

烘焙新訊

NO. 302

2026/02 February



BAKING

NEWS

Cover Story 明星西點咖啡館 負責人 簡靜惠

中華郵政台北雜誌第7319號執照登記為雜誌交寄

發行：2026年02月 第302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



跨越世紀的烘焙傳奇：明星西點咖啡館——

用「一致性」與「人情味」守護台北的文化滋味

在台北市武昌街的一隅，推開那扇彷彿能通往舊時光的門，濃郁的咖啡香與甜點氣息撲面而來。這裡不是普通的網紅店，而是承載了超過百年歷史、見證台灣近代文學發展的「明星西點咖啡館」。對於烘焙業者而言，明星西點不僅是一家成功的店鋪，更是一個關於「品牌如何跨越時代、在傳統與創新中取得平衡」的活體教科書。

傳奇的起點：從上海灘到台北武昌街的異鄉情緣

明星的傳奇始於1922年的上海。當時，一群流亡海外的白俄羅斯人在上海創立了「明星咖啡館」。1949年，這群俄國人來到台灣，因緣際會下，其中一位創辦人 Elsner 結識了簡錦錐先生。在當時台灣鮮少有人精通英文的背景，簡錦錐成了這些俄國朋友大大小小事務的依靠。

由於思念家鄉味且不習慣台灣的飲食，這群白俄羅斯人在簡錦錐的協助下，於台北共同創立了「明星西點」與「明星咖啡館」，這也是全台灣第一家引進歐洲正統西點、咖啡烹煮技術以及皇室御用料理的西點咖啡館。1949年後的台灣正處於高度反共與政治審查的年代，在這樣的時代背景下，與俄國人合作並不容易，甚至會被誤解，但簡錦錐無所畏懼，只為了幫助這群異鄉朋友找到「家的味道」。

皇室配方與本土智慧：經典商品的誕生故事

對於烘焙同業來說，明星的產品開發歷史充滿了「職人精神」與「應變智慧」。明星最著名的招牌產品多半源自俄羅斯沙皇御廚的食譜，將白俄羅斯的飲食文化深刻地寫進了台北的味覺記憶中。

其中，最具代表性的莫過於「俄羅斯軟糖」。這道曾是皇室御用的點心，特點在於常溫下口感Q彈，冷凍後依然保持韌性且更添風味。此外，「蘭姆核桃糕」也有一段因地制宜的故事：原本配方需使用藍莓，但當時台灣並無進口藍莓，簡錦錐憑藉智慧改用龍眼乾取代，反而創造出獨特的在地風味。



圖：俄羅斯軟糖、蘭姆核桃糕，圖片來源：明星西點咖啡館

明星在1960年創造了全台灣第一個巧克力蛋糕。在當時，台灣人對於黑色蛋糕持有偏見，認為不吉利。為了扭轉大眾印象，簡錦錐將其命名為「天使巧克力蛋糕」這份新奇感迅速引發熱潮，讓巧克力蛋糕從此成為台灣慶生與重要場合的象徵。

職人的堅持：在趨勢浪潮下守住經典的「魂」

在連鎖店林立與追求快速自動化的時代，明星依然堅持手工製作與真材實料。這種對品質的固執，正是烘焙業者最需學習的「開店良心」。簡錦錐曾告誡後輩，做餐飲要有堅持，例如「一磅的咖啡豆只能煮45杯咖啡」，雖然這是舊法，卻是確保品質與風味的底線。巧克力蛋糕嚴選嘉麗寶70.5%巧克力，濃郁卻不膩口。

面對現代健康意識抬頭，消費者偏好少糖、少油的飲食習慣，這對老字號品牌而言是巨大的挑戰。目前的經營者坦言，如何在調整比例與維持經典味道之間拿捏平衡，是一場取捨的過程。調整是為了適應時代，但「經點靈魂」不能變，必須由經營者親自把關味蓄，否則老客人一吃便知。正如他們所強調的：「味道是最核心的價值，不會輕易改變」。

空間與情感的延續：經營集體記憶而非單純賣商品

明星西點咖啡館之所以能成為「台北人的共同記憶」，是因為它不只提供美食，還提供了一種「儀式感」。對於老台北人來說，過生日、送禮、談事情或慶祝節慶，明星永遠是首選。這裡曾是周夢蝶、三毛、黃春明等文壇大師的聚集地，被譽為台灣近代文學的搖籃。

在空間維護上，經營者也展現了對品牌資產的重視。整修時，堅持保留天花板雕花、大理石桌、火車椅與古董燈飾。這些元素構成了一個「時光隧道」，讓熟客一踏入店內就能喚醒美好的回憶。對於烘焙經營者而言，明星的故事證明了：實體店鋪的價值在於空間與文化氛圍的延續，這是一封給老客人的情書，也是吸引年輕一代前來「追尋故事」的誘因。

品牌轉型與未來：當老店遇上電商與跨界聯名

面對消費形態的劇變，明星近年也開始嘗試「用新的方式把老故事說清楚」。他們投入電商平台，讓非台北地區的消費者也能品嚐到明星的味道，但在選擇電商與外送服務時極為謹慎，優先考量的是「不影響口感與體驗」的品項，以免傷及百年老店的信譽。

此外，明星也展開了深具文化底蘊的聯名合作，例如與周夢蝶、三毛合作推出文學咖啡系列。在選擇合作夥伴時，經營者最在意的是對方是否同樣重視品質、尊重時間與傳承，而非單純追求潮流。這種「品牌自覺」讓明星在數位時代中依然能維持其高雅的格調，而不是變成隨風起伏的流行品牌。



- | | |
|---|---------------|
| 1 | 1.全台灣第一個巧克力蛋糕 |
| 2 | 2.三色蛋糕(切片) |
| 3 | 3.拿破崙蛋糕 |

經營者的告白：每一天都像開店第一天

接手這樣一個百年招牌，壓力是不言而喻的。經營者感性地分享，支撐他走下去的力量，是來自父母一輩子的認真與客人的期待。他觀察到母親即便九十幾歲，依然風雨無阻地到店裡打招呼，這種一生努力的身影，就是他心中的標準。

他認為，明星最動人之處在於「一致性」：「每天都用開店第一天、開店第一年的標準，把味道跟品質做到位。」對於他而言，明星不是一個人的事，而是所有客人共同擁有的記憶。

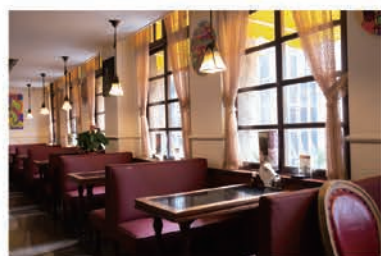
明星西點咖啡館的下一個十年，將持續朝向「雋永經典與永續傳承」邁進。他們希望每一位走進明星的客人，帶走的都是一份「美好」——這份美好源自於美食、源自於回憶，也源自於在此得到的創作靈感。

給烘焙業者的啟示

對於烘焙同業來說，明星的故事提供了一個核心思考：在技術日新月異的今天，唯有對品質的「堅持」、對歷史的「敬畏」，以及對客人的「人情味」，才是品牌能夠跨越世紀、歷久彌新的真正秘訣。

明星不只是一間西點店，它是武昌街上永遠的文學地標，也是每個烘焙職人心中，對於「初心」最完美的實踐場域。

明星西點的成功，可以類比為一座精緻的古鐘：零件（產品）可以更換與保養，但計時的標準（一致性）與滴答聲（文化記憶）必須永遠精準且清脆。這就是百年老店在動盪時代中，最無可取代的品牌護城河。



4	5	8
6	7	

4-6.明星咖啡館店內環境

7.多蘭謝禮盒

8.明星西點咖啡館人氣商品

堅果之王 奶油般的絲滑享受



MARQUIS
MACADAMIAS

南非大象夏威夷豆

純粹原味 給身體最天然的犒賞

南非大象夏威夷豆4L；規格：11.34kg/箱

德麥大象烘烤夏威夷豆；規格：3kg/包

德麥大象烘烤夏威夷豆；規格：500g*20包/箱

夏威夷豆富含多種營養成分

- 脂質：以單元不飽和脂肪酸為主，結構與橄欖油相似。
- 蛋白質與膳食纖維：適合作為日常飲食中的補充來源。
- 維生素：含維生素 B1、B6、E 等。
- 礦物質：含鎂、錳、銅與鐵等多種必需礦物質。

IBS2026

BAKE IT UP!

台北國際烘焙暨設備展

3.12 Thu. — 3.15 Sun.

10:00 AM ~ 6:00 PM
(最終日展至17:00結束)

台北南港展覽館 1館4樓

N124



德麥食品 N124

帶您走進烘焙新世界



德麥食品 N124 高速抵達・靈感無限

『2026台北國際烘焙暨設備展』將於3/12(四) - 3/15(日)於『台北南港展覽館』盛大登場。今年德麥食品以高鐵列車為展區設計意象，象徵產業高速進步與人文關懷，連結在地與國際力量，匯聚烘焙、餐飲等超過40個代理品牌，包括法國愛樂薇、萊思克LESCURE、日本四葉乳葉、比利時嘉麗寶巧克力、黑玫瑰冷凍食品、貝朵冷凍麵團等優質原物料，助您掌握品質與效率兩大關鍵。值得期待的是『全新主題館-趨勢』展示多達20款流行烘焙熱品，從明太子法國、生甜甜圈、飛碟焦糖泡芙、全素植優系列、斑蘭系列烘焙產品等，充分展現研發力與市場趨勢。現場將是與同業交流、探索新品與人力解方的最佳舞台，為你的烘焙事業注入靈感與動能。

免費門票索取

德麥食品索票代碼

【TIBS2026006069】



莓

好時刻

草莓季浪漫來襲！想享受粉嫩滋味不必受限於產季價格。善用草莓相關產品，如草莓果醬、草莓乾或草莓粉，就能輕鬆打造多樣化的草莓盛宴。無論是搭配鮮果還是特製內餡，都能創作出與新鮮草莓同樣誘人的風味，讓這份屬於春天的美味更實惠、更創意！



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。



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。



麻吉皮

提供白、黃、紅三款，色澤繽紛且口感Q彈紮實。是製作水果大福與各式包點甜點的最佳首選。請置於冷凍儲存。



CAD101
草莓餡
規格:2.7公斤x6罐/箱



CAD105
覆盆子餡
規格:2.7公斤x6罐/箱



CAD104
森林水果餡
規格:2.7公斤x6罐/箱



CRVP8031
覆盆子果泥
規格:1公斤x5盒/箱



CRVP8028
草莓果泥
規格:1公斤x5盒/箱



CRVP8046
綜合紅莓果泥
規格:1公斤x5盒/箱



CLF005
紅龍冷凍草莓
規格:1kgx5包/箱



CLF0061 CLF0062
紅龍冷凍覆盆子
規格:250gx16盒/箱
1kgx5包/箱



CLF003
紅龍冷凍綜合紅莓
規格:1kgx5包/箱
內含覆盆子、黑莓、藍莓、紅醋栗



CLF103
紅龍冷凍覆盆子果泥
規格:1kgx6盒/箱



德麥草莓乾(預訂)
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。



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27.2%，草莓季時提升味蕾上的享受。



在食品產業中，食品安全往往不是發生在「不知道的事情上」，而是出現在「以為沒關係的小細節裡」。一批保存條件不理想的產品、一個被忽略的有效期限、一個未即時通報的異常，都可能在無形中影響食品安全，也影響消費者對品牌的信任。

因此，食品安全並非只是品保或工廠端的責任，而是從產品進入公司開始，到交付客戶為止，每一位同仁共同參與、共同守護的成果。

一、什麼是食品污染？為什麼這麼嚴重？

食品污染指的是食品在製造、運輸、保存或販售過程中，受到不該存在的物質或微生物影響，常見可分為四類：

- 生物性污染：如細菌、黴菌，可能導致食物中毒
- 化學性污染：如清潔劑殘留、添加物使用不當
- 物理性污染：如金屬、塑膠碎片、玻璃、異物
- 交叉污染：不同產品或批次之間互相影響

食品污染不一定看得見、聞得到，但一旦被消費者食用，可能造成健康危害，甚至引發客訴、產品回收與法律責任，對公司與品牌都是重大衝擊。





二、保存條件＝安全與品質的關鍵

即使產品在出廠時完全合格，後續的保存條件仍是影響食品安全與品質的關鍵。不適當的溫度、濕度或保存環境，可能加速食品變質、微生物生長，讓原本安全的產品逐漸產生風險。

保存條件不僅影響「好不好吃」，更直接關係到「安不安全」。

對第一線同仁而言，正確理解產品的保存方式，並清楚傳達給客戶，是確保產品品質與安全的重要一環。

三、逾有效期限的食品「絕對不可」販售、使用或贈送



有效期限並不是建議值，而是食品安全的基本界線。

不論產品外觀看起來是否正常，只要已逾有效期限，就不應再販售、使用或作為贈品。

同樣地，若產品出現腐壞、變質、異味、不明異物，或在運輸、儲存過程中疑似受到污染，即使尚未逾期，也不應再流通或使用。

食安文化的核心：每一位員工的責任

食品安全沒有旁觀者。

它不是只存在於制度、文件或標準書中，而是體現在每天的工作細節裡。

當我們願意多確認一次、多通報一次、多停下來思考一步，就能少一次風險發生。每一位同仁的判斷與行動，都是守護食品安全的重要力量。

建立食安文化，不只是為了符合法規，更是為了讓消費者能安心選擇我們的產品，讓公司能長久、穩健地經營。





從原料出發，定義甜點的市場實力

「德麥北海道四葉盃」以北海道四葉乳品為核心
完整記錄一場兼具創作深度與商業視角的專業競賽

匠心齊聚，為乳品價值打造實戰舞台

第一屆「德麥北海道四葉盃」於2025年7月圓滿落幕。本屆賽事由德麥攜手日本知名乳品品牌「北海道四葉乳業」共同舉辦，以實務導向的競賽形式，邀集全台烘焙職人齊聚一堂，透過作品創作重新詮釋乳品在甜點中的核心角色。活動不僅是技術交流，更是一場圍繞「原料價值」的深度對話。

雙項競賽設計，貼近烘焙市場實際需求

本屆競賽規劃「乳酪蛋糕」與「生乳捲」兩大項目，皆為門市銷售與品牌經營中高度關鍵的商品類型。參賽者須以北海道四葉乳品為指定核心原料，在有限條件下展現對風味結構、口感平衡與商品化潛力的理解。評審指標亦不僅止於創意表現，更關注作品是否具備實際生產與市場導入的可行性。

回歸原料本質，體現職人的專業深度

北海道四葉乳品以其穩定品質、清爽乳香與高適應性，長期深受專業烘焙市場信賴。比賽中可見多位參賽者善用乳品本身風味特性，減少不必要的修飾，讓甜點回歸配方結構的純粹。多件作品充分展現烘焙職人對原料理解的成熟度，也再次印證「好作品，始於好原料」並非口號，而是市場驗證的事實。



競賽成果之外，深化產地理解的延伸交流

為進一步連結產地與專業應用，德麥特別安排本屆各項目前三名得獎者，於2025年12月前往北海道進行四葉乳業十勝工廠參訪，瞭解乳品自生乳收集、製造到品管的完整流程解析，讓得獎者能親身理解品牌如何將北海道乳源轉化為穩定、高品質的乳製品。

北海道四葉乳業：以信賴為核心的乳品品牌

四葉乳業以北海道酪農生產的優質生乳為唯一原料來源，長年為日本全國提供安全、美味且值得信賴的牛乳與乳製品。「為酪農與顧客搭起橋梁」是其始終不變的使命，從乳牛擠出尚未加工的生乳開始，即以高度自律與責任感，守護每一道製程細節。

企業精神標語，傳遞不妥協的品質承諾

「將北海道的美味，直接送達」（北海道の美味しさを、そのままお届けします。）不只是標語，更是四葉乳業對品質的具體實踐。透過嚴格的15道品管工序，確保乳品在風味、安全與穩定性上的一致表現，讓專業烘焙業者能安心使用，將更多心力投注於創作與商品開發。

核心理念，成為專業市場的長期後盾

四葉乳業的品牌價值，建立在四大核心理念之上：產地直送，保留北海道乳源的天然本質；安全至上，透過嚴謹製程確保品質穩定；酪農精神，尊重土地與人力的累積；顧客笑容，讓美味成為幸福的起點。這些理念，正是專業烘焙市場選擇長期合作夥伴時最重視的關鍵。

品牌語言延伸，讓原料成為故事的一部分

「直率的心意」象徵四葉對品質的誠實與堅持，而代表品牌識別的「四葉綠」，則傳遞朝氣、新鮮與親和力。這份精神不僅體現在產品包裝與形象上，也透過實際使用經驗，成為烘焙品牌對外溝通時的重要價值支點。

以競賽為起點，持續拓展專業影響力

第一屆「德麥北海道四葉盃」在專業交流與實務驗證中畫下圓滿句點，也為烘焙產業提供一個以原料為核心、以市場為導向的參考範例。未來，德麥將持續攜手北海道四葉乳業，透過更多元的活動與合作形式，陪伴烘焙業者在品質與競爭力的道路上穩健前行。



圖：咖啡拿鐵、草莓牛奶、紅茶牛奶



BE BETTER

為主廚打造的新一代奶油替代品

高達80%植脂含量

改變您對植物油脂的看法

您可能用過乳木果油護手霜，但您試過「乳木果製成的植物油脂」嗎？

在高檔專櫃的抗老乳霜中見過它，或是為了尋求極致潤澤，翻找成分表後選中了含有高濃度乳木果油的保濕聖品。我們保留了這份純淨的滋養，將它轉化為餐桌上的金黃抹醬。少了動物脂肪的負擔，多了天然植物的清香。

抹在皮膚，是深層的修護；吃進身體，是純素的滋養。

這不只是奶油，更是一場關於「內外兼修」的純淨革命。



植優片狀烘焙用油

10公斤 (5片×2公斤)

片狀：特別為折疊與千層工法設計，層次與可塑性與奶油一致。



植優塊狀烘焙用油

500公克/塊

塊狀：可用於與奶油相同的多種甜點應用與製程，例如蛋糕、內餡、奶油霜、塔皮與餅乾。

由乳木果油、椰子油、葵花籽油與芥花籽油製成
不含棕櫚油、氫化脂肪、膽固醇與人工添加物的全素植物油脂

- 可完全取代動物奶油 植物基奶油替代品
- 高塑性、高穩定性
- 中性風味，不搶味
- 適用於層次烘焙(可頌、丹麥、酥皮、塔派)等專業烘焙應用。
- 純素可用，擴大客群



訂購請洽德麥業務



從情感設計到量產思維的甜點商業學

2026 嘉麗寶情人節冠軍



在節慶市場高度競爭、同時又面臨缺工與成本壓力的烘焙產業環境下，如何打造兼具情感價值、風味層次與量產效率的產品，成為業者關注的核心課題。嘉麗寶 (Callebaut) 於本次分享會中，邀請「2025第三屆嘉麗寶情人節巧克力創意大賽」冠軍——誠品行旅余佳玲 (Summer Yu) 主廚，示範其冠軍作品「情書」，並延伸開發四款可實際落地的高效益商品，完整展現從創意甜點走向商業商品的轉譯思維。

冠軍作品〈情書〉：將情感設計轉化為產品記憶點

「情書」跳脫常見愛心造型，以巧克力窗花象徵戀人生活的環環相扣，並透過脆球、金箔與花飾的「三」元素，傳遞長久情感的寓意。巧克力信封可書寫文字，讓蛋糕成為情感媒介，強化互動與社群分享價值。風味上，以Ruby紅寶石巧克力優格慕斯為核心，搭配開心果海綿與水蜜桃果餡，透過優格與檸檬的清爽酸度，保留Ruby巧克力天然莓果香氣，展現高度平衡的風味堆疊。



冠軍作品 - 情書

四款高效益商品示範：兼顧產能、成本與質感

除了冠軍作品，余主廚特別為中小型烘焙業者設計四款易於量產、可SOP化的商品。



・「風味脆球」為常溫保存商品，使用嘉麗寶32%絲絨純白巧克力扣為基底，添加嘉麗寶巴瑞脆片、美國藍鑽杏仁角等增添層次風味，製程簡單卻能呈現高級酥脆口感，適合產能有限的店家延伸罐裝禮盒銷售，分享會示範了抹茶巧克力與白巧克力脆球。可靈活更換如黑巧、牛巧或Ruby，創造無限可能的風味組合。

・「草莓蜜桃蛋糕捲」以香草戚風蛋糕為基底，捲入由愛樂薇動物性鮮奶油35%、樂比草莓果泥，與嘉麗寶32%絲絨純白巧克力扣製成的草莓白巧克力香緹。具備高度季節替換彈性，可切片或整捲販售。



・「櫻桃脆脆巧克力布朗尼」顛覆傳統厚重口感，透過全蛋打發法口感更蓬鬆不膩口。使用嘉麗寶70.5%調溫苦甜巧扣，結合酒漬櫻桃、巧克力酥餅與堅果，打造輕盈卻層次豐富的常溫甜點。



・「紅酒無花果洋梨塔」將半乾無花果與德麥小洋梨浸泡在波特紅酒與焦糖中靜置隔夜，讓果實吸滿酒香。運用現成黑玫瑰愛心香草塔殼，草莓白巧克力香緹擠花、新鮮無花果裝飾，在人力有限下亦能提高產能。



核心哲學：從豆到巧克力 (Bean to Chocolate) 的職人堅持

嘉麗寶自1911年創立以來，堅持傳承比利時工廠「Bean to Chocolate」製程，從西非可可豆選豆、全豆烘焙、五滾輪研磨到長時間精煉，確保巧克力風味的圓潤、滑順與果香層次。對烘焙業者而言，選擇穩定且高品質的巧克力，不僅能簡化製程，更有助於建立產品一致性與品牌信任感。

三大核心巧克力原料，支撐商品風味基石

本次分享會的靈魂原料包含：

嘉麗寶紅寶石巧克力鈕扣 (RB2升級版)：可可含量32.8%，產自巴西、厄瓜多爾及象牙海岸，擁有天然粉紅色澤與莓果酸香。2.0升級版，色彩更穩定、風味更飽滿。嘉麗寶70.5%調溫苦甜巧扣：作為萬用型黑巧，提供深邃而平衡的可可基底。嘉麗寶32%絲絨純白巧克力扣：以低甜度與高流動性，廣泛應用於內餡、香緹與鏡面裝飾。優雅的絲絨潔白色澤，入口滑順，奶香味濃郁卻不甜膩。



讓甜點成為情感與生活的連結

余佳玲主廚的配方設計，回應當前烘焙業「易上手、可傳承、重效益」的實務需求，並透過高品質原料降低裝飾工時，維持商品質感。正如「情書」中的窗花意象，好的烘焙商品不只是販售甜點，而是能與消費者生活環環相扣、持續傳遞情感的存在。

Valentine's Day

Crystal Collection

手製巧克力



當紅玫瑰代表熱烈的表白，黑玫瑰則象徵著一種更深邃、更純粹的「獨一無二」。在這個充滿粉紅泡泡的季節，我們想為你介紹一份不尋常的浪漫。

「黑玫瑰手製巧克力」不僅僅是甜點，它是匠人指尖的溫度與可可苦甜之間的交織。每一片花瓣的堆疊，都是一份無法複製的真心。在這個情人節，讓我們收起張揚，將那些說不出口的深情，揉進這朵神祕而高貴的黑玫瑰中，送給那個無可取代的人。

Macarons

馬卡龍 (迷你馬卡龍)

亦有提供單獨口味/箱 請洽詢您的德麥業務



誰能拒絕一盒色彩繽紛、充滿多巴胺氣息的馬卡龍？這款甜點像是戀愛中的各種心情：檸檬的酸甜、巧克力的濃郁、玫瑰的清香，每一口都是驚喜。

馬卡龍獨有的輕盈感，讓情人節的午後變得精緻而無負擔。無論是搭配一杯熱紅糖或香檳，它都能瞬間提升空間的浪漫氛圍。這個二月，選一盒專屬於你們的色彩，讓甜蜜在唇齒間輕輕化開。



檸檬



百香果



覆盆子



咖啡



榛果



黑醋栗



海鹽焦糖

126

手製巧克力-綜合

Assorted Crystal Collection

KLRCT80000MS

63個/盤, 2盤/盒



香橙



鹽味焦糖



伯爵茶



96

馬卡龍-綜合

Assorted Macarons

KLRMC40000MS

48個/盤, 2盤/盒; 9x8條 (單一口味)

本尺寸不含香橙口味, 如需購買請參考迷你系列。



覆盆子



香草



巧克力



126

迷你馬卡龍-綜合

Assorted Mini Macarons

KLRMC40500MS

63個/盤, 2盤/盒; 9x10條 (單一口味)



咖啡



百香果



檸檬

HAPPY NEW YEAR

購買請洽德麥業務

提升甜點質感 - 台製精美巧克力裝飾片

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！



恭禧發財(紅底黃字)

編號: I3102

尺寸: 直徑3cm

數量: 50組/盒

售價: 1150元



西式新年版(紅底白字)

編號: I3100

尺寸: 直徑4.5cm

數量: 200片/盒

售價: 1600元



西式新年版(白底紅字)

編號: I31001

尺寸: 直徑4.5cm

數量: 200片/盒

售價: 1600元



中式春節(紅底白字)

編號: I3101

尺寸: 直徑4.5cm

數量: 200片/盒

售價: 1600元



中式春節(白底紅字)

編號: I31011

尺寸: 直徑4.5cm

數量: 200片/盒

售價: 1600元



圓形福字(白底紅字)

編號: I3103

尺寸: 直徑4cm

數量: 200片/盒

售價: 1600元



中國結 四盤

編號: I3104

尺寸: 5*3.5cm

數量: 200片/盒

售價: 1600元



發 麻將(轉印)

編號: I3105

尺寸: 4*3cm

數量: 200片/盒

售價: 1800元



八萬 麻將(轉印)

編號: I3106

尺寸: 4*3cm

數量: 200片/盒

售價: 1800元



・ 草莓卡士達可頌 ・

在可頌麵包上融入卡士達醬、草莓果醬，雙醬搭配的方式，讓可頌變化出更豐富的口感，呈現出華麗又美味的視覺與味覺饗宴。

變化可頌麵團	%
1.拿破崙法國專用粉	100
2.法國LESCURE - AOP發酵無鹽奶油	3
3.細砂糖	8
4.鹽	2
5.皇家麥芽精	0.5
6.法國LESCURE - 動物性鮮奶油35%	10
7.水	43
8.新鮮酵母	4
合計	170.5
9.裹入奶油	53.6

材料	%
1.變化可頌麵團	900
2.裹入奶油	283
NO. 單顆 (克)	
3.全蛋液	適量
4.卡士達醬	25
5.草莓果醬	20

作法

A 包油折疊 3折3次，每次鬆弛15～30分。

B分割裁切



1.取出鬆弛好的麵團，延壓至厚度0.4公分，分割寬6公分、高19公分長方形，約60公克，冷藏鬆弛15分鐘。

C整形發酵



- 2.使用擀麵棍，從麵團中間壓出凹槽。
- 3.發酵箱溫度28℃，發酵100分鐘，刷上全蛋液。
- 4.擠上卡士達醬。
- 5.擠上草莓果醬。

D烘焙裝飾



- 6.上下火210/170℃，烤焙15分鐘。
- 7.出爐後，撒上糖粉、開心果碎裝飾。





SANNENG
Premium

洞察專業使用者需求 為專業而生的工具

矽膠刮刀

HEAT RESISTANT SILICONE SPATULA

矽膠加長 彈性佳 好刮取

可更深入服貼盆壁、不留殘料。

食品級矽膠材質，使用更放心。



弧形手柄 握感舒適

手柄弧度設計，貼合手掌，好拿好施力。



SNP30000 255x53mm



SNP30001 352x71mm



SNP30002 425x71mm

矽膠(SILICONE)+聚醯胺纖維(PA) 矽膠適用溫度-40°C~200°C



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

SINMAG EQUIPMENT CORPORATION

新麥烘焙設備



攪拌機系列

螺旋攪拌機
Spiral Mixer離缸攪拌機
Spiral Mixer
(Removable Bowl)側翻型攪拌
Tilting Mixer

分割滾圓機系列

全自動分割滾圓機
Auto. Divider
Rounder
(Machine head interchangeable)連續分割機
Contd.
Dough Divider錐形滾圓機
Conical
Rounder

熱風爐系列

旋轉熱風爐
Rotary Convection
Oven熱風爐+發酵箱
Convection Oven
& Proofer

發酵箱系列

雙系統凍藏發酵箱
Retarder Proofer
(W/ 2 ind. control panel)發酵箱
Proofer凍藏發酵箱
Retarder Proofer

層爐系列

上掀層爐
Electric Deck Oven
(Doors open up)下拉層爐
Electric Deck Oven
(Doors open down)瓦斯層爐
Gas Deck Oven
(Doors open down)紅外線歐式電烤爐
Electric Deck Oven-IR
(Doors open up & outward)

整形機系列

整形機
Dough Moulder

批發生產線

麵包/吐司生產線
Bread / Toast Make Up Lines

打蛋機系列

直立式攪拌機
Planetary Mixer變頻式攪拌機
Planetary Mixer
(W/ Inverter & auto. bowl lifting)

台車爐系列

迷你台車爐
Rack Oven
Roll-in American旋轉台車爐
Rack Oven

壓麵機系列

丹麥壓麵機
Sheeter Duty Dough

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

2026
02
February

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 ^{十四}	02 ^{十五}	03 ^{十六}	04 ^{十七}	05 ^{十八}	06 ^{十九}	07 ^{二十}
08 ^{廿一}	09 ^{廿二}	10 ^{廿三}	11 ^{廿四}	12 ^{廿五}	13 ^{廿六}	14 ^{廿七}
15 ^{廿八}	16 ^{廿九}	17 ^{正月}	18 ^{初二}	19 ^{初三}	20 ^{初四}	21 ^{初五}
春節連假 敬請提前備貨						
22 ^{初六}	23 ^{初七}	24 ^{初八}	25 ^{初九}	26 ^{初十}	27 ^{十一}	28 ^{十二}
春節連假 敬請提前備貨						
					因逢連假 敬請提前備貨	



BAKE IT UP!

台北國際烘焙暨設備展

3.12^{Thu.} — 3.15^{Sun.}

10:00 AM ~ 6:00 PM
(最終日展至17:00結束)

台北南港展覽館 1館4樓

德麥食品N124 不見不散



德麥
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
德麥芝蘭雅
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

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
香港九龍油塘高輝道7號，高輝工業大廈C座，2樓C5, C6室
No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia.
電話：+603-55258879
傳真：+603-55258829

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 8188-6353

電話：02-2298-1347
電話：04-2359-2203
傳真：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

+852 2342-6586
電話：+852 2342-6586
傳真：+603-55258829
電話：+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

http://www.tehmag.com.tw

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw