

March



德麥

T e h m a g F o o d s



烘焙新訊

T e h m a g F o o d s



德麥官網

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：2023年 03月 第 267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

烘焙暖實力
共創新食代

2023 TIBS 德麥攜餐飲新品亮相 轟動市場!



/師傅操作示範區

超過360家廠商、1600個以上的攤位，於2月中齊聚2023年台北國際烘焙暨設備展，德麥食品以近130個攤位全場最大展域，展出逾50個頂尖品牌產品，廣邀海內外師傅來台近距離展演烘焙秀，豪華陣仗讓烘焙愛好者大飽眼福與口福。

/Aldia



/荷麥



/麵粉



/中澤包裝、天滿紙器



/樂比果泥



/四葉Miruru

總吸引最多人潮的舞台區今年眾星雲集，法國萊思克品牌大使，法式甜點創意店CJSJ主廚Joaquin Soriano，愛樂薇品牌大使，知名法式甜點店某某甜點主廚Chef Lai、米其林二星主廚Florence DALINA，以及德麥法國萊思克盃冠軍賽2021年冠軍得主、星級飯店烘焙主廚康豐柚等多位大師輪番帶來Live示範秀，以精彩技藝與現場觀眾熱烈互動。

四葉乳業攤位現場除展出以其北海道最優質原料製作的團購話題產品方度乳酪，還能吃到知名的小涼院使用鮮乳界的奢華美味四葉特選鮮乳製作的霜淇淋，品牌吉祥物Miruru也特地飛到台灣與大家熱情合影超卡哇伊！

德麥餐飲事業部則以全系列新品與大家見面，首推的兩款燕麥奶與杏仁堅果奶風味口感香濃，是現今飲品市場最夯的植物奶產品，還有來自日本京都的西京味噌等三種風味淋醬，與天然發酵、健康概念的多用途調味料液態鹽麴。

愛迪亞、樂比、紅龍等果餡果泥也沒有缺席，其中曾因缺貨短暫消失、來自愛迪亞的檸檬餡、森林水果、香吉士餡更是強勢回歸！這次展會上提供這三款與其他獨家特別水果餡產品，以及樂比冷凍果泥製作的義式冰淇淋試吃。

TMC Caffee 攤位推出精品咖啡義式萃取方式，讓精品咖啡有不同於手沖咖啡的表現，更加地濃郁且風味明確，今年也多了新品燕麥奶、杏仁堅果奶的選擇，讓不喝牛奶的客群也能體驗到精品拿鐵的香醇，以及現場提供現烤貝果、可頌，讓民眾邊吃邊喝愜意逛展。

一顆顆黃澄澄的布丁麵包不斷出爐，供不應求的夯品以歐洲最大的烘焙原料製造商之一、荷蘭的百年歷史公司Zeelandia芝蘭雅原料製作。香脆麵包與香濃奶香乳酪布丁餡結合，在香港大火紅的排隊名品在德麥就能吃到！

看得到也摸得到，這次在德麥的包材攤位可以實際觸摸到一應俱全的包裝產品，還能體驗一系列防水、耐油、可彎曲的日本職人烘焙使用食品級紙插牌。對於產品有任何問題，現場還有三位遠從日本飛來現場的帥氣熟男歐吉醬為大家介紹呢！



/愛樂薇&萊思克、星級飯店烘焙主廚-康豐柚(右二)



/CJSJ主廚Joaquin Soriano



/某某甜點主廚Lai



/餐飲事業部



/芝蘭雅



/TMC咖啡



/乳品



/黑玫瑰



/巧克力區-嘉麗寶



/鬆餅試吃



/零售販賣



德麥食品與您相約明年見

乳品、德紐、維益與美國乳品等攤位今年以新思維重現傳統西點，例如最能感受到產品本身風味、特色的乳酪蛋糕，歷久不衰的台式馬卡龍一牛粒，期許懷舊產品走出新高度、再現商機。

黑玫瑰作為世界最大的手工甜點產品供應商，積極的推廣永續經營，能源優化，人才培養等回饋社會以及環境環保。在今年台灣黑玫瑰更推出全素食系列產品，素食塔殼，素食甜點來減少碳排放量，提升國人的健康以及保持環保。

巧克力攤位以嘉麗寶為首展示由黑巧克力、牛奶巧克力、紅寶石巧克力、黃金巧克力、純白巧克力組成的繽紛巧克力調色盤，Dobla更首次結合品牌形象，在攤位設置大量植栽，搭配身歷其境的蟲鳴鳥叫與療癒香氛，彷彿沐浴在大自然之中。

精彩的烘焙展圓滿落幕，德麥食品明年依然會為大家帶來全展場最精彩的商品與市場熱訊，各位烘焙癡、烘焙迷們我們明年見~



烘焙業不可或缺的香料皇后

青出於藍更勝於藍——台灣產香草棒

烘焙業不可或缺的香草棒，除了購買高昂的舶來品外，今年開始將會有不同的選擇。德麥食品最新國產香草棒，全程台灣種植、台灣加工生產，農委會桃園農業改良場技術移轉，品質穩定、風味濃郁，即將上市！

蛋糕、布丁、冰淇淋，甚至是飲品中的拿鐵、奶昔，溫暖的香草風味是大家最熟悉的香氣，不過雖然廣泛出現在日常飲食生活中，栽種不易且必須仰賴大量勞力密集作業的香草其實是全世界第二貴的香料，居高不下的賣價驅使香草精、香草醬等加工替代品的產生。

目前台灣主要仍仰賴自馬達加斯加等地進口香草棒，近十年，年進口量最多時甚至可達6000公斤。不過以全球生產量前兩名的馬達加斯加與印尼為例，前者採大面積粗放種植，後者則無穩定的調製生產技術，所以雖然為香草棒的大宗出口國家，市面上卻一直可見價格高昂但品質落差極大的產品。

桃園農業改良場自2007年將香味最濃的波本種墨西哥香莢蘭引進台灣，輔導農友進行精緻化種植，國產香莢蘭青莢體型長且肥厚，加以桃改場研發改良的系統化加工製程，不僅有效縮短生產時間，生產出的香草棒成品品質穩定，且其中最主要提供香草風味來源的香草醛含量更是高於國際標準。

比原產地更香甜、具有獨特花果香氣的台灣香草棒，近期將由德麥食品推出上市販售，敬請持續追蹤最新消息！



強強聯手

新年分享會



德麥

×



滙格股份有限公司
FECO CORPORATION

×



德麥 餐飲事業部 x UNOX 智能蒸烤箱 新年分享會

「和食」一詞於2013年12月被聯合國教科文組織登錄進「非物質文化遺產」，可見日本的食文化所具有的代表性已受到世界的重視。德麥食品秉持把世界帶進台的經營理念，首次推出來日本的餐飲類產品：【風味淋醬】和【液態鹽麴】。

德麥食品去年底新成立的餐飲事業部，在今年年初一開始就舉辦一場精采的分享會，使用來自日本的風味淋醬、液態鹽麴透過林進雄師傅、凌英倫師傅的雙向演繹，極具創意的將產品同時應用在餐飲與烘焙二種用途上。

透過「和風鯖魚高湯冷麵」、「西京味噌雞腿」、「韓式煎餅佐韓風胡麻萬用淋醬」等多元料理，將道地的異國美食輕鬆端上桌。另外「日式鹽麴豬排」、「鹽麴佛卡夏」、「日式鹽麴紅豆麵包」等，則將時下最流行的健康鹽麴，帶入大家日常的烘焙料理中運用。透過義大利UNOX蒸烤箱（滙格企業代理）烹調，不僅節省時間、亦讓食味風味有更充分的加分展現。

此次分享會中還有德麥精選的TMC咖啡，現在最夯的澳洲ADC植物杏仁堅果飲、新加坡的OATSIDE燕麥奶等，真正落實「將世界帶進台灣」。以上品牌商品也同步在2023年台北國際烘焙展中還展示，提供市場全新的選擇。

德麥食品西餐技師

林進雄 師傅

擅長所有類型西餐、以義大利料理為主，擅長擷取各國料理長處，創造豐富的變化組合。



德麥食品麵包烘焙技師

凌英倫 師傅

擅長裹油類產品、日式麵包與養生歐式的結合創作。



2023 日本風味淋醬系列

三種風味 多種用途



西京味噌風味淋醬

示範：西京味噌雞腿

西京味噌源於日本宮廷文化，味噌界的LV，來自京都白味噌。適合涼拌野菜、生魚片沙拉、中華風涼麵、豬排沾醬等。



韓風胡麻萬用淋醬

示範：韓式煎餅 (搭配韓式胡麻萬用淋醬)

以醬油為基底，添加大蒜和香油，增添風味，讓您彷彿置身韓國氛圍。應用廣泛，如沾醬、煎餅、冷麵或肉類醃漬，也非常適合作為韓式烤肉的烤肉醬。



和風鯖魚高湯風味淋醬

示範：和風鯖魚高湯冷麵

口感有稍帶強烈的海鮮風味和油脂，適合應用於日式冷麵、日式拌麵、日式小菜、海鮮沙拉的醬汁使用。



Hanamaruki "液態" 鹽麴

示範菜色：(左上)日式鹽麴佛卡夏
(左下)日式鹽麴豬排吐司
(右下)日式鹽麴紅豆麵包



天然發酵調味料



- 氨基酸維他命
- 減鹽 20 %
- 無過敏原
- 非基改
- 無麩質
- 無味精

500ml 日本製造
成分單純、米麴、水、食鹽、酒精



ADC咖啡師杏仁奶

知名連鎖咖啡廳使用
不含乳糖、不含膽固醇、低糖
98%以上澳洲原料製作

產自澳大利亞引以為豪的新南威爾斯州的中央海岸地區，由一群「咖啡狂熱分子」和食品研發專家獨創，擁有不可比擬的味道和表現！

秉持熱愛動物朋友們，沒有任何一隻動物會在處理燕麥和扁桃仁的過程中受到傷害！為保證原材料的最佳品質，我們的產品低糖、不含膽固醇以及其它如卡拉膠和基因改造等添加成分。

是一款專門為咖啡打造的植物代奶品牌，產品97%原材料產自澳大利亞，支持當地農業發展，無micro fomo，加熱打發後品質穩定，非常適合製作完美咖啡拉花，產品適用範圍極為廣泛，是所有植物代奶飲品中的完美絲滑伴侶。

新品強勢登場！



OATSIDE 燕麥植物奶

品牌OATSIDE的燕麥奶，濃厚麥芽香味、滑順細緻口感，和濃縮咖啡融合美味可口。製作過程更使用對環境友善的方式，讓我們喝牛奶的同時讓地球更好。

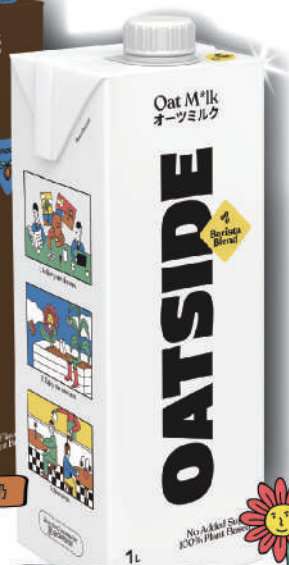
100%
頂級澳洲燕麥

濃厚綿密

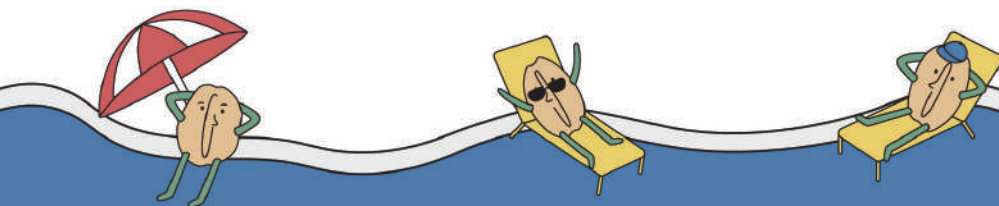
天然
無添加



OATSIDE巧克力燕麥植物奶



OATSIDE職人燕麥植物奶



Westgold™

德紐黃金奶油

BEST BUTTER

新裝上市

德紐磅裝奶油(無鹽)

WESTGOLD UNSALTED BUTTER

規格:454公克/塊 x 20塊/箱



德紐磅裝奶油(含鹽)

WESTGOLD SALTED BUTTER

規格:454公克/塊 x 20塊/箱



- ✓ 紐西蘭冠軍奶油
- ✓ 南島西岸單一產區
- ✓ 純草飼牛天然放牧
- ✓ 傳統製程
- ✓ 100%無添加

能烘焙，善料理，色藝雙全



紐西蘭冠軍奶油
南島西岸單一產區
純草飼牛天然放牧
傳統製程
100%無添加



純正牛奶風味

清香的牛奶特性，草飼養牛的天然風味，適用在任何的餐點與料理上，在麵包和西點的效果更是優異



完美打發

非常容易打發，在製作菠蘿、曲奇餅乾，效果快速且方便，不易消泡和變形



黃金奶油黃金色澤

天然的B胡蘿蔔素，呈現完美比例的色澤，在餐點上應用更是增加色澤與亮度

紅寶石巧克力夢幻甜點集合！

盤點全台 25 間人氣名店情人節商品

以夢幻天然粉紅色澤聞名於世的「紅寶石巧克力」(Ruby chocolate)，是繼黑巧克力、牛奶巧克力及白巧克力之後，世界上第四種巧克力。這種取自珍貴天然紅寶石可可豆，呈現粉紅寶石般美麗色澤，更帶有誘人獨特莓果香的巧克力，不僅奧斯卡頒獎典禮與日本雀巢、森永製菓、星巴克等全球知名企業採用，在台灣也有愈來愈多品牌被這使用100%可溯源可可豆，堅持全豆烘焙的珍品巧克力所吸引，開發出各種紅寶石巧克力甜點！以下就盤點25間全台人氣名店所推出的紅寶石巧克力情人節商品，款款都美味與顏值兼具，而且現在購買相關產品於IG拍照打卡，免抽獎直接送你環球購物中心禮券，今年的情人節就讓紅寶石巧克力來幫你傳達心意吧～



紅寶石聯名店家表QRCode



嘉麗寶紅寶石巧克力鈕扣

澎派PONPIE



旋轉吧! 莓果

簡單李



紅寶石蔓越莓夾心餅乾

夢卡朵



Ruby紅寶石莓果生乳酪

ABC Cooking Studio



甜點體驗課-
春日莓果珠寶盒

MANO MANO



情人節愛心馬卡龍

四分之三法式甜點



你是我的情人

蘿芙甜點



草莓協奏曲



Ruby莓果生巧克力

1530Bakery



紅寶石野莓可可

Ruby Chocolate

馬可先生

(全台直營門市)



紅寶石草莓甜心雜糧麵包
紅寶石覆盆莓起士塔

午冬甜點



粉紅泡泡草莓千層酥

幸福可可

紅寶石杏仁豆巧克力



紅寶石芭樂巧克力 覆盆子紅寶石夏洛特

湛盧咖啡



全統西點麵包



濃情蜜意

極菓子Kimeru



莓美磅蛋糕



粉紅舒芙蕾生乳捲



花樣著繪達克瓦茲盛夏
花園-伯爵茶覆盆子

七見櫻堂



花香莓果生牛奶糖三明治餅

G.C可頌



愛戀寶石



邱比特

Kafe D



露比格格
RUBY YOGURT

金帛手製



野莓花園雪糕卷

馥漫麵包花園



心動寶盒(左)、愛慕(右上)與
莓好一刻(右下)

時境SHINJING



紅寶石莓果塔

千巧谷



紅寶石夏威夷豆

不二緻果



寶石歲月
Ruby Chocolate & Litchi
Mousse

方師傅點心坊



熊 love 你(4吋)(右上)
玫瑰情人(左)
心心相印(右下)

糧拾甜點



紅心芭樂生乳捲

芙芮莉烘焙坊



紅寶石泡芙

紅寶石巧克力傳情DIY X Global Mall環球購物中心

德麥食品烘焙團隊出動!這一站我們來到了環球購物中心,帶大家用來自比利時的第四種巧克力—嘉麗寶紅寶石巧克力,做出帶有天然莓果香與夢幻粉紅色澤的浪漫傳情小禮,想參加的朋友別錯過3月白色情人節的場次囉~

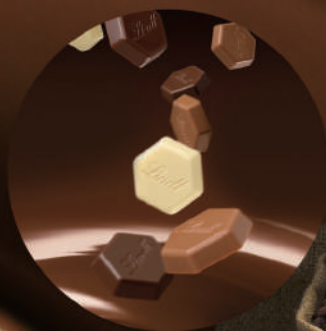
3/11 14:30-15:30/ 16:30-17:30
Global Mall環球購物中心 板橋車站店
新北市板橋區縣民大道二段7號

3/12 14:30-15:30/ 16:30-17:30
Global Mall環球購物中心 新北中和店
新北市中和區中山路三段122號



Lindt

MASTER SWISS CHOCOLATIER
SINCE 1845



白色情人節是什麼？白色情人節是每年的3/14，也就是2/14情人節後一個月，情人節除了已經成雙成對的伴侶一起度過，2/14也是單身男女對喜歡的人表白的日子。那麼3/14白色情人節則是給予答覆和回禮的日子。

瑞士世界頂級巧克力品牌—瑞士蓮Lindt，經典的絲滑口感巧克力作為情人們節日的禮物，最適合不過了～



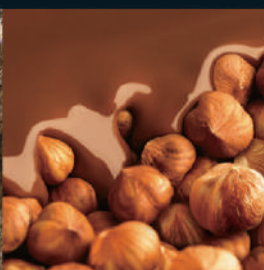
瑞士蓮100%純苦巧克力鈕扣

瑞士蓮70%苦甜巧扣

瑞士蓮53.5%苦甜鈕扣

瑞士蓮37%牛奶鈕扣

瑞士蓮36%純白鈕扣



食話實說

食物的話，誠實的說

作者 / 路卡林

豆腐家族

大家好，這裡是每個月都用生命在寫稿的Luka。小弟的主要工作其實是品保專員，每個月的這個時間，工作總是像飛刀一般又快又狠地襲來；而我就像個偽裝成作家的特務，在這飛刀雨中，連閃帶接之間還得揮毫灑墨。希望小弟的努力能讓讀者看得開心，然後有所收穫。新的一年，也請多多指教。這次的內容是小弟的工作在排山倒海而來之際，由朋友提議的主題。不管是家常料理還是豪華的火鍋，都少不了他們的身影。如果用起司代表西方，那它們肯定就是東方的代表了。說到這裡，大家猜得到是誰嗎？就是我們名揚國際的豆腐。

相信大家從小到大都吃過不少豆腐吧？當然指的是用嘴巴吃的部分。像是嫩豆腐、板豆腐、油豆腐、雞蛋豆腐、百頁豆腐，甚至臭豆腐等。每種豆腐在口感和製作方式上都各有千秋，所以接下來就和大家一一介紹豆腐家族的成員吧！

板豆腐：又稱為傳統豆腐，使用的凝固劑是硫酸鈣，也就是所謂的石膏。傳統作法是在豆漿加入凝固劑之後倒入模具，再用石頭之類的重物加壓，把水分擠出定型。所以口感會比較紮實。

嫩豆腐：顧名思義，就是用它軟嫩的口感命名，質地比傳統豆腐更細緻，沒有顆粒感。使用的凝固劑是葡萄糖酸內酯。是將豆漿和凝固劑直接填充到包裝盒裡，封膜之後進行加熱，讓凝固劑發揮作用，這時候豆漿就會慢慢凝固成嫩豆腐。另外加熱的高溫也可以幫豆腐滅菌，所以嫩豆腐是可以直接食用的哦。

油豆腐：其實就是經過油炸的板豆腐，但為了讓產品可以長時間保存，通常會再經過滷製。

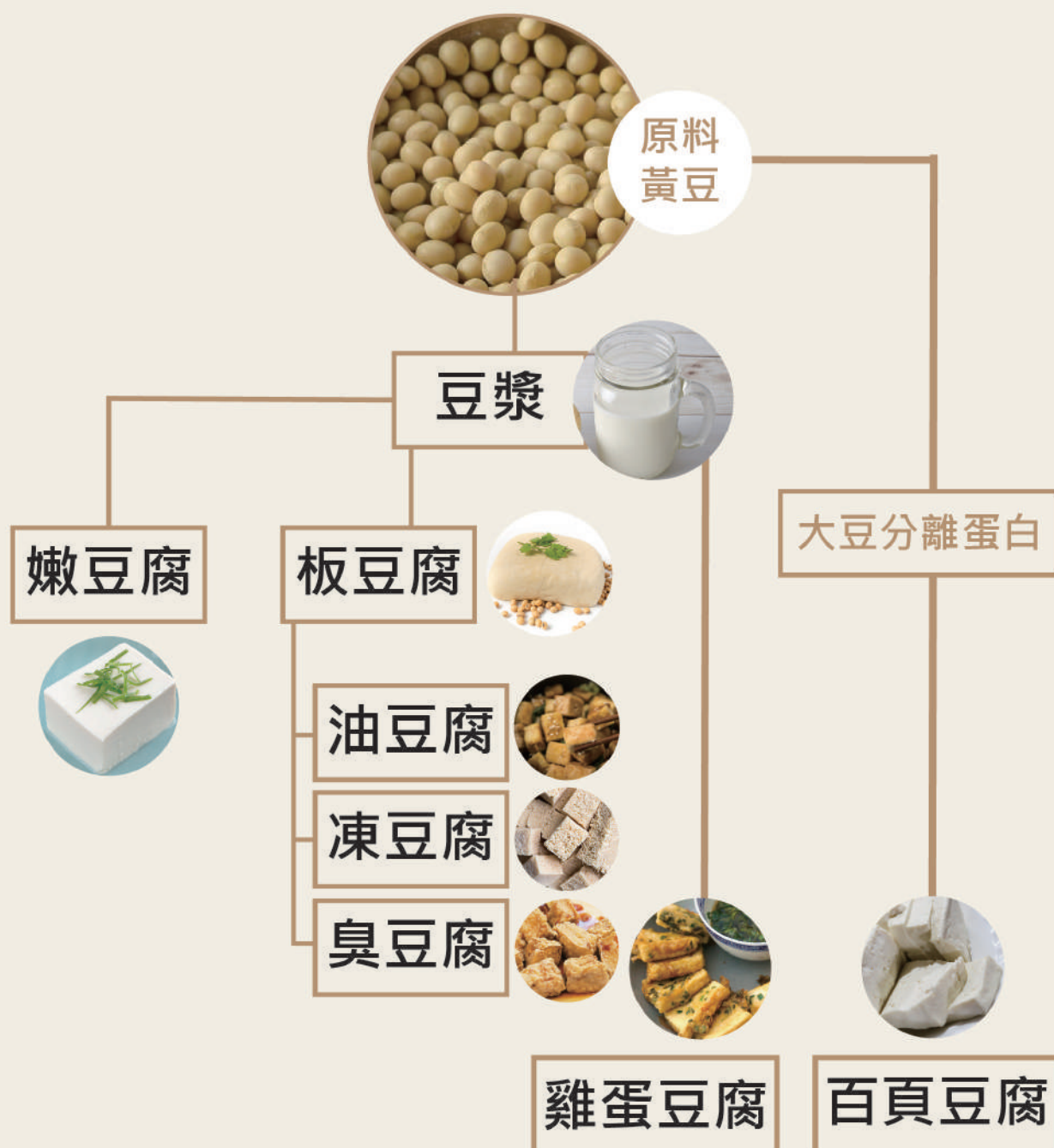
凍豆腐：將板豆腐放置在冷凍的環境，豆腐中的水分凍結之後再溶解，就形成許多孔隙，讓豆腐變得像海綿的口感。

臭豆腐：臭豆腐是使用去除大量水分的老板豆腐，浸泡「臭滷水」發酵而成的產品。而臭滷水的傳統配方是使用菜梗、蝦子、生雞蛋、稻草等物品，加水培養菌叢數個星期。將板豆腐浸泡在其中數個星期，豆腐的蛋白質就會被菌叢分解成胺基酸，於是就產生臭豆腐令人又愛又恨的臭味及鮮味。

雞蛋豆腐：豆漿加入雞蛋作為凝固劑，過濾之後再進行加熱凝固。要說的話其實就只是蒸蛋的水替換成豆漿而已。

百頁豆腐：以大豆蛋白為原料，加入澱粉、沙拉油、凝固劑後定型。沒錯，百頁豆腐的原料中並沒有豆漿，所以嚴格來說，百頁豆腐完全就是亂入豆腐家族的。

豆腐家族介紹



看完各種白泡泡幼咪咪的豆腐，不知道大家是不是對豆腐有更多的認識呢？還是只對百頁豆腐和臭豆腐產生恐懼？不過這次大家的預感沒有錯，這兩種豆腐都是建議不要常吃的種類。百頁豆腐是因為油脂含量非常高，而且不是由豆漿製成，不像其他豆腐富含黃豆的營養；而臭豆腐則是因為傳統發酵過程太難以控制，食用的風險比起一般食品要高上許多。當然，這兩種豆腐最主要的風險應該是變胖。畢竟過年才剛大吃大喝過，大家可要記得好好控制才行哦。



奶茶節冠軍法芝奶蓋新品上市

療癒系厚奶布蕾可可、厚奶布蕾鮮奶茶超暖心

好喝又好拍，IG打卡名店「抿茶」新品再度席捲社群版面！最療癒的厚奶布蕾可可、厚奶布蕾鮮奶茶雙主打暖心上市，熱愛奶蓋系手搖飲的你絕對不能錯過！



因為獨家配方奶蓋深受消費者喜愛的抿茶，有別於市面上使用含添加物的奶蓋粉製成黏稠奶蓋，或是只用鮮奶油打發的膩口奶蓋，抿茶多方嘗試後，以鮮奶油加上嚴選自法國進口的愛樂薇乳脂起士，透過製作生乳酪蛋糕的手法製作出堪稱黃金比例的頂級法芝奶蓋。比照甜點工法做出來的奶蓋乳香濃郁，口感厚實不厚重、順口不膩口，添加乳脂起士則使奶蓋更為細緻、風味更有層次。

抿茶的奶蓋口感清爽，從第一口喝到最後一口都不會膩，老饕隱藏喝法是點鮮奶茶再加奶蓋，雙重乳香與茶香超級搭，且奶蓋還能選擇海鹽或焦糖口味，老闆自豪的自家手炒焦糖，不使用現成焦糖醬，堅持以單純的水與白糖，靠技術把控火候炒出焦香，搭配上厚厚奶蓋喝起來幸福感滿分，焦糖奶茶還因此奪下「台灣奶茶節」風味奶茶類別的冠軍，得獎關鍵的焦糖被評審讚道：喝得出天然感、很順口，與飲品融合得很好！

在抿茶還有咀嚼派網友力推的「三閨蜜凍」，不使用茶粉而是使用現煮原茶製成的紅茶、綠茶、鮮奶茶凍，爽口軟Q忍不住估溜估溜就吸完一整杯，其他還有珍珠、咖啡凍及少見的鐵觀音茶凍讓客人自由加點搭配。面對這麼多誘人品項，還可以參考店內貼心設計的心理測驗，選擇困難的人也能速速找出專屬自己的「命定茶」，非常趣味。

秉持「從茶園到茶杯」的精神，除了優秀的奶蓋外，抿茶與國內外頂尖茶莊簽約，挑選符合自家飲料所需風味及最好品質的茶葉，自茶園採摘、烘焙後直送抿茶，所有茶種全品項均送驗經過ISO22000、FSSC22000、HACCP食品安全認證，輕焙的綠茶、四季春，中焙的烏龍，深焙的鐵觀音、紅茶，或是有特殊風味的桃花紅茶，不同產區、不同烘焙深淺的茶種滿足所有來到抿茶的客人需求。如果只想喝無咖啡因的飲品也有冬瓜茶可以選擇，加上奶蓋喝起來就像升級版的重乳冬瓜奶茶，鮮甜解渴同樣十分有人氣。



推行「循時節飲茶」的抵茶先前曾在夏天推出以紅心芭樂原汁結合茶飲的粉芭仙女系飲品造成夏日粉紅旋風，現在則推出療癒系的厚奶布蕾可可、厚奶布蕾鮮奶茶，濃郁可可與焦糖香草搭配厚厚奶蓋，喝一口就讓身心瞬間升溫，趕快去試試吧！



EEV34
法國愛樂薇美國乳脂起士
規格: 1.36公斤/條，10條/箱。



官網



FB



店家資訊

抵茶 min cha

市民店 | 台北市松山區市民大道四段11號 (02-8771-6682)
中山店 | 台北市中山區中山北路一段140巷10號 (02-2567-2786)
新埔店 | 新北市板橋區民生路三段15號 (02-2256-0360)



UDDL77490

3D 玫瑰巧克力裝飾
Chocolate rose

尺寸 4.5cm x 3cm

規格 15 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL77495

細白玫瑰巧克力裝飾
Chocolate rose mini white

尺寸 2.4cm x 2.2cm

規格 45 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL71269

黑白太陽花巧克力裝飾
Sunflowers assortment

尺寸 3.5cm

規格 235 片 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL78223

粉紅小花巧克力裝飾
Pink flower

尺寸 3.2cm

規格 302 片 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL78231

粉黃小花巧克力裝飾
Yellow flower

尺寸 3.2cm

規格 302 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL78248

2D 向日葵造型巧克力裝飾
Sunflower 2D

尺寸 3.7cm

規格 90 片 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL77679

翠綠葉片造型裝飾片
Curv leaf green

尺寸 1.9cm X 3.3cm

規格 144 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL78326

櫻花造型巧克力裝飾
Sakura

尺寸 2.5cm

規格 120 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL78345

紫色小花巧克力裝飾
Purple flower

尺寸 2.2cm

規格 120 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL78324

大雛菊造型巧克力裝飾
Daisy XL

尺寸 3.4cm

規格 108 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL77049

小雛菊造型巧克力裝飾
Daisy

尺寸 2cm

規格 140 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL78317

桃花造型巧克力裝飾
Peach blossom

尺寸 2cm

規格 140 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL48174

玫瑰花瓣造型巧克力裝飾
Rose petals pink

規格 200 克 / 盒 ; 6 盒 / 箱



做為具有宗教意義的節日，復活節眾多典故中以五顏六色的復活節彩蛋最廣為人知。PCB巧克力裝飾多樣化出名，以下品項以客訂為主，詳情請洽詢德麥當區業務。



PCB CREATION

Manufacture d'émotions



070172
70 Rabbits ears White choc 4 x 4,6 cm •
N/A: UAE
兔耳朵白巧克力

004386
70 Rabbits ears Milk choc 4 x 4,6 cm
兔耳朵牛奶巧



070060
90 Rabbits White choc "Indimanchés" 2 designs •
N/A: UAE
微笑兔子(兩款)



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



074150
180 Rabbits White choc "Le quatuor" 2 x 3 cm
4 designs - N/A: USA, China, Japan, UAE, Saudi Arabia,
Kuwait, Oman, Bahrain, Qatar, South Korea, Taiwan
可愛兔子(四款)



070176 ●●●●●
9 Blisters lollipops "lapin" and sticks for 45 prints H. 5,7 cm - 5 designs - Weight: ± 15 g • N/A: UAE
兔子棒棒糖灌模



070087
252 Mini-rabbits White choc 6 designs 1,9 x 2,5 cm • N/A: UAE
迷你兔子(六款)



HAPPY
Mother's
DAY

THE BEST MOM
LOVE THE BEST MOM
Happy DAY
LOVE THE BEST MOM



LFDTS-HT78.84RD
PET心型底襯-紅金色
(100個/條；5條/箱)



LFDTS-HT78.84PK
PET心型底襯-粉紅金色
(100個/條；5條/箱)



典雅粉(左)
LHA193

真愛紅(上)
LHA191

淡雅紫(右)
LHA192

尺寸：10cmx6cm
規格：100朵/盒



LEB201

母親節插牌

規格：27片x20張/包





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

塔皮

1.萊思克AOP發酵無鹽奶油	200
2.鹽	3.3
3.上白糖	84
4.義大利西西里杏仁粉	42
5.糖粉	42
6.全蛋液	67
7.鑽石牌低筋麵粉	334

布丁

1.萊思克動物性鮮奶油35%	500
2.四葉特選鮮乳	400
3.蛋黃	150
4.上白糖	75
5.香草棒(S級)	10

製作流程 Process

- ①義大利西西里杏仁粉、糖粉一起過篩，鑽石牌低筋麵粉獨自過篩備用。
- ②全蛋、鹽拌均備用。
- ③軟化的萊思克AOP發酵無鹽奶油放入攪拌機加入糖拌均後，加入糖粉、義大利西西里杏仁粉拌均。
- ④全蛋分次加入拌均，加入鑽石牌低筋麵粉拌均。
- ⑤冷藏鬆弛兩小時以上。
- ⑥分割每個塔皮40g。
- ⑦裝入塔模杯中，整形後冷凍約兩小時。
模具參考：S N6025，可做18個。

- ①將蛋黃、砂糖、香草棒(S級)拌均。
- ②加入萊思克動物性鮮奶油35%拌均後，加入四葉特選鮮乳過篩。
- ③靜置2小時以上，使用前過篩。
- ④倒入塔模杯中。
- ⑤烤溫風爐170度或層爐210/200度，約23分鐘。



萊思克德式布丁塔



葉型切模

- 輕鬆切型 切口整齊美觀
- 適用於製作餅乾、千層酥等切型使用
- 304不銹鋼 符合食品衛生安全
- 電解處理、一體成型 好清洗



SN3803 橢圓葉型切模-小 **NEW**
304不銹鋼・80x42x36mm



SN3802 橢圓葉型切模
304不銹鋼・120x68x40mm



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



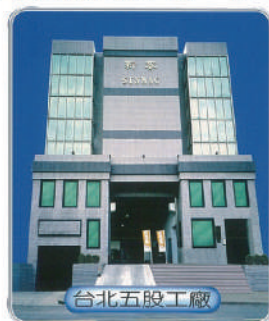
旋轉台車爐

● 新麥企業於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 03 March



吳克己 師傅
萊思克不炫技講習會
安德尼斯烘焙坊經營者兼麵包師
曾赴日本與法國進修專攻麵包技術，對麵包製作的投入程度可以「一生懸命」來形容。



黃麒禎 師傅
四季之愛
現任德麥食品西點烘焙技師
特長：所有類型西點，以蛋糕為主，對細節的絕對堅持，兼有天马行空的創意。



Mark Plaating 馬克・普萊汀
芝蘭雅麵包講習
歐洲荷蘭麵包冠軍
2015 年 世界麵包大師
2017 年 歐洲盃第三名
2019 年 世界麵包大賽初選



Robert Hope
樂比水果泥雙示範
五星主廚現場實境秀操作，運用樂比水果果泥製作絕世飲品，一覽無遺的手藝，讓您透視藝術與烘焙的完美結合。

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。



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
2/26 初七	2/27 初八	2/28 初九	1 初十	2 十一	3 十二	4 十三
二二八連假			正常出貨日			
5 十四	6 驚蟄	7 十六	8 十七	9 十八	10 十九	11 二十
		吳克己 師傅 台北 萊思克不炫技講習會	吳克己 師傅 台中 萊思克不炫技講習會 黃麒禎 師傅 花蓮 四季之愛	吳克己 師傅 高雄 萊思克不炫技講習會 黃麒禎 師傅 宜蘭 四季之愛		
12 廿一	13 廿二	14 廿三 白色情人節	15 廿四	16 廿五	17 廿六	18 廿七
			黃麒禎 師傅 新竹 四季之愛	黃麒禎 師傅 台北 四季之愛	黃麒禎 師傅 桃園 四季之愛	
19 廿八	20 廿九	21 春分	22 初一	23 初二	24 初三	25 初四
		Mark Plaating 台北 芝蘭雅麵包講習 黃麒禎 師傅 高雄 四季之愛	Mark Plaating 台中 芝蘭雅麵包講習 黃麒禎 師傅 台南 四季之愛	Mark Plaating 高雄 芝蘭雅麵包講習 黃麒禎 師傅 嘉義 四季之愛	黃麒禎 師傅 台中 四季之愛	
26 初五	27 初六	28 初七	29 初八	30 初九	31 初十	4/1 十一
		Robert Hope 高雄 樂比水果泥雙示範	Robert Hope 台中 樂比水果泥雙示範	Robert Hope 台北 樂比水果泥雙示範	因逢清明連假，敬請提早備貨，避免物流接單繁忙無法按時送達！	清明連假

萊思克不炫技講習會 – 吳克己 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務					
03 月 07 日 (二) PM 01:30 – 06:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號	
03 月 08 日 (三) PM 01:30 – 06:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號	
03 月 09 日 (四) PM 01:30 – 06:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號	
四季之愛 – 黃麒禎 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務					
03 月 08 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	
03 月 09 日 (四) PM 06:00 – 09:00	宜蘭	餐飲推廣協會	(03) 931-5823	宜蘭縣五結鄉國民南路 5-15 號	
03 月 15 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	
03 月 16 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	
03 月 17 日 (五) PM 06:00 – 09:00	桃園	全國食材廣場南坎店	(03) 322-5820	桃園市蘆竹區長興路四段 338 號	
03 月 21 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	
03 月 22 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	
03 月 23 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	
03 月 24 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	
芝蘭雅麵包講習 – Chef Mark Plaating / 報名條件：請洽德麥業務					
03 月 21 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	
03 月 22 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	
03 月 23 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	
樂比水果泥雙示範 – Chef Robert Hope / 報名條件：請洽德麥業務					
03 月 28 日 (二) 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	
03 月 29 日 (三) 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	
03 月 30 日 (四) 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	

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 宜蘭縣宜蘭市民權路132號	電話：03-931-5823	傳真：03-931-5818
花蓮辦事處	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
馬來西亞分公司	5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam	TEL: +60-3-55258879	FAX: +60-3-55258829
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