

烘焙新訊



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 08月 第 272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 發行人：10000 份



嘉麗寶第八期 東京研習課程



CHOCOLATE ACADEMY

由嘉麗寶與德麥食品領隊嘉麗寶第八期東京研習課程，這次來到東京巧克力學院，啟動這次充滿啟發和收穫的學習之旅！特別邀請到2007年世界巧克力大師賽(World Chocolate Masters Competition)冠軍 水野直己 Naomi Mizuno擔任本次客座講師。

師傅以比利時嘉麗寶巧克力Callebaut舉辦為期兩天的巧克力研討會。無論是上課環境還是師傅的精湛技術交流，都獲得了高度讚賞。現場實際操作深入了解並掌握技巧，交流實作多款精緻西點與手製堅果系列巧克力。實作中從簡單的條狀巧克力搭配淡奶油擠花，上方點綴巧克力羽毛，從精緻外型設計到內部多層次巧克力口感任何細節都不放過。後續利用可可豆模具設計出巧克力千層派、酸甜巧克力慕斯，外型精緻亮眼辨識度極高。出爐的成品精緻度體現日本職人精神，以及嘉麗寶產品在操作性與風味上的特色和優點。

在課程中，我們特別著重搭配嘉麗寶巧克力技術應用以及與客戶交流的重要性。後續也可搭配公司其他產品，如：四葉、愛樂薇、黑玫瑰、堅果等製作更多元的巧克力甜點應用。當然也不能錯過品嚐最正統、最新鮮的日本店家，課間安排參訪當地的烘焙店與巧克力店，包含義大利甜點大賽冠軍 小熊亮平所在的銀座名店「和光 WAKO」、巧克力匠人村田由紀所在的「nel Craft Chocolate Tokyo巧克力專賣店」、日本西點界畢卡索菅又亮輔所在的「Ryoura」、菊地賢一所開的「Les années folles甜點店」、日本極負盛名的甜點師傅崛江新所在的「La Vie Douce」、獲獎無數的巧克力主廚鈴木貴信所在的「LA PÂTISSERIE BELGE」，雖然店鋪外觀採極簡設計，依舊無法抵擋甜點的香氣，甜點味道都相當不錯且具特色。

當然也參訪在日本開業已54年的甜點名店HENRI CHARPENTIER，該店最有名的是費南雪小蛋糕，使用北海道產的特製發酵奶油製作，香氣獨特，50多年來一直受到客人喜愛，更創下1年內販賣2500萬個、締造世界第一的金氏紀錄，號稱世界第一的費南雪。讓此次的研習視野更加廣闊、更加精進甜點技術！



巧克力 巴布卡麵包

巴布卡於 19 世紀末 20 世紀初來到紐約。當時(1880-1925年左右),大量猶太人從奧地利、匈牙利等東歐移民到美國。他們中的許多人選擇了紐約市曼哈頓下東區作為他們的定居區,這也是目前紐約猶太社區的開始。

在這樣的歷史背景下,有一位女性可以說是在紐約創立巴布卡的重要人物。她的名字叫查娜·格林。當今紐約最受歡迎的Babka店之一Green's Bakery就這樣誕生了,她的存在可以說是紐約Babka的創始人。查娜在二戰後從匈牙利來到紐約,為熟人和朋友製作的巴布卡很快就在她的鄰居中流行起來。儘管不是出於商業目的,但她周圍的口碑給哈娜帶來了大量訂單。

巧克力巴布卡麵包是一種結合了巴布卡麵包和大理石巧克力的美味糕點。它的外觀迷人、獨特的質地和豐富的巧克力風味使其成為甜點店與咖啡廳的熱門選擇。這款麵包的特點之一是巧克力巴布卡麵包以酵母麵糰製作,因此它擁有蓬鬆的內部結構和柔軟的口感。在麵包中加入了可可粉和巧克力碎片,使其充滿了濃郁的巧克力風味,讓人垂涎欲滴。

巧克力巴布卡麵包採用獨特的編織形狀,展現出精巧的手工藝。表面上覆蓋著光滑的巧克力醬,使其散發著誘人的光澤。當你一切開它時,會看到麵包的內部有著豐富的巧克力色調和網狀結構,為視覺和味覺帶來了雙重享受。



Babka推薦的3家日本烘焙店!享受紐約最熱門的麵包

【東京都】breadworks 麵包工廠

【東京都】なんすかぱんすか

【神奈川縣】CHOCOLATE BANK

我愛爹爹巧克力片灌模

尺寸:單格4x2.9 cm

編號:GPCBL03320

數量:66格/片



父親節插牌

尺寸:29.7x21 cm

編號:LEB301

數量:23片/張

翹鬍子成品巧克力片

尺寸:7x2.2 cm

編號:l8101

數量:80片/盒



Q版父親節插牌

尺寸:29.7x21 cm

編號:LEB302

數量:12片/張

一年之末,交換禮物、餐廳聚會旺季,溫馨而令人期待的聖誕節即將到來。德麥巧克力產品皆從國外原廠出貨,確保最佳的新鮮度和品質,透過空運送抵台灣。

考量到國際運輸的時間和程序,我們誠摯建議您提前下訂聖誕節巧克力。提前下訂也有助於我們更好地計劃和準備您的訂單,確保它們準時送達,便於您做聖誕甜點的設計與研發。

建議請提前3個月洽詢德麥業務訂購,我們都將竭誠為您提供最好的服務和產品品質。感謝您的支持與信任,期待能為您帶來一個甜蜜美好的聖誕節!



荷蘭多布拉巧克力



3D鈴鐺巧克力風味裝飾
尺寸:高度48mm
編號:UDDL77853
數量:42 pcs



松枝葉造型巧克力裝飾
尺寸:寬30x高72mm
編號:UDDL77733
數量:80 pcs



金色花圈巧克力裝飾
尺寸:直徑33mm
編號:UDDL77266
數量:200 pcs



雪人先生巧克力裝飾
尺寸:寬20x高25mm
編號:UDDL77797
數量:80 pcs



馴鹿巧克力裝飾
尺寸:寬70x高60mm
編號:UDDL77782
數量:40 pcs



聖誕老公公巧克力裝飾
尺寸:直徑47mm
編號:UDDL77094
數量:90 pcs





PCB CREATION

Manufacture d'émotions

法國PCB巧克力

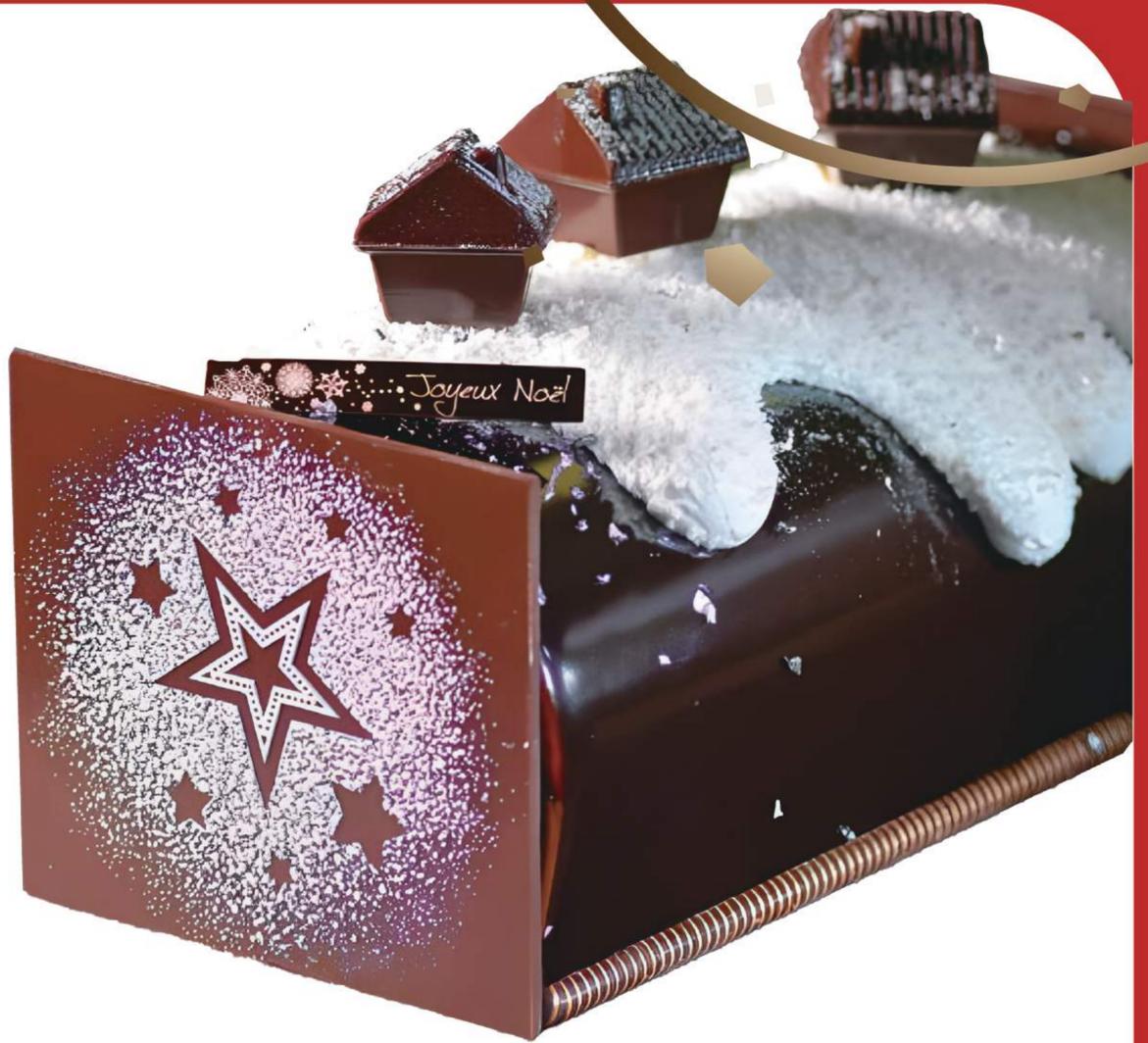


聖誕小屋造型巧克力裝飾

尺寸:25 x 25 mm

編號:074282

數量:70 pcs



青銅聖誕巧克力裝飾

尺寸:直徑 30 mm

編號:060480

數量:88 pcs



聖誕白巧克力裝飾

尺寸:直徑 35 mm

編號:070116

數量:70 pcs



橡果巧克力裝飾

尺寸:直徑 26 mm

編號:036124

數量:63 pcs



黑白禮物盒巧克力裝飾

尺寸:32 x 32mm

編號:074283

數量:126 pcs



禮物盒黑巧克力裝飾

尺寸:22 x 22mm

編號:070281

數量:88 pcs

M E R R Y

CHRISTMAS

A N D H A P P Y N E W Y E A R

德麥創新 | 業界 中秋餡料 | 最齊全

你想得到的中秋餡料，德麥(應該)都買得到

中秋餡料業界最全

一眨眼就來到下半年，準備迎接對烘焙業來說十分重要的中秋節。每年中秋節德麥提供應有盡有的各種傳統、創新餡料，讓店家夥伴做出最有優勢的特色產品。而除了豐富的餡料外，今年德麥烘焙技師團隊江總監為大家帶來多款中秋新品提案！



楊枝甘露餡

酸酸甜甜的楊枝甘露餡除了可以製作冰涼的冰皮月餅以外，也很適合包入中式酥皮中烘烤，推薦大家一定要試試這款香甜熱帶水果與奶香酥皮的神仙組合！



奶皇流心麻糬餡

化口奶黃餡，一口咬下如月光般流洩而下，流心奶黃醬頓時湧出，爆漿流沙感，混搭Q彈麻糬，雙層享受！本商品須冷凍保存



巧克力藍莓流心麻糬餡

巧克力搭配藍莓果醬內餡，製造出酸甜平衡滋味，再加上麻糬Q軟，能創造雙重風味與層次分明的口感。本商品須冷凍保存



紫薯餡

選用台灣紫番薯品種，保留原生風味及其天然營養價值。口感軟綿和保持天然色澤。

桃山皮(紫薯)

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。



愛法奶油鳳梨餡

嚴選頂級法國愛樂薇發酵奶油製成月餅餡。低甜不膩口、不油膩、綿密順口，月餅一咬鳳梨香氣撲鼻，是您中秋節製作月餅的首選！



金沙肉絲餡

採用優質鹹蛋黃搭配上選雞肉絲，產生絕佳的組合，香味濃郁，美味可口。將記憶中的的懷念古早味完美再現。



綠豆蓉餡

採集新鮮綠豆材料，綠豆蓉最適合製作冰涼的冰皮月餅，口味甜而不膩，質地細膩爽口，炎夏最適合冰皮內餡。本商品須冷藏保存。



金秋璀璨 月餅節

Mid-Autumn Festival

講師 江進元 總監

現任德麥食品技術研發部總監

烘焙資歷30年

資歷:法蘭西西點麵包、凱樂西點麵包、豐成西點麵包、聖保羅西點麵包、百年神仙蛋糕主廚



■ 黃金餅

德麥獨特月餅出爐囉!多種口味一次滿足你的味蕾

中秋佳節即將到來,月餅是這個傳統節日不可或缺的。德麥秉持著不斷推陳出新的堅持,推出了多種口味的餡,今年江進元總監將帶給我們一系列新穎而獨特的月餅,現在就讓我們一起來品味這些美味的驚喜。

首先讓我們一起品嚐楊枝甘露小月餅。這款小巧可愛的月餅,外觀迷人,內藏驚喜。特別是它的內餡,是今年德麥最新研發的楊枝甘露餡,將夏天的濃郁芒果香氣融入其中,再搭配焦糖堅果,這種獨特的組合,讓你在中秋佳節也能品味到夏日的美好滋味。

如果你喜愛巧克力和藍莓,那麼巧克力藍莓麻糬流心月餅你絕對不能錯過。這款月餅以餅皮包裹著豐富的巧克力藍莓餡,而餡中心更是藏著流心麻糬的驚喜。每一口都帶來層次豐富的口感,酸甜滋味讓人愛不釋手,讓人想要一口接著一口的誘惑。

接下來,是大人小孩都喜歡的紫薯餅,這款月餅不僅外型獨特,而且口感出眾。外型看起來就像一顆迷你版的紫薯,用紫薯粉灑在外皮上,內部則是填滿順滑濃郁的紫薯餡。每一口都充滿了紫薯的香氣,令人愛不釋口。

最後,是江總監特別推薦的黃金餅,這款外型圓潤金黃的月餅,象徵著圓滿和富貴,將帶給你滿滿的好運和美味。內部使用特製芋頭餡,結合拔絲原味麻吉,再用肉鬆鹹蛋黃做點綴,這種鹹味月餅的組合一直受到大家的喜愛。

除了以上口味,德麥今年還帶來了晶莎奶黃流心麻糬、滷肉綠豆蓉餅、金莎肉絲餅等月餅,無論你喜愛甜味還是鹹味,這些月餅將給你帶來不同的驚喜和愉悅。每年中秋佳節,月餅作為悠久傳統的代表之一,讓我們與家人、親朋好友一同品味這些美味的月餅,共度一個溫馨和諧的中秋節。



2023 嬉遊中秋月餅季

德麥特製餡料

M I D A U T U M N F E S T I V A L

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，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！



晶莎奶黃餡 (蛋奶素)

化口奶黃餡，一口咬下如月光般流洩而下，流心奶黃醬頓時湧出。



黃金柚子餡 (純素)

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。



紅心芭樂檸檬餡 (純素)

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。



經典奶皇流心餡 (奶素)

化口奶黃餡，一口咬下如月光般流洩而下，流心奶黃醬頓時湧出，濃郁奶蛋香氣在口中流淌。



德麥特製紅豆餡 (奶素)

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。



德麥特製芋頭餡 (奶素)

嚴選台灣芋頭下去製作，精心熬煮而成加上耐烤不爆，口味細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。



咖哩月餅餡 (葷)

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。



京皇酥(皮/餡) (蛋奶素)

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。



檸檬月餅餡 (純素)

精選新鮮檸檬熬煮，口感清爽，酸酸甜甜的滋味，甜而不膩。



嘉麗寶黑巧克力風味餡 (奶素)

特選頂級深黑巧克力，展現出最高等級的濃醇巧克力風味。



十勝生乳豆沙餡 (奶素)

百分之百使用北海道十勝四葉乳源，搭配台灣白鳳豆，歷經十五道工序製程，口感清爽細緻，綿密如白雪。



頂級土鳳梨餡 (純素)

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。



土鳳梨餡 (奶素)

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，是時下最受歡迎的產品。



八卦山土鳳梨餡 (純素)

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。
I0401(5斤) / I02013(25斤)



頂級冬瓜鳳梨醬 (奶素)

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。



寒天鳳梨餡 (奶素)

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。



純綠豆沙 (純素)

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。



奶油綠豆沙 (奶素)

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。



芋頭酥豆餡 (純素)

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。



餅用顆粒芋泥 (純素)

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。



愛法奶油芋頭餡 (奶素)

特選法國進口愛樂薇頂級發酵奶油製作，以低溫長時間發酵奶油搭配傳統月餅。口感細緻滑順，甜而不膩散發柔和乳脂香氣。



德麥桃山皮(巧克力) (蛋奶素)

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。



德麥蓮蓉餡 (純素)

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。



桂花核桃餡 (純素)

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。



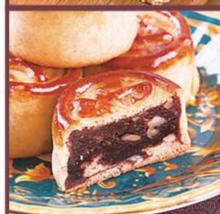
客家擂茶月餅餡 (純素)

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。



黑糖桂圓月餅餡 (純素)

精選上等桂圓，搭配特等黑糖研製而成，口味豐醇，甜而不膩。



頂級棗泥餡 (純素)

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。



干貝XO餡 (葷)

精選上等干貝與蝦米，以特調XO醬拌炒製成，香味濃郁，口齒留香，展現道地廣式風味以上選豬肉與香菇，配合香醇醬油滷製，產生絕佳的組合，美味可口，懷念的古早味完美再現。



德麥桃山皮(原味) (蛋奶素)

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。



顆粒芒果餡 (純素)

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。



芒果餡 (純素)

以特選芒果泥精製而成，富含濃郁芒果香味，口感絕佳。



烏豆沙餡 (純素)

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。



洛神花餡 (純素)

洛神花的淡雅芳香，口感溫潤，滋味酸甜，深受女性喜愛。



愛法奶油棗泥餡 (奶素)

特選法國進口愛樂薇頂級發酵奶油製作，以低溫長時間發酵奶油搭配傳統月餅。口感細緻滑順，甜而不膩散發柔和乳脂香氣。



愛法奶油紅豆餡 (奶素)

特選法國進口愛樂薇頂級發酵奶油製作，以低溫長時間發酵奶油搭配傳統月餅。口感細緻滑順，甜而不膩散發柔和乳脂香氣。



蘭陽金棗餡 (純素)

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。



金桔月餅餡 (純素)

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。



酒釀蔓越莓餡 (純素)

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。



草莓優格餡 (奶素)

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。



白雪乳酪餡 (奶素)

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。



巴黎焦糖栗子餡 (純素)

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。



伯爵奶茶月餅餡 (奶素)

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。



和風抹茶月餅餡 (純素)

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。



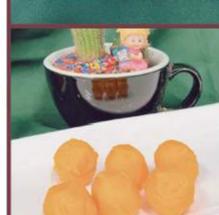
港式月餅糖漿 (純素)

風味佳，著色容易烘焙更快速，可做出回軟有光澤的產品。



調和鹹蛋黃Q心 (蛋奶素)

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
I101201(15克)/I101202(25克)



起司素蛋黃 (奶素)

鹹味適中、不退色、不龜裂、軟Q
(30個/盒；24盒/箱)需冷凍

食話實說

食物的話，誠實的說
作者 / BB



維根主義 Vegan



根據2023年最新統計，台灣素食人口比列全球排名第3，約有14%（約320萬）人吃素

你身邊也有人吃素嗎？ 你有聽過什麼是維根(Vegan)主義嗎？

What is Vegan?

維根主義，就是嚴格素食主義。與台灣的全素食飲食類似，但是維根飲食可以吃五辛（蔥、蒜、韭、薤、興渠）、可以喝酒（不以動物或副產品為澄清劑）；全素食飲食則不吃五辛、不喝酒。

唐納德·華生，一位英國動物權利倡者，也是「維根純素」一詞的發明人和英國純素協會創辦人。小時候唐納德在叔叔的畜牧農場待過一段時間，被農場宰殺豬隻的場景所驚嚇到。他表示，那一刻起，農場生活從純樸田園變成動物死刑場。唐納德也因此開始重新思考吃肉是否為錯誤的行為。他14歲時成為了素食者。18歲時更決定放棄飲用和食用乳製品。1944年，唐納德與朋友一起創立「英國維根協會」，以道德出發、減少動物的痛苦為概念，推動不吃肉的飲食運動。

維根主義，不吃動物製品及副產品，包含肉類、魚類、蛋製品、乳製品、蜂蜜等。不僅如此，奉行維根主義的人，連生活上盡量避免使用動物製品。志在盡可能排除對動物的剝削與虐待，反對以動物作為商品，如：動物展演；並避免使用來自動物，會造成動物痛苦的產品，如皮草、皮革、羊毛、羽絨、蠶絲、經動物實驗之產品。甚至有些人會因為種植的蔬果，如酪梨、杏仁、奇異果等，因為是非自然地遷移蜜蜂傳授花粉培植，造成蜜蜂面臨受傷及死亡風險，而將之列為非維根飲食產品。



台灣素食VS 國外素食

台灣的素食，按照法規分為五大類：

1.全素或純素：指食用不含奶蛋、也不含五辛的純植物性食品。

2.蛋素：全素或純素及蛋製品。

3.奶素：全素或純素及奶製品。

4.奶蛋素：全素或純素及奶蛋製品。

5.植物五辛素：指食用植物性食物，但可含五辛或奶蛋。

「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」則不含植物五辛。



歐美國家常見的素食分類，有以下幾個：

1.Vegan：純素，不吃任何動物製品、副產品、經動物實驗的食品、危害動物權益的食品。

2.Vegetarian：又分為蛋素(Ovo-vegetarian)、奶素(Lacto-vegetarian)、蛋奶素(Lacto-ovo vegetarian)、海鮮素(Pescatarians) (不吃肉類但可以吃海鮮及魚)、禽素(Pollo Vegetarians) (不吃紅肉但可以吃家禽類和魚類)、彈性素(Flexitarian) (有時吃素；有時不吃素)。

素食分類五花八門，不管你是奉行哪一種素食飲食，在國外點餐記得先問清楚，不然可能會不小心誤食禁忌哦！

吃素新選擇

維根主義不吃蛋奶也不吃肉類，想必少了很多飲食選擇。但現今社會發明了許多替代品。在外用餐可以看到店家採用堅果奶/腰果奶/杏仁奶/燕麥奶/椰奶等取代牛奶，加在咖啡或飲品中、用在甜品上，有著與牛奶不一樣的風味；用酵母製作出純素起司，營造起司的牽絲感；用豌豆蛋白做出未來肉，色香味俱全，讓人分不出是真是假。



吃素的優點VS缺點

有人說吃素身體健康、有人說吃素營養不良、有人吃素吃出高血壓。究竟吃素有什麼優缺點呢？

► 優點

1.吃素改善慢性病：吃素常吃蔬菜、水果，攝取高纖飲食，對於身體有益處；而植物特有、人體無法製造的植化素，對於身體有一定的抗發炎效果。

2.減少對於動物的傷害：尊重每個生命，讓動物活在他們本該生活的地方。

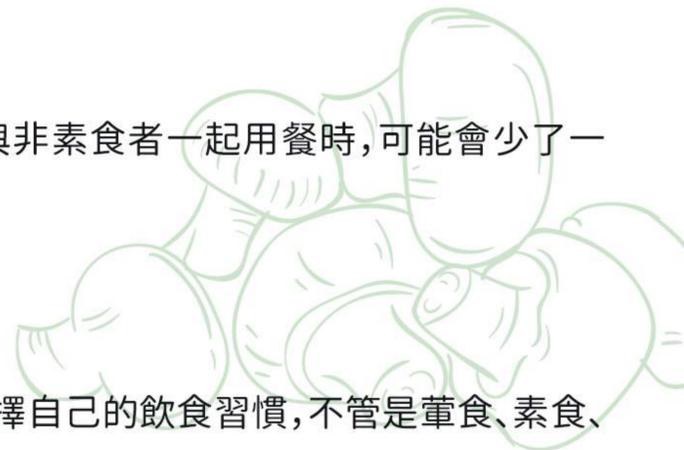
3.減少飼養牲畜，降低碳排放量，減緩全球暖化：牛羊等反芻動物會產生大量甲烷，造成溫室效應加劇。畜牧業也常因需求，大規模闢林或焚燒雨林。減少肉食攝取，減少碳的產生，一起吃素救地球。

► 缺點

1.攝取過多素料：有些茹素者不喜歡吃蔬菜，僅用素料取代一般的蔬菜及肉類。但欲達到與真實肉類相同風味，素料需添加更多的鹽、油脂、調味料等。最後造成攝入更多的高鈉、高脂肪的食物。

2.營養攝取不均衡：尤其純素飲食，較容易缺乏蛋白質、鐵、維生素B12等。如果沒有計劃性吃素，容易營養不均衡，越吃越不健康。

3.外食偶爾會麻煩：與非素食者一起用餐時，可能會少了一些分享的樂趣。



所有人都可以自由選擇自己的飲食習慣，不管是葷食、素食、或是維根飲食，只要是均衡飲食，可以吃得愉悅、吃得健康最重要。但如果愉悅吃飯之餘，還可以一起為動物盡一份力，一起減少碳足跡，愛護我們的地球，何樂而不為？



國際懶惰日



Vineyard
葡萄種植園



J. GARCIA CARRION

西班牙 J. Garcia Carrion 酒莊

在忙碌的現代生活中，我們常常渴望一個放鬆、悠閒的時刻，讓自己完全放鬆，遠離日常繁忙的壓力。而在國際懶惰日這個特殊的日子裡，我們有機會為自己創造一個屬於悠閒、奢華的時刻。

J. Garcia Carrion 酒莊是西班牙一家具有悠久歷史和卓越專業的酒莊，他們以釀造紅酒聞名於世。他們的酒莊位於西班牙美麗的葡萄園區域，這裡的氣候、土壤和釀酒師的精湛技藝共同創造出了一系列豐富、口感細緻的紅酒。

無論是紅肉、乳酪或是義大利麵等美食，J. Garcia Carrion 酒莊的紅酒都是完美的搭配。他們的紅酒擁有豐富的果味和細膩的單寧，使每一口都充滿了層次豐富的口感。你可以感受到紅酒中流動的歷史和文化，每一滴都彰顯出釀酒師對細節的嚴謹追求。



田帕尼優 卡本內蘇維翁

Opera Prima
首席劇院系列紅葡萄酒



白葡萄酒 紅葡萄酒

Don Simon
當西蒙精選系列

禁止酒駕  安全誠無價 酒後找代駕



Lychee Rose Smoothie
荔枝玫瑰冰沙

材料	重量(g)
· 樂比荔枝冷凍果泥	40 c.c.
· 玫瑰果露	20 c.c.
· 飲料基底糖漿	30 c.c.
· 冰塊	適量
· 黑玫瑰迷你馬卡龍	適量
· 薄荷葉	裝飾



Thai Spicy Tea
泰式香芒冰

材料	重量(g)
· 愛迪亞芒果餡	80 g
· TMC Max Espresso	1杯
· S350糖漿	45 g
· 厚椰奶	80 g
· 冰塊	250 g
· 維益鑽石牌脂肪抹醬	適量
· 嘉麗寶巴瑞脆片	少許



Bubble drink
水果百匯氣泡飲

材料	重量(g)
· 紅石榴果露	15 c.c.
· 樂多綜合果汁	50 c.c.
· 冰塊	適量
· 氣泡水	10 c.c.
· 新鮮水果切丁	裝飾
· 薄荷葉	裝飾



Caramel cinnamon apple
smoothie 焦糖肉桂蘋果冰沙

材料	重量(g)
· 愛迪亞青蘋果餡	80 g
· S350糖漿	20 g
· 嘉麗寶焦糖淋醬	少許
· 冰塊	200 g
· 水	80 g
· 四葉特選鮮乳	80 g
· 樂多100%檸檬汁	10 g
· 維益鑽石牌脂肪抹醬	適量
· 頂級肉桂粉	少許

在這個炎炎夏日,您是否想要來一杯冰涼的夏季水果飲品?
夏季水果的甜香融入清涼飲品,清涼解暑的最佳選擇!

今天來介紹多款清涼美味的飲品,採用了比利時愛迪亞頂級
水果餡和法國樂比水果兩大品牌。

將這些夏季果泥與水果餡結合,為您帶來了口感豐富、清新
怡人的味道。

無論是在炎熱的午後或是與好友聚會,這些夏季水果飲品都
能給您帶來清涼的享受。讓我們一起來嘗試這款令人愉悅的
夏日飲品吧!



MASTERS IN FRUIT

比利時愛迪亞頂級水果餡



A KERRY COMPANY

法國樂比水果

清涼一夏



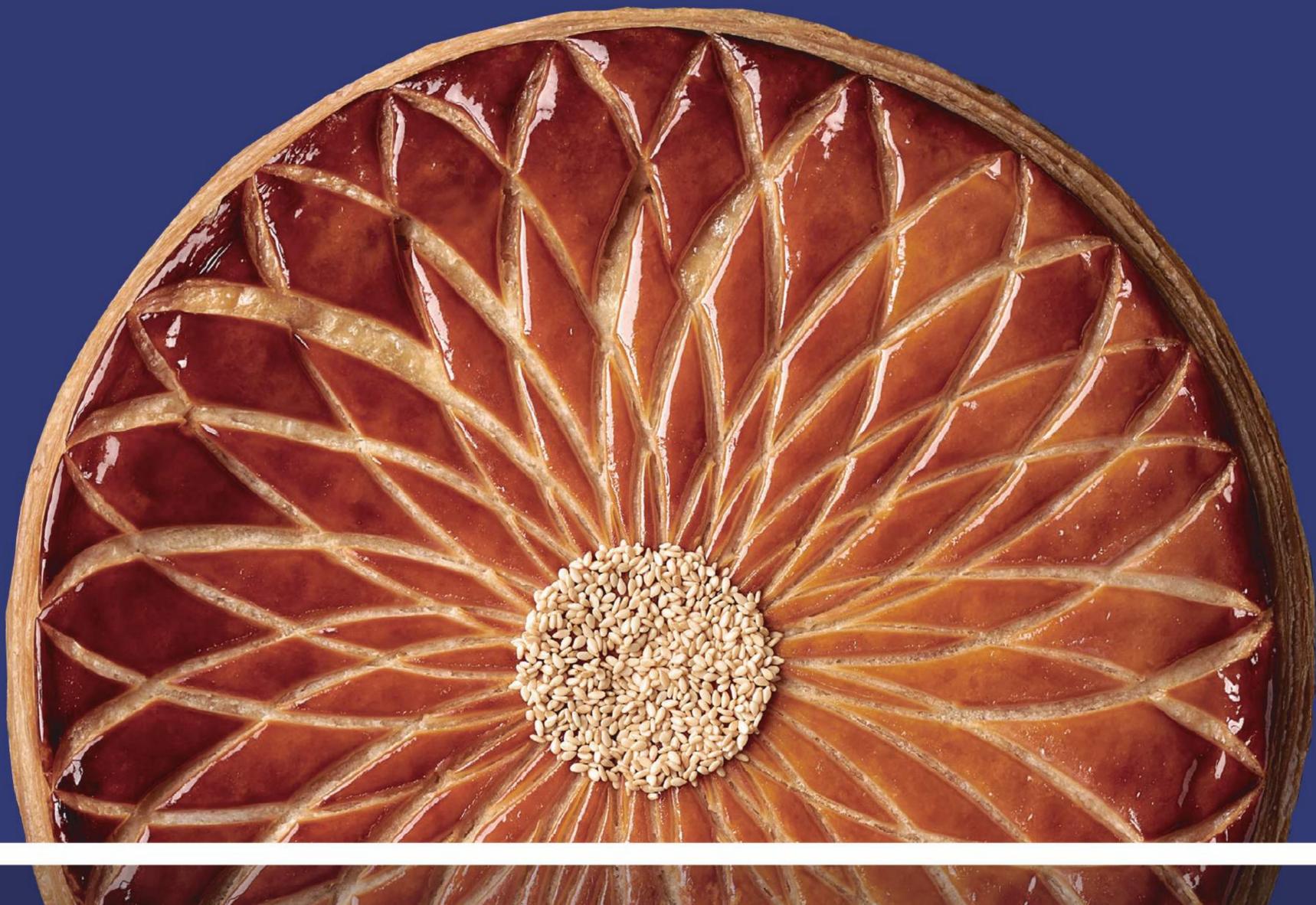


德麥法國萊思克盃
國王派冠軍賽

2023 LESCURE Galette des Rois Competition

第四屆

Coming Soon!





曾昭曆師傅

用女子麵粉做 女子麵包



▲ 飛麗雪法棍



▲ 湯種牛奶吐司



▲ 經典可頌



▲ 蛋黃酥



▲ 湯種軟法

德麥烘焙講習會再度邀請到擁有豐富烘焙經驗的曾昭曆師傅，這一次講習會的主題是「用好麵粉做好麵包」。曾昭曆師傅將用「北海道夢力B麵粉」操作示範如何製作美味的湯種吐司和軟法。

曾昭曆師傅指出，夢力B麵粉與一般麵粉最大的不同在於它的蛋白質含量較高，製作出的麵糰觸感非常細緻，烘焙出爐後的吐司和軟法口感也更加Q彈綿密，也因此成為一個具有價值和話題性的產品。

講習會上，他也特別與各位烘焙師傅分享自己對於烘焙作品的詮釋及心得。在這個資訊發達的時代，他指出烘焙業的技術與資訊已不再神秘，但各個師傅運用個人經驗和技術，將烘焙作品注入了獨特的靈魂。透過這樣的分享，烘焙業界不僅能夠彼此交流和學習，更能夠不斷推動這個行業的發展。

隨著曾昭曆師傅的指導，參與講習會的眾多烘焙師傅們將透過夢力B麵粉的運用，為顧客帶來更出色的烘焙體驗。他們將透過這種富有細緻度和口感的麵粉，創造出一道道令人垂涎欲滴的烘焙佳餚，進一步提升烘焙業的專業水平，為顧客帶來更多豐富的味蕾體驗。

生吐司熱潮

全球風靡的麵包魔法
作者 / 可可



全球風靡的麵包魔法——解密日本生吐司

日本生吐司，這種蓬鬆柔軟、口感絲滑的麵包，生吐司和傳統吐司的區別在於更香甜、綿韌、柔軟和濕潤。近年來在全球獲得了驚人的人氣和追捧。它不僅在日本國內廣受喜愛，更成為了全球烘焙愛好者的新寵。今天，我們將揭開日本生吐司風靡全球的原因，探索它的獨特之處。

■ 絲滑口感的秘密

日本生吐司的傳奇之處在於其絲滑的口感，相較於普通吐司口感更加柔軟，這種柔軟度的秘密源於其製作過程中的特殊技巧。日本烘焙師們注重細緻的操控和發酵時間的精確掌握，這使得麵糰得以充分發酵並保持水分，從而產生了如絲般的柔軟口感。

■ 蓬鬆度的追求

另一個使日本生吐司成為熱門的原因是它令人驚嘆的蓬鬆度。烘焙師們經過不斷的實驗和調整，使用日本製高筋麵粉、添加牛奶或奶粉等成分，使麵糰更具彈性並能持久膨脹，輕輕按壓還會緩慢回彈。這種Q彈蓬鬆的質感讓人一口咬下去，仿佛置身於麵包的雲端世界。

■ 健康意識的提升

「生」在日語裡是新鮮的意思，強調天然、無添加，因此生吐司擁有不用二次加工也能食用的屬性，隨著人們對健康飲食的關注不斷提升，生吐司作為一種相對輕盈且天然的麵包，從麵包表皮到內裡都比一般吐司更濕潤，直接吃也不會覺得乾，符合現代人的健康意識。它不僅適合作為早餐或下午茶的選擇，還成為了一種健康的代替品，讓追求健康的人們享受健康與美味的結合。

■ 簡約美學的迷人外表

除了口感，日本生吐司還以其簡約而迷人的外觀風靡全球。它們常常呈現出一片片整齊堆疊的長方形切片，質樸而又美觀。這種簡約美學符合現代人對於簡單、純粹的追求，也讓生吐司成為了網路上的美食明星。

■ 多樣化的創意變化

日本生吐司的魅力還體現在它無限的創意變化上。人們不僅可以享受原味的生吐司，還可以添加各種口味的奶油、果醬、果粒、巧克力醬等，品嚐更多豐富多彩的滋味。此外，還可以在切片的表面上加上花紋或烘焙的標誌，增添視覺上的驚喜和個性。這種創意變化讓人們對日本生吐司充滿了無窮的期待和探索的樂趣。



生吐司熱潮

全球風靡的麵包魔法

作者 / 可可

海外成功案例分享

隨著生吐司風靡全球，對岸也颳起了一股生吐司風潮。這一次德麥小編特別到上海考察，來到當地一家廣受好評的生吐司專賣店——「Dear You Zakka & Toast」，Dear You 受訪時表示，之前到訪日本時對生吐司獨特的口感所驚艷，因此決定開始自己研究製作生吐司，讓自己的孩子及上海在地的親朋好友也能品嚐到生吐司的美好滋味。

Dear You 分享道，在經過深入研究後，決定選用日本北海道夢力B麵粉作為生吐司的原料，因為夢力B麵粉粉質細膩、吸水性高、蛋白含量高，搭配進口清酒天然酵母，為的就是讓消費者品嚐一口難忘的高級口感。

日本的烘焙夢幻之選——北海道夢力B麵粉

日本北海道盛產小麥，小麥冬天生長在雪地裡，生長緩慢，但吸水量強，因此擁有韌性強的特質，其中「夢之力小麥」更是北海道具代表性的小麥，在基礎小麥中每5株僅發現1株，是非常珍貴的品種。這種小麥於10月播種，在隔年7至8月收成，生長緩慢，但甜味高、吸水量強，需要經驗豐富的農業技術才能成功收成。在日本農業研究所與日本製粉公司合作長達10年的時間後，才成功研發和調製出「北海道夢力B麵粉」特高筋麵粉。

為什麼北海道夢力B麵粉這麼受歡迎呢？無論是要製作吐司、餅乾還是點心，它都能輕鬆應對，搞定一切！這款麵粉不僅在烘焙界擁有良好的聲譽，製作出的吐司口感柔軟、Q彈濕潤，香氣細緻獨特，受到專業烘焙師和家庭烘焙愛好者的廣泛喜愛。接下來我們將為大家介紹北海道夢力B麵粉的特點以及它在烘焙中的應用。

生吐司包裝設計方面，也凸顯了對品牌的用心，不僅選用了富有日系設計感的純白色手提袋及環保紙盒，還以日本常見的簡約紅色蝴蝶結做點綴，如同伴手禮盒的深意，為親友傳遞出送禮的心意。

在電商銷售上也廣受歡迎，團購兩條即可免運，當天現烤現送，一般隔天收到，可適溫保存兩至三天。行銷上還推出了集章活動，享有買五送一的優惠。由於生吐司口感獨特，幾乎天天完銷，老闆娘表示預計9月將會擴張第三家店面，為上海的生吐司熱愛者製作更多好產品。





一、北海道夢力B麵粉的特點：

1. 高質量：夢力B麵粉選用夢之力小麥為基礎，經過精心加工而成。它具有均勻的顆粒大小和出色的筋力，這使得它在烘焙過程中表現出色，產生出蓬鬆、柔軟的麵包和點心。
2. 多功能性：夢力B麵粉的多功能性使得它適用於各種烘焙需求。無論是製作麵包、餅乾、蛋糕還是麵點，都能發揮它獨特的優勢，呈現最佳的烘焙成果。
3. 穩定性：夢力B麵粉具有穩定的水分吸收能力，這使得烘焙師可以更容易地控制麵糰的濕潤度。無論是初學者還是經驗豐富的烘焙師，他們都可以依靠夢力B麵粉來實現一致的烘焙成果。

二、北海道夢力B麵粉的用途：

1. 生吐司、麵包製作：夢力B麵粉在麵包製作中表現出色。它的高筋力使麵糰更容易發酵和膨脹，製作出美味的麵包。不論是生吐司、法式麵包、披薩皮、貝果等等，都能幫助烘焙師實現完美的麵包質地。
2. 餅乾和點心：夢力B麵粉的多功能性使其成為製作各種餅乾和點心的理想選擇。在製作美式軟餅乾、奶酥、蝴蝶酥，或是鬆軟香甜的甜甜圈，能夠提供均勻的細緻度和韌性，使得餅乾和點心呈現出完美的口感。
3. 麵點和炸物：夢力B麵粉也被廣泛應用於麵點和炸物的製作中。無論是手工餃子、拉麵麵條還是脆口的炸雞，都能提供適當的筋度和延展性，確保麵點和炸物的口感豐富且有彈性。

夢力B麵粉擁有高品質、多功能性和穩定性，成為日本烘焙界的烘焙師和家庭烘焙愛好者的首選。不論是製作麵包、餅乾、點心還是麵點和炸物，夢力B麵粉都能發揮它優質的特點，帶來出色的烘焙成果！



輕鬆做 餅乾DIY



FMTTPM4
小三角切割器
NT\$200



FMTTPM3
小六角切割器
NT\$200



FMTTPM2
小橢圓切割器
NT\$200



FMTTPM6
小斜方切割器
NT\$200



FMTTPM5
小方切割器
NT\$200



FMTTPM1
小圓切割器
NT\$200



FMTTPM9
小逗點切割器
NT\$200



FMTTPM7
小心切割器
NT\$200



FDEMA150214
湯匙切割器
NT\$200



FMTTPM8
小水滴切割器
NT\$200

絕版品特賣!數量有限
購買請洽德麥業務!



加州特級核桃1/8

美國加州特級核桃品種粒粒飽滿、口感爽脆，堅果香氣十足！烘焙必備好食材，可以增加烘焙品的口感和香氣。

核桃營養價值高，好處多多，擁有好的油脂，美味又健康。可以用在麵包、布朗尼、磅蛋糕、南棗核桃糕、司康或加入優格、穀物麥片、沙拉等料理，當小零食等，應用範圍超級廣。

無尾熊頂級酥油

無尾熊頂級酥油是從牛骨與牛脂中提取，經冷凍捏合製作而成的奶油代用品，俗稱烤酥油或酥油。含脂量100%，不含水份與鹽份。酥油具有良好的乳化分散性、保水性、吸水性、含氣性、可塑性、酥脆性及安全性。

適用於葷食台式麵包、蔥花麵包、中式糕餅、波羅皮等食品中。



澳洲夏威夷豆

澳洲夏威夷豆具有豐富的營養價值和美味的口感。富含健康脂肪，還是優質的蛋白質和纖維來源，並含有多種維生素和礦物質。澳洲夏威夷豆可烘烤後食用或用於烘焙。

它們具有豐富的奶油口感和濃郁的堅果風味，常常被用於糕點、巧克力、餅乾、冰淇淋等食品中，應用範圍超級廣。

臺灣在地特級香草莢

臺灣在地特級香草莢由臺灣農民在地栽種發酵而成，香草青莢經由手工採摘與配種，進行精心發酵和乾燥熟成。特級是指原料為質量最好、尺寸均15cm以上且濃郁香氣的青莢發酵而成。香草莢是味覺饗宴的關鍵提供獨特風味，這些香草莢還被廣泛用於各種食譜和烹飪方式中，如製作甜點、蛋糕、醬汁和烘焙食品等。



美國杏仁細粉

美國杏仁細粉是將杏仁去殼後經過研磨而成的，通常呈白色或淡黃色，擁有豐富的營養價值和廣泛的應用。素食者和乳糖不耐症患者常用的替代品，因為它不含麩質和乳製品。

可以作為烘焙的主要成分之一，用於製作麵包、餅乾、蛋糕和餅乾等糕點、杏仁奶、果昔等健康飲品。

烘焙發酵 的好幫手!



- 保存、運送、防塵安全衛生
- 底部平整設計，降低藏汙易清洗
- 箱體兩側有把手，方便搬運好堆疊
- 通過SGS檢驗，符合食品安全

SN4663 周轉箱
415x315x125mm
聚丙烯(PP)



SN4664 透明周轉箱
415x315x125mm
聚丙烯(PP)



透明設計

方便查看
內容物或發酵狀態



家庭用

適用家用冰箱
方便冷藏、冷凍



營業用

適用台車
一層可放兩箱



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

新麥烘焙設備

SINMAG bakery Machine

中秋

Moon Festival



電子目錄



北區業務



中區業務



南區業務



旋轉台車爐



上掀式電爐



熱風爐10層+架子



電動分塊機



變頻式蛋糕攪拌機



螺旋攪拌機一包粉



凍藏發酵箱(雙系統)

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 08 月 August



Robert Hope
Vegan!! 蔬食甜點新潮流
德麥食品西點烘焙顧問
英國·紐西蘭雙文化甜點師

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。

歡迎追蹤德麥社群帳號
瞭解更多最新流行商品、烘焙教學、詳細資訊：

Facebook

Instagram

YouTube



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
7/30 +三	7/31 +四	1 +五	2 +六	3 +七	4 +八	5 +九
6 廿+	7 廿一	8 立秋 父親節	9 廿三 高雄 Robert Hope Vegan!! 蔬食 甜點新潮流	10 廿四 台中 Robert Hope Vegan!! 蔬食 甜點新潮流	11 廿五 台北 Robert Hope Vegan!! 蔬食 甜點新潮流	12 廿六
13 廿七	14 廿八	15 廿九	16 初一	17 初二	18 初三	19 初四
20 初五	21 初六	22 初七 七夕 情人節	23 處夏	24 初九	25 初十	26 十一
27 十二	28 十三	29 十四	30 十五 中元節	31 十六	9/1 十七	9/2 十八

Vegan!! 蔬食甜點新潮流 - Robert Hope 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務						
08月09日(三) PM 02:00 - 05:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號		
08月10日(四) PM 02:00 - 05:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區工業 20 路 32 號		
08月11日(五) PM 02:00 - 05:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號		



德麥烘焙園地 懷舊系列『德腸肉醬麵包』
香濃肉醬搭配德國香腸！童年滋味的鹹口麵包



德麥烘焙園地 『北海道奶油起司餅乾』
簡單製作教學！最美味的下午茶小點心！



德麥烘焙園地 『日式鹽麴佛卡夏』來了
日系麵包香濃天然起司！搭配日式鹽麴風味！

更多麵包、甜點、餅乾製作教學 就在德麥烘焙園地！
掃描右上角 QR Code 追蹤訂閱，每週四，晚上八點準時上片！

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工業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
德麥芝蘭雅	江蘇省無錫市錫山經濟開發區芙蓉中四路202號	電話：+86 400 825 9085	傳真：+86 400 825 9085
香港子公司	觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓	電話：+852 2342-6586	傳真：+852 2793-4586
馬來西亞子公司	No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia.	電話：+603-55258879	傳真：+603-55258829
美國子公司	18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA	電話：+1 626 655 0658	傳真：+1 626 655 0659
印尼子公司	Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420	電話：+62 21 64719599	

http://www.tehmag.com.tw

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw