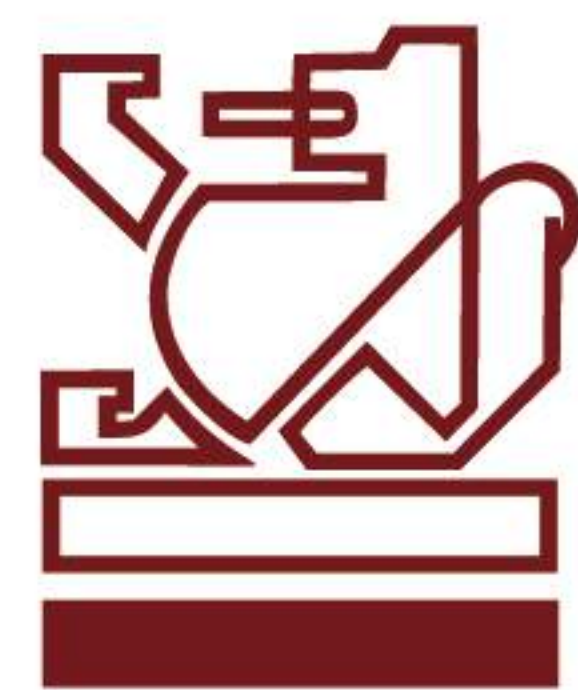


2023 / 11 No.275

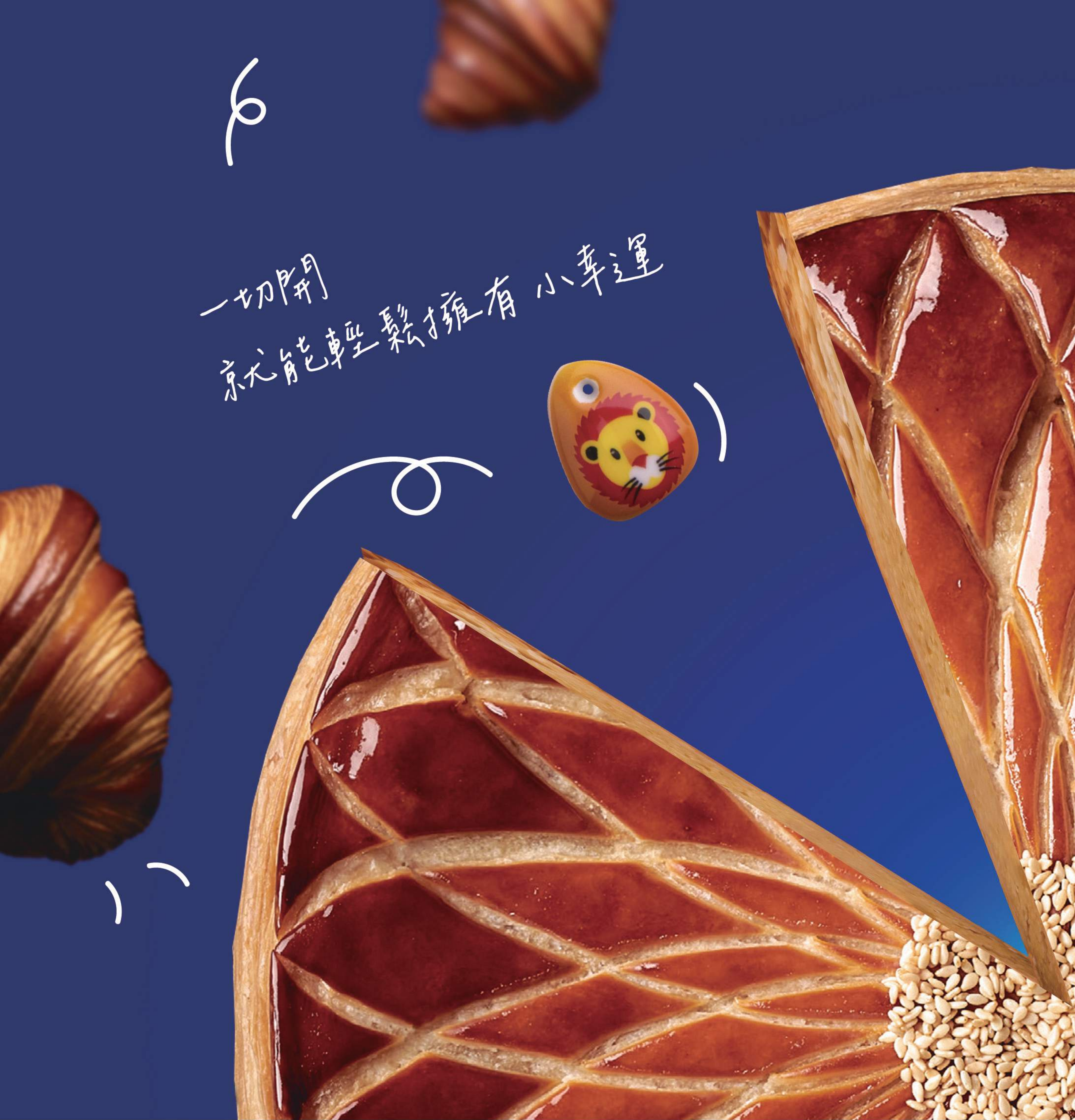
November



烘焙新訊



陳健



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。



迷你瓷偶大賞



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)

---商品數量有限,售完為止!要買要快,幸運就掌握在你手中---

LESCURE國王派分享會



德麥麵包西點師百科全書
范舜惟

為了擴大對國王派烘焙技藝的認識，特別邀請到德麥國王派比賽技術指導范舜惟師傅，親自主持精彩的國王派分享會，深入探討製作這項經典國王派的秘訣和技巧。這次的分享會突破傳統意義上的講座，更是直接零距離讓現場賓客更加瞭解製作的秘訣，將觀眾引領進入國王派的神秘世界，深入了解製作這道美食的複雜過程，包括獨特的雕花技法、派皮的巧妙製作等多方位技藝。

在製作國王派的過程中，范師傅不吝傳授小竅門，使用牙籤在派皮戳小孔，以記住每一次的折疊步驟，避免在同時處理多品項時出現錯誤。而國王派的特色之一就是傳統內餡的風味，范師傅表示曾有參賽者在傳統國王派比賽項目添加水果酒導致錯失晉級資格，傳統國王派的經典所在即是杏仁奶油餡與萊姆酒，能夠讓內餡散發出迷人的香氣，提升整體口感。在分享會上，他還強調了派皮的製作技巧，建議將製作好的皮餡冷藏，以保持其一致的軟硬度。此外，他分享了雕花的技巧強調斜刀操作、少折數的重要性，製作出來的國王派更加蓬鬆、美觀。

除了國王派的製作技巧，范師傅也分享對法式可頌的改良建議，將底部的三角形大小由傳統的7.5公分增至9公分，既美觀又提升了口感。同時，他回顧了過去比賽中參賽者常見的錯誤，並提供了實用的解決方案，幫助烘焙愛好者避免陷入相同的困境，讓未來的烘焙愛好者能夠更加得心應手，避免常見的烘焙陷阱。

在此次LESCURE國王派分享會上，LESCURE萊思克原廠也一同宣傳了即將舉辦的第四屆國王派比賽。這次比賽的冠軍將獲得豐厚50萬獎金，並且獲得韓國進修之旅的機會，還能在12月的甜蜜生活日市集上擁有專屬攤位。比賽報名截止日期為11月2日晚上11:59，鼓勵所有烘焙愛好者和專業烘焙師傅踴躍參加，共同展現烘焙的技藝，見證國王派的經典魅力！

這場國王派分享會不僅僅是一次技藝的傳承，更是一個烘焙愛好者們交流心得、共同進步的平台。范師傅的悉心指導，讓參與者們受益匪淺。讓我們一同期待第四屆國王派比賽的精彩，並在烘焙的道路上不斷前行！



**10/03(二)
雙人組挑戰
開始報名**

報名網址



德麥法國萊思克盃 國王派冠軍賽

2023 LESCURE Galette des Rois Competition
第四屆

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日期前補齊者，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%



《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。

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

協辦單位：



SINMAG

報名網址



(報名於11月02日(四)23:59止)



法國萊恩克盃 國王派冠軍賽

2023 "Lescure" Galette des Rois Competition

第四屆

全台最專業烘焙賽事開跑 初賽報名開催

歡迎高手過招 爭奪50萬冠軍獎金

全台最專業的烘焙賽事《德麥法國萊恩克盃國王派冠軍賽》即日起開跑。由德麥食品股份有限公司主辦、LESCURE萊恩克原廠、中華穀類食品工業技術研究所等協辦的《德麥法國萊恩克盃國王派冠軍賽》堪稱台灣規模最大、最專業的烘焙賽事，今年將堂堂邁入第四屆。為推動烘焙業交流，主辦單位今年更動決賽賽制，決賽將以雙人組隊參賽，於中華穀類食品工業技術研究所現場實際操作包含國王派(傳統、創意)、傳統可頌、創意丹麥、布里歐系列，以及剩料再利用的創意千層等5項品項，決賽前三名除獲得獎金、獎牌鼓勵之外，主辦單位另加碼贈送每人乙次韓國進修之旅，估計獎金總值飆破100萬台幣！

■ 初賽以傳統國王派和經典可頌取得決賽權 即日起接受網路報名

第四屆《德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽》即日起將接受網路報名，報名截止日為11/02(四) 23:59，初賽將於11/03(五)13:00起進行試吃評選，當天選出8組選手晉級決賽，決賽將於12/09(六)、12/10(日)假中華穀類食品工業技術研究所舉行，結果將在12/11(一)於台北文華東方酒店頒獎典禮中揭曉。

報名初賽選手除需準備2個8吋圓形傳統經典原味(杏仁奶油餡)國王派，另需依LESCURE萊思克原廠提供的經典可頌配方，製作8顆萊思克經典可頌。經典可頌配方出自榮獲2000年法國最佳工藝師Meilleur Ouvrier de France(MOF大獎)Nicolas Boussin之手，強調以精品級LESCURE萊思克AOP發酵奶油製作成的可頌，成品口感外酥內軟、香氣優雅濃郁，勢必將在選手緊密的練習與帶動下風靡全台烘焙界。Nicolas Boussin強調：「沒有人能像LESCURE萊思克的奶油一樣，為糕點加入風味和酥脆感！」

■ 產學界評審從技術風味4大項評分

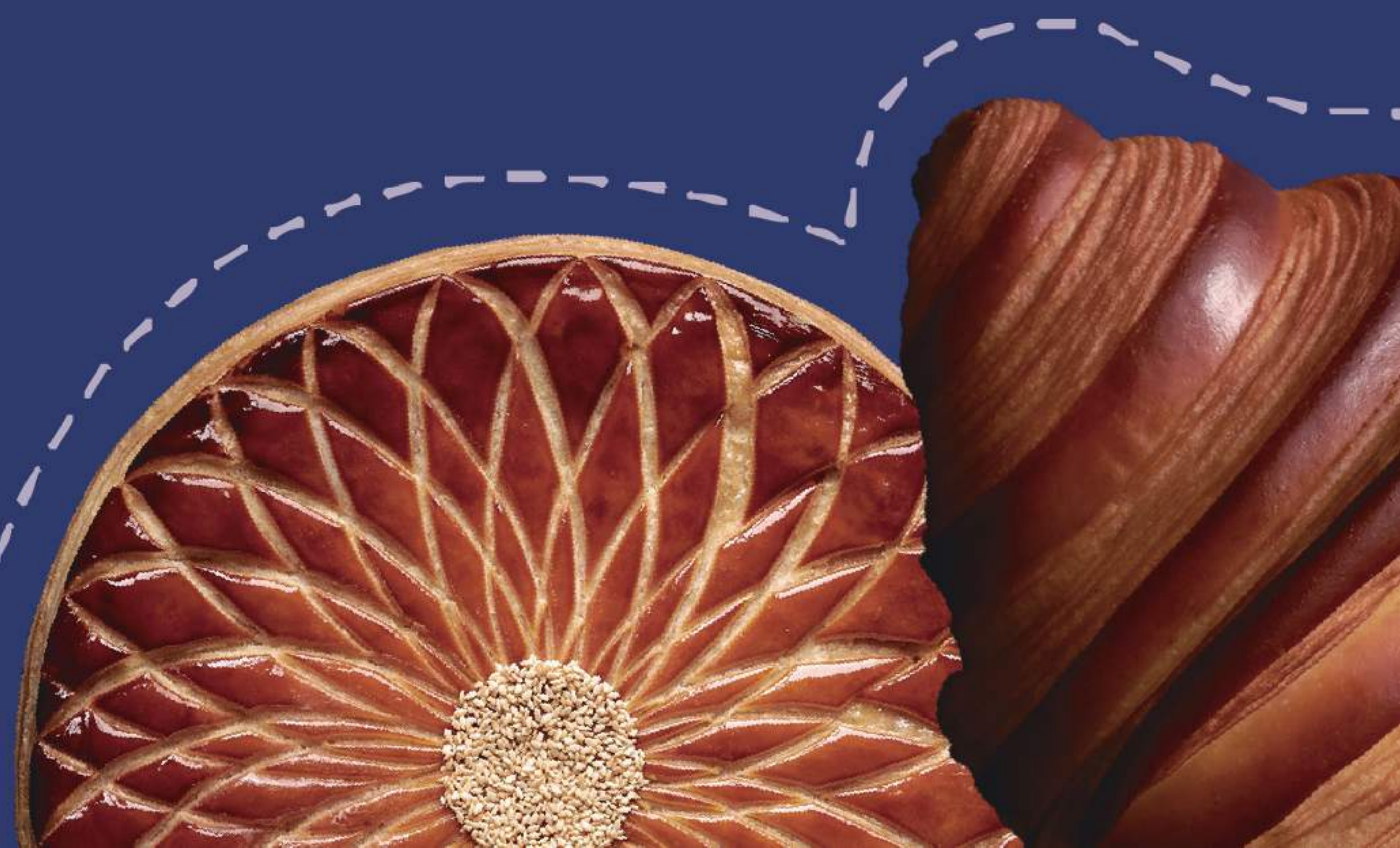
初賽作品將由結合產、學各界之專業評審就層疊延壓狀態、獨創性、酥皮口感及風味和外觀等4大項目進行評分，11/03(五)選出得分最高的前8強選手並公佈、通知其進入冠軍賽。

為鼓勵烘焙業手藝與經驗傳承，8強選手將以雙人組隊參與決賽，除延續去年國王派(傳統、創意)、傳統可頌、創意丹麥之外，今年將擴及同樣以凸顯奶油清香為重點的布里歐系列，同時引入時下餐飲業最流行的「零剩餘、全利用」的概念，鼓勵選手運用創意，將剩餘麵團重新創作，給予新生，同時鼓吹烘焙業界一同為環境永續盡一分力。

決賽前三名除獲得獎金、獎牌鼓勵之外，主辦單位另加碼贈送每人乙次韓國進修之旅，估計獎金總值飆破100萬台幣，其中高達50萬元的冠軍獎金更傲視國內烘焙競賽，活絡市場帶動技術升級的創舉，堪稱台灣烘焙業之最。

精品級LESCURE萊思克AOP發酵奶油是由Baron de Lescure先生於1884年在夏朗德產區所建立，緊接著於1890年時，LESCURE萊思克在巴黎國際展覽中贏得金牌，自此夏朗德奶油一戰成名。之後，夏朗德-伯瓦圖產區(Poitou Charentes)成為法國第一個獲得AOP認證的產區，而LESCURE萊思克奶油也成為在夏朗德-伯瓦圖產區(Poitou Charentes)第一個獲得AOP認證的奶油。時至今日，LESCURE萊思克AOP發酵奶油是唯一用於MOF選拔賽的奶油，證明其優越精純的品質領先所有法國AOP發酵奶油。除此之外，LESCURE萊思克AOP發酵奶油也是許多法國米其林、頂級名廚愛用的發酵奶油。

第四屆《德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽》採雙人組隊並引入永續與環保概念，且決賽內容擴及國王派(傳統、創意)、傳統可頌、創意丹麥、布里歐系列，以及剩料再利用的創意千層，節慶、日常與環保兼具，更考驗選手對奶油麵團的駕馭能力、烘焙產品風味的掌握度以及惜物愛物的精神，期待各方高手踴躍報名、也讓我們齊聲替台灣的烘焙職人們加油打氣！





法國最佳工藝師(MOF)選拔賽

唯一指定發酵奶油品牌
萊思克(LESCURE) AOP發酵奶油



在世界烘焙界享有極高評價的法國奶油品牌，幾乎都獲得歐洲原產地命名保護認證(AOP)，德麥食品代理的萊思克(LESCURE) 奶油也不例外，這款精品級AOP發酵奶油也是目前法國唯一用於國家級法國最佳工藝技師(MOF)選拔賽的品牌，再度證明其優越精純的品質領先所有法國AOP發酵奶油。

所謂的原產地命名保護認證，指的是乳製品從牛的品種、牛乳產地、集乳時間、奶油製程、發酵熟成時間，發酵菌種和溫度等都受到嚴格規範，甚至就連製程也只能使用當地傳統的工藝和技術製造。獲得此認證的農產品還得時時被檢核，一旦發現不符資格，即取消認證。

就像紅酒，因為風土和釀製工法的差異而有各自的風味、香氣和口感，奶油也是如此，這就是原產地命名保護認證最深層的意義——保障風土的滋味，因此只要獲得此認證的產品被普羅大眾深信是高品質、優質的產品。

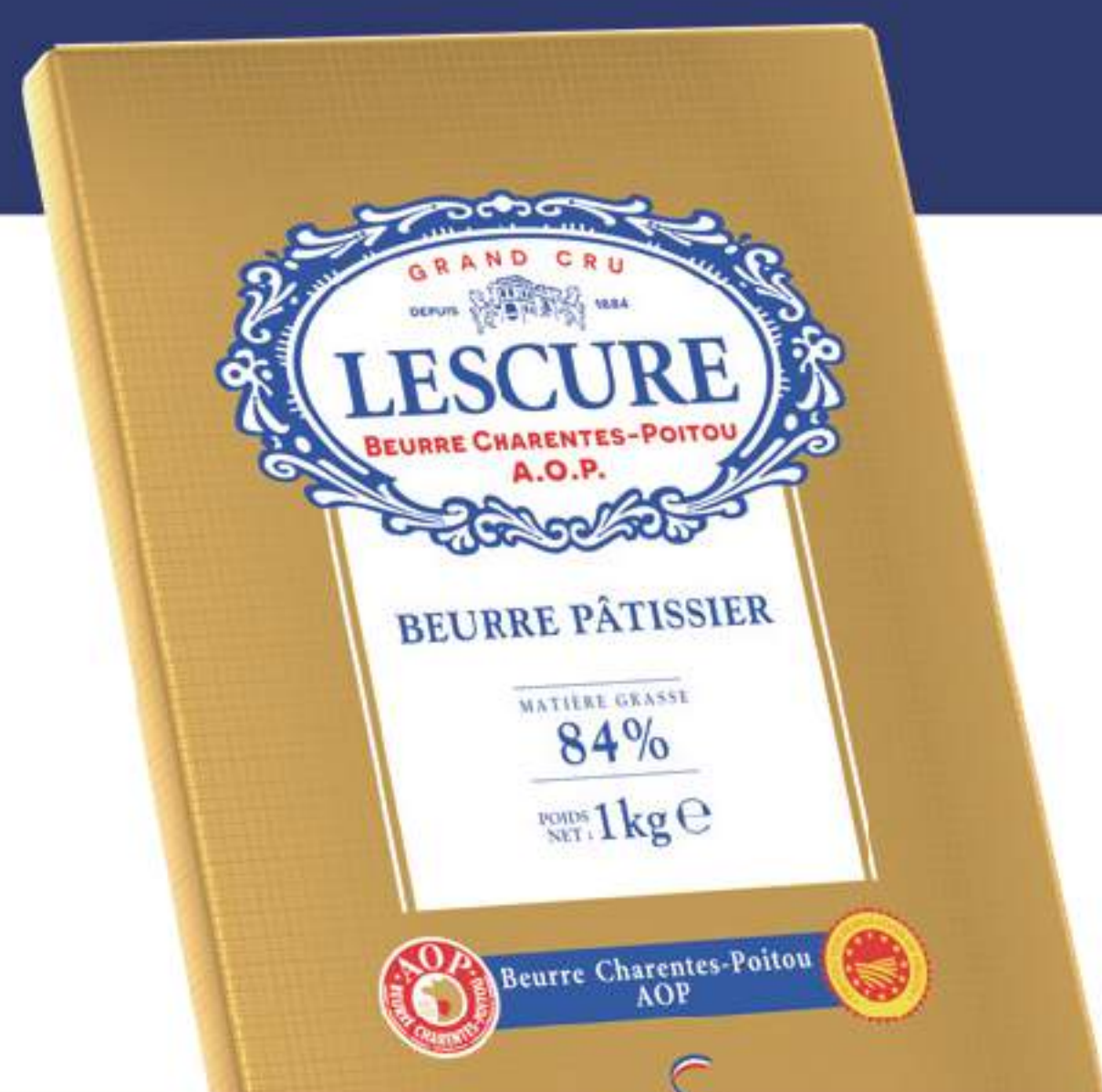
夏朗德-伯瓦圖產區(Poitou Charentes)是法國第一個獲得AOP認證的產區，而萊思克(LESCURE)奶油也成為在夏朗德-伯瓦圖產區(Poitou Charentes)第一個獲得AOP認證的奶油，歷史悠久。萊思克(LESCURE)是由Baron de Lescure先生於1884年在克萊古堡建立，緊接著於1890年，萊思克(LESCURE)奶油在巴黎國際展覽中贏得金牌，讓夏朗德奶油一戰成名，也是唯一用於MOF選拔賽的法國AOP發酵奶油。

MOF是Meilleur Ouvrier de France的縮寫，中文即是法國最佳工藝技師，此獎項是頒布給13大類180種專業項目的工藝大師，包含餐飲、建築、紡織、服裝等等專業領域，所有的獎項都是由法國政府頒布，其審核門檻為法國所有專業領域獎項的最高級，因此在法國具有非常崇高的地位。除此之外，萊思克(LESCURE) AOP發酵奶油仍是許多法國米其林、頂級名廚愛用的發酵奶油，法國最佳甜點工藝師 MOF 尼可拉斯波森 (Nicolas Boussin)就曾說過：「萊思克(LESCURE) AOP發酵奶油它永恆不變的頂級品質，演繹出完美的層次及效果，讓我有絕對信心做出美食。」

萊思克(LESCURE)AOP發酵奶油之所以可以成為不少頂級名廚愛用，起因於其乳源取得主要來自夏朗德、夏朗德濱海、督雪夫、芳地、葉納等區域，牛種只用荷斯登牛、諾曼第牛及經認可的高品質牛種，並餵以夏朗德-伯瓦圖產區AOP奶油認可的牧草糧食；並且在製程中鮮乳脂在攪乳前就進行慢速生物熟成發酵，讓萊思克(LESCURE) AOP發酵奶油散發榛果香氣及鮮乳脂口感，釋放層次豐富的味道。

而在操作性上，萊思克(LESCURE) AOP發酵奶油也因為可塑性、延展性高，操作容易，再加之融點低，化口性佳，因此用以製作含油量極高的千層派皮，例如風行世界的國王派等甜點尤其適合，其高品質深受國內烘焙、餐飲業者青睞，儼然已成德麥食品旗下成長性最強的主力商品。

唯一指定的發酵奶油 有哪些產品呢？



法國LESCURE(冬乳製成) AOP片裝發酵無鹽奶油84%(1kg)

- 含84%乳脂肪
- 頂級特殊風味，讓可頌、酥皮類糕餅味道更豐富
- 延展塑性佳，適合旋轉扭曲整形
- 應用：千層、可頌、酥皮、塔皮產品，效果更酥脆

※國王派比賽指定使用原料※



法國LESCURE AOP發酵無鹽奶油(5kg)

- 混合用奶油：較其他同類產品延展性更佳
- 適用烘焙及烹飪，質地緊實，切割容易
- 通用型奶油，經濟便利的包裝
- 應用：各式廚房料理、西式濃湯烹調與西式糕點烘焙



法國LESCURE AOP發酵無鹽奶油(500g/250g)

- 多種用途：烹調料理(醬汁、肉類料理、調味奶油)，可直接食用品嚐原味
- 方便切塊
- 圓條狀：既優質又方便操作
- 應用：各式廚房料理、西式濃湯烹調與西式糕點烘焙



法國LESCURE AOP發酵有鹽奶油 (250g)

- 多種用途：烹調料理(醬汁、肉類料理、調味奶油)，可直接食用品嘗原味
- 方便切塊
- 圓條狀：既優質又方便操作
- 應用：各式廚房料理、西式濃湯烹調與西式糕點烘焙



法國萊思克LESCURE 動物鮮奶油35% (1000ml)

- 乳脂含量35%，乳香濃郁
- 顛覆對鮮奶油的甜膩印象，清爽不膩
- 優越的打發率和極佳的穩定性，烘焙新手也輕鬆上手
- 應用：各式廚房料理、西式濃湯烹調與西式糕點烘焙





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



黃色落葉造型巧克力風味裝飾

編號:UDDL77688

尺寸:直徑 55 mm

數量:24 pcs/盒



春天葉片造型巧克力風味裝飾

編號:UDDL77687

尺寸:直徑 55 mm

數量:24 pcs/盒

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!

「新的一年從吃」





法國PCB巧克力 
PCB CREATION
Manufacture d'émotions



招財銅錢造型巧克力裝飾

編號:070362

尺寸:直徑32 mm

數量:140 pcs



熊貓造型巧克力裝飾

編號:070373

尺寸:24mm x 30 mm

數量:208 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



櫻花造型巧克力裝飾

編號:070384

款式:2種款式

數量:176 pcs



桃紅櫻花造型巧克力裝飾

編號:070363

尺寸:直徑 30mm

數量:176 pcs



小花造型巧克力裝飾

編號:070381

尺寸:25mm x 24mm

數量:234 pcs



招財貓造型巧克力裝飾

編號:070370

尺寸:24mm x 33.5mm

數量:72 pcs



巧克力開始!!!



恭喜發財造型巧克力裝飾

編號:087049

尺寸:60 x 27mm

數量:96 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





費南雪
フィナンシェ



許願池
トレヴィ

香料和香草，早已成為我們飲食生活中不可或缺的元素，不僅能療癒味蕾，還具有神奇的提味效果。在這次的德麥講習會上，我們邀請到「MIKOYA香商」的烘焙大師伊藤文明，親自傳授如何完美調配烘焙香料以及烘焙祕訣。

伊藤文明師傅對甜點製作的獨特理念

他曾以為甜點有一套固定的製作方式，但在走訪法國後，大大改變了他的看法。他認為甜點是無框架的，可以根據客人的口味進行調整，不應受限於單一風格。這一次他帶來的法式甜點都充滿特色，並且帶有他特殊的回憶。

八王子百香瑪德蓮

伊藤文明師傅的烘焙店位於日本的八王子市，這個地方稀有種植著百香果，雖然日本不屬於熱帶國家，但八王子卻能夠成功種植出這種水果，因此他巧妙地運用當地的百香果製作出別樣風味的瑪德蓮，是一款極富在地特色的甜點。



八王子百香瑪德蓮
八王子パッションマドレーヌ



生乳檸檬起司
フロマージュクリュ



日本伊藤文明師傅親見自傳授 探索法式甜點的無限可能

許願池

許願池甜點是伊藤文明師傅在義大利參賽的獲獎作品，它呈現出義大利當地許願池的意象，蛋糕內的甘納許代表水池，中央的圓點就像是硬幣，而拋物線狀的巧克力則宛如拋入硬幣後濺起的水花，簡直是甜點界的藝術品。

生乳檸檬起司

這個甜點是他童年的回憶，伊藤文明師傅的奶奶經常為他做生乳檸檬起司，因此他循著童年的味道製作出這款蛋糕，希望大家能品嚐出帶給人幸福溫暖的味道。

伊藤文明師傅曾在2012年贏得日本國內國王派比賽冠軍，2013年代表日本參加國王派世界賽，與來自世界各地的300名國王派專家一較高下，因此伊藤文明師傅獲得第十名的佳績，等同於外國參賽者中的第一名。他樂於分享製作國王派的心得，強調視覺、口感和杏仁餡的平衡是關鍵，每個元素都展現出自己的獨特風采，就是完美的國王派。

有趣的是，當伊藤文明師傅得知德麥即將舉辦的國王派比賽，冠軍獎金高達50萬台幣時，他流露出心動的表情，讚揚台灣的國王派比賽規模宏大，是烘焙師傅展現才華的絕佳舞台。

---產品數量有限,售完為止!---

歲末時節,溫暖的聖誕氛圍彷彿籠罩整個城市。燈飾閃耀,心情也跟著明亮。在這特別的時刻,家人們團聚一堂,朋友間互贈心意。今年,德麥食品帶來更多可愛的聖誕產品,如夢幻般的薑餅屋、色彩繽紛的小巧瓷杯,為節日增添濃厚的甜蜜。方便店家製作小巧玲瓏的美味,不僅是味蕾的享受,更是情感的傳遞。趁著這個美好時刻,讓我們一同品味幸福,把握機會,立即訂購,與摯愛分享這份美好,一同度過難忘的聖誕時光。



一份杯子蛋糕
聖誕氣氛不嫌少



聖誕瓷杯-歡樂老公公

編號:LCC699C

數量:12個/盒;10盒/箱



聖誕瓷杯-聖誕熊

編號:LCC6992

數量:12個/盒;10盒/箱



聖誕瓷杯-老公公

編號:LCC699 - 170 cc

LCC699B - 105 cc

數量:12個/盒;10盒/箱



聖誕瓷杯-小雪人

編號:LCC6991 - 170 cc

LCC6991B - 105 cc

數量:12個/盒;10盒/箱



2022聖誕瓷杯-老公公

編號:LCC699A - 105 cc

數量:12個/盒;10盒/箱



2022聖誕瓷杯-小雪人

編號:LCC6991A - 105 cc

數量:12個/盒;10盒/箱



溫暖幸福聖誕滿屋



豪華別墅薑餅屋

編號:J100 - OEM完成品

尺寸:長21 x 寬21 x 高30 cm

包裝:精美透明包裝盒

附贈:20燈聖誕串燈1組



聖誕天堂

編號:J102 - OEM完成品

編號:J102A - DIY自己動手作

尺寸:直徑14 x 高13.5 cm

難易度:適合國中、國小



歡樂雪橇

編號:J116 - OEM完成品

編號:J116A - DIY自己動手作

尺寸:長11 x 寬9 x 高13 cm

難易度:適合國中、國小



平安樹屋

編號:J101 - OEM完成品

編號:J101A - DIY自己動手作

尺寸:長16 x 寬16 x 高20 cm

難易度:適合高中、國中



聖彼得之屋

編號:J114 - OEM完成品

編號:J114A - DIY自己動手作

尺寸:長13 x 寬13 x 高15 cm

難易度:適合高中、國中



DIY聖誕小屋

編號:J106A - DIY自己動手作

尺寸:長7 x 寬7 x 高7 cm

難易度:適合1~2年級國小、幼稚園



薑餅屋皆附精美透明包裝盒(包裝示意圖)

莓好日子

STRAWBERRY

in happiness every day



草莓戀人

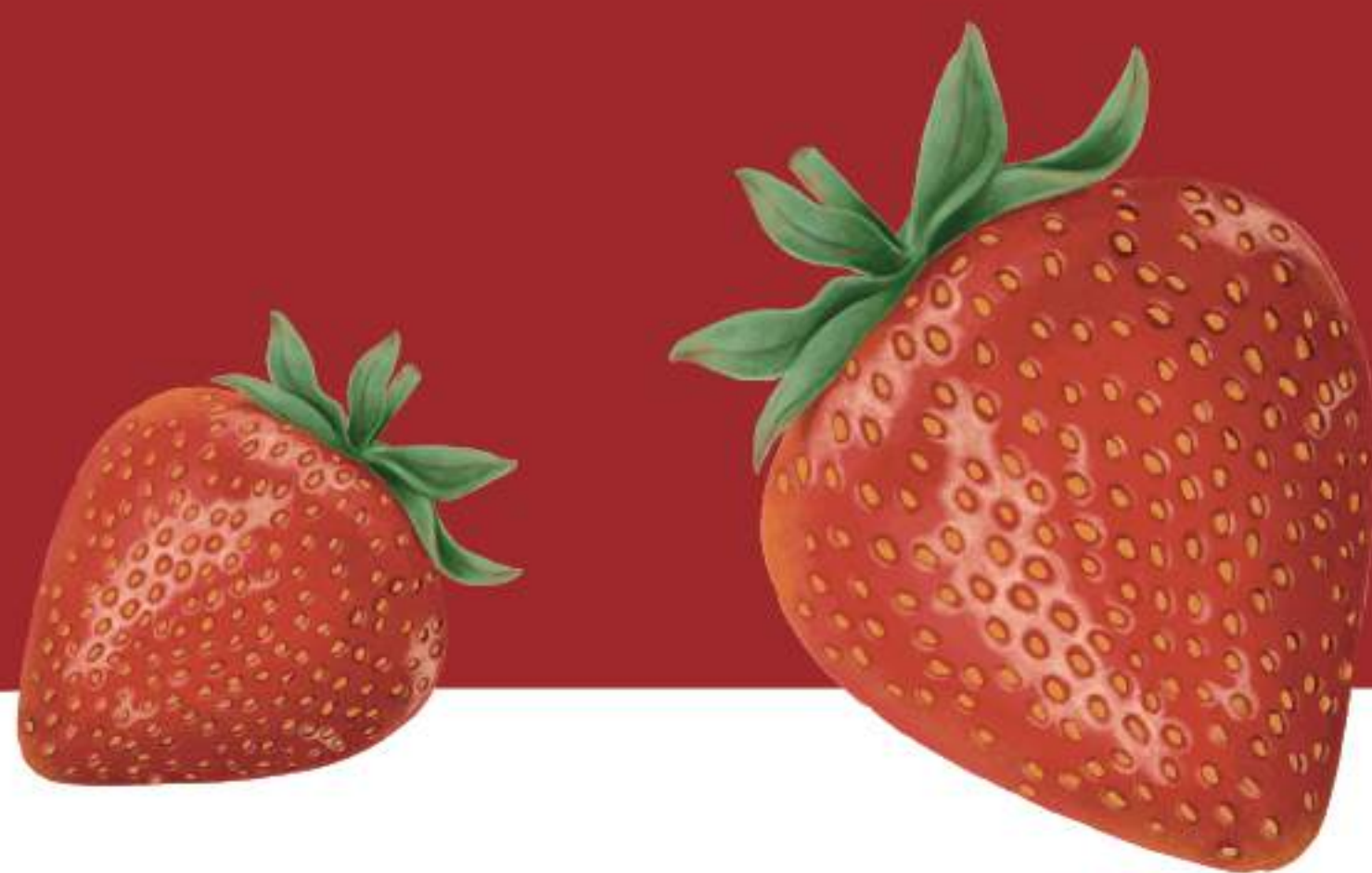
材料	重量(g)
鷹牌高筋麵粉	850
德紐奶粉	30
大日本明治上白糖	120
伯爵棕色酵母	20
食鹽	16
第三代改良劑	5
伯爵棕色酵母	17
水	300
德紐無鹽奶油	150
煉奶	50
全蛋	200
總計	1758



煉乳草莓大理石

材料	重量(g)
鷹牌高筋麵粉	800
鑽石低筋麵粉	400
凍固改良劑	10
第三代改良劑	5
伯爵棕色酵母	5
藍圓鮮奶油	100
冰水	350
德紐無鹽奶油	200
大日本明治上白糖	150
德麥蜂蜜	50
食鹽	10
德紐全脂奶粉	40
全蛋	200
總計	2320





德麥乾燥草莓粉

精選新鮮草莓進行乾燥，經過層層磨製，運用冷凍真空乾燥技術製作，無額外添加糖、無使用人工香料及色素。

德麥乾燥草莓(碎粒)

經過瞬間高溫將水分脫乾的高超技術變成脆粒。泡水中三分鐘之後，就還原成水果果肉口感比果凍還軟。

德麥草莓乾

新鮮草莓選製，草莓顆粒完整，口味香甜，色澤漂亮。可直接食用，也可方便應用於各式甜點、蛋糕，也可以作為甜點內餡增加口感層次。

樂比草莓果泥

選用最頂級優質完熟水果，採用最先進技術製程，保留營養、色澤與美味法國里昂甜點世界盃大賽指定品牌、美國白宮與法國御廚指定使用。

愛迪亞草莓餡

比利時愛迪亞頂級水果餡，創立於1927年，產品適合耐高溫烘焙及冷凍保存，運用廣泛，草莓略呈心形，鮮紅多汁柔軟，酸甜適中營養價值高。

紅龍冷凍草莓

法國最頂級草莓，色澤自然亮麗，新鮮採收。採收後立即採用急速冷凍技術，鎖住草莓的鮮甜與水份。讓草莓告別屬於季節限定的原料。

嘉麗寶草莓巧克力鈕扣

清爽草莓風味的巧克力，來自比利時調溫巧克力，可可含量為35.8%，草莓季時提升味蕾上的享受。

大理石草莓麵包餡

大小朋友最愛的大理石麵包，口感鬆軟又有飽足感。下午茶、點心時刻必不可少的一味。草莓麵包內餡，精選挑選上等草莓使產品呈現一層層草莓色，亮度彩麗，口味香甜。

黑玫瑰迷你草莓脆筒

黑玫瑰脆筒系列的口味多樣化，脆筒皮薄且脆，餅皮內緣有純手工的餡料塗層，有一般及迷你兩種尺寸，無防腐劑、無人工香精及色素，且不含反式脂肪。

黑玫瑰迷你草莓脆籃

純手工及天然奶油製作，皮薄且脆。採用真空包裝，無防腐劑，無人工香精及色素，非轉基因及不含反式脂肪，多種口味、尺寸且可二次烘焙。

STRAWBERRY

in happiness every day



8分熟

41921

巧巴達 100g

數量:77個/箱

退冰:30 分鐘

烤箱:180度 6-8分鐘



8分熟

41910

法國半截長棍 140g

數量:50個/箱

退冰:30 分鐘

烤箱:210度 12分鐘



冷凍麵團

41912

可頌(大) 70g

數量:30個x2包/箱

退冰:30 分鐘

烤箱:170-175度 14-16分鐘



冷凍麵團

41914

迷你可頌 25g

數量:80個x2包/箱

退冰:30 分鐘

烤箱:170-175度 12-13分鐘

層爐烤焙

退冰:15 分鐘

烤箱:上230度;下220度

時間:烤焙9分鐘

退冰:15 分鐘

烤箱:上230度;下220度

時間:烤焙13分鐘

退冰:30分鐘

烤箱:上190度;下180度

時間:烤焙26分鐘

退冰:30分鐘

烤箱:上190度;下180度

時間:烤焙22分鐘



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

41917

迷你覆盆子丹麥 35g

退冰:30 分鐘

烤箱:170-175度 12-13分鐘

數量:50個x3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



冷凍麵團

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

層爐烤焙

退冰:30 分鐘

烤箱:上190度;下180度

時間:烤焙24分鐘

退冰:30 分鐘

烤箱:上190度;下180度

時間:烤焙26分鐘

退冰:30分鐘

烤箱:上190度;下180度

時間:烤焙33分鐘

退冰:30分鐘

烤箱:上190度;下180度

時間:烤焙33分鐘



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:200度 30分鐘

數量:60個/箱



冷凍麵團

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

白底參數為旋風烤箱

橘底參數為層爐烤焙

烤焙溫度依烤箱不同在做微調

層爐烤焙

退冰:30 分鐘

烤箱:上190度;下180度

時間:烤焙33分鐘

退冰:無需退冰直接烘烤

烤箱:上230度;下220度

時間:烤焙30分鐘



事半功倍 脫模最佳幫手



噴效烤盤油

編號:AZL103

容量:600 ml



好噴烤盤油

編號:AZL104

容量:600 ml



德麥烤盤油

編號:AZL100

容量:600 ml



吃得好不如吃得巧

雞蛋是特別的存在，除了有豐富的蛋白質外，還富含許多人體必需的微量元素，由 台灣好農 X 日本PFI 食品生技大廠 X 農業科技研究院 共同研發、嚴格把關的好農業酸蛋，葉酸含量為一般雞蛋的兩倍，超高CP值，營養健康又滿足！



全球最嚴格的衛生與品質標準產品安全是保護消費者健康的關鍵，美國乳製品也是全世界最安全的產品，美國農業部(USDA) 和美國食品藥物管理局(FDA) 均確保美國乳酪能夠達到全世界最嚴格的衛生和品質標準。從牛乳自乳牛身上擠出來，到乳酪送到消費者手上為止，整個過程都需經歷持續的監控和無數的品質保證測試。

美國乳酪符合世界級嚴密的衛生和品質標準

美國的酪農場採科學化管理方式，嚴控產品品質與其食用的安全性。美國乳酪農場，從乳牛身上取出牛奶後，通過消毒過的管線，急速冷卻在攝氏4.5°C以下的冷藏槽。牛乳在運送往加工廠乳工廠後，卸載之前它會再次被測試與分析。也就是說美國乳酪工廠有一定的品質管理流程，以確保生產出高優質乳製品。

特別推薦美國NBA寶莉乳脂起士，美國空運來台，乳脂含量33%，符合美國國家標準，質地綿密滑口，色澤潔白。適合直接食用或蛋糕、麵包麵團攪拌與塗抹。

選用最優質的牛乳製成，口感滑順細緻，微甜且帶有堅果味，加入麵糰內攪拌製成麵包，咬下去濃郁奶香在口中擴散開來，為麵包增添更多層次的美味。

美國NBA寶莉乳脂起士

編號:ESI01 規格:1.36公斤/條





DDZ901 1 kg/包
DDZ901A 5 kg/包
帆船經典羅莎高脂可可粉



DDZ903
帆船金黃羅莎無鹼高脂可可粉
1 kg/包



DDZ902
帆船霓虹羅莎高脂可可粉
1 kg/包



DDZ911
帆船巧克力粉
2 kg/包



風靡全球的頂級百年品牌
嚴選主產季一級可可豆

SANNENG

不銹鋼 電子秤

2 USB・電池兩用
供電模式

4 g・oz・lb・kg
單位切換



SN0001
不銹鋼電子秤-承重15kg
225x157x45mm
304不銹鋼+ABS

15kg

最重秤重

3g

最輕起秤



內附USB

- 智能計數・扣重
- 15cm大秤面
- LCD藍光顯示



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

Christmas



電子目錄



北區業務



中區業務



南區業務



熱風爐 + 盤架 + 層爐 + 凍藏



螺旋攪拌機一包粉



冰水機



電動分塊機



全自動分割滾圓機
(可換刀座)

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 11月 November



王祥富 師傅

干滋百味·真食味

東美院 料理長
亦承風味醬 首席顧問



盧玉瑞 師傅

聖誕頌

德麥西點烘焙技師
烘焙資歷超過 20 年



Chef Jean-Francois DEVINEAU

樂比水果
冰淇淋饗宴

樂比全球糕點師傅
與樂比合作 29 年經驗



黃宗辰 師傅

繽紛麵包
創意派對

驊珍食品、德多屋、
聖瑪莉麵包組長



林煌舜 師傅

繽紛
味覺手作糖

現任德麥食品西點經理
烘焙資歷超過 25 年



Chef Arthur WEISSE

BRIDOR
快食上新體驗

BRIDOR 貝朵原廠
台灣、香港技師

最流行的麵包西點
最詳細的烘焙教學
全部都在德麥食品
歡迎訂閱烘焙園地

YouTube :



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
10/29 十五	10/30 十六	10/31 十七	1 十八	2 十九	3 廿 初賽	4 廿一
	台中 王祥富 師傅 干滋百味·真食味	桃園 高雄 台中 台北 聖誕頌 干滋百味·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-Francois DEVINEAU 樂比水果冰淇淋饗宴 王祥富 師傅 干滋百味·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	
5 廿二	6 廿三	7 廿四	8 立冬	9 廿六	10 廿七	11 廿八
		花蓮 林煌舜 師傅 繽紛味覺手作糖	宜蘭 林煌舜 師傅 繽紛味覺手作糖		台北 林煌舜 師傅 繽紛味覺手作糖	台北 LAROSE NOIRE 黑玫瑰新品試吃會
12 廿九	13 初一	14 初二	15 初三	16 初四	17 初五	18 初六
		台中 林煌舜 師傅 繽紛味覺手作糖	新竹 林煌舜 師傅 繽紛味覺手作糖	桃園 林煌舜 師傅 繽紛味覺手作糖	新竹 Chef Arthur WEISSE BRIDOR 快食上新體驗	
19 初七	20 初八	21 初九	22 小雪	23 十一 感恩節	24 十二	25 十三
		台東 高雄 BRIDOR 快食上新體驗 林煌舜 師傅 繽紛味覺手作糖	花蓮 台南 BRIDOR 快食上新體驗 林煌舜 師傅 繽紛味覺手作糖	宜蘭 嘉義 BRIDOR 快食上新體驗 林煌舜 師傅 繽紛味覺手作糖		
26 十四	27 十五	28 十六	29 十七	30 十八	12/01 十九	12/02 廿
	台中 王祥富 師傅 干滋百味·真食味	高雄 王祥富 師傅 干滋百味·真食味	台北 王祥富 師傅 干滋百味·真食味			

干滋百味·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30日(一) AM 09:30 - 11:30/PM 14:30 - 16:30 台中 台中滙格 (04) 2359-2203	台中市南屯區龍德路一段106號
10月31日(二) AM 09:30 - 11:30/PM 14:30 - 16:30 高雄 高雄滙格 (07) 397-0415	高雄市仁武區鳳仁路135-1號
11月01日(三) AM 09:30 - 11:30/PM 14:30 - 16:30 台北 台北滙格 (02) 2298-1347	台北市內湖區堤頂大道一段327號
11月27日(一) PM 14:30 - 16:30 台中 台中滙格 (04) 2359-2203	台中市南屯區龍德路一段106號
11月28日(二) PM 14:30 - 16:30 高雄 高雄滙格 (07) 397-0415	高雄市仁武區鳳仁路135-1號
11月29日(三) PM 14:30 - 16:30 台北 台北滙格 (02) 2298-1347	台北市內湖區堤頂大道一段327號
聖誕頌 - 盧玉瑞 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務	
10月31日(二) PM 06:00 - 09:00 桃園 全國食材廣場南崁店 (02) 2298-1347	桃園市蘆竹區長興路四段338號
樂比水果冰淇淋饗宴 - Chef Jean-Francois 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	台中市南屯區工業區20路32號
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
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	新北市五股區五權五路31號
11月02日(四) PM 01:00 - 05:00 高雄 高雄德麥 (07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
11月03日(五) PM 01:00 - 05:00 台中 台中德麥 (04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
LAROSE NOIRE 黑玫瑰新品試吃甜點會 / 報名條件：11月購買黑玫瑰產品訂購一箱，報名請洽德麥業務	
11月11日(六) PM 01:00 - 05:00 台北 泡泡飯店展廳空間 (02) 2298-1347	台北市大安區市民大道四段168號1樓展廳空間
繽紛味覺手作糖 - 林煌舜 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務	
11月07日(二) 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
11月08日(三) 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
11月10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
11月14日(二) 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
11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
11月16日(四) PM 06:00 - 09:00 桃園 全國食材廣場南崁店 (02) 2298-1347	桃園市蘆竹區長興路四段338號
11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
11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
11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
BRIDOR 快食上新體驗 - Chef Arthur WEISSE / 報名條件：請洽德麥業務	
11月17日(五) PM 02:00 - 05:00 新竹 新竹德麥 (03) 523-3068	新竹市北區警光路40號
11月21日(二) PM 02:00 - 05:00 台東 海草健康輕食館 (03) 824-6923	台東縣台東市中山路205號
11月22日(三) PM 02:00 - 05:00 花蓮 小東方 (03) 824-6923	花蓮縣吉安鄉仁里一街141號
11月23日(四) PM 02:00 - 05:00 宜蘭 餐飲推廣協會 (03) 931-5823	宜蘭縣五結鄉國民南路5-15號



德麥

德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

股票代號
1264



官方網站



粉絲專頁

台北總公司
台中營業所
高雄營業所
宜蘭辦事處
花東辦事處
新竹辦事處
嘉義營業所
台南辦事處
德麥芝蘭雅
香港子公司
馬來西亞子公司

美國子公司
印尼子公司

248018 新北市五股區五權五路31號
408019 台中市南屯區工業區工業20路32號
807069 高雄市三民區銀杉街55號
260010 宜蘭縣宜蘭市民權新路132號
971064 花蓮縣新城鄉花師街15號
300028 新竹市北區警光路40號
600080 嘉義市西區育仁路432號
710024 台南市永康區永大路一段122號
江蘇省無錫市錫山經濟開發區芙蓉中四路202號
觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓
No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia.
電話：+603-55258879
18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA
Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420
電話：+62 21 64719599

電話：02-2298-1347
電話：04-2359-2203
電話：07-397-0415
電話：03-931-5823
電話：03-824-6923
電話：03-523-3068
電話：05-236-6298
電話：06-273-7250

電話：+852 2342-6586
電話：+603-55258829
電話：+1 626 655 0658

傳真：02-2298-2263
傳真：04-2359-3911
傳真：07-397-0408
傳真：03-931-5818
傳真：03-824-6023
傳真：03-523-3013
傳真：05-236-6297
傳真：06-273-7251
電話：+86 400 825 9085
傳真：+852 2793-4586

傳真：+1 626 655 0659

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw