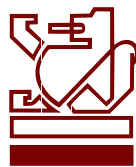


May



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 05月 第 269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

HAPPY
Mother's
DAY



插牌可客製化
歡迎洽詢德麥業務
防水、防油、耐寒

LEB201 母親節插牌

規格：27片x20張/包



LFDT5-HT78.84RD

PET心型底襯-紅金色

產品規格：100個/條；5條/箱



LFDT5-HT78.84PK

PET心型底襯-粉紅金色

產品規格：100個/條；5條/箱



LHA193
典雅粉康乃馨裝飾



LHA191
真愛紅康乃馨裝飾



LHA192
淡雅紫康乃馨裝飾



LHA1132
粉橘色康乃馨裝飾

產品尺寸：10 x 6 cm
產品規格：100朵/盒

噴寶 SPRAYPAL

FREEZE SPRAY FOR
CHOCOLATE & SUGARWORK

SPRAY UPSIDE DOWN

550ml

噴霧式 巧克力冷卻劑



急速定型

大型糖藝作品或夏天糖藝作品製作時迅速降溫
烘焙巧克力作品和食品製作過程中快速冷卻定型



揮發快速

富含有效降溫因數，噴射後遇熱即迅速蒸發



無毒無殘留

無毒無味、無刺激性、無腐蝕性，請勿食用



操作簡單

一手按壓輕鬆使用，具有良好的安全性能



正噴倒噴
皆可使用

使用方法



-1-

請先搖勻本品



-2-

請戴上手套，避免噴出的冷凍劑凍傷皮膚



-3-

噴嘴向著需要定型的物體高溫部位



-4-

保持10cm 以上的距離，全面均勻持續噴灑



-5-

使用後請擦乾淨噴口保持噴口的通暢



-6-

噴上後不會造成材料的變質





Zeelandia
皇家芝蘭雅

&



芝蘭雅 歐式高端麵包分享會

荷蘭的百年歷史公司皇家芝蘭雅Zeelandia®是歐洲大型烘焙原料製造商之一，商品暢銷世界五十餘國。產品皆通過ISO9001 與HACCP 的專業食品認證，該公司之生產設備全部電腦化、品質穩定，無論在品質把關或是安全控管，Zeelandia®都是業界的最佳選擇。荷蘭皇家芝蘭雅在台代理商德麥食品也特別邀請到了荷蘭歐洲麵包冠軍 Chef Mark plaating來台舉辦一場歐式高端麵包分享會，於會中演示「全麥 酸麵種穀物法國」、「酸麵種葵花歐包」、「酸麵種裸麥果乾歐包」、「雜糧切達乳酪歐包」、「裸麥煙燻香腸塔」五款作品。



荷蘭歐洲麵包冠軍
Chef Mark plaating

盛行全球

擄獲人心的風味 自然簡單無負擔

酸種麵包



-全麥 酸麵種穀物法國-



-酸麵種葵花歐包-



-酸麵種裸麥果乾歐包-

您可能不知道？酸麵種麵包其實有三萬年的歷史了！

古埃及人意外將尼羅河水與小麥粉揉合成麵糰，就是今日麵包的前身！

後續才有烘焙麵包的傳統工藝，酸麵種材料單純，他的風味來至於原料穀物跟酵母，不僅幫助麵團組織形成，也讓麵團得以發酵出別具風味的氣質。

穀物與麵粉的品質便是酸麵種麵包好吃的關鍵因素，許多麵包粉的原料使用基改植物製成亦或是農藥殘留過高，因此使用獲得潔淨標章的芝蘭雅系列麵包粉、麥香粉就格外重要，識別潔淨標章可直接幫你解除疑慮，無添加八大添加物(人工化學合成香料、人工化學合成色素、人工化學合成甜味劑、防腐劑、漂白劑、保色劑、結著劑、含鋁膨脹劑)原料必須為非基因改造，農藥殘留符合法規，去製作酸麵種麵包成就了萬里飄香的口感與風味。



可愛到心臟爆擊！新北Burp Studio飽嗝工作室 讓人不忍吃下肚的超夢幻客製蛋糕與獨特韓式「飽」卡龍



Burp飽嗝是姊妹共築夢想的結晶

隨著大家愈來愈注重儀式感，普通蛋糕已經無法滿足需求，依照壽星喜好或慶祝主題設計的客製化蛋糕成為熱門選擇，位在新北市林口的「Burp飽嗝」即以兼具質感外觀與講究口味的客製化蛋糕、韓式飽卡龍與美式軟餅乾等商品成功收服粉絲。



草莓飽卡龍

從超可愛的小熊到令人會心一笑的巨大化啤酒，甚至是將朋友們的臉通通畫上去，Burp飽嗝的客製蛋糕不僅可愛還非常生活化，而關鍵的造型奶油，依照不同需求必須以鮮奶油、特製減糖奶油霜或是奶油乳酪霜去製作，店家為此特別進口法國愛樂薇動物性鮮奶油，搭配北海道直送台灣、奶香濃郁的日本十勝四葉奶霜，讓這些造型除了充滿驚喜，品嚐起來也都能好吃清爽不膩口。

客製化蛋糕的內餡有多種選擇，講求食材的新鮮口感和香氣，最受歡迎的芋泥布丁以及閩娘最愛的焦糖海鹽布丁，Burp飽嗝幾乎捨棄

使用現成品，除了費時蒸製芋泥，還自製添加香草籽、口感接近烤布蕾的香濃布丁；選用具精品巧克力高級風味的比利時進口嘉麗寶巧克力，混合Oreo做成大小朋友都喜歡的巧克力慕斯。碰到情人節等特殊日子，也會推出期間限定口味，讓粉絲在節慶時有新鮮選擇。

Burp飽嗝店鋪



詢問度超高的還有獨特的飽卡龍蛋糕，Burp飽嗝擅長組合多種元素，做成風味層次豐富、別處看不到的特色韓式「飽卡龍」。以台灣本產花生醬搭配麻糬的「花生什麼樹」；不是巧克力專賣店，卻專程製作生巧克力搭配萊姆酒漬葡萄乾的大人系口味「萊姆舅舅」；手工熬煮紫米紅豆餡，放上麻糬大福增加口感的「大紅大紫熊」；以黃金比例奶油乳酪，神還原閩娘在義大利期間最愛餐酒館的甜點「提拉米蘇」；一定要有肉才是漢堡呀！最狂的「超級堡」甚至放進煙燻美式臘腸，超搭的鹹甜滋味加上可愛的漢堡造型是Burp飽嗝的招牌商品。常態口味加上期間限定款式，最多時有20種以上的飽卡龍可供選擇。

雖然從設計構圖，再將人物一筆一筆畫上，不含前期與客人的溝通討論，一顆客製蛋糕就可能需要4個小時才能完成，遇到背景或人物線條較複雜時還得花上更多時間，只能利用半夜處理訂單和回覆客人的訊息，但與喜歡烘焙並負責品牌視覺設計的妹妹一同開設的Burp飽嗝就如同店名，希望能讓上門的客人都像「吃完飯打飽嗝」一樣地開心、滿足。



飽卡龍蛋糕



情人節禮盒



燒肉造型蛋糕



超級堡飽卡龍



店家資訊

Burp Studio飽嗝工作室

地址：新北市林口區竹林路1-3號

官網



IG



LINE @





&



「法國行」 參訪交流之旅



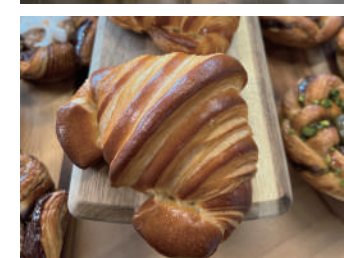
今年春天，德麥食品率領著「德麥法國萊思克盃」烘焙競賽的歷任獲獎選手，在法國頂級奶油品牌－萊思克Lescure的陪伴下，一行人飛往引領當代全球甜點風尚的法國取經！

在法國，西點麵包這樣做

參訪團來到了萊思克與愛樂薇兩個國際知名頂級奶油品牌的總公司－Savencia集團，與總公司的烘焙技師團隊Chef François Daubinet、Maxime Guerin交流實作多款西點麵包，從蛋糕體、內餡慕斯到組裝與裝飾，麵包的攪拌、延壓和片油的運用，出爐的成品精緻度在在展現了臻於完美的法國烘焙工藝，以及萊思克、愛樂薇產品在操作性與風味上的特色和優點。

好吃好看，法國巡禮

機會難得，參訪團當然也不能錯過品嚐最正統、最新鮮的法國美食，課間安排參訪當地的麵包店與巧克力店，常見的法國麵包、丹麥可頌、布里歐麵包等雖然外觀簡單，但味道都相當不錯且具特色。令眾人印象深刻的還有走訪歐洲最大生鮮批發市場，規模之大、種類之齊實在嘆為觀止。



張世彬師傅 (IJYSHENG 一之軒)

感謝德麥團隊的照顧與安排，帶領我們來法國研習，此次研習中也學習到很多平常看不到的事物，很開心有機會在賽事拿下名次並到法國學習，相信德麥法國萊思克盃未來也會愈來愈盛大！

卓宗賢師傅 (多那之國際股份有限公司)

麵包交流剛好是大家擅長的領域，邊看外國師傅的操作邊作筆記，很快就能理解全部的麵包課程。西點講習的產品變化豐富，而且外觀很不錯，但也認識到，原來法國當地甜點的風味上對台灣人的口味來說稍微偏甜，如果同樣的產品要引進台灣市場會需要調整口味。

陳佳妤師傅 (台南遠東香格里拉)

非常感謝德麥，從行程規劃、課程安排到法國當地遇到的突發狀況都能一一解決，盡可能的照顧到大家。很謝謝Savencia安排厲害的師傅幫我們上課，雖然我們大部分都是麵包師傅，但也因此學到很多不一樣的東西及觀念，吸收了來自法國技巧的加持，感覺自己又上升了一個等級。最敬佩的還是幫我們授課的麵包師傅Maxime，前兩天看他在忙著做聖誕節的蛋糕提案，後兩天就幫我們上酥皮丹麥課程，這也讓我意識到，原來我們也不能只是專注在做麵包上面呀！

康豐柚師傅 (台北文華東方酒店)

期待已久的法國之旅終於在今年三月成行。首先感謝德麥公司與Savencia集團的精心安排，能和法國頂尖的主廚們學習交流是非常寶貴的經驗，不論是Chef François Daubinet甜點的創新與Maxime Guerin 展演酥皮類產品的變化，著實收益良多。參訪巴黎流行的麵包甜點店，了解到巴黎時下趨勢，增廣見聞。最後走訪世界最大批發市場Rungis market 參觀了肉品、花卉、乳製品、蔬果等，數量驚人，驚艷不已。和台灣師傅前輩們同行歐洲，一同體驗了法國人的生活，品嚐當地飲食，回憶滿滿，無限回味！

周俊宏師傅 (拾穗Bakery)

首先感謝德麥讓我們比賽選手有這次出國學習的機會，上課場地很專業，食材也是最頂級的，講師在課程流程安排也是盡心盡力。因為自己是麵包師，面對西點課程一開始還有些不適應，但是法國師傅也就把你當作一張白紙，由頭至尾詳細解說，慢慢就能順利參與其中了。這次法國行讓德麥在我心中的專業度提升很多，在和隨行人員交流時，他們對自家產品的理解，或與台灣能見的其他同質產品比較時都十分了解，可以在對談中取得許多有用的資訊、想法，身為一個專業烘焙師傅，能和專業廠商交流，感覺到十分幸福且獲益良多。

李聖傑師傅 (侯布雄法式甜點沙龍)

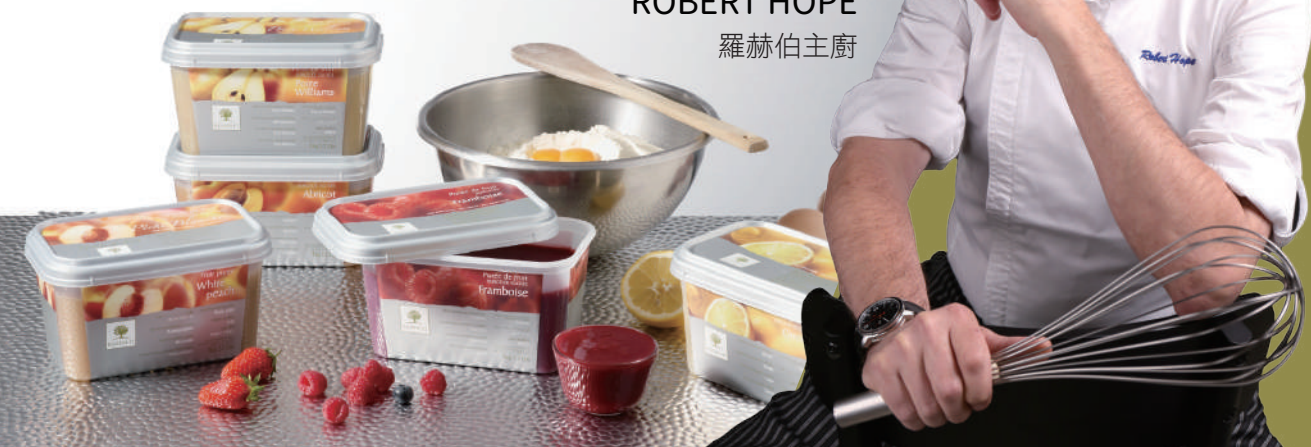
很高興在德麥與原廠的陪同下飛到法國，我一直以來都在做麵包，第一次可以到法國體驗這些文化、風情，逛了很多的麵包店、甜點店，上課也學到很多麵包、甜點的運用，對我有很大的幫助，感謝德麥安排這次的參訪活動和講習。

樂比果泥 一簡易甜點・調飲一

雙主題示範會

ROBERT HOPE

羅赫伯主廚



此次樂比果泥講座特別請到羅赫伯主廚帶來雙主題示範會，利用最頂級的完熟水果製成的「樂比果泥」，保留營養、色澤與美味。來製作夏日五道簡易甜點與五道調理飲品。

巧克力粉橘棒棒糖

巧克力粉橘棒棒糖是一款口感十分豐富的甜品，將巧克力與柑橘、葡萄柚果泥混合，再添加些許的檸檬汁，吃起來有著濃郁的巧克力味和酸甜的果香味。

覆盆子巧克力塔佐香緹

以巧克力添加奶油、糖再融合覆盆子果泥與吉利丁製作出香緹，充滿果香味，外層是一層香脆的巧克力塔皮，內裡則是濃郁的巧克力餡和覆盆子果醬，再搭配上一些清新的香緹，讓整個口感更加豐富。

草莓奶酪/黑醋栗輕盈蛋糕

草莓奶酪為基底，向上添加檸檬香緹鮮奶油、黑醋栗輕盈海綿蛋糕，層層堆疊口感十分柔軟，並且有著非常豐富的果香和奶酪香。它的口感和外觀都非常迷人，是一款非常適合在夏天享用的甜點。



巧克力粉橘棒棒糖



蘋果洋梨布丁



Apple & pear pudding

草莓奶酪/
黑醋栗輕盈蛋糕



Strawberry pannacotta with
cassis micro sponge

pink-orange



鳳梨可樂達雞尾酒巧克力甜筒
佐鳳梨果凍

Pina Colada chocolate cone
with pineapple jelly

覆盆子巧克力塔佐香緹



Raspberry chocolate tart
with raspberry Chantilly

鳳梨可樂達雞尾酒巧克力甜筒佐鳳梨果凍

這款甜點是一款結合了多種不同口感的美食，它的口感豐富多樣。有著酸甜的鳳梨果凍，搭配著濃郁的鳳梨可樂達雞尾酒霜，再加上巧克力甜筒，讓整個口感更加豐富多彩。

蘋果洋梨布丁

採用糖煮蘋果與洋梨添加香草與吉利丁為基底，添加松露巧克力慕斯，打造混合蘋果和洋梨風味，口感鮮美。甜點外觀都非常精緻，它是一款非常適合在夏季享用的甜點。



法國樂比 冷凍水果果泥



Summer is coming
Refresh the heat with a
Cool fruit ice drink
沁涼解渴 告別炎熱

夏



哈雷露芽

樂比哈密瓜果泥	100cc
OATSIDE 燕麥奶	150cc
冰塊	適量
抹茶醬	20cc

抹茶醬

日本厚抹茶粉	10cc
達文西起司淋醬	20cc
熱水	80cc





芭樂梅妹

樂比芭樂果泥	100cc
飲用水	150cc
梅粉	3g
冰塊	適量



酒粕熱帶水果冰沙

樂比熱帶水果果泥	100cc
飲料基底糖漿	50cc
酒粕	10g
冰塊/飲料用蕨餅(原味)	



莓果杏仁冰沙

樂比綜合莓果果泥	30cc
飲料基底糖漿	30cc
杏仁奶	100cc
冰塊	



玫瑰荔枝氣泡飲

玫瑰果凍

飲用水	850cc	玫瑰凍	4塊
鑽石果凍粉	22cc	樂比荔枝果泥	50cc
上白糖	70g	氣泡水	
紅石榴糖漿	50cc	碎冰	
玫瑰醬	100g	玫瑰花瓣/薄荷葉	(裝飾點綴)
冷水	50cc		



泰式芒咖

夏季芒果

材料	份量
愛迪亞芒果餡	60g
厚椰乳	120g
焦糖糖漿	30g
冰塊	150g
糖漿	10g
海鹽溶液	15g
意識濃縮咖啡	一杯
黑巧克力碎	少許



使用愛迪亞頂級水果餡



比利時愛迪亞頂級水果餡

材料	份量
愛迪亞芒果餡	90g
厚椰奶	100g
西米露	30g
西柚糖漿	15g
焦糖糖漿	20g
糖漿	20g
冰塊	150g
飲用水	100g
打發總統奶油	適量
西柚果粒	10g

楊枝甘露





aldia

MASTERS IN FRUIT

比利時愛迪亞頂級水果餡



aldia

MASTERS IN FRUIT



德麥

夏季 Summer Fruit 水果甜點 Dessert Feast 盛宴

講師

Ramon Huigsloot

睽違已久比利時愛迪亞分享會，邀請到歐洲世界賽西點大師Ramon Huigsloot師傅，運用比利時愛迪亞水果餡研發西點，在5月夏季水果甜點盛宴來台與各位分享。

- 2003 獲頒傑出荷蘭人才獎
- 2005 荷蘭Golden Whisk甜點大賽 季軍
- 2010 荷蘭西點盃 冠軍
- 2015 荷蘭巧克力大師賽 冠軍
- 2015 法國巴黎世界巧克力師大賽最終決賽

報名資格

愛迪亞水果餡(新品項)
任選2罐

名額有限，報名請洽德麥業務

台北場

5/16(二)

13:00~17:30p.m. | 台北德麥 (02)-2298-1347 | 新北市五股區五權路31號

台中場

5/17(三)

13:00~17:30p.m. | 台中德麥 (04)-2359-2203 | 台中市南屯區工業區20路32號

高雄場

5/18(四)

13:00~17:30p.m. | 高雄德麥 (07)-397-0415 | 高雄市三民區銀杉街55號



炎炎夏日，溫度飆高與紫外線超標的日子，口乾舌燥的你是否想要來一隻夏天必備的美食「冰淇淋」，它的口感柔軟、甜度適中、口味多樣，每年都吸引了許多人品嚐。然而，除了美味之外，冰淇淋也有它的優點和缺點。

冰淇淋的歷史

公元前500年 古波斯帝國時，波斯人使用冰和雪製成類似冰淇淋的甜品，並添加水果、果仁等食材。隨著波斯帝國的擴張，這種甜品逐漸傳到了其他地區。

公元7世紀 阿拉伯人將這種甜品帶到了西班牙，西班牙人將其命名為“雪泥”。並將其帶到了義大利。在義大利，人們開始添加糖、奶油和香料等成分，使其味道更加豐富。

16世紀 冰淇淋已經成為歐洲貴族和富人的美食，但它的製作方法仍然是手工的，因此價格昂貴，普通人無法負擔。

18世紀末期 冰淇淋的製作開始實現機械化生產，價格下降，普及了更多人。

現在 冰淇淋已成為全球最受歡迎的甜點之一，且有多樣的種類口味和風格。



冰淇淋深受人們喜愛的全球性甜品，口感柔軟、口味豐富，加上各種配料，令人愛不釋手。冰淇淋可以在炎熱的天氣中為人們帶來舒爽的感覺，降低體溫。冰淇淋是由牛奶和奶油等成分製成的，含有蛋白質和鈣等營養成分。但是，冰淇淋也有其缺點，例如高糖分和高脂肪，長期食用可能會對健康產生不利影響，不適合正在減肥的人食用。由於冰淇淋的主要成分是乳製品，因此對於乳糖不耐症或乳蛋白過敏的人來說，可能會引發不適。此外，一些冰淇淋可能會添加人工色素、香料等，不利於健康。



為了解決這些問題，現在市場上也有不同類型的健康冰淇淋，如無糖、無乳糖、低脂肪等，人們可以選擇根據自己的健康需求選擇冰淇淋。有一些商家開始使用天然、健康的成份來製作冰淇淋，如水果和茶葉等。減少香料跟人工色素等化工原料。

冰淇淋的種類與演變也相當的多樣化，例如：臺灣傳統的叭嘑(台式冰淇淋)、冰餅、炒冰、美式冰淇淋、雪酪(水果冰淇淋)、霜酪(水果霜淇淋)、義式冰淇淋、霜淇淋、土耳其冰淇淋。隨著各個國家的當地文化不同，融合再創新。

因此，市場上也有不同口味的冰淇淋，如巧克力、草莓、薄荷巧克力、紅豆、抹茶、咖啡、水果冰淇淋等。無論何種口味的冰淇淋，都是人們在生活中享受美食的重要部分之一，是一種不可或缺的美食。

雖然冰淇淋有一些缺點，但是適量食用仍然是可以的。在享受美味的同時，我們也應當關注自己的健康。因此，選擇健康的冰淇淋口味，控制食用量，才能真正享受冰淇淋帶來的美味和愉悅。

LATEST NEWS

東京美食

最 | 新 | 超 | 夯



麵包甜點你 GET 到了嗎?



山形燒

「BUTTER STATE's」品牌的代表性商品莫過於「山形燒」，將法國諾曼第奶油的美味發揮至極致，特製麵團飄散著濃郁奶香，運用待藏身在麵團裡的奶油遇熱瞬間，瞬間完成烘焙獨家的「山形烤製法」，讓香酥脆口感得以實現。

山形燒一共有五種口味，分別是奶油風味「BASIC」、可可風味「CHOCOLAT」、焦糖杏仁「ALMOND」、砂糖莓果「BERRY SUGAR」與人氣最高的焦糖烤布蕾「BRULEE」！

巴斯克芝士蛋糕三明治

PASTELERIA MALLORCA(マヨルカ) 這家被譽為西班牙王室所愛用的麵包蛋糕店，在日本開設世界第二家分店，強打推出「巴斯克芝士蛋糕三明治」，以2片吐司抹上鮮奶油與濃郁四葉乳脂起司的結合，再搭配愛迪亞酸甜果餡三重奏。超厚實三明治配上水果酸甜的口感，美妙滋味層出不窮。





氣球麵包

《JUNIBUN BAKERY》品牌的東京熱賣「氣球麵包」，不僅Q彈、圓潤，令人驚豔的膨脹度，使用在日本被稱為夢幻小麥品種 **nippn** 夢想力特高筋麵粉製作，搭配四葉有鹽奶油濃醇奶香，淡淡鹹香風味，呈現順香好口感。適合搭配各種食材如果醬、咖哩、蛋沙拉等一起品嘗，鹹甜皆宜，且口感柔軟不硬，老少皆宜。

焦糖酥酥

《feve(フェーヴ)キャラメル職人》瘋搶熱銷「焦糖酥酥」不沾手、不掉屑，一口大小的黃金比例，成為東京車站熱銷商品。共有兩種口味濃郁焦糖與濃縮咖啡。以法國愛樂薇奶油製成酥脆起酥裹著特製焦糖醬，層次分明鬆脆、芬香、閃閃發光，一口大小的尺寸，最佳人氣大人伴手禮。

方度乳酪

《Terra Saison》品牌的東京熱賣「方度乳酪」，微甜的起士流心內餡香濃無法擋，成為日本東京車站商店街必買伴手禮。特別選用北海道乳脂起司達到外層蓬鬆柔軟濃郁，內餡以北海道奶霜與法國愛樂薇馬斯卡邦起士，一刀切下彷彿傾洩的火山熔岩！



香草

德麥

嚴 | 選 | 在 | 地

香氣四溢

天然調味產品

不含添加劑和防腐劑

提供天然健康的食品調味選擇

適合烘焙・糕點・甜點・飲品

增添豐富的香氣與口感



來自夏朗德-伯瓦圖
法國AOP產區認證奶油



特派員：獅麥兒

德麥特報

材料 Material

材料	中種法	%	重量g
中種			
1.凱薩琳麵粉		100	300
2.高糖乾酵母		1.2	3.6
3.鹽		1.8	5.4
4.砂糖		10	30
5.蛋黃		10	30
6.全蛋		30	90
7.四葉特選鮮乳		35	105
8.萊思克AOP發酵無鹽奶油		30	90
9.荷麥蔓越莓乾		15	45
10.磨碎的伯爵紅茶葉		1.5	4.5
合計		234.5	703.5

製作流程 Process

- 攪拌：攪拌時間 L4 L3 ↓ L4 M3 完全階段
 - 1.除了奶油、蔓越莓乾與伯爵茶葉不加之外，其他材料攪拌至出筋。
 - 2.分兩次添加奶油後攪拌至完全階段。
 - 3.添加蔓越莓乾與伯爵紅茶葉攪拌均勻。
- 麵糰起缸溫：23度。
- 基本發酵溫度：28度約60分鐘。
 - 1.分割85克，滾圓後鬆弛15分鐘。
 - 2.整形再次滾圓後，放入直徑9公分的紙模或模具進行最後發酵。
- 最後發酵溫度：28度約60分鐘。
 - 1.發酵後表面塗上蛋白霜，灑兩次糖粉後入爐。
 - 2.上火200下火170度（風爐建議160度）約10分鐘。
- 自家製杏仁蛋白霜餡：
 - 蛋白 90g。
 - 糖粉 75g。
 - 杏仁粉 75g。

馬卡龍紅茶布里歐修

Mother's day 2023
Sanneng



MOM
FIRST



SN5213

4"活動日式戚風蛋糕模(陽極)

內徑102x100x85mm · 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

SINCE 1983

SINMAG bakery Machine

新麥烘焙設備

手作烘焙職人之路

新麥與您一起同行



三層瓦斯烤爐



桌上型壓麵機



單片吐司切片機



螺旋攪拌機
半包粉



蛋糕攪拌機



熱風爐+發酵箱



單層烤箱+發酵箱

SINMAG

總公司/工廠 : 新北市五股區五股工業區五權六路23號 T: (02)22981148 E: tsm@sinmag.com.tw
台中區 : 台中市西屯區廣福路317之2號 T: (04)2706-9912 E: taichung@sinmag.com.tw
高雄區 : 高雄市鳥松區大昌路478號 T: (07)3700870 E: kaohsiung@sinmag.com.tw
大陸公司 : 江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號 T: (0510)83779059 E: wuxi@sinmag.com.cn

2023
05
May



Ramon Huigsloot
夏季水果甜點盛宴
比利時愛迪亞分享會
邀請歐洲世界寶西點大師
Ramon Huigsloot 師傅，
運用比利時愛迪亞水果餡
研發夏季水果西點。



顏志偉 師傅
夏季麵包曲
德麥烘焙師傅，烘焙資歷
近 20 年。擅長以最簡單
的素材與手法，發揮出麵
包原本的真正風味。

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。

YouTube 德麥烘焙園地：

訂閱烘焙園地
瞭解更多
「詳細資訊」
「最新產品」
「烘焙教學」



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
4/30 +- 7 +八	1 +二 勞動節 8 +九	2 +三 9 二+	3 +四 10 廿一	4 +五 11 廿二	5 +六 12 廿三	6 立夏 13 廿四
14 廿五 母親節 21 小滿	15 廿六 22 初四	16 廿七 23 初五	17 廿八 24 初六	18 廿九 25 初七	19 初一 26 初八	20 初二 27 初九
28 初十	29 +- 6/1 +四	30 +二 6/2 +五	31 +三 6/3 +六			

夏季水果甜點盛宴 - Ramon Huigsloot / 報名條件：請洽德麥業務

05 月 16 日 (二) PM 01:00 - 05:30	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
05 月 17 日 (三) PM 01:00 - 05:30	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
05 月 18 日 (四) PM 01:00 - 05:30	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號

夏季麵包曲 - 顏志偉 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務

05 月 31 日 (三) 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
06 月 01 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
06 月 02 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



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

官方網站



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 新竹市北區寶光路40號 電話：03-523-3068 傳真：03-523-3013
 嘉義營業所 600080 嘉義市西區育人路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:+60-3-55258879 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