

國內郵資已付
新莊五工郵局
許可證
北台字第7319號

雜誌

發行 2015 年 10 月 第 178 期
發行人：吳文斌
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：12000 份

我的咖啡時代



My coffee year

新訊櫥窗

TMC 精選咖啡豆 P2

熱銷配方

萬聖節流行商品大公開 P12

講習會後報導

Dobla 冠軍主廚講習會 P18

名店採訪

新竹普拉伯義大利坊 P20



精選咖啡豆

咖啡如同農作物一般有其合生長環境及地理位置，雨量、氣候、溫度、海拔高度及土壤都是影響都是影響咖啡豆生長及風味的形成的重要因素。咖啡生長區域介於南北迴歸線之間，我們稱此咖啡生長區域為咖啡帶 (Coffee Belt)。

此咖啡帶生長出的咖啡豆依其產區進行分，我們將咖啡豆的產區分為三：亞洲 / 太平洋產區、拉丁美洲產區及非洲產區。而在品評相同產區的

咖啡豆相互比較其風味時，您將發現風味偶有雷同之處，因產區造就獨特風味。

TMC 咖啡，名稱來自「TehMag Coffee」，是專業用咖啡豆的代名詞。為了提供咖啡業者最優質的咖啡豆，知名的德麥食品成立咖啡專業團隊，精心嚴選全世界各地最佳的豆源，並以最適合的方式烘焙，將豆子本身底蘊的香味及特質完全引出，創造不但具有頂級口韻，而且物超所值的各類專業用咖啡豆。

德麥提供專業完整、貼心周到的服務

提供咖啡廳 / 餐廳相關的各類頂級美味食材
提供咖啡廳 / 餐廳相關的各類烘焙食譜
提供專業麵包、西點烘焙技師 / 西餐技師教學
提供行銷宣傳協助
所有食材皆為精選優質、安全安心





咖啡樹品種概述

咖啡樹品種繁多，其中產量較大且具經濟價值的二種為阿拉比卡 (Arabica) 及羅布斯特 (Robusta)，以下為二者比較差異。



阿拉比卡 (Arabica)	羅布斯特 (Robusta)
佔全球產量約 70%	佔全球產量約 30%
適合生長於較高海拔（約 800 公尺 - 2000 公尺）排水良好之山坡地，生長溫度較低。	可栽種於較低海拔地區（約 800 公尺以下）之平地，生長溫的較高。
人工採收	機器採收
醇度及酸度雅緻	較常用於即溶咖啡
咖啡因含量約重量之 1%	咖啡因含量約重量之 2%
抗病蟲害及抗旱能力較低	抗病蟲害及抗旱能力較高
價格較高	價格較低



單品咖啡與綜合咖啡

在了解咖啡豆的產區後，我們又可將特定款咖啡豆區分為單品咖啡或綜合咖啡，而此單品及綜合的差異在於特定款咖啡豆所來自單一原產區或國家。

單品咖啡

單品咖啡，就是使用單一產區或國家的咖啡豆煮製而成的咖啡，其強調特定款咖啡豆當地的特殊風味，例如坊間常聽到哥倫比亞、肯亞、蘇門答臘咖啡豆，皆來自於單一產區，故我們稱之為單品咖啡。

綜合咖啡

綜合咖啡（拼配豆），就是將不同產區的咖啡豆調合，調配出豐富而具有多層次風味的咖啡。常見的調合方式為亞洲 / 太平洋的咖啡豆混和拉丁美洲的咖啡豆，經過咖啡大師精心準確的比例調配，不僅可以平衡來自亞洲 / 太平洋產區咖啡豆的醇度，更能帶出拉丁美洲產區咖啡豆的活潑明亮的酸度，讓一杯咖啡的風味更加多元。



利用地心引力法則制作的手沖咖啡

在萃取領域中，其簡單、快速的制作方式，深受咖啡師以及愛好者的喜愛，精選優質的咖啡生豆，進行精緻的烘培手法，咖啡豆經過 3-5 天的時間完成醒豆，此時，咖啡豆的穩定和風味最為適宜！在制作一杯美味的咖啡時，充分地準備工作十分關鍵！咖啡師嫺熟的標準動作為：準備、秤重、研磨、沖煮、悶蒸、計時、萃取、完成。一氣喝成的操作，十分讓人羨慕！一杯完美的咖啡，在不斷重複的技能中呈現！

法蘭絨濾布式咖啡

1. 一磅的咖啡豆搭配 7000ml 的水量。將咖啡粉倒入濾布之中，再將濾布中的咖啡粉整形成小山丘，再將中心挖個洞。
2. 準備水溫攝氏 95 度 C 的熱水，第一次沖煮，對準咖啡粉的中心小洞注水，由內向外旋轉慢慢注水，待熱水充分和咖啡粉融合後，再以悶蒸的方式待咖啡膨脹完，再注入第二次熱水，同樣由內向外旋轉慢慢注水，注意切勿過快，直到澆完熱水為止。
3. 完成法蘭絨濾布式咖啡，再依照個人口味，可再加入冰塊、牛奶或風味糖漿調味後，即可飲用。



TMC S.O.(Single Origin) 單一產區系列

最近 S.O. (Single Origin) 在咖啡自家烘焙業界非常流行，到了精品咖啡館，menu 上是否常看到 S.O. Espresso 或 S.O. 拿鐵的出現呢？它是什麼意思？又有什麼特別呢？

Single Origin 的中文，可翻成單一產區，在沖煮咖啡的過程中，只使用同一個產區的咖啡豆，以單一烘焙的方式呈現，不僅能感受單一產區咖啡所展現的專屬風味，甚至有些豆子獨有的莓果、巧克力、堅果、水果等香氣，都會在舌尖一覽無遺。

一般而言，咖啡店大多使用綜合豆（多產區 / 多品種）來沖煮 Espresso，而使用 S.O. 的店家是為了配合奶製品，並調配出自店特色。不過隨著烘焙技術、吧檯技術的強化，生豆品質的提高，以及客人品味的提升，用單一產區咖啡豆沖煮 Espresso 和花式咖啡，就成為非常棒的選擇。

德麥 TMC 咖啡團隊，從世界各地的咖啡豆中，嚴選出三款頂級 S.O. 單一產區豆，分別來自非洲肯亞、哥倫比亞的安提奧基亞省 (Antioquia)，以及哥倫比亞西南區的考卡省 (Cauca)，每一款都有著獨特風味與細緻喉韻，值得細細品嚐，推薦給所有的精品咖啡業者。

TMC Kenya AA S.O.E 肯亞AA S.O.E.

品種：100% 阿拉比卡AB豆

產區：肯亞

焙度：中深烘焙

特色：

來自非洲肯亞，將非洲咖啡特有的奇妙芳醇果香發揮無遺。豆子帶有葡萄柚水果的香氣，香舌土的甜味，以及檸檬的尾韻。咖啡整體展現出絕妙的平衡感，讓人意猶未盡，不但深獲許多咖啡行家喜愛，也非常適合用於調製冰涼的美式冰咖啡。



TMC Kenya AA S.O.E 肯亞AA S.O.E.

成份：100% 咖啡豆

規格：454 公克 / 包

TMC VIA Bland 維亞綜合烘焙

品種：100% 阿拉比卡

產區：非洲/中南美洲

焙度：中深烘焙

特色：

豆子散發出水果的香氣，有著絲滑巧克力般的口感，入口舒適滑順，尾韻還帶有焦糖甜味，是一款非常適合搭配牛奶或糕點的綜合咖啡。每顆豆子都經過嚴格挑選後供應而成，屬於極優質的咖啡豆。



TMC VIA Bland 維亞綜合烘焙

成份：100% 咖啡豆

規格：454 公克 / 包

TMC Top S.O. Espresso TMC Top S.O. Espresso

品種：100% 阿拉比卡

產區：哥倫比亞 安提奧基亞省(Antioquia)

焙度：中深烘焙

特色：

聞世聞名的咖啡產區哥倫比亞，安提奧基亞省(Antioquia)更被稱為哥倫比亞咖啡的中心，口味醇濃，帶有可可風韻，甘性佳。豆子有著清甜甘冽的水果香氣，具有悠閒檸檬般的多層次酸感，飽口度豐厚，可可可粉的餘韻溫和且持久，展現出整體絕佳的平衡感。



TMC Top S.O. Espresso

成份：100% 咖啡豆

規格：454 公克 / 包

TMC Max Espresso TMC Max Espresso

產區：印尼/非洲/南美洲

焙度：深烘焙

特色：

濃郁的烘焙果膠香氣及少許菸油調性，餘韻風味香烈久長，迴盪豐厚飽和酸感適度明顯。



TMC Max Espresso

成份：100% 咖啡豆

規格：454 公克 / 包

TMC Coka S.O. Espresso TMC Coka S.O. Espresso

品種：100% 阿拉比卡

產區：哥倫比亞西南區 考卡省(Cauca)

焙度：中烘焙

特色：

海拔高達1,000-2,000公尺的哥倫比亞Cauca山莊，市場上相當少見，口味飽滿帶甘，具有堅果調性。豆子帶有花果和檸檬酒般的香氣，清新水果風味，並帶有如柑橘般的酸質，若配合牛奶調製，果果般的調性會更加明顯，使得整體口感特別香甜，專業行家不可錯過。



TMC Coka S.O. Espresso

成份：100% 咖啡豆

規格：454 公克 / 包

2015 台北南港展覽館 咖啡世界

展覽時間：2015 年 11 月 13 日（五）— 16 日（一）

每日 10:00-18:00

展覽地點：世貿南港展覽館 4F



德麥將於 11 月 13 日 -16 日於世貿南港展覽館盛大展出，德麥精心設立各個主題專區，由德麥專業烘焙師團隊打造出適合咖啡 Shop、各類型餐廳、早餐連鎖店、OEM 工廠、飯店、民宿、個人工作室等等需求的產品應用，也爲了廣大消費者準備了販售區讓民眾購買，一直以來，德麥食品在各大美食展覽中即是，所有業者最爲關注的焦點，無論是來自世界各國的安心優質食材，豐富完整的品類項目，或是引領話題的商品，都使得德麥成爲烘焙展中不可不看的重要攤位，此次現場精彩可期千萬不能錯過。





飲品區

1. **TMC 咖啡** - TMC 咖啡，名稱來自「TehMag Coffee」，是頂級專業用咖啡豆的代名詞，提供咖啡業者最優質的咖啡。
2. **維尼果露** - 產於法國葡萄酒聖地：勃根地，花果芬芳，味美浪漫，是各種飲品的最佳良伴。
3. **樂多新鮮鮮榨果汁** - 以不使用防腐劑及其他人工添加物的理念 HPP 高壓殺菌，SGS 認證的果汁。



黑玫瑰區

仿若珍貴的珠寶一般，將所有的美味凝聚於一身，黑玫瑰來到台灣，產品包含手工塔殼、脆籃、蛋筒、馬卡龍、冷凍牛角麵糰、冷凍丹麥麵糰、冷凍麵包、冷凍瑪芬麵糊、一口甜點、一口鹹點系列等。



販售區

有鑒於一般消費者在家烘焙風氣漸盛，本屆亦在展場的名店街中，設置零售區，除了提供符合消費者需求的小包裝烘焙原料販售，讓消費者在家中，也能享用到德麥所提供的優質食材。



甜點區

1. 提拉米蘇
2. 烤布蕾
3. 重乳酪蛋糕
4. 熔岩巧克力



輕食區

1. 美式鬆餅
2. 比利時鬆餅
3. 奶油義大利麵
4. 奶油玉米濃湯
5. 墨西哥捲



全世界哪裡吃 甜點最幸福？

來自台灣的 Linda，對甜點有著滿滿的熱情！讀完了東京製菓學校、拿到了台灣糖花冠軍，接著更挑戰自我，前往甜點的聖殿～法國～繼續追逐夢想！德麥食品特別邀請 Linda，向烘焙業的伙伴們分享，在法國學習的點點滴滴，希望將逐夢的感動渲染給每個人！

FB:Lindacoco 手作菓子
<https://www.facebook.com/linda771015>





法式甜點之千層派，從 18 世紀流傳至今的經典，基本上是由三層的派皮搭配卡士達奶油，派皮則有兩種做法：油包皮較酥、皮包油較脆，雖然長得很美，但是派皮很容易碎，很多人會想說，我要怎麼把這道甜點吃得優雅？吃得有法式風情，是不是有一定的切法呢？的確是有一種方式可以把派皮切得漂亮，就是將甜點倒下來再切。

但是啊！在法國吃甜點是很隨性自然的事情，就像我們吃肉包，要怎樣才能吃的好看？吃得有台式風情？要穿皮衣站在海邊，帥氣的一口咬下？還是要穿白吊嘎、藍白拖、邊抖腳邊吃才算台式風情？嘿！老兄，怎麼開心你怎麼吃吧！你喜歡皮餡分開吃或是拿刀叉吃都沒人管你，在法國也一樣的。

從前吃甜點或許是貴族的專利（因為以前糖是奢侈品），但是現在在法國甜點就是隨處可見的美食，在法國，再小的小鎮都會有一間甜點店，從小他們就是偶而放學後去挑一塊甜點，或是餐後

媽媽已經有買好的甜點，吃甜點就是這樣自然的一個生活習慣而已。



不論法國或是日本一般的甜點店是沒有座位的，只能把甜點買外帶。

在法國街頭，常常看到有人邊走邊一口塞下一個台幣 200 塊的蛋糕，你看到都覺得，哇！這麼漂亮的

甜點，就這樣吃下去了？我們通常要拍個 100 張特寫都捨不得吃。日本就更拘謹了，在街頭邊走邊吃東西是相當失禮的行為，而且日本路邊沒有垃圾桶，自己的垃圾必須放進包包裡帶回家丟！於是只能帶回家吃，店家通常會附上保冷劑，以確保你回到家甜點還能保持溫度。



不論日本還是法國，大部份的人都是把甜點買回家裡吃，所以愛怎麼吃怎麼吃摟～隨性浪漫的法國，其實沒有所謂的下午茶（下午茶是英國的），對於大部份的法國人來說，或許一杯濃縮咖啡＋曬太陽就是他們的下午茶了，在巴黎，我們要去甜點店之前，都要查好附近有沒有地方可以坐下吃？有時還要克難的席地而坐，旁邊可能就是流浪漢，什麼穿漂漂的下午茶？哎唷～其實大多數法國人才沒有咧～（法國還是有少數的茶室有座位，目的是喝茶，順便配甜點，專業甜點店通常是沒座位的，在法國這是兩種屬性的店家）

餐具也是一個有趣的情況，法國的甜點店不會主動附餐具，比較知名的店，或許要的到刀叉，但會限制數量，至於蠟燭則要加價買。而日本也是很少提供餐具，有次經驗很有趣，朋友生日我們買了蛋糕去聚會的地方吃，結果只跟店家要到幾隻湯匙，完全沒有蛋糕刀、紙盤這種東西，於是我們只好一人一湯匙的把那個蛋糕給挖來吃，這種情況蛋糕當然不可能吃得好看優雅啦～

大概只有台灣的店家，幫客人準備的最舒服，有冷氣，有座位，有飲料，有 wifi，有服務，有餐具，垃圾還不用帶回家丟，可以悠悠閒閒度過一個下午茶，所以我說，在台灣吃甜點，太幸福了啦～

萬聖節流行麵包 配方大公開



追尋麵包原點的旅者

顏志偉 師傅

資歷：

溫莎堡食品麵包組長、亞都食品、潘朵拉創意烘焙、乙級烘焙食品技術士

品項特長：

所有類型麵包技術專長：以最簡單的素材與手法，發揮出麵包原本的真正風味

個人介紹：

看來年輕卻擁有厚實底子的顏志偉師傅，認為各種食材之間的味道交融，是影響成品的關鍵因素。顏師傅製作麵包的思考，在於充分運用手上的現有素材，並以簡單的手法，來讓麵包展現出原本應有的真實風味。



近年來萬聖節在台灣受到重視的程度越來越高，不論是大朋友還是小朋友都忙著搞怪一下，應景的食物與派對也是缺一不可，而身為烘焙業者，萬聖節的商機當然也不容錯過，德麥特地在8月份推出萬聖節主題的西點與麵包講習，由德麥烘焙師顏志偉師傅精心製作多款萬聖節商品。

產品掌握了最適合萬聖節與聖誕節的烘焙原料與包材，產品包括了木乃伊、聖誕史多崙、杏仁南瓜司康、彩豆白巧、黑嚕嚕、草莓巧克力，每款產品都極具特色與創意，萬聖節也是店家抓緊萬聖節商機黃金時刻，這次的配方大公開，店家絕對不容錯過。

如需完整配方請洽德麥業務專員



木乃伊

Mummy



中種

1. 鷹牌高粉 500g
2. 水 300g
3. 伯爵棕酵母 2g

本種

1. 鷹牌高粉 500g
2. 砂糖 80g
3. 雪花糖 30g
4. 鹽 12g
5. A-8000 麵包超人改良劑 8g
6. 法國卡地亞動物鮮奶油 100g
7. 冰水 300g
8. 伯爵棕酵母 8g
9. 法國諾曼第無鹽奶油 60g

聖誕史多甫

Stollen



中種

1. 拿破崙法國粉 400g
2. 砂糖 100g
3. 法國老麵 100g
4. 法國卡地亞動物鮮奶油 300g
5. Zeelandia 香草精 10g
6. 眼鏡蛇香草精 8g
7. 法國諾曼第無鹽奶油 150g

本種

1. 鷹牌高粉 600g
2. 砂糖 200g
3. 打發奶油 量
4. 伯爵棕酵母 10g
5. 水（拌酵母用） 40g
6. 高粉（調整軟硬度） 約 200g

◆打發奶油

1. 法國諾曼第無鹽奶油 450g
2. 砂糖 300g
3. 鹽 8g

杏仁南瓜司康

Almond Pumpkin Scone



本種

1. 杏仁法蘭酥100g
2. 特寶笠低粉1000g
3. 細砂糖200g
4. 鹽8g
5. 法國卡地亞動物鮮奶油 ...850g
6. 百鑽無鋁泡打粉40g
7. 純真南瓜丁400g

彩豆白巧

Color bean white chocolate



法國老麵

1. 拿破崙法國粉1000g
2. 鹽20g
3. 皇家麥芽精6g
4. 伯爵藍酵母4g
5. 水700g

本種

1. 鷹牌高粉500g
2. 拿破崙法國粉500g
3. 鹽12g
4. 砂糖120g
5. 法國老麵200g
6. 德麥抹茶粉20g
7. 蛋黃200g
8. 法國卡地亞動物鮮奶油 ...250g
9. 牛奶500g
10. 法國諾曼第無鹽奶油500g
11. 砂糖（分三次）150g
12. 嘉麗寶白巧克力200g
13. 京日四彩豆250g

黑嚕嚕

Chocolate Bread



中種

1. 鷹牌高粉500g
2. 水300g
3. 伯爵棕酵母2g

本種

1. 鷹牌高粉500g
2. 砂糖150g
3. 鹽12g
4. 第三代改良劑5g
5. 伯爵棕酵母8g
6. 西班牙黑騎士可可粉40g
7. 黑碳可可粉10g
8. 法國卡地亞動物鮮奶油 ...100g
9. 全蛋100g
10. 冰水250g
11. 法國諾曼第無鹽奶油100g
12. 絲博巧克力水滴100g
13. 意大利桔子皮100g

裝飾

FI 純白巧克力鈕扣

黑岩碎粒

絲博深黑苦甜鈕扣

草莓巧克力

Strawberry Chocolate



法國老麵

1. 拿破崙法國粉1000g
2. 鹽20g
3. 皇家麥芽精6g
4. 伯爵藍酵母4g
5. 水700g

本種

1. 鷹牌高粉500g
2. 拿破崙法國粉500g
3. 鹽12g
4. 砂糖120g
5. 法國老麵200g
6. 西班牙黑騎士可可粉50g
7. 黑碳可可粉10g
8. 蛋黃200g
9. 法國卡地亞動物鮮奶油 ...250g
10. 牛奶500g
11. 法國諾曼第無鹽奶油500g
12. 砂糖（分三次）150g
13. 大湖草莓乾200g
14. 嘉麗寶 60.1% 苦甜巧克力 ...200g

新品上市

NEW

德群瓷杯

耐高溫、低溫瓷器、可烘烤、焗烤及冷藏



恐龍瓷杯系列

尺寸：外徑6.8cmX高8.5cm
容量：110cc
包裝：72個/箱
材質：瓷器-耐熱250°C
不可直火



LCC101A
恐龍杯-Emily



LCC1019
恐龍杯-Jenny



LCC101D
恐龍杯-Tony



LCC101B
恐龍杯-David



LCC101C
恐龍杯-Andy

聖誕瓷杯系列

聖誕雪人杯-紅色
聖誕老人杯-白色

尺寸：寬10cmX高6.0cm
容量：130cc
包裝：12個/盒;6盒/箱
材質：瓷器-耐熱250°C
不可直火



LCC696 聖誕雪人杯-紅色



LCC695 聖誕老人杯-白色

歡樂聖誕杯-麋鹿
歡樂聖誕杯-雪人

尺寸：寬9.5cmX高6.8cm
容量：130cc
包裝：12個/盒;6盒/箱
材質：瓷器-耐熱250°C
不可直火



LCC697 歡樂聖誕杯-麋鹿



LCC698 歡樂聖誕杯-雪人

歡迎來到活色生香的柑曼怡®世界

活色生香盡在法國柑曼怡®



1880年，路易斯·亞歷山大·瑪尼埃·拉博德特(Louise Alexandre Marnier Lapostolle)創立了名聞遐邇的柑曼怡利口酒(Grand Marnier)，一款由法國上等陳年干邑和獨特熱帶野生柑橘調和而成的著名利口酒。它很快就在歐洲和北美最富盛名的時尚之地以及全球高級酒吧中取得巨大的成功。如今，人們享用著柑曼怡調製而成的各種繽紛雞尾酒、甜點、以及美食。如同當年將上等干邑與熱帶柑橘的完美結合，許多位調酒與甜點大師始終貫徹著柑曼怡與生俱來的超凡搭配與大膽創新。

柑曼怡®，甜點烘焙的最佳搭檔

最精華！

柑曼怡香橙干邑主要由上等干邑與野生柑橘精華調配而來，兩者皆經由蒸餾過程所取得，就像是香水的製程一樣，濃縮了最極致的風味。

最穩定！

在甜點的製作過程中，免不了有加熱或是冷藏的需求；柑曼怡的干邑基底使其能在溫度變化的過程中依舊保持穩定。

最持久！

與一般烘焙用酒不同的是，柑曼怡香橙干邑在法國橡木桶中經過長達7年的陳年時間，讓香氣更持久深遠。



柑曼怡®大師臻選

法式甜點小秘笈

Grand Marnier® Soufflé

柑曼怡舒芙蕾 (6人份)

牛奶	500g	麵粉	25g
玉米粉	25g	無鹽奶油	25g
蛋黃	7個	蛋白	7個
柑曼怡®香橙干邑	50ml	砂糖	150g

在小鍋中倒入牛奶並加熱，接著加入麵粉與玉米粉並不斷攪拌，煮沸2分鐘後離火，加入奶油、柑曼怡®香橙干邑與蛋黃，攪拌均勻成無結塊的蛋奶醬。

蛋白與糖(分兩次加入)打發至尖峰挺立不垂，接下來用刮刀翻打發，蛋白霜慢慢拌入蛋奶醬中並均勻，最後倒入事先塗好奶油的烤皿中，烤箱預熱攝氏200度(上下火)，烤15分鐘即可出爐。

小建議：

蛋白霜打發至挺，不可混雜蛋黃料入打發蛋白時，動作要輕柔緩慢如果舒芙蕾真的塌了，可以放進微波爐加熱10秒鐘

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障



冠軍主廚講習會

「甜點是創造&表現自我的最佳方式」



Dobla Pastry Chef
Jeroen Van Helvoirt

HELLO！你好，我是 JEROEN，當荷蘭籍的傑羅恩主廚，用剛剛學會的生澀中文跟在場的貴賓打招呼，現場立刻響起了熱情的掌聲，開始了精彩的 DOBLA 冠軍主廚講習會！

DOBLA 是一間經營超過 50 年的荷蘭公司，多年來致力於頂級巧克力裝飾片的開發和生產，目前已銷售至 球 65 個國家，每年使用超過 8000 噸的比利時優質調溫巧克力，並且在 世界有四個現代化工廠和專業研發中心，每年和客戶共同研究開發，推出 40 種以上的新產品，DOBLA 公司深信，唯有提供客戶最好的品質，才是永續經營的不二法門。

優質的巧克力裝飾片當然要放在美味的甜點上，才能真正展現出它的價值，因此，DOBLA 公司也重金禮聘了多位知名的世界級主廚，為 DOBLA 頂級巧克力產品，量身打造出專屬的甜點，台灣九月份的講習會，正是由剛加入 DOBLA 集團的新銳主廚 JEROEN 擔綱演出。

年輕的 JEROEN 主廚是一名很有才華的甜點師傅，在正式加入 DOBLA 集團前，任職於比利時最知名的甜點店 Joost Arijs，也曾在荷蘭 Rouw 甜點店工作，到目前為止的職業生涯中，曾贏得多次獎項，並在最近獲選為荷蘭甜點國家代表隊的成員，與 荷蘭最有天份的西點精銳們一起學習切磋。

主廚 Jeroen 認真的
解說產品製作流程



現場客人爭相拍照
Jeroen 的精彩作品



▼ 新世代檸檬塔



▼ 熱帶水果巧克力長方杯



▼ 現場爆滿觀眾全神貫注聽著主廚的示範





▲ 芒果巧克力杯



▲ 聖誕紫藍莓慕斯蛋糕



▲ 松露杯酒會小點心

本次的講習會主題和產品，是我和 JEROEN 主廚，透過 Skype 通信軟體，洽談了很長時間才決定的，JEROEN 希望可以將今年冬季，到明年春天的甜點，都一口氣呈獻給台灣德麥的貴賓們，所以本次講習會中，除了有好吃度破表的「聖誕紫藍莓慕斯蛋糕」之外，還有讓女性同胞充滿戀愛感的「主廚特製盤式甜點」，白析的瓷盤上，點綴幾片 DOBLA 經典「紅愛心巧克力片 Heart Red」，情人節的氛圍立馬感染在場的所有人。當然，最受歡迎的新產品「可愛小春雞 Spring Chicken」，更是在主廚的巧手下，裝飾在用開心果做成的綠油油草地上，帶給大家滿滿春天的氣息！

JEROEN 主廚跟我說，當初會選擇走甜點這條路，是因為他相信「甜點是創造&表現自我的最佳方式」，從學徒時期開始，就一直朝著目標努力前進，培養自己的實力和技術，加入 DOBLA 集團，也是為了讓自己可以看得更多、學得更廣，除了亞太區的技術教學指導外，目前他也正在籌辦，DOBLA 集團位於越南的『DOBLA 亞太區甜點學院』，雖然非常的忙碌，但臉上總是帶著迷人笑容的 JEROEN 主廚特別交代我，到時候一定要帶著我們德麥的貴賓們，到胡志明市看看他精心打造的甜點學院，和最現代化的 DOBLA 巧克力夢工廠。

各位，您準備好了嗎？

DOBLA 產品經理人
林彥鈞 Eric Lin



前往 Dobla 蛋糕裝飾
更多連結...



◀ 主廚 Jeroen
與德麥烘焙師技群熱情合照

▼ 白色聖誕夜



▼ 可愛小春雞 Spring Chicken



▼ 主廚特製盤式甜點





普拉伯義大利坊

《竹北成功店》新竹縣竹北市成功三路 88 號 1 樓 聯絡電話：03-6587070
 《竹北文興店》新竹縣竹北市文興路一段 273 號 1 樓 聯絡電話：03-6577575
 《苗栗頭份店》苗栗縣頭份鎮東民路 186 號 聯絡電話：037-593838
 《台中大甲店》台中縣大甲區新政路 285 號 聯絡電話：04-2676-3565
 《台北三峽店》新北市三峽區大學路 200 號 聯絡電話：02-8672-5238
 《桃園八德店》桃園縣八德市忠勇一街 31 號 1 樓 聯絡電話：03-377-6861
 《桃園南崁店》桃園縣蘆竹市南祥路 388 號 1 樓 聯絡電話：03-2223286
 《新竹金山店》新竹市金山六街 6 巷 2 號 1 樓 聯絡電話：03-5632525



番紅花奶油燻鴨義大利麵
 普拉伯自製奶醬搭配番紅花香料，煙燻鴨胸上淋上義大利進口陳年葡萄醋膏，風味四溢。

鄉村風格 X 新生活美學



在竹北早已小有名氣的「普拉伯義大利坊」，靠著當地人口耳相傳的好味道，現在只要想吃義大利麵就會馬上想起普拉伯。

走進店內，歐式的鄉村風格即映入眼簾，在這裡給人悠閒自在的生活感。放眼望去，柔和色調與舒適寬敞的座椅就這麼的擺放著，滿滿自然系的建材材質，四周強調樸素的空間質感，呈現復古樸實味的風貌，在這裡用餐彷彿置身義大利的悠閒風情呢！

採訪當天，我們才一進門，老闆就立刻叫出我與攝影師的名字，讓初來乍到的我驚訝不已；但驚喜之餘，卻也讓我在心中不禁讚嘆老闆如此地用心、親切的迎接我們，真是令人感動呢！包包還沒放下、屁股也還沒就定位，我們的內心卻早已溫暖了起來。原來在這樣熱情、溫暖的背後，有這麼一段的故事，於是，我們將時間倒帶至好幾十年前。

普拉伯義大利坊的張老闆從小就在竹北長大，父親從事漁業，在收入方面，就像海浪般有時無風浪不起、有時風急浪高的，相較其他行業而言，並非想像中的那麼穩定，因此長年承租房子於新竹。「印象中，搬家不下數十次了！」張老闆說道。

高中時期的張老闆是新竹高工板金科的學生，也是全班唯一沒有繼續升學的人，當兵退伍之後選擇學以致用開始當黑手，但也因為職業的關係，在他的身上經常是一身油亮油亮的黑色油漬，鑄鐵把他的衣服噴的都是洞，此時

粉紅蟹肉嫩雞義大利麵

使用普拉伯自製奶油白醬及蕃茄紅醬調配的獨家粉紅醬，帶濃郁奶香及蕃茄的酸甜滋味，加上香烤嫩雞及蟹肉的Q脆口感，濃郁滋味在口中四溢，令人食指大動！



名店巡禮 Store



在他心中有著無限的感觸與惆悵，深刻體悟到學歷的重要，所以張老闆決定重拾書本，回到學校念書。

在沒有學費、只好半工半讀的堅持之下，張老闆咬著牙把二專念完，當時的張老闆一人身兼二職，假日除了做保險之外，平時也在科學園區的設備廠上班。在設備廠工作時的張老闆，才發現有許多東西是可以做到精緻極細的，而不是表面所能看到的；不管是數字或是品質管理等觀念，都與之前所學的截然不同，設備廠的精密程度是連一根頭髮都不可計算的。張老闆說在設備廠的這段時間，使他體悟到一句話：「天下大事必做於細，做好小事成大事，認真做好每個細節，偉大就會不期而至，這就是細節的魅力所在」。

為什麼會有這間普拉伯義大利坊的誕生呢？原來，決定創業的關鍵在於張老闆的賢內助。張老闆與他的內人因打羽球而相識，當時女方家長一直反對他們的交往，因為這個小伙子既沒錢也沒有一個稱職的工作，擔心女兒嫁給他會辛苦而不捨，所以並不同意兩人交往。不過，張老闆說當時一眼看到他老婆的時候，就

覺得非她莫娶；爲了要給女方家長一個放心的保障，所以後來自己開始創業，開了行動咖啡車。當一切都即將近入軌道、生意漸入佳境之時，張老闆的母親卻病倒了...，此時此刻的他，有著龐大的醫療與看護費用需要他來負擔。他把自己好不容易存錢買的小公寓賣掉，爲母親請更好的醫療照護，自己再回頭租房子。張老闆說：「錢再賺就有，但媽媽只有一個，孝順父母的錢不只是爲了父母好，更同時也是爲了自己啊！心存善念的人，有一天上天絕對會回報給你的」。

有人曾說：「人生的苦辣，都要嚐嚐；風雨的後面，就是陽光。」經營咖啡車四年的時間裡，他與老婆發現這樣的工作模式，畢竟還是要靠天吃飯，氣候的不穩定往往影響當天的營業額；深思熟慮後的兩人，深深覺得要改轉店面式經營的型態才能長久，所以一開始選擇用加盟的方式去經營義大利麵餐廳，但這間加盟商卻只是單純的提供原物料，其他的一切從找店、設計、裝潢皆是張老闆一手包辦，或許是憑著這股熱情的勇氣與用心的態度，店裡的生意一直都還不錯，但好景不常，這樣看起來順遂的生活，卻在 97 年的金融海嘯後改變了，



繼之而來的是加盟商的刁難與無理的要求，使他無法再繼續合作，因此決定自創品牌。

這樣的決定，也讓他們夫妻倆在沒有原物料供應之時，找到屬於自己的品牌之道。什麼都不懂的張老闆從找食材開始，他與太太跑遍全台灣，為的就是要找出最好的食材給客人，也讓客人安心食用。張老闆說：「我一定要看到菜怎麼種，蝦子怎麼養殖才會放心。」找到食材後，最重要的就是技術與專業器材，張老闆不惜金錢買了許多烘焙專業的設備，更有幸請到法國世界盃麵包大賽（歐式麵包組）之冠軍「張泰謙」師傅擔任指導顧問。張老闆說他很感謝張師傅不藏私的指導，讓他從中受益良多。開店初期將近兩年的時間，他與太太每天工作 12 小時以上，白天忙著招呼顧客，晚上兩人則埋首鑽研在食材料理的世界。

成功經營的法則

「其實一切也都還在學習中，唯有不斷學習與創新才能造就價值。除了要求工廠店內都要按 SOP 的作業流程進行，更重視團隊精神的合作，員工的訓練也非常的重要，因為消費者隨時隨地都在檢視我們是否能持續提供貼心的服務，而我們也會不定期的研發新菜單，參照客戶回饋的意見而推出新菜色。」目前已有 8 間分店的張老闆謙虛地說。

愛上普拉伯義式料理

普拉伯一詞來自 Bravo，有「優秀」、「好」的意思，更象徵著「好棒」、「安可」的感嘆句。張老闆希望這裡除了看起來是間餐廳之外，更可以像是一個表演的舞台，顧客來到這裡就像買了一張入場券，外場如同表演的空間，內場則有導演、攝影師、燈光師等，每個人可以恣意盡性地詮釋自己的角色，盡善盡美的發揮屬於每個人的職責，最後客人要離開的時候，

能給我們一個 BRAVO 的讚嘆與掌聲，這就是我們希冀的完美目標。



店長推薦超人氣商品「熊大蛋糕」，超柔軟綿密細緻的滑順滋味立馬愛上它！



堅持選用好食材

LIGUORI 義國莉義大利麵條

採用精選特級杜蘭小麥粉製作，蛋白質含量高，色澤更顯金黃，並使用天然水源，含鈣量低，形成特有風味。麵體扎實，表面粗糙，富有絕佳的韌性與彈性，更能吸附醬汁與食材美味。

義大利進口蕃茄

選用義大利進口蕃茄，皮厚、甜度高、水分少、肉實及種子少，適合用來熬煮成醬汁，味道濃厚，酸甜適中。

明治冰淇淋

日本明治乳業的頂尖技術、高品質的素材，打造精緻口感、滋味獨特的香濃冰淇淋。

SINMAG

新麥烘焙設備

最好的品質盡在新麥

新麥企業於1983年創立於台灣，至今已有三十二年歷史，是目前台灣烘焙設備廠首家上櫃之公司，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。

新麥企業是亞洲最大烘焙機械之世界級品牌公司，除台灣企業總部外另有五股工廠、大陸無錫工廠、台北、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，員工人數超過1,200人。

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，超過150種機型，產品品質優良、規格齊全，符合國際各項衛生及品質指標要求，並獲得ISO 9000認證，其中多項產品取得美國ETL、歐洲CE的認證。品質政策提供先進優質之產品服務成為烘焙及餐飲業持續滿意之設備夥伴。環境政策：1：遵守環保相關法規，並落實執行2：落實改善職場工作環境3：致力於環境持續改善

新麥企業擁有豐富的銷售經驗、深厚的專業背景以及多元化的產品種類，以自有品牌「SINMAG」行銷全世界各地七十餘國，包括德國、日本、美國、比利時、義大利等，深受客戶之肯定。

新麥企業專業經營團隊，能為客戶提供更多資訊及建議，並能協助客戶在海外發展。買機器找新麥準沒錯，新麥是您烘焙業最好的伙伴！



攪拌機



蛋糕攪拌機



冷藏醱酵箱



熱風爐+醱酵箱



層爐+醱酵箱



台車爐



歐式電烤爐



全自動分割滾圓機



履帶式比薩爐



總公司：台北市復興南路一段342號9樓之4 TEL：02-2703-3337

台北辦事處／工廠：新北市新北產業園區五權六路23號 TEL：02-2298-1148 FAX：02-2298-0225 E-mail：tsn@sirmag.com.tw

台中辦事處：台中市西屯區龍門一街118號 TEL：04-2252-8583 FAX：02-2252-8909 E-mail：taichung@sirmag.com.tw

高雄辦事處：高雄縣橋南鄉本館路44之3號 TEL：07-370-0870 FAX：07-370-4024 E-mail：kaohsiung@sirmag.com.tw

大陸工廠：江蘇省無錫市錫山區友誼北路312號 TEL：0510-8377-2593

Http://www.sirmag.com.tw

10月號



聖誕節西點講習

林凱祥 師傅

現場示範：

1. 聖誕果子蛋糕
2. 詩朵貝莉聖誕樂園
3. 克莉絲杜拉聖誕派對
4. 聖誕毛屋香堤法蘭酥
5. 聖誕紅

(莓果慕斯佐洋梨燴柑橘軟飴)

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
				1	2	3 休
4	5	6	7	8	9	10 休
11	12	13 花蓮 聖誕節西點講習	14 宜蘭 聖誕節西點講習	15 桃園 聖誕節西點講習	16	17 休
18	19	20 台中 聖誕節西點講習	21 新竹 聖誕節西點講習	22 台北 聖誕節西點講習	23	24 休
25	26	27 高雄 聖誕節西點講習	28 台南 聖誕節西點講習	29 嘉義 聖誕節西點講習	30	31 休

林凱祥聖誕西點講習：新台幣500元 (台北場次報名請洽德麥業務報名，士林職訓局不接受報名)

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
10月13日	二	下午6:00-9:00	花蓮	彩虹魚	0988-097737 (薛淇元)	花蓮市中興路55號
10月14日	三	下午6:00-9:00	宜蘭	西華烘焙	0963-035973 (林佑軒)	宜蘭縣羅東鎮公正路402號
10月15日	四	下午6:00-9:00	桃園	全國食材	(02) 2298-1347	桃園市大有路85號
10月20日	二	下午6:00-9:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
10月21日	三	下午6:00-9:00	新竹	德麥	(03) 562-2188	新竹市東南街167巷53弄10號
10月22日	四	下午6:00-9:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	臺北市士林區士東路301號
10月27日	二	下午6:00-9:00	高雄	德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
10月28日	三	下午6:00-9:00	台南	德麥	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段122號
10月29日	四	下午6:00-9:00	嘉義	協志高職	(05) 236-6298	嘉義縣民雄鄉建國路二段285巷11號



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

更多最新動態請登入德麥食品粉絲專頁



www.tehmag.com.tw

E-mail: tehmag@ms37.hinet.net



台北總公司
台中營業所
高雄營業所
新竹辦事處
宜蘭辦事處
花蓮辦事處
嘉義營業所
台南辦事處
香港(灣富)公司
馬來西亞分公司

248 新北市五股區五權七路13號7樓
408 台中市南屯區工業區20路32號
807 高雄市三民區銀杉街55號
260 新竹市東南街167巷53弄10號
300 宜蘭縣宜蘭市民權新路191號
973 花蓮縣吉安鄉吉昌二街328巷8號
606 嘉義市育人路432號
710 台南市永康區永大路一段122號
觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座
No.5Jalan PJS11/18, BandarSunway, 46150PetalingJaya, Selangor, Malaysia.
Tel: 603-5634-9322 Fax: 603-5631-2322
1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjamitir) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District,
Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand
Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887

電話：(02)2298-1347
電話：(04)2359-2203
電話：(07)397-0415
電話：(03)562-2188
電話：(03)931-5823
電話：(03)854-5731
電話：(05)236-6298
電話：(06)273-7250
電話：852-2342-6586

傳真：(02)2298-2263
傳真：(04)2359-3911
傳真：(07)397-0408
傳真：(03)562-2202
傳真：(03)931-5818
傳真：(03)854-5731
傳真：(05)236-6297
傳真：(06)273-7251
傳真：852-2793-4586