

中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄

發行：2025年05月 第293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

 順成蛋糕



BAKING NEWS

烘焙新訊

順成蛋糕
總經理
吳官明



■ 從經典到創新，順成蛋糕如何打造60年不敗品牌？

—— 專注本業、信任夥伴，是品牌長青的關鍵。

2025年，順成蛋糕迎來創立60週年的重要里程碑。回首這段歷程，順成的故事，從來都不只是關於蛋糕，更是關於一段家族傳承與時代轉型的精彩篇章。

最初，順成只是一間什麼都賣的雜貨店，麵包和蛋糕只是貨架上眾多商品中的一環。當時的烘焙品並非主角，卻意外地受到顧客青睞。就在這樣的背景下，吳官明在母親的期望下自海外返台，開始接手家族事業。他不僅帶回國際市場的最新趨勢，也觀察到對街惠康超市經營有成的模式，於是他向父母提出了大膽的建議——與其什麼都賣，不如專注把烘焙做到極致。

這個建議，在當時可說是一次大膽的賭注。但事實證明，他們押對了方向。轉型後的營業額不僅沒有下滑，反而屢創新高，讓前一代長輩也刮目相看。於是，在1986年，「順成蛋糕專賣店」正式誕生，從此走上一條專業且深耕的烘焙之路。

憑著經典的拿破崙千層派——酥脆層次分明、甜而不膩，再加上用料紮實、香氣濃郁的桂圓蛋糕，順成迅速在台北東區闖出名號，成為引領西點風潮的領頭羊。對許多台北人來說，順成不只是家蛋糕店，更是記憶裡那個總能喚起幸福感的「甜點起點」。



1	2	3
4	5	



1. 順成蛋糕_日式大福
- 2-3. 順成蛋糕_六入桂圓蛋糕
4. 順成蛋糕_堅果塔
5. 原味鳳梨酥

新品開發：信任專業，專注本業

當順成蛋糕專賣店正式成立後，與專業原料供應商德麥的合作也隨之展開。某次參加德麥舉辦的技術研習課程時，順成總經理吳官明與德麥總經理吳文欽首次深入交流。兩人對烘焙產業的熱情一拍即合，這場偶然的相遇，成了雙方展開密切合作的起點。

吳官明回憶道：「開發商品這塊，我們選擇交給更專業的德麥烘焙團隊來處理，這樣我們才能專注在製程和現場管理上，把每個產品做得更穩、更細緻。」從第一次參加德麥的新品實作課程開始，順成的產品研發方式開始轉變。搭配德麥提供的專業原料知識與市場趨勢分析，讓新品的開發更有系統、更有方向。

這段合作關係不僅提升了產品品質，也成為順成持續創新的堅實後盾。

信任專業、專注本業，成了順成穩健前行的核心策略。

創新案例：經典拿破崙派，玩出「黑金」新高度

作為順成長年熱銷、排行前三的經典商品，拿破崙派可說是品牌的代表作之一。為了延續這份經典，同時與新一代消費者對話，順成選擇在這款歷史悠久的招牌商品上，玩出全新花樣——推出風格獨具的「黑金拿破崙派」。

酥脆的竹炭派皮，包裹著香濃的巧克力奶酥餡，口感層次豐富，外觀則呈現出低調奢華的黑金質感，展現出時尚又具有記憶點的獨特美味，這款升級版拿破崙，不僅吸引年輕族群的目光，也讓老顧客感受到品牌持續創新的誠意與用心。

吳官明總經理也希望透過德麥的烘焙師傅團隊延伸開發出更多讓人耳目一新、回味無窮的創新產品。



6	8
7	9

6-7.順成蛋糕_原味拿破崙
8-9.順成蛋糕_黑金拿破崙

順成的下一步：從實體走向線上，打造甜點的新日常

順成蛋糕深耕在地六十年，透過實體門市與顧客建立穩固關係。面對品牌轉型，順成積極投入數位佈局，拓展電商市場與線上服務。

總經理吳官明表示：「實體門市服務社區，電商則突破地域限制，讓順成的美味走向全台，甚至海外。」

電商除提升品牌能見度，更成為營收成長的關鍵。透過數據分析與行銷優化，不僅提升營運效率，也讓人力配置更彈性，專注於產品研發與品質升級。

Pandan cake

德麥食品 x 順成蛋糕攜手出擊！

重現新加坡經典「斑蘭蛋糕」 成功上市三大幕後關鍵

在地烘焙品牌順成蛋糕與德麥食品技術的完美結合，讓經典新加坡甜點「斑蘭蛋糕」在台灣也能完美重現。順成蛋糕2025春季全新推出的「斑蘭蛋糕」，於4月中旬上市，背後凝聚了德麥食品在原料開發、技術轉移與行銷支援三大關鍵層面的全方位協作，體現德麥作為烘焙業界強力後盾的價值角色。

原物料開發支援：嚴選高品質原料 打造南洋經典風味

為完整呈現斑蘭蛋糕應有的蓬鬆綿密質地與香氣層次，德麥食品協助順成精選使用來自日本 NIPPON 鑽石牌低筋麵粉，具備極佳穩定性與保濕能力，讓蛋糕體達到「入口即化」的理想狀態。奶油則選用德麥代理的紐西蘭德紐黃金奶油，乳香純淨、與斑蘭葉香氣完美融合。針對斑蘭葉原汁的萃取與應用，也由德麥烘焙研發團隊提供建議與配方協調，使最終風味趨近新加坡經典甜點的道地感受。



專業烘焙技轉：從原料到工藝傳遞每一口記憶中的味道

在產品開發過程中，從前期原料尋找到德麥烘焙研發團隊針對斑蘭蛋糕的技術、斑蘭汁與麵糊融合比例、以及烘烤溫度等關鍵技術製程，與順成烘焙師傅密切協作，並多次至工廠進行實地技術指導。技術轉移不僅協助產品穩定量產，更精準呈現順成蛋糕總經理吳官明先生口中「30年前旅遊新加坡初嚐斑蘭蛋糕的感動」，讓每一口皆能勾起記憶深處的南洋滋味。

行銷團隊支援：共創話題、放大品牌聲量

在行銷策略層面，德麥食品與順成團隊共同策劃新品上市節奏與媒體宣傳，成功邀請新加坡創作歌手「翻唱女神」文慧如站台，強化品牌故事情感訴求與話題熱度。新品上市期間搭配限時優惠、媒體曝光與社群口碑操作，提升產品市場穿透力與消費者參與度，也讓 B2B 合作從單純的原物料提供者，升級為產品成功的關鍵推手。



全方位支持，只為成就品牌的下一個高峰

順成蛋糕「斑蘭蛋糕」的成功上市，不僅是一場美味的產品問世，更是一段從靈感、研發、技術到行銷的完整共創實踐。德麥食品持續以「烘焙全方位夥伴」為定位，陪伴各大烘焙品牌從靈感啟發走到商品化落地，未來也將在南洋風味甜品、新型態烘焙應用等多個領域持續深耕，與業界共同邁向高品質烘焙的下一站。



讓麵包唱歌：

走進「BREAD IT BE」創辦人森田良太的烘焙世界

—— 森田良太師傅

從料理到麵包，從熱情到實踐

「原本我是學中餐的，有一天逛到一家麵包店，被那份氛圍和職人精神深深吸引。從那一刻，我決定投入烘焙。」森田先生回憶起初入烘焙界的契機，仍充滿熱情。加入公司十年後，他有機會創立自己的品牌。「BREAD IT BE」正是在這樣的鼓勵下誕生，也是他全心投入、可完全掌控親手接觸到麵團的烘焙實驗場。

「BREAD IT BE」的靈魂：石磨、常溫發酵與純淨食材

「我們店裡用的是專用的麵粉及現磨的麵粉，以及店內自家石磨現磨的小麥粉，這讓我們可以掌握麵粉的鮮度與香氣。」森田先生說道。他強調，麵包最迷人的，不只是外觀或造型，而是「小麥本身的味道」及「發酵」所帶來的風味轉化。

與一般冷藏5°C低溫發酵不同，森田先生採用18°C的常溫長時間發酵法，大幅減少酵母的使用量。這樣的技術，能最大程度保留小麥的自然甜味與香氣。

店裡使用超過30種不同的小麥粉，為每一款麵包調配出最佳比例，有些甚至需要混合4~5種麵粉才能完成。「這些配方都非常精細，也很講究每一批粉的特性及混和搭配，才能做出最佳組合。有時一個麵包的食譜可以長達好幾頁呢。」

講習現場照片





▲ 講習現場照片

選粉的藝術：讓小麥風味說話

談到麵粉的選用標準時，森田先生提到日東富士製粉。「日本製粉公司對產品的要求非常嚴格，使用起來非常放心。像是『蒙布朗』和『猛獁特』這兩款麵粉，就充分展現了小麥原始的風味與營養，不僅膨脹性佳，烘焙出的口感與香氣也非常出色。」

每當接觸新的麵粉，他會先用來製作法國麵包進行測試，透過香氣、吸水性、結構與甜味等多項指標，來深入了解它的風味輪廓與應用可能。

麵包的靈魂來自音樂

或許你已經猜到，「BREAD IT BE」的店名致敬的是披頭四的經典歌曲《Let It Be》。森田先生本人熱愛唱歌，店裡的許多麵包名稱也都來自他喜歡的歌曲或歌詞——讓每一款作品不只是一個味覺體驗，更是一段旋律的延續。



日東富士飛行船高筋麵粉

- 使用北海道產製麵包專用小麥「春よ恋」所製的準高筋麵粉。
- 麵糰延展性佳，能強烈展現小麥原始的風味。
- 適合製作具有份量感的麵包。
- 廣泛適用於各式產品，如歐式硬麵包、糕點、吐司等。



日東富士金猛獁象高筋麵粉

- 選用高品質的加拿大小麥為主要原料，製成高筋麵包專用粉。
- 強調原料純淨與製程穩定性，能充分展現小麥的天然風味與香氣。
- 麵糰具備良好的韌性與延展性，具窯內膨脹表現佳的特性，適合製作結構穩定的麵包。
- 具有優異的耐攪拌性，適合長時間機械操作，穩定性高。



日東富士蒙布朗法國粉

- 採用嚴選小麥，搭配獨家製粉工法，完整呈現小麥原有的風味與美味，專為法國麵包開發。
- 小麥風味濃郁，甜味自然明顯，口感層次豐富。
- 廣受零售麵包坊、飯店與烘焙專門店歡迎，為業界常用之高品質麵粉。
- 特別適合高含水量或長時間發酵之麵糰，能更突出小麥本身的香氣與風味表現。

每日限量、現炸出爐，錯過只能明天請早

「生甜甜圈」正席捲甜點界！

台北車站周邊近期悄悄吹起一陣甜點旋風，位於公園路上、捷運台北車站 M8 出口附近的全新生甜甜圈專賣店 GooDonut，自試營運起就天天大排長龍，成功擄獲甜點控的心。

店面風格走簡約美式復古路線，小巧清新的設計搭配現炸生甜甜圈的香氣，吸引不少人拍照打卡、排隊朝聖。GooDonut 主打商品為「爆餡生甜甜圈」，每一顆生甜甜圈現場手工製作、油炸出爐，再撒上厚厚一層糖粉，外酥內軟、甜度適中，麵體 Q 彈帶嚼勁，讓人一吃就停不下來。

口味輪番上陣，每日限量供應

目前 GooDonut 提供三種口味輪替販售，包含：

卡士達、巧克力、開心果甜甜圈價格落在 60~90 元之間，每日販售口味依現場公告為主，而且每日限量，想吃真的要趁早！



採用北海道夢想力麵粉，打造蓬鬆濕潤的口感

GooDonut 所使用的原料也毫不馬虎，生甜甜圈麵糰選用來自北海道的夢想力麵粉，這是一款專為生甜甜圈研發的小麥粉，質地細緻、吸水性高，能呈現出綿密濕潤、Q彈不膩的口感，是店內生甜甜圈蓬鬆細緻、香氣自然的關鍵秘密。



炸好後的甜甜圈，表層裹上細緻糖粉，內餡則是恰到好處的滑順與甜香，吃起來不厚重、不油膩，讓不少吃過的客人大讚：「完全刷新我對甜甜圈的印象！」「濕潤度、彈性都超級驚人，等再久都甘願。」

吃完想再排一次！建議提早卡位

GooDonut 不只是賣生甜甜圈，更是用心在呈現一種「簡單但極致」的甜點體驗。從原料挑選、現炸工序，到每一口咬下的Q彈濕潤感，都展現出店家對品質的高標準。如果你喜歡甜點、熱愛甜甜圈，那這家店絕對值得你專程造訪！

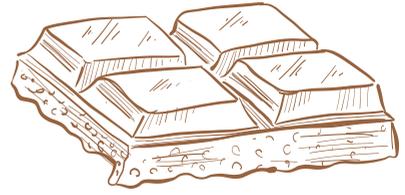
nippn

生甜甜圈專用粉

北海道夢想力麵粉

- 製作富有韌性及彈勁口感的麵團
- 來自日本北海道小麥粉
- 保濕性良好的高品質麵粉





即將面臨絕種的三大經濟作物

當今世界，雖然科技發達、農業技術日益進步，但許多原生或經濟作物卻面臨前所未有的威脅。其中，一些可供人類食用的重要植物正因為疾病的侵襲而有絕種危機。這些疾病不僅造成經濟損失，更可能影響全球糧食安全與生物多樣性。以下介紹三種正面臨疾病威脅、可能在未來絕種的可食用植物：香蕉（特別是「卡文迪許」品種）、咖啡（阿拉比卡種）與可可。

香蕉 (Cavendish香蕉)

香蕉是世界最受歡迎的水果之一，尤其是「卡文迪許」品種，佔全球香蕉貿易的95%以上。香蕉不僅在亞洲、非洲和拉丁美洲作為主食或副食品，更是全球出口農作物的重要代表。

疾病威脅：TR4熱帶種香蕉枯萎病 (*Fusarium Wilt TR4*)

TR4病原體是一種真菌 (*Fusarium oxysporum* f. sp. *cubense*)，會經由土壤侵入香蕉的根部，阻斷水分與營養的運送，導致整株植株枯萎死亡。這種病原可在土壤中存活數十年，並且對多數農藥無效，讓防治極為困難。

影響：

卡文迪許香蕉為無性繁殖，基因相同，缺乏多樣性，使其對TR4毫無抵抗力。自1990年代初期，TR4從亞洲蔓延至非洲與南美洲，至今已造成數十萬公頃香蕉園荒廢。一旦蔓延至全球主要產區，如厄瓜多、哥倫比亞等香蕉出口國，將可能導致卡文迪許品種在商業上滅絕，全球香蕉供應將受到嚴重影響。此外，許多依賴香蕉作為食物來源的動物（如靈長類動物）也將因糧源匱乏而遭受生態壓力。

咖啡 (阿拉比卡種)

咖啡是全球交易量第二大的商品飲品，僅次於石油。每天有超過20億杯咖啡被飲用。其中，阿拉比卡 (*Coffea arabica*) 佔全球咖啡產量的60%以上，以風味細緻、酸度優雅著稱，是高品質咖啡的代表品種。

疾病威脅：咖啡葉鏽病 (*Coffee Leaf Rust, CLR*)

這種病害由真菌 *Hemileia vastatrix* 引起，會在咖啡葉上形成橘黃色孢子，使葉片早期脫落，影響光合作用並嚴重減產，無法長出咖啡豆。此病害在19世紀曾導致斯里蘭卡咖啡業崩潰，現今再度捲土重來。

影響：

自2012年起，咖啡葉鏽病在中美洲爆發，造成超過70%的產區受損，損失高達數十億美元，數十萬農民失業。由於阿拉比卡咖啡對高溫與病害極為敏感，在氣候變遷與病害夾擊下，許多原生產區將不再適合栽種。若無法開發抗病品種或改良栽種條件，阿拉比卡咖啡可能在數十年內大幅減產甚至退出市場。此外，許多咖啡莊園為生物多樣性棲地，若因病害導致種植結束，將造成棲地流失，影響鳥類、昆蟲與土壤微生物的生態平衡。咖啡在某些區域也與其他農作物形成輪作系統，若咖啡枯竭，整體農業生態系可能失衡。

可可 (Theobroma cacao)

可可原產於南美洲，是製作巧克力的主要原料。全球可可主要產地為西非，如象牙海岸與加納，其產量供應全球70%以上的需求。可可對於當地農民經濟具有關鍵價值。

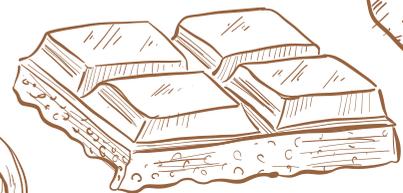
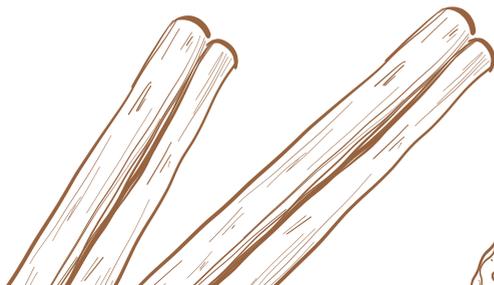
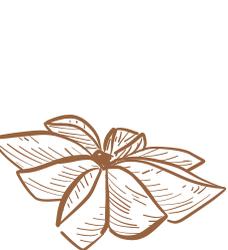
疾病威脅：黑莢病 (Black Pod Disease) 與可可腫肢病毒 (Cocoa Swollen Shoot Virus, CSSV)

黑莢病由多種真菌 (如 *Phytophthora palmivora*) 引起，導致可可果變黑腐爛。可可腫肢病毒則是一種由病毒引起的疾病，透過蚜蟲傳播，導致果實異常膨大、樹體衰弱甚至死亡。

影響：

黑莢病是目前全球可可最大的威脅之一，每年造成約30%產量損失。CSSV則在西非迅速蔓延，已摧毀數十萬棵可可樹，尤其在象牙海岸與加納尤為嚴重。由於當地農民資源有限，無法有效控制病害，再加上可可對環境條件要求嚴格，一旦疫情失控，可能導致可可產業崩潰，巧克力成本與供應也將面臨重大挑戰。許多依賴可可果實的野生動物，如猴子、鳥類和昆蟲，也將因糧源減少而遭遇生存壓力。這可能連帶影響森林生態系統中的授粉行為與物種間互動。

這三種植物的共同點，在於它們皆以單一品種大量種植，缺乏基因多樣性，導致一旦病害出現，便迅速擴散，難以控制。當疾病與氣候變遷結合，威脅更為加劇。面對這些挑戰，全球農業必須加速研發抗病品種、推動多樣化農業與永續耕作，才能避免人類珍貴的糧食與文化資產因病害而絕種。否則，在不久的將來，香蕉、咖啡與巧克力，這些我們習以為常的食品，將可能成為奢侈品甚至走入歷史。



..HAPPY..
Mother's Day

薰衣草蘋果



lavender

可可沙布列

單位(g)

愛樂薇發酵無鹽奶油	75
細砂糖	40
海藻糖	10
美國藍鑽杏仁粉	15
全蛋	25
嘉麗寶高脂可可粉	15
海鹽	1.5
鑽石牌低筋麵粉	55
拿破崙法國專用粉	55
嘉麗寶可可豆碎粒	10

可可杏仁餡

單位(g)

細砂糖	80
愛樂薇發酵無鹽奶油	100
全蛋	100
美國藍鑽杏仁粉	100
嘉麗寶高脂可可粉	20

白巧甘納許香堤

單位(g)

愛樂薇動物性鮮奶油35%	100
乾燥薰衣草	1.4
嘉麗寶32%絲絨純白巧扣	120
嘉麗寶可可脂	10
愛樂薇動物性鮮奶油35%	200
金牌吉利丁粉	4

牛巧甘納許香堤

單位(g)

愛樂薇動物性鮮奶油35%	50
嘉麗寶40.7%調溫牛奶巧克力鈕扣	45
愛樂薇動物性鮮奶油35%	100
金牌吉利丁粉	2

薰衣草蘋果餡

單位(g)

細砂糖(焦化)	120
愛樂薇發酵無鹽奶油	100
樂比冷凍青蘋果丁	600
香草棒	1條
樂比冷凍洋梨果泥	60
樂多100%檸檬汁	40
乾燥薰衣草	4
細砂糖	70
果膠粉	12
金牌吉利丁	8
愛迪亞蘋果餡	250
愛迪亞洋梨餡	250



開心果櫻桃

Pistachio Cherry

開心果杏仁蛋糕

單位(g)

杏仁膏	145
DM三井製糖 上白糖JH	190
全蛋	490
鑽石牌低筋麵粉	190
愛樂薇動物鮮奶油35%	55
愛樂薇發酵無鹽奶油	110
94開心果醬	68

開心果巧克力慕斯

單位(g)

94開心果醬	50
嘉麗寶32%絲絨純白巧扣	18
四葉特選鮮乳	35
金牌吉利丁粉	2
愛樂薇動物鮮奶油35%	100

紅莓奶醬

單位(g)

樂比覆盆子果泥	44
樂比草莓果泥	44
全蛋	33
蛋黃	25
細砂糖	22
金牌吉利丁粉	1.2
愛樂薇發酵無鹽奶油	33
愛迪亞黑櫻桃餡	適量

覆盆子果醬

單位(g)

紅龍冷凍覆盆子	400
愛迪亞覆盆子餡	100
細砂糖	185
金牌吉利丁粉	12
荷麥冰鑽菁華橙皮酒60%	12



用心烹煮，愛心滿分

Hanamaruki 母親節讓料理說愛妳！



香草嫩煎鮭魚

サーモンのハーブ焼き

醃製時間
1晚

烹調時間
10分鐘

材料份數
2人份

材料

鮭魚-----	150g
日本Hanamaruki液態鹽-----	15ml
羅勒-----	1.25g
歐芹-----	5g
橄欖油-----	7.5ml

作法

- ①用鹽麴液、橄欖油、羅勒、切碎的歐芹將鮭魚醃製一晚。
- ②將平底鍋燒熱後，將鮭魚連同醃漬油直接放入，二面煎熟即可享用。



法式奶油香烤鱈魚

白身魚のムニエル

醃製時間
1晚

烹調時間
10分鐘

材料份數
2人份

材料

白身魚-----	150g
日本Hanamaruki液態鹽-----	15ml
胡椒-----	少許
麵粉-----	適量
法國愛樂薇發酵無鹽奶油-----	15g
檸檬-----	2片

作法

- ①白身魚抹上鹽麴液醃製一晚。
- ②擦乾①的魚肉水分，撒上胡椒，拍上麵粉。
- ③在平底鍋中溶開奶油，將②中的魚肉煎熟即可享用。

備註：白身魚又稱白魚，是一個漁業領域的術語，是指幾種有鱈的底棲魚類，例如大西洋鱈 (Gadus morhua)、白鮭 (Merluccius bilinearis)、黑線鱈 (Melanogrammus aeglefinus)、鱈魚 (Urophycis)、狹鱈 (Pollachius)、大比目魚 (Hailbut)、比目魚 (flounder) 等物種。此外還有幾種大西洋淡水魚也被稱為白魚 (Coregonidae)。



日本HANAMARUKI 液態鹽麴

醃製使用方式!!!

1 根據所使用的肉類、魚類或蔬菜的重量，取相當於其10%的鹽麴液，加入需要醃製的食材中。

2 為確保鹽麴液均勻滲透食材，應將食材放入調味碗或保鮮袋中，輕輕揉搓均勻後，置入冰箱冷藏室進行醃製。

FOOD TAIPEI FOOD TAIPEI FOOD TAIPEI

台北國際食品系列展
台北國際食品展覽會
FOOD TAIPEI

2025.06.25-28
南港展覽館2館1F

德麥 Q0802



【食品展 德麥Q0802攤位登場!】

- 攤位編號: Q0802
- 展覽期間: 2025.06.25-28 誠摯邀請您一同來現場交流!

今年食品展, 德麥聚焦當前產業熱門話題 缺工議題。

我們深知現今人力招募與留才面臨挑戰, 因此帶來一系列高效、便利、可快速上手的現成品商品, 協助業者解決人力短缺下的製作痛點!

不只是參展, 我們更希望成為你解決問題的夥伴。

記得來攤位 **德麥Q0802** 讓我們一起聊聊未來的方向!

德麥北海道 2025 四葉盃

最強六名
北海道
四葉參訪

Hokkaido Yotsuba Contest

參賽資格

須購買四葉北海道十勝乳脂起司3條、四葉北海道十勝奶霜3罐、四葉磅裝奶油4磅，憑銷貨單號，即可報名參加。

報名方式

◎填寫報名表(採線上報名方式)

※報名表單請至活動官方網站填寫，或請洽德麥業務協助。

◎線上報名後，需繳交紙本附件

- (1) 店家資料
- (2) 配方表(須提供中、英文)
- (3) 產品照片及理念

以上資料若有缺件未於截止日期前補齊者，視同放棄報名資格。

報名截止時間：2025年06月10日(二) 23:59止。

請洽德麥當區業務窗口，繳回四葉盃活動小組(陳先生 連絡電話 0963390271)

決賽時程

比賽時間：2025年7月10日(四)。

比賽地點：晶華酒店3樓宴會A廳(台北市中山區中山北路二段39巷3號3樓)

參賽者報到時間：上午8:30-11:30(逾時視同棄權)

(將採取分區報到，詳細訊息會於德麥官網宣布)

頒獎典禮與記者會：下午2:00

比賽條件

◎生乳捲組 — 原味生乳捲
創意生乳捲

數量：展示各1捲；試吃各20片

用料規範：

原味生乳捲

- 四葉奶霜需佔主體80%以上

創意生乳捲

- 四葉奶霜需佔主體50%以上

- 茶水果，果乾可

◎六吋創意乳酪蛋糕組

數量：展示1顆；試吃20片

用料規範：

- 四葉乳酪需佔主體60%以上

參賽限定使用麵粉

- 特寶笠/金寶笠/赤煉瓦低筋粉、拿破崙中筋粉、鷹牌高筋粉

◎參賽作品由業務帶領至展示位置擺放

◎試吃產品可不裝飾，提供現場評審試吃

◎參賽作品不得使用有版權爭議之作品(如：吉伊卡哇)

甄選作品不得有logo或名稱等相關訊息披露個人資料

◎請參賽者著廚師服與廚師帽參加

◎配合事項：主辦單位對於參賽作品有使用及宣傳權利，

得獎作品須提供配方。

各產品評分項目	分數
外觀	20%
口感風味	35%
創意商品化	35%
配方審核	10%

比賽名次及獎金

◎生乳捲組：選出前三名優勝者。

◎六吋創意乳酪蛋糕組：選出前三名優勝者。



線上報名



紙本附件



風靡烘焙界的布里奧斯麵包

杏仁蛋白淋醬打造層次豐富的經典口感!

- 外皮酥脆、口感層次分明
- 核桃與杏仁香氣交織
- 吸睛造型, 提升產品陳列價值
- 原有產品延伸再創新, 維持新鮮感

麵包界的高顏值明星: 布里奧斯×杏仁蛋白淋醬

這款布里奧斯粉杏仁蛋白淋醬, 可謂布里奧斯的靈魂裝飾。以蛋白、糖粉、杏仁粉為基底, 加入核桃增添香氣與口感, 在烘焙時形成微微裂開、酥脆不碎的表皮, 一口咬下便感受到外酥內軟的多層次驚喜。濃郁的堅果香氣與布里奧斯柔軟的麵包體相互交融, 呈現出極具記憶點的高端風味。



◀圖: 法式杏仁可頌
大師傅 蛋塔工坊 提供



▲圖: 丹麥之屋 提供



◀◀圖: 百年神仙蛋糕 提供



▲圖: 麥仕佳專業烘焙坊 提供



◀◀圖: 歐香烘焙坊 提供



布里奧斯粉

產地: 台灣
規格: 1公斤/包; 20kg/箱
保存方式: 陰涼乾燥處



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

杏仁蛋糕布里歐

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	60
②檳柑果乾	25
③杏仁可頌杏仁餡	15
④杏仁片	5
⑤糖粉	1

作法 Methods

A 分割

分割將麵團分割：60 公克。

B 整形

取麵團擀開，翻面，包入檳柑果乾，對折，收口收緊，放入模具中。



- ①取一麵團，撒上手粉輕壓，擀開。
- ②翻面，包入檳柑果乾。
- ③對折。
- ④收口收緊。



- ⑤放入直徑9.5公分派塔模，發酵箱溫度29°C，最後發酵2小時。
- ⑥表面擠上杏仁可頌杏仁餡。
- ⑦撒上杏仁片。
- ⑧撒上糖粉，上下火185/160°C，烘焙12分鐘，出爐後脫模。

C 最後發酵

發酵箱溫度29°C，最後發酵2小時。

D 烘焙裝飾

表面擠上杏仁可頌杏仁餡，撒上杏仁片，撒上糖粉。
上下火200/160°C，烤14分。



LESCURE 萊思克品牌顧問
冠軍配方

優格布里歐

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	%
鷹牌高筋麵粉	100
砂糖	8
岩鹽	2
皇家麥芽精	0.3
新鮮酵母	3.6
全蛋	12
蛋黃	30
優格	20
四葉特選鮮乳	5
魯邦種	10
萊思克發酵奶油	50
合計	240.9

作法 Methods

1. 麵團攪拌慢速5分,快速約3分,分兩次加入奶油,攪拌至完成階段
2. 麵團溫度控制在24~25度
3. 基本發酵80分
4. 麵團分割40克,滾圓後冷藏隔夜
5. 整形成橄欖型
6. 最後發酵約90分
7. 烤前剪紋路,灑珍珠糖粒,230/180烘烤約6分鐘



特派員：獅麥兒
德麥冠軍特報





酥脆焦香的秘訣
鹽可頌底部



CRISPY SALT CROISSANT SHEET PAN

12連鹽可頌烤盤

- 凹槽聚油
酥脆底部 節省奶油用量
- 精準定位
導熱均勻 烘烤效果穩定
- 不沾塗層
脫模容易，好清洗

SN1665
12連鹽可頌烤盤(1000系列不沾)
600x400x34mm
0.8mm鍍鋁+聚四氟乙烯



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 05 月

May



范舜惟 師傅
現任德麥食品麵包技師

超人氣爆款暢銷
麵包講習會



王祥富 料理長
日料職人，精通和漢料理
擁有數十年高檔日料經驗

日料 Plus
阿富師的會客室

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
04/27 三+	04/28 四月	04/29 初二	04/30 初三	01 初四	02 初五	03 初六
04 初七	05 初八	06 初九	07 初十	08 十一	09 十二	10 十三
11 十四	12 十五	13 十六	14 十七	15 十八	16 十九	17 二十
		高雄 范舜惟 師傅 超人氣爆款暢銷 麵包講習會	台南 范舜惟 師傅 超人氣爆款暢銷 麵包講習會	嘉義 范舜惟 師傅 超人氣爆款暢銷 麵包講習會	台中 范舜惟 師傅 超人氣爆款暢銷 麵包講習會	
18 廿一	19 廿二	20 廿三	21 廿四	22 廿五	23 廿六	24 廿七
		新竹 范舜惟 師傅 超人氣爆款暢銷 麵包講習會	桃園 范舜惟 師傅 超人氣爆款暢銷 麵包講習會	台北 范舜惟 師傅 超人氣爆款暢銷 麵包講習會		
25 廿八	26 廿九	27 五月	28 初二	29 初三	30 初四	31 初五
		台北 王祥富 料理長 日料 Plus 阿富師的會客室	台中 王祥富 料理長 日料 Plus 阿富師的會客室	高雄 王祥富 料理長 日料 Plus 阿富師的會客室	端午連假 因逢假期 敬請提前備貨	

| 超人氣爆款暢銷麵包講習會 - 范舜惟 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務 |

05 月 13 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
05 月 14 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
05 月 15 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
05 月 16 日 (五) 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
05 月 20 日 (二) 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 21 日 (三) 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
05 月 22 日 (四) 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

| 日料 Plus - 阿富師的會客室 - 王祥富 料理長 / 報名條件：請洽德麥業務 |

05 月 27 日 (二) PM 02:30 - 04:30	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
05 月 28 日 (三) PM 02:30 - 04:30	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
05 月 29 日 (四) PM 02:30 - 04:30	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號



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 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
 花蓮辦事處 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 嘉義市西區育光路 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
 德麥之蘭雅 香港子公司 電話：+86 400 825 9085
 馬來西亞子公司 觀塘鴻圖道 16 號志成工業大廈 2 樓 電話：+852 2793-4586 傳真：+852 2793-4586
 No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia. 傳真：+603-55258829
 美國子公司 18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA 傳真：+1 626 655 0658 傳真：+1 626 655 0659
 印尼子公司 Jl. Budi Mulia, Rukan Permana Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420 電話：+62 21 64719599
 新加坡子公司 21 WOODLANDS CLOSE#04-29 PRIMZ HUBS (ROOM3) SINGAPORE 737854 電話：+65 8188-6381, +65 8188-6353

http://www.tehmag.com.tw

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw