02

February

Time 2024/02

No.278





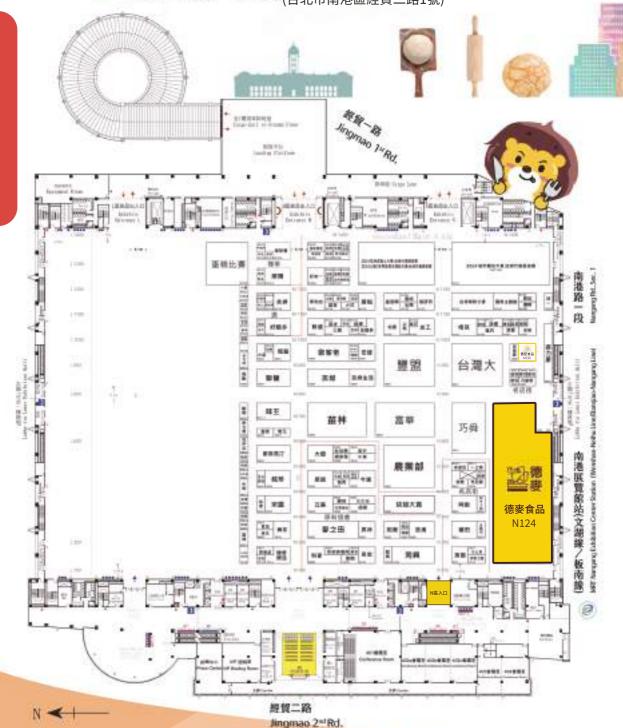
台北國際烘焙●設備展

TAIPEI NTERNATIONAL BAKERY SHOW

烘出台灣味 焙香全世界

-展覽時間:10:00-18:00 (最終日展至<u>17:00結束)</u>

3.14 □ 台北南港展覽館1館4樓N區入口 (台北市南港區經貿二路1號)













































Schreiber

















































最大最齊全盡在德麥食品N124

烘焙界年度盛會台北國際烘焙暨設備展將於03月14日至17日在台北南港展覽館盛大展開,展區最大攤位德麥食品將旗下國內外知名品牌通通搬進來,讓烘焙愛好者一次逛透透!包含日本四葉乳業、荷蘭Zeenlandia、萊思克LESCURE、法國愛樂薇等多款品牌,將與大家分享烘焙市場上最流行的商品和情報,現場也將由德麥最專業技師團隊帶來精彩的Live示範秀,還設有德麥零售廣場跟現烤點心讓您盡情購物、品嚐暖呼呼現泡可可歐蕾,不僅能一飽眼福更能大飽口福。

免費門票索取

德麥食品索票代碼

[TIBS2024006069]







2023世界麵包賽

僅選用天然、新鮮、健康的原物料

德麥此次特別邀請了在今年世界麵包賽 中,榮獲季軍得主的王柏峰師傅接受專訪,他 分享了在世界麵包比賽中獲得季軍的感受和 經歷。王師傅表示,這次比賽是他第一次參加 國際賽,很幸運能夠和來自世界各地的優秀 烘焙師傅們一起競爭和學習。也很感謝家人、 朋友和廠商的支持和鼓勵,讓他能夠克服困 難和壓力,發揮出最佳水準。這次比賽不僅是 一個挑戰,也是一個機會,讓他能夠提升更好 的麵包製作水平,也更熱愛烘焙事業。



王師傅大方分享自己在賽前的準備心得 ,他認為根據想要製作的麵包種類、風味、質 地、口感等, 選擇適合目品質好的原物料是重 點,並且再依照自己的經驗調整原物料的比 例和處理方式,達到自己想要的效果。他也強 調選擇天然、新鮮、健康的原物料是製作好麵 包不可或缺的因素,因為它們會直接影響麵 包的口感、香氣和外觀。最後在製作麵包的過 程中加入自己的創意和技巧,創造出獨一無 二的麵包,讓麵包呈現個性和故事。







堅持嚴選 法國AOP萊思克奶油

在比賽中,王師傅使用了萊思克奶油製作了一系列的烘焙品,包括維也納麵包、布里歐系列 、傳統彎月可頌以及其他丹麥產品。這些作品在當天的比賽中表現出色,其中布里歐成功拿下了 觀眾和裁判的<最佳人氣布里歐>獎項。他特別推薦烘焙愛好者嘗試使用萊思克奶油,因為萊思 克奶油的口感濃郁,帶有淡淡甜味,非常適合用於烘焙。在烘焙過程中,還具有良好的穩定性,不 容易在烘焙過程中分離。

臺灣之光!專訪2023世界麵包賽季軍王柏峰



















王師傅感到榮幸能夠代表台灣參與2023世界麵包賽,並在比賽中脫穎而出,榮獲季軍的頭銜。他認為獲勝最重要的因素有兩點:創新和精緻。他在製作麵包時不斷地創新和改良,結合了中西方的烘焙文化和原材料,創造出獨特和多元的麵包種類和風味。此外,麵包的精緻度也不能忽略,他會在烘焙前對麵包進行裝飾和切割,以增加麵包的美觀和獨特性。從麵包的外觀、質地、口感、香氣、風味等各個方面,他透過自己的寶貴經驗,用心地選擇和處理每一個原材料,讓麵包呈現出最佳的狀態和效果。

在未來,王師傅期待參加更多國際賽事,他認為參加比賽是一個很好的學習和交流機會,也可以讓他挑戰自己,突破極限。他希望能夠在下一次比賽中取得更好的成績為台灣爭光。在不久的將來,他預計開設自己的品牌,創造更多優質麵包,培養更多烘焙人才,為推廣台灣麵包文化盡一份力。















德麥食品與擁有超過30年料理經驗的東美院王祥富料理長攜手合作,自去年10 月至今年1月,共同在台北、桃園、台中、台南、高雄、花蓮等地舉辦一系列巡台講習活動,將料理的藝術和技巧分享給廣大客戶。這場巡台講習不僅是一場學習料理的饗宴,更是一場對食材、風味與廚藝的深刻探索。



王祥富料理長的經歷豐富而多元,三十年來一直致力於料理的研究和實踐。他擅長於日式料理,不論是傳統的乾杯下酒菜、精緻的日式懷石、和食口味,或是傳統的日本菜餚,王祥富料理長都能夠巧妙地運用自己的廚藝,將傳統融入現代飲食的潮流,成為一位具有獨特風格的「富之手作料理」大師。



在這次講習會中,以亦承風味醬聯名的六款風味醬為基底,結合創味無塩豚骨特 濃湯與無動物成分白湯等以及德麥餐飲事業部的多種風味淋醬,王祥富料理長呈現 了超過30多道別出心裁的料理菜品。透過小班授課的方式,參與者能夠更近距離觀 摩廚師長的示範操作,深入了解每一個步驟背後的料理哲學。

其中,亦承山葵風味醬成為此次講習的焦點之一。與市售的山葵醬有著顯著區別,亦承山葵風味醬內含有真山葵,與市售的山葵醬不相同。絕無添加辣根或其他仿製品,呈現純粹的山葵風味。特別的是亦承山葵風味醬加入山葵根部顆粒及山葵葉,讓品味者能夠感受到豐富的山葵顆粒及纖維,帶來截然不同的嗅覺與味覺體驗。這不僅是對味蕾的一場饗宴,更是對食材本身的一次尊重與品味之旅。









講習會示範的菜色跨足日式料理、東南亞料理、川味料理、雲南料理、台式熱炒等多元風味。以講習名稱的千滋百味為引,王祥富料理長展現了他的精湛廚藝,妙手烹製出讓人食指大動、垂涎三尺的多樣化料理菜色。每一道料理都是王祥富料理長對食材深刻理解和對料理藝術極致追求的結晶。

這次講習會不僅是對食材的深度挖掘,更是對風味的多元探索。王祥富料理長在示範過程中不僅分享了料理的技巧,更是講解了調味品與風味淋醬搭配各種食材的黃金比例,使參與者能夠理解如何在菜品中達到畫龍點睛的效果。這不僅是一場料理技巧的分享,更是一場對於飲食文化的深入思考。

特別感謝滙格股份有限公司、呷厝味共享廚房提供優良場地與精美設備,使得講習會能夠順利進行。這場巡台講習不僅深受參與者好評,更為料理愛好者和德麥食品的合作夥伴帶來了豐富的啟發。期待未來,德麥食品能夠繼續與王祥富料理長攜手,帶來更多料理的樂趣,讓更多人能夠品味食材。



亦承風味醬,喚醒你的嗜醬魂

創辦人林先生歷經30年製醬調味的洗禮,以珍惜分享的心,感念上天賜與我們食,期許將簡單、健康、方便料理的沾醬,帶入市民小眾生活的中心,使喜愛山葵醬的消費者,即使在日常生活忙碌,也能隨手料理就能吃到『真正的原食醬料的好味道』。

拔山涉水,只為新鮮『真山葵』

因緣際會下開發產地出產的生鮮山葵"做為亦承風味醬的主要原料,因此展開『傳承原食的初衷』,透過30年製醬技術,低溫研磨製成,保存食材原生顆粒及鮮味,製程中不添加任何化學防腐劑,且能常溫保存。



真·食味·在家也能輕鬆品嚐

真正的山葵;現磨口感也能在家吃到!

多樣化口味能隨時在家料理、各式菜系、露營、BBQ醬料

火鍋沾醬、拌麵拌醬、烤肉串燒、海鮮料理等食用

小容量保鮮包裝設計,份量剛好,減少避免久放造成產品變質狀況

採用獨家引進日本技術製作,未開封可常溫保存,方便送禮及配送,食品級醬料專用軟質包

裝,輕巧便利不佔空間,方便攜帶,隨時取用!

除了120g/袋,還有1KG營業用包裝喔!

讓您使用方便,輕鬆享受真食味。購買請洽德麥業務!





深入瞭解巧克力原料可可豆

可可豆的起源

可可豆最早起源於中南美洲的熱帶雨林地區,被阿茲特克文明視為神聖的食物。如今,主要種植區位於西非、南美洲和東南亞等地。主要的可可品種有以下3種:Criollo、Forastero、Trintario,根據可可豆的品種不同,其風味、風土條件和生長環境也有所區別。

可可樹的成長與收穫

可可樹是一種常綠喬木,其生長環境對於 可可豆的品質有著深遠的影響。良好的生長環 境包括穩定的氣候、充足的降雨、有機質豐富的 土壤等。可可樹需要長達五年以上的時間才能 開始結出可可豆,而其收穫期通常在一年之中 有兩次。

可可豆的加工與製成巧克力

一旦收穫到成熟的可可豆,便需經過精密的加工程序。首先,農民將可可豆進行開殼、發酵和曬乾等步驟,以去除豆內的果肉,同時發揮出可可豆特有的風味。接著,可可豆被送往製造商進行烘焙、研磨、混合和精煉的過程,最終製成可可質粉末,成為巧克力的基本原料。

可可豆的全球市場與挑戰

儘管可可豆在巧克力製造中的地位不可忽視,但面臨著一系列的挑戰。氣候變遷、疾病、價格波動等 因素對可可樹的種植產生了影響,進而影響了可可豆的供應量和品質。此外,社會對於可可豆的可持續種 植和公平貿易的呼聲也逐漸增加,成為業界需要解決的重要議題。



極端氣候對軟性產品的影響

近年糧食價格高漲,促使世界各地農民種植更多穀物及油籽,但受到聖嬰現象影響造成極端氣候的影響,造成柳橙汁、可可豆、糖等原物料期貨近日價格大漲,荷蘭合作銀行(Rabobank)在2024年年度展望報告中說,聖嬰現象有關的乾旱及暴雨影響東南亞、印度、澳洲與非洲部分地區,支撐糖、咖啡與可可豆等軟性商品的產量減少,成本上漲。

荷蘭合作銀行大致預料全球糧食漲勢將大幅縮減,但也警告2024年初聖嬰現象可能對一些農作物產生不利影響。例如:因颶風及病害摧殘佛羅里達州的柑橘農作,橙汁期貨價格去年漲勢達到80%,並在去年11月下旬達到歷史新高。巧克力重要成分可可豆價格去年也飆漲64%,達到46年來最高價位,原因是西非供應受到暴雨重創。國際糖價上漲13%創12年新高,造成國際大廠將部分商品售價調漲。

此外,氣候變遷也衝擊全球最貴香料「番紅花」的產地伊朗,導致番紅花去年一整年來售價飆漲1倍至每公斤1400美元(約新台幣4.3萬元),國外售價甚至可達到每公斤1800美元(約新台幣5.5萬元)。

全球有6成的可可豆來至西非的象牙海岸跟加納共和國,因為聖嬰現象帶來的極端氣候影響,象牙海岸的降雨量高於平均,導致可可田發生洪水。暴雨導致空氣濕度上升不利於已採收可可豆的乾燥過程,使主要產區的可可豆供應量大幅銳減,導致可可價格大幅升高,倫敦洲際交易所可可價格衝到46年來新高,紐約可可期貨價到每公噸4155美元創10年來新高,而且還在持續上漲,導致市場供應銳減,供應價格與國際運輸成本大幅提升。







資料來源:



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,期待能為您帶來新的節慶商機!













編號:UDDL77561 尺寸:寬直徑45;高30mm 數量:15 pcs/盒



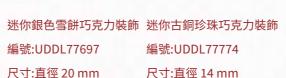
大紅玫瑰造型巧克力風味裝飾 編號:UDDL77397 尺寸:寬直徑80;高45mm 數量:11 pcs/盒



數量:15 pcs/盒

迷你粉紅金球巧克力裝飾 編號:UDDL77499 尺寸:直徑 14 mm





數量:486 pcs/盒

編號:UDDL77774 尺寸:直徑 14 mm 數量:312 pcs/盒





數量:312 pcs/盒

迷你粉紅鑽石巧克力裝飾 粉紅小愛心巧克力裝飾 編號:UDDL77392 尺寸:直徑15x高10mm 數量:180 pcs/盒









3D菱格愛心蛋糕模具

編號:070516 尺寸:長145 x 寬145 x 高35 mm 數量:30 pcs







粉紅雛菊巧克力風味裝飾 雛菊巧克力風味裝飾 編號:070504 尺寸:直徑 25 mm 數量:117 pcs











紅愛心巧克力風味裝飾 編號:061394 尺寸:20 x 17mm 數量:165 pcs



銅心巧克力裝飾 編號:008630 尺寸:14 x 13.8mm 數量:200 g



裝飾糖-迷你粉紅 編號:DPCM64 尺寸:直徑 3 mm 數量:220 g







百年品牌值得信賴

伊卡防潮可可粉

cocoa powder

防潮

moisture-resistant

美觀

細密



防潮效果優越,用過就知道。 購買請洽德麥業務。





樂比公司成立於1981年,堅持選用最頂級的優質完熟水果,採用最先進的技術 製程,完美保留果實的營養、色澤與美味。樂比果泥的水果含量均高達90%,並且 有多樣化的口味選擇。

樂比公司尊重自然、堅持原味、滿足專業客戶的需求,

針對各種不同的水果,採用不同的作業程序,並遵循HACCP品質管理。樂比產品行 銷世界60餘國,不但是法國里昂甜點世界盃大賽指定品牌,更為美國白宮與法國御 廚所指定使用。樂比已成為最高等級冷凍水果產品的代名詞,是各頂尖師傅的第一 選擇。



CRVP8046 綜合紅莓果泥 規格:1公斤x5盒/箱



CRVP8925 栗子果泥 規格:1公斤x5盒/箱



CRVP8037 橘子果泥 規格:1公斤x5盒/箱



CRVP8044 藍莓果泥 規格:1公斤x5盒/箱



CRVP8031 覆盆子果泥 規格:1公斤x5盒/箱



CRVP8028 草莓果泥 規格:1公斤x5盒/箱









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)

經過瞬間高温將水分脱乾的高超 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。



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 比利時調温巧克力,可可含量 為35.8%,草莓季時提升味蕾上 的享受。



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 。



MASTERS IN FRUIT

比利時的愛迪亞Aldia公司,創立於1927年,專業生產各類水果餡,是水果產品領域的領導者之一,擁有著穩定與卓越的品質。

愛迪亞水果餡料具有高水果完整性與顆粒感,產品適合耐高溫烘焙及冷凍保存 ,運用範圍相當廣泛;我們所有產品,皆採用無菌的容器包裝,讓消費者食用的更加安心。Aldia水果餡無論製作麵包夾餡、甜點及鮮奶油蛋糕類、飲品、冰沙等,都 非常適合,那充滿魅力、新鮮甜美的滋味等您來發掘!



CAD101

草莓餡

規格:2.7公斤x6罐/箱



CAD117

藍莓餡

規格:2.7公斤x6罐/箱



CAD105

覆盆子餡

規格:2.7公斤x6罐/箱



CAD111

蔓越莓餡

規格:2.7公斤x6罐/箱



CAD104

森林水果餡

規格:2.7公斤x6罐/箱











飲品配方

 TMC Max Espresso
 30cc

 蔗糖
 5g

 愛樂薇動鮮
 10g

 法式栗子
 1.5顆

 四葉鮮乳
 200cc

製作方法

1. 栗子粒壓至泥狀、加入動鮮、糖稍 作攪拌,下濃縮後加入四葉奶泡鮮乳



炙燒布蕾黑咖啡

飲品配方

TMC Max Espresso30cc水150cc焦糖布蕾粉70g愛樂薇動物鮮奶油200g四葉鮮乳100cc

製作方法

1.焦糖布蕾、動鮮、牛奶加入氮氣槍 內搖晃約30下(此量約做4杯)

2.基底美式做好後加入布蕾奶油,撒 白砂糖炙燒即可



200cc

飲品配方

四葉鮮乳

TMC Max Espresso 30cc 花生醬 25g 愛樂薇動物鮮奶油 10g 蔗糖 5g

製作方法

1.花生醬、動鮮、蔗糖入杯拌勻下濃 縮,倒入奶泡牛奶即可



BRUN



41921 巧巴達 100g

數量:77個/箱 退冰:30 分鐘

烤箱:180度 6-8分鐘

退冰:15 分鐘

烤箱:上230度;下220度

時間:烤焙9分鐘



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

退冰:15 分鐘

烤箱:上230度;下220度

時間:烤焙13分鐘



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

退冰:30分鐘

烤箱:上190度;下180度

時間:烤焙26分鐘



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

退冰:30分鐘

烤箱:上190度;下180度

時間:烤焙22分鐘



41909

迷你巧克力丹麥 28g

退冰:30 分鐘

數量:80個x2包/箱

退冰:30 分鐘

烤箱:上190度;下180度

時間:烤焙24分鐘



迷你覆盆子丹麥 35g

退冰:30 分鐘

烤箱:170-175度 12-13分鐘 烤箱:170-175度 12-13分鐘

數量:50個x3包/箱

退冰:30 分鐘

烤箱:上190度;下180度

時間:烤焙26分鐘



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

退冰:30分鐘

烤箱:上190度;下180度

時間:烤焙33分鐘



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

退冰:30分鐘

烤箱:上190度;下180度

時間:烤焙33分鐘





迷你蘋果丹麥 40g

退冰:30 分鐘

烤箱:170-175度 12-13分鐘 烤箱:200度 30分鐘

數量:50個x2包/箱



葡式蛋塔 60g

退冰:無需退冰直接烘烤

數量:60個/箱

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



起酥片 300g(不含酵母)

退冰:無需退冰

烤箱:200度 10分鐘

橘底參數為層爐烤焙 烤焙溫度依烤箱不同在做微調

退冰:30 分鐘 烤箱:上190度;下180度 時間:烤焙33分鐘





數量:12片x3包/箱



八分熟麵包 🔝 冷凍麵團

白底參數為旋風烤箱

Fast & Jasty

雞蛋沙拉 購買請洽德麥業務

雖蛋沙拉提供豐富的蛋白質,適合做三明治、蛋沙拉堡。

以較少的卡路里提供豐富的營養,使雞蛋沙拉成為一種營養豐富而又輕食的新選擇,適合追求低卡飲食的人士。

雕蛋沙拉輕鬆保存,在製作每日的早午餐是方便快捷的選擇, 特別適合忙碌的日常生活。





倍加乳脂起士 產品編號: ETA03 產品規格: 10kg/箱

可直接食用或應用於製作蛋糕、麵包麵糰攪拌、塗抹。

免退冰即可操作,使用便利,柔軟好打發,質地柔滑絲滑,為烘焙食品增添了豐富的口感。它們的奶香味和奶油味道能夠使食物更加美味。 其高脂肪含量,乳脂起士在烘焙中常用於增添濕潤度。添加可以使麵包、蛋糕等烘焙食品更加濕潤和柔軟。

無尾熊頂級酥油

主要是從牛骨與牛脂中提取去除多餘的水分與乳清,經冷凍捏合製作而成的黃油替代品。,可以作為天然冷凍黃油的100%替代品或與天然黃油混合以降低成本,同時仍保持產品性能。混合時可以按造30%、50%和70%比例進行。

適用於製作酥皮、糕點、餅乾,也可以用於烤肉和海鮮,增添風味防止乾燥。





梵豪登代可可脂淺黑磚MA

口感醇滑,具有牛奶風味濃郁,有良好的操作性、流動性和亮度,操作簡單應用自如。

色澤淺黑,可可香氣濃郁,甜度適中,流動性極佳,化口性極好。推薦運用於巧克力刮屑、披覆、巧克力裝飾片,製作可可風味的內餡。

法國愛樂薇馬斯卡邦起士(藍)

愛樂薇提供種類齊全的奶油產品,多種脂肪含量和包裝類型,旨在涵蓋所有專業領域(麵包西點和烹飪),滿足用戶各種需求。

- •半流質質地、柔滑稠厚,方便即用
- •UHT盒裝馬斯卡邦,開封前可保存長達9個月
- •完美適用於甜鹹配方:提拉米蘇、慕斯和泡芙





德麥烤盤油

烤盤油能有效地附著在烤盤表面,形成一層均匀的保護膜,防止烘焙 食品附著在烤盤上,使其更容易脫模。

烤盤油有助於均勻分佈熱量,確保烘焙食品表面均勻受熱,達到一致的熟成度,防止部分食物過度焦黑或過生。

使用烤盤油可以使烘焙食品外觀更加吸引人,呈現金黃色澤,同時也有助於烘焙食品表面形成脆脆的質感。



打蛋器Whisks Electrolysis

- ▶食品級304不銹鋼線 不易生鏽,耐用性佳
- ■實心手柄 不易滲水
- ■防滑握把 獨特仿皮紋止滑設計,操作順手
- ■孔洞設計 方便收納,節省空間

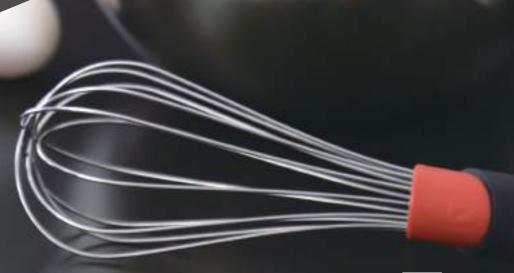
■輕鬆清潔 可適用於洗碗機清洗

SN4920 **8"打蛋器** 總長283mm

SN4921 **10"打蛋器**

總長318mm

聚醯胺纖維(PA)+304不銹鋼





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













中區業務



南區業務



變頻式蛋糕攪拌機



落地型壓麵機



熱風爐+底架

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

February



現任德麥食品西點烘焙 技師,烘焙資歷15年

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

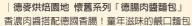






Sunday ⊟	Monday —	Tuesday =	Wednesday ≡	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
01/28 +A	01/29+ħ	01/30 ±+	01/31 ⊞−	1 = =	2 ±≡	3世四
4 立春	5世六	6#t	7 ₩∧	8 th 九	9 除夕	10初一·拜天公
				春 節 連 假 因逢連續假期,敬語 避免物流接單繁忙類		
11 初二·回娘家	12 初三·睡到飽	13 初四·迎灶神	14 初五 · 迎財神	15 初六·開工日	.16 初七	17初八
春 節 連 假 因逢連續假期,敬 避冤物流接單繁忙						
18 初九	19雨水	20+-	21+=	22+≡	23 +四	24 十五 · 元宵節
25 +☆	26+t	27 +∧	28 十九 · 和平紀念日	29 ±+	3/1 ±-	3/2 #=
		新 張長伍 師傅 粉白優雅五月季	和平紀念日 敬請提前備貨。	桃 張長伍 師傅 粉白優雅五月季	岩 張長伍 師傅 粉白優雅五月季 北	
3/3 ±≡	3/4世四	3/5 驚蟄	3/6 世六	3/7 #t	3/8 th/\	3/9 ⊞九
		高 張長伍 師傅 粉白優雅五月季 林	台 張長伍 師傅 物白優雅五月季	嘉 張長伍 師傅 粉白優雅五月季 報	台 張長伍 師傅 粉白優雅五月季 中	
粉白優雅五月季 - 張長伍 師傅 / 報名條件:請洽德麥業務						
	06:00 - 09:00 新竹 06:00 - 09:00 桃園 06:00 - 09:00 台北	新竹德麥 全國食材廣場南崁店 台北德麥	(03) 523- (02) 2298 (02) 2298	-1347 桃園市蘆竹區:	光路 40 號 長興路四段 338 號 五權五路 31 號	
03月05日(二) PM	06:00 - 09:00	白 北 億 麥 高 雄 德 麥 台 南 德 麥	(02) 2298 (07) 397- (06) 273-	0415 高雄市三民區		
	06:00 - 09:00 嘉義	露比夫人台中德麥	(05) 236-1 (04) 2359	6298 嘉義市西區遠		







|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!



德麥食品股份有限公司 TEHMAG FOODS CORPORATION



台中營業所高雄營業所 宣蘭辦事處 花東辦事處 新竹辦事處 嘉義營業

印尼子公司

台南辦事處 德麥芝蘭雅 香港子公司

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

傳真: +1 626 655 0659