

04

A p r i l

Time

2024/04

No.280

THEMAGFOODS



BAKING NEWS

烘焙新訊

Feeling 18度c巧克力工房

巧克力西點研發主廚

王家承與劉珮珊



Feeling 18 LAB



中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄

發行：2024年04月 第280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

台北國際烘焙暨設備展

TAIPEI INTERNATIONAL BAKERY SHOW

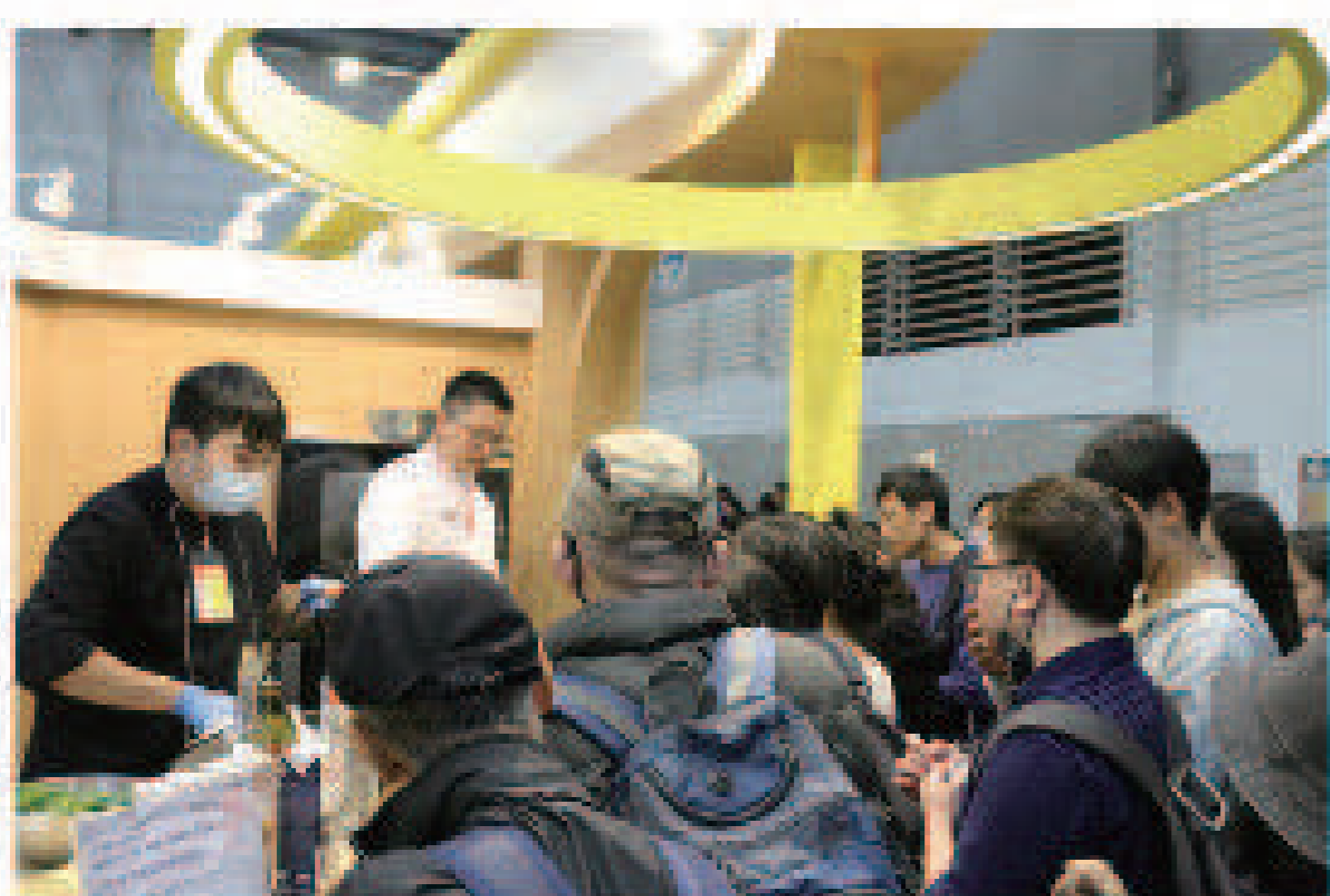
烘出台灣味 焙香全世界



◀馬來西亞
夏日烘焙坊



CALLEBAUT嘉麗寶巧克力▶
Feeling18度C巧克力工房



最大最齊全盡在 德麥食品

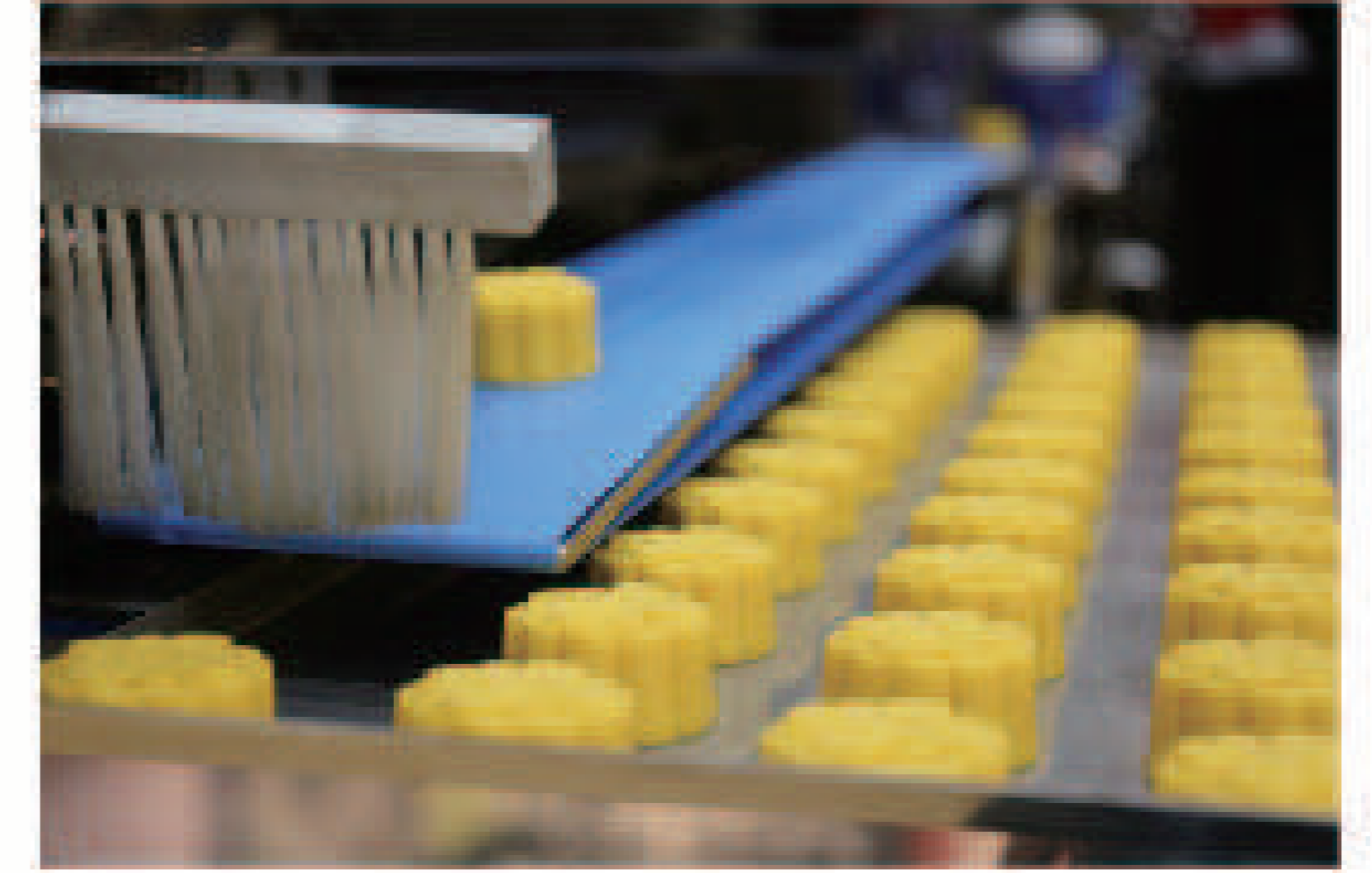
烘焙界年度盛會2024台北國際烘焙暨設備展在台北南港展覽館圓滿落幕，展區最大攤位德麥食品將旗下國內外知名品牌通通搬進來，讓烘焙愛好者一次逛透透！展出逾50個頂尖國內外品牌，並廣邀海內外頂尖師傅來台近距離展演烘焙秀，豪華陣容讓烘焙愛好者大飽眼福與口福。

總吸引最多人潮的師傅示範舞台區今年眾星雲集，Feeling18度c巧克力工房王家承研發主廚、El Olor法式甜點店Nico主廚、寶元紀企業股份有限公司 侯鈞堡行政主廚與德麥法國萊思克盃冠軍賽2021年冠軍得主、國際烘焙顧問 康豐柚主廚等多位大師輪番帶來Live示範秀，以精彩技藝與現場觀眾熱烈互動。

四葉乳業攤位現場除展出以其北海道最優質原料製作清爽十足的天空乳酪以及展場限定全新風味「抹茶天空乳酪」，還能吃到奢華美味北海道四葉特選鮮乳製作的霜淇淋，四葉品牌吉祥物Miruru特地搭機飛到台灣與大家熱情合影，Miruru可愛又超卡哇伊！



德麥 x 百城 強強聯手



在本次烘焙展中，德麥食品與百城機械攜手合作，展現了行業領先的技術與創新。展會現場展出超過50多種各式風味的月餅餡料，凸顯了業界最全面的產品組合。聯名開發桃山紅心芭樂與京皇酥，現場也展示了多款先進設備包括多功能包餡機器、自動印餅機、自動排盤機等，這些設備的聯合展出展示自動化生產線的優勢和效率。

在當今少子化、勞動力緊缺的時代，實現高報酬、高產能、快速製造成為了業界的共同追求。機器輔助生產不僅提高了生產效率，還降低了勞動力成本，實現了生產端的優化。此次合作展示了自動化月餅生產線的優勢，通過自動化設備的應用，生產線不僅能夠提高生產效率，還能夠保證產品質量的穩定性，從而使客戶能夠更好地受益於高效率的生產方式。德麥食品與百城機械的合作展示了技術與創新的結合，為行業帶來了新的發展方向。這種強強聯手的合作不僅滿足了市場需求，還提升了企業的競爭力和品牌形象，為行業的可持續發展注入了新的動力。



餐飲開店多一選擇 德麥食品

德麥食品不僅在烘焙原料市場佔有一席之地，今年的烘焙展覽會上更見其多元化發展之勢。將TMC咖啡、BRIDOR冷凍麵團、樂比果泥、黑玫瑰手工甜點、餐飲事業部以及輕鬆煮等眾多品牌攜手合作，共同經營快閃簡餐店，展示出德麥食品的整體實力。

無論是咖啡、麵包、特調飲品、冰淇淋、甜點，亦或是輕鬆煮的義大利麵、丼飯、濃湯，以及植物奶、醬料、酒品、沙拉淋醬等，應有盡有一站式供應。快閃簡餐店的背後意在簡化創業者的經營流程，無需面對多個供應商，直接選擇德麥食品即可輕鬆開店。這一服務不僅凸顯了德麥食品在行業中的領先地位，更展示了其對市場變化的敏銳洞察和應變能力。這種全方位的服務模式有助於創業者降低營運成本，提升效率，同時也加強了德麥食品與客戶之間的合作關係，推動了整個行業的發展與進步。

台北國際烘焙暨設備展

TAIPEI INTERNATIONAL BAKERY SHOW

烘出台灣味 焙香全世界



引領麵包的 全新定位

Zeelandia荷蘭皇家芝蘭雅近期推出了全新的機能性產品——超麥麵包粉Superkorn，與市售傳統麵粉相比，此款超麥麵包粉內含有大豆、小麥、黑麥、大麥等成分，有效提高了烘焙品的膳食纖維與蛋白質含量。這種創新的配方使得烘焙品能夠以高纖高蛋白的定位擴展新的市場，並且超麥麵包粉屬於全麥麵包粉，因此素食者也可放心食用。在當今健身運動盛行的時代，擁有良好纖維與蛋白質的補充對於穩定持續運動至關重要。

在製作烘焙麵團時，只需添加20%的Superkorn超麥麵包粉，即可為麵包增添豐富的穀物與膳食纖維含量。這使得烘焙麵包的定位不僅能滿足一般消費者的需求，同時也能滿足健身族群的需求，適合作為運動營養補給品，以及銀髮族食用，滿足不同族群對於營養和健康的追求。機能性產品的推出為市場帶來了全新的選擇，促進了烘焙業的發展，同時也為消費者提供了更多元化、更健康的飲食選擇。

水果餡料 強勢回歸



廠商曾暫停生產的檸檬、香吉士、洋梨餡也強勢回歸，同場還供應以水果餡為主的多款風味配對餡料，為客戶帶來全新的品味體驗。這些變化是市場的積極回應，也彰顯了品牌在不斷創新和滿足消費者口味方面的決心。



Feeling
18



四季果香 邀您品嚐



樂比果泥與Feeling18巧克力工房合作推出的義式手工冰淇淋口味，包括栗子芭娜娜、花橙盛開、百香摩奇多、夏日紅心特調、柚香一抹青、北海道起司等六種口味，以及「展場限定」的新口味紅莓瑰與哈密瓜奶霜霜淇淋。聯名共同研發的新口味吸引了眾多觀眾前來品嚐，其綿密的義式冰淇淋口感讓人一試難忘，水果香氣更在味蕾中縈繞久遠，香濃可口。此次特別推出的展場限定口味紅莓瑰與哈密瓜奶霜霜淇淋更加增添了驚喜與新奇，讓品嚐者在冰淇淋的世界中體驗不同的美味風情。

此外，樂比果泥與ChizUP!CHEESECAKE合作的展場期間限定聯名系列，包含紅心芭樂、橙意實足、伯爵珍奶、楊枝甘露等四種口味。帶給了消費者極致的味覺享受。每一口都散發著濃郁的果香與奶香，令人回味無窮。這些限定口味不僅在展示中吸引了眾多食客的目光，更讓消費者深深著迷。樂比果泥與合作夥伴不斷創新和突破，為消費者帶來了更多驚喜和滿足。

在包材攤位，消費者得以身臨其境地親自接觸各種包裝產品，並體驗日本職人精心製作的防水、耐油、可彎曲食品級紙插牌。現場更有三位來自日本的專業代表熱情介紹，以解答消費者對產品的疑問。

在巧克力攤位上，嘉麗寶展示巨型紅寶石巧克力包裝及全新的新年度巧克力系列包裝，為消費者帶來新的視覺饗宴。而Dobla則以多樣性的巧克力裝飾片牆吸引眾人，展現了品牌在巧克力裝飾的獨特魅力，吸引眾多觀眾的目光。

乳品、德紐、維益與美國乳品等攤位以德紐為主展示了專櫃式的陳列，通過產品本身的乳香經過師傅巧手烘焙出經久不衰的奶酥麵包與羅宋麵包，進一步開發出新的商機，展現了百年經典麵包的創新與突破。

荷麥食品展示了正宗的日本京都抹茶，以和風塌塌米為載體，彰顯京都宇治抹茶粉的獨特魅力，突顯日本職人的精神與技藝，不出國也能享有正宗抹茶。此次精彩的烘焙展圓滿結束，德麥食品期待明年與各位烘焙愛好者再次相見！



可可豆原料 趨勢大漲+155%

是，沒有錯
巧克力要漲價了

可可豆69%來至非洲

可可豆產地:69%來自非洲

現在全世界可可豆產量約達4百萬噸,69%非洲,亞洲及大洋洲地區約佔17%,美洲14%

全世界可可豆生產國排名依序如下,象牙海岸(34.7%),迦納(20.6%),印尼(13.8%),喀麥隆(5.9%),奈及利亞(5.9%),巴西(4.7%),厄瓜多爾(3.7%),馬來西亞(0.9%)

西非氣候異常,氣溫高(28-33度)且乾燥(哈馬坦風-熱浪)降雨不足

據Zero Hedge報導·Maxar Technologies的高級氣象學家唐納德·基尼(Donald Keeney)表示,未來幾週西非的平均氣溫將比往常水平高出2攝氏度。他表示該地區過去一個月比正常更加乾燥,溫度更高,並將繼續這一趨勢,並補充說哈馬坦風「今年肯定比往常更強一些」。

可可期貨價格在紐約創歷史新高

象牙海岸收成少36%，迦納少35%

原料趨勢分析(可可豆) ↑+155%

美國可可期貨 - 2024年5月 (CCK4)

紐約商品交易所 · 合約: USD · 單位: 磅

7,963.00 -209.00 (-2.56%)

1磅合約 · 10000磅

★ 新增至觀察清單

昨日最高
7,897.50

昨日最低
7,816.00

2023/01/01: USD 1594/MT

2023/09/01: USD 3613/MT (+39%)

2023/12/15: USD 4237/MT (+17%)

2024/02/29: USD 5983/MT (+41%)

2024/03/05: USD 6601/MT (+16%)

一覽 圖表 新聞&分析 技術面 行情區

行情 歷史數據 行情區 公告



圖表時間: 2024年03月20日 18:39

圖表版權: investing.com 所有

圖表引用: <https://hk.investing.com/commodities/us-cocoa>

尊敬的德麥食品顧客們：

近期，我們必須向各位通告一個重要的消息：巧克力系列產品的價格將會出現上漲。這不僅影響到我們作為供應商，也會直接影響到您作為消費者。我們深知這可能會對您造成不便，因此我們認為有必要向您說明價格上漲的原因。

這次價格上漲的主要原因是全球可可豆產量大幅減少所導致的。可可豆作為巧克力的主要原料之一，而可可豆主要產地西非，西非地區受氣候變遷、聖嬰現象導致的乾旱、水災以及病蟲害的影響。近年來持續對可可豆的產量造成大幅減少。象牙海岸和加納共和國的降雨量高於平均，導致可可田發生洪水，進而影響了可可豆的乾燥過程，使得該地區供應量大幅銳減。

紐約交易最活絡的可可豆期貨合約周二(03/12)盤中一度大漲5.5%至每噸7,096美元(約新台幣22.5萬元)，創史上最高。使得今年以來，可可豆的漲幅高達約68%，成本飆高，為巧克力市場帶來很大壓力。全球最大種植可可豆國家象牙海岸與迦納，持續受到不良氣候條件影響，產出受限；另外也有諸如樹齡老化、病蟲害等結構性問題。這種情況不僅影響到了可可豆的價格，也直接影響到了巧克力產品的生產成本。我們不得不調整巧克力產品的售價，以反映成本上升的現實情況。

目前運抵象牙海岸港口的可可豆與去年相比，仍減少約30%，儘管4月農民會有一批收成，但預期還是不夠紓解供應緊縮的情況。4月的收成，根據象牙海岸監管機關的估計，總計會有40萬到50萬噸，低於去年同期的60萬至62萬噸。加納可可委員會近期將2023/2024年的可可產量預測從85萬公噸下調至65萬至70萬公噸，這是14年來的最低水平。下調反映極端氣候對產量的直接影響。

我們也希望您理解這一局面所帶來的挑戰，我們深知這對您可能帶來的不便，但我們希望您能夠理解這是出於我們無法控制的全球環境因素所導致的。

全球許多巧克力品牌都面臨著同樣的挑戰，這意味著這種價格上漲是整個行業的趨勢。我們將盡最大努力，以確保您仍然能夠享受到最優質的產品，但在這個情況下，價格上漲是不可避免的。我們理解這一變化可能會對您造成影響，並希望您能夠理解這是由全球市場條件變化所必須做出的調整。我們承諾將繼續努力提供高品質的產品，並尋找方法來減輕這些成本上漲對您的影響。我們會持續密切關注市場情況，並努力降低成本，以確保價格的合理性。如果您有任何疑問或意見，請隨時與我們聯繫。我們會與您共同度過這段挑戰的時刻。

再次感謝您的理解和支持。

此致，
德麥食品 敬上

資料來源：



聯合新聞網



人間福報

Feeling
18

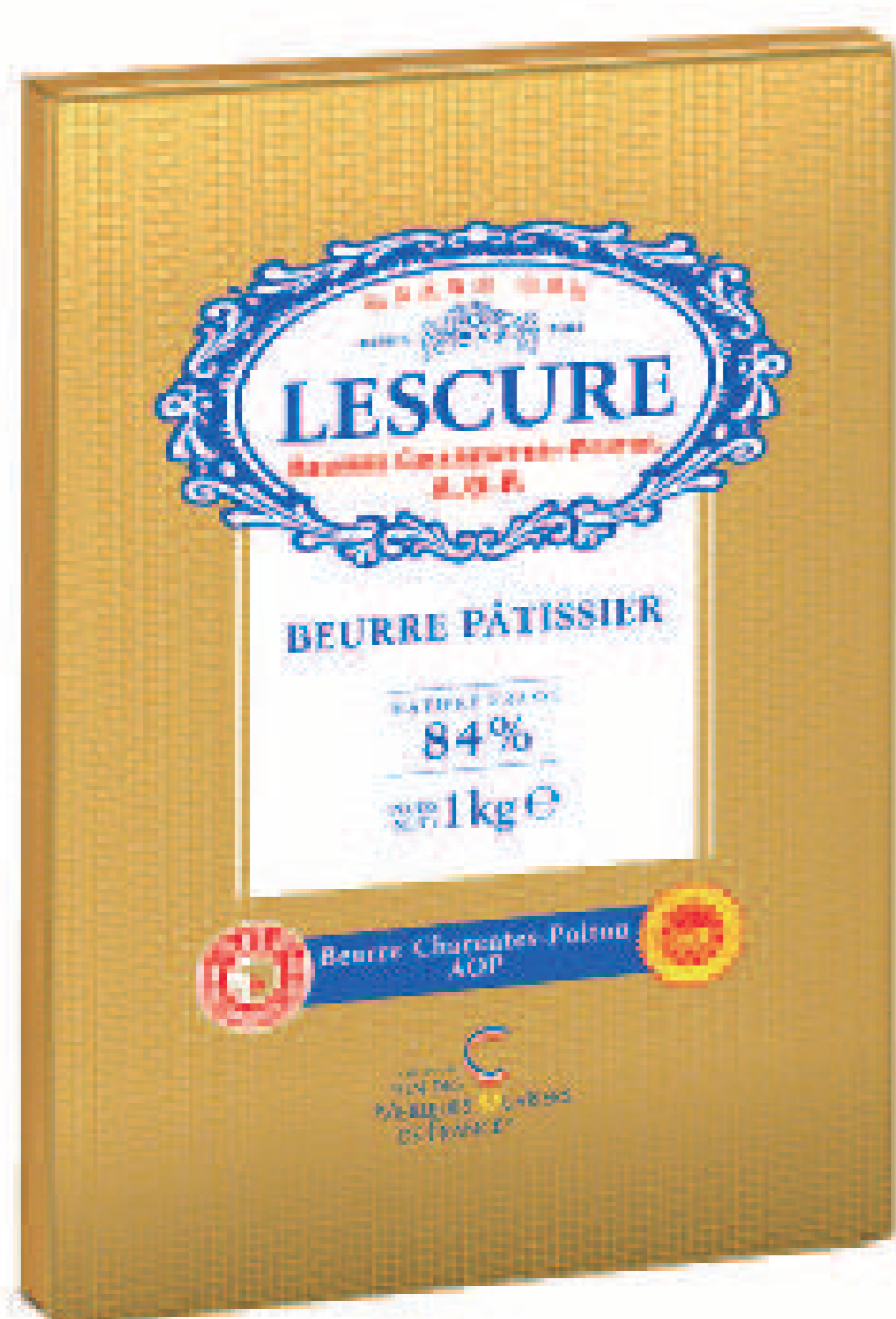
Feeling 18度c巧克力工房 —— 人物專訪

巧克力西點研發主廚
王家承與劉珮珊

巧克力西點研發主廚 王家承與劉珮珊的甜點之旅

「feeling 18度c巧克力工房」巧克力西點研發主廚王家承，深耕甜點界近20年，一開始並沒有特別想要成為甜點師傅，但自高中起他就是一個很喜歡吃的人，喜歡甜點給人精緻的感覺，因此開始接觸甜點。加入「18度c巧克力工房」後，創辦人茆晉（日祥）師傅不僅給他很多資源及建議，也常鼓勵他參加更多比賽接受挑戰，不斷精進自己的能力。目前38歲的王家承，可說是把人生一半的時間都傾注在甜點裡。

回顧王家承在2020年「第一屆德麥法國萊思克國王派比賽」榮獲冠軍，他特別分享自己的比賽經驗，在他看來穩固基本分是成功的關鍵，只要不被扣分，就算贏在起跑點了。除此之外，食材準備也很重要，王家承提到在那場國王派比賽中，初次使用法國萊思克的產品後，發現無論是奶油、鮮奶油品質都讓人驚艷，因此這也讓他對原材料的挑選要求日益嚴格。



反覆的訓練

當熟能生巧成了基礎 —— 學習會更加得心應手

對於基礎功的重視，王家承感激他的師傅嚴格教導。從抹蛋糕到拌蛋糕，他多年來每天重複這些基礎工作，從不感到枯燥，反而追求更完美的表現。他的這種精神，在後來的職業生涯中獲得了同行的認可和尊敬，更得到主廚的傳授，慢慢累積了深厚的功力，穩紮穩打的基础功，讓他在學習新東西時更得心應手。





成功並非一蹴而就 —— 站穩腳跟的關鍵是不斷追求完美與背後的努力

2022年，王家承與同在「feeling 18度c巧克力工房」的夥伴劉珮珊在「世界甜點藝術大賽Mondial des Arts Sucrés」中獲得了最佳團隊獎和第四名的成就。他們的參賽作品，是一個耗時20小時製作的拉糖作品，在比賽前他們已經練習超過十多次，不計時間及成本只為了呈現出對技藝和創意的極致展現。比賽中作為甜點師傅助手參賽的劉珮珊認為，團隊的默契對任何一場比賽都是重要關鍵，配合度越好的團隊，成品的完成度也越高。

劉珮珊表示自己的母親是一位烘焙師傅，因此從小就對甜點充滿熱情。在就讀實踐大學時，她專攻甜點技術，並被老師推選代表學校參賽，最終榮獲學生組藝術麵包冠軍。對劉珮珊而言，從一個麵包烘焙初學者躍升為比賽選手，這段旅程充滿了挑戰和壓力。也慶幸這場比賽讓她學會了如何將這些壓力轉化為前進的動力，逐步提升自己的技藝。

王家承與劉珮珊的成功並非一蹴而就。他們背後的努力和對完美的不懈追求，是他們在甜點界站穩腳跟的關鍵。值得一提的是，王家承特別感謝在2019年西點世界杯贏得冠軍的馬來西亞團隊，他們毫無保留地分享了許多寶貴的技巧和注意事項。這種慷慨的分享精神，激勵著他將自己的知識和經驗傳授給更多的學習者。王家承透過參加國內外的講習會，分享他的技術和經驗。他深信，將自己獲得的資源再回饋到大家願意學習的領域裡，尤其是對甜點有熱情的人們，能夠創造更大的價值。這種團隊精神，永遠比個人的努力更加強大。



愛樂薇 酸鮮奶油

奶素

Cooking cream sour taste

與市售市售牛奶中出產鮮奶油
不同台子全新營養升級



主要優勢

• 醇厚質地

質地半濃稠、滑順，做醬汁做料理調味都適合！

• 清爽的酸奶油風味

為餐點帶來清爽、濃郁的平衡風味
從競爭品牌中脫穎而出！



• 冷熱皆可使用

冷熱料理皆可使用，不油水分離不結粒，可與酸性/酒類結合
快煮醬汁(包覆性佳、收汁速度、結稠快、耐酸與酒精)、水浴法(適用於buffet)、冷醬料(沙拉醬、沾醬)

• 便利性

減少原料使用與步驟：無須加入任何酸性原料增添酸味 (如 醋、檸檬汁...等等)
可直接與其他食材一起烹煮，作為醬汁



• 效期長、容量適合營業用

包裝蓋子設計易於保存與傾倒
相較於市售酸奶油效期較長，保存使用也便利！

• 低脂鮮奶油, 12%乳脂含量

產品為奶素，素食者也可以食用！多用途可用於冷&熱醬料、熱量低、不油膩，乳脂含量較低。



RECIPE

奶油雞肉

BY PIERRE GAGNAIRE

CHICKEN IN CREAM SAUCE

食材：

- 3塊布雷斯雞雞胸肉
- 400克酸味烹飪奶油
- 1個成熟的牛心番茄
- 100克鴻喜菇
- 4薄片茴香
- 10片嫩鮮菠菜葉
- 120克新鮮去殼青豆
- 適量百里香/月桂葉
- 3片檸檬皮
- 1/4公升雞高湯
- 適量細鹽
- 適量鹽之花

一、準備

01. 清洗鴻喜菇和菠菜葉。
02. 輕輕地給雞胸肉撒上鹽，然後放入一個厚重的耐烤盤中，加入百里香、月桂葉和檸檬皮。用奶油覆蓋，讓它在室溫下靜置。
03. 將牛番茄切成薄片。
04. 用鹽輕輕調味4片茴香。將豌豆煮至變軟，然後浸入冰水中。

二、烹飪

01. 開始用小火煮雞胸肉，直到奶油開始冒泡。
02. 蓋上蓋子，放入200°C的烤箱中烤5分鐘，將雞肉轉移到架子上。
03. 在盤中加入切片的番茄和雞高湯，稍微加熱，加入豌豆並調整調味料。
04. 在少許奶油中將菠菜葉燙軟，並根據口味調味。
05. 在奶油中煎鴻喜菇，並根據口味調味。
06. 將雞肉切片，並在起泡的奶油中加熱幾秒鐘。

三、擺盤

01. 將菠菜和鴻喜菇放在盤子上，並淋上一些剩餘的奶油。
02. 在上面放上薄切的雞胸肉和茴香。
03. 用鹽之花裝飾，即可出菜。





深入瞭解麥芽精

麥芽精是一種廣泛應用於烘焙工藝中的天然添加劑，它不僅能夠增強產品的風味和色澤，還能提升烘焙產品的質地和營養價值。本文將介紹麥芽精的來源、成分、添加比例、以及在各種烘焙產品中的應用，以幫助讀者更深入地了解這一重要的烘焙原料。

麥芽精的來源和成分

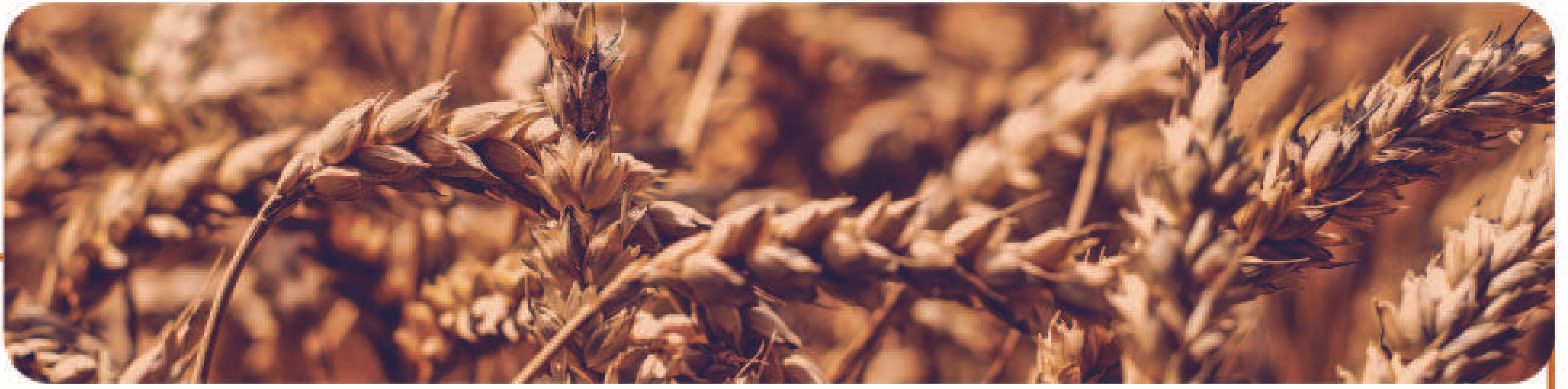
麥芽精是從大麥中提取出來的一種濃縮液，其主要成分為大麥芽。它通過大麥的發酵和提取過程得到，具有天然的麥芽風味和焦糖色澤。

何謂麥芽精Gersten Malz

麥芽精是從大麥中提取出來的一種濃縮液，其製作過程經歷了多道工藝：

01. 篩選優質大麥：首先，在大麥的篩選過程中，選擇最優質的大麥進行加工。
02. 發芽與提取：經過篩選的大麥放入現代化的設備中進行發芽，這一過程中大麥產生的酵素和麥芽風味至關重要。完成發芽後，大麥與水混合成漿，進而轉化為麥芽漿。
03. 濃縮製成麥芽精：將麥芽漿送入蒸發器中濃縮，直至水分含量約在18%左右，製成各種液態麥芽精。





麥芽精對烘焙產品的好處

- 01.增強風味：添加麥芽精能讓產品散發出天然的麥芽香氣，為麵包、餅乾等產品帶來獨特的風味。
- 02.促進發酵：麥芽精是酵母的主要營養來源，能夠促進發酵過程，縮短發酵時間，節省時間成本。
- 03.改善外觀：添加麥芽精可使產品在短時間內產生金黃色的美麗色澤，增加視覺吸引力。
- 04.提升質地：在製作外酥內軟的歐式麵包時，麥芽精是不可或缺的材料，能夠提升產品的質地和口感。
- 05.調色劑和保濕劑：麥芽精還可用作烘焙產品的天然調色劑，並具有優良的保濕性，延長產品的保存期。

麥芽精的應用

01.麵包

麥芽精在麵包製作中具有重要作用。它不僅能夠增加麵包的風味和色澤，還能促進酵母的發酵，使麵包更加蓬鬆和有彈性。在麵包的配方中添加適量的麥芽精，可以提高麵包的口感和質地，使其更受消費者的喜愛。

02.餅乾

在餅乾的製作過程中，麥芽精可以增加餅乾的香脆度和口感，同時提升其色澤和風味。添加適量的麥芽精可以使餅乾更加美味，讓消費者愛不釋手。

建議添加量

麥芽精的添加量取決於烘焙產品的種類和配方要求：

- 01.對於吐司、甜麵包等產品，添加量約為0.3%至0.5%
- 02.歐式法國麵包可增加至0.3%至0.5%
- 03.雜糧麵包、黑麥麵包的添加量則可達到1%至2%。

如何分辨好的麥芽精？

為了確保購買到優質的麥芽精，可以從以下幾個方面進行辨識：

- 01.成分純正：優質的麥芽精應該是由100%的大麥芽製成，不應添加其他糖類。
- 02.風味特殊：好的麥芽精口感甜度較低，具有濃郁的麥芽特殊風味。
- 03.濃稠度和流動性：優質的麥芽精應具有良好的濃稠度和流動性，不應過於稀薄或過於黏稠。
- 04.香氣清新：好的麥芽精聞起來應有濃郁的麥芽香味，清新怡人，不應有醬油味或其他異味。
- 05.色澤透亮：優質的麥芽精應呈深金黃色，存放過程中受氧化作用會使色澤變深，但透光性良好。



結語

麥芽精作為烘焙業中的重要添加劑，對於提升產品品質、風味和口感有著不可替代的作用。通過了解麥芽精的製作過程、好處、品質辨識、保存條件以及添加量建議，我們可以更好地應用這一寶貴的天然資源，創造出更多美味的烘焙產品，滿足消費者的需求和喜好。

..HAPPY..
Mother's Day

貴婦手拿包

芒種

The Lady's Handbag



芒果牛奶蛋糕體

單位(g)

全蛋	1000
四葉鮮奶	200
超柔蛋糕粉	700
快速75 蛋糕乳化劑	40
香草精	5
沙拉油	240
愛樂薇動物性鮮奶油	80
芒果醬	60
愛文濃縮醬	20
北海道牛奶醬	10
愛迪亞芒果餡	150
甜心布丁切塊	200
白巧香緹鮮奶油	500

白巧香緹鮮奶油

單位(g)

瑞士蓮36% 白巧克力	300
愛樂薇動物性鮮奶油	1000
香草精	3
上白糖	50
吉利丁凍	20

哈密瓜洋梨蘋果

單位(g)

樂比冷凍哈密瓜果泥	550
上白糖	130
吉利丁凍	128
愛迪亞青蘋果餡	352
愛迪亞洋梨餡	560



辣媽

鳳柚

Beautiful Mom

香柚檸檬蛋糕體

單位(g)

全蛋	1000
四葉鮮奶	200
超柔蛋糕粉	700
快速75 蛋糕乳化劑	40
香草精	5
沙拉油	240
愛樂薇動物性鮮奶油	80
柚子醬	50
檸檬油香精	15

愛迪亞蘋果餡	250
愛迪亞水蜜桃餡	150
白巧香緹鮮奶油	300

白巧香緹鮮奶油

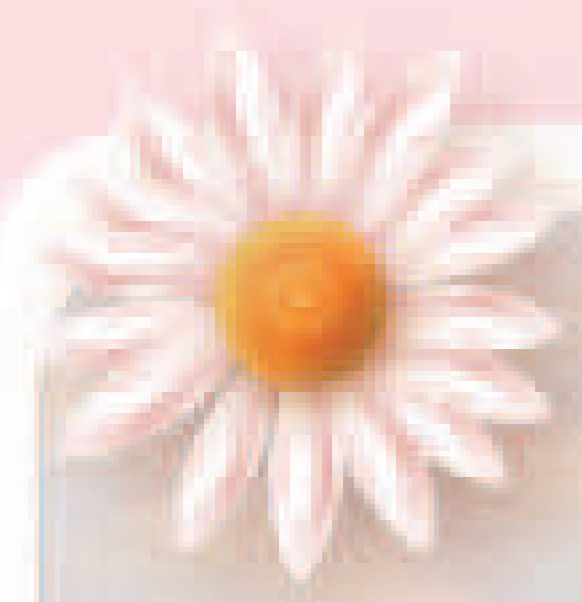
單位(g)

瑞士蓮36% 白巧克力	300
愛樂薇動物性鮮奶油	1000
香草精	3
上白糖	50
吉利丁凍	20

百香鳳柚洋梨

單位(g)

樂比冷凍百香果泥	260
樂多柚子汁	100
上白糖	85
香吉士皮	10
吉利丁凍	80
愛迪亞鳳梨餡	350
愛迪亞洋梨餡	220



產品編號:LEB201
 產品名稱:母親節插牌
 產品規格:27片x20張/包
 產品特點:防水·防油·抗凍·耐寒



蛋糕、西點插牌可客製化(尺寸、規格、多樣刀模任您挑選);防水、防油、耐寒的插牌僅在德麥;訂購歡迎洽詢德麥業務



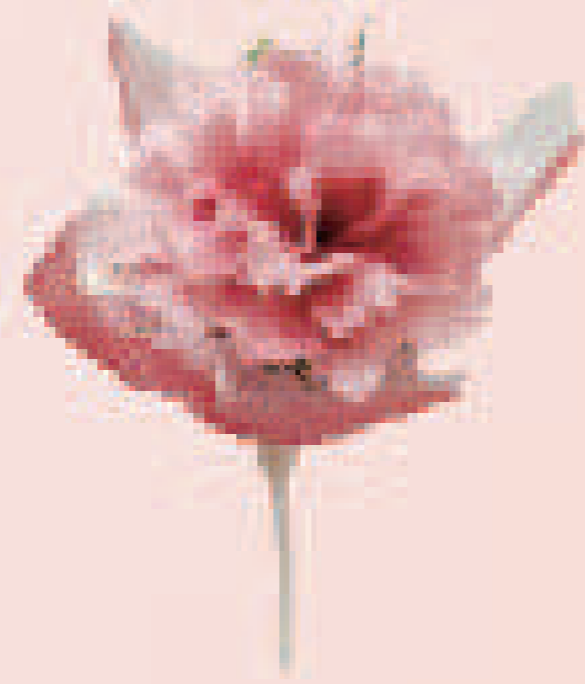
LFDTS-HT78.84PK
 PET心型底襯-粉紅金色



LFDTS-HT78.84RD
 PET心型底襯-紅金色

..HAPPY..
 Mother's Day

產品尺寸:8.5 x 7.8 x 1 cm 產品規格:100個/條;5條/箱



LHA193
 典雅粉康乃馨裝飾



LHA191
 真愛紅康乃馨裝飾

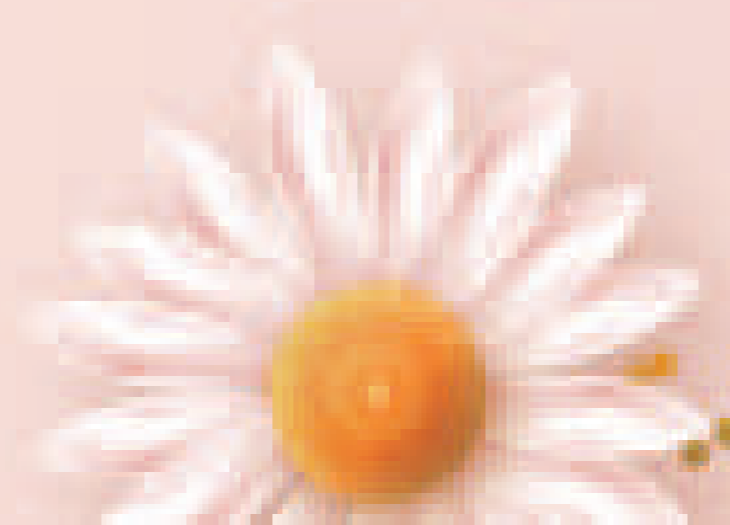


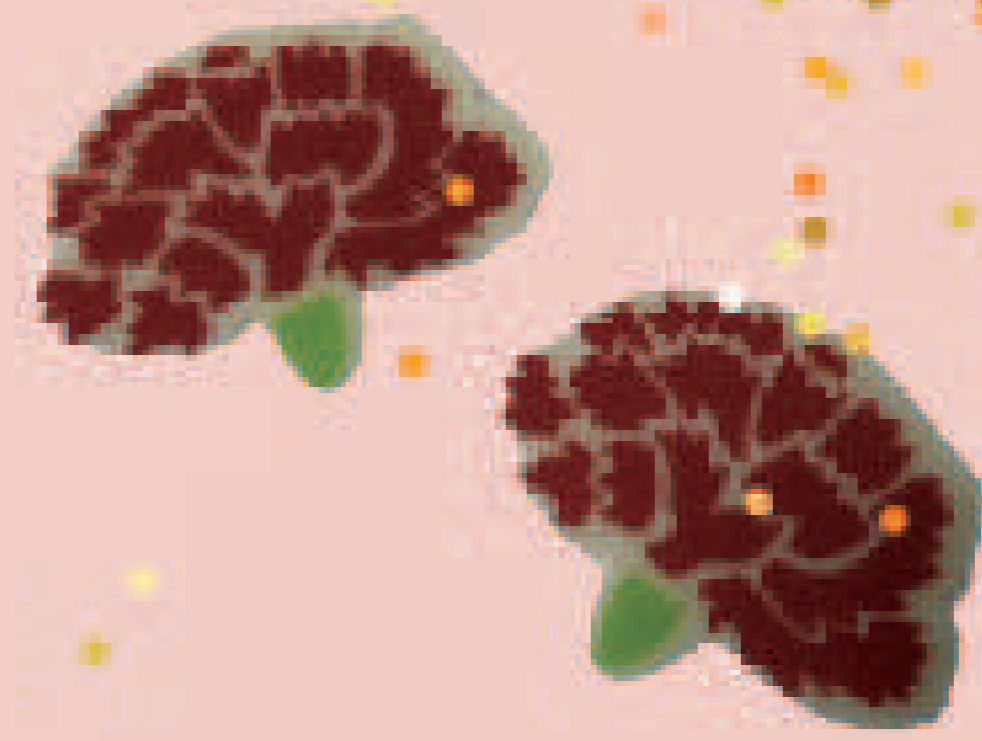
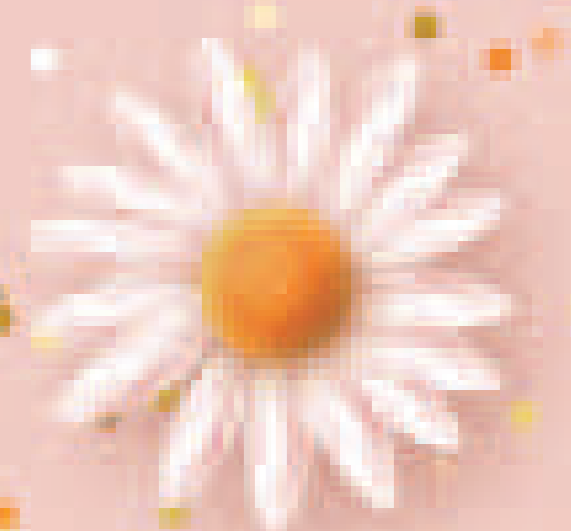
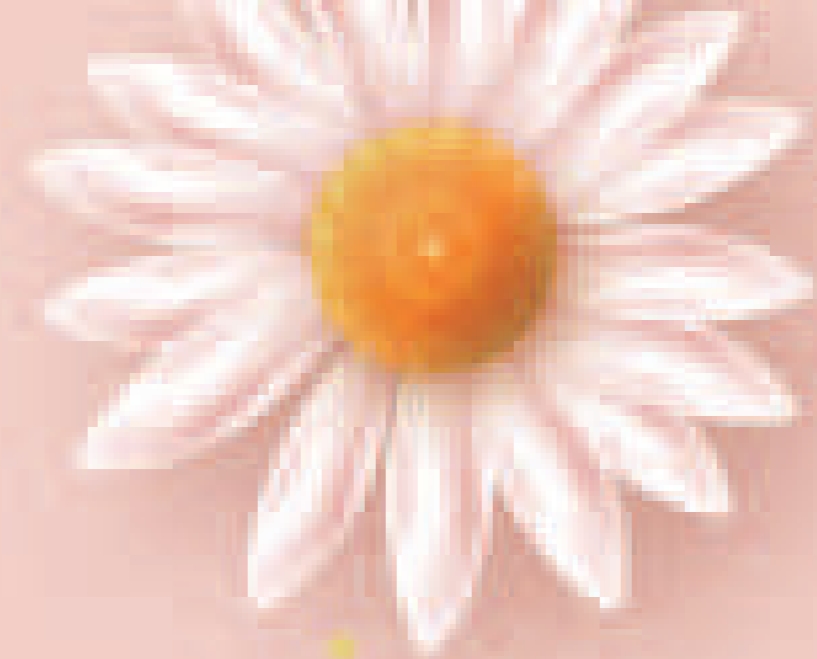
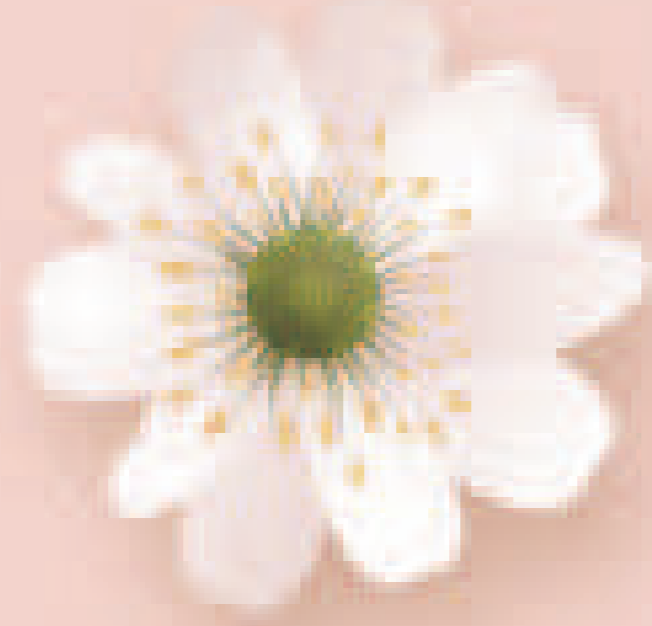
LHA192
 淡雅紫康乃馨裝飾



LHA1132
 粉橘色康乃馨裝飾

產品尺寸:10 x 6 cm 產品規格:100朵/盒





母親節巧克力片(圓型)

編號:I5095

尺寸:直徑 5 cm

數量:192 pcs/盒

母親節巧克力片(橢圓)

編號:I5096

尺寸:寬6 x 高3.5 cm

數量:192 pcs/盒

母親節巧克力片(愛心)

編號:I5003

尺寸:寬5.6 x 高4 cm

數量:192 pcs/盒

平面康乃馨

編號:I5106

尺寸:5 x 3.7 cm

數量:100 pcs/盒



立體粉色康乃馨

編號:I5105

尺寸:5 x 4 cm

數量:28 pcs/盒

小咖色康乃馨

編號:I5107

尺寸:3.5 x 3.2 cm

數量:48 pcs/盒

母子愛心

編號:I5188

尺寸:3.1 x 3 cm

數量:200 pcs/盒

高跟鞋

編號:I5190

尺寸:3 x 3.4 cm

數量:150 pcs/盒

NEW

全新台灣製裝飾片
購買請洽德麥業務



媽媽側臉

編號:I5189

尺寸:高8.3 x 寬6 cm

數量:50 pcs/盒

玫瑰鏤空

編號:I5194

尺寸:直徑 5 cm

數量:100 pcs/盒

胖版愛心裝飾片

編號:D0G03

尺寸:寬4 x 高3.4 cm

數量:192 pcs/盒





春末夏初

乳酪特輯

告別酷暑就需要清爽奶香濃郁的乳酪



天空乳酪

濃醇乳香 清爽滑順 雙重乳酪讓您一次滿足

特色是外層蓬鬆柔軟的北海道乳酪蛋糕，入口即化的中乳酪，內餡則是絲滑的生乳酪，口感香醇濃郁、濕潤綿密，最後在蛋糕表面烤上一層金黃色的香脆焦糖，整體搭配令人驚艷！

雙重乳酪口感讓乳酪控一次滿足，同時還吃到表層如烤布蕾般的焦糖脆皮，香濃滑順乳酪內餡，讓您的味蕾暢遊在日本北海道，更能品嚐到四葉鮮十勝乳脂起士本身的柔順酸味。



方度乳酪

乳酪蓬鬆柔軟 內藏滿滿的醇濃奶香與起士

被選為東京車站商店街必買伴手禮的方度乳酪蛋糕源於日文的フォンデュ,意即法文的起司火鍋(FONDUE),嚴選北海道十勝四葉乳脂起士製作,蓬鬆軟的北海道乳酪蛋糕包裹北海道十勝四葉奶霜與法國愛樂馬斯卡邦起士,微甜的起司內餡香濃醇厚就像起司火鍋,一刀切下彷彿傾洩而出的火山熔岩!



千層生チーズ卷

千層柔軟輕薄 帶出濃郁乳香與香草籽的清爽

多層次輕薄鬆軟可麗餅皮配上日本四葉十勝乳脂起士,香甜滑順、香氣十足讓濃醇奶香在舌尖綻放,蛋奶素食者可食用。輕輕品嚐北海道十勝乳酪柔和的酸味,添加十勝珍貴酪乳,強化獨特濃郁的奶香味。

在鮮奶油額外添加香草籽讓奶油帶著清新香氣、綿密香濃,讓人食指大動。



蜂檸乳酪

濃醇乳香.蜂蜜.檸檬最佳組合 清爽不膩口

嚴選原料採用四葉日本北海道十勝乳脂起士,添加師傅研發細膩蜂蜜粉甜而不膩,乳脂起士帶來的濃郁乳香搭配獨特的檸檬清香,有別於市售乳酪,風味清爽不膩口,檸檬香瀰漫於嘴、香氣四溢,絕對是今夏最清爽的乳酪推薦,一口接一口,咖啡、下午茶的乳酪最佳選擇!

好農葉酸蛋



台灣好農x日本PFI食品生技大廠x農業科技研究院 嚴格把關

葉酸很重要，健康不可缺

- 衛福部調查顯示國人葉酸攝取量不足40%以上
- 葉酸缺乏者，可能導致貧血、生長緩慢、胎兒神經管缺陷...等疾病
- 台灣失智協會調查推估，107年台灣失智症患者超過28萬人，平均每84人就有1人，其中缺乏葉酸是導致失智的重要因子之一
- 衛福部建議國人每日攝取400 μ g(微克)葉酸，孕婦則建議提高到600 μ g

吃蛋補充天然葉酸

- 葉酸在天然食材中：
- 存在於深色蔬菜，例如：菠菜、蘆筍、花椰菜
- 穀物類、豆類
- 存在動物之肝臟腎臟、肉類
- 雞蛋

我的好，你吃過就知道





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。

梵豪登特級牛奶巧克力風味鈕扣

可可脂、糖和牛奶粉製成。呈現淺咖啡色

濃郁牛奶帶有焦糖太妃香氣,流動性佳

口感滑順且帶有濃郁的牛奶味和甜味

通常用於製作糕點、甜點或作為糖果的配料

其甜美的味道乳香濃郁使其成為許多人喜愛的巧克力風味之一



豐配乳脂起士 產品編號:ETL01 產品規格:1.36kgx10條/箱

來自美國的豐配乳脂起士,奶香濃郁,優質的微酸口感,襯托出食材的清爽,讓主廚們在調理上呈現多層次的美好風味。適用於製作麵包類抹醬,也可直接切丁拌入沙拉中食用,或運用於烘焙蛋糕。烘焙的應用廣泛且多樣,濃郁的風味適合搭配各式各樣的食物,更是做高級乳酪蛋糕以及各式甜點的絕佳選擇。

法國愛樂薇卡邦動物鮮奶油(粉紅)

這些奶油集始終如一的品質、卓越的技術性能和天然奶香於一體,備受全球消費者的認可。

- 香醇口味,柔滑質地,可進行冷凍和解凍處理
- 在4°C (39.2°F) 下可保持穩定性長達48小時
- 打造完美裱花的最佳選擇,適合高溫烹飪



德麥烤盤油

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

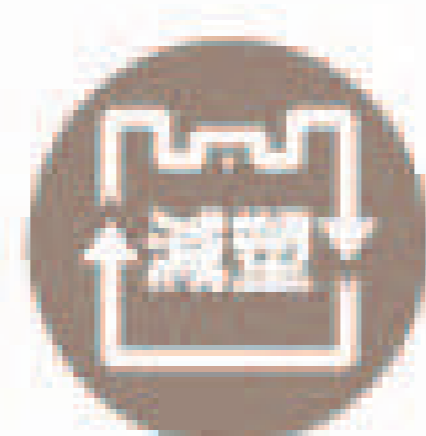
烤盤油有助於均勻分佈熱量,確保烘焙食品表面均勻受熱,達到一致的熟成度,防止部分食物過度焦黑或過生。

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。

SANNENG

返樸歸真 匠心獨具

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



食品級PBT毛刷
無異味、不易掉毛，
耐熱溫度為100°C



刷毛細密
刷頭毛量多，
無需反覆蘸取



可吊掛設計
輕鬆瀝水，
節省收納空間

適用於刷蛋液、糖水、醬汁、油等使用

植物セルロース柄ハケ Plastic Fiber Tool Brush-Plant Fiber Handle

植纖柄塑膠纖維工具刷



SN4038

植纖柄直型塑膠纖維工具刷-白色(小)
240x25x40mm

SN4039

植纖柄直型塑膠纖維工具刷-白色(中)
240x50x40mm

SN4040

植纖柄直型塑膠纖維工具刷-白色(大)
240x75x40mm

材質：聚對苯二甲酸丁二醇酯(PBT)+植纖柄



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



電子目錄



北區業務



中區業務



南區業務

Happy Mother's Day



變頻式蛋糕攪拌機



蛋糕水平切割機



凍藏發酵箱(雙系統)



電烤層爐

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

2024 04 April



林進雄 師傅 劉愛慈 經理 黃永慶 經理

食下新餐飲

現任德麥食品產品經理人與西點技師 共組餐飲團隊
最流行的特製飲品與西式餐飲，在食下新餐飲讓您盡占商機！



小熊亮平 師傅 王家承 師傅

北海道四葉
春夏甜點饗宴

Coupe du Monde de la
pâtisserie 2019

愛再甜一點

feeling18 度巧克力工廠
巧克力西點研發主廚



范舜性 師傅

經典麵包大賞

現任德麥食品麵包經理
烘焙經歷 25 年

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



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
03/31 廿二	1 廿三	2 廿四	3 廿五	4 廿六	5 廿七	6 廿八
7 廿九	8 三十	9 初一	10 初二	11 初三	12 初四	13 初五
14 初六	15 初七	16 初八	17 初九	18 初十	19 穀雨	20 十一
21 十二	22 十三	23 十四	24 十五	25 十六	26 十七	27 十八
28 十九	29 二十	30 廿一	5/1 廿二	5/2 廿三	5/3 廿四	5/4 廿五

兒童節與清明連假
因連續假期，敬請提前備貨，
避免物流接單繁忙無法按時送達！

台北 小熊亮平 師傅
北海道四葉
春夏甜點饗宴

台中 小熊亮平 師傅
北海道四葉
春夏甜點饗宴

高雄 德麥餐飲團隊
食下新餐飲

台中 德麥餐飲團隊
食下新餐飲

台北 德麥餐飲團隊
食下新餐飲

台中 王家承 師傅
愛再甜一點

台北 王家承 師傅
愛再甜一點

台北 范舜性 師傅
經典麵包大賞

因逢勞工節
敬請提前備貨

新竹 范舜性 師傅
經典麵包大賞

桃園 范舜性 師傅
經典麵包大賞

北海道四葉春夏甜點饗宴 - 小熊亮平 師傅 / 報名條件：四葉乳酪 2 條 + 四葉奶霜 4 罐 + 四葉鮮奶 6 罐 + 酪乳粉 1 包；報名請洽德麥業務						
04月09日(二) PM 01:00 - 05:30	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號		
04月10日(三) PM 01:00 - 05:30	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區工業 20 路 32 號		
食下新餐飲 - 德麥餐飲團隊 / 報名條件：TMC 咖啡、BRIDOR、樂比果泥、義國利系列、副味食品以上品牌擇 1 訂購產品 1000 元以上，報名請洽德麥業務！						
04月16日(二) PM 01:30 - 05:30	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號		
04月17日(三) PM 01:30 - 05:30	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區工業 20 路 32 號		
04月18日(四) PM 01:30 - 05:30	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號		
愛再甜一點 - 王家承 師傅 / 報名條件：組合 1/ 愛樂雅法國乳酪 *3 條、藍愛 3 罐、酸鮮奶油 *1 罐 or 組合 2/ 愛樂雅法國乳酪 *3 條、粉愛 3 罐、酸鮮奶油 *1 罐；訂購其一即可報名，報名請洽德麥業務						
04月25日(四) PM 01:30 - 05:30	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區工業 20 路 32 號		
04月26日(五) PM 01:30 - 05:30	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號		
經典麵包大賞 - 范舜性 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務						
04月30日(二) 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		
05月02日(四) PM 06:00 - 09:00	新竹	新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市北區警光路 40 號		
05月03日(五) 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		



| 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



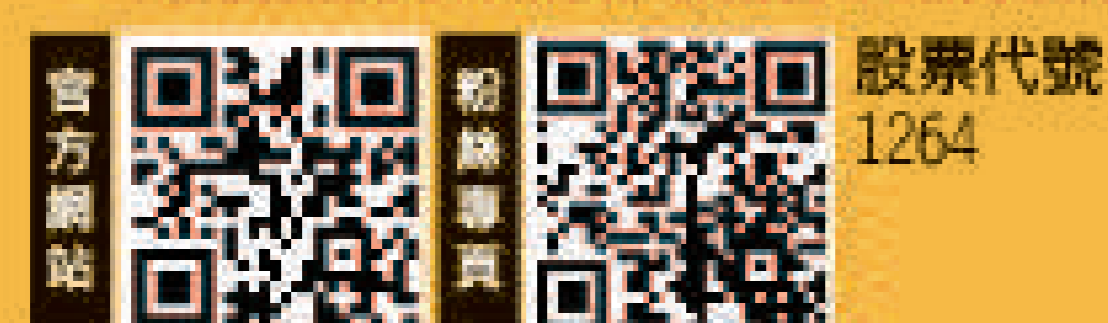
| 德麥烘焙園地 「北海道奶油起司餅乾」
簡單製作教學！最美味的下午茶小點心！



| 德麥烘焙園地 「日式鹽麵佛卡夏」來了
日系麵包香濃天然起司！搭配日式鹽麵風味！

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
花東辦事處	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	觀塘鴻興道 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：+603-55258829	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