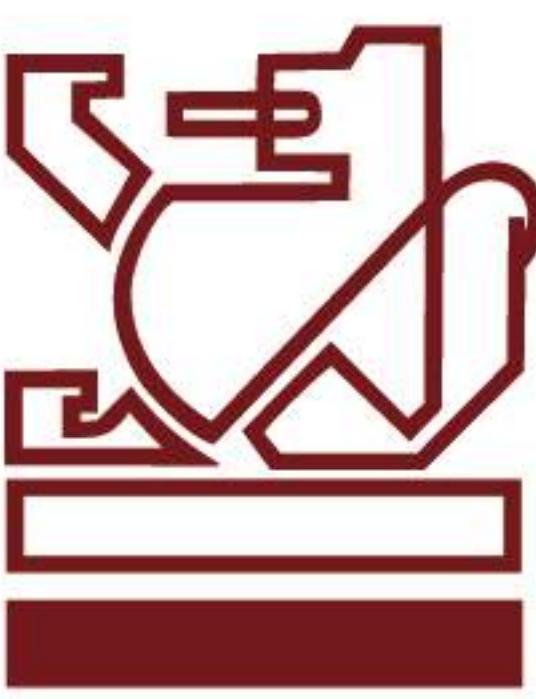


2023 / 10 No.274

October



Tehmaga Foods



Tehmaga Foods

烘焙新訊



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10月 第 274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



酥脆派皮裡 暗藏的小幸運

別錯過機會！今年的德麥法國萊思克盃報名10/03即將開始。不僅如此，冠軍獎金提高了以往的10倍，吸引了來自世界各地的烘焙師傅踴躍參賽。

提到法國萊思克盃，無法忽視其中的一個亮點項目：國王派！這個傳統法國點心通常呈現圓餅形狀，外層是脆酥的千層酥皮，內裡則包覆著滑順的奶油杏仁餡料。一般來說，國王派在每年的1月6日，也就是天主教的主顯節，是家庭成員團聚，切國王派並玩遊戲的重要傳統。

近年來，台灣也開始風行國王派作為伴手禮的熱潮。許多商家的國王派產品甚至成為熱銷商品。德麥食品特別從法國引進專業製造商生產的瓷偶，以增添國王派的法國傳統風情。

在傳統的國王派中，隱藏著一個小瓷偶，法語稱為「蠶豆」(la fève)。古羅馬人曾使用這個小瓷偶來選定當天的「一日國王」，而擁有這個小瓷偶的人可以在一天內享有奴僕的特權，以躲避農神節期間的不吉利事件。如今，人們在親友聚會上仍然分享美味的國王派，並且相信擁有幸運小瓷偶的人將獲得眾人的祝福，並在來年獲得順遂和幸運。



迷你瓷偶-動物家族 LHZAE003 (5款造型)



迷你瓷偶-甜點世界 LHZAE005 (5款造型)



迷你瓷偶-聖誕系列 LHZAE006 (10款造型)



**10/03(二)
雙人組挑戰
開始報名**

報名網址



參賽資格

(三種組合擇一購買，即有參賽資格)

- ① 萊思克奶油5kgx3箱
- ② 萊思克片裝奶油x1箱+萊思克奶油5kg1箱
- ③ 萊思克500g奶油x1箱+萊思克片裝奶油x1箱

報名方式

- (1) 填寫報名表(**採線上報名**)**(報名於11月02日(四)23:59止)**
- (2) **112年8月1日起**購買符合參賽資格之銷貨單(每張單號限一組參賽，正影本皆可)
- (3) 參賽作品完整實體

請將配方表中英文書面印出與作品實體

於初賽當日112年11月03日(五) 上午8:00-12:00期間送達台北德麥

【德麥食品(台北總公司)-國王派冠軍賽活動小組】

新北市五股區五權五路31號

*報名表單請至活動官方網站填寫，或請洽德麥業務協助

以上資料若短缺未於截止期限前補齊者，視為放棄報名資格。

聯絡電話窗口: 0960-769051陳先生

初賽內容

• 製作傳統口味國王派2個 (一個陳列，一個切試吃)

傳統口味：杏仁奶油餡 [內餡：杏仁粉、杏仁膏、卡士達(不限制)
酒：蘭姆酒]

作品規格：國王派8吋(21~23cm，烤焙後的大小)，圓形(雕刻花紋不限)

規定使用：1. 萊思克片裝發酵無鹽奶油

2.GMP法國巴黎大磨坊(若須配粉，限使用德麥販售之麵粉)

3. 輔助材料若德麥有供應，需使用德麥產品

• 製作萊思克經典可頌8顆

萊思克可頌：提供原廠可頌食譜，來自法國萊思克MOF配方

作品規格：70g(±5g) ***烤焙後成品的重量**

初賽評分標準

評 分 項 目	分 數
1. 層疊延壓狀態/餡料平衡度	25%
2. 具獨創性的風味及設計 (創新程度vs成果)	25%
3. 酥皮的口感及風味	25%
4. 外觀 (形狀、顏色、雕花.....)	25%

主辦單位： **德麥食品股份有限公司**
TEHMAG FOODS CORPORATION

協辦單位：



SINMAG



德麥法國萊思克盃 國王派冠軍賽

2023 LESCURE Galette des Rois Competition
第四届



《初賽》

112年11月03日(五)13:00-17:00

以**雙人組**形式進行報名參加
由評審小組進行品評，當日晚間18:30
於活動官方網站公布入圍決賽者。

初賽取8組選手晉級決賽。
初賽地點：台北德麥食品公司 *不開放觀賽

每位參賽者各有獎狀乙面與精美禮品一份



《決賽+頒獎典禮》共為期三日

112年12月09日(六) 08:00-17:00

112年12月10日(日) 07:00-15:00

決賽雙人組參賽，於現場實際操作。
決賽地點：中華穀類食品工業技術研究所
(新北市八里區中山路三段225號)

※本屆決賽共進行五項合計評比

- 國王派(傳統、創意)
- 傳統可頌
- 創意丹麥
- 布里歐系列
- 餘予新生(餘料創意)

112年12月11日(一) 頒獎典禮

頒獎地點：台北文華東方酒店
(台北市松山區敦化北路158號)

本次獎金將由主辦單位依所得稅法規定，開立扣(免)繳憑單。

更多資訊請上活動官方網站，或洽詢德麥業務。

主辦單位保有修改活動內容的權利。



&

麵包樹手作烘焙坊

帶著麵包的獨特風味和真誠感情

店家
專訪



在桃園市龜山區的一個角落，藏著一家深受當地居民喜愛的烘焙坊——麵包樹烘焙坊，開業至今已有11個年頭。烘焙坊老闆蔡青峯同時是一位專業的烘焙師傅，他與老闆娘以及店內的一位烘焙師傅一起，親力親為地製作每天的新鮮麵包。這裡不僅是一家麵包店，更是一個承載著家族品牌延續的烘焙坊，蔡老闆在這片小小的天地中，扛起了無比的責任。



用真誠做麵包—麵包樹手作烘焙坊

麵包樹每天下午三點準時營業，還未開店門口就排著長長隊伍的顧客，一直到售完打烊，營業時間相對較短，但銷售速度卻驚人，每天約賣出500個麵包。老闆及店內師傅每天清晨五點半就開始準備，工作時間幾乎超過12個小時，但是他們依然本著對烘焙的熱忱，堅持每天準時營業，提供給顧客現做現烤的新鮮麵包。



面對競爭激烈的烘焙市場，蔡老闆深知麵包樹烘焙坊必須在這個市場上站穩腳步。他認為關鍵在於產品的獨特性和差異化。他們不斷推出新產品，帶動顧客的新鮮感，發想新口味，擁有一批忠實顧客。在販售新產品之前，蔡老闆和師傅會先品嚐，確保每一款產品都是他們真心喜愛的，給顧客提供最好的品質和口感。老闆堅持選用天然、品質優良、有國際認證的原料，相信原料的好壞直接影響烘焙品的品質，麵包樹的麵包因此美味可口，不含添加物，令顧客吃的安心。

店內的人氣商品布甸麵包，使用金妮法國專用粉和澳洲袋鼠奶油乳酪，口感外酥脆內Q軟，搭配布蕾的濃郁奶香中和鹹味，成為了大家的最愛。曾經紅極一時的麟麟包，雖然現在市場上鮮少再見，但由於顧客反應熱烈，老闆決定繼續生產，嚴選嘉麗寶巧克力、法國片狀奶油和拿破崙法國專用粉製作，每日精心製作，一度一天賣出300個。最新上架的香橙輕蛋糕，更是讓老闆驕傲，輕蛋糕的口感綿密細緻，選用了頂級義大利橘子皮、MIKOYA香橙油和鑽石牌低筋麵粉，不同於一般的市售蛋糕，吃起來鬆軟帶有層次感。

除了產品的獨特之外，蔡老闆認為和顧客培養感情也是非常重要的。他們積極聆聽顧客的意見和回饋，持續改進產品，確保更符合大家的口味。他們的用心和真誠贏得了顧客的支持與鼓勵，讓麵包樹烘焙坊經久不衰。

在這個小小的麵包樹烘焙坊中，蔡青峯不僅是老闆，更是顧客們眼中的烘焙藝術家。他們用對烘焙的熱愛和對顧客的真誠，將麵包樹烘焙坊打造成一個充滿獨特風味和真誠感情的溫馨角落，成為這個社區的代表性烘焙坊。

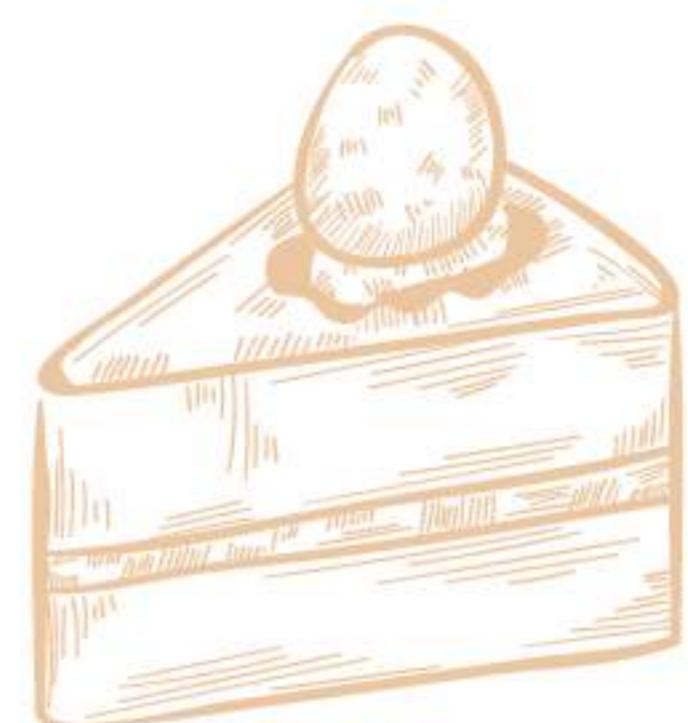
店家資訊

麵包樹手作烘焙坊

地址：333 桃園市龜山區光峰路131巷8號

Facebook

TikTok



香港排隊美食—布甸麵包



席捲全台超火紅—麟麟包



夏日清爽新選擇—輕蛋糕

萬聖節大樂

Happy Halloween

不給糖就搗蛋
Trick or treat!



南瓜先生瓷杯

編號:LCC708

尺寸:直徑8x6 cm

開口:直徑5.1 cm

小鬼當家瓷杯

編號:LCC707

尺寸:上直徑7.2x下直徑9.5x高8cm

開口:直徑 6 cm



萌貓瓷杯

編號:LCC706

尺寸:長11x寬7x高5.5 cm

開口:6x6.5x深4.6cm



獨眼南瓜杯

編號:LCC705

尺寸:長12x寬7x高5.5 cm

開口:5.5x5.5x深4.6 cm



蝙蝠瓷杯

編號:LCC704

尺寸:長12x寬8x高5 cm

開口:5.5x4.5x深4.6 cm



南瓜瓷杯

編號:LCC703

尺寸:長10x寬7x高5.8 cm

開口:6x4.6x深4.6 cm



萬聖節插牌

編號:LEB501

尺寸:15 x 21cm(B5)

規格25片/張;20張/包(500片)



編號:LCATS-EM005

重量:1.48g 容量:150 cc

材質:白牛皮紙

功能:耐油.耐熱性220°C



編號:LCATS-XM863

重量:1.85g 容量:150 cc

材質:白牛皮紙

功能:耐油.耐熱性220°C

包裝:100個/支,1000個/箱;不可直火!!!

GODIVA進軍麵包店： 巧克力與麵包的夢幻結合成就烘焙新風潮

比利時皇室御用巧克力品牌「GODIVA」近來在日本掀起一股新風潮，他們不再僅限於巧克力，而是結合巧克力和麵包這兩種美食，打造了全球首間麵包店「GODIVA Bakery GODIPAN」。這家位於東京有樂町站前「東京交通會館」的麵包店，透過烘焙的形式展現了巧克力的深邃和多樣魅力，在烘焙界也引發更多的創新和探索。

創造出獨特的烘焙風格

為什麼選擇麵包店作為新業種呢？根據GODIVA開發團隊的受訪報導，他們認為麵包是人們非常熟悉的食品，透過這個平易近人的媒介，讓人們在日常生活中也能自然的了解到，以巧克力和可可作為食材其實擁有很多可能性，且能激發出不同的新火花。這種創新的融合預計將帶起一股烘焙新風潮，激勵其他烘焙店尋求在不同文化和體驗之間找到平衡，創造出獨特的烘焙風格。

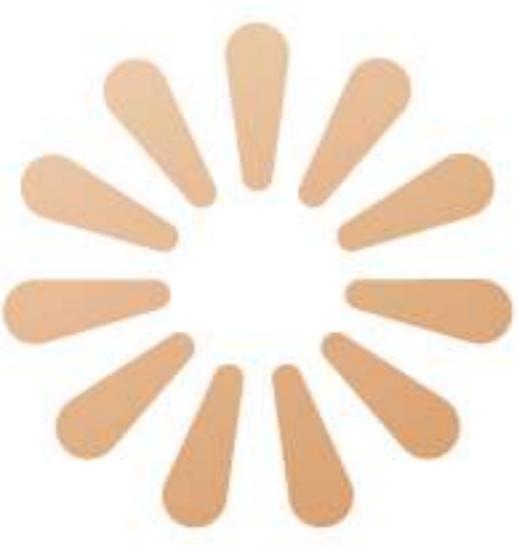
傳統與現代的融合

「GODIVA Bakery GODIPAN」共推出了28種麵包品項，最吸引人的賣點正是全部都使用GODIVA品牌系列的巧克力。這家麵包店提供多種口味的麵包，不僅有傳統的歐式風味，還有傳統的日式麵包，像是「螺雷胖」就有巧克力、草莓和抹茶三種不同的餡料可供選擇，每一款都相當受歡迎。還有一款獨特的「巧克力咖哩麵包」，將兩種截然不同的口味融合在一起，令人驚艷。激發烘焙師探索各種不同的口味結合，不斷尋找與研發麵包的迷人風味，為傳統麵包注入新靈魂。

「GODIVA Bakery GODIPAN」的開幕在當地引起了熱烈的迴響，每天都有人排隊搶購，店家為了確保品質，每人限購4個麵包，讓每位顧客都能品嚐到新鮮又美味的麵包。不僅為東京帶來一場巧克力和麵包的美食盛宴，還可能在烘焙界引發更多的創新和探索，掀起一股烘焙新風潮。大家下次有機會造訪東京時，不妨也去「GODIVA Bakery GODIPAN」品味一番，感受巧克力和麵包的夢幻結合。



(圖片來源：GODIVA Bakery ゴディパン本店)



荷蘭多布拉巧克力



福字封印巧克力裝飾

編號:UDDL77476

尺寸:直徑40mm

數量:154 pcs/盒;6盒/箱



金幣造型巧克力裝飾

編號:UDDL78241

尺寸:直徑31.5mm

數量:392 pcs/盒;6盒/箱

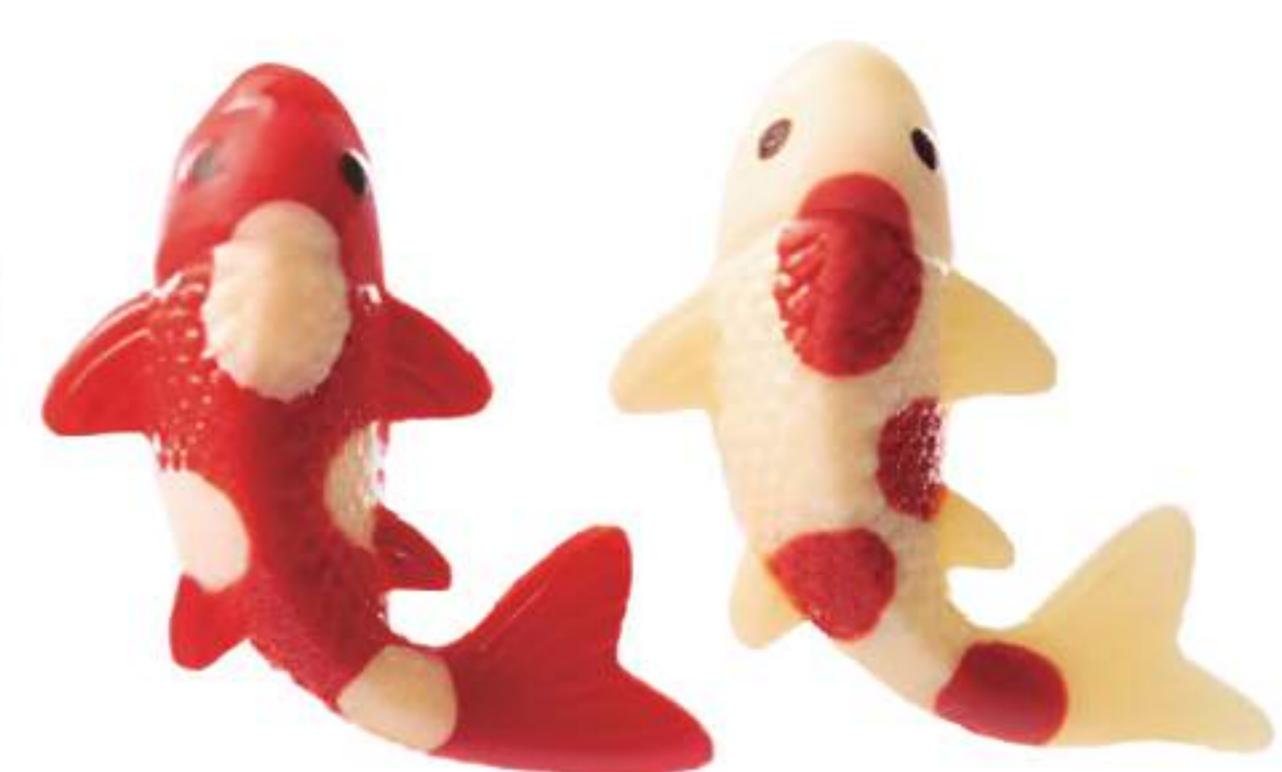


元寶造型巧克力裝飾

編號:UDDL77378

尺寸:26.1mm x 14.1mm

數量:118 pcs/盒;6盒/箱



紅白鯉魚造型巧克力裝飾

編號:UDDL77690

尺寸:35mm x 44mm

數量:36 pcs/盒



斑尼兔牛奶巧克力裝飾

編號:UDDL77117

尺寸:長度50mm

數量:112 pcs/盒;6盒/箱



栗子造型巧克力裝飾

編號:UDDL77633

尺寸:23mm x 35 mm

數量:36 pcs/盒;6盒/箱

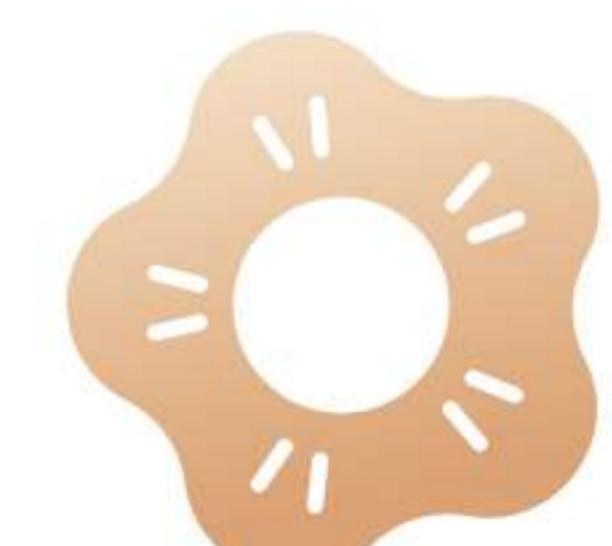


黃色彎葉造型巧克力裝飾

編號:UDDL77737

尺寸:19mm x 33 mm

數量:144 pcs/盒;6盒/箱



轉眼間一年的時間又要過去了，新的一年又將來到，除舊布新、萬紫千紅的喜慶節日，歡慶喜迎2024年令人期待！

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歡樂美滿的新年！

PCB CREATION

Manufacture d'émotions

法國PCB巧克力



招財銅錢造型巧克力裝飾 熊貓造型巧克力裝飾

編號:070362

尺寸:直徑32 mm

數量:140 pcs



編號:070373

尺寸:24mm x 30 mm

數量:208 pcs



傳統燈籠巧克力裝飾

編號:070340

款式:3種款式

數量:100 pcs



線條燈籠造型巧克力裝飾

編號:070341

款式:3種款式

數量:210 pcs



櫻花造型巧克力裝飾

編號:070384

款式:2種款式

數量:176 pcs



招財貓造型巧克力裝飾

編號:070370

尺寸:24mm x 33.5mm

數量:72 pcs



福字巧克力裝飾

編號:070278

尺寸:直徑30mm

數量:176 pcs



春到了造型巧克力裝飾

編號:070250

尺寸:30mm x 30 mm

數量:88 pcs

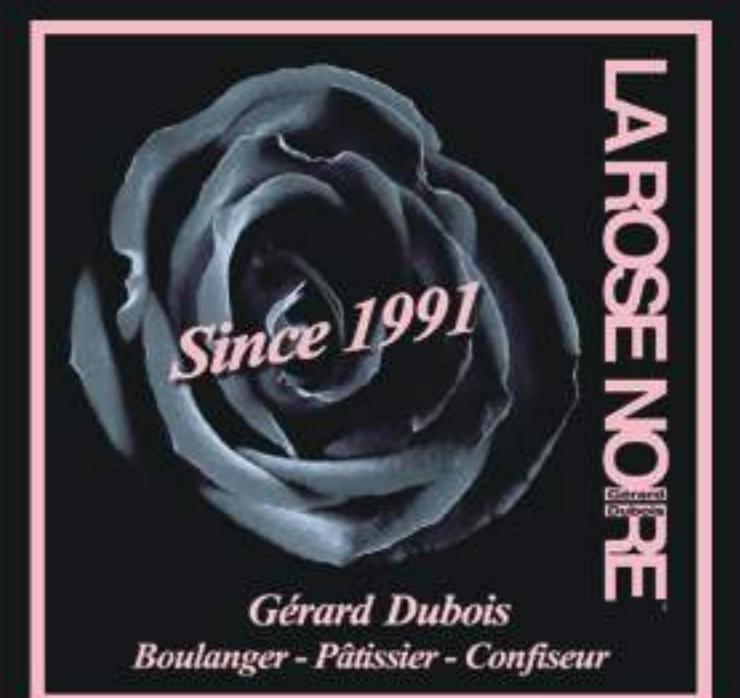


紅扇造型巧克力裝飾

編號:070375

尺寸:33mm x 50 mm

數量:100 pcs



蘋果卡士達



西洋梨



水蜜桃卡士達



巧克力



檸檬



焦糖

Vegan! 素食新食代!

一口素食甜點

Vegan Les Tartes Passion

當今，蔬食主義已經成為一種綠色、健康和道德的飲食選擇，而黑玫瑰的全新系列「一口素食甜點」恰如其名，結合了素食、健康和令人垂涎的味覺饗宴，讓您輕鬆享受素食的美好，同時感受到它所帶來的種種優點。

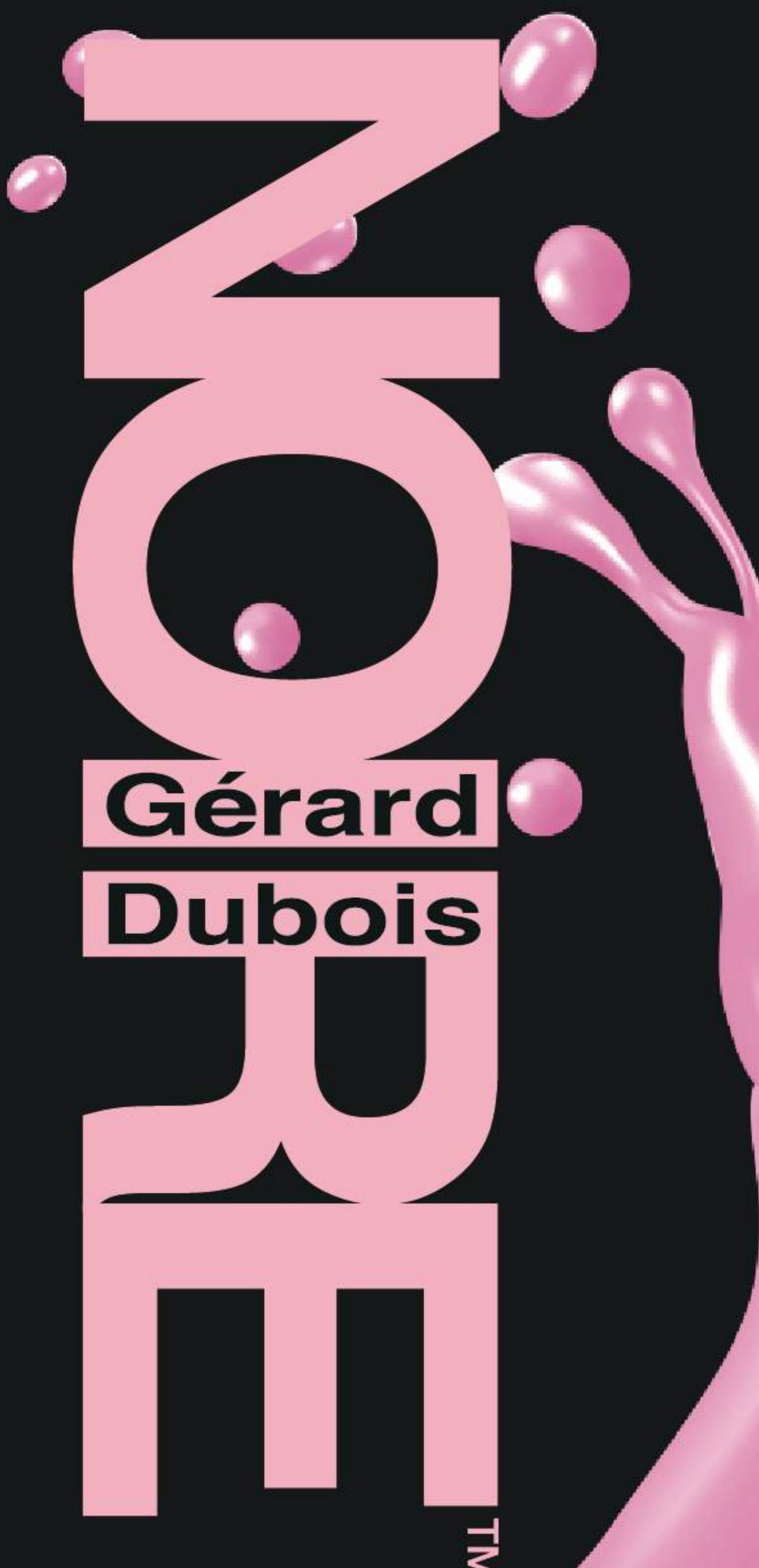
這些素食甜點不僅美味，而且純素無任何動物成分，完美滿足了素食主義者的需求。您可以品味到巧克力、焦糖、水蜜桃卡士達、檸檬、蘋果卡士達和西洋梨等多種令人愛不釋手的口味，而不必擔心任何動物的受害。這一點對於關心動物權益的消費者來說是一個強大的吸引力。

其次，我們的一口素食甜點設計為小巧而方便攜帶，適合用於戶外野餐、咖啡館小點、甜品店販售，讓顧客可以隨時隨地滿足對於甜品渴望。這種便利性不僅適合繁忙的現代生活方式，還有助於控制食量，幫助顧客保持健康的飲食習慣。讓原有的消費市場，額外擴張讓素食顧客也可以選擇健康的一口甜品，可以隨時享受到綠色、健康的素食甜點新選擇。

黑玫瑰的一口素食甜點結合了美味、綠色、健康和環保的優勢，是現代生活方式追求純素的完美體現。無論您是素食者還是非素食者，都能在這個系列中找到滿足自己味蕾的甜品。請加入我們，一起品味素食時代的美好，享受這個可口、健康和環保的選擇！讓「一口素食甜點」成為您生活中與消費習慣的新寵。

黑玫瑰

黑玫瑰新品試吃甜點會



EVENT DATE

11月11日(六)



詳細活動資訊
請持續追蹤



Vegan!!!



ADC咖啡杏仁奶



當談到現代餐飲界的新潮流時，Vegan蔬食甜點是一股不容忽視的力量。根據最新統計數據，2023年台灣素食人口佔比在全球排名第三，約佔總人口的14%（約320萬人）。這一數字突顯了台灣人對健康和環保的關注，以及Vegan生活方式在現代社會中的興起。

Vegan飲食不含肉、奶製品和蛋等動物性產品。這種飲食方式不僅對環境友善，還有助於減少對動物的傷害。隨著越來越多人認識到這些優勢，Vegan飲食已成為現代社會中受歡迎的新選擇。

這次Vegan蔬食甜點新潮流以ADC咖啡師杏仁奶為基底，創造一系列令人驚艷的蔬食甜點和主餐。其中，森林水果椰子塔是一道引人注目的新品，使用黑玫瑰新產品：素食塔殼，加入愛迪亞森林水果餡，並點綴金箔和巧克力裝飾，呈現出小巧而精緻的蔬食甜點，結合了藝術和味覺的食尚饗宴。



蔬食甜點新潮流
Chef Robert Hope

此外，杏仁榛果義式維根奶酪融合了維益藍圓鑽石牌脂肪抹醬、嘉麗寶榛果醬和上白糖，為味蕾帶來豐富的滋味。芒果慕斯佐杏仁橙餅使用了拿破崙法國專用粉、樂多100%檸檬汁和橙皮，帶來清新和令人愉悅的口感。

最後令人驚喜的主食，泡系白湯拉麵佐野菜天婦羅結合了創味維根白湯和ADC咖啡師杏仁奶，並搭配多種蔬菜天婦羅，湯頭濃醇回甘，層次分明。這款主餐不僅滿足胃口，還提供豐富的營養。

蔬食甜點的新潮趨勢引起了廣泛的關注，突顯了蔬食餐飲的多樣性，並將甜點逐漸納入蔬食主流，提升了其吸引力。這次的蔬食甜點新潮流不僅為我們帶來美味的飲食選擇，同時也展現了對地球和環境的高度關懷。隨著Vegan蔬食甜點的新潮趨勢不斷發展，這場美味的革命將持續擴展，影響著越來越多人選擇更加友善的飲食方式。



ADC咖啡杏仁奶



ADC咖啡杏仁奶 #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，趕緊下訂

ADC咖啡杏仁奶 嘗鮮下訂▶

大量購買,請洽德麥業務



食話實說

食物的話，誠實的說

作者 / BB

葉酸多少？

Q: 葉酸是什麼？

維生素 (Vitamin)，又稱維他命，是生物體所需的微量但重要的養分，在人體內大多無法自行製造或合成，需要通過一般飲食或營養補充品中獲得。人體一共需要13種維生素，其中包括4種脂溶性維生素（維生素A、D、E、K），還有9種水溶性維生素（維生素B群8種、維生素C）。

維生素種類如此之多，今天來給大家重點介紹維生素B群裡面的【葉酸】。葉酸 (Folate、folic acid) 也稱為維生素B9、維生素M、維生素Bc、蝶醯麩胺酸。1931年至1943年之間發現，由米切爾及其同事首次從菠菜葉中提取純化出來，命名為葉酸。

Q: 為什麼說葉酸是備孕/孕婦在吃的呢？

相信您也一定常聽到，葉酸是給備孕婦女/孕婦吃的，這是為什麼呢？葉酸能幫助胎兒神經系統的發育與活化。如果懷孕初期就缺乏葉酸，可能造成胎兒腦及脊髓先天性神經管缺乏、出生體重過輕等風險，此時的孕婦也容易出現疲倦、情緒低落、暈眩、貧血、自發性流產、早產等情形，因此有計劃懷孕的婦女，應在備孕期間多加攝取富含葉酸的食物，在良好的狀態下懷孕，讓寶寶健全發展。

葉酸是人體中不可或缺的營養素，因為葉酸有助於紅血球的生成、核酸與核蛋白的形成。一旦缺乏，有可能影響氣色、體力。除了備孕者和孕婦，以下族群也應多留意葉酸攝取：

1. 飲食不均衡：經常外食的人較難均衡攝取營養素，容易缺乏葉酸
2. 中高年齡層長者：隨著年齡增長，營養吸收能力會逐漸下降，可能影響葉酸吸收率
3. 營養吸收不良的人：因本身體質條件不佳，容易使食物中的營養素還未能被吸收利用就排出體外，加上葉酸屬於水溶性，更容易流失

Q:葉酸功效有哪些?

- 1.葉酸為製造紅血球不可缺的營養素
- 2.是人體合成DNA及RNA的必需品
- 3.幫助身體中蛋白質及胺基酸的利用
- 4.維護神經系統的正常運作與消除情緒不安及焦慮
- 5.孕婦的葉酸充足,有助胎兒的神經胞發育,減少先天異常或缺陷的可能性
- 6.促進產婦的乳汁分泌,提高嬰幼兒的抵抗力



Q:葉酸食物怎麼吃

- 1.避免過度加熱烹調:加熱會破壞葉酸,所以不要過度烹調富含葉酸的食物
- 2.避免酒精飲料:酒精會影響葉酸的吸收和儲存
- 3.避免咖啡、茶等利尿飲品:葉酸屬於水溶性維生素,咖啡等飲品容易刺激葉酸隨著水分代謝排出體外。

葉酸攝取很重要,適量與均衡地攝取各式營養素也很重要。每個人都應吃得健康,活得快樂,擁有健康的體魄,才是世界上最富有的人。



本期推薦



葉酸蛋

Folic Acid Egg

「看似相同
『蛋』與眾不同」

- ✓ 蔬食主義者攝取人體必需維生素最佳選擇
- ✓ 雞蛋葉酸含量 $100\mu\text{g}/100\text{g}$
- ✓ 相較於一般雞蛋的2倍/菠菜(煮熟)的3倍
- ✓ 拒絕籠飼採用平飼放牧，給予自由的飼養環境

草莓巧克力鈕扣

Callebaut Strawberry
Chocolate Callets



- ✓ 提前準備11月草莓季的最佳選擇
- ✓ 可可含量為35.8%，比利時調溫巧克力
- ✓ 水果與巧克力巧妙融合味蕾上的享受
- ✓ 年末浪漫節日中最受歡迎的巧克力口味



TMC精選咖啡

國際咖啡日 International Coffee Day 就在每年10月1日



每年的國際咖啡日不僅僅是一個慶祝咖啡的節日，更是一個深思咖啡產業的時刻，提醒我們咖啡的背後是一個牽涉著數百萬咖啡種植者和工人的產業，以及他們所面臨的困境。除了品味咖啡的風味，這一天也被用來推廣公平貿易咖啡，以確保種植者獲得公平的報酬，並提高對他們困境的認識。

國際咖啡日的意義不僅僅在於品味咖啡的美味。咖啡產業的背後有數百萬名農民和工人，他們的生計依賴於咖啡豆的種植和採收。然而，許多種植者仍然處於極端貧困之中，因為他們未能獲得公平的報酬，甚至受到不公平的待遇。國際咖啡日呼籲我們關心這個問題，並推廣公平貿易咖啡，以確保這些勞動者能夠過上更好的生活。



Q90501

TMC冷萃咖啡濃縮液 Liquid Coffee Concentrate

成份:咖啡豆、水

規格:5公升/桶;4桶/箱

保存期限:12個月

保存方式:冷藏保存



TMC咖啡，名稱來自「TehMag Coffee」，不僅代表著咖啡的味道，更代表了對品質的極致追求。咖啡品牌成立了一支專業的團隊，旨在為咖啡業者提供最優質的咖啡豆。細心地搜尋全球各地的優質咖啡豆，並以最適當的方式進行烘焙，展現每一顆咖啡豆的獨特風味和特性。這種對咖啡的熱情和堅持，這種細膩的工藝使TMC咖啡的豆子不僅口感頂級，而且物超所值，成為各類專業咖啡的首選。

值得一提的是，TMC咖啡的產品種類多樣，以迎合不同需求。在這個國際咖啡日，我們特別推薦TMC冷翠咖啡濃縮液。這款濃縮液採用了寮國、印尼和巴西等地的高品質咖啡豆，並採用特殊的冷壓萃取方式製成。濃縮倍數高達8倍，這意味著你可以節省製作成本，同時獲得濃郁香醇的咖啡風味。這款產品非常適合用於大量調製、甜點製作以及特調飲品的製作，絕對能為你的咖啡體驗增添一份豐富的多樣性。



8分熟

41921

巧巴達 100g

退冰:30 分鐘

烤箱:180度 6-8分鐘

數量:77個/箱



8分熟

41910

法國半截長棍 140g

退冰:30 分鐘

烤箱:210度 12分鐘

數量:50個/箱



冷凍
麵團

41912

可頌(大) 70g

退冰:30 分鐘

烤箱:170-175度 14-16分鐘

數量:30個x2包/箱



冷凍
麵團

41914

迷你可頌 25g

退冰:30 分鐘

烤箱:170-175度 12-13分鐘

數量:80個x2包/箱



冷凍
麵團

冷凍
麵團

冷凍
麵團

41909

迷你巧克力丹麥 28g

退冰:30 分鐘

烤箱:170-175度 12-13分鐘

數量:80個x2包/箱



冷凍
麵團

41911

迷你榛果巧克力可頌 40g

退冰:30 分鐘

烤箱:170-175度 12-13分鐘

數量:55個x3包/箱

41919

迷你草莓丹麥 40g

退冰:30 分鐘

烤箱:170-175度 12-13分鐘

數量:50個x2包/箱



冷凍
麵團

冷凍
麵團

冷凍
麵團

41915

迷你蘋果丹麥 40g

退冰:30 分鐘

烤箱:170-175度 12-13分鐘

數量:50個x2包/箱



冷凍
麵團

41916

葡式蛋塔 60g

退冰:無需退冰直接烘烤

烤箱:230度 23分鐘

數量:60個/箱



41918

起酥片 300g(不含酵母)

退冰:無需退冰

烤箱:200度 10分鐘

數量:12片 x3包/箱



8分熟

八分熟麵包

冷凍

冷凍麵團

烤箱皆為炫風烤箱

烘焙溫度依烤箱不同在做微調

LATEST NEWS

懷念的古早味 創意新麵包

大 | 理 | 石 | 專 | 欄

麵包甜點你 GET 到了嗎？



魔術方塊吐司

魔術方塊吐司是一種創意的吐司製作品，其特點在於外觀呈現出像大理石一樣的精緻紋理。這種吐司通常是由兩種或多種不同色彩的麵團疊加而成，然後再經過反覆摺疊過程，營造出大理石的效果。這款吐司可能具有不同的口味，例如巧克力、草莓、香草等，可以根據個人偏好加入不同的餡料或風味。大理石魔術方塊吐司在視覺上非常吸引人，因此通常成為社交媒體上的美食亮點，同時也是一種美味的早餐或下午茶選擇。

大理石奶油吐司

吐司可以說是大眾接觸麵包的第一個品項，吐司也因此開發出各種口味與食材的搭配，從果醬到葡萄奶酥在到鹹食的起司火腿吐司，大理石吐司也是一種創新的開發。

將大理石內餡與麵團經過多次反覆摺疊，讓吐司切麵呈現如大理石般不規則的線條美感，讓在品嘗的過程也是一種視覺的享受，每一口吐司經過反覆地咀嚼，讓大理石的餡料香氣在嘴裡蔓延。





▲唱片千層酥



▲大理石螺旋麵包



▲特濃巧克力巧貝麵包

唱片千層酥

有數層薄薄的餅乾或酥皮片疊在一起，就像唱片一樣。這些薄片之間夾著一層奶油或其他甜美的內餡，讓每一口都充滿了口感和風味。製作唱片千層酥需要經過繁複的工藝，包括反覆捲疊和壓扁酥皮，以確保最終的糕點薄而鬆脆。內餡的選擇多種多樣，可以是奶油、巧克力、果醬或其他各種口味，根據個人喜好而定。

特濃巧克力巧貝麵包

特點在於濃郁的巧克力內餡。這種麵包通常呈現小巧的貝殼形狀，外皮酥脆，內部則包裹著豐富的巧克力醬或巧克力粒，營造出濃郁的巧克力風味。外觀常常吸引人，味道則非常美味，特別適合巧克力愛好者。這種麵包在許多烘焙店和咖啡館都可以找到，成為了人們喜愛的一種甜點選擇。無論何時享用，特濃巧克力巧貝麵包都能帶來滿足的味覺體驗。

大理石螺旋麵包

大理石螺旋麵包是一種精美而美味的烘焙麵包，得名於其獨特的外觀，麵包的製作方式包括兩種不同的麵糰，一種是含有巧克力的麵糰，另一種是原味的麵糰。這兩種麵糰被交錯捲在一起，形成了美麗的螺旋紋路。

大理石螺旋麵包的製作可能需要一些技巧，但它給人的視覺和味覺體驗都是值得的。無論你是烘焙新手還是有經驗的廚師，都可以嘗試製作這款美味的麵包，以驚喜和享受你的家人和朋友。

SANNENG

返樸歸真 工心獨具

植纖柄直型羊毛刷

植物セルロース柄ハケ

Wool Pastry Brush-Plant Fiber Handle

適用於刷蛋液、糖水、醬汁、油等使用

世界各地，據說約有108種海洋動物，
都被發現在食用塑膠，
三能從減塑做起，減少塑膠材料使用，
保護海洋生態。



減塑工藝

食品級環保材質，可回收再利用



可吊掛設計

輕鬆瀝水，節省收納空間



100% 羊毛

食品級無漂白，可直接接觸食品



刷毛細密

刷頭羊毛量多，無需反覆蘸取



SN40424

植纖柄直型羊毛刷-小(2入)
235x25x35 mm

SN4043

植纖柄直型羊毛刷-中
235x50x35 mm

SN4044

植纖柄直型羊毛刷-大
235x75x35 mm

羊毛+聚丙烯(PP)+植物纖維



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

AUTOMATED PRODUCTION LINE



電子目錄



北區業務



中區業務



南區業務

自動化生產線

責任, 為您提供
專業的技術支持



SINMAG BAKERY MACHINE
AUTOMATION SYSTEM VISION



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
中區 : 台中市西屯區廣福路317之2號 T : (04)2706-9912 E : taichung@sinmag.com.tw
區 : 高雄市鳥松區大昌路478號 T : (07)3700870 E : kaohsiung@sinmag.com.tw
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
10月

October



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
1 +七	2 +八	3 +九 · 國王派開始報名	4 +十	5 +一	6 +二	7 +三
台北 王祥富 師傅 千滋百味·真食味	台北 中 Lescure 國王派 分享會 千滋百味·真食味	台中 高雄 高雄	無框架玩翻法式 甜點 Lescure 國王派 分享會 千滋百味·真食味	台北 范舜惟 師傅 Lescure 國王派分享會		雙十節連假
8 寒露	9 +五	10 +六	11 +七	12 +八	13 +九	14 +十
雙十節連假 敬請提前備貨，避免物流接單繁忙無法按時送達！						
15 初一	16 初二	17 初三	18 初四	19 初五	20 初六	21 初七
			台北 Chef Arthur WEISSE BRIDOR 快食上新體驗	台中 新竹 Chef Arthur WEISSE BRIDOR 快食上新體驗 臺玉瑞 師傅 聖誕頌	台北 蘆玉瑞 師傅 聖誕頌	
22 初八	23 初九 · 重陽節	24 霜降	25 +一	26 +二	27 +三	28 +四
		高雄 台北 蘆玉瑞 師傅 聖誕頌 Chef Federico Vedani 義大利水果麵包講習	高雄 台南 BRIDOR 快食上新體驗 臺玉瑞 師傅 聖誕頌	台南 嘉義 台中 BRIDOR 快食上新體驗 臺玉瑞 師傅 聖誕頌 義大利水果麵包 講習	嘉義 台中 Chef Arthur WEISSE BRIDOR 快食上新體驗 臺玉瑞 師傅 聖誕頌	
29 +五	30 +六	31 +七 · 萬聖節	11/01 +八	11/02 +九	11/03 +十 · 初賽	11/04 +十一
台中 王祥富 師傅 千滋百味·真食味	桃園 高雄 台中 台北 桃園	千滋百味·真食味 樂比水果 冰淇淋饗宴 繽紛麵包創意 派對	台北 台中 Chef Jean-François DEVINEAU 樂比水果 冰淇淋饗宴 王祥富 師傅 千滋百味·真食味	高雄 黃宗辰 師傅 繽紛麵包創意派對	台中 黃宗辰 師傅 繽紛麵包創意派對 德麥法國萊思克盃 國王派冠軍賽初賽	

| 無框架玩翻法式甜點 - 伊藤 文明 師傅 / 報名條件 : MIKOYA 產品訂購 5000 元以上, 報名請洽德麥業務 |

10 月 03 日 (二) PM 01:00 - 05:00	台北 台北德麥	(02) 2298-1347
10 月 04 日 (三) PM 01:00 - 05:00	台中 台中德麥	(04) 2359-2203

新北市五股區五權五路 31 號
台中市南屯區工業區 20 路 32 號

| Lescure 國王派分享會 - 范舜惟 師傅 / 報名條件 : 萊思克產品訂購 3000 元以上, 報名請洽德麥業務 |

10 月 03 日 (二) PM 06:00 - 08:00	台中 台中德麥	(04) 2359-2203
10 月 04 日 (三) PM 06:00 - 08:00	高雄 高雄德麥	(07) 397-0415
10 月 05 日 (四) PM 06:00 - 08:00	台北 台北德麥	(02) 2298-1347

台中市南屯區工業區 20 路 32 號
高雄市三民區銀杉街 55 號
新北市五股區五權五路 31 號

| BRIDOR 快食上新體驗 - Chef Arthur WEISSE / 報名條件 : 請洽德麥業務 |

10 月 18 日 (三) PM 02:00 - 05:00	台北 台北德麥	(02) 2298-1347
10 月 19 日 (四) PM 02:00 - 05:00	台中 台中德麥	(04) 2359-2203
10 月 25 日 (三) PM 02:00 - 05:00	高雄 高雄德麥	(07) 397-0415
10 月 26 日 (四) PM 02:00 - 05:00	台南 台南德麥	(06) 273-7250
10 月 27 日 (五) PM 02:00 - 05:00	嘉義 翱鼎食材	(05) 236-6298

新北市五股區五權五路 31 號
台中市南屯區工業區 20 路 32 號
高雄市三民區銀杉街 55 號
臺南市永康區永大路一段 122 號
嘉義市西區遠東街 50 號
桃園市蘆竹區長興路四段 338 號

| 千滋百味·真食味 - 王祥富 料理長 / 報名條件 : 請洽德麥業務 | 小班授課, 上下午場內容相同, 擇一報名即可 !

10 月 02 日 (一) AM 09:30 - 11:30 / PM 14:30 - 16:30	台北 台北 檳格	(02) 2298-1347
10 月 03 日 (二) AM 09:30 - 11:30 / PM 14:30 - 16:30	台中 台中 檳格	(04) 2359-2203
10 月 04 日 (三) AM 09:30 - 11:30 / PM 14:30 - 16:30	高雄 高雄 檳格	(07) 397-0415
10 月 30 日 (一) AM 09:30 - 11:30 / PM 14:30 - 16:30	台中 台中 檳格	(04) 2359-2203
10 月 31 日 (二) AM 09:30 - 11:30 / PM 14:30 - 16:30	高雄 高雄 檳格	(07) 397-0415
11 月 01 日 (三) AM 09:30 - 11:30 / PM 14:30 - 16:30	台北 台北 檳格	(02) 2298-1347

台北市內湖區堤頂大道一段 327 號
台中市南屯區龍德路一段 106 號
高雄市仁武區鳳仁路 135-1 號
台中市南屯區龍德路一段 106 號
高雄市仁武區鳳仁路 135-1 號
台北市內湖區堤頂大道一段 327 號

| 聖誕頌 - 蘆玉瑞 師傅 / 報名條件 : 請洽德麥業務 |

10 月 19 日 (四) PM 06:00 - 09:00	新竹 新竹德麥	(03) 523-3068
10 月 20 日 (五) PM 06:00 - 09:00	台北 台北德麥	(02) 2298-1347
10 月 24 日 (二) PM 06:00 - 09:00	高雄 高雄德麥	(07) 397-0415
10 月 25 日 (三) PM 06:00 - 09:00	台南 台南德麥	(06) 273-7250
10 月 26 日 (四) PM 06:00 - 09:00	嘉義 露比夫人	(05) 236-6298
10 月 31 日 (二) PM 06:00 - 09:00	桃園 全國食材廣場南崁店	(02) 2298-1347

新竹市北區警光路 40 號
新北市五股區五權五路 31 號
高雄市三民區銀杉街 55 號
臺南市永康區永大路一段 122 號
嘉義市西區遠東街 50 號
桃園市蘆竹區長興路四段 338 號

| 義大利水果麵包講習 - Chef Federico Vedani / 報名條件 : 預煮穀粒 1 包或裸麥麵包粉箱, 報名請洽德麥業務 |

10 月 24 日 (二) PM 01:00 - 05:00	台北 台北德麥	(02) 2298-1347
10 月 26 日 (四) PM 01:00 - 05:00	台中 台中德麥	(04) 2359-2203

新北市五股區五權五路 31 號
台中市南屯區工業區 20 路 32 號

| 樂比水果冰淇淋饗宴 - Chef Jean-François DEVINEAU / 報名條件 : 樂比產品訂購 5000 元以上, 報名請洽德麥業務 | 10/31 冰淇淋製作分享 : 11/01 冰淇淋產品運用 兩天課程內容不同, 可分開報名 !

10 月 31 日 (二) AM 10:00 - 16:00	台中 台中德麥	(04) 2359-2203
11 月 01 日 (三) AM 10:00 - 16:00	台中 台中德麥	(04) 2359-2203

台中市南屯區工業區 20 路 32 號
台中市南屯區工業區 20 路 32 號

| 繽紛麵包創意派對 - 黃宗辰 師傅 / 報名條件 : 梵豪登產品訂購 1500 元以上, 報名請洽德麥業務 |

10 月 31 日 (二) PM 01:00 - 05:00	台北 台北德麥	(02) 2298-1347
11 月 02 日 (四) PM 01:00 - 05:00	高雄 高雄德麥	(07) 397-0415
11 月 03 日 (五) PM 01:00 - 05:00	台中 台中德麥	(04) 2359-2203

新北市五股區五權五路 31 號
高雄市三民區銀杉街 55 號
台中市南屯區工業區 20 路 32 號



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

官方網站



股票代號

1264

<http://www.tehmag.com.tw>

電話 : +603-55258879

美國子公司 18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA

印尼子公司 Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420

馬來西亞子公司 電話 : +62 21 64719599