

國內郵資已付
新莊五工郵局
許可證
北台字第7319號

雜誌

發行 2015 年 7 月 第 175 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：12000 份

Happy Father's Day
I love you Daddy

爸爸

親親

新訊櫥窗

2015 父親節精選原料 P2

主題報導

PCB 新品示範講習 P4

講習會後報導

何文熹師傅 美國 NBA 乳酪講習 P10

何總監專欄

烘焙大師如何創造被利用的價值 P12

最新訊息

德麥眾星雲集講習會 P22

HAPPY
FATHER'S
DAY

2015 父親節精選原料



父親節蛋糕插牌
規格：10 張 / 包
尺寸：21X29.7cm



父親節巧克力片
規格：90 片 / 盒
粉色、白色、黃色（單色 / 盒）



嘉麗寶 70.5% 苦甜巧扣
規格：2.5 公斤 x8 包 / 箱



耐凍巧克力淋面
規格：5 公斤 / 桶



嘉麗寶巴瑞脆片
規格：2.5 公斤 x4 盒 / 箱



思高經典 34.1%
牛奶調溫（小）巧扣
規格：1.5 公斤 x10 包 / 箱



瑞士蓮 53.5% 苦甜鈕扣
規格：2.5 公斤 / 箱 X4 包 / 箱

裝飾色粉 30 克 / 罐



PCB 金色粉



PCB 銀色粉



PCB 銅色粉



PCB 寶紅色粉



瓢蟲
規格：170 格 X2 片 / 盒，約 2cm



蜜蜂
規格：170 格 / 片 / 約 2cm

噴式可可脂 150 克 / 罐



紅色



綠色



白色



黃色



雛菊
規格：（中）176 格 / 片，約 2.2cm
（小）266 格 / 片，約 1.8cm



迷你香菇（三款）
規格：91 格 / 片
高 2-2.5x 寬 2.2-2.5cm



胡蘿蔔（兩款）
規格：114 格 / 片
高 4x 寬 21cm



Dobla 精選巧克力裝飾片

新 訊 櫥 窗 What's New



- ✳ 產品編號：UDDL81182
品名：苦甜松露杯
Truffle shells dark
規格：63 個 / 盤；504 個 / 盒
：1 盒 / 箱
尺寸：2.5cm



- ✳ 產品編號：UDDL77054
品名：艾莉絲羽巧克力裝飾
Elegance milk
規格：160 片 / 盒；6 盒 / 箱
尺寸：2.3cm X 6.0cm



- ✳ 產品編號：UDDL77146
品名：黑底黃英文圓巧克力裝飾
Happy holiday mini
規格：648 片 / 盒；6 盒 / 箱
[採訂單進貨](#)



- ✳ 產品編號：UDDL71246
品名：大棋盤巧克力裝飾片
Wire big
規格：140 片 / 盒；6 盒 / 箱
尺寸：5.0cm X 5.0cm



- ✳ 產品編號：UDDL71244
品名：小棋盤巧克力裝飾片
Wire small
規格：380 片 / 盒；6 盒 / 箱
尺寸：2.7cm X 2.7cm



- ✳ 產品編號：UDDL71208
品名：綜合巧克力裝飾片組合二
Victory
規格：315 片 / 盒；6 盒 / 箱
尺寸：2.0cm X 4.3cm



- ✳ 產品編號：UDDL71202
品名：綜合巧克力裝飾片組合一
Exclusive assortment
規格：310 片 / 盒；6 盒 / 箱
尺寸：2.5cm X 4.5cm



- ✳ 產品編號：UDDL77057
品名：巧克力綠波浪捲
Twist green
規格：80 片 / 盒；6 盒 / 箱
尺寸：8.4cm X 3.0cm



- ✳ 產品編號：UDDL77051
品名：黑波浪巧克力細捲
Spiral dark
規格：80 枝 / 盒；6 盒 / 箱
尺寸：8.0cm X 3.5cm



- ✳ 產品編號：UDDL77086
品名：雪白球
Snowball
規格：40 個 / 盒；6 盒 / 箱
尺寸：3.0cm



愛迪達水果餡

規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱



愛迪達藍莓



愛迪達草莓



愛迪達紅櫻桃



愛迪達青蘋果



愛迪達黑櫻桃



酒漬櫻桃
規格：1050 公克 / 罐 x6 罐 / 箱



荷麥水果罐
口味眾多歡迎洽詢



德麥南非黃金水蜜桃
德麥什錦水果
規格：825 公克 / 罐 x24 罐 / 箱



栗子系列
黃金栗子、帶皮栗子



荷麥蔓越莓乾
規格：3kg / 箱 x11.34kg / 箱



咖啡香精
規格：1kg / 罐 x6kg / 桶
x30kg / 桶



卡地亞動物鮮奶油
規格：1 公升 / 罐 x12 罐 / 箱



鑽石植物性鮮奶油
規格：907 公克 / 罐 x12 罐 / 箱



鑽石 888 鮮奶油
規格：907 公克 / 罐 x12 罐 / 箱



法國 GHEE 無水奶油
規格：20 公升 / 桶



法國飛雪奶油
規格：1 公升 / 片 (包)

pcbcreation

Jordi Bordas

PCB 新品運用示範講習

戴著眼鏡、留著性格鬍渣，來自西班牙巴塞隆納的 Jordi Bordas 大師，是位專業的糕點創造者，他立志要將法式點心做徹底的改革。透過他絕頂的手藝與精神，使他在法式點心界成就了創新廚藝及健康之道。

年輕俊帥的 Jordi Bordas，以獨特且精緻細膩的手法，創造出 B-concept，使得製作過程更有效率。強烈的熱情，加上全心投入工作，使他成為負責、積極且獨一無二的業界領導者，更因此使他成為 2011 年世界法式點心比賽的冠軍得主，同時也是第一位奪得此項殊榮的西班牙籍甜





點師傅。雖然他已榮獲世界冠軍的頭銜，但仍持續挑戰自己，不斷追求創造更新、更好、更有效率的作業工法。

德麥特地邀請 Jordi Bordas 大師來台，於 5 月 27 至 29 日間舉辦三場講習會，針對法國頂級裝飾巧克力品牌：pcb creation，示範多項既美味又美麗的甜點。以 Jordi Bordas 大師的無比功力，加上 pcb creation 的各項藝術產品，再搭配自法國引進的頂級卡地亞動物鮮奶油、樂比果泥等德麥各項優質食材，融合創造出甜點的最高境界，獲得了所有在場來賓得讚賞與肯定。





▲ 雪心櫻

Mita 米塔手感烘焙坊

地址：台北市台北市南京東路一段 24 號

米塔客服專線：0800-225-678

網站：<http://www.mitabakery.com.tw/>



堅時時新鮮，黑白色系的歐式簡約風格，打造出獨特新質感烘焙坊，只爲了讓消費者品嚐最新鮮的美味，希望透過熱情且溫暖的手感，打動每一位消費者的味蕾。

獨特的米塔，也使用的最獨特的產品，店家特別選用法國進口 PCB 裝飾巧克力系列，來爲自家的西點做出最獨特的裝飾。使用 PCB 白色可可脂裝飾的雪心櫻，有著甜美的心型蛋糕體，加上匠心獨具的擺飾，搭配清爽的慕斯口感，成爲一項非常適合夏季的西點。



▲ 綜合手工巧克力禮盒

Joyce 巧克力工房

營業時間：一到五：14:00-20:00

六到日：12:00-20:00

地址：新北市五股區西雲路 107 號

電話：02-8295-6808

網站：<http://joyce-chocolate.com.tw/>

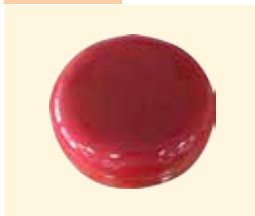


Joyce 巧克力工房，是一家堅持使用法國與比利時頂級進口調溫巧克力的專賣店，一開始以網路起家，後來因越來越有名，所以開了實體店面，許多客人特地從外地慕名而來，從一般上班族、親子、情侶到學生等，一起選購婚禮小物或畢業季送禮，客群可說非常廣泛。

店家會選定法國 pcb 爲主打產品，是因爲來自法國的 pcb 裝飾巧克力造型獨特，具有第一眼就能吸引所有人目光的魔力，無論是轉寫紙、巧克力片或是灌模，充滿創意與浪漫的法國 PCB，總是讓人驚艷，是送禮與自己享用的最佳首選。

運用浪漫艷麗的法國 PCB 大幅提升商品價值

使用前



使用前



使用前



使用後



使用後



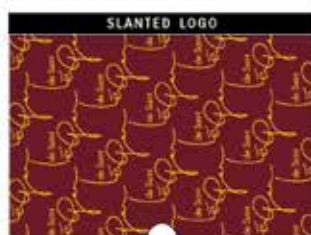
使用後



CHOOSE THE PRODUCTS YOU WISH TO RECEIVE: To receive the proof, please choose the kind of products you wish

• TRANSFER SHEETS PÊLE MÊLE, RUNNING OR SLANTED ... PCB 私版 LOGO 轉寫紙

Product available in box of 125 sheets size 36x13 cm or 40x25 cm or rolls 125 張 / 盒 尺寸有 36x13cm 40x25cm 或一捲



• TRANSFER SHEETS AND READY TO USE CHOCOLATE PIECES WITH INDIVIDUAL LOGO

Product available in box containing 125 sheets 36x13 cm, in blisters to fill in, in dark or white chocolate pieces,
in box containing 3000 logos cut 4x4 cm

3000 張 / 盒 4x4cm 125 張 / 盒 36x13cm

PCB 私版 LOGO 巧克力片



灌模



巧克力片



BUSTERS TO FILL IN



CHOCOLATE PIECES FINIES

FEW EXAMPLES OF OUR CHOCOLATE PIECES:



ROUND Ø 3 CM



OVAL 4x2,5 CM



RECTANGLE 4x3 CM



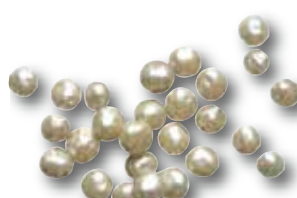
SQUARE 3x3 CM

pcbcreation

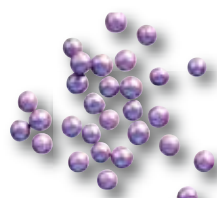
PCB 精選原料



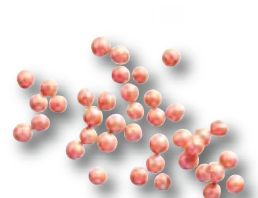
巧克力裝飾 - 金色脆球
200g/ 罐



巧克力裝飾 - 銀色脆球
200g/ 罐



巧克力裝飾 - 紫色迷你脆球
220g/ 罐



巧克力裝飾 - 粉紅色迷你脆球
220g/ 罐



小熊愛心灌模
45 個 / 5 款入 / 附棍子



乳年棒棒糖灌模
45 個 / 5 款入 / 附棍子



紅心灌模
126 個



聖誕灌模
45 個 / 5 款入 / 附棍子



薑餅灌模
45 個 / 5 款入 / 附棍子



聖誕熊灌模
70 個 / 2 款入



水果貼片 - 紅莓
皮紋 / 如意紋 / 點點 / 平面



水果貼片 - 萊姆薄荷
皮紋 / 如意紋 / 點點 / 平面



水果貼片 - 芒果
皮紋 / 如意紋 / 點點 / 平面

Young Star Bakers

郭聖煒

青年烘焙師

不設題目不定框架，鼓勵烘焙領域研習的青年，盡情揮灑對糕點的想像，實現在作品中，與大眾分享你的烘焙創意



本月獲選刊登

姓名：郭聖煒

年齡：23 歲

店家：金蕎食品有限公司



北海道巧克力香蕉慕斯

使用比利時頂級調溫嘉麗寶巧克力製作，加上純上乘榛果製成，搭配嘉麗寶巴瑞脆片，產生絕佳之香脆口感，巧妙抓住酸與甜最佳平衡，讓品嚐時味蕾產生多層次的變化。

內容：

甘納許佐脆餅、巧克力慕斯、焦糖炒香蕉、榛果卡士達、巧克力蛋糕、太妃糖



使用食材

嘉麗寶巴瑞脆片、嘉麗寶榛果醬、Dobla 小棋盤、Dobla 纖細班馬、楊梅、馬卡龍專用糖粉、宮本慕斯圈、丸型慕斯底襯、德麥香草精、耐凍巧克力琳面、SK2 鏡面果膠、德麥慕斯粉、德麥卡士達粉

金蕎食品 地址：新北市中和區連城路 265 號

電話：2249-4458

「青年烘焙師作品大展」參加辦法

參加資格：30 歲以下的烘焙師。

作品條件：只要作品部份使用德麥所販售的各項原料

參加辦法：

請將以下資料，寄到 tehmag@tehmag.com.tw 信箱即可。

1. 報名者姓名 / 年齡 / 所屬店家 / 個人照片。
2. 作品照片 / 作品名稱 / 所使用的材料 / 對作品的簡單描述（字數不拘）。

所有投稿的作品，將會刊登發布在粉絲人數達 6,000 人以上的德麥臉書粉絲團上，其中經德麥烘焙技師團十數位師傅判定為優秀的作品，更會刊登在烘焙新訊月刊上，讓超過 1 萬 2 千名以上的烘焙同業與專家，一起欣賞到你的作品！

最讓人感到幸福的美味甜點

何文熹師傅

美國 NBA 乳酪講習



1872 年誕生於美國紐約的 NBA 乳酪，不但
是美國道地正宗的原創乳酪，更是全美國使用量最高的乳酪。美國 NBA 乳酪擁有絕佳的品質保證，乳脂含量高達 33%，質地綿密順口，產品經美國農業部 (USDA) 及美國食品與藥物管理局 (FDA) 認證，從乳牛產製牛乳，製成乳酪，運輸到消費者手中，過程全程都需接受不間斷的掌控，以及多項品質管理測試，以符合世界級的嚴密衛生與品質標準。

爲了讓業界的烘焙師們，能夠更加了解美國 NBA 乳酪的特性與優點，德麥特地邀請何文熹師傅在百忙之中，撥冗舉辦了美國 NBA

乳酪講習。

在台灣的烘焙界，若說到何文熹老師，幾乎是無人不知、無人不曉，可說是舉足輕重，更曾擔任 2007 年法國里昂世界杯甜點大賽台灣隊領隊暨國際裁判。何師傅不但手藝精湛廣受肯定，同時也非常熱心教學，多年下來受過何師傅教導的烘焙師不知凡幾。

在 6 月 2 日至 4 日的三場講習會中，何師傅以其淵博的學識及深厚功力，精心設計並示範製作五道蛋糕甜點，徹底發揮出美國 NBA 乳酪的美味與魅力，現在就讓我們一起來欣賞吧！





美國 NBA 乳酪

特性

滑順細緻、顏色白晳、微甜、具堅果味。在美國農業部規定下，Cream Cheese 必須達到乳脂肪含量 33%，水分含量低於 55% 的品質標準，才是美國政府所認可的 creamCheese。

應用

乳酪蛋糕、貝果、抹醬、沾醬、派皮餡料等運用廣泛，在食材的搭配上可搭水果、果醬、果凍、堅果 麵包。



規格：1.36 公斤 / 條 x10 條 / 箱

何總監專欄

烘焙大師如何創造被利用的價值



在中國，台灣烘焙師的第三個十年正在起動。1993年正逢中國改革開放第三產業，上海出現一波三資企業投資烘焙業熱潮，可頌坊、克莉絲汀、香特莉、甜甜屋、大班、香堤都在這時期加入市場，好不熱鬧。有台陸資合資，港陸資合資，名稱被要求冠上地名以突顯身份，全體台籍港籍大師們各顯身手，開啓烘焙業在中國的風光二十年。

我也有幸參與此盛會，見證烘焙業的成長歷史，1989就來的宜之多師傅老板，就說明了台語：（戲棚卡 kya gu 也狼也）。1993年初到上海，開始做市調時，S-500 在 1993 年每公斤折合台幣 1,000 元 ... 感覺如何？震驚吧！

到上海希爾頓酒店旁靜安麵包房買麵包，要外匯券，還要大排長龍。靜安麵包房當時生產兩大產品：法國長棍與法國餐包，就值得排隊，何止風光而已！有錢也買不到，除非你有外匯券！烘焙業好神！

市調嚐遍五星級酒店烘焙產品，包括：希爾頓、波特曼、文華酒店、和平飯店蛋糕房的蛋糕。只有紅寶石的稀奶油蛋糕中，蛋糕體是軟的，其他各店蛋糕都不予置評。麵包最有名的和平飯店，羊角每個一塊五，已經是最好吃的，也是最貴的，其他店都是直接法作的，可想而知，麵包就是勉強裹腹食物。

台灣烘焙師傅的巧手，在這期間開始魔術般的提升成美味高級商品，每位台灣師傅加入市場的都撐起一邊天。到 2010 年，造就中國 2000 個城市，每個城市都有成就一家領導烘焙店，也是中國烘焙業的黃金年代，造就許多烘焙百萬千萬富翁。

麵包由直接法——中種法——到現在的天然酵母，酸種法蛋糕由瑪琪琳——酥油——奶油——植脂奶——淡奶油，產品在進步，消費者在進步，區隔化的消費群，我們烘焙師們要服務那一群？選好了嗎？



第三個十年是一個殘酷的優勝劣敗點，許多沒有跟上腳步的店，今年初已出局。年初的微信朋友圈，熱鬧的報導又有那個區的月餅名店收山啦！又有西安那家連鎖店，有四十多家店，一夕關門，就聽說總負債多少金額，老板舉家去了加拿大，貨款黃啦。原料商的我們當然血本無歸，是否烘焙師的產品沒升級而造成的？至少一半是

吧！
我們伙伴烘焙師們！要做什麼學習升級。才不會被淘汰？

1. 自己用心的再裝備，再補強產品新趨向。
2. 再學得符合時代的潮流新知。
3. 轉化成自己的特色作品。
4. 創造自己區域顧客喜歡的烘焙作品。
5. 讓作品被消費者者追捧。
6. 這個烘焙師就永遠不會被淘汰！
7. 這家店就不會收山。也是個美德！

決定自己服務的客群後，帶給粉絲快樂的體驗，烘焙師會成為閃亮的明星。

今晚和兩位在北京的出色台灣烘焙人：林育瑋、何景陞聚會，在未到餐廳前，在北京新世界商場馬路邊，看到原麥山丘，新店的大型看板——林育瑋，新生代大師巨大的身影，讓我悸動，讓我開心，烘焙師當如是也！

2015年，烘焙業第三個十年，對在中國台灣烘焙師有什麼期許？我們能做什麼？如果每位都做到如育瑋、景陞兩位新生代大師的成果，何懼之有？第三個十年就是烘焙師們要創造自己被利用的價值！台灣烘焙伙伴們共勉之！

何文信於北京旅途



食品添加物真那麼恐怖嗎？

【文／食品藥物管理署廣告／提供】

日前全球連鎖潛艇堡 Subway 在美國被爆料含有製鞋原料「偶氮二甲醯胺」，這在美國是合法的食品添加物，但美國 Subway 為免消費者疑慮，仍主動下架。

合法仍下架。這起事件多少反映了消費者對食品添加物的疑慮；然而，食品添加物真的那麼恐怖嗎？

所以對於合法的食品添加物，各國都是訂定限量標準而非禁用，這種管理方式，除了避免食品衰敗、造成中毒，也是提醒不應過量使用。

食品藥物管理署食品組副組長薛復琴表示，國內對於食品添加物的管理可回溯至民國七十年甚至更早，當中的限量標準是國內廿多位食品專家組成「食品衛生安全與營養諮議會」，依據使用目的、毒理特性、致癌性等，並參考國際標準，訂出各類添加物的使用規範。

目前國內訂有十八、八〇〇種合法准用的單方食品添加物；食藥署訂出我國對添加物的規

範，也會立即通報世界貿易組織；薛復琴表示，國內對食品添加物是採正面表列，只要合法合理使用，對人體不致造成危害。

「食品添加物在食品加工上扮演很重要的角色。」薛復琴表示，現在的社會形態，已經不太可能自己種植、飼養或由自己烹調、製備食物，必須依靠食品工業來保鮮、防腐、安定品質。

「偶氮二甲醯胺」是一種速效麵粉增筋劑，可以加強麵筋的彈性與韌性，讓麵包有較大體積。

食品級的「偶氮二甲醯胺」只要每公斤麵粉加不超過四十五毫克，在美國與台灣都是合法添加，在國際間包括聯合國食品標準委員會、加拿大、韓國等，也都是准許使用的。

過去由於黑心業者濫用，導致食品添加物背負惡名，其實濫用的是人，而非食品添加物本身；食藥署預計今年底完成國內所有單方、複方食品添加物登錄，讓管理可以更周延。

食品添加物

作用：保鮮、防腐、安定品質

管理：設可用項目 定限量標準



冰爽夏日

最佳選擇！

法國樂比冷凍水果果泥系列

樂比冷凍水果泥

規格：1 公斤 x 5 盒 / 箱



- 青蘋果果泥
- 萊姆果泥（綠）
- 黑醋栗果泥
- 杏桃果泥
- 碎檸檬果泥
- 橘子果泥
- 藍莓果泥
- 草莓果泥
- 芒果果泥
- 椰子碎果泥
- 百香果果泥
- 羅勒草莓果泥
- 血橙果泥
- 香蕉果泥
- 柳橙果泥
- 椰子果泥
- 鳳梨果泥
- 荔枝果泥
- 覆盆子果泥
- 熱帶水果果泥
- 檸檬果泥（黃）
- 栗子果泥
- 綜合紅莓果泥

特殊風味

- 芭樂果泥
- 酸櫻桃果泥
- 紅醋栗果泥
- 黃香李果泥
- 黑莓果泥
- 黃桃果泥
- 薑汁仙人掌雞尾酒
- 蔓越莓洛神花覆盆子
- 紅芭樂果泥
- 仙人掌果泥
- 紅桃果泥
- 洋梨果泥
- 木瓜果泥
- 紅石榴果泥
- 食用大黃果泥
- 葡萄柚果泥（粉紅）
- 哈密瓜果泥
- 無花果果泥（紫）
- 白桃果泥
- 安達露西亞紅甜椒果泥
- 普羅旺斯南瓜果泥
- 佛蘭德斯白蘿蔔果泥
- 砂丘紅蘿蔔果泥

樂比常溫水果果泥

規格：1 公斤 x 6 罐 / 箱



- 杏桃果泥
- 藍莓果泥
- 黑醋栗果泥
- 鳳梨果泥
- 檸檬果泥
- 香蕉果泥
- 草莓果泥
- 酸櫻桃果泥
- 覆盆子果泥
- 橘子果泥
- 芒果果泥
- 熱帶水果果泥
- 百香果果泥
- 綜合紅莓果泥
- 白桃果泥
- 鳳梨椰子果泥
- 洋梨果泥
- 摩奇多果泥

樂比冷凍顆粒果泥

規格：1 公斤 x 5 盒 / 箱



- 顆粒檸檬果泥
- 顆粒芒果果泥
- 顆粒百香果果泥
- 顆粒草莓果泥

樂比冷凍法式水果餡

規格：2.5 公斤 x 2 盒 / 箱



- 冷凍法式柑橘水果餡
- 冷凍法式杏桃苦杏仁水果餡
- 冷凍法式香草鳳梨椰子水果餡
- 冷凍法式綜合紅莓水果餡

冷凍法式淋醬

規格：500 公克 x 6 瓶 / 箱



- 冷凍覆盆子淋醬
- 冷凍綜合紅莓淋醬
- 冷凍熱帶水果淋醬
- 冷凍香蕉仙人掌淋醬

樂比冷凍水果

規格：1 公斤 / 包 x 5 包 / 箱



- 冷凍草莓
- 冷凍栗丁（去皮）
- 冷凍洋梨丁
- 冷凍蘋果（切片）
- 冷凍無花果（1/4）

沙碧糖漿

規格：5 公斤 x 2 桶 / 箱



基底糖漿

規格：1 公斤 x 6 罐 / 箱





這張圖我畫了兩天，擦擦改改才畫好，要是會畫畫的人，可能 20 分鐘就畫好了，我想起所有我做的事情，都是這樣，做不好的，就一直改，直到自己滿意，在很多人看到的成品前，看不見那背後幾十次的失敗，以為我很厲害，只有我才知道，自己用了 99% 的失敗才堆積得出 1% 成功，在現實來看，不在合理時間內的成功或許還是只能稱為失敗，所以我才會覺得自己真的是很弱很弱啊！這真的不是謙虛。

Miss Linda

Linda 的巴黎甜點冒險



FB:Lindacoco 手作菓子

<https://www.facebook.com/linda771015>

來自台灣的 Linda，對甜點有著滿滿的熱情！讀完了東京製菓學校、拿到了台灣糖花冠軍，接著更挑戰自我，前往甜點的聖殿～法國～繼續追逐夢想！德麥食品特別邀請 Linda，向烘焙業的伙伴們分享，在法國學習的點點滴滴，希望將逐夢的感動渲染給每個人！

簡單分辨世界甜點法！



法式蛋糕、日式蛋糕！？

相信很多人一時之間也很難分辨法式及日式蛋糕吧？因為我在日本跟法國也四年多，來分享一下我所觀察到的不同。不論是法餐或是法式甜點，我們一般印象就是少少份、很精緻，甚至分子料理很神奇，但早在數百年前就有的甜點料理，當時怎麼可能有技術跟設備講究這麼精緻呢？

早期歐洲甜點就像我們的中式糕點，豆沙包、太陽餅這種口味單純，比較甜膩厚重的甜點，直到經歷了文藝復興數世紀以來，人類文明進步，農業生活轉為工商業生活、全球暖化，人體不再需要這麼大量體能、糖與油脂，精神層面提升追求食的藝術。

於是法國甜點界約 70 年前有一派甜點師進行改革創新，開始加入藝術性，追求精緻、少糖、少油，對人體負擔較輕的甜點料理。大家都聽過「現代藝術」，在法國飲食界則稱為「現代甜點」一詞，雖然歐洲甜點早就傳入亞洲，但我們現在所熟知並廣受歡迎的法式甜點，其實是近年改革後呈現的「現代甜點」。

經典法式甜點，其實就是千層派、檸檬塔、巴黎布列斯特、蒙布朗、慕斯... 等。在法國是沒有「鮮奶油+海綿蛋糕」的組合的喔！！也幾乎不用鮮奶油擠花裝飾！！



Sweet



Miss Linda



Linda 巴黎甜點學院

法式甜點的精髓在於不做無謂的裝飾，每道裝飾都有固定搭配，千層派撒糖粉、杏桃塔塗果膠、檸檬塔是蛋白霜、慕斯則是噴霧或淋面，就算想創新也要尊重經典不能擅改，必需在原有的架構上精進，這是法國甜點師的基本常識！唯一有鮮奶油香堤的法式甜點只有「聖人泡芙」。

歐洲各國有自己的驕傲跟堅持，各國甜點店基本不賣別國的經典甜點，例如法國不賣義大利的提拉米蘇、奶酪，或德國的黑森林蛋糕，而德國義大利也不太賣法國的甜點，還是以傳統甜點為主，唯一全歐洲都有的可能就是乳酪蛋糕，但有趣的是，在法國，乳酪蛋糕不是在甜點店賣的，你要去乳酪專賣店才買的到！！

許多日本的甜點店是從法國拜師學藝回來，所以才會這麼像，日文中菓子是甜點的意思，西洋來的甜點，所以叫「洋菓子」，順帶一提「燒菓子」是指常溫蛋糕、而「生菓子」的「生」也可以解讀為新鮮、有使用鮮奶油或水份較多的甜點，一般而言是指慕斯蛋糕。雖然兩國都

有慕斯蛋糕，要說區別，應該是法國喜歡做灌模，日本喜歡整模切片，因日本人性格嚴謹，他們喜愛切片後呈現精準的層次。

日本人生日必吃「草莓鮮奶油蛋糕」，因為日本的鮮奶油跟草莓跟雞蛋都超讚的，真的好吃到炸！之前在法國上語言課時，老師問同學世界各國怎麼慶生？日本同學說要吃「鮮奶油＋草莓＋海綿蛋糕」的時候，歐美人都一瞬間流露嫌惡的表情（歐洲普遍喜歡有口感的食物，整體都軟軟他們不愛）法國老師還忍不住問，這樣會好吃嗎？？

其他還有像美式的七彩杯子蛋糕、布朗尼；英式的翻糖蛋糕、下午茶、糖霜餅乾，原是英國皇家的甜點傳至平民，精緻優雅的外觀是其特點。

可以發現，台灣屬於世界大熔爐，只要是各國有名的都抓過來賣，也受日本影響很深，所以愛吃鮮奶油配海綿或戚風，現在，你是不是也對各國的甜點有基礎的認識了呢？？

追尋麵包原點的旅者

顏志偉師傅

現任德麥麵包烘焙技師，烘焙資歷近 20 年

資歷：莎堡食品麵包組長、亞都食品、潘朵拉創意烘焙、

乙級烘焙食品技術士

品項特長：所有類型麵包

技術專長：以最簡單的素材與手法，發揮出麵包原本的真正風味



個性海派也很好相處，戴副眼鏡，有著圓圓臉龐，感覺還帶點稚氣的顏志偉師傅，不但已是二個小男孩的爸爸，還是擁有近二十年專業麵包烘焙經驗與實力的師傅。

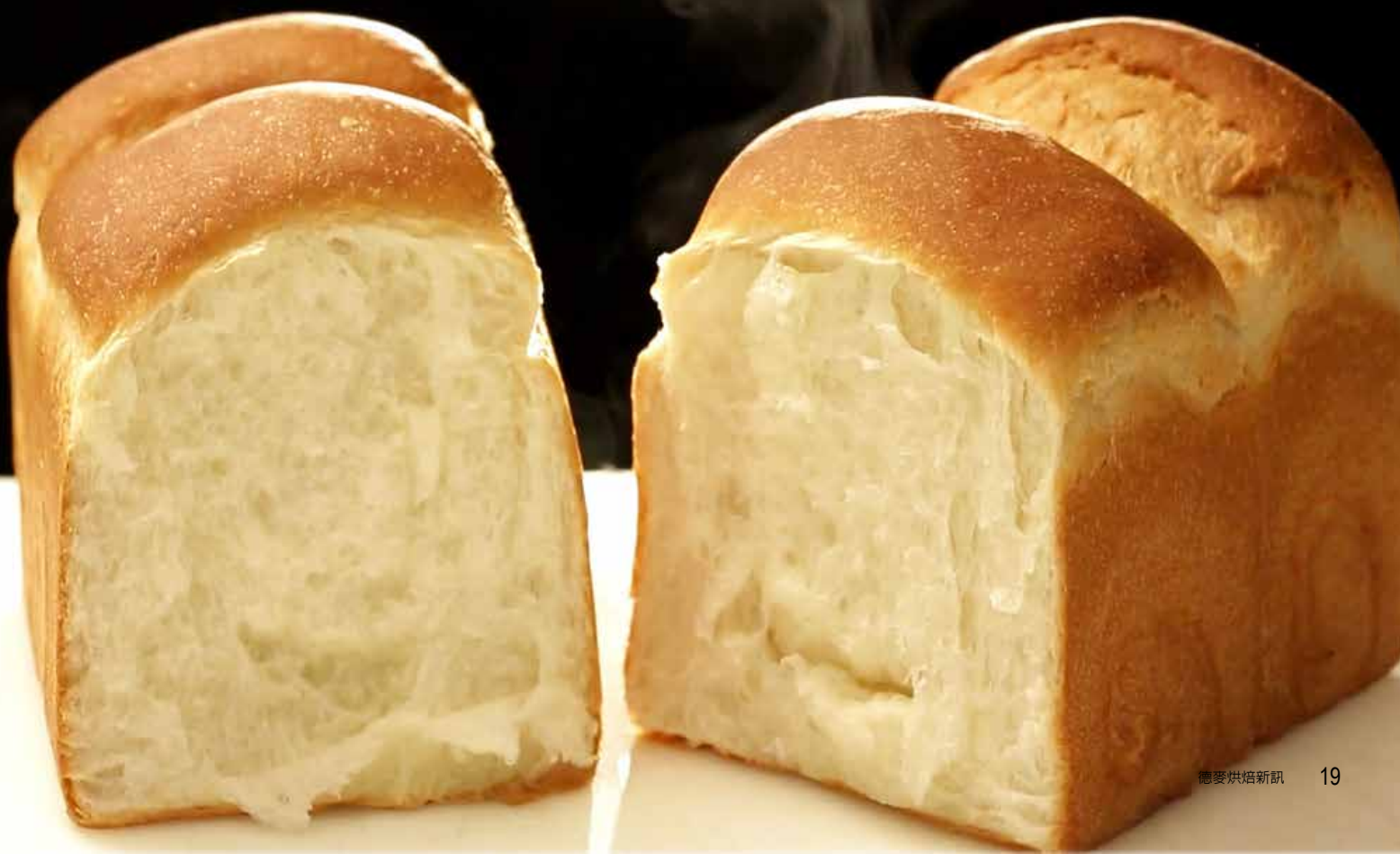
其實，我們這位可愛的顏師傅，當年可是差點跑去做鐵板燒師傅！家住萬里野柳的顏師傅，曾有一段年少輕狂的歲月，在獲得對他極其照顧的姑姑協助之下，剛從學校畢業的顏師傅前往一家鐵板燒餐廳求職，但並未被錄取；就在他走下餐廳時，看到樓下的麵包店正在徵求二三手的麵包師傅，於是，年紀輕輕且毫無經驗的顏師傅，就這麼瞎打誤撞地一頭栽入了麵包烘焙的世界。

之後，獲得當時在麵包店工作的女友，也是現在老婆的鼓勵之下，顏師傅陸續取得了 級與乙級的烘焙食品技術士證照，更成為今日獨當一面的專業麵包烘焙師傅。做麵包不但是顏師傅一直以來的工作，也讓他得以遇見另一半，組成圓滿

的家庭，麵包對顏師傅的意義，自是不言可喻。

愛吃的顏師傅，非常講究各種味道的組成。顏師傅認為，在製作麵包時，各種食材之間的味道交融，是影響成品的關鍵因素。顏師傅製作麵包的思考，在於不追求高檔的素材，或是繁複的程序工法，而是充分運用手上的現有素材，並以簡單的手法，來發揮出麵包原本的真正風味。這樣的概念，也來自於顏師傅長年在工作職場的思維：不要浪費，這讓顏師傅不論是進行麵包的設計開發，或是與店家溝通交流，都更能符合身處第一線戰場店家的實際需求。

為了符合消費者多變的口味，以及市場潮流的快速變化，目前顏師傅仍每天鑽研各式各樣的麵包，以滿足市場與店家的最新需求。對顏師傅而言，窮究麵包之極致，是一條無止境的道路，顏師傅仍將繼續在這條麵包之道上，邁開大步前進。





黃麒禎父親節新品發表

現任德麥食品西點烘焙技師，烘焙資歷近 20 年

資歷：

向陽房西點副主廚、咕咕霍夫西點主廚、

喜樂貝爾開發主廚、富林園洋果子主廚

品項特長：

所有類型西點，以蛋糕為主

技術專長：

對細節的絕對堅持，兼有天馬行空的創意



與其他節日相較起來，父親節是個非常年輕的節日，美國一直到 1966 年，才將每年 6 月的第三個星期天訂為父親節，並自 1972 年起才成為國定紀念日。各位烘焙師傅知道嗎？與母親節不同，世界各國的父親節日期都不一樣喔！大多數國家都以 6 月第三個星期天為父親節，但是義大利、西班牙、葡萄牙的父親節是 3 月 19 日，奧地利與比利時是 6 月第二個星期天，澳洲與紐西蘭是 9 月第一個星期天，泰國是 12 月 5 日，我國則是從 1945 年起，將 8 月 8 日訂為父親節。

8 月 8 日這個爸爸的諧音，不但讓我們的父親節多了份親切感，對於烘焙業者而言，這個日

期也讓店家在母親節之後入暑開始，至秋冬旺季來臨之前，多了個機會來創造並爭取商機，當然是不可放棄。

為了向扛起全家重任、在職場與家庭努力不懈的父親致上最高的敬意與謝意，一顆美味的蛋糕正足以表達心意，更可讓平日喜怒不形於色的老爸，淚珠在眼眶裡打轉。今年度德麥特別派出功力深厚、作品廣受好評的「小黑」黃麒禎師傅，運用德麥多款頂級素材，精心全力打造數款父親節蛋糕，不但口味絕佳，造型上也呼應父親節主題，讓人耳目一新，現在就請一起來欣賞黃師傅的各款傑作，掌握屬於您的父親節商機！



Dobla 父親節精選蛋糕

全系列產品選用頂級比利時調溫巧克力製作



Happy Father's Day



蛋糕設計製作～林凱祥師父
攝影～Adinda (wolves table)
<http://www.adindadeboer.com/>

來自荷蘭的Dobla 巧克力裝飾系列，堪稱是巧克力裝飾產品中的精品，也是眾多國際級西點師傅最愛用的品牌之一。Dobla 巧克力品項選擇豐富且多樣化，但不變的是其均一的超高品質，以及對每個細節的注重。

在這一年一度的父親節裡，就用 Dobla 巧克力裝飾系列，幫你的甜點與蛋糕作品，添上最完美的最後一筆，提升您的商品價值吧！讓爸爸有個最獨一無二的父親節禮物吧。

多布拉巧克力裝飾



前往連結蛋糕裝飾圖庫

Lucky 7

德麥眾星雲集講習會

德麥食品在 7 月特別集結了國內外各地名師，做全省的巡迴講習
(講習報名時間地點詳情請洽背面行事曆)

父親節新品發表

黃麒禎 師傅



運用德麥多款頂級素材，精心全力打造數款父親節蛋糕，不但口味絕佳，造型上也呼應父親節主題，讓人耳目一新，請一起來欣賞黃師傅的各款傑作，掌握屬於您的父親節商機！

絲博巧克力西點講習

Jacques Poulain 師傅



唯有使用最高品質的原料，才能做出最棒的甜點。Jacques 在印尼凱賓斯基酒店擔任行政西點師傅，有著多年經驗及高超技術，本次將使用頂級絲博巧克力，示範今年最流行的西點商品，邀您一起來品嚐。

巧克力幸福秘碼經營講座

茆晉詳 師傅



茆師傅成功率領 Feeling 18，在烘焙業界創造出亮眼傲人的成績，在今年 3 月出版的「巧克力的幸福秘碼」一書中，更無私地分享寶貴心得與故事，德麥特別邀請茆師傅舉辦講座，以嘉惠同業。

日本製粉麵包講習

西川功晃 師傅



西川宮晃大師現為 Ca Marche 的經營者，持續推出許多口味新穎的麵包，備受業界矚目，堪稱提升日本麵包業水準的翹楚，本次代表日本製粉來台舉辦講習，內容保證精彩可期。

增田製粉西點講習

吉本晉志 越川良樹 師傅



位於日本神戶的增田製粉，是超過百年歷史的專業麵粉製造商，也是日本麵粉業先驅，不但維持大正時代以來的傳統，更勇於創新突破。德麥特地邀請兩位大師一同來台展現手藝，師傅們千萬不要錯過。

中秋節講習

孫正謙 師傅



月餅是中秋最應景的美食，在這個市場競爭日益激烈的時刻，德麥特別邀請孫正謙師傅，以其精湛手藝，運用德麥的頂級月餅餡，製作多款美味可口的月餅，您絕對不可錯過。

SINMAG

新麥烘焙設備

最好的品質盡在新麥

新麥企業於1983年創立於台灣，至今已有三十餘年歷史，是目前台灣烘焙設備廠首家上櫃之公司，本著卓越、創新、誠信、和諧的理念，專業於烘焙設備之製造與銷售。

新麥企業是亞洲最大烘焙機械之世界級品牌公司，除台灣企業總部外，另有五股工廠、大陸無錫工廠、台北、台中、高雄三個辦事處、馬來西亞子公司、美國子公司、泰國子公司、印度子公司及大陸各地共40個辦事處，員工人數超過1,200人。

新麥企業製造之機器從攪拌、分割、滾圓、整形、發酵到烤爐、切片全部麵包生產之整廠設備及蛋糕生產所需之設備，超過150種機型，產品品質優良、規格齊全，符合國際各項衛生及品質指標要求，並獲得ISO9000認證，其中多項產品取得美國ETL，歐洲CE的認證。

新麥企業擁有豐富的銷售經驗、深厚的專業背景以及多元化的產品種類，以自有品牌「SINMAG」行銷全世界各地七十餘國，包括德國、日本、美國、比利時、義大利等，深受客戶之肯定。

新麥企業專業經營團隊，能為客戶提供更多資訊及建議，並能協助客戶在海外發展。買機器找新麥準沒錯，新麥是您烘焙業最好的伙伴！



攪拌機



蛋糕攪拌機



冷藏醱酵箱



熱風爐+醱酵箱



層爐+醱酵箱



台車爐



歐式電烤爐



全自動分割滾圓機



履帶式比薩爐



大陸廠



美國分公司



泰國分公司



印度廠



馬來西亞分公司

總公司：台北市復興南路一段342號9樓之4 TEL：02-2703-3337

台北辦事處/工廠：新北市新北產業園區五權六路23號 TEL：02-2298-1148 FAX：02-2298-0225 E-mail：tsm@sinmag.com.tw

台中辦事處：台中市西屯區龍門一街118號 TEL：04-2252-8583 FAX：02-2252-8909 E-mail：taichung@sinmag.com.tw

高雄辦事處：高雄縣鳥松鄉本館路44之3號 TEL：07-370-0870 FAX：07-370-4024 E-mail：kaohsiung@sinmag.com.tw

大陸工廠：江蘇省無錫市錫山區友誼北路312號 TEL：0510-8377-2593

Http://www.sinmag.com.tw

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
		30 6月 花蓮-父親節西點講習	1 宜蘭-父親節西點講習	2	3 台北-父親節西點講習	4 休
5	6	7	8 高雄-絲博巧克力講習	9 台中-絲博巧克力講習	10 桃園-絲博巧克力講習	11 休
12	13 台北-巧克力幸福 秘碼經營講座	14 台中 巧克力幸福 秘碼經營講座 高雄-增田製粉講習 花蓮-中秋講習	15 高雄-巧克力幸福 秘碼經營講座 宜蘭-中秋講習	16 台中-增田製粉講習	17 桃園-中秋講習	18 休
19	20	21 高雄-中秋講習	22 台南-中秋講習	23 嘉義-中秋講習	24 台中-中秋講習	25 休
26	27	28 新竹-中秋講習	29 台中-日本製粉講習 台北-中秋講習	30 台中-日本製粉講習	31	1 休 8月

黃麒禎父親節西點講習：收費500元(台北場次報名請洽德麥業務報名，士林職訓局不接受報名)

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
6月30日	二	下午6:00-9:00	花蓮	彩虹魚	0988-097737(薛淇元)	花蓮市中興路55號
7月01日	三	下午6:00-9:00	宜蘭	西華烘焙	0963-035973(林佑軒)	宜蘭縣羅東鎮公正路402號
7月03日	五	下午5:00-9:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	臺北市士林區士東路301號

絲博巧克力 Jacques Poulain講習(訂購絲博巧克力一箱或2000元)

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
7月08日	三	下午1:00-6:00	高雄	德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
7月09日	四	下午1:00-6:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
7月10日	五	下午4:00-9:00	桃園	全國食材	(02) 2298-1347	桃園市大有路85號

18度C茆師傅 巧克力幸福秘碼經營講座(免費入場，需報名劃位)

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
7月13日	一	下午2:00-5:00	台北	勞工活動中心	(02) 2298-1347	新北市五股區五工六路9號(401/402教室)
7月14日	二	下午2:00-5:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
7月15日	三	下午2:00-5:00	高雄	德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號

增田製粉 吉本晉志、越川良樹聯合西點講習：(訂購增田製粉5包或一萬元)

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
7月14日	二	下午1:00-7:00	高雄	德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
7月16日	四	下午1:00-7:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號

日本製粉 西川功晃麵包講習：(6千元或簽金妮+阿瓦隆+法國小麥3種各一包)

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
7月29日	三	上午10:00-18:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
7月30日	四	上午10:00-12:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號

孫正謙中秋講習：新台幣500元(台北場次報名請洽德麥業務報名，士林職訓局不接受報名)

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
7月14日	二	下午6:00-9:00	花蓮	彩虹魚	0988-097737(薛淇元)	花蓮市中興路55號
7月15日	三	下午6:00-9:00	宜蘭	西華烘焙	0963-035973(林佑軒)	宜蘭縣羅東鎮公正路402號
7月17日	五	下午6:00-9:00	桃園	全國食材	(02) 2298-1347	桃園市大有路85號
7月21日	二	下午6:00-9:00	高雄	德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
7月22日	三	下午6:00-9:00	台南	德麥	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段122號
7月23日	四	下午6:00-9:00	嘉義	協志高職	(05) 236-6298	嘉義縣民雄鄉建國路二段285巷11號
7月24日	五	下午6:00-9:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
7月28日	二	下午6:00-9:00	新竹	德麥	(03) 562-2188	新竹市東南街167巷53弄10號
7月29日	三	下午6:00-9:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	臺北市士林區士東路301號



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

更多最新動態請登入德麥食品粉絲專頁



www.tehmag.com.tw

E-mail:tehmag@ms37.hinet.net

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

泰國分公司

248 新北市五股區五權七路13號7樓
408 台中市南屯區工業區20路32號
807 高雄市三民區銀杉街55號
260 新竹市東南街167巷53弄10號
300 宜蘭縣宜蘭市民權新路191號
973 花蓮縣吉安鄉吉昌二街328巷8號
606 嘉義市育仁路432號
710 台南市永康區永大路一段122號
觀塘灣園道16號志成工業大廈2樓A座
No.5Jalan PJS11/18, BandarSunway,46150PetalingJaya,Selangor,Malaysia.
Tel: 603-5634-9322 Fax:603-5631-2322
1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjamit) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District,
Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand
Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887

電話：(02)2298-1347
電話：(04)2359-2203
電話：(07)397-0415
電話：(03)562-2188
電話：(03)931-5823
電話：(03)854-5731
電話：(05)236-6298
電話：(06)273-7250
電話：852-2342-6586

傳真：(02)2298-2263
傳真：(04)2359-3911
傳真：(07)397-0408
傳真：(03)562-2202
傳真：(03)931-5818
傳真：(03)854-5731
傳真：(05)236-6297
傳真：(06)273-7251
傳真：852-2793-4586