

TEHMAG FOODS

中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄

發行：2025年06月 第294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

June
Time 2025/06 No.294



BAKING NEWS

烘焙新訊

深夜裡的法國手工甜點

創辦人

劉啟任Rick



“「甜點不是靠背景，是靠實驗、堅持與味道。」”

從補習班到甜點工作室：一位非本科職人的甜點修煉之路

在台灣甜點風潮尚未真正起飛的15年前，一位補習班老師在書店裡翻開了他甜點人生的第一頁。沒有名師指點、沒有正式學歷，僅靠著學生的點餐、書本的食譜，他一步步走出屬於自己的法式甜點之路。這位甜點職人，他的作品與精神，已在台北甜點圈掀起一波波風味與技術的浪潮。

甜點的起點：從學生點餐到「練功」

「我從來沒有想過要賣甜點」，他回憶當年開啟這條路的契機，語氣裡仍藏著當初的純粹。

當時他經營著一間補習班，晚上教書，下班後便開始練習學生「點餐」的甜點。

從書店一口氣買下成堆甜點書籍，法式、日式、中式樣樣有，擺在教室裡讓學生翻閱，「他們誰考第一名就可以選擇想吃的甜點，我就去做。」這段看似「遊戲式」的起點，卻成為他技術與味覺的深度養成。

「我其實沒選什麼流派，是被選的。」他笑說，法式甜點以其華麗外型、繁複技法與細膩食材，自然在學生的好奇心中脫穎而出，成了他一頭栽進甜點世界的起點。

不是學甜點出身，更講究管理與品管

他的甜點不在展示櫃上閃閃發亮，而是「直接放在盒子裡，從來不吹風」。他解釋：「展示櫃看起來漂亮，但放幾個小時就變了樣。客人吃到的不是剛做好的版本，那就沒有意義。」，這種對「保存與品管」的堅持，也反映在他對自己產品的高標準上：「我出國吃了法國、日本的大師甜點，回來比照食譜做一模一樣的，我覺得我做得比他們還好吃，我有競爭力！我才敢開店。」這份自信來自長時間的「驗證式練功」，不僅技術扎實，也重視後端的系統管理與品質維持。



塔類為主，延展甜點的創作空間

他的工作室後來選擇以「塔類甜點」作為主軸，「因為塔皮本身穩定性高，上面的水果、內餡、醬可以自由變化。」這種策略性思考，讓他能在有限人力下維持甜點的「新鮮感」與一致品質。堅持每一款甜點都要經過主廚、其他甜點師、內部員工與VIP顧客四層測試才能上市。

1
2
3

1. 深法經典塔類甜點
2. 蘋果磅蛋糕(圓形)
3. 白色乳酪芒果塔
圖片提供：深夜裡的法國手工甜點

讓品質經得起百年的時間考驗

深夜裡的法國手工甜點只有一家店，目標成為一家百年老店。別人複製不來，也學習不走。100年後的品管即使我已不在了，仍然會以現在的標準繼續前行。

「我要讓它變成一個文化一個習慣，我不是做『看起來』好吃的甜點，我是做『吃下去』會被記得的甜點。」這是一位非本科出身，卻用數據與邏輯征服大眾味蕾的甜點職人。他的甜點沒有明星光環，卻有職人精神。不追求華麗頭銜，只在乎顧客吃下去的那一瞬間——是否能品嚐到他藏在每一道甜點裡的心思與堅持。

德麥特製餡料

M I D - A U T U M N F E S T I V A L

德麥鼎力支持店家製造最美味可口的月餅，生產研發各式最高品質的月餅餡料。不僅種類齊全，且風味絕佳，更有安全保證！絕對是店家的第一選擇！



蔥酥芋頭餡

(葷)

嚴選芋頭下去製作，搭配磨製細膩的油蔥酥，口味細絲綿密，鹹甜滋味令人欲罷不能。本產品須冷藏保存。



伯爵紅茶餡

(奶素)

嚴格伯爵紅茶搭配紅豆沙煉煮，入口即可感受濃厚的紅茶餘韻。甜而不膩，口齒留香。本產品需冷藏保存。



香檸月餅餡

(蛋奶素)

精選新鮮檸檬熬煮，口感清爽綿密，酸酸甜甜的滋味，微甜而不膩。本產品需冷凍保存。



柚子流心餡

入口即化的爆漿流心餡，如月光般流洩而下，濃郁果香在口中流瀉。本產品有柚子及芒果口味，需冷凍保存。



晶莎奶黃餡

(蛋奶素)

化口奶黃餡，一口咬下如月光般流洩而下，流心奶黃醬頓時湧出。



黃金柚子餡

(純素)

嚴選黃金柚子製作而成，秋風起柚香濃，水果風味搭上當季柚子，濃濃柚子香。



紅心芭樂檸檬餡

(純素)

使用樂比芭樂果泥製作而成，酸酸甜甜的滋味，不膩口的口味，搭任何餅皮都非常適合。



經典奶皇流心餡

(奶素)

化口奶黃餡，一口咬下如月光般流洩而下，流心奶黃醬頓時湧出，濃郁奶蛋香氣在口中流瀉。



德麥特製芋頭餡

(奶素)

嚴選台灣芋頭下去製作，精心熬煮而成加上耐烤不爛，口味細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。



咖哩月餅餡

(葷)

特調咖哩粉搭配豆泥調配而成，重現傳統咖哩風味，香味撲鼻，帶點微辣的味道令人欲罷不能。



京皇酥(皮/餡)

(蛋奶素)

德麥獨家研發，口感細緻香滑，入口即化，烤後的金黃色澤外觀，充滿尊貴氣氛。



十勝生乳豆沙餡

(奶素)

百分之百使用北海道十勝四葉乳源，搭配台灣白鳳豆，歷經十五道工序製程，口感清爽細緻，綿密如白雪。



頂級土鳳梨餡

(純素)

特選頂級土鳳梨，只留果肉不留芯，僅以最基本方式調味，展現出最高等級的鳳梨風味。



土鳳梨餡

(奶素)

嚴選新鮮鳳梨果肉調製，不添加冬瓜醬，吃的到真正鳳梨風味，是時下最受歡迎的產品。



八卦山土鳳梨餡

(純素)

使用純土鳳梨餡為基底製成，香味濃郁，同時也能吃到鳳梨纖維，口感上更添變化。
10401(5斤)/102013(25斤)



頂級冬瓜鳳梨醬

(奶素)

精選上等冬瓜與鳳梨，經特別手法煉煮，口感清爽且完整保有鳳梨風味。



寒天鳳梨餡

(奶素)

精採用被視為天然的膳食纖維「寒天」，與冬瓜醬+3%的鳳梨研製出傳統美食鳳梨酥。



純綠豆沙

(純素)

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。



奶油綠豆沙

(奶素)

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。



芋頭酥豆餡.餅用顆粒芋泥

(純素)

特選富有盛名的大甲芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。



嘉麗寶黑巧克力風味餡

(奶素)

特選頂級深黑巧克力，展現出最高等級的濃醇巧克力風味。



愛法奶油紅豆餡/芋頭餡

(奶素)

特選法國進口愛樂薇頂級發酵奶油製作，以低溫長時間發酵奶油搭配傳統月餅。甜而不膩散發柔和乳脂香氣。

	德麥桃山皮(原味·巧克力) (蛋奶素) 嚴格控管製作流程,經過獨家煉煮四小時,色澤亮麗,低脂輕糖、入口即化、綿密細緻、口感極佳。
	德麥蓮蓉餡 (純素) 特選用被譽為“中國第一蓮子”的頂級天然湘蓮製成,質地細膩,潔白圓潤,清香鮮甜。
	桂花核桃餡 (純素) 以清香的桂花,搭配健康的核桃,二者的香味交融,帶出高雅的氣息。
	客家擂茶月餅餡 (純素) 特選上等茶葉研磨入餡,完美保留茶葉的清香,入口即可感受獨特的茶甘味。
	黑糖桂圓月餅餡 (純素) 精選上等桂圓,搭配特等黑糖研製而成,口味豐醇,甜而不膩。
	頂級棗泥餡 (純素) 精選優質黑棗與紅棗,調製成最道地的傳統棗泥口味,完美保留棗香,質地細膩順口。
	干貝XO餡 (葷) 精選上等干貝與蝦米,以特製XO醬拌炒製成,香味濃郁,口齒留香,展現道地廣式風味以上選豬肉與香菇,配合香醇醬油調製,產生絕佳的組合,美味可口,懷念的古早味完美再現。
	德麥特製紅豆餡 取用飽滿紅豆粒再添加天然無水奶油,經由繁瑣製程而成!甜而不膩的特製紅豆餡,耐烤不爆餡就是它獨有的標誌。
	顆粒芒果餡 (純素) 以特選芒果泥精製,加上芒果顆粒而成,富含濃郁芒果香味,增添口味滿足感。
	芒果餡 (純素) 以特選芒果泥精製而成,富含濃郁芒果香味,口感絕佳。
	烏豆沙餡 (純素) 濃厚的純紅豆香,甜而不膩的口味,色香味俱全,完美再現懷念的古早味。
	洛神花餡 (純素) 洛神花的淡雅芳香,口感溫潤,滋味酸甜,深受女性喜愛。

	蘭陽金棗餡 (純素) 從金棗故鄉宜蘭縣,精選蘭陽平原特產的金棗果粒製成,帶有濃厚的道地本土風味。
	金桔月餅餡 (純素) 精選新鮮金桔調製,保留金桔絕佳風味,口味甘甜溫和,並降低糖分減輕身體負擔。
	酒釀蔓越莓餡 (純素) 精選美國產頂級蔓越莓,浸漬於紅酒中再以細火熬煮而成,口味成熟且富有層次感。
	草莓優格餡 (奶素) 精選優質草莓,搭配天然絕配的優格,形成具酸甜美味的獨特餡料,果香濃郁,大人小孩都愛。
	白雪乳酪餡 (奶素) 選用頂級的美國NBA起士,精製而成的特殊白色餡料,起士風味濃郁,適當的鹹度更能引發食慾。
	巴黎焦糖栗子餡 (純素) 精選法國進口頂級栗子,以大量焦糖慢火熬煮,形成異國風情的美味,同時仍保有栗子丁的口感。
	檸檬月餅餡 (純素) 精選新鮮檸檬熬煮,口感清爽,酸酸甜甜的滋味,甜而不膩。
	伯爵奶茶月餅餡 (奶素) 嚴選維莉亞伯爵紅茶調製,保留頂級伯爵茶圓潤風味,呈現英國莊園風情。
	和風抹茶月餅餡 (純素) 將日式抹茶結合入白鳳豆沙中,口味清爽,帶有精製的淡淡茶香。
	港式月餅糖漿 (純素) 風味佳,著色容易烘焙更快速,可做出回軟有光澤的產品。
	調和鹹蛋黃Q心 (蛋奶素) 外層口感Q彈,內層蛋黃綿密、滑順爽口,可增添產品層次感,經烘焙後,外層麻糬不會老化。 (20粒/盒; 20盒/箱)需冷凍 I101201(15克)/I101202(25克)
	起司素蛋黃 (奶素) 鹹味適中、不退色、不龜裂、軟Q (30個/盒; 24盒/箱)需冷凍

World Milk Day 世界牛奶日：6月1日

一杯鮮乳，健康與美味的交會點

每年的6月1日是「世界牛奶日」(World Milk Day)，由聯合國糧農組織 (FAO) 於2001年設立，旨在提高全球對乳製品營養價值的認識，也提醒我們乳品在日常飲食中所扮演的重要角色。對許多人來說，一杯牛奶不僅代表營養補充，更是一種日常的儀式感，是健康與幸福的起點。

來自北海道十勝的自然恩惠：四葉特選鮮乳

嚴選北海道十勝產的優質原料，在被十勝牧場群環繞的四葉工廠中進行殺菌與包裝，確保乳源新鮮、品質如一。成分無調整的「四葉特選鮮乳」，每週空運來台，保留最原始的乳香與營養。

包裝上標示的「特選」兩字，是日本對於優質鮮乳的認證標誌，象徵四葉鮮乳通過了嚴格的品質基準，也體現了品牌對品質的執著。



直接飲用

感受100%原味的清新與濃郁

製作牛奶布丁

增添滑順綿密的口感層次

調配拿鐵、歐蕾

與咖啡自然融合，乳香四溢

用於濃湯、白醬料理

讓風味更溫潤、口感更細膩

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

尺寸：長18cm(±1cm)；直徑8.5cm(±1cm)

用料規範：

原味生乳捲

- 四葉奶霜需佔內餡80%以上

創意生乳捲

- 四葉奶霜需佔內餡50%以上
- 禁水果，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：

- 需使用四葉乳酪

參賽限定使用麵粉

- 特寶筴/金寶筴/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。





用一杯飲品，收藏這個夏天

Hanamaruki 夏天的味道，就藏在這杯裡！

鹽麴鬆糕酸奶飲

ヨーグルトトライフル

醃製時間

0

烹調時間

5分鐘



材料

酸奶（原味）-----	150g
日本Hanamaruki液態鹽-----	10ml
蜂蜜蛋糕-----	適量
水果（柳橙、草莓、日本蜜桃、奇異果等）-----	適量

作法

- ①用日本Hanamaruki液態鹽麴倒入酸奶中攪拌混合。
- ②將蜂蜜蛋糕切成小丁，水果也切成適口大小。
- ③將蜂蜜蛋糕、酸奶及水果交疊放入容器，加上薄荷葉裝飾即可。

芹菜鮮果思慕雪

セロリとフ）レーズの
スムージー

醃製時間

0

烹調時間

5分鐘



材料

芹菜-----	50g
白柚-----	140g
鳳梨-----	120g
水-----	100ml
日本Hanamaruki液態鹽-----	10ml

作法

- ①分別將芹菜、白柚、鳳梨分別切成合適大小。
- ②將①和水、日本Hanamaruki液態鹽麴、冰塊放入攪拌機中攪打拌均勻，倒入杯中即可飲用。



日本HANAMARUKI 液態鹽麴

甜點也能使用!!!

- ・提升甜味的層次感
- ・帶出食材的原味
- ・增添濕潤與柔軟口感
- ・作為天然調味劑，減少糖與鹽的用量

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！

食品柵欄技術

食品柵欄技術(Hurdle Technology)是一種綜合性食品保鮮與安全控制策略，利用多重抑制微生物生長的手段(即「柵欄」或「障礙」)來延長食品保存期限，並確保食品的衛生與安全。這些「柵欄」可以是物理、化學或生物性的，例如溫度控制(加熱或冷藏)、酸鹼值(pH)、水活性(Aw)、氧氣含量、添加防腐劑、包裝方式等。透過組合多個較低強度的障礙措施，使微生物難以生存或繁殖，達成食品安全目的，同時又能維持食品的感官品質與營養價值。

一、食品柵欄技術的應用方式

食品柵欄技術的概念最早於1970年代由Leistner 博士(Lothar Leistner)提出。食品柵欄技術的核心在於多重因子協同作用。單一抑菌方法如果強度過高，可能會破壞食品的口感與營養，但多種較弱措施疊加，卻能有效達成相同的抑菌效果。常見的柵欄包括：

1. 溫度控制：加熱滅菌(如巴氏殺菌)、冷藏或冷凍以減緩微生物活動。
2. 水活性(Aw)調控：透過乾燥、加糖或加鹽等方式降低水分可用性，限制微生物生長。
3. pH值調整：添加檸檬酸、醋酸等，降低食品的pH值，創造不利微生物的酸性環境。
4. 氧氣濃度控制：真空包裝或充氮包裝可減少好氧微生物生長。
5. 防腐劑使用：如硝酸鹽、亞硝酸鹽、山梨酸等天然或人工添加劑。
6. 競爭性微生物或益生菌應用：如發酵食品中乳酸菌可抑制有害菌。

以加工肉品為例，製造過程中會結合冷藏、亞硝酸鹽添加、降低水活性與pH值等多種障礙措施，確保食品在常溫或冷藏下都能保持安全。



二、在食品安全上的優勢

1. 降低防腐劑用量：透過多重障礙協同作用，每一項措施都不需太強，有助於減少化學添加劑的使用，提升天然與健康形象。
2. 延長保存期限：有效控制微生物繁殖，延緩腐敗，降低食品浪費。
3. 提升食品安全：對抗食源性致病菌如沙門氏菌、大腸桿菌、李斯特菌等。
4. 提升產品品質穩定性：透過控制微生物活動，使食品外觀、口感、風味維持穩定。
5. 靈活應用於不同食品：可根據不同食品特性調整障礙因子與其組合。

三、可能的缺點與挑戰

1. 設計與驗證成本高：需進行精密微生物風險評估與實驗設計，確保不同柵欄之間有協同作用。
2. 食品品質妥協風險：若設計不良，可能導致食品口感變差或外觀異常。
3. 消費者接受度問題：部分防腐手段（如使用亞硝酸鹽）仍可能引發健康疑慮。
4. 技術複雜，需專業知識：食品業者需具備微生物學、食品化學等多領域知識。
5. 監管標準不一：不同國家對柵欄技術中某些因子（如添加物）的規範不同，影響產品出口或上市。

四、未來發展方向

隨著消費者對「潔淨標示」(Clean label) 與健康飲食的需求提升，食品柵欄技術將持續扮演關鍵角色。

未來可能發展方向包括：

- * 使用天然來源抑菌劑，如植物萃取物、酸類或益生菌代謝物。
- * 結合智慧包裝技術，監控食品變質與環境條件。
- * 開發以人工智慧輔助的柵欄設計系統，提升精準度與效率。

食品柵欄技術是一種創新又實用的食品保鮮與安全策略，透過多重障礙手段協同作用，不僅能抑制微生物生長，還能兼顧食品品質與消費者健康。此技術已廣泛應用於加工肉品、乳製品、冷凍食品及即食食品等領域。雖然其實施上需較高技術門檻與成本，但在全球食品安全意識提升的趨勢下，其重要性將愈加突顯，是未來食品科技發展的重要方向之一。



網紅甜點

黃油年糕



帶動市場新趨勢 烘焙業者不容錯過！

「市場新趨勢」

黃油年糕近期成為甜點界的新寵，從社群平台一路燒進實體門市，話題熱度不輸千層蛋塔、巴斯克。其「外酥內糯」的迷人口感與濃厚奶香，成功吸引年輕族群及回購客層。

根據市場觀察，中國多地甜點品牌已大量上架此品項，平均每日售出上千份。而台灣也逐漸出現網路討論與嘗試風潮，勢必成為下一波創收甜品。

無論您是烘焙坊、甜點品牌、複合式飲品店，黃油年糕皆可作為「高毛利、高回購」的甜點選項之一。使用我們的預拌粉，在最短時間內搶搭熱門甜品風潮。

外酥內糯



「黃油年糕專用預拌粉」

(規格:5KG/箱 保存條件:陰涼乾燥處 保存期限:12個月)

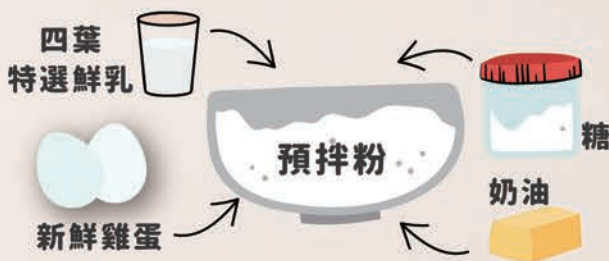
雖然黃油年糕製作不難，但要在繁忙營運中「穩定做出好吃、口感一致、快速出貨」的產品，仍是現場店家的一大痛點。

我們推出的「黃油年糕專用預拌粉」，正是針對這類需求所設計，讓您在無需繁複秤料或調粉比例的情況下，即可製作出質地Q彈、奶香濃郁、外酥內糯的高品質年糕。

一包搞定：只需三步驟，操作簡單快速

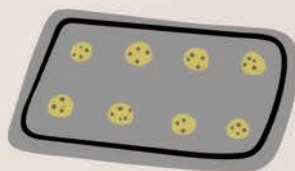
1. 充分混合

將無鹽奶油加熱融化，再與鮮奶、黃油年糕預拌粉與適量砂糖一同攪拌混合，拌至麵糊順滑無顆粒



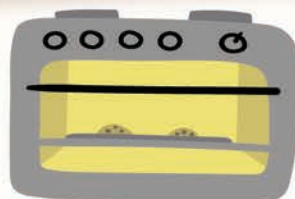
2. 麵糊倒入模具

將完成的麵糊倒入烤模，放入已預熱的烤箱中。



3. 烘烤出爐

烘烤至表面金黃酥脆、內部熟透，即可出爐享用。



你的甜甜圈人格是？

爬上甜圈塔 找到命定店家！

一層一層答題，選出你心中的選項，最後揭曉你最適合哪家「甜甜圈店家」！
請準備好你的小紙條，或在心裡記下你的選項（A / B）。

Q1. 週末早晨的你，最想要？

- A. 睡飽飽後，去一家舒服的咖啡廳吃早午餐拍美照
- B. 拿了麵包或點心就往戶外走，行動派美食玩家！



Q2. 你最注重甜點的哪個部分？

- A. 外型超美，拍照上傳先！
- B. 食材講究，風味特別才重要！

Q3. 吃甜點時，你喜歡的感覺是？

- A. 有故事、有情懷，像回到童年一樣溫暖
- B. 跟上流行、吃到話題新品，有成就感！



Q4. 你會和誰一起吃甜甜圈？

- A. 好朋友、伴侶，吃得美又有儀式感
- B. 自己獨享一顆，邊吃邊放空超療癒

Q5. 最理想的甜甜圈口感是？

- A. 蓬鬆柔軟，有內餡、層次多
- B. 酥酥脆脆，有咬勁、超有技術含量

請依你選的 A/B 數量配對

A 選 4~5 題

文青療癒派

日青Bakery 新北市土城區學海街1號

你喜歡舒適美感、有情境的早午餐體驗，日青是你心靈的甜點補給站。



B 選 4~5 題 (尤其 Q5=B)**技術風格派****湘鄰下午茶 麵包** 新北市蘆洲區中山二路238號

你是可頌甜甜圈的控，重視口感層次與火候，是職人風甜點的堅定愛好者。

**(A=3, B=2), (Q2=A)****浮誇話題派****雪系町 生ドーナツ** 台北市中正區北平西路3號

你追求視覺與社群雙爆擊，浮誇造型+爆餡口感的雪系町就是你的命名甜甜圈！

**(A=3, B=2), (Q3=A)****溫馨回憶派****珍味香餅家** 暖暖門市/仁一門市

你在意甜點背後的心意與故事，懷舊情感與實在用料的老店，是你最能共鳴的滋味。

**(A=2, B=3), (Q2=B)****在地自然派****白楊樹糕點小舖** 桃園市桃園區大有路537號1樓

你偏好天然酵母與樸實風味，是低調講究、在地特色甜點的最佳擁護者。

**(A=2, B=3), (Q4=B)****(Q2=A, Q4=A)****客製實用派****麥可蛋糕** 總店、忠孝店

你偏好方便、彈性又適合分享的甜點選擇，麥可蛋糕的質感茶點讓你輕鬆應付各種場合。

**少女甜系派****少女吐司** 台北市士林區中山北路七段98號

你喜歡粉嫩可愛、口感柔軟的日式甜感，少女吐司的風格剛好吻合你溫柔又愛夢幻的一面。



只需簡單加熱！

輕鬆上手，美味出爐！

|你就是下一個烘焙王|

面對烘焙產業持續缺工、技術傳承不易的現況，許多店家在「人力不足」與「品質穩定」之間兩頭燒。德麥深知業界挑戰，特別推出一系列半成品與即用型原料，讓你即使少人也能高效出餐、穩定口感，輕鬆打造高水準甜點與麵包。

無論是剛起步的小店、忙碌的連鎖體系，還是追求創意的職人，都能在德麥找到「省工、省時、省心」的解方。讓烘焙不再是難事，你，就是下一個烘焙王！



蝴蝶酥

規格：20入/箱（條狀）；25入/箱，270克（片狀）

蝴蝶酥 | 層層酥脆 · 甜香迷人

選用愛樂薇奶油製作，千層酥皮反覆摺疊烘烤，形成經典蝴蝶造型。外層撒糖微焦，入口香甜酥脆、不黏不膩，是常溫甜點櫃的長銷熱賣品。



巴斯克乳酪蛋糕

規格：60g/個；36個/箱

巴斯克乳酪蛋糕 | 濃醇乳香 · 滑順綿密

高溫烘烤出獨特焦香外層，內部濕潤綿密、乳酪香濃滑順，口感濃郁卻不膩。質感外觀與豐富層次兼具，適合單個販售或搭配禮盒，是乳酪控不可錯過的熱銷品項。



起司棒

口味：洋葱起司棒、帕瑪森起司棒

規格：100g/袋；30袋/箱

卡拉棒 | 餅乾酥脆 · 鹹香涮嘴

一根根細長造型，外酥內脆，撒上濃郁起司粉，入口鹹香四溢。口感輕巧、食用方便，是櫃上熱銷的鹹點選擇，無論單賣或搭配組合皆具吸引力。



千層蛋糕

口味:原味、提拉米蘇、芋香

規格:8吋, 12片/顆, (可切片或整顆彈性販售); 需冷凍

千層蛋糕 | 層層手作・柔滑細緻

每一層薄如紙的餅皮皆手工煎製, 交疊入口即化的滑順奶油, 口感綿密、甜度適中。高質感外觀搭配經典風味, 是店內甜點櫃的吸睛主角, 適合單片販售或整模訂購。



菠蘿可頌

規格:127g±5(100克麵團 32克皮)

菠蘿可頌 | 外酥內軟・層次濃香

結合可頌的層層酥鬆與菠蘿皮的酥香甜脆, 雙重口感一口滿足。表層微微焦糖化, 香氣濃郁、口感豐富, 是早餐、點心時段的人氣選擇, 單賣或搭配飲品皆具吸引力。



金磚吐司

口味:香蒜、花生、巧克力

規格:13.5x5x5cm/條; 20條/包; 2包/箱

金磚吐司 | 酥香厚實・奶香濃郁

外層金黃酥脆、內裡柔軟濕潤, 口感香甜不膩。方正飽滿的造型如金磚般吸睛, 是甜點櫃與外帶飲品的絕佳搭配選擇。



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

布里奧斯粉不僅能簡化製作過程, 還能讓您輕鬆達成完美的酥脆外層和杏仁香氣四溢的美味成品。無論您是家庭烘焙愛好者還是專業烘焙師, 這款粉末都能提供穩定且令人滿意的效果。

PCB CREATION
Manufacture d'émotions

HAPPY FATHER'S DAY

專為父親節設計的小巧裝飾，選用可食用巧克力製作，質感圖樣搭配金色與深色調，為蛋糕、甜點增添節日氣氛。簡單一放，即刻呈現專屬於爸爸的溫馨祝福。



灌模～香檳

編號:GPC060597:

尺寸:17.5x5cm

數量:10片/盒



爸爸灌模

編號:GPCBL033319

尺寸:7x2cm

數量:55格/片



PCB白巧克力片～我愛你正方形

編號:DPC064606

尺寸:3.5cm

數量:350片/盒



巧克力裝飾～四色小愛心

編號:DPC061275

尺寸:1.3 x 1.3cm

數量:266個/盒



翹鬚子灌模

編號:GPCBL034016

尺寸:7x.2cm

數量:36格/片

巧克力裝飾片～翹鬚子

編號:18101

數量:80片/盒



我愛爹爹灌模

編號:GPCBL033320

尺寸:4x2.9cm

數量:66格/片

巧克力裝飾～我愛爹爹

編號:18102

數量:100片/盒





荷蘭多布拉巧克力



3D禮物盒巧克力風味裝飾

編號:UDDL77634

尺寸:內盒32x32 外蓋35 mm

數量:28 pcs



巧克力裝飾~禮物盒

編號:DPC070281

尺寸:2.2cm

數量:88個/盒，2款



巧克力風味裝飾~鬍鬚造型

編號:DPC070165

數量:150片/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

德麥插牌三大安全保證

- 日本進口安全油墨 • 不含重金屬 • 防潮、耐凍、不變形
- BCA特級合成紙，無螢光劑。

規格:30cmx21cm

包裝:10張/包；每張23片；230片/包



更多轉寫紙款式請洽德麥業務



HAPPY FATHER'S DAY 父親節快樂

今年買顆蛋糕給爸爸吧



台灣製裝飾片
購買請洽德麥業務



父子情愛心片~大(黑底白色)

編號:I8013
尺寸:5x4.5cm
數量:100片/盒
售價:800元



父子情愛心片~小(白底黑色)

編號:I80131
尺寸:3.3x3cm
數量:150片/盒
售價:800元



黑帽子

編號:I8104
尺寸:7x4.7cm
數量:100片/盒
售價:1250元



鑲空眼鏡

編號:I8108
尺寸:10x3.8cm
數量:100片/盒
售價:1650元



寬版蝴蝶領帶

編號:I8107
尺寸:8x6cm
數量:100片/盒
售價:1400元



爸爸側臉(黑底白)

編號:I8106
尺寸:8x4.9cm
數量:100片/盒
售價:1500元



平面鬍子~大

編號:I8105
尺寸:10x3cm
數量:100片/盒
售價:1200元



平面鬍子~小

編號:I81051
尺寸:5.5x2cm
數量:150片/盒
售價:1000元



菸斗~大

編號:I8103
尺寸:6x4.6cm
數量:100片/盒
售價:800元



菸斗~小

編號:I81031
尺寸:4x3cm
數量:150片/盒
售價:700元



父親節快樂~我愛爸爸(粉底黑字)

編號:I8012
尺寸:7x3cm
數量:100片/盒
售價:800元



父親節快樂~我愛爸爸(黑底白字)

編號:I80121
尺寸:7x3cm
數量:100片/盒
售價:800元



父親節快樂~愛心領帶(粉底白字)

編號:I80122
尺寸:6x4.9cm
數量:100片/盒
售價:1000元

nippon

日本製粉株式會社品牌顧問

冠軍配方



布里歐奶油捲-愛心

配方由李忠威師傅提供



世界麵包冠軍
李忠威師傅

· 折疊次數: 3折1次 + 4折1次 · 麵團重量: 60 公克 · 模具: 愛心壓模

成分 Ingredients

布里歐50%麵團

材料	%
①T55冠軍比賽專用粉	90
②T45冠軍比賽專用粉	10
③DM三井製糖 上白糖	15
④鹽	1.5
⑤蛋黃	30
⑥全蛋	20
⑦法國萊思克動物性鮮奶油35%	5
⑧四葉特選鮮乳	10
⑨新鮮酵母	4
⑩萊思克發酵無鹽奶油	50
合計	171

成分 Ingredients

材料	%
①布里歐50%麵團1000	1000
②可可布里歐麵團150	150
③甜菜根布里歐麵團150	150
④裹入萊思克發酵無鹽奶油310	310
NO. 單顆 (克)	
⑤糖水	適量

作法 Methods

A 包油折疊

3折1次 + 4折1次，每次鬆弛15 ~ 30分。

B 分割裁切

鬆弛30分，延壓至厚度0.8公分，延壓至寬33公分、長60公分。使用愛心壓模切出形狀。分割每條1公分寬。



①取出鬆弛好的麵團，分割每條寬1公分長條狀。

C 整形



- ②使用壓模壓出愛心形狀。
- ③將兩面不同顏色的愛心麵團組合。
- ④做出中間是紅色麵團的愛心。

- ⑤取條狀麵團，切成約20公分長。
- ⑥取一條麵團，一手固定，一手往前滑動，捲成螺旋狀。
- ⑦點在愛心麵團邊。

D 最後發酵



E 烘焙



- ⑧發酵箱溫度29°C，最後發酵2小時。
- ⑨上火200/170°C，烤焙16分鐘。



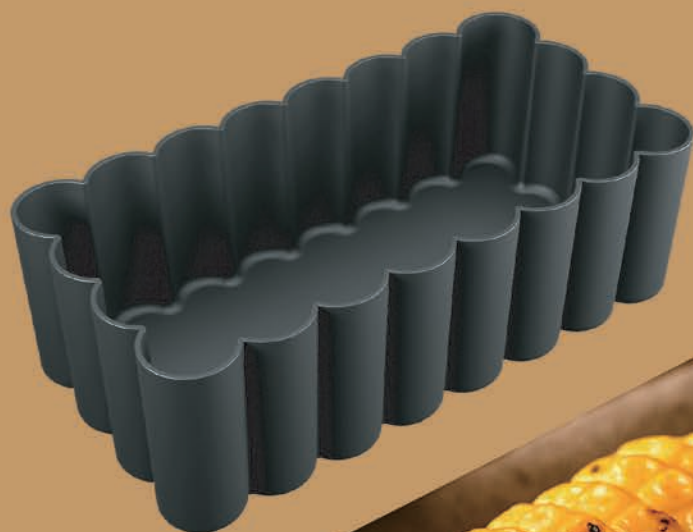
水果派盤 Rectangular Tart Mold

鋁合金材質

材質輕、强度高不易變形、
傳熱速度佳

表面硬膜處理

硬度高、更耐磨，
符合食品安全衛生



T256002

水果派盤(硬膜)

110x55x35mm | 1.0mm鋁合金

容積約200ml



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

SINMAG

酥皮年糕

Crispy Outside, Chewy Inside

外酥內Q 奶香濃郁



電子目錄



北區業務



中區業務



南區業務



五盤熱風爐



蛋糕攪拌機



變頻式蛋糕攪拌機



紅外線歐式爐

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 06 月
June



林煌舜 師傅

現任德麥食品麵包技師

給超人 DAD 的甜蜜獎賞



富田大介 師傅

享譽國際的日本甜點大師

麵粉實驗室～
日本新銳風味探索



西山未來 師傅

日本金牌甜點師西點世界盃
史上第一位女領隊

嘉麗寶巧克力
冠軍大師課程

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
01 初六	02 初七	03 初八 高雄 林煌舜 師傅 給超人 DAD 的甜蜜獎賞	04 初九 台南 林煌舜 師傅 給超人 DAD 的甜蜜獎賞	05 初十 嘉義 林煌舜 師傅 給超人 DAD 的甜蜜獎賞	06 十一	07 十二
08 十三	09 十四	10 十五 四葉盃 報名截止 台北 富田大介 師傅 麵粉實驗室～ 日本新銳風味探索	11 十六	12 十七 台中 富田大介 師傅 麵粉實驗室～ 日本新銳風味探索	13 十八	14 十九
15 二十	16 廿一	17 廿二 台中 林煌舜 師傅 給超人 DAD 的甜蜜獎賞	18 廿三 新竹 林煌舜 師傅 給超人 DAD 的甜蜜獎賞	19 廿四 台北 林煌舜 師傅 給超人 DAD 的甜蜜獎賞	20 廿五 桃園 林煌舜 師傅 給超人 DAD 的甜蜜獎賞	21 廿六
22 廿七	23 廿八	24 廿九	25 六月 台北國際食品系列展 德麥 Q0802 不見不散	26 初二 台北 西山未來 師傅 嘉麗寶巧克力 冠軍大師課程	27 初三 台中 西山未來 師傅 嘉麗寶巧克力 冠軍大師課程	28 初四
29 廿五	30 初六	07/01 初七	07/02 初八	07/03 初九	07/04 初十	07/05 十一

給超人 DAD 的甜蜜獎賞 - 林煌舜 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務 |

06 月 03 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
06 月 04 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
06 月 05 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
06 月 17 日 (二) 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
06 月 18 日 (三) PM 06:00 - 09:00	新竹	新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市北區警光路 40 號
06 月 19 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
06 月 20 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

麵粉實驗室～日本新銳風味探索 - 富田大介 師傅 / 報名條件：訂購天狼星低粉一袋加鑽石或愛心一袋 / 報名費 2000 元 |

06 月 10 日 (二) PM 01:00 - 06:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
06 月 12 日 (四) PM 01:00 - 06:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號

德麥北海道四葉盃報名倒數中！報名截止日：6 月 10 日 趕快上官網完成報名，別錯過這場精彩賽事！ |

嘉麗寶巧克力冠軍大師課程 - 西山未來 師傅 / 報名條件：訂購嘉麗寶產品 2000 元 |

06 月 26 日 (四) 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
06 月 27 日 (五) PM 01:00 - 05:30	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION



台北總公司
台中營業所
高雄營業所
宜蘭辦事處
花蓮辦事處
新竹辦事處
嘉義營業所
台南辦事處
香港子公司
馬來西亞子公司

248018 新北市五股區五權五路 31 號
408019 台中市南屯區工業區 20 路 32 號
807069 高雄市三民區銀杉街 55 號
260010 宜蘭縣宜蘭市民權新街 132 號
971064 花蓮縣新城鄉花師街 15 號
300028 新竹市北區警光路 40 號
600080 嘉義市西區育仁路 432 號
710024 台南市永康區永大路一段 122 號
江蘇省無錫市錫山經濟開發區芙蓉中四路 202 號
觀塘鴻圖道 16 號志成工業大廈 2 樓
No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia.
電話：+603-55258879
18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA
Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420
電話：+62 21 64719599
21 WOODLANDS CLOSE #04-29 PRIMZ HUBS (ROOM3) SINGAPORE 737854
電話：+65 8188-6381, +65 8188-6353

電話：02-2298-1347
電話：04-2359-2203
電話：07-397-0415
電話：03-931-5823
電話：03-824-6923
電話：03-523-3068
電話：05-236-6298
電話：06-273-7250

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

電話：+852 2342-6586

傳真：+603-55258829

電話：+1 626 655 0658

傳真：+1 626 655 0659

http://www.tehmag.com.tw

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw