吉利金來棗」，以及河馬先生何柏達包藏紫米紅豆布丁餡的「黑芝麻國王派」等，都是值得一試的新鮮選擇。

上屆冠軍回歸傳統 甜度有層次的內餡令人期待

第二屆冠軍台北文華東方酒店康豐柚推出法國當地兩款不同的國王派—聖誕花圈布里歐與傳統國王派。傳統國王派將折疊次數減少至百層左右凸顯派皮中萊思克發酵奶油的奶香味，內餡混搭多種杏仁粉並加入主廚自製杏仁膏，再加入少量卡士達和陳釀8年蘭姆酒增添滑順感和香氣，再以砂糖、上白糖、轉化糖和海藻糖調配出前中後味的甜度，讓國王派甜而不膩。南法版國王派聖誕花圈布里歐，以萊思克奶油麵團與酒漬果乾烘烤具香軟口感。

創意丹麥造型美 繽紛有節慶感

創意丹麥和MOF配方的法式傳統彎角可頌是本屆「德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽」新增的比賽項目，賽後上市的選手創意丹麥產品有：「花園莓果丹麥」、「焦糖櫻花蝦丹麥」、「蘋心美人」、「覆盆子小花」、「初戀」等5款。

明明有蔚鄭樺蔚創作的焦糖櫻花蝦丹麥在香軟丹麥麵包中填入焦糖鮮奶油，表面點綴米香與烤過的櫻花蝦，鮮味十足、很有台灣味。河馬先生何柏達的蘋心美人以天然的紅麴粉染出美麗螺旋，麵團中間裹入焦糖蘋果和卡士達，口口酸甜柔潤。優仕紳以雙色可頌麵團轉作成的丹麥不發酵直接圍邊烘烤，中間為濃縮百香果泥、巴巴露以及以血橙、葡萄柚製作的各種晶凍，上層擠上鮮奶油，並以酒漬佛手柑做裝飾，全程甜點手法製作，每日限量販售。胖達人姜蘊祐的「覆盆子小花」和台南遠東香格里拉陳佳妤的「花園莓果丹麥」皆以花朵造型的丹麥麵團結合莓果醬和榛果布蕾、卡士達醬等填餡，酸甜誘人。

帶有萊思克「美味基因」的法式可頌更在全台遍地開花，包含冠軍賽8強各自代表的烘焙品牌，全台共有32家業者同步上市販售、常態販售，帶給消費者最道地、酥香的法式可頌美味。

★ 萊思克美味地圖 ★

台北 店家

一之軒IYSHENG、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 Pâtisserie、TELAPA烘焙、SunrientalCafé、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。

桃竹店家

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

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 PATISSERI、穀藝烘焙坊、明明有蔚工作室

中嘉店家

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



2022德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽作品商品化一覽

姓名	產品	品牌與價格
 冠軍 張世彬		一之軒 開心果金棗國王派：999元 /7吋 萊思克經典可頌：65元 國王派內餡是以金棗與開心果為主，帶出獨特且少見的清新風味；減少層次的可頌帶出濃郁的奶油香。
亞軍 卓宗賢		多那之 金胸國王派：1280元 /8吋 傳統國王派：980元 /8吋 蜂蜜可頌：57元 國王派中以金棗搭配鴨胸，融合的鹹甜口味一點也不違和，而可頌酥香可口。
季軍 陳佳妤		台南遠東香格里拉品香坊 西西里開心果金棗國王派1390元 /6吋 法式彎月可頌：70元 花園莓果丹麥：95元 國王派以金棗搭開心果溫潤香氣，平衡又帶衝擊感，而花園莓果丹麥多了布蕾的口感，滋味更討喜。

姓名

產品

品牌與價格

優選
鄭樺蔚



明明有蔚

王船國王派：600元 /6吋
原味國王派：800元 /8吋
焦糖櫻花蝦丹麥：80元
萊思克可頌：45元

王船造型的國王派，以黑芝麻口味做杏仁餡搭萬丹紅豆，尾韻帶麻油香，而帶有櫻花蝦的丹麥鹹香有趣。

優選
姜蘊祐



胖菓子

吉利金來菓：888元 /6吋
法式彎月可頌：60元
覆盆子小花：65元

國王派是以傳統杏仁餡內加入柳橙和栗子襯托金菓的水果香甜，覆盆子小花則是酥香酸甜，兩者洋溢馥郁的水果香。

優選
陳建宇



優仕紳

芝麻百香國王派：700元 /6吋，1/4塊180元。
彎月可頌：60元
創意丹麥初戀：65元

新派的國王派，內餡中以芝麻搭百香果，清新又濃郁，上層的芝麻脆感增加口感，而初戀則是濃濃的柑橘酸香。(芝麻百香國王派僅限門市銷售)

優選
何柏達



河馬先生

芝麻國王派：630元 /7吋。
萊思克新月可頌：55元
蘋心美人（蘋果丹麥）：110元

國王派以芝麻搭配紫米紅豆布丁餡，而蘋心美人酸香中帶焦糖味，滋味討喜。

優選

施繁中 / 康豐柚

萊思克盃第二屆冠軍

台北文華東方酒店



聖誕花圈布里歐 480元



耶誕史多倫 680元



國王派 1480元

德國史多倫、南法聖誕花圈布里歐和法國國王派，豐盛的果乾和堅果風味，聖誕節不能缺少的點心。

對商品有興趣的客戶，歡迎洽詢店家！



&



愛樂薇 MOF菁英分享會

法國愛樂薇Elle & Vire Professionnel® 做為榮獲法國農業部常規農業競賽獎章、英國零售商協會證書等全球多項證書和獎項，且得到全球專業人士認可與消費者肯定的國際一流乳品品牌，在台灣也廣受包括星級飯店烘焙坊、米其林餐館、跨國連鎖甜點品牌等忠實客戶的喜愛。法國愛樂薇在台代理商德麥食品也特別邀請到了法國最佳工藝師(MOF, Meilleur Ouvrier de France)Nicolas Boussin來台舉辦一場精采的菁英分享會，於會中演示「**芒果達克瓦茲**」、「**覆盆子蛋糕2.0**」、「**百變爆米花**」、「**木柴蛋糕**」四個作品。



法國最佳工藝師 (MOF)
Nicolas Boussin

造型吸睛 甜點化身藝術品

「**芒果達克瓦茲**」以Pariani義大利西西里杏仁粉、法國巴黎大磨坊T55冠軍專用粉製作達克瓦茲，**愛樂薇發酵無鹽奶油**、**愛樂薇乳脂起士**與燕麥、葵花籽等堅果完成水滴型奶油起司圍邊，夾入芒果、檸檬皮、百里香等熬製果醬內餡，MOF特別在配方中講究地加入芒果酒提升芒果香氣，也延長了入口後的果香尾韻。最吸睛的莫過頂端的杏仁奶油，間隔填上糖煮百里香香芬芒果，彷彿鑲入寶石般閃耀動人。芒果達克瓦茲整體融合了蛋糕與塔類的口感，其中的芒果也可以使用其他水果創作不同口味，惟須注意替換的水果酸度將影響到糖與蜂蜜添加的比例，而MOF也建議百里香能嘗試替換成薄荷、紅胡椒等香料增加風味層次。



芒果達克瓦茲



覆盆子蛋糕2.0

「**覆盆子蛋糕2.0**」重新演繹了經典的法式覆盆子蛋糕，融合視覺設計創意，將以**愛樂薇無鹽發酵奶油**製作的杏仁海綿蛋糕高低相間、橫縱交錯排列在布列塔尼堅果脆餅上。而要堆砌這一個個小巧蛋糕磚的秘密武器MOF也透露道，在製作糖煮覆盆子醬時可加入些許黃原膠，除了能收乾多餘水分，也能使果醬很好地依附在蛋糕體上，展現設計美感的同時毫不影響美好的風味。談到將覆盆子蛋糕以如此造型呈現，MOF分享了法國甜點生態的演變，自傳統蛋糕到象徵高級品的慕斯誕生，再從傳統創新並存演變到前幾年蔚為風潮的分子料理，近幾年則再度吹起復古風，流行起「創新的傳統」，也因此提醒了，在消費者打開手機就能接收最新商品與流行趨勢的時代，在傳統之中放入創新的元素是個在創作時值得研究的課題。



百變爆米花



木柴蛋糕

味覺探索玩轉創意 飲食跨界合作迸發新食感

老少皆宜的國民點心爆米花進身法式甜點？**愛樂薇無鹽發酵奶油**與巴黎大磨坊T55冠軍專用粉製成的奶油酥餅、Pariani義大利西西里杏仁粉製成的香草杏仁餅、玉米粒、玉米鮮奶油甘納許、爆米花慕斯、焦糖爆米花等結合而成的「**百變爆米花**」，運用創意工法製作爆米花濾液、慕斯、脆餅、杏仁餅與焦糖爆米花交織多重口感，品嚐時充滿玉米甜香與爆米花焦香。「百變爆米花」的大師獨門技巧在於，香草杏仁餅添加**愛樂薇馬斯卡邦起士**不僅增加風味，也能調整杏仁餅口感更顯柔軟；杏仁粉先經烘焙再與其他原料混合製作杏仁餅更添香氣；總感覺蛋白霜不好操作嗎？試著加入一點葡萄糖漿吧，會發現蛋白霜操作性優良不少呢。

檸檬海綿蛋糕塗抹蘭姆酒煮製的雞尾酒糖漿與法國樂比柚子、洋梨果泥熬煮的薄荷果醬，以**愛樂薇動物性鮮奶油**、**香草英**、**蘭姆酒**製作蘭姆酒巴伐利亞奶油。結合蘭姆酒、新鮮薄荷與檸檬汁等元素是否讓你感到似曾相識呢？沒錯，MOF演示的這款「**木柴蛋糕**」即是取材自經典調酒Mojito，除了上述材料再加入以**愛樂薇發酵無鹽奶油**、**愛樂薇乳脂起士**與椰子碎粒製成的椰子起士碎粒，增加口感的巴瑞脆片、巧克力脆餅，象徵林地旁草地的綠色巧克力圍邊，發想自Mojito的木柴蛋糕旋即大功告成。



德麥食品與您相約



台北國際烘焙暨設備展

TAIPEI INTERNATIONAL BAKERY SHOW

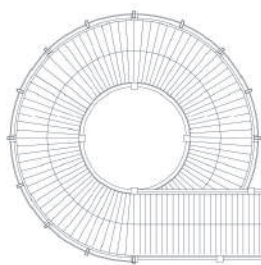
烘焙暖實力 共"創"新食代

2023 UIBC 世界盃青年大賽 登場!

10:00 - 18:00
(最終日展至17:00結束)

02.16(四)~19(日) 台北南港展覽館1館4樓N區入口
(台北市南港區經貿二路1號)

索票方式：請洽德麥業務



Nangang Rd., Sec. 1
南港路一段

南港展覽館站(文湖線/板南線)
MTR Nangang Exhibition Center Station (Mentiao-Nanhu Line/Nangang Line)



經貿二路

Jingmao 2nd Rd.



Lindt 瑞士蓮巧克力冬季饗宴 Lindt Chocolate Winter Feast



紐西蘭甜點工藝師 Robert Hope



德麥五星西餐主廚 林進雄



冷冷的冬天是最容易想起巧克力的季節，瑞士頂級巧克力品牌—瑞士蓮 Lindt 應時舉辦冬季饗宴，席間由擁有國內外知名五星飯店經驗的德麥技師 Robert Hope、林進雄師傅聯手端出精彩的巧克力套餐，從迎賓飲、開胃菜、主餐至甜點、佐餐飲品，平衡、醇厚且擁有誘人、濃郁的可可香氣，瑞士蓮巧克力展現了與各種食材的搭配適性。

蒞臨出席的瑞士商務辦事處副處長 Mrs. Claudia Fontana Tobiassen 分享道：「瑞士是個很重視巧克力品質的國家，瑞士蓮的巧克力更擁有世界第一的品質，此次品嚐的餐點表現驚豔、兼具美味與特色，也是我在台灣品嚐到瑞士蓮巧克力香料可可飲的初體驗！」德麥食品總經理吳文欽也強調，德麥於今年開始正式成立餐飲事業部，而擁有最頂尖巧克力品質的瑞士蓮將是一個很好的出發點。



(右)瑞士商務辦事處副處長
Claudia Fontana Tobiassen



德麥食品吳文欽總經理



德麥技師 Robert Hope





療癒系～北海道氣球麵包 帶你秒飛日本 純正北海道食材，120%破表含水量滋潤寒冬中的味蕾！

後疫情時代國門大開，日本航線天天大排長龍，還在煩惱什麼時候才能去北海道賞雪、泡溫泉、品嚐濃郁的牛奶和乳製品嗎？德麥食品聽到了全臺灣哈日粉絲需求，以百分百北海道食材，創造出120%含水量的「北海道氣球麵包」，只要一口，在家就能秒飛北海道十勝地區，暢享來自農牧重鎮的雙重美味！



「王牌」加「極品」，強強聯手挑戰舌尖感動

「北海道氣球麵包」使用日本製粉「夢想力」特高筋小麥粉為基底，這款麵粉在日本被封為「小麥中的王牌」，具備迷人香氣、豐富蛋白質、吸水量高三大特性，讓麵包口感綿柔。單獨品嚐時口感Q彈、柔軟濕潤，愈嚼愈能散發出來自北海道的細緻麥香；若做輕食搭配果醬、濃湯或切成薄片烤脆，也能突顯獨有的飽水感。

除了嚼感蓬鬆，北海道氣球麵包自帶怡人濃郁的乳香，原因是使用了佔有日本四分之一市場、被喻為是「鮮奶界極品」四葉乳業的有鹽奶油及酪乳粉。四葉乳品完全運用無污染的自然環境與酪農精心培育的生乳所製成，品質保證，讓麵包色香味俱全。

當「王牌」遇上「極品」，兩大北海道百分百純正血統的在地食材相結合，造就北海道氣球麵包擁有麵包界獨一無二的超強120%含水量，蓬鬆、潤澤、彈性、香氣四者兼具，為舌尖與嗅覺帶來無限感動。

延續「髒髒包」熱潮，「氣球麵包」溫暖您的胃

德麥食品一直以來秉持「把世界帶進臺灣」理念，曾引進韓國「髒髒包」造成搶購風潮，也讓日本東京車站必買伴手禮「方度乳酪」熱銷全臺。此次推出兼具柔軟、蓬鬆加療癒，無論下午茶與佐餐皆相宜的「北海道氣球麵包」，烘焙業一致看好能夠延續前波熱潮，再創美味新高點。

自去年年末起於全台馥漫麵包花園、一之軒、聖保羅烘焙花園、菠蘿麵包 ぼろパン、巧福西點、燒菓子烘焙坊、TOP烘焙房、十年之後、雅特烘焙、淺野屋、奧瑪烘焙等線上通路、實體門市都有販售氣球麵包，且凡於上述門市掃碼上網填答，即可參加抽獎，將抽出三位幸運兒各獲得名牌純金氣球墜飾一只，市價超過一萬兩千元，活動限時開跑，大獎得主將於1月31日揭曉，詳細活動內容詳見各北海道氣球麵包販售店家官方Facebook或活動官網 (www.maze.style/sp1)。



北海道 氣球麵包



四葉有鹽奶油
EWJ14

四葉酪乳粉



EWJ31A
EWJ31

北海道
高筋粉~夢想力



AJP016A

氣球麵包上市店家資訊

【台北·新北】

一之軒時尚烘焙
菠蘿麵包 ぼろパン BOLO PAN

【桃園】

巧福西點
Yakikasi 燒菓子烘焙坊

【新竹·苗栗】

雅特烘焙屋
燒菓子

【台中·彰化·南投】

馥漫麵包花園

【嘉義·雲林】

聖保羅烘焙花園

【台南】

淺野屋烘焙

【高雄】

奧瑪烘焙

【宜蘭】

十年之後

【花蓮】

TOP烘焙房



秋冬暖心必吃!隱身巷弄的五星級十勝金磚巴斯克 栗子蒙布朗、比利時鹽之花焦糖預訂才吃得到



沒有醒目招牌,也沒有華麗的店面,小小的工作室中令人意想不到藏有五星飯店極致工藝下誕生的超搶手甜點!隱身在新北三重巷弄的「太郎製菓」單靠顧客口耳相傳打出好口碑。主廚身兼老闆,前台北文華東方酒店甜點副主廚賴師傅主理的太郎製菓,將預算與精神都投入在頂端食材和嚴謹的製程上,主打日式洋菓子、法式甜點,目前販售有十勝金磚巴斯克、法式水果千層及達克瓦茲、馬卡龍、可麗露等豐富多樣的品項。



招牌十勝金磚巴斯克

招牌十勝金磚巴斯克以日本北海道最負盛名的四葉乳脂起司、四葉奶霜製作,並添加珍貴的屏東大武山初卵蛋、大溪地香草、超過百年歷史的大日本明治製糖上白糖等主廚嚴選食材。媲美半熟乳酪口感,入口即化的十勝金磚巴斯克吃起來軟綿不乾硬,不過份紮實的細緻蛋糕體散發濃郁乳酪香氣,四葉乳脂起司獨有的柔順酸味更是使整體輕盈不膩口的關鍵,高溫烘烤冷卻後微微凹陷的表層帶有美麗的琥珀色,迷人焦糖香增添風味層次。

除原味外,還有將蜜香紅茶研磨成粉搭配水蜜桃的蜜桃紅茶口味、添加大甲芋頭的芋泥麻糬口味、使用知名日本小山園若竹抹茶粉的抹茶



日本岡山麝香葡萄千層蛋糕

口味等多種口味的十勝金磚巴斯克,其中許多粉絲力推的是賴師傅也非常喜歡的蘭姆葡萄口味,特別選用比市場上都大顆的葡萄乾,浸漬在來自日本的高濃度蘭姆酒之中長達一個月,入口時除了綿密乳酪外還能感受到葡萄乾的口感與馥郁酒香,尾韻深沉散發大人系的成熟風情。

栗子蒙布朗巴斯克



天氣逐漸轉涼，太郎製菓最近也推出了秋冬最應景的栗子蒙布朗巴斯克，結合法式栗子香緹、栗子泥、糖漬栗子丁三者與日本產蘭姆酒，風味極具深度，且保證每一口都能吃到濃濃的香甜栗子。另一款新口味比利時藍舶鹽之花焦糖，以自製焦糖醬加上比利時藍舶鹽之花，焦糖香氣十足卻不甜膩，北海道乳酪與焦糖醬的經典組合濃郁化口，加上頂級鹽之花帶出甜蜜微鹹迸發新食感。

除了巴斯克蛋糕外，太郎製菓還有另一項粉絲激推的明星商品——馬卡龍。粉嫩的外殼口感薄脆，裡頭則是香濃軟綿不會太過黏口的驚喜內餡，以自製草莓果醬、百香果醬、白桃果醬等組合成草莓奶霜、海鹽焦糖百香果、小山園抹茶桃子、藍莓乳酪、黑櫻桃巧克力等多種口味，結合台灣土產黑金剛花生的花生巧克力馬卡龍更是滿溢醇厚花生香氣十分驚豔，各種口味搭配上夢幻俏皮的外型，不論用看的、吃的都無比療癒。

因為想做出自己也喜歡吃的甜點，所以賴師傅經常以日常中自身喜愛且精心挑選的食材為靈感出發，經典的法式甜點費南雪，先費時費工地將杏仁粉烘焙過，再加上來自日本歷史最悠久、成立近130年的日本製粉麵粉、屏東蜂農自產純蜂蜜、屏東大武山初卵蛋等真實、純淨的食材去製作；以自製手指餅圍繞，俗稱夏洛特的生乳酪蛋糕在太郎製菓不添加任何吉利丁，生乳酪慕斯完全來自北海道的四葉乳脂起司，其他如鮮奶油水果蛋糕、水果千層蛋糕，也通通選用日本直送的北海道四葉奶霜。

跳脫飯店體系，太郎製菓省去花俏的妝點，以純正食材反璞歸真端出有溫度的甜點。太郎製菓目前採線上預訂製作，除工作室自取外，尚有提供雙北快遞外送及全台冷凍宅配服務。

店家資訊

太郎製菓

地址：新北市三重區河邊北街68巷38-1號

IG



FB



LINE @



藍舶鹽之花焦糖金磚巴斯克



馬卡龍



烤杏仁費南雪



保久乳的凍齡秘密

又來到每個月的食話實說了。上個月因為小弟不幸確診，只能在精神恍惚的狀態下拚死趕稿，所以內容可能要乾一瓶高粱才看得懂，在此跟大家磕頭謝罪。不過現在小弟已經滿血復活，所以大家可以先去準備五瓶高粱再來閱讀本文。這次主題之熱門，大概也可以列入消費者十大疑問了，我想應該可以解開不少人的疑惑。那麼這位主角究竟是誰呢？「等等等等等登—！等登—！，保—久—乳—！」。沒錯，就是跟罐頭一樣，被眾多消費者黑到不行的保久乳。最常聽到不外乎就是保久乳沒營養、偷加防腐劑、有毒之類的布拉布拉布拉，簡直集天下之惡於一身。但實際上真有這麼可怕嗎？既然它出現在這個單元，想必大家也知道答案。那麼保久乳的真面目又是如何呢？就繼續看下去吧！

駐顏有術，是魔術還是巫術？

如果說鮮乳能夠延長保存，對消費者來說是一種魔術，那保久乳的存在說是巫術也不為過。畢竟鮮乳即使在冰箱保存，頂多也就一個多月，保久乳憑什麼能在常溫放個半年之久呢？聰明如我的大家應該都知道，食品之所以會腐壞，主要是因為微生物的增生。所以想要延長保存期限，消滅微生物是很重要的步驟。你說剛剛有人在自誇？應該是錯覺吧？所以鮮乳和保久乳的最大差別就在滅菌方式。鮮乳使用的滅菌方式是巴斯德滅菌，或者說高溫短時滅菌(72℃，15秒)；另外也有人選擇使用超高溫滅菌(120~130℃，2~5秒)。這兩種滅菌方式都能消滅大部分微生物，如此一來，生乳就可以有效地拉長保存期限了。你想問為什麼不乾脆全殺光就好嗎？大家真是嗜血呢。這就像是有便宜的公車直達目的地，就不會選擇搭計程車的概念。也就是在有效延長保存期限的前提下，盡可能降低生產成本。既然目的已經達到，自然沒有必要花錢趕盡殺絕。而我們的主角保久乳的滅菌方式和鮮乳其實很類似，但是因為需要保存更久，所以滅菌的條件又會更加嚴苛。方式主要也有兩種，一種一樣是使用超高溫滅菌，但是溫度大約會提高20度左右，接著在無菌環境下使用無菌包材裝填；另一種就是簡單暴力，直接連同包裝在高溫高壓環境下將微生物殺光。是不是有點熟悉？沒錯，就是採用罐頭的滅菌方式。所以保久乳即使從美少女放成美魔女，依然是風韻猶存。但請不要嘗試放成骨灰，奶粉不是這麼做的。



行動代號：反獵巫

好的，前面落落長的一段，說明了保久乳的凍齡秘密。但是獵巫言論還沒有得到解答，所以現在我們就要來一一替它平反。首先是防腐劑，你覺得保久乳還需要加防腐劑嗎？防腐劑的作用是抑制微生物的生長，既然已經沒有微生物，又何必添加呢？咩猜吉。第二是缺乏營養，其實依照食藥署「營養成分資料庫」來看，保久乳和鮮乳的營養成分並沒有什麼差異。所以知道了吧？年齡不是問題。第三是有毒……，「？」。

恭喜大家又拯救了一位可憐的受害者。其實保久乳的問世並不是什麼可怕的陰謀，它的出現單純只是爲了提供便利性。想想那些沒有冰箱的可憐住校生，想想那些想省電的可憐上班族，都是我們的過去和現在。保久乳對這些人而言，無疑是沙漠中的甘霖。所以就如同前幾期所說的，各式各樣的食品都有它存在的意義。即便是添加了許多色素的商品，也是爲了迎合喜歡視覺衝擊的人。對於一件商品就算再不喜歡，也不要任意以片面的理解去曲解它。畢竟催生這些商品的人，其實正是我們自己。





PCB CREATION

Manufacture d'émotions



070250
88 Squares Compound "Signe Chinois"
3 cm • N/A: UAE



070278
176 Rounds Compound
"Symbole" ø 3 cm • N/A: UAE



070333
96 Banners White choc "Nouvel an" 6 x 2,7 cm • N/A: UAE



070362
140 Chinese coins Compound
ø 3,2 cm • N/A: UAE



070090
30 Rabbits White choc "Endimanchés" 2 designs •
N/A: UAE



070088
114 Carrots White choc
2 Designs 1,6 x 4,1 cm • N/A: UAE



070363
176 Cherry blossoms Compound "Rose" 3 cm • N/A: UAE



070364
192 Peanuts Choc BC 4 x 1,75 cm



Ruby Chocolate



Ruby巧克力傳情

嘉麗寶紅寶石巧克力鈕扣

DCB238 規格: 2.5公斤/包, 4包/箱

全世界第四種巧克力，可可含量33%，來自巴西、厄瓜多爾、象牙海岸產區，粉嫩色澤又帶有天然清新莓果香氣、甘美滑順口感的嘉麗寶紅寶石Ruby巧克力絕對是情人節最適合拿來傳達情意的信物！





RUBY 巧克力雪莉糖

材料	單位(g)
樂比冷凍覆盆子果泥	380
雪花糖	350
M85麥芽糖	900
911寒天粉	20
水	100
嘉麗寶紅寶石巧扣	2000
乾燥樹莓碎粒	100
合計	3850



海鹽黃金巧克力糖

材料 A	單位(g)	材料 D	單位(g)
M85麥芽糖	828	焦糖醬	14
上白糖	184	嘉麗寶黃金巧扣	1750
雪花糖	148	杏仁角	184
水	92	黃金蕎麥粒	138
材料 B	單位(g)	爆米香	184
愛樂薇動物性鮮奶油	2000	海鹽	5
樂比冷凍椰子果泥		合計	4143
材料 C	單位(g)		
水	100		
911寒天粉	100		

製作方法:
A 135°C加入B拌勻, 煮滾, 加入C, 煮至107°C 拌入D (堅果類), 降溫至80°C, 拌入黃金巧扣, 最後加入海鹽, 拌勻。



緹莉亞伯爵牛軋糖

材料	單位(g)
M85麥芽糖	600
雪花糖	285
175專用糖	240
水	250
S-350糖漿	56
荷蘭義大利蛋白霜粉	112
水	75
鹽	9
諾曼第無水奶油	115
四葉北海道酪乳粉	200
嘉麗寶32%絲絨白巧	225
緹莉亞伯爵茶茶粉	60
夏威夷豆	400
杏仁粒	400
蝴蝶酥	2條
合計	



◆ Happy New Year ◆



【春節插牌小卡】

LEB002春節插牌小卡(30張/包)
尺寸: 30cm x 21cm (A4/28片張)



galette des Rois
la fève

【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)





TMC咖啡豆袋

附有單向排氣閥與夾鏈口，
方便取用保存。

TMC專業用咖啡豆 (454g / 包)

TMC咖啡，名稱來自「TehMag Coffee」，是專業用咖啡豆的代名詞。為了提供咖啡業者最優質的咖啡豆，知名的德麥食品成立咖啡專業團隊，精心嚴選全世界各地最佳的豆源，並以最適合的方式烘焙，將豆子本身底蘊的香味及特質完全引出，創造不但具有頂級口韻，而且物超所值的各類專業用咖啡豆。

Q90102

TMC Top S.O.Espresso

100% 阿拉比卡豆，口感微酸，帶有可可風韻且甘性佳，搭配牛奶後風味猶如焦糖般香甜。

Q90104

TMC Coka S.O.Espresso

100% 阿拉比卡豆，中度烘焙，口感稍帶有柑橘酸性、堅果調性與葡萄酒香氣，整體表現甘甜純淨。

Q90105

TMC Max Espresso

入口時，明顯烤堅果香氣與深巧克力調性，飽滿濃郁的口感，餘韻有焦糖的甜感及香氣。

Q90106

TMC S.B Espresso

以深度烘焙創造出濃郁麥芽的香氣及厚實奶油感，搭配微甜牛奶，猶如麥芽牛奶般滋味印象深刻。

Q90108

TMC ESP Espresso

厚實飽滿香醇濃郁，微甜帶甘的厚韻呈現，交織出豐富多變的韻味。

Q90107

TMC法曼綜合烘焙

明顯的草本及焦糖香氣，酸度極低，深度烘焙適合喜愛濃厚咖啡香的您。

Q90101

TMC 維亞綜合烘焙

100% 阿拉比卡豆子散發出水果的香氣有著核桃巧克力般的口感，入口舒適滑順尾韻還帶有焦糖甜味，非常適合搭配牛奶或糕點的咖啡豆。

Q90105ZY

TMC 滑翔巧克力

明顯的巧克力香氣，加上滑順的口感，整體乾淨平衡且甜感悠長。



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
波蘭種		
1.T55冠軍比賽專用粉	30	300
2.新鮮酵母	0.3	3
3.斑蘭葉汁	32	320

本種

1.T55冠軍比賽專用粉	70	700
2.鹽	1.6	16
3.上白糖	12	120
4.新鮮酵母	2.8	28
5.椰漿	20	200
6.冰水	18	180
7.萊思克AOP發酵無鹽奶油	8	80
8.後加斑蘭汁	10	100
9.法國老麵	15	150
合計	219.7	

製作流程 Process

- ① 斑蘭葉汁=水：斑蘭葉 1：5
(去頭尾搾出汁)

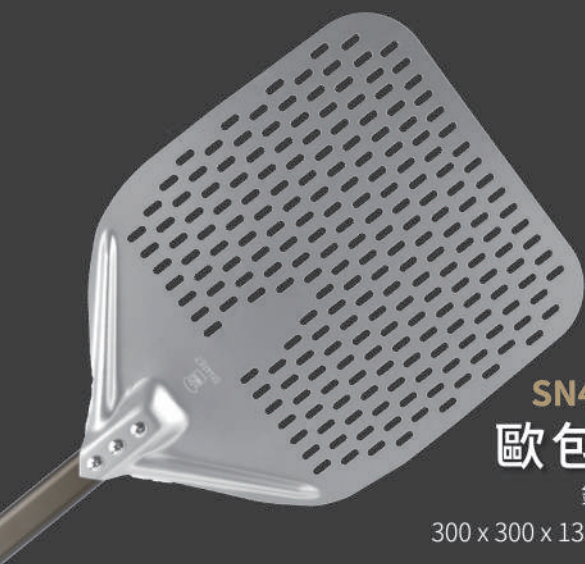
波蘭種

- ② 將新鮮酵母溶解至斑蘭液汁中攪拌，倒入T55冠軍比賽專用粉攪拌均勻。
● 28度，發酵2小時，冷藏12~16小時。

③ 本種攪拌：

- 攪拌時間L 4分鐘，M 3分鐘，↓ L 3分鐘，M 3分鐘。
- ▶ 1.除了萊思克AOP發酵無鹽奶油與後加斑蘭汁不添加以外，其餘材料攪拌至出筋！
- ▶ 2.添加萊思克AOP發酵無鹽奶油後，攪拌到至表面光滑，發酵30分鐘後冷藏一夜，即可使用。
- 麵糰起缸溫：26度。
- 基本發酵溫度：28度，60分鐘。
分割250克滾回後鬆弛15分鐘，此配方約四條量，兩次桿捲後，兩球入模放進12兩烤模。
- 最後發酵溫度：35~38度，60分鐘。
- ④ 發酵至八分滿後帶蓋，準備烤焙，烤箱溫度200/230，烤25分左右。

斑蘭葉椰漿波蘭種吐司



SN4867
歐包鏟

鋁合金
300 x 300 x 1330mm



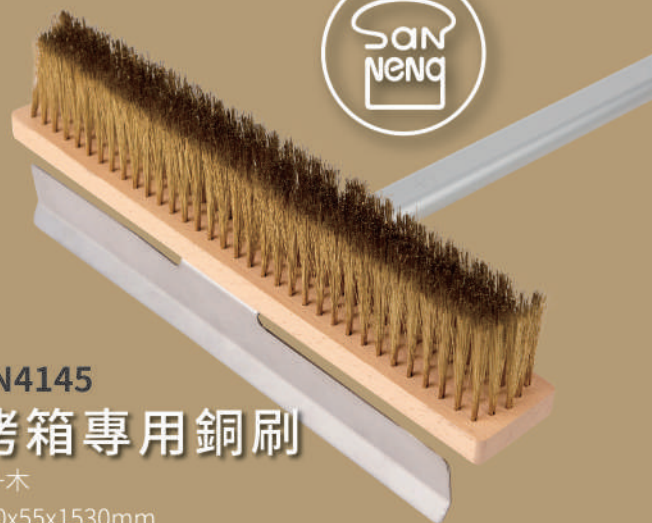
陽極沖孔設計
易清潔 透氣且輕盈



握柄吊掛孔設計
方便吊掛收納



長柄設計
方便取出烤箱深處的
麵包、比薩等



SN4145
烤箱專用銅刷

銅+木
350x55x1530mm



刷頭可90度旋轉
方便調整清潔角度及收納



不銹鋼片設計
可清除頑固污漬



可拆卸式設計
刷頭磨損後可輕鬆更換



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



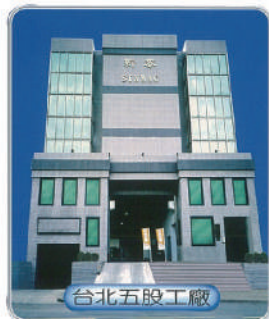
旋轉台車爐

● 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

2023 01 月 January

強強聯手新年分享會

新年新氣象，德麥食品與 UNOX 共同為餐飲市場帶來全新的訊息。首波與滙格股份有限公司合作，帶來全新的產品與體驗。

還在苦惱菜單的更替？仍在擔心產品只有一種用途？2023 讓我們在開工的第一時間搶鮮向各位介紹！

林進雄 師傅



凌英倫 師傅



春夏商品分享

張長伍 師傅



現任德麥食品西點烘焙技師，烘焙資深 15 年。
特長：所有類型西點，以蛋糕為主。
技術專長：將蛋糕傳達更深層的理念，擅長製作可愛又漂亮的甜點。

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。



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
12/25 初三 	12/26 初四	12/27 初五	12/28 初六 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！	12/29 初七 最後出貨	12/30 初八 最後出貨	12/31 初九 元旦連假
1 元旦 2023 元旦	2 十一	3 十二	4 十三 張長伍 師傅 台北 春夏商品分享	5 小寒 德麥 x 滙格 x UNOX 台北強強聯手新年分享會 張長伍 師傅 新竹 春夏商品分享	6 十五 張長伍 師傅 台中 春夏商品分享	7 十六
8 十七	9 十八	10 十九 德麥 x 滙格 x UNOX 台中強強聯手新年分享會 張長伍 師傅 高雄 春夏商品分享	11 廿十 張長伍 師傅 台南 春夏商品分享	12 廿一 德麥 x 滙格 x UNOX 高雄強強聯手新年分享會 張長伍 師傅 嘉義 春夏商品分享	13 廿二	14 廿三
15 廿四	16 廿五	17 廿六 因逢新春連假，敬請提早備貨， 避免物流接單繁忙無法按時送達！	18 廿七 最後出貨	19 廿八 最後出貨	20 大寒	21 除夕
22 初一 - 春節	23 初二	24 初三	25 初四	26 初五	27 初六	28 初七
29 初八 	30 初九 正常出貨日	31 初十	2/1 初二	2/2 初三	2/3 立春	

強強聯手新年分享會 - 德麥 x 滙格 x UNOX / 報名條件：請洽德麥業務 |

01 月 05 日 (四) 上午場次 10:00 - 11:30 / 下午場次 14:30 - 16:00	台北滙格 (02)2791-2828	台北市內湖區堤頂大道一段 327 號
01 月 10 日 (二) 上午場次 10:00 - 11:30 / 下午場次 14:30 - 16:00	台中滙格 (04)2422-2278	台中市南屯區龍德路一段 106 號
01 月 12 日 (五) 上午場次 10:00 - 11:30 / 下午場次 14:30 - 16:00	高雄滙格 (07)371-2511	高雄市仁武區鳳仁路 135-1 號

春夏商品分享 - 張長伍 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務 |

01 月 04 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
01 月 05 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
01 月 06 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
01 月 10 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
01 月 11 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
01 月 12 日 (四) PM 06:00 - 09:00	嘉義 露比夫人 (05)236-6298	嘉義市西區遠東街 50 號

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



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(灣仔)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