

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11月 第299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

 納屋烘培坊
 創辦人
 小高師傅



“從工程師到麵包師——小高師傅與納屋的日常溫度”

走進「納屋烘焙坊」明亮溫暖的木質調空間立刻化解城市的喧囂，牆上繽紛而童趣的畫作，玻璃窗花燈飾與牆上嵌入的玻璃窗花相互呼應，細節像是老闆夫婦一點一滴的巧思，吸引我們放慢腳步，讓目光在櫃台與貨架間停留。

半路出師：從科技人到麵包師的轉身

很難想像負責人小高師傅是半路出師的科技人，退伍後在科技業擔任兩年工程師，因為家人的鼓勵而去學習一技之長，一路上也因為有家人的支持與良師（傑里麵包 育一師傅）的細心教導，才有機會創立今日的「納屋烘焙坊」。一開始從工作室起步，一路在三峽老街打底，之後搬遷至北大社區經營已餘一年多，創立至今超過6年。「納屋」不追求爆紅，而是自許為「社區型麵包店」——成為顧客日常生活的一部分，並以「軟實力」的服務立足。

名字與理念：「納屋」（穀倉）的命名與天然承諾

店名「納屋」取自日文的穀倉之意，穀倉是保存小麥的地方，而小麥正是麵包的主要原料，延伸的含義是天然與無添加。這份命名的質感，映照出育一師傅長期的教導與小高師傅對食材的堅持，選用優質原物料並與講究的供應商合作，為顧客提供穩定且安心的口味保證。「納屋」諧音恰恰與台語「哪有」音似，令人莞爾。

在原料上，嚴選法國AOP產區認證的「LESCURE萊思克」奶油，因為它風味溫和不突兀，能與其他食材完美融合。在製程上，「納屋」每日自製天然酵母（魯邦種）、湯種與老麵，專注於麵包本身的品質，致力於呈現優質、更健康的產品給顧客。烘焙線上約有80款歐式與台式麵包輪替出爐，且店內僅販售當天現做的產品；為了避免浪費也為回饋社會，每天下架的麵包皆捐贈予孤兒院與其他公益團體。

人氣熱銷TOP 3

談到招牌商品，店內人氣 TOP3 清晰地呈現「納屋」的風格：

TOP1 海鹽餐包- 以「萊思克」奶油帶出濃郁奶香，底部烤至恰到好處的酥脆，撒上法國「鹽之花」，熱食時的層次最迷人；即使常溫也別有風味。

TOP2 青蔥麵包-屬於台式經典，鬆軟濕潤的麵包體，上頭鋪滿蔥花，剛出爐時的香氣經常讓它一出爐就秒殺。

TOP3 義式布丁(小花蛋塔)-去年風靡一時的小花蛋塔，塔皮使用來自法國世界第一品牌「LESCURE萊思克」，以冬乳製成84%含乳量AOP產區認證發酵奶油，加上店內師傅手工延壓，造就其層次分明、口感酥脆、奶香濃郁，「萊思克」奶油扮演不可或缺的靈魂角色，回購率居高不下。



- 1.店內熱賣商品
- 2.義式布丁(小花蛋塔)
- 3.楓糖小可頌
- 4.千層丹麥系列
- 5.海鹽餐包



1	2
3	4 5



做自己敢吃的麵包才敢賣給客人

「你要做自己敢吃的麵包才能賣給客人」，一位長輩的話成為小高師傅始終如一的信念。基於這份堅持，「納屋」也計畫推出更多丹麥類商品，並在草莓季、柚子季、栗子季等時令推出不定期的季節商品，讓社區的味覺隨四季流動。

在「納屋」，麵包既是技術，也是態度。

對原料的尊重、對製程的耐心、以及把社區當成自己的承諾。若你想知道一間好麵包店如何融入日常，走進「納屋」那扇帶著光的大門，讓香氣與真誠告訴你答案。



法國米其林二星與綠星名廚 Christophe Hay 首度登台 —— 演繹愛樂薇乳製品細緻風味

愛樂薇品牌大使，法國米其林二星與綠星名廚 Christophe HAY於9月25日來台，台北君悅酒店舉辦「法式精粹 醬心獨具」工作坊活動，現場示範如何將不同特性、風味的愛樂薇系列鮮奶油，與台灣在地食材完美融合搭配，演繹色香味俱全的米其林創意料理。

Christophe HAY 主廚「經典魚子醬」前菜中的胡蘿蔔皇家凍使用法國愛樂薇乳脂起士，結合烹飪鮮奶油，增添清爽平衡酸味。

在經典菜餚「記憶中的櫛瓜花」，Chef Christophe 選用愛樂薇烹飪動物性鮮奶油製作雞肉慕斯，展現耐高溫以及奶香濃郁等特色。

「費爾南·安普風格比目魚」中的酒香沙巴雍醬，選用愛樂薇動物性鮮奶油打發後加入氣泡酒製作，醬汁細膩奶香與酒香完美融合。

最後，Chef Christophe 更加碼示範，以愛樂薇酸味鮮奶油直火加熱後泡煮本土海鱸魚。與傳統酸奶油不同，愛樂薇酸味鮮奶油可加熱、可久煮，仍能保持穩定質地，並為肉類料理帶來細膩優雅的口感。

法國愛樂薇 酸味鮮奶油



新鮮清爽酸奶油風味

質地濃郁滑順

冷熱料理皆適用

法國愛樂薇 乳脂起司

清新與奶香風味

易於調味・風味平衡



操作便利&烘烤穩定的質地

製作甜點、鹹食皆適用

法國愛樂薇 動物性鮮奶油35%

傑出乳香，風味獨特

純正乳香風味，適合製作香緹鮮奶油與各式擠花裝飾

穩定品質，一致表現

全年及全球皆保有一致的品質

與食材完美融合

不搶味，能與其他食材和諧搭配，適合各式料理應用

穩定打發率與定型

打發率高達 2.7 倍，質地滑順，定型效果優異

法國愛樂薇 烹飪動物性鮮奶油35%

快速收汁，口感不膩

適合快速製作醬汁

濃厚奶香，風味升級

35%脂肪含量，提升料理層次，增添滑順奶油口感

耐高溫，適合長時間烹煮與烘烤

製作醬汁或烘烤皆適用

加熱後質地細緻、包覆性佳

穩定性高，料理呈現更完美

耐酸與酒精，不易分離

可安心搭配檸檬、醋、白酒等酸性或酒精成分

【近期活動預告】

12/2 (二)-12/4 (四) 德麥預計邀請愛樂薇品牌大使王家承Jeffrey Wang主廚，於德麥教室舉辦北中南三場甜點分享會，將使用「愛樂薇25%輕脂鮮奶油」演繹數款創意甜點。詳情敬請關注德麥社群或洽德麥業務。

NEW Finesse

Light Whipping Cream

愛樂薇Finesse
25%輕脂動物性鮮奶油

市面上唯一輕脂動物性打發鮮奶油
25%乳脂肪，輕盈滑順，甜點職人首選



清新奶香細緻風味

優質法國乳源
混合風味原料，美味升級

空氣感輕盈質地

甜點新境界，
打造口感更輕盈的甜點

操作簡單

細緻輕盈，完美融合各式風味
操作過程易掌握，不容易過度打發
隔天也能輕鬆再次打發

優秀打發率>3L

打發率提升 20%，
產能再升級



聖誕麵包饗宴—顏志偉師傅的節慶烘焙心意

以簡單素材勾勒最純粹的風味，讓聖誕節更添暖意

聖誕節的腳步悄然接近，德麥食品麵包烘焙技師——顏志偉師傅，於九月分別在北中南三地德麥教室舉辦「聖誕麵包饗宴」分享會。現場示範多款應景聖誕麵包，將日常的麵包幻化成承載節慶氛圍的美味，邀請大家用香氣與味蕾迎接溫馨的佳節。

聖誕樹可頌：造型與美味的雙重驚喜

以聖誕樹為靈感設計的可頌，光是外型就已經吸睛滿分。雙色相間的層次外皮，點綴上巧克力飾片與脆球，彷彿將節慶的歡樂氛圍融入麵包中。

麵團採用日本拿破崙法國專用粉、法國老麵與上白糖，打造酥脆又帶彈性的口感；內餡則以四葉特選北海道鮮乳、嘉麗寶100%純開心果醬與愛樂薇動物性鮮奶油調製而成，化為濃郁細緻的開心果香緹。外型討喜、滋味豐富，成就了視覺與味覺兼具的聖誕限定佳作。

聖誕樹可頌

開心果香緹

四葉特選北海道鮮乳	300g
嘉麗寶100%純開心果醬	100g
原味慕斯粉	100g
愛樂薇動物性鮮奶油	600g

綠皮

麵團	300g
綠色色素	5g

本種

拿破崙法國專用粉	700g
金妮法國粉	300g
上白糖	120g
鹽	13g
凍固改良劑	10g
伯爵牌速發乾性酵母(棕)	15g
愛樂薇動物性鮮奶油	100g
全蛋	100g

法國老麵	200g
水	200g
愛樂薇發酵奶油	80g
皇家麥芽精	5g
水(泡酵母)	175g
麵團	1700g
愛樂薇片裝奶油	500g

拐杖糖造型巧克力裝飾

編號:UDDL77629
包裝:120個x 6盒/箱

聖誕花插

編號:J9LT00103A
包裝:50個/包

聖誕軟陶

編號:JALT00002
包裝:40個/盒

更多聖誕裝飾款式
請洽德麥業務



聖誕派對最有誠意的焦點

聖誕麵包Panettone：聖誕節的經典祝福

被譽為烘焙界「金字塔頂端」的聖誕麵包 Panettone，源自義大利，是節慶餐桌上不可或缺的傳統甜點。蓬鬆的口感與微甜香氣，象徵著分享與祝福。其名稱來自義大利文，原意是一小片蛋糕，尾綴「one」則賦予了「大蛋糕」的意涵。

顏志偉師傅以北海道夢力B麵粉、日本金妮法國專用粉與四葉特選北海道鮮乳製作，成品外皮酥脆、內部鬆軟彈牙，再搭配義大利酸甜桔子皮，讓經典的節慶風味更加迷人。這不僅是一款麵包，更是節日裡分享幸福的最佳選擇。

聖誕麵包

中種

北海道夢力B麵粉	500g
蛋黃	200g
上白糖	30g
鹽	2g
水	200g
伯爵牌速發乾性酵母(棕)	3g
皇家麥芽精	5g

奶醬

四葉特選北海道鮮乳	350g
愛樂薇動物性鮮奶油	70g
砂糖	105g
玉米粉	60g
蛋黃	120g

本種

北海道夢力B麵粉	400g
金妮法國專用粉	100g
砂糖	200g
海藻糖	60g
鹽	16g
伯爵牌速發乾性酵母(棕)	6g
奶醬	600g
蛋黃	300g
水	150g
醇蜂蜜	100g
愛樂薇發酵奶油	400g
義大利桔子皮	800g
香草精	10g
嘉麗寶57.9%調溫披覆用巧扣	300g

從象徵祝福的聖誕麵包Panettone到趣味十足的聖誕樹可頌，以細膩的手法，將最純粹的食材轉化為溫暖的節日味道。這場「聖誕麵包饗宴」不僅帶來美味，更傳遞了對生活的熱情與分享的喜悅。當香氣瀰漫在空氣中，節慶的幸福也隨之蔓延，每一口，都是聖誕最動人的祝福。





WORLD VEGAN DAY

國際素食日

你知道嗎？每年的 10月1日是世界素食日，而 11月25日則是國際素食日（世界無肉日），這不僅是為了健康或愛護動物，更是在傳達一個對環境友善的選擇。

在追求美味的同時，我們也相信烘焙可以更具包容性！

因此，我們為你精選了一系列優質的植物性（素食）烘焙原料，無論是無乳製品的奶油替代品、或是各式堅果和植物奶，都能讓你的創作保有驚豔的口感和風味，同時輕鬆滿足素食者和彈性素食者的需求。

從今天起，讓我們用手中的麵粉、糖和豐富的素食食材，一起開啟更美好的純潔烘焙之旅吧！



亦承素三杯風味醬

Q720061 120g/袋;30袋/箱

Q72006 1kg/包;10包/箱

精選麻油、醬油等傳統醬料疊加經典台式風味，醬香濃郁，鹹香夠味。



夏威夷豆 南非/澳洲

PMM043/南非;PMM044/澳洲 25磅/箱

圓潤飽滿的外觀、堅硬的果殼，以及果仁那濃郁的奶油香氣與酥脆紮實的獨特口感。是美味又健康的零食選擇，同時也是製作高級甜點、烘焙的頂級食材。



創味無動物成分白湯

QNS1001A 1kg/袋

精選上好原料，忠實重現九州豚骨拉麵湯風味，濃而不膩的特徵。本品不使用任何動物成分與味精，美味更健康。



荷麥蔓越莓乾

PYX011 (3kg/箱)11.34kg/箱

蔓越莓可以調節生理機能、改變細菌生態、維持健康，好處良多。



美國藍鑽杏仁粉

PNR001B 25磅/箱

PNR001C 1kg/包

杏仁粉質地細緻，適合用於製作馬卡龍、餅乾等甜點



美國杏仁片/美國杏仁角

PR05/806 25磅/1kg/箱

它們都富含維生素 E、膳食纖維、健康脂肪（單元不飽和脂肪）以及蛋白質，是為食物增添營養和風味的絕佳選擇。





透明鮮乳

Q910530 936ml/瓶

透明鮮乳來自花蓮吉蒸牧場，單一生乳槽、單一管線生產，榮獲四章保證，完整溯源、透明安心。



植優片狀烘焙用油

10公斤 (5片×2公斤)

一款由廚師打造、無棕櫚油的奶油替代品，專為專業糕點與烘焙用途設計。可在所有應用中 1:1 替代傳統奶油使用，無需更改配方、流程或設備。



歐瑞仕咖啡師杏仁奶

Q91012 1L/罐; 6罐/箱

歐瑞仕咖啡師杏仁奶，專為咖啡而設。秉持義大利精神，研發獨特配方，與濃縮咖啡達到相互平衡。杏仁堅果散發奶油般香氣。(開封後冷藏5天內用完)



OATSIDE職人燕麥植物奶

Q91001 原味; 1L/罐; 6罐/箱

Q910011 原味; 200ml

Q910021 巧克力; 200ml

100%植物性，無反式脂肪、無乳糖、少糖，使用烘烤過的澳洲燕麥，無奶味足以帶來豐富口感。(開封冷藏7天內用完)



日本北海道產夢美人米

2kg/包

與北海道現有將近250位生產者參與加入的「穗野花農場」契作，使用礦物質豐富的融雪灌溉，收割後運至精米工場經過24道加工選別，真空包裝運送至台灣，確保風味的完美與穩定。



Aldia水蜜桃餡

2.7kg/罐; 6罐/箱

自然熟成的水蜜桃，果肉豐富，多汁並帶有濃厚香氣。

更多餡料選擇，歡迎洽詢業務。

- 杏仁香桃米布丁 -

ALMOND RICE PEACH PUDDING

慢煮米飯	夢美人米 (冷水洗)	200g
	歐瑞仕咖啡師杏仁奶	240g

緩慢分次 加入米飯中	歐瑞仕咖啡師杏仁奶	1000g
	椰奶	200g

大日本明治製糖上白糖ST	50g
海鹽	5g
檸檬皮	10g

最後加入	一 香草精	5g
------	-------	----

頂層裝飾	愛迪亞水蜜桃餡	500g
	蔓越莓(切碎)	50g

作法:

使用杏仁奶慢煮米至軟稠
置入模具中並放入攝氏四度冷藏
加入果餡與碎粒裝飾

綿密滑順，品味純粹





沙門氏桿菌 (*Salmonella*)

一、沙門氏菌介紹

沙門氏桿菌 (*Salmonella*) 是一類革蘭氏陰性、好氣性或兼性厭氧菌，廣泛存在於動物腸道中，特別是家禽、豬、牛等動物。沙門氏菌是一種重要的致病菌，能夠引起人類及動物的食源性疾病。

沙門氏菌感染通常發生在食用受污染的食物或水源後，常見的傳播途徑包括食用未煮熟的肉類（特別是雞肉）、雞蛋、乳製品及被污染的蔬果等。沙門氏菌的特徵是對熱較為耐受，因此食物在烹調過程中如果未完全加熱，仍有可能存在感染風險。

二、沙門氏菌感染的風險

沙門氏菌感染是全球食源性疾病的主要原因之一，根據世界衛生組織 (WHO) 資料顯示，每年有數百萬人因沙門氏菌而患上食物中毒，並且此類感染對公共健康構成重大威脅。沙門氏菌感染的風險因素主要包括以下幾點：

1. 食物污染：食品尤其是生鮮肉類、禽蛋、乳製品及生食蔬菜可能是沙門氏菌的主要傳播途徑。沙門氏菌在動物腸道中常見，這些動物如果在屠宰過程中處理不當，便可能將沙門氏菌帶入肉類中。
2. 處理不當的食物：在家庭或餐廳中，對食物的保存與烹調過程不當，會增高沙門氏菌的感染風險。例如，未徹底煮熟的雞肉或生雞蛋，尤其是蛋殼表面或內部受到沙門氏菌污染時，會直接引起食物中毒。
3. 免疫力差的群體：免疫系統較弱的人群（如嬰幼兒、老人、孕婦及免疫抑制患者）對沙門氏菌的感染更為敏感。這些人群感染沙門氏菌後，可能出現較為嚴重的併發症，如脫水、敗血症等。
4. 交叉污染：食品製備過程中，生熟食物間的交叉污染是沙門氏菌傳播的重要途徑。例如，生肉的刀具、砧板如果與熟食接觸，容易將沙門氏菌帶入熟食中，增加感染風險。



三、沙門氏菌感染的症狀

沙門氏菌感染的潛伏期通常為6到72小時，平均為18~36小時：

人體誤食沙門氏桿菌後，在4~48小時（平均約24小時）內就會發病，發病時間愈短，症狀愈嚴重。

主要症狀為下痢、腹痛、寒顫、發燒（高燒維持在38~40°C）、噁心、嘔吐，症狀持續2~3天後會痊癒，但有5%的人會成為帶菌者。死亡率為1%以下。

四、沙門氏菌防治方法

由於沙門氏菌的傳播途徑主要是食源性，因此預防和控制的核心在於食品的安全管理。以下是一些常見的防治方法：

- 1.徹底烹煮食物：食品應該在足夠高的溫度下徹底煮熟，特別是禽肉、蛋類及其他容易受到沙門氏菌污染的食物。肉類應煮至內部溫度達到75°C以上，雞蛋應煮至蛋黃完全凝固。
- 2.避免生熟食物交叉污染：在處理食物時，應分開使用不同的刀具、砧板，生肉和熟食應分開儲存和處理。避免使用相同的器具切割生肉後直接接觸熟食。
- 3.保持良好的個人衛生習慣：食品製作過程中，應勤洗手，特別是在處理生食後。清潔廚具和設備，避免細菌滋生。
- 4.妥善儲存食物：食品應儲存在適當的溫度範圍內，冷藏食物應保持在4°C以下，熱食應保持在60°C以上。過期或不新鮮的食物應立即丟棄。
- 5.避免食用不潔的水源和食物：飲用水應確保潔淨，避免食用來路不明的生食或未經檢疫的食品，特別是在旅遊或陌生地區時。
- 6.提高食品檢驗監管：政府及相關部門應加強對肉類、雞蛋等高風險食品的檢驗，確保食品的安全性。同時，食品加工企業應加強員工的衛生培訓，確保生產過程符合衛生標準。
- 7.對高危群體的特別關注：免疫力較低的高危群體應避免食用生食或半熟的食物，並應加強食品的衛生與安全監控。

沙門氏菌是一種主要通過食物污染傳播的病原菌，對公共健康構成潛在風險。了解沙門氏菌的感染途徑和風險，並採取有效的防治措施，對減少食物中毒和保護個人健康至關重要。徹底加熱食物、保持良好的個人衛生、避免交叉污染以及妥善儲存食物，都是有效預防沙門氏菌感染的關鍵。政府和食品業界應攜手合作，加強監管，為消費者提供更安全的食品環境。



油你真好 味蕾知道

義大利百年領導品牌——MONINI莫尼尼橄欖油

創立於1920年的義大利品牌MONINI，擁有105年的製油經驗與專業工藝。根據Nielsen市場資料，MONINI於義大利、奧地利與瑞士蟬聯2024年市占率第一名，熱銷全球72餘國。2025年1月正式登台，並與德麥食品合作經銷，將此歐洲一線橄欖油品牌引入台灣市場。

MONINI以穩定的品質與高標準製程著稱。「100%特級初榨橄欖油」與「100%純橄欖油」的發煙點分別達195°C與198°C，適用於煎、炒、炸、烘焙及蒸煮等。其中，特級初榨橄欖油可直接生飲或用於涼拌，具橄欖果香與柔和滑順口感，不掩食材原味；同時油煙量低，有助於維持廚房環境整潔。

德麥食品西餐技師-林進雄師傅（擁有逾25年西餐經驗、專精義大利料理）特別以MONINI設計三款應用示範：

黃金酥炸大蝦佐田園時蔬 以MONINI搭配新鮮蛋黃、德麥乾燥蒜粉等調合成「義式蒜味美乃滋」，提升油脂層次與口感厚度。

鮮蝦時蔬油醋沙拉 結合MONINI、藍莓果醋和德麥藍莓餡等，黃金比例調製出「義式藍莓油醋醬」，酸甜風味平衡。

義式香料橄欖油 以新鮮蒜頭、辣椒及香草（如迷迭香）與MONINI拌炒，釋放香氣層次，適用於義大利麵、燉飯等義式料理。

MONINI憑藉百年技術傳承與穩定品質，持續深受歐洲專業廚師與家庭消費者信賴，如今正式在台上市，為餐飲業者與食品專業人士帶來更多高品質橄欖油選擇。

義式香料橄欖油

莫尼尼純橄欖油	500公克
新鮮迷迭香	4根
新鮮大蒜	20粒
新鮮紅辣椒	2支



義式蒜味美乃滋

新鮮蛋黃	50公克
莫尼尼初榨橄欖油	200公克
樂比檸檬汁	20公克
德麥乾蒜粉	5公克
鹽	少許調味



大蝦使用
日清Wetna 酥脆油炸濕粉
更酥脆好吃喔



金黃酥炸大蝦佐田園時蔬

義式藍莓油醋醬

莫尼尼初榨橄欖油	500公克
德麥藍莓餡	100公克
藍莓果醋	100公克
黑胡椒粗碎	5公克
鹽	少許調味



鮮蝦時蔬油醋沙拉

- UFO Puffs -

飛碟焦糖泡芙

—— 焦糖香脆、奶香爆漿的幸福滋味 ——

不用飛日本，一口咬下就愛上！酥脆外皮包裹濃郁牛奶卡士達內餡，甜而不膩的層次口感，讓人回味無窮，幸福感瞬間爆棚。



產品特色

外層焦糖酥皮香脆可口，搭配冰涼滑順的牛奶卡士達餡，香氣濃郁、口感多層，一顆接一顆停不下來。



嚴選原料

- 採用紐西蘭第二大乳品合作社「德紐無鹽奶油」，來自純淨乳源，散發天然奶香，不含防腐劑。
- 使用高品質的北海道「四葉特選鮮乳」，濃醇香氣，完美襯托卡士達餡風味。
- 加入法國「愛樂薇鮮奶油」，穩定細緻、香氣濃郁，讓整體口感更滑順。



研發亮點

由德麥食品技術研發部總監 江進元 研發的獨家焦糖泡芙皮，讓外層酥脆度再升級。特殊配方設計可密封冷凍保存，依然維持酥脆與香氣，兼具便利與美味



新品報報



莓好日子要來了！

-鎖住冬日甜蜜！將最美好的草莓季延續到日常-

您是否總感嘆新鮮草莓的賞味期太短暫？現在，我們為您將這份一年一度的甜蜜美好，以最完美的姿態長久封存！

從11月開始採收的當季飽滿草莓，將鮮果中濃郁的香氣和酸甜精華層層鎖住。



德麥乾燥草莓粉

精選新鮮草莓進行乾燥，經過層層磨製，運用冷凍真空乾燥技術製作，無額外添加糖、無使用人工香料及色素。



德麥乾燥草莓(碎粒)

經過瞬間高溫將水分脫乾的高超技術變成脆粒。泡水中三分鐘之後，就還原成水果果肉口感比果凍還軟。



德麥草莓乾

新鮮草莓選製，草莓顆粒完整，口味香甜，色澤漂亮。可直接食用，也可方便應用於各式甜點、蛋糕。



黑玫瑰迷你草莓脆筒

黑玫瑰脆筒系列的口味多樣化，脆筒皮薄且脆，迷你尺寸2.5x6.5cm，無防腐劑、無人工香精及色素，且不含反式脂肪。



黑玫瑰迷你草莓脆籃

純手工及天然奶油製作，皮薄且脆。採用真空包裝，無防腐劑，無人工香精及色素。



嘉麗寶草莓巧克力鈕扣

清爽草莓風味的巧克力，來自比利時調溫巧克力，可可含量為35.8%，草莓季時提升味蕾上的享受。

Merry Christmas

-商品數量有限,售完為止-

隨著聖誕節的腳步漸近,街道上開始瀰漫著溫暖的氣息,家家戶戶裝飾著燈飾和綠意,讓人心中充滿了節日的期待。在這個充滿魔力的季節裡,陶杯的柔和質感、軟陶的創意趣味,以及薑餅屋的香甜氣息,無不讓人感受到家的溫暖與幸福。這些小物件不僅是節日的裝飾,更是我們情感的寄託,承載著珍貴的回憶與祝福。讓我們一起在這個聖誕節,透過這些手作的藝術品,來傳遞愛與祝福吧!



OEM完成品(J309)
DIY(J309A)
平面薑餅-聖誕馴鹿
尺寸:寬約17x22.5cm
附背板及外袋



OEM完成品(J302)
DIY(J302A)
平面薑餅-聖誕老公公
尺寸:寬約15x19cm
附背板及外袋



OEM完成品(J303)
DIY(J303A)
平面薑餅-聖誕鈴鐺
尺寸:寬約21.5x14.4cm
附背板及外袋



OEM完成品(J312)
DIY(J312A)
平面薑餅-聖誕樹
尺寸:寬約11x21cm
附背板及外袋



JALT0301
軟陶-聖誕襪

用聖誕軟陶
為蛋糕添上夢幻的甜蜜魔法!



JALT00004
軟陶-聖誕老公公4



JALT00195
軟陶-聖誕胖老公公2



JALT00018
軟陶-聖誕老公公18



JALT00014
軟陶-聖誕老公公14



JALT00201
軟陶-聖誕樹

*軟陶皆不可食用



OEM完成品(J100)

豪華別墅薑餅屋

尺寸:長21x寬21x高30(cm)

*訂豪華別墅加送,20燈聖誕燈1組



OEM完成品(J101);DIY(J101A)

平安樹屋

尺寸:長16x寬16x高20(cm)

*適合國高中,DIY教學製作



OEM完成品(J114);DIY(J114A)

聖彼得之屋

尺寸:長13x寬13x高15(cm)

*適合國高中,DIY教學製作



OEM完成品(J102)

DIY(J102A)

聖誕天堂

尺寸:直徑14x高13.5(cm)

*適合國中、國小,DIY教學製作



OEM完成品(J102)

DIY(J102A)

聖誕天堂

尺寸:直徑14x高13.5(cm)

*適合國中、國小,DIY教學製作



OEM完成品(J116)

DIY(J116A)

歡樂雪橇

尺寸:長11x寬9x高13(cm)

*適合國中、國小,DIY教學製作



薑餅屋皆附精美包裝盒(示意圖)

*另有其他款式,請洽德麥業務;售完為止。



荷蘭多布拉巧克力

dobla、PCB 巧克力裝飾系列分別來自荷蘭及法國，為眾多國際級西點師傅愛用品牌。品質嚴格把關、選擇豐富多樣，堪稱是巧克力裝飾產品中的精品，讓您的西點創作清新自然有如藝術品一般。

因應國際運輸時程及作業流程，建議提前3個月洽詢德麥業務訂購，我們將竭誠為您提供最佳服務和品質。感謝您的支持與信任，期待能為您帶來充滿歡樂美好的新年。



福字封印巧克力裝飾

編號:UDDL77476

尺寸:直徑40mm

數量:154 pcs/盒;6盒/箱

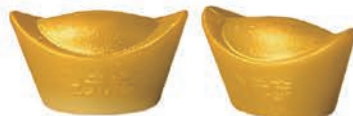


金幣造型巧克力裝飾

編號:UDDL78241

尺寸:直徑31.5mm

數量:392 pcs/盒;6盒/箱



元寶造型巧克力裝飾

編號:UDDL77378

尺寸:26.1mm x 14.1mm

數量:118 pcs/盒;6盒/箱



櫻花造型巧克力裝飾

編號:UDDL78326

尺寸:25mm

數量:120 pcs/盒;6盒/箱



紅白鯉魚造型巧克力裝飾

編號:UDDL77690

尺寸:35mm x 44mm

數量:36 pcs/盒



櫻花花瓣造型巧克力裝飾

編號:UDDL48174

數量:200 pcs/盒;6盒/箱



PCB CREATION

Manufacture d'émotions



金玉滿堂巧克力裝飾

編號:087035

尺寸:直徑32 mm

數量:140 pcs



巧克力風味裝飾~花生造型

編號:070364

尺寸: 40x17.5 mm

數量:192個/盒



PCB裝飾片~福巧克力裝飾

編號:070278

尺寸:直徑30mm

數量:176 pcs



PCB裝飾片~春巧克力裝飾

編號:070250

尺寸:30mm x 30 mm

數量:88 pcs



櫻花造型巧克力裝飾

編號:070384

款式:2種款式

數量:176 pcs



桃紅櫻花造型巧克力裝飾

編號:070363

尺寸:直徑 30mm

數量:176 pcs



小花造型巧克力裝飾

編號:070381

尺寸:25mm x 24mm

數量:234 pcs



白巧招財貓巧克力裝飾

編號:087045

尺寸:24mm x 33.5mm

數量:72 pcs



恭喜發財巧克力裝飾

編號:087049

尺寸:60 x 27mm

數量:96 pcs



迷你燈籠巧克力裝飾

編號:070341

款式:3種款式

數量:210 pcs



Merry! Christmas

正在尋找能讓您的甜點在視覺上更上一層樓的秘密武器嗎？

我們的台製巧克力裝飾片，採用優質原料。每一片裝飾片都線條清晰、色澤飽滿、造型多樣，能輕鬆為蛋糕、慕斯或飲品增添專業級的精緻感。它不僅是裝飾，更是提升整體風味的完美點綴。無論是節日慶典還是日常點心，只需簡單擺放，就能讓您的作品瞬間變得吸睛又美味！



拐杖糖

編號:I9121
尺寸:4.5x2cm
數量:200片/盒
售價:1150元



糖果

編號:I9122
尺寸:5x2.9cm
數量:200片/盒
售價:1500元



聖誕帽

編號:I9110
尺寸:2.5x4cm
數量:200片/盒
售價:1150元



綠底聖誕樹

編號:I9112G
尺寸:5x4.1cm
數量:200片/盒
售價:1700元



鈴鐺鹿

編號:I9102
尺寸:3.8x2.5cm
數量:200片/盒
售價:1150元



薑餅人

編號:I9103
尺寸:3.5x2.6cm
數量:200片/盒
售價:1150元



聖誕帽造型裝飾片

編號:I91101
尺寸:5.8x2.8cm
數量:200片/盒
售價:1700元



平面雪花(白)

編號:I9111
尺寸:2.7cm
數量:200片/盒
售價:1150元



聖誕老公公拿禮物

編號:I9101
尺寸:3.3x3.5cm
數量:200片/盒
售價:1150元

聖誕老公公拿禮物-大

編號:I91011
尺寸:4.5x4.2cm
數量:200片/盒
售價:1500元



● 巧克力蝴蝶酥 ●

嘗試了用可頌的麵團來製作，蝴蝶酥使用此手法製作果然沒讓我失望，此款以酥脆帶有濃郁奶油香氣的巧克力酥皮，再抹上自製的巧克力餡，風味層次上更加的多元，喜歡巧克力的朋友一定會喜歡此款蝴蝶酥。

巴黎香可頌麵團	%
1.T55冠軍比賽專用粉	80
2.T65冠軍比賽專用粉	20
3.法國LESCURE - AOP發酵無鹽奶油	5
4.細砂糖	10
5.鹽	1.5
6.全蛋	5
7.水	45
8.新鮮酵母	4
合計	170.5
9.裹入奶油	54.7

材料	%
1.巴黎香可頌麵團	1180
2.德麥可可粉	50
3.水	20
4.裹入奶油	330
5.巧克力餡	300
6.粗砂糖	適量

作法

A 包油折疊

3折3次+4折1次，每次鬆弛15～30分。

B 分割裁切

①將巴黎香可頌麵團放入攪拌缸中加入可可粉、水拌至光滑均勻即可。
冷凍鬆弛30分鐘。

C 整形



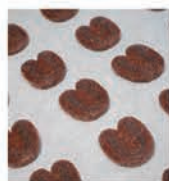
- ②取出鬆弛好的麵團，延壓至寬度約24公分。
- ③抹上巧克力醬。
- ④再將兩側往中心折起。
- ⑤再折起，側面會是愛心的形狀，放入冷凍冰約30分鐘。
- ⑥取鋸齒刀，切割每個厚度約0.5公分，每個重量約15公克。
- ⑦兩面沾上粗砂糖。

D 最後發酵



⑧放在烤盤上，發酵箱溫度28℃，最後發酵60分鐘。

E 烘焙裝飾



⑨上下火200/160℃，烘焙15分鐘。



SANNENG

返樸歸真 匠心獨具

直型柄黑色塑膠纖維工具刷
プラスチック柄ハケ Black Plastic Fiber Tool Brush
適用於刷蛋液、糖水、醬汁、油等使用

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60°C



塗抹均勻

刷毛細膩，油吸附力佳，
且貼合麵糰塗抹均勻。



可吊掛設計

輕鬆瀝水，
節省收納空間

抗菌手柄

牡蠣殼粉取代
40%塑料，
具有抗菌效果



SN4035

直型柄塑膠纖維工具刷-黑色(小)
240x25x40mm

SN4036

直型柄塑膠纖維工具刷-黑色(中)
240x50x40mm

SN4037

直型柄塑膠纖維工具刷-黑色(大)
240x75x40mm

黑色PBT毛刷

易於辨識，
不易留於麵糰中

材質：聚對苯二甲酸丁二醇酯(PBT)+塑膠柄+氧化鈣



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

Buy more, taste more, love more.

* 生甜甜圈 *

Donut Day Special!



電子目錄



北區業務



中區業務



南區業務



凍藏發酵箱(雙系統)



全自動分割滾圓機



桌上打蛋機



電油炸機



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 11月 November



菊地賢一 師傅

嘉麗寶巧克力大師課程



林凱祥 師傅

糖之藝



Chef Jean-Marie Lanio

巴黎大磨坊 烘焙大師班

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
10/26 初六	10/27 初七	10/28 初八	10/29 初九	10/30 初十	10/31 十一	01 十二
02 十三	03 十四	04 十五 台北 菊地賢一 師傅 嘉麗寶巧克力 大師課程	05 十六 台中 菊地賢一 師傅 嘉麗寶巧克力 大師課程	06 十七 高雄 菊地賢一 師傅 嘉麗寶巧克力 大師課程	07 十八	08 十九
09 二十	10 廿一	11 廿二 台中 林凱祥 師傅 糖之藝	12 廿三 新竹 林凱祥 師傅 糖之藝	13 廿四 台北 林凱祥 師傅 糖之藝	14 廿五 桃園 林凱祥 師傅 糖之藝	15 廿六
16 廿七	17 廿八 台北 Chef Jean-Marie Lanio 巴黎大磨坊 烘焙大師班	18 廿九 高雄 林凱祥 師傅 糖之藝	19 三十 台中 Chef Jean-Marie Lanio 巴黎大磨坊烘焙大師班 台南 林凱祥 師傅 糖之藝	20 十月 嘉義 林凱祥 師傅 糖之藝	21 初二 高雄 Chef Jean-Marie Lanio 巴黎大磨坊烘焙大師班	22 初三
23/30 初四 / 十一	24 初五	25 初六	26 初七	27 初八	28 初九	29 初十

| 嘉麗寶巧克力大師課程 - 菊地賢一 師傅 / 報名條件：訂購嘉麗寶產品 2000 元 |

11 月 04 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
11 月 05 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 20 路 32 號
11 月 06 日 (四) PM 01:00 - 05:30	高雄 高雄德麥	(07)397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號

| 糖之藝 - 林凱祥 師傅 / 報名條件：報名請洽德麥業務 |

11 月 11 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
11 月 12 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
11 月 13 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
11 月 14 日 (五) PM 06:00 - 09:00	桃園 全國食材廣場	(02)2298-1347	桃園市蘆竹區長興路四段 338 號
11 月 18 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
11 月 19 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
11 月 20 日 (四) PM 06:00 - 09:00	嘉義 露比夫人	(05)2366298	嘉義市西區遠東街 50 號

| 巴黎大磨坊 烘焙大師班 - Chef Jean-Marie Lanio / 報名條件：訂購巴黎大磨坊麵粉 1 袋 |

11 月 17 日 (一) PM 05:00 - 08:30	台北 台北德麥	(02)2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
11 月 19 日 (三) PM 05:00 - 08:30	台中 台中德麥	(04)2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
11 月 21 日 (五) PM 05:00 - 08:30	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
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
德麥之蘭雅
香港子公司
馬來西亞子公司

美國子公司
印尼子公司

新加坡子公司

http://www.tehmag.com.tw

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路 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
觀塘清園道 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

電話：+852 2342-6586
電話：+603-55258829
傳真：+1 626 655 0658

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

傳真：+1 626 655 0659

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw