

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09月 第297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 發行所：100006



BAKING NEWS

烘焙新訊

鐵花-村長の家
主理人

Pararawa Suliday



“走進鐵花商圈唯一日式老宅，一口可頌嚐到台東在地好味”

用香氣連結土地與人情 「村長的家」

在台東熱鬧的鐵花村與波浪屋之間，有一棟日式木造老宅，低調卻引人注目。

鐵花商圈唯一保留下來的日式建築，更是將「香氣」與「懷舊」揉進酥皮裡的可頌專賣店——村長的家。

這間店由台東在地知名烘焙品牌「歐巴媽蛋糕烘焙館」主理人所創，延續對麵包與土地的熱情，卻選擇以一個全新的品牌身份出發，只專注做好一件事：可頌。

「我們想做一個聚焦的品牌。歐巴媽的品項多，但『村長的家』只想把可頌做到最好，做到讓大家一聽到『村長的家』，就會想到可頌。」

老宅新生，只為保留台東的一段溫度

這棟老宅歷經時代洗禮後釋出標案，主理人決定接手改造，保留建築原貌、細心修繕每一處木作與窗櫺。為了讓空間與鐵花村文化有所連結，他給它取了一個溫暖又親切的名字——村長的家。

「大家都叫我村長，雖然我不是。可能因為店在地久了，街坊鄰居有什麼事都來找我聊，好像真的變成生活裡的村長。」

這樣的在地互動，也讓這間麵包店不只是商店，更成為社區的一部分。

空間裡的時間感，從四〇年代飄出來

走進村長的家，就像踏進時光隧道。從老唱機到古董家具，每一樣物件都來自主理人多年收藏，維護良好、部分仍可使用。不少客人走進店內，第一句話就是：「這我小時候家裡有！」

有人回憶，有人感動。這座老宅也成了記憶的容器，存放著香氣、故事和舊時光。

可頌，是村長的語言

可頌，是這裡的靈魂。每日現烤出爐，堅持選用天然食材與當季水果，從藍莓、草莓、芒果，到台東最具代表性的紅烏龍。紅烏龍可頌採用台東在地指標茶廠的純天然茶粉製作，不添加香精，只靠茶葉本身的香氣，就足以喚醒人們對這片土地的記憶。

「這是來台東必嚐的滋味，更是這塊土地獨有的風味。」在奶油選用上，始終堅持使用萊思克奶油，它的純粹風味，是成就可頌酥香口感的關鍵。

一塊麵包，承載一座城市的溫度

但現烤可頌不易保存，無法久放，於是主理人發揮創意，推出使用德麥田中大理石餡製作的「喜多塊」。這款麵包體柔軟，適合常溫保存與攜帶，成為可以帶回家的在地伴手禮，也讓更多人能將「村長的家」的味道延續下去。



不只是一間店，是一個文化載體

從創立至今近兩年，「村長的家」已不只是可頌店，更成為鐵花商圈與旅人之間的重要橋樑。未來，主理人期望擴展空間、加入市集、發展宅配可能，讓更多人能在不同地方遇見村長的家。「如果有一天，大家想到鐵花村，就會說：『那裡有村長的家。』那我們的初衷就真的達成了。」在這座老宅裡，飄著奶油香、回憶的氣味，還有一份對土地深刻的熱愛。這是村長的家，一間用可頌和人情味說故事的店。

1

2

3

4

1. 店內熱賣產品
2. 鐵花村必買伴手禮-村長的麵包
3. 店內高達數十種的可頌天堂
4. 台東最紅的網紅店 鐵花-村長的家

NEW 中秋 酥 香 月 餅 節



江總監中秋顛覆傳統月餅

德麥擁有最完整、最多元的中秋餡料選擇，從經典到創新應有盡有。今年特別推出多款應用靈感：

切達起司餡：鹹香濃郁，能與酥皮形成獨特對比，適合結合堅果或果乾，創造異國風味。

特製芋頭餡：口感細緻綿密，甜度溫潤，是最受市場喜愛的中秋經典口味之一。

松露菌菇餡：高雅馥郁的香氣，將中式酥餅提升至精品級別，適合開發高端伴手禮。

黃金栗子餡：溫潤醇厚，融合秋季氛圍，常見於高人氣禮盒組。

多款餡料皆能靈活搭配，帶來鹹甜交錯的驚喜變化，協助烘焙業者在節慶市場中打造差異化商品，滿足消費者對「經典與新意兼具」的期待。

中秋限定提案

斑斕芋頭蛋黃酥

融合南洋風情的斑斕香氣，搭配綿密特製芋頭餡與鹹香蛋黃，層層酥皮包裹出濃郁多層次的口感。

使用德麥調配的斑斕香精，綠意自然，香氣迷人，是傳統與創新的完美結合。



四葉牛奶酥餅

嚴選四葉全脂奶粉與海藻糖調製酥香餅皮，內餡包裹濃郁四葉牛奶糖餡，搭配M85麥芽糖提升整體滑順度與層次感。每一口都是醇厚奶香與細緻甜味的完美平衡，呈現溫柔療癒的口感體驗。



黃金乳酪餅

使用德麥切達起司餡-嚴選切達起司風味製成，鹹香濃郁、口感滑順，兼具乳香與成熟起司氣息，尾韻帶有微鹹層次，為甜點增添大人口味的鹹香對比。為奶素配方，操作穩定，適合用於酥餅、月餅、麵包等各式烘焙品中。(奶素/需冷藏)

耐久久西點皮-質地Q軟、有彈性，模擬麻糬的咬感，常溫回彈性佳。內包切達起司餡後可避免水分外溢、延長酥餅脆感。適合做為中層緩衝材，提升整體口感層次。



栗子燒

黃金栗子餡-選用香氣濃郁的栗子製成內餡，口感綿密細膩，搭配酥皮烘烤後呈現自然金黃色澤，入口甘甜不膩，栗香醇厚，是秋季最具代表性的溫潤風味。



松露菌菇牛軋糖

松露菌菇餡-採用松露與多種菌菇精心調配，風味濃郁層次豐富，帶有獨特的森林香氣與鮮甜，適合搭配酥皮，烘烤後香氣四溢，是鹹味點心的高級選擇。



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爆，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,以特級XO醬拌炒製成,香味濃郁,口齒留香,展現道地義式風味以上選豬肉與香菇,配合香醇醬油滷製,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





秋山隆作
料理長

液態鹽麴的魔法 秋山隆作料理長私房配方



香煎漢堡排佐味噌薯片

香ばしハンバーグ 味噌チップス添え

食材（漢堡排）

牛豬混合絞肉<僅使用全豬肉亦可>	600g
洋蔥切碎	300g
麵包粉	60g
日本Hanamaruki液態鹽麴 ①	30g
黑胡椒	3g
番茄糊	180g
當西蒙紅葡萄酒	180cc
水	180cc
鴻喜菇	150g
日本Hanamaruki液態鹽麴 ②	60g

製作流程

・製作漢堡排

將牛豬混合絞肉與洋蔥、麵包粉、日本Hanamaruki液態鹽麴 ①、黑胡椒混和均勻，捏製成形。

・香煎定型

將成形的漢堡排放入鍋中，先煎至表面金黃定型。

・燉煮入味

將番茄糊、紅酒與水混合製成醬汁，倒入鍋中，加入鴻喜菇與日本Hanamaruki液態鹽麴 ②，蓋上。

・完成裝盤

將煮好的漢堡排盛盤，將醬汁由上淋下，保留香氣與光澤。

食材（薯片）

無塩洋芋片	300g
日本純味噌粉FDG	18g
食塩	3g
細砂糖	4.5g
黑胡椒（粗粒）	2.4g
黑胡椒粉	0.6g
蒜粉	1.5g

製作流程

・加熱準備

將洋芋片微波加熱，讓表面稍微出油，方便加入混和調味粉時附著。

・調味混合

在袋中放入日本純味噌粉FDG、食塩、細砂糖、黑胡椒粒、黑胡椒粉與蒜粉，先混和均勻後加入先前加熱的洋芋片，搖晃讓調味均勻附著。

・完成裝盤

將調味好的薯片盛盤，與漢堡排一同擺盤上桌。



瘋狂水煮魚

新鮮真鯛のアクアパッツァ

食材

真鯛切片（或其他白肉魚代用可）	800g
日本Hanamaruki液態鹽麴	80g
蛤蜊（吐沙）	300g
小番茄	24個
蒜	9片
黑橄欖	24個
當西蒙白葡萄酒	300cc
水	450cc
巴西利	適量

製作流程

- 醃漬魚肉
將真鯛切片後加入日本Hanamaruki液態鹽麴塗抹均勻，醃漬一小時。
- 加熱醬汁
鍋中加入橄欖油、蒜片炒香。
放入小番茄、黑橄欖拌炒，倒入白酒與水，加熱至微沸。
- 煎魚
將醃好的魚片（可用微波預熱）放入鍋中，煎至半熟。
- 加入其他食材
放入蛤蜊蓋上鍋蓋，加熱至魚熟透、蛤蜊開口。
- 裝盤與淋醬
將煮好的魚與配料盛盤。
撒上巴西利增添香氣，即可上桌。



韓式辣醬豬五花

豚肉のピリ辛グリル

食材

五花肉切塊	800g
日本Hanamaruki液態鹽麴	32g
醬油	40g
細砂糖	16g
蜂蜜	16g
大蒜碎	6g
韓式芝麻油	16g
黑胡椒（粗粒）	1g

製作流程

- 調製醃料
將日本Hanamaruki液態鹽麴、醬油、細砂糖、蜂蜜、大蒜碎、韓式芝麻油與適量粗粒黑胡椒放入碗中，攪拌均勻，調成香氣濃郁的醃漬醬汁。
- 醃漬五花肉
將切片或切條的五花肉放入醬汁中，確保每片肉均勻裹上醃料。至於冰箱中靜置醃漬一晚，使味道充分入味。
- 煎製上色
取平底鍋或烤盤加熱，將醃好的五花肉放入，以中火煎至雙面金黃、油脂微微逼出，香氣四溢。
- 裝盤完成
將煎熟的五花肉盛盤，可依喜好再撒上少許黑胡椒增添風味，搭配生菜或泡菜享用更添層次。

食品添加物是什麼？

依台灣《食品安全衛生管理法》定義，食品添加物是指為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，加入、接觸於食品之單方或複方物質。複方食品添加物使用之添加物僅限由中央主管機關准用之食品添加物組成，前述准用之單方食品添加物皆應有中央主管機關之准用許可字號。食品添加物類別包括防腐劑、殺菌劑、抗氧化劑、漂白劑、保色劑、膨脹劑、品質改良劑、營養添加劑、著色劑、香料、調味劑、甜味劑、粘稠劑、結著劑、食品工業用化學藥品、載體、乳化劑及其他。

為何需要添加食品添加物？

食品在生產、運輸與儲存過程中可能因環境因素而變質，或在外觀、風味、營養上發生改變。食品添加物的主要作用包括：

1. 延長保存期限：如防腐劑能抑制細菌、黴菌等微生物生長，減少腐敗。
2. 保持食品品質：抗氧化劑可防止油脂酸敗、色澤變暗。
3. 改善感官特性：著色劑、香料、甜味劑能讓食品外觀與口感更吸引人。
4. 穩定加工過程：乳化劑、品質改良劑可改善食品結構，避免分層或沉澱。
5. 補充營養：部分添加物如維生素、礦物質可增強食品營養價值。

不加會怎麼樣？

若沒有使用適當的食品添加物，部分食品的保存期限將大幅縮短，容易發生以下情況：

1. 微生物污染：食品腐敗、發霉，可能產生致病菌（如沙門氏菌、大腸桿菌、肉毒桿菌）或毒素（如黃麴毒素），引發食物中毒。
 2. 營養與品質流失：油脂酸敗導致異味與營養劣化；水果切片容易褐變，降低賣相與口感。
 3. 供應鏈浪費：易腐壞食品在運輸與上架過程中可能報廢，造成食物浪費與經濟損失。
 4. 食品安全風險：消費者可能在不知情下食用含大量微生物或毒素的食品，危害健康。
- 因此，合理使用添加物是一種控制食品風險、確保安全與品質的必要手段。



依台灣法規添加食品添加物應注意事項

在台灣，食品添加物必須遵守以下原則與規定：

1. 必須經政府核准：僅能使用衛福部公告核准的食品添加物品項。
2. 使用範圍與限量：不同添加物在不同食品中有明確的使用範圍與最大限量，必須遵守《食品添加物使用範圍及限量暨規格標準》。
3. 純度與規格：必須符合公告的品質規格，例如重金屬限量、純度標準。
4. 標示要求：食品包裝上須正確標示所使用的添加物名稱或功能類別。
5. 良好製造規範：在生產中需確保添加物計量準確、混合均勻，避免超量或誤用。
6. 不超必要量：法律明定「最低有效量原則」，避免不必要或過量使用。

食品添加物是否會造成身體傷害？

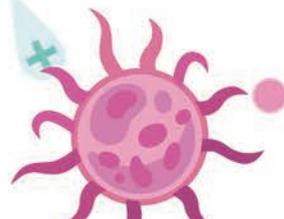
合法與合理用量的食品添加物，經過科學評估後，其攝取量不會對人體造成健康危害。國際上如 FAO/WHO 的食品添加物聯合專家委員會 (JECFA) 會為每種添加物設定「每日可接受攝取量」(ADI, Acceptable Daily Intake)，以確保安全。

然而，若違法使用、超過限量或使用未經核准的添加物，可能會造成：

- 急性危害：如超量防腐劑引發噁心、嘔吐、腹痛等症狀。
- 慢性危害：長期攝取不合規添加物，可能對肝臟、腎臟造成負擔，甚至有致癌風險。
- 過敏反應：部分人對特定添加物 (如亞硫酸鹽、人工色素) 敏感，會出現氣喘、皮疹等症狀。

因此，關鍵在於「合法來源 + 合理使用 + 符合標準」，消費者也可透過閱讀標示、選擇可信賴品牌來降低風險。

食品添加物並非單純的「好」或「壞」，它是食品科技確保品質與安全的重要工具。只要在法律規範下正確使用，食品添加物能有效防止腐敗、提升食品品質、保障食品安全；反之，違法或超量使用才是健康風險的來源。在台灣，食品添加物的管理相對嚴格，消費者與業者只要依規範行事，就能在享受美味與便利的同時，維持健康與安全。





NEW EXPERIENCE
WITH GREAT *lightness*

嶄新體驗，極致輕盈



NEW

Taste of Real





尺寸1x1cm

愛迪亞青蘋果餡

Aldia Green Apple Filling



2.7公斤/罐x6罐/箱

水果來源:比利時



愛迪亞洋梨餡

Aldia Pear Filling



2.7公斤/罐x6罐/箱

水果來源:義大利



蘋果正好

秋日剛剛好

當微涼的風吹起，正是蘋果最甜美的時節。從鮮脆的果肉到濃郁的果泥、酸甜平衡的蘋果醬，我們精選各式蘋果相關原料，讓您輕鬆打造蘋果派、磅蛋糕、塔派、慕斯、飲品等多元創作。

不論是大批量製作還是季節限定甜點，我們都能提供穩定品質與靈感搭配，助您把蘋果的美味延伸到每一口之中。這個秋天，讓果香成為您的作品招牌。



2kg/袋;6袋/箱

口感爽脆,品種-紅富士



夏娃蘋果丁

Apple Diced



亞當蘋果片(月形)

Apple Flakes



亞當蘋果片(扇形)

Apple Flakes



VEDRENNE

DEPUIS 1923

規格:1000ml x 6瓶/箱

使用冷壓及濃縮技術

維尼青蘋果風味果露(糖漿)

GREEN APPLE SYRUP



1kg x 5包/箱

樂比公司的急速冷凍水果



冷凍蘋果(切片)

Apple (Slices)



冷凍蘋果丁

Apple (Cubes 10x10)



青蘋果果泥

Apple (Green)

1kg x 5盒/箱

樂比公司冷凍水果泥

NATURETEA

規格:1.2KG x 6瓶/箱

愛麗絲青葡萄風味醬(含蘋果泥)

GREEN GRAPEFRUIT ADE



北部



詳細資訊
請掃QR code

 **大師傅蛋塔烘焙坊 吳興店**
台北市信義區吳興街95號

 **巴登烘焙房**
台北市士林區至誠路二段80號

 **卡多利蛋糕**
新北市土城區延吉街230號

 **老家麵包**
台北市信義區吳興街49號

 **順成蛋糕**
(忠一、忠信南港、松車、京站) 門市

 **路克火鍋**
新北市五股區新五路三段25號2樓

 **果亞烘焙Goa Bakery**
新北市新莊區中平路292巷1弄3號

 **樂芙油烘焙**
桃園市桃園區中正路42號

 **橙品精品烘焙**
桃園市桃園區同德十一街39號樓

 **燒菓子烘焙坊**
桃園市龍潭區東龍路118巷30號

中部



詳細資訊
請掃QR code

 **吉爾斯手作烘焙**
北屯-東山店、豐原-豐東店

 **麥胖屋 手感烘焙**
台中市潭子區大豐路二段65號

 **柑丹 青蛙力エル**
雲林縣大埤香松竹村松西28-6號

 **藝芝坊**
雲林縣莿桐鄉中正路62-1號

 **牛角王**
嘉義縣新港鄉嘉北路

 **貓尾巴**
嘉義市東區民族路25號

東部



詳細資訊
請掃QR code

 **草町商號**
台東市中山路205號

 **歐巴媽**
新生店:台東市新生路59號
開封店:台東縣台東市開封街669號
漢陽店:台東市漢陽北路220號





南部



詳細資訊
請掃QR code

- 多那之咖啡蛋糕**
請洽全省各分店
- 小布娜-布布手作甜點工作室**
台南市永康區大武街18巷7號
- 元吉良食品商行**
台南市南區尊南街179號
- 田野烘焙**
台南市東區裕農路726巷2弄3號
- 全味香**
台南市新營區延平路102號
- 名坂奇**
台南市東區裕信路321號
- 李紀商行/益昌烘焙**
台南北區大興街498號/台南永康中山路68號
- 秉醇烘焙坊手工餅乾專賣店**
台南市安南區安中路四段324號
- 原村蛋糕麵包**
台南市永康區永大一路89號
- 甜蜜點sweet spot**
台南東區光明街145號
台南南區西門路一段563號
- 麥園烘焙**
台南市東區富農街一段143號
- 傳承烘焙坊**
台南市永康區國光五街25號
- 豪記**
台南市白河區中山路91號
- 蘇意涵**
台南市善化區27-8號
- Phang GO**
高雄市鼓山區河西一路1469號
- 日樹烘焙坊**
高雄市三民區陽明路201-2號
- 比歐波波**
高雄市三民區大順二路179號
- 來溢園**
高雄市林園區林園北路184號
屏東縣林邊鄉中山路106-1號
屏東縣南州鄉三民路96號
- 奧瑪烘焙**
重愛門市 (旗艦店)
明仁限定門市 (奧瑪咖啡)
武廟門市
義大世界門市
新光三越左營店-彩虹市集門市

黃油年糕 吃貨探索地圖

Foodie Map





黃油年糕



玩出新花樣

黃油年糕不只是一道甜點，更是一塊等待創作的空白畫布。從經典的奶香原味，到融合在地食材的特色風味，每一次嘗試，都是與顧客味蕾的全新對話。

本期精選幾款靈感口味，僅供參考。「拔絲芋泥芋頭」、「斑斕」或「咖啡巧克力」等，無論是熱銷經典還是話題新品，都能為您增添驚喜。期待您用黃油年糕，創造出專屬於店家的獨特記憶。

拔絲芋泥

德麥芋頭泥X新鮮芋頭

焦糖夏威夷口味

上白糖X新鮮夏威夷果

開心果口味

94開心果醬X新鮮開心果碎粒

斑斕口味

斑斕香精

經典厚抹茶口味

日本厚抹茶粉

咖啡x巧克力口味

荷麥咖啡粉X純濃登苦甜巧克力水滴MA

起司脆腸口味

(雙色)天然披薩絲X747德國腸

黑炭松露口味

黑碳可可粉X松露菌菇餡

切達起司口味

切達起司X747德國腸

「**缺工缺師傅**」
也要跟上這一波

黃油年糕冷凍麵團 (24個；5包/箱)

現正熱賣中，欲購買請洽德麥業務



黃油年糕

帶動市場新趨勢
烘焙業者不容錯過！

「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。「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。

德麥食品股份有限公司 | 新北市五股區五權五路31號

·台北 02-2298-1347 ·宜蘭 03-931-5823 ·台中 04-2359-2203 ·嘉義 05-236-6298
·高雄 07-397-0415 ·台南 06-273-7250 ·新竹 03-523-3068 ·花蓮 03-824-6023





荷蘭多布拉巧克力

建議請提前3個月洽詢德麥業務訂購，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，便於您做聖誕甜點的設計與研發。



聖誕老公公巧克力裝飾

尺寸:直徑47mm

編號:UDDL77094

數量:90 pcs



雪人先生巧克力裝飾

尺寸:寬20x高25mm

編號:UDDL77797

數量:80 pcs



3D鈴鐺巧克力風味裝飾

尺寸:高度48mm

編號:UDDL77853

數量:42 pcs



冰晶花巧克力裝飾

尺寸:寬55x高55mm

編號:UDDL77093

數量:88 pcs



3D禮物盒巧克力風味裝飾

尺寸:內盒32x32 外蓋35 mm

編號:UDDL77634

數量:28 pcs



馴鹿巧克力裝飾

尺寸:寬70x高60mm

編號:UDDL77782

數量:40 pcs



皮帶扣巧克力裝飾

尺寸:寬40x高40mm

編號:UDDL77333

數量:132 pcs



金球巧克力裝飾

尺寸:直徑20mm

編號:UDDL77323

數量:120 pcs



金色花圈巧克力裝飾

尺寸:直徑33mm

編號:UDDL77266

數量:200 pcs



雪人造型巧克力風味裝飾

尺寸:寬29x高50mm

編號:UDDL77855

數量:80 pcs

PCB CREATION
Manufacture d'émotions
法國PCB巧克力



深色馴鹿巧克力裝飾
 尺寸:52 x 61 mm
 編號:070121
 數量:56 pcs



淺色馴鹿巧克力裝飾
 尺寸:52 x 61 mm
 編號:060255
 數量:56 pcs



拐杖糖白巧克力裝飾
 尺寸:34 x 95 mm ; 20 x 40 mm
 編號:087056 ; 087055
 數量:56 pcs ; 150 pcs



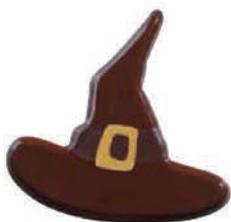
禮物盒黑巧克力裝飾
 尺寸:22 x 22mm
 編號:070281
 數量:88 pcs



薑餅圖樣裝飾
 編號:060279
 數量:150 pcs



黑白禮物盒巧克力裝飾
 尺寸:32 x 32mm
 編號:074283
 數量:126 pcs



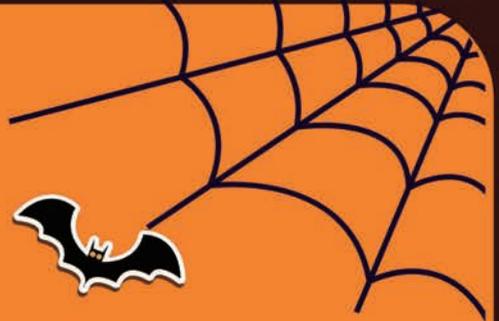
巫師帽
 編號:070371
 尺寸:37.8x36mm
 數量:126片/盒



刀子造型
 編號:070344
 數量:150片/盒 (2款)



鬼精靈
 編號:070347
 數量:208片/盒 (3款)



編號:LCATS-XM863
 包裝:100個/支; 1000個/箱
 容量:150 cc
 材質:白牛皮紙
 功能:耐油.耐熱性220°C



編號:LCATS-EM005
 包裝:100個/支; 1000個/箱
 容量:150 cc
 材質:白牛皮紙
 功能:耐油.耐熱性220°C



編號:LCATS-XT468
 包裝:50個/支; 20支/箱
 材質:白牛皮紙
 功能:耐油.耐熱性220°C



編號:LCATS-FG75
 包裝:100個/支; 20支/箱
 容量:50 cc
 材質:漂白製成/PET
 功能:耐油.耐熱性220°C

數量有限!要買要快!

不可直火!!!



南瓜先生瓷杯
 編號:LCC708
 尺寸:直徑8x6 cm
 開口:直徑5.1 cm



小鬼當家瓷杯
 編號:LCC707
 尺寸:上直徑7.2x下直徑9.5x高8cm
 開口:直徑 6 cm



萬聖節插牌
 編號:LEB501
 尺寸:15 x 21cm(B5)
 規格25片/張; 20張/包(500片)



萌貓瓷杯
 編號:LCC706
 尺寸:長11x寬7x高5.5 cm
 開口:6x6.5x深4.6cm



獨眼南瓜杯
 編號:LCC705
 尺寸:長12x寬7x高5.5 cm
 開口:5.5x5.5x深4.6 cm



南瓜瓷杯
 編號:LCC703
 尺寸:長10x寬7x高5.8 cm
 開口:6x4.6x深4.6 cm



蝙蝠瓷杯
 編號:LCC704
 尺寸:長12x寬8x高5 cm
 開口:5.5x4.5x深4.6 cm

*瓷杯數量有限售完為止

・ 瓶中花 ・

此款麵包以台灣隊在藝術麵包作品主題中的「美女與野獸」為發想，以故事中提到的瓶中花為設計方向，在外觀上做出玻璃罩的造型，中間刷上玫瑰圖案表現，內餡使用玫瑰花與荔枝搭配，玫瑰特有的香氣與荔枝香甜的滋味組合出獨一無二的果醬，與瓶中花主題相扣。

布里歐50%麵團	%
1.T55冠軍比賽專用粉	90
2.T45冠軍比賽專用粉	10
3.細砂糖	15
4.鹽	1.5
5.蛋黃	30
6.全蛋	20
7.法國LESCURE AOP動物鮮奶油35%	5
8.四葉特選鮮乳	10
9.新鮮酵母	4
10.法國LESCURE - AOP發酵無鹽奶油	50
合計	171

材料	%
1.布里歐50%麵團	35
2.杏仁蛋糕皮	10
3.玫瑰荔枝餡	20

作法

A 分割

將麵團分割：35 公克。

B 整形

模具中擺入杏仁蛋糕皮。取麵團擀長約10 公分，翻面轉向，包入玫瑰荔枝餡，捲起成長條狀，輕壓，放入模具中。

- ①取分割好的麵團，擀開，翻面。
- ②包入玫瑰荔枝餡，由上往下折起。
- ③輕壓，壓扁。
- ④模具中擺入杏仁蛋糕皮。



C 最後發酵



- ⑤將麵團放入，發酵箱溫度29°C，最後發酵2小時。

D 烘焙裝飾



- ⑥上下火210/170°C，烘焙13分鐘。出爐後放涼，使用開心果裝飾。

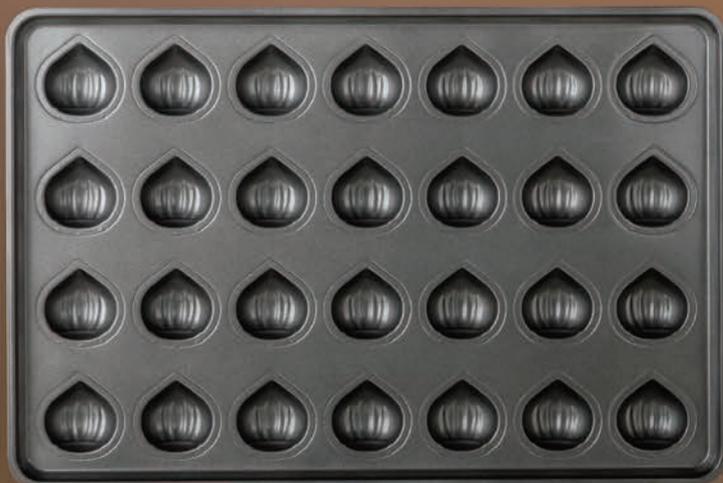




SN1646

28連栗子模

800系列不沾



食品級不沾塗層

脫模效果佳 易清潔
背面特殊塗層 提升烤焙效果

精細造型設計

模具線條立體明顯
成品更精緻

多連式設計

品質穩定量產 效率提升

方型包條

更加堅固 不易變形
堆疊穩固定位功能



鍍鋁 0.7mm / 600x400x49mm
中型尺寸: 60x60x30mm



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

中秋

Moon Festival



北區業務



中區業務



南區業務



迷你台車爐



凍藏發酵箱(雙系統)



紅外線歐式爐



10層熱風爐+架



變頻式蛋糕攪拌機



螺旋攪拌機

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 09 月
September



顏志偉 師傅

現任德麥食品麵包烘焙技師

聖誕麵包饗宴

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
08/31 初九	01 初十	02 十一 高雄 顏志偉 師傅 聖誕麵包饗宴	03 十二 台中 顏志偉 師傅 聖誕麵包饗宴	04 十三	05 十四 台北 顏志偉 師傅 聖誕麵包饗宴	06 十五
07 十六	08 十七	09 十八	10 十九	11 二十	12 廿一	13 廿二
14 廿三	15 廿四	16 廿五	17 廿六	18 廿七	19 廿八	20 廿九
21 三十	22 八月	23 初二	24 初三	25 初四	26 初五	27 初六 因逢教師節連假 敬請提前備貨
28 初七	29 初八	30 初九	10/01 初十	10/02 十一	10/03 十二	10/04 十三

聖誕麵包饗宴 - 顏志偉 師傅 / 報名條件：報名請洽德麥業務

09月02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
09月03日(三) 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
09月05日(五) 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

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 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 新竹市北區寶光路 40 號 電話：03-523-3068 傳真：03-523-3013
 嘉義營業所 600080 嘉義市西區青人路 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
 香港子公司 江蘇省無錫市錫山經濟開發區芙蓉中四路 202 號 電話：+852 2342-6586 傳真：+852 2793-4586
 馬來西亞子公司 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 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 Permatama 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