

中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄  
發行：2025年04月 第292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



# BAKING NEWS

烘焙新訊

艾塔菲食品有限公司  
執行長  
黃智龍



## ■ 甜點不只美味，「狸小路」傳遞快樂與分享的精神

在南台灣的甜點界，提起「狸小路」，許多人會不約而同地聯想到那款獨特的豹紋千層蛋糕。狸小路這個品牌名稱，源自於老闆黃智龍一次前往日本札幌的旅遊經歷。狸貓在日本被視為吉祥的象徵，它被認為能夠帶來幸運和好運。這也是為何他選擇這個名稱的原因之一。他希望透過這個名字，將一種溫暖和正能量的氛圍帶給每一位顧客，讓大家在享受甜點的同時，也能感受到幸福與快樂。

### 從三個平底鍋，堆出的千層王國

2013年創立的「狸小路」，因老闆不喜歡過多的奶油，創業初期以裸蛋糕起家，旨在為愛吃甜點的人提供更清爽的蛋糕選擇。隨著千層蛋糕的流行，老闆開始思考如何在這一波潮流中打造獨特的品牌特色。設計背景出生的老闆最終透過模板的輔助，發想出以可可粉裝飾成豹紋圖案的『豹紋可可千層』一經推出後便迅速走紅，並在網路上得到大量分享，迅速提升品牌知名度。恰逢工研院推動的「一區一產業計畫」為「狸小路」提供了包裝和店面裝修的輔導，品牌整體形象大幅提升，再加上當時火紅的電視節目《食尚玩家》非預期的採訪，各種機緣下讓「狸小路」躍然於眾人眼前。

天時、地利、人和的情況下，使得「狸小路」在短短的幾年間迅速崛起，成為了南台灣的甜點代表之一。



1  
2

1.國王蘭姆蛋糕  
2.超人氣手作千層蛋糕



## 用心選材，將品質融入每一層滋味

「狸小路」的明星產品千層蛋糕與裸蛋糕，深受顧客喜愛，令人回味無窮，這一切的背後，皆源於老闆對原材料的嚴格挑選。對於他而言，甜點的成功離不開高品質的基礎原材料，其中，麵粉與鮮奶油更是兩個至關重要的元素。

老闆特別強調：「在麵粉的選擇上，我們尤為講究。」「狸小路」選用了日本NIPPON愛心低筋麵粉，這款麵粉能打造出優雅金黃色的蛋糕體，結構細緻，擁有極佳的保濕性與化口性，這不僅能保證蛋糕鬆軟的口感，還能讓蛋糕在品嚐時更具濕潤感。

作為千層蛋糕靈魂之一的鮮奶油，則是另一個重點選擇。老闆表示：「台灣消費者偏愛的是清爽、不膩的風味。」因此，選用了法國愛樂薇的動物性鮮奶油，這款鮮奶油能夠保持其豐富的奶香，並帶來順滑且不油膩的口感，操作性佳，使整體甜點風味更加精緻、細膩。

正是這些對原料的極致追求與精心挑選，讓「狸小路」的每一款蛋糕都能保持穩定的高品質，成為許多人無法抗拒的美味選擇。

## 走向國際「狸小路」的全球擴展之路

如今，「狸小路」已經成為台南代表性的千層蛋糕品牌之一，並且在台灣擁有多家門市。對於未來，有著更遠大的規劃。老闆表示，未來將繼續在台灣展店，並且向商場型態轉型，因應消費者購物習慣的變化。同時，品牌也計劃進軍國際市場，特別是東南亞市場。他認為，隨著台灣市場的飽和，將品牌帶向國際，將會是下一步的發展重點。

黃智龍強調：整個集團目前旗下有「狸小路 手作烘焙」、「皇上不上朝」、「小鱷先生 餅乾販製所」、「MOGU KABI豆塔專賣店」及正在籌備中的「山茶家」。希望能夠將「狸小路」的品牌的影響力擴展到旗下品牌，走進更多人的視野。

展望未來，「狸小路」將繼續以「快樂、分享」為品牌宗旨，將更多創新的甜點產品帶給消費者，並致力於讓每一位顧客在品嚐甜點的同時，感受到來自品牌的正向能量與幸福感。

3	—
4	—
5	—
6	—
7	—

3. 小鱷先生 餅乾販製所
4. MOGU KABI豆塔專賣店 綜合豆塔12入禮盒
5. 狸小路 Mini貓咬乳酪
6. 皇上不上朝 綜合6入禮盒
7. 山茶家(籌備中)

## 台北國際烘焙暨設備展



## 德麥食品

## 參展2025台北國際烘焙暨設備展 國內外頂級原料與創新美味匯聚一堂

台北烘焙展開幕 德麥食品成最大展位商，引領烘焙市場新風潮

2025年台北國際烘焙暨設備展(TIBS)於3月14日至17日於南港展覽館隆重開幕，吸引來自各地的烘焙專家、業界領袖及烘焙愛好者共同參與。作為國內烘焙原物料領域的領航者，德麥食品擁有超過15,000個客戶，並以最大展位亮相此次盛會。展位展示了來自國內外50多個頂尖品牌，精緻的參展陣容令現場來賓收穫滿滿，充分展現德麥食品在烘焙市場的領導地位。

此外，展區展示了近年來在國內外引起熱潮的日本古早味奶油蛋糕、甜燒餅、生甜甜圈，以及四葉北海道霜淇淋等熱門產品。這些結合經典與創新的美味，不僅讓參觀者回味無窮，還提供了親身品嚐這些獨特美食的機會。無論是口感濃郁的奶油蛋糕，還是外脆內軟的甜燒餅，或是濃醇香的霜淇淋，從視覺到味覺精心設計，讓每位來參展的業者及民眾能有深刻感受，體驗到德麥食品之於烘焙業的一步一腳印及未來發展潛力。



## 新餐飲事業部

為餐飲業者  
提供便捷的產品選擇



隨著烘焙業市場的日益競爭與需求變化，德麥食品積極拓展業務領域，正式進軍餐飲市場，為業者提供更多便捷的選擇。新餐飲事業部涵蓋多樣化的餐飲原料，包含日清Welna日式炸雞乾粉、萬能上手天婦羅粉以及日本知名樂園同款的含餡威拿棒同步亮相！旨在為業者提供更完整的原料及高效製作解決方案。

德麥食品憑藉其在烘焙業的領先地位，成功進軍餐飲市場。透過一站式服務，業者無需再尋找多家供應商，只需與德麥合作，即可輕鬆獲得高品質且操作簡便的餐飲原料。這不僅顯著提升了餐飲業者的經營效率，還為消費者帶來了更多元且便捷的美味選擇。德麥的創新舉措將為餐飲市場注入更多活力，以滿足消費者對品質與便利的雙重需求。

## 德麥x貝朵冷凍麵團

全球缺工浪潮下  
烘焙業高效解決方案



在全球化缺工的影響下，台灣烘焙業正面前所未有的挑戰。尤其在餐飲服務業中，人力短缺情況更為嚴重。缺工對烘焙業造成的壓力，推高了經營成本，導致產品價格上漲。面對此一難題，德麥食品作為台灣烘焙原材料的最大廠商，積極尋找解決方案。代理來自法國的BRIDOR貝朵，以其三十多年的歷史和對傳統法式烘焙的堅持，提供了一系列的冷凍麵團產品，運用冷凍原理與技術，先將麵團處理成半成品，以確保其能夠儲存一段時間，待需要烘焙時，烘焙師傅只要在解凍後再進行後續工序，就可以將其烘烤製為成品，提供了同樣健康且美味的食材，豐富了消費者的選擇。

同攤位也展示了麻辣貝果，為德麥自製貝果，使用日本鷹牌麵粉與紐西蘭德紐天然奶油為主要原料，搭配麻辣醬與麥芽精做燙麵湯料，讓表皮脆而不乾，入口陣陣麻辣醬香、微微辣口酥麻滋味，不能錯過。



## 創新素食甜點系列

### 黑玫瑰雙塗層塔殼與拼圖塔殼全新選擇

純手工製作的黑玫瑰推出創新的素食甜點，完美融合了健康、美味與趣味，為消費者帶來前所未有的烘焙體驗。雙層塔殼採用法國麵粉、豆漿及大豆油取代傳統奶油，製作出100%純素的塔殼，並包裹69%的單一產區巧克力。兩層巧克力的完美結合讓塔殼更加酥脆，且不易軟化。

獨特的拼圖塔殼則是一款完全不含奶蛋的純素塔殼，採用可變形的拼圖造型，讓消費者可以自由DIY搭配不同口味的餡料，為每一口增添驚喜。這是全台唯一的拼圖造型塔殼，讓消費者在享用美味的同時也能享受互動的樂趣。

## 引領麵包全新定位

### 富含纖維、高蛋白質、素食者可食用

荷蘭皇家芝蘭雅(Zeelandia)推出一款機能性產品—超麥麵包粉(SUPERKORN)。與傳統麵包粉相比，該產品含有大豆、小麥、黑麥、大麥等成分，有效提高了烘焙產品的膳食纖維與蛋白質含量。這一創新配方使得烘焙品能夠以高纖高蛋白的定位擴展新的市場。此外，超麥麵包粉屬於全麥麵包粉，因此素食者亦可放心食用。在當前健身運動日益盛行的時代下，良好纖維和蛋白質的補充對於持續穩定的運動表現至關重要。在展會上，超麥布里奧斯麵包的推出為消費者提供了一種兼具美味與營養的新選擇，滿足了不同群體對於營養和健康的需求。





Feeling  
× 18

## 手搖飲新風潮！

### 義式冰淇淋與水果香氣融合，品味夏日清新



樂比果泥與Feeling18巧克力工房，以台灣人最愛的手搖飲為靈感，攜手推出了一系列創新的義式冰淇淋口味，包括蜜橘伯爵、青蘋茉莉、鳳梨椰奶蓋、國寶紅莓等風味。這些創新口味將手搖飲的經典元素與義式冰淇淋的綿密口感巧妙融合，不僅能讓消費者感受到濃郁的樂比果泥香氣，每一口冰淇淋都帶來如同品嚐手搖飲的清新感覺，讓人一試成癮。新口味吸引了大量觀眾前來品嚐，並充分發揮了樂比果泥的多元應用性與適應性，為業者和消費者帶來了更多的驚喜與滿足。

愛麗絲黃金玉米風味醬無疑是此次展場的另一大亮點。以獨特的玉米風味為基礎，這款風味醬巧妙地搭配了玉米霜淇淋和玉米風味飲品，雖然聽起來十分新奇，卻展現出意想不到的順口口感。無論是搭配冰淇淋還是飲品，都能帶來與眾不同的味蕾體驗。在展場中，這款創新產品吸引了眾多觀眾的目光，詢問度極高，人氣火爆，成為不少人必嘗的選擇。這不僅展示了愛麗絲黃金玉米風味醬的獨特魅力，也讓人對未來更多創新風味的可能性充滿期待。

## 德麥食品 x 百城機械

### 強強聯手助力烘焙業者提升競爭力

今年台北烘焙展「英雄聯盟」再度攜手出擊，由德麥食品與百城機械共同展出。德麥作為烘焙原料商的龍頭，這次不僅展出來自國內外的優質烘焙原料更與百城機械攜手合作，不間斷展演創意月餅自動化生產線。向業界展示了如何利用自動化技術提高生產效率，進一步開創更多商業機會。通過與百城機械的合作，德麥將烘焙原料的品質與先進的生產技術相結合，展現原料與設備如何相輔相成，助力烘焙業者提升競爭力。



### 德麥食品：技術與創新引領烘焙業未來

德麥食品的展位展示了來自全球頂尖品牌的高端食材，並提供業界領先的技術支持與創新產品，幫助烘焙業者提升效率、降低成本、增強競爭力。無論是健康麵包粉還是創新素食甜點，德麥始終以全球視野滿足市場對健康、營養和美味的需求，穩固其在行業中的領導地位。未來，德麥將持續推動創新，幫助烘焙業者把握機遇，開創嶄新未來。

# 台灣連鎖加盟協會參訪

## 探索烘焙原料供應的關鍵角色



我們榮幸迎接台灣連鎖加盟協會的蒞臨參訪，讓來賓深入了解我們在烘焙原料進口與供應管理上的專業與優勢。隨著烘焙市場的蓬勃發展，穩定且高品質的原料供應對於連鎖烘焙品牌而言至關重要，而我們正是這背後的強力支援者。這次參訪不僅讓來賓親身體驗我們的產品，更促進彼此交流，探索未來合作的可能性。

### 專業進口烘焙原料供應商，穩定支持連鎖烘焙品牌

作為專業的烘焙原料進口商，我們專注於全球頂級烘焙原料的引進，確保每一家合作夥伴都能獲得最優質的產品。我們與來自法國、日本、義大利、比利時等國際知名品牌建立緊密合作關係，嚴選高品質原料，從天然奶油、高級麵粉、頂級巧克力、優質酵母到餐飲原料，提供符合市場趨勢的多樣化選擇。

穩定的進口管道與標準化倉儲管理，讓我們能快速滿足全台各地烘焙業的需求，確保供貨穩定。我們嚴格把關食品安全標準，並設立品保部門進行監督檢查，確保合作夥伴能夠安心使用。

### 高品質產品展示，親身感受烘焙原料的魅力

此次參訪活動中，我們特別安排了明星原料展示區，讓來賓能夠近距離觀察與體驗我們的產品。例如來自日本北海道的四葉特選鮮乳，其清爽香醇的風味能完美融合各種食材；法國萊思克AOP產區認證奶油，其濃郁的風味與細膩的質地能夠為甜點增添絕佳口感；來自比利時嘉麗寶的頂級巧克力，以超高水準的品質與口味，成為巧克力烘焙的首選。此外，還有近年來市場趨勢興起的日本麵粉等，皆獲得業界高度關注。

### 連鎖加盟品牌的最佳夥伴，打造成功商業模式

連鎖加盟品牌最重視的，不僅是原料的品質，還有供應的穩定性與長期合作的可行性。我們向來賓詳細介紹了我們的供應模式，如何透過完善的倉儲管理、可以穩定且快速配送。此外，我們也提供特定商品客製化等技術及產能支援，協助品牌研發新品。

我們過與多家知名烘焙連鎖品牌、咖啡廳、飯店烘焙部門合作，提供訂製原物料，且經營專業且陣容強大的烘焙部門，涵蓋中式、西式、餐飲各領域，提供研發技術團隊支援，讓客戶們在市場上更具有競爭優勢。這次參訪也讓來賓們對我們提供的服務能力與價值留下深刻印象，進一步討論未來可能的合作方向。

### 深化合作，共創烘焙市場新商機

此次與台灣連鎖加盟協會的交流不僅是一次參訪，更是一次深入的產業對話。我們不僅展示了優質原料與供應鏈優勢，也與來賓探討了市場趨勢，如含有豐富膳食纖維、大量蛋白質等烘焙產品、可持續發展原料等話題，這些將是未來烘焙產業的重要方向。





# 蔥

(學名：Allium fistulosum) 是東亞及亞裔地區常見的香料與蔬菜，無論在炒菜、湯麵還是生食中，都扮演著重要的角色。然而，切蔥這件事卻常常讓人頭痛不已。切起來不僅容易弄得滿手都是蔥汁，還常常因為蔥葉的纖維質，讓切蔥末過程變得格外麻煩。

## 你的困擾德麥聽到了!!!!!!

為了省去切蔥的麻煩，**德麥乾燥蔥末補充包 (300g/包)** 是一個方便的選擇，讓你在烘焙或日常料理中輕鬆使用，不必再為切蔥而費心。這款乾燥蔥末不僅方便保存，還能在各種菜餚中發揮它的美味風味，讓每道菜更加美味可口。



還不知道德麥乾燥蔥末的多種運用方法嗎？  
立刻鎖定德麥YouTube頻道  
掌握更多創意料理方法！





## 人造奶油是什麼？

人造奶油 (Margarine) 是一種由植物油或動物脂肪製成的乳化食品，外觀、口感和用途與奶油相似。它最初被設計為替代天然奶油，並具有較低的成本、更長的保存期限及較好的耐熱性。現代人造奶油主要以植物油（如大豆油、棕櫚油、菜籽油等）經過氫化或酯化處理製成，並添加乳化劑、風味劑及維生素，以模仿奶油的風味與質地。

### 人造奶油的由來

人造奶油最早由法國化學家伊波利特·梅熱·穆列斯 (Hippolyte Mège-Mouriès) 於1869年發明。當時，由於拿破崙三世時期法國爆發乳製品短缺，他為了解決平民及軍隊對奶油的需求，設計了一種用牛脂、牛奶和其他成分製成的替代品，並稱其為「Margarine」，該詞源自希臘語「margaritēs」，意為「珍珠」，象徵其光滑的外觀。

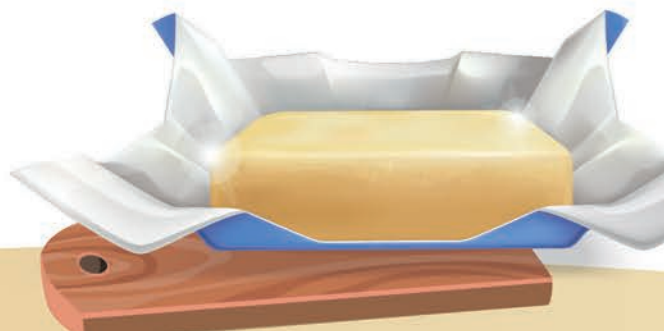
隨著科技發展，20世紀初，人造奶油的主要原料由動物脂肪轉變為植物油，並透過氫化技術提升穩定性。然而，後來發現部分氫化過程會產生反式脂肪，對人體健康有害，因此現代人造奶油多採用改良技術，如完全氫化或酯交換技術，以降低反式脂肪含量。

### CNS針對人造奶油的定義

根據台灣的國家標準CNS，人造奶油係指食用油脂於適當添加水及食品添加物後，經乳化、急冷、捏合等處理，或不經急冷、捏合等處理，製出之油脂產品。

其一般性狀為白色、淡黃色或橙黃色，風味組織良好。成分應符合油脂含量80%以上、水分16%以下之規定。

CNS標準明確區分了「人造奶油 (Margarine)」與「食用烤酥油 (Shortening)」。



食用烤酥油是食用動植物油脂或其硬化油脂之混合物，經急冷或未經急冷之固體或流體，並具有可塑性、乳化性或安定性加工特性之油脂產品。

其一般性狀為顏色鮮明、風味及組織良好。水分及揮發物在0.2% $m/m$ 以下、酸價1.5 $mg\ KOH/g\ oil$ 以下、氣體含量20 $ml/100g$ 以下、過氧化價10 $meq/kg\ oil$ 以下。烤酥油通常水分極低且主要用於烘焙。

### 人造奶油可以稱為植物奶油嗎？

在台灣，「植物奶油」並非正式的法規用語，但市場上仍有人使用這個名稱來指代不含動物脂肪的人造奶油。根據CNS標準與食品法規，產品標示應明確區分「奶油(Butter)」與「人造奶油(Margarine)」，避免消費者混淆。

### 人造奶油的優點

人造奶油因其獨特的製程與成分，具有以下幾項優勢：

#### 1. 價格較低

相較於天然奶油，人造奶油的生產成本較低，適合大規模生產，並能降低食品製造的成本，特別適用於烘焙與食品加工業。

#### 2. 較長的保存期限

由於人造奶油含有較少的乳固體，且經過氫化或酯化處理，不易腐敗，常溫下可保存較長時間，相較之下，天然奶油容易變質。

#### 3. 耐熱性較高

人造奶油的熔點可根據製程調整，使其在高溫環境下仍能保持穩定，不易產生油水分離，適合用於煎炸或高溫烘焙。

#### 4. 不含膽固醇

由於人造奶油主要由植物油製成，通常不含膽固醇，相較於動物性奶油，對於需要控制膽固醇攝取的消費者而言是一種替代選擇。

#### 5. 調整營養成分

現代人造奶油可添加Omega-3脂肪酸、維生素A、D等營養素，並降低飽和脂肪或反式脂肪，以符合健康需求。

#### 6. 用途廣泛

人造奶油可用於烘焙(如麵包、蛋糕)、烹調(如炒菜、煎炸)、塗抹(如吐司抹醬)等多種用途，適應不同的飲食習慣與料理需求。

人造奶油作為奶油的替代品，擁有悠久的歷史與多樣的應用。雖然在過去因反式脂肪的健康問題受到爭議，但隨著技術改進，現代人造奶油已大幅減少反式脂肪含量，並可根據需求調整成分，提供更健康的選擇。隨著消費者對健康與食品安全的關注增加，未來人造奶油的發展將更加趨向低脂、低反式脂肪與營養強化，以滿足市場需求。

# Cheese Cake

春末夏初，氣溫逐漸升高，這時最適合來一塊清新的乳酪蛋糕。細緻的乳酪搭配時令水果，像是草莓、藍莓或芒果，清爽的口感和微微的酸甜，讓人一口接一口。這款輕盈的甜點，無論是在陽光明媚的午後還是與朋友聚會時，都能帶來一份美好的享受。



## 北海道牛奶起士

北海道牛奶起士，每一口都能品嚐到北海道牛奶的濃郁香甜與絲滑口感，起司慕斯帶來微微的鹹香，與牛奶慕斯的柔順融合，恰到好處地平衡了風味。體驗食材間的黃金比例，令人難以忘懷。

NEW



## 巴斯克乳酪蛋糕

規格：60g，36個/箱  
保存方式：冷凍儲存

嚴選原物料

- 愛樂薇鮮奶油
- 澳洲袋鼠乳酪
- 鑽石低筋麵粉

## 方度乳酪

以外層蓬鬆柔軟的北海道乳酪蛋糕，包裹由馬斯卡彭起司、鮮奶油等製作而成的流心內餡，咬下後不斷衝擊味蕾的內餡就像起司火鍋一樣。





よつ葉

德麥北海道



2025



四葉盃

等你來挑戰



詳細資訊將會於德麥官方網站公布

所有比賽相關的最新詳情、報名資訊及規則，將會在德麥官方網站上進行公告，敬請關注並隨時了解最新動態。



主辦單位：



德麥食品股份有限公司  
TEHMAG FOODS CORPORATION

よつ葉



日本HANAMARUKI  
液態鹽麴

擁有百年以上製麴經驗的天然  
發酵調味料

材料份數

2人份

烹調時間

5分鐘

醃製時間

0小時

## 番茄酪梨鹽麴沙拉

トマトとアボカドのサラダ

材料

小番茄-----8顆

酪梨-----1個

日本Hanamaruki液態鹽麴-----材料10%左右用量

作法

- ①酪梨、番茄切成適口大小。
- ②加入液態鹽麴，拌勻後即可食用。



醃製時間

20分鐘

烹調時間

10分鐘

材料份數

2人份

## 鹽麴風味泡菜

野菜のマリネ

材料

小番茄----- 6顆

紅甜椒、黃甜椒----- 各1/8個

花椰菜----- 1/4個

芹菜----- 1/5根

茅屋起司(Cottage cheese)----- 60g

\*日本Hanamaruki液態鹽麴----- 90mL

釀造醋----- 30mL

大蒜----- 1瓣

作法

- ①將大蒜磨碎，加入液態鹽麴與釀造醋後攪拌均勻
- ②甜椒切成8mm條狀，花椰菜分成小朵，稍微焯一下放涼。芹菜切成易入口大小，小番茄用刀劃上十字。
- ③將切好的蔬菜與上述的醬汁攪拌均勻，確保食材均有沾到醬汁後，然醃漬20分鐘。
- ④將食材盛起裝盤，加入將茅屋起司掰碎後一起攪拌均勻後即可食用。



### 素食雙層塗層巧克力塔殼

使用法國麵粉、豆漿、「大豆油」代替奶油，是一款純素食塔殼，中間有69%單一產區巧克力2次包裹整個塔殼，使用的時候不用擔心塔殼會軟化的問題。

- \*大圓形雙塗層巧克力塔殼
- \*中圓形雙塗層巧克力塔殼
- \*迷你圓形雙塗層巧克力塔殼



### 一口素食巧克力

是一款專為素食者精心研製的巧克力，純素配方——無奶無蛋，乳糖不耐者也能放心享用！有3種不同的口味：精選「黑加侖」酸甜不膩，「芒果」熱情果香，「萊姆」的清新提神完美融合，帶來前所未有的味覺驚喜。



更多黑玫瑰產品  
請掃 QR CODE

### 拼圖塔殼

是一款無奶無蛋，100% 純素的塔殼，去做不同造型的變化，全台唯一拼圖造型的塔殼，拼出美味新體驗，讓每一口都驚喜滿滿！

- ✓無奶無蛋，100% 純素
- ✓拼圖造型，樂趣滿分
- ✓DIY 搭配，創造驚喜
- ✓社群打卡神器



### 法國半截長棍

法國麵包採用法國麵粉（小麥和亞麻）混合製成，具有深受喜愛的口味。



### 無花果餐包

麵包卷中塞滿了大塊的無花果，用黑麥粉製成，味道濃郁，外皮呈奶油色。



### OATSIDE 職人燕麥植物奶

100%植物性，無反式脂肪。無乳糖，少糖，使用烘烤過的澳洲燕麥，創造最絲滑綿密的微泡。

（開封後冷藏7天內用完）



### 歐瑞仕咖啡師杏仁奶

歐瑞仕咖啡師杏仁奶，專為咖啡而設。奶泡細緻綿密，色澤如緞面絲綢微微閃爍。杏仁堅果散發奶油般香氣，口感柔和，清爽微甜。（開封後冷藏5天內用完）

世界地球日 (Earth Day)





よつ葉



## 四葉北海道奶油

四葉北海道奶油來自北海道十勝地區，選用當地優質乳製品製作，擁有濃郁乳香與細緻口感，為料理增添奢華風味。不僅適合烘焙，也能提升甜點、麵包或鹹食的層次感，讓每一口都充滿美味享受。

### 還不知道四葉奶油該怎麼使用嗎？

#### 四葉北海道奶油燉飯

剩飯不浪費，只需要幾個食材和微波爐，輕鬆打造出一份豐富濃郁的燉飯。



材料：熟飯（白米飯）、牛奶、四葉北海道奶油、松露醬

步驟：

1. 在熟飯中加入適量牛奶，讓飯可以稍微浸泡在牛奶中。
2. 拌入適量四葉北海道奶油，將其切小塊可以幫助更均勻融化
3. 加點松露提升香氣、增添風味
4. 微波爐加熱五分鐘，讓牛奶、奶油、飯可以充分融合
5. 取出後，將材料攪拌均勻即可完成

也是四葉奶油做的哦



日本古早味 奶油蛋糕  
バターケーキ



## 四葉北海道發酵奶油烤玉米

在家也能輕鬆享受烤玉米的美味，這道奶油烤玉米不僅香氣四溢，還帶有四葉北海道有鹽發酵奶油的微酸優格奶香。



材料：玉米、四葉北海道發酵有鹽奶油

步驟：

1. 準備玉米：去皮洗淨玉米
2. 塗抹奶油：將四葉北海道有鹽發酵奶油均勻抹在玉米上，確保每一粒玉米都有包裹到奶油
3. 烘烤：放入氣炸烤箱，烘烤直到玉米表面呈現金黃酥脆
4. 享受：香濃的奶油味與玉米香甜的滋味，飄散在空氣中香氣四溢，輕鬆享受這道美味！

## 四葉北海道奶油抹麵包

最簡單又直接的方式，品嚐來自北海道的濃郁奶油風味！



材料：拖鞋麵包（或任何你喜歡的麵包）、四葉北海道有鹽奶油

步驟：

1. 烘烤麵包：將拖鞋麵包放入烤箱，加熱至你喜歡的程度，直到麵包表面呈現金黃酥脆的樣子。
2. 塗抹奶油：烤好的麵包取出後，趁熱將四葉北海道有鹽奶油均勻抹在麵包上。奶油會因為熱度而迅速融化，散發出獨特四葉奶油濃郁的香氣。
3. 盡情享用：享用濃郁的奶油與麵包的香脆交織在一起的口感，簡單又美味。



## 荷蘭多布拉巧克力



3D粉蝶造型巧克力裝飾

編號:UDDL77504

尺寸:3 x 3.5cm

數量:120個/盒; 6盒/箱



盛開玫瑰巧克力裝飾

編號:UDDL77397

尺寸:寬直徑80;高45mm

數量:11 pcs/盒



紅玫瑰造型巧克力裝飾

編號:UDDL77561

尺寸:寬直徑45;高30mm

數量:15 pcs/盒



黑玫瑰造型巧克力裝飾

編號:UDDL77491

尺寸:寬直徑45;高30mm

數量:15 pcs/盒



櫻花造型巧克力裝飾

編號:UDDL78326

尺寸:寬25mm

數量:120個/盒; 6盒/箱



粉白色花環巧克力風味裝飾

編號:UDDL77680

尺寸:寬35mm

數量:30個/盒; 6盒/箱



玫瑰花瓣造型巧克力裝飾

編號:UDDL48174

尺寸:45 x 30 mm

數量:200公克/盒; 6盒/箱



粉紅小花造型巧克力裝飾

編號:UDDL78223

尺寸:32 mm

數量:302片/盒; 6盒/箱



# MOTHER'S DAY



白底黃蝴蝶

編號:D0F15W

尺寸:4.5 x 7 cm

數量:80 pcs/盒



鏤空蝴蝶組合片(白)

編號:DOF13

尺寸:3.5 cm

數量:100 pcs/盒



鏤空蝴蝶組合片(黑)

編號:DOF12

尺寸:3.5 cm

數量:100 pcs/盒



立體粉色康乃馨

編號:I5I05

尺寸:5 x 4 cm

數量:28 pcs/盒



平面康乃馨

編號:I5I06

尺寸:5 x 3.7 cm

數量:100 pcs/盒



母子愛心

編號:I5188

尺寸:3.1 x 3 cm

數量:200 pcs/盒



康乃馨蝴蝶愛心片

編號:I5182

尺寸:4.5 x 4 cm

數量:200 pcs/盒



我愛MOM

編號:I5181

尺寸:5 x 2.8 cm

數量:200 pcs/盒

## 台製巧克力飾片

更多款式 請洽德麥業務

# nippon

日本製粉株式會社品牌顧問

冠軍配方

## 玫瑰布里歐

配方由李忠威師傅提供



世界麵包冠軍

李忠威師傅

### 成分 Ingredients

#### 布里歐35%麵團

中種材料	%
①鷹牌高筋麵粉	60
②四葉特選鮮乳	30
③全蛋	10
④伯爵速發乾酵母	0.2
合計	100.2

#### 主麵糰材料

主麵糰材料	%
⑤鷹牌高筋麵粉	40
⑥細砂糖	13
⑦鹽	1.5
⑧全蛋	10
⑨蛋黃	10
⑩四葉特選鮮乳	6
⑪伯爵速發乾酵母	1.5
⑫萊思克發酵無鹽奶油	35
主麵團合計	117
加入中種合計	217.2

### 成分 Ingredients

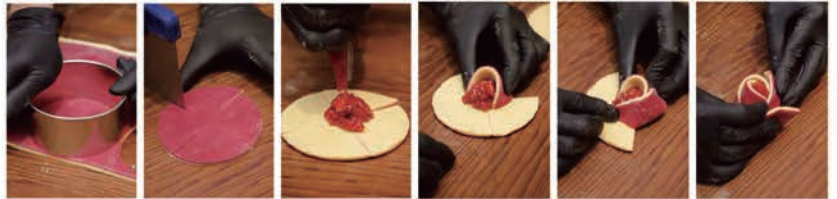
NO. 材料	%
①布里歐35%麵團	1000
②甜菜根布里歐麵團	150
③草莓果醬	8

### 作法 Methods

#### A 分割整形

取布里歐麵團蓋上甜菜根布里歐麵團，延壓至0.3公分，使用切模壓出圖片形狀。

#### B 整形



- ①取壓延好的麵團，使用直徑7.5公分圓形切模壓出圖片狀。
- ②平均切成四等份。
- ③中間包入草莓果醬。
- ④⑤參考圖片包法。
- ⑥參考圖片包法，最後一片要與第一片重疊
- ⑦包好的玫瑰花
- ⑧放入圖底的模具中

#### C 最後發酵



#### D 烘焙裝飾

- ⑨發酵箱溫度29°C，最後發酵2小時。
- ⑩上下火185/160°C，烘焙12分鐘，出爐後脫模放涼，使用鏡面果膠、食用金箔裝飾。



LESCURE 萊恩克品牌顧問  
冠軍配方

# 肉桂葡萄餐包

配方由武子靖師傅提供



世界最佳麵包師

武子靖 師傅

## 成分 Ingredients

材料	%
中種	
鷹牌高筋粉	70
新鮮酵母	3.5
水	17
全蛋	20
主麵團	
鷹牌高筋粉	30
四葉北海道全脂奶粉	5
DM三井製糖 三溫糖SO	20
鹽	1.6
水	26
魯邦種	10
萊恩克發酵無鹽奶油	15
頂級肉桂粉	0.8
酒漬葡萄乾	50
合計	268.9

## 作法 Methods

中種材料拌勻成團，室溫發酵2-2.5個小時。

- 1.主麵團L5,M3~5至表面光滑,加奶油,攪拌至9分筋
- 2.加入葡萄乾與肉桂粉拌勻即可
- 3.肉桂粉稍微呈現大理石紋路狀態
- 4.基本發酵20分
- 5.分割滾圓鬆弛25分
- 6.麵團重量40克
- 7.整形成圓形餐包
- 8.最後發酵約60分
- 9.烤前表面刷蛋
- 10.烘烤250/170,烤約5分



德麥冠軍特報

特派員：獅麥兒





# PLUM BLOSSOM RING

不沾處理 滑順好脫模  
造型獨特 一體成型  
符合食品安全衛生



## SN3933

4"梅花型圈(1000系列不沾)  
圓徑104x45mm  
2.5mm鋁合金  
麵團克重:90g

## SN3934

6"梅花型圈(1000系列不沾)  
圓徑152x50mm  
2.5mm鋁合金  
麵團克重:220g



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



迷你台車爐



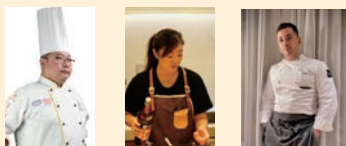
紅外線烤爐

**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

# 2025 04 月

## April



林進雄 師傅    劉愛慈 經理    Chef Arthur WEISSE  
現任德麥食品產品經理人與西餐技師與貝朵技師  
共組餐飲團隊

懷舊新食感 分享會

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：



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
03/30 初二	03/31 初三	1 初四	2 初五	03 初六	04 初七	05 初八
6 初九	7 初十	8 十一	9 十二	兒童節與清明連假 因逢連續假期，敬請提前備貨。 避免物流接單繁忙無法按時送達！		12 十五
13 十六	14 十七	15 十八	16 十九	17 二十	18 廿一	19 廿二
		高雄 餐飲團隊 懷舊新食感 分享會		台中 餐飲團隊 懷舊新食感 分享會		
20 廿三	21 廿四	22 廿五	23 廿六	24 廿七	25 廿八	26 廿九
				台北 餐飲團隊 懷舊新食感 分享會		
27 三十	28 四月	29 初二	30 初三	05/01 初四	05/02 初五	05/04 初六
				勞動節 因逢假期 敬請提前備貨		

懷舊新食感 分享會 - 德麥餐飲團隊 / 報名條件：請洽德麥業務 |

04月15日(二) PM 02:00 - 05:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
04月17日(四) PM 02:00 - 05:00	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24日(四) PM 02:00 - 05:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號

**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  
台中營業所    408019 台中市南屯區工業區工業 20 路 32 號  
高雄營業所    807069 高雄市三民區銀杉街 55 號  
宜蘭辦事處    260010 宜蘭縣宜蘭市民權新路 132 號  
花蓮辦事處    971064 花蓮縣新城鄉花師街 15 號  
新竹辦事處    300028 新竹市北區寶光路 40 號  
嘉義營業所    600080 嘉義市西康區永大路 432 號  
台南辦事處    710024 台南市永康區永大路一段 122 號  
德麥之蘭雅    江蘇省無錫市錫山經濟開發區芙蓉中四路 202 號  
香港子公司    觀塘鴻圖道 16 號志成工業大廈 2 樓  
馬來西亞子公司    No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia.  
美國子公司    18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA  
印尼子公司    Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420

電話：02-2298-1347    傳真：02-2298-2263  
電話：04-2359-2203    傳真：04-2359-3911  
電話：07-397-0415    傳真：07-397-0408  
電話：03-931-5823    傳真：03-931-5818  
電話：03-824-6923    傳真：03-824-6023  
電話：03-523-3068    傳真：03-523-3013  
電話：05-236-6298    傳真：05-236-6297  
電話：06-273-7250    傳真：06-273-7251  
電話：+852 2342-6586    傳真：+86 400 825 9085  
電話：+852 2793-4586    傳真：+852 2793-4586

電話：+62 21 64719599

電話：+1 626 655 0658    傳真：+1 626 655 0659

http://www.tehmag.com.tw

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw