



COVER STORY 封面人物



日系質感路線

雲朵般輕盈感

以「誠實食材」為刃

在雲朵口感中築起品牌護城河

THREE TREES BAKERY

三木林

ベーカリー

嚴選四葉北海道十勝奶霜



在嘉義高鐵站的穿梭人流中，不少旅客手中提著醒目的「綠色」禮盒。那是近年在南部烘焙界聲名鵲起的「三木林烘焙製所」。創立僅兩年多，便先後在高雄本店、嘉義高鐵門市站穩腳跟，並於2026年1月跨足台南高鐵門市。對於多數烘焙業者而言，波士頓派是再傳統不過的品項，但三木林卻能將這款「老靈魂」產品重新定標，轉化為高單價、高回購率的品牌代名詞。

品牌靈魂：以家為名，用『向上』的箭頭定義質感

「三木林」的名字背後，藏著溫暖的家庭連結。經理透露，由於家中三位小孩都姓林，加上全家人對飲食都極為講究，「我們自己願意吃的東西，才願意給更多人吃」成為了品牌最初創立的起點。

品牌商標上的三個箭頭圖樣，象徵著「日上」的意涵，代表團隊追求品質不斷往上突破的決心。雖然品牌定位走的是「日系質感路線」，從包裝、門市的簡約設計到陳列布置（刻意選擇三盞燈、展示三顆蛋糕），無不體現對「三」這個數字與極簡美學的堅持。



商品力核心：
為什麼是波士頓派？

在品牌創立初期，團隊並未限定只做波士頓派，而是以「烘焙製所」為名，探索各種可能性。最終選擇以波士頓派作為起點，是因為這款產品雖然純粹，卻最考驗食材的誠實度。三木林最鮮明的技術特徵，在於其對「四葉北海道十勝奶霜」的鍾情。對專業烘焙者而言，四葉奶霜的技術門檻較高，比起一般安定性強的植物性鮮奶油或混合奶油，純動物性的奶霜打發更具挑戰性。

「雖然成本高、製作過程有門檻，但它能帶來極致清爽、低負擔的口感。」經理分享，許多顧客第一次看到厚實的內餡會擔心膩口，但實際品嚐後，甚至有長輩能一次吃下半顆。這種「雲朵般」的輕盈感，正是三木林在市場中拉開差距的關鍵。

熱銷密碼：從招牌原味到大人味的技術展現

目前已開發出約八種口味，前三名熱銷排行為：

1. 招牌十勝奶霜(原味)：最能展現四葉奶霜純粹奶香的經典。
2. 大甲芋頭：使用大甲芋頭蒸熟打泥，保留顆粒口感，深獲長輩和芋頭控喜愛。
3. 日本抹茶：選用中高階抹茶粉，主打苦甜回甘的「大人味」。

在眾多口味中，「古早味麵茶」被視為最能代表技術底子的作品。主廚使用日本鑽石牌麵粉過篩、加入芝麻、花生粉小火慢炒而成。炒製過程中需全程關注火候以免焦味，這份結合台南古早味記憶與日系食材的巧思，成為團隊向國外旅客推薦台灣文化的重要媒介。

經營思維：在效率與堅持之間的取捨

面對烘焙市場的流行快閃，三木林有著獨特的評估標準。開發新口味時，團隊不追求花哨的視覺，而是在意「食材本身的表現力」。堅持不加防腐劑、色素與香精，也為了市場區隔和不增加保鮮難度，而捨棄目前市場主流的水果餡。

在成本與人力的雙重壓力下，三木林最不願妥協的就是食材品質—無論原物料漲幅如何，日本鑽石牌麵粉、上白糖與十勝奶霜是不容更動的底線。



1. 雲朵奶霜·招牌十勝原味
 2. 春秋芋頭·大甲芋頭
 3. 茗香茶道·日本抹茶
 4. 熱帶島嶼·古早味麵茶
- 圖片提供：三木林烘焙製所



產業洞察與未來佈局：口耳相傳的力量

三木林不刻意投廣告創造聲量，而選擇在高鐵門市與客人進行「一對一」的深度溝通。店長常親自解釋奶霜與鮮奶油的差異，將過路客轉化為忠誠的回頭客，進而產生口碑效應。

- 通路擴展：繼嘉義後，台南高鐵門市也在今年1月開幕，並推出限定的「焦糖布丁」。
- 品項延伸：預計在今年中推出「生乳捲」，延續十勝奶霜的優勢，強調內餡的豐富香氣。
- 品牌活動：未來將規劃更多「深度快閃」或應用活動，如先前廣受好評的泡芙。

誠實是最好的行銷策略

回顧品牌至今的成功，三木林認為關鍵在於「對食材誠實」。在波士頓派看似低單價的紅海市場中，透過選用優質原物料與職人工藝，成功翻轉了消費者的認知。三木林的案例證明當你願意在看不到的技術細節下苦功，並且在看得見的食材上保持誠實，品牌便能如同三木林的箭頭圖案一樣，在繁雜的市場中持續向上躍升。



BAKE IT UP!

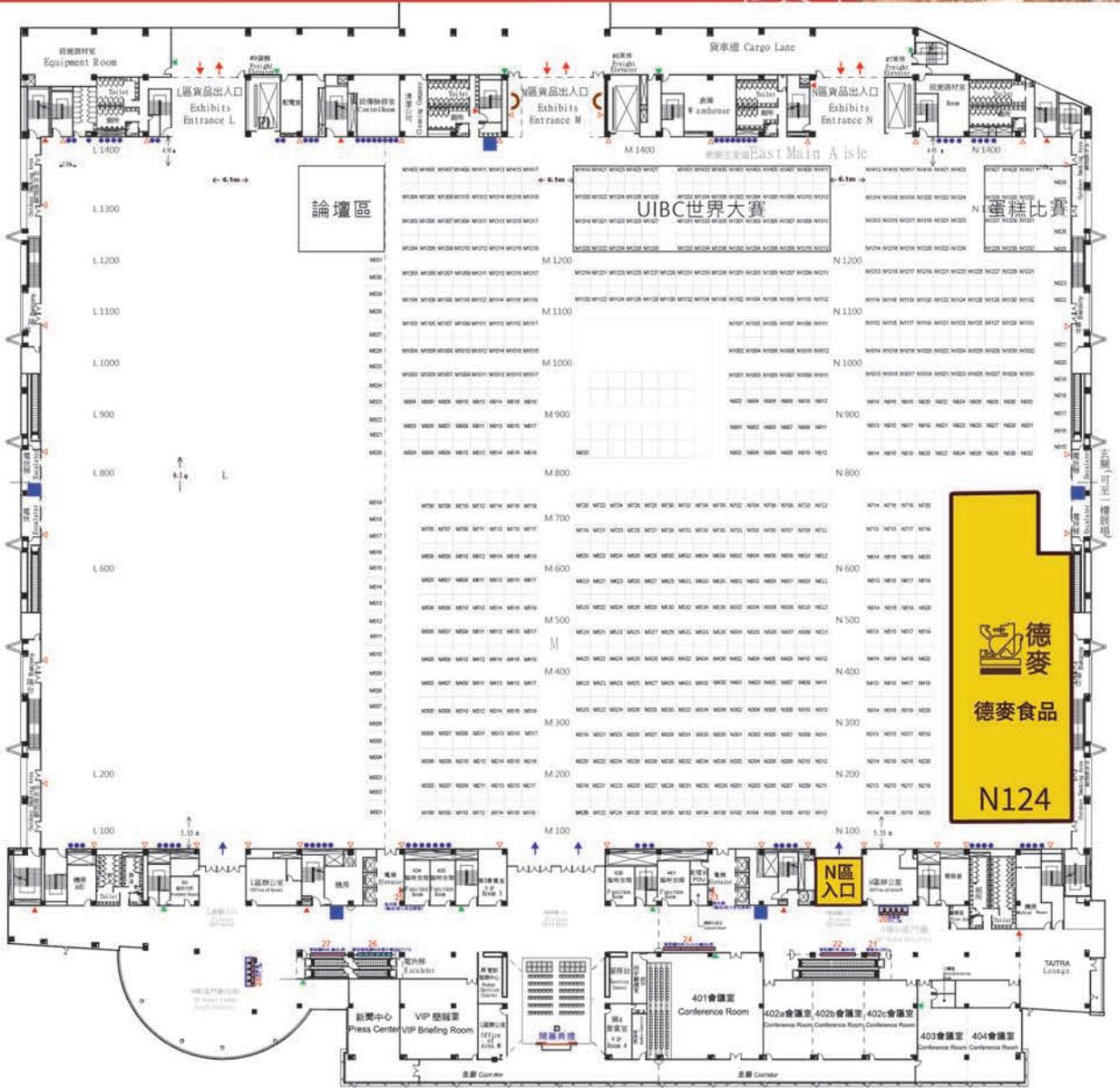
台北國際烘焙暨設備展

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、貝朵冷凍麵糰等優質原物料，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】



斑蘭風味正當紅



台灣烘焙市場的下一張關鍵王牌

從原料溯源到商品化，南洋系甜點如何成為烘焙業新成長曲線

近年台灣烘焙市場逐漸從高糖、高油的濃厚系甜點，轉向「清香、不膩、具產地故事」的風味取向。其中，帶有南洋文化基因的「斑蘭」正快速成為矚目關鍵字。新一代斑蘭烘焙強調天然萃取、原料履歷與風味層次，不僅拉開產品差異，也為烘焙業者提供更高端、可持續的商品發展路徑。



斑蘭葉鮮葉-切段

新鮮採收後切段冷凍保存，方便使用，釋放天然斑蘭香氣，為甜點與飲品增添溫潤迷人的南洋風味。

斑蘭香精

有濃郁、甜美的香氣，它能夠散發出淡淡的花香和香草味道，依照個人喜好和產品配方的需求進行調整。



斑蘭蛋糕 | 南洋清香·柔軟綿密

又稱綠蛋糕，是目前市場接受度最高的斑蘭入門品項。

60年老字號順成蛋糕於2025年推出「斑蘭蛋糕」，完美重現新加坡經典國民甜點。以日本『nippon鑽石牌低筋麵粉』搭配台灣小農斑蘭葉鮮萃斑蘭液，穩定打造蓬鬆細緻、入口即化的蛋糕體。斑蘭葉本身自帶淡雅芋頭與椰奶香氣，不需額外堆疊甜度，即能呈現自然回甘。對烘焙業者而言，這類常溫蛋糕產品，兼顧原料話題性與實際銷售轉換。

斑蘭椰香乳糖 | 白巧堅果的南洋新詮釋

若想進一步拓展斑蘭烘焙應用，斑蘭椰香乳糖提供伴手禮市場的可能性。斑蘭葉的草本清香與椰香基調，搭配『嘉麗寶32%絲絨純白巧扣』，口感柔滑、甜度溫潤，再加入『美國藍鑽杏仁角』提升咀嚼層次。整體風味由淡轉濃，尾韻清爽不膩，符合近年「耐吃型甜點」的市場趨勢，適合開發高毛利、小體積的延伸商品。



斑蘭生乳捲 | 冷藏甜點的風味升級方案

在冷藏甜點領域，斑蘭同樣具備高度發展潛力。以台灣小農斑蘭葉鮮萃斑蘭液、日本『nipn鑽石牌低筋麵粉』與上白糖製成高保濕蛋糕體，捲入以『四葉北海道十勝奶霜』、法國『愛樂薇動物性鮮奶油』調製的椰子與斑蘭香緹雙口味內餡。清香與乳脂平衡得宜，有效降低生乳捲常見的甜膩感，特別受到女性客群青睞。

斑蘭不只是一種風味，而是一條結合台灣農業、南洋文化與當代烘焙美學的產品線。對烘焙業者而言，掌握斑蘭的天然香氣優勢與多元應用型態，將有機會在競爭激烈的市場中，打造具識別度、可長期經營的明星商品。下一波烘焙趨勢，或許正悄悄轉綠。



世界甜點新浪潮

從明太子麵包到杜拜巧克力Q餅

跨文化風味，為日常飲食帶來驚喜火花

在社群時代的推波助瀾下，「爆款美食」不再只是好吃那麼簡單，而是一場結合文化、工藝與話題性的味覺體驗。近來台灣街頭最受矚目的，莫過於法日混血的明太子麵包，以及從中東紅到韓國、再席捲台灣的杜拜巧克力Q餅。兩款看似風格迥異的點心，卻不約而同以「層次感」征服消費者的味蕾。

明太子麵包 | 法日交融·鹹香爆表

因台北知名麵包店的大力推廣，明太子麵包迅速躍升為人氣品項。其成功關鍵，在於對細節的極致講究。麵包體採用經典法式工法，外皮烘烤至微酥、內裡保持Q彈與濕潤，單吃就已具水準。真正的靈魂，則來自表層鋪抹的明太子醬—以「創味明太子美乃滋白醬」搭配「明太子風味魚子醬」調配出黃金比例，鹹香濃郁卻不油膩，海味層層堆疊，與麵包的麥香相互輝映。這款麵包不只是重口味，更展現法日飲食文化的優雅融合。



杜拜巧克力Q餅 | 甜點界的反差美學

今年在韓國爆紅的杜拜巧克力Q餅(두븐쿠 /

Dujjonku)，憑藉多位韓國明星的喜愛，在社群掀起旋風。將

傳統杜拜巧克力重新詮釋，外層是軟Q的麻糬或棉花糖，內餡包覆卡達伊夫絲(Kadayif)與濃郁開心果醬，形成「外軟Q、內酥脆」的強烈對比。最後輕裹可可粉，微苦平衡甜度，整體不死甜、耐吃度高。從排隊人潮也印證了話題與風味的雙重吸引力。



從明太子麵包到杜拜巧克力Q餅，當代流行美食已不再受限於地域，而是在跨文化交流中不斷進化。這些甜鹹點心所帶來的，不只是味覺滿足，更是一場關於創意與全球飲食趨勢的縮影。下一口流行，或許正誕生於不同文化碰撞的那一刻。

新一代奶油糖代品



全素烘焙新風潮

植優系列引領感官與趨勢雙革命

從可頌到茶香點心：植物基烘焙如何俘獲味蕾與市場

風味與理念的融合：解讀植優全素烘焙魅力

在現代飲食文化不斷進化的當下，「全素飲食（純素）」不再只是少數族群的選擇，而是真正進入主流消費意識與市場結構的顯學。全球純素食品市場預計自2025年約301億美元擴增到2035年達918億美元，複合年增長率近12%以上，顯示出相當可觀的成長動能（註1）。

在這波浪潮中，德麥食品代理的「植優BE BETTER」奶油，由乳木果油、椰子油、葵花籽油與芥花油製成，可完成取代動物奶油，打造出多款既有質感又兼具風味的甜點與麵包，不僅符合純素市場趨勢，更展現烘焙創新可能性。



(註1)



植優吐司 | 柔軟日常·純植安心

日常烘焙產品中，吐司是消費者最熟悉的基礎款。植優吐司採用『鷹牌高筋麵粉』製作出柔軟且細緻的內裡結構，再加入『歐瑞仕咖啡師杏仁奶』帶出淡雅堅果香。使用『植優塊狀烘焙用油』取代傳統奶油，即便是全素食材，吐司依舊保持濕潤柔軟。這樣的口感讓它無論是單吃、搭配果醬或製成三明治，都能展現一致的品質。



植優可頌 | 純植層次·輕盈酥香

先從最具代表性的植優可頌說起。這款可頌採用『T45冠軍比賽專用粉』，透過層層折疊技術，創造出輕盈且分明的鬆軟結構。不同於傳統以奶油為核心的可頌，以『歐瑞仕咖啡師杏仁奶』與『植優片狀烘焙用油』作為乳脂來源，全素作法卻依然香氣飽滿、口感輕盈。這種植物基油脂在烘焙過程中能提供與奶油類似的乳香與層層酥感，讓純素可頌不再是「替代品」，而是能夠真正讓人回味的主角。



植優堅果餅乾 | 越嚼越香的酥脆驚喜

除了主食麵包系，植優系列的小點也別具風格。植優堅果餅乾使用『nipn鑽石牌低筋麵粉』和『植優塊狀烘焙用油』，再拌入濃郁開心果碎與『美國藍鑽杏仁角』，展現出層次分明的堅果香氣與酥脆口感。這款餅乾不僅是優質植物基烘焙材料的呈現，更讓味蕾在每一口咀嚼中感受到香氣堆疊的樂趣。



☪ 達克瓦茲(東方美人茶) | 茶香蜜韻與法式精緻融合

延伸至甜點領域，東方美人茶口味的達克瓦茲以優質茶粉凸顯其甘醇熟果氣息，搭配外殼鬆軟酥香的特色，內餡則使用『植優塊狀烘焙用油』打造柔潤細緻口感。適當的甜度配合清爽茶香，使整體茶韻層次能被完美表現，是兼具中式茶感與法式甜點工藝的精緻作品。



植優塊狀烘焙用油
500公克/塊



植優片狀烘焙用油
10公斤 (5片×2公斤)



為主廚打造的新一代奶油替代品

- 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
- 適用於層次烘焙等專業烘焙應用
- 純素可用，擴大客群



市場趨勢：純素飲食與素材奶油產品需求升溫

植優奶油之所以能取得市場注意力，並非僅因風味出色，更恰逢全球飲食趨勢轉向健康、環保與道德優先的浪潮。據統計，全球純素甜點市場在2030年將達62億美元規模，且年複合增長率超過10%以上（註2）。植物奶、植物基烘焙產品的質量提升與可得性增加，是這股增長的重要推手。



(註2)

與此同時，傳統奶油的替代品「植物性奶油 (Plant-Based Butter)」市場也持續擴張。市場研究指出，截至2025年，全球植物性奶油市場規模已逾28億美元，預計在2030年可望達到37億美元，年複合增長率約6%以上（註3）。



(註3)

這樣的趨勢反映兩大消費動能：一是健康意識抬頭，消費者期望低飽和脂肪、無膽固醇的植物基烘焙脂源；二是可持續性與環保理念融入日常飲食決策，讓植物基產品成為一種主流選擇，不僅限於純素族群。

植物基烘焙：從替代選擇到味覺常態

隨著技術進步、原料研發及消費者教育的深化，純素烘焙與素食奶油產品的接受度將持續攀升。對於廚師、烘焙師與品牌而言，這是一場關於味覺想像力的革新，也是飲食文化邁向永續與包容的實際體現。

食話實說

食物的話
誠實的說

作者/BB

雞蛋怎麼選



雞蛋是烘焙與餐飲中最常見、也最關鍵的原料之一。看似簡單的一顆蛋，其實從挑選、保存到使用，都與產品品質與食品安全息息相關。

一、如何挑選新鮮的殼蛋

挑選新鮮殼蛋是確保品質與安全的第一步，建議從以下幾個重點觀察：

1. 外觀完整

殼蛋表面應乾淨、無裂痕、無滲液。蛋殼一旦破損，細菌容易由裂縫進入蛋內，增加污染風險。

2. 蛋殼質地

新鮮雞蛋的蛋殼摸起來略為粗糙，若感覺過於光滑，可能表示蛋殼表面的天然保護膜已被磨損或存放時間較久。

3. 氣味判斷

正常雞蛋應無異味，若聞到硫化氫或腐敗氣味，即不建議使用。

4. 標示與來源

優先選擇有清楚標示產地、洗選日期、保存條件的殼蛋，並留意冷藏陳列與運輸是否符合規範。

二、如何分辨雞蛋是否新鮮

即使已購入雞蛋，在使用前仍可透過簡單方式判斷新鮮度：

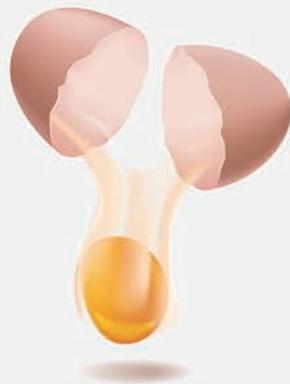
1. 水中浮沉法 將雞蛋放入清水中：

- 平躺在水底：非常新鮮
- 一端微微翹起：尚可使用，但存放一段時間
- 浮起：不新鮮，建議淘汰

這是因為雞蛋存放時間越久，蛋內氣室會逐漸變大。

2. 打蛋觀察法 新鮮雞蛋的蛋白濃稠、蛋黃挺立且集中；不新鮮的雞蛋則蛋白稀散、蛋黃容易破裂。

3. 搖晃法 若輕輕搖晃可感覺到明顯晃動，通常表示蛋內結構已劣化。



三、雞蛋溫度對烘焙品質的影響

在烘焙製程中，雞蛋的「使用溫度」會影響大部分成品質地與穩定性：

1. 冷藏蛋（低溫）

剛從冰箱取出的雞蛋溫度低，較不易與油脂、糖類均勻乳化，可能導致：

- 麵糊分離
- 組織不細緻
- 蛋糕體積較小

2. 室溫蛋（約20-25°C）

多數烘焙配方建議使用室溫蛋，原因包括：

- 蛋白較容易打發，氣泡穩定
- 有助於乳化，讓麵糊更均勻
- 成品口感較細緻、蓬鬆

3. 實務建議

若需快速回溫，可將整顆雞蛋連殼放入流動清水中回溫，避免直接加熱或浸泡過久，降低污染風險。



四、雞蛋常見致病菌與避免方式

雞蛋屬於高風險原料，最常見的致病菌包括：

沙門氏菌 (*Salmonella*)

為雞蛋最常見的致病菌，可能存在於蛋殼表面或蛋內容物，若食用未充分加熱的蛋品，可能引發腸胃炎。

預防與管理重點：

- 低溫保存：殼蛋應冷藏於7°C以下，並避免頻繁溫度變化
- 避免洗蛋後久放：清洗後蛋殼保護膜被破壞，需冷藏並儘速使用
- 避免交叉污染：打蛋器具、工作檯面須即時清洗消毒
- 充分加熱：製品中心溫度應達到安全加熱條件
- 人員衛生管理：操作前後確實洗手，避免直接接觸蛋液後處理即食食品

雞蛋雖是日常且常見的原料，但其新鮮度、保存方式與使用條件，對食品安全與產品品質皆有關鍵影響。從正確挑選殼蛋、判斷新鮮度、控制使用溫度，到落實致病菌預防措施，都是食品從業人員不可忽略的基本功。唯有建立正確的用蛋觀念，才能同時守住「品質」與「安全」兩道防線。

從原料品牌化到渡假敘事

墾丁凱撒大飯店 X 四葉乳業 聯名甜點

冰火甜點季

雪國 x 南島



在當前的烘焙市場中，消費者對於「產地」與「乳源」的敏感度已提升至前所未有的高度。2026年2月，適逢墾丁凱撒大飯店邁入40週年，這家連續十幾年獲得「世界頂級島嶼飯店聯盟」認證的標竿企業，再次宣布與日本北海道乳業巨擘「四葉乳業」聯手，即日起至9月30日展開「冰火甜點季 雪國 x 南島」主題企劃。這不只是一次單純的品牌聯名，更是一場關於頂級乳原料如何轉化為高溢價體驗的深度示範。

一、品牌協同效應：二度聯名的市場邏輯

對於烘焙業者而言，選擇聯名對象不只是看名氣，更要看「續航力」。墾丁凱撒與四葉乳業的合作始於2024年，當時便在市場上引發熱烈迴響。

- 顧客忠誠度與品牌信任度：主廚團隊在訪談中提到，由於第一波活動反饋極佳，尤其是日系原料帶來的精緻感與穩定性，深受台灣及日韓、美國觀光客的青睞，促成了2026年二度聯名的契機。
- 從配角轉為敘事核心：在渡假飯店的餐飲結構中，甜點往往被視為自助餐 (Buffet) 的結尾。然而，西點坊主廚張志宏透過「100%全甜點導入北海道頂級乳業品牌」的策略，將乳製品原料從配方的一部分，提升為能被消費者直接感知的價值來源。

二、技術深度：四葉乳業系列原料的應用示範

本次「冰火甜點季」一口氣推出15款甜點，全面覆蓋了慕斯、起司、泡芙、達克瓦茲等多種法式與日式技法。這對於專業師傅來說，是極佳的單一品牌原料應用示範，核心原物料的特性發揮：

1. 四葉北海道十勝奶霜：用於打造慕斯基底，其純淨乳香味能完美平衡熱帶水果的酸甜。
2. 四葉北海道十勝乳脂起司：這是起司類甜點（如四葉雲朵起司）的核心，提供濃郁卻不厚重的後韻。
3. 四葉北海道十勝鮮奶油35%：應用在需要極致化口性的產品，賦予甜點絲滑的結構。
4. 四葉特選鮮乳：作為甜點中液態比例的重要來源，確保了基底風味的純粹與乳香深度。
5. 四葉無鹽磅裝奶油：強化餅乾與蛋糕體的油脂香氣，確保在冷藏狀態下依然穩定。
6. 四葉北海道酪乳粉：提升產品的乳感層次，讓風味結構更加立體。





15款全品項甜點為哈荔椰慕斯、開心果圓舞曲、開心果莓果花園泡芙、雙黑金達克瓦茲、草莓櫻桃乳酪慕斯、起司葛芙蕾、焦糖香蕉慕斯、紅寶石巧克力夾心、芒果香柚洋梨慕斯、咖啡貝里斯瑪琳、莎弗亞蒂、果仁慕斯蛋糕、青檸芋派、四葉雲朵起司、加勒比海水果慕斯。

主廚特別強調，北海道乳製品具備穩定的脂肪結構，疊加熱帶水果（如芒果、香柚）能避免口感厚重疲乏，特別適合自助餐高取樣頻率的消費場景。

三、產品生命週期管理：從期間限定到常態供應

這場聯名企劃展現了靈活的產品線延伸策略，這對於經營街邊店或連鎖門市的業者極具參考價值。

- 明星單品的「常態化」：主廚分享，2024年聯名中有一款「奶酪產品」因受歡迎程度極高，從活動限定轉為常態商品，這證明了高品質原料能驅動長期的回購。
- 場域轉換與通路延伸：

- 發現西餐廳 (Buffet)：提供多達11款聯名甜點供旅客探索。

- 大廳酒吧 (Lobby Lounge)：精選哈荔椰慕、開心果莓果花園泡芙、焦糖香蕉慕斯、紅寶石巧克力夾心共4款明星產品，開發為「英式下午茶組合」，鎖定高單價、高質感的悠閒客群。

- 檔期差異化：Buffet的聯名雖然在9月底結束，但大廳酒吧的下午茶組合則會延續至2026年底，拉長了行銷的生命週期。

墾丁凱撒大飯店透過與四葉乳業的深度聯名，成功將甜點提升至「跨緯度的味覺旅行」層次。對於烘焙從業人員而言，這不僅是原料的應用，更是一場關於如何透過技術與敘事，重新定義「渡假甜點」價值的精彩演繹。



圖：墾丁凱撒 × 四葉乳業，冰火甜點季活動現場照片



LA ROSEMORE
Gérard Duboi
RE™

尋尋覓覓

原來你就是最合適的那一塊

愛情就像一場拼圖之旅，我們在茫茫人海中尋找，只為遇見那個能與自己完美嵌合的靈魂。這個情人節，我們將這份契合化作手工拼圖塔殼。

每一片塔殼都經過職人手工捏製，呈現獨特的拼圖線條。就像戀人之間，或許各有稜角，但只要遇見彼此，就能拼湊出最甜蜜的圓滿。今年，把這份「非你不可」的美味，送給心裡最重要的那個人吧。



- 45 大圓形拼圖塔殼
Puzzle Tart Shell
- 9個x5盤/盒
 - 16-20g
 - 75mm x 16mm

Vegan

Puzzle
Tart Shells
拼圖塔殼




CALLEBAUT®
 BELGIUM 1911

NEW

嘉麗寶新品

品味，是我們唯一的語言

MASTERS OF TASTE



75% 坦尚尼亞巧克力鈕扣
75% TANZANIA
Couverture dark chocolate



72% 委瑞內拉巧克力鈕扣
72% VENEZOELA
Couverture dark chocolate



70% 花韻巧克力鈕扣
70% FLEUR DE CAO
Couverture dark chocolate



70% 多明尼加巧克力鈕扣
70% DOMINICAN
Couverture dark chocolate



70% 聖多美巧克力鈕扣
70% SAO TOME
COUVERTURE DARK CHOCOLATE



67.4% 馬達加斯加巧克力鈕扣
67.4% MADAGASCAR
Couverture dark chocolate



65% 祕魯巧克力鈕扣
65% PERU Organic
Couverture dark chocolate



40% 迦納牛奶巧克力鈕扣
40% GHANA
Couverture milk chocolate





HAPPY Valentine's DAY

情人節的靈魂伴侶 —— 遇見命定的「可可」

如果浪漫有形狀，那一定是巧克力的樣子。它不僅僅是贈禮的慣例，更是一種情緒的開關。

研究說，巧克力能觸發大腦分泌快樂物質，就像愛情帶來的悸動。無論是帶著大人味的苦甜黑巧克力，還是充滿溫柔乳香的牛奶巧克力，每一種風味都代表一種愛情的樣貌。在這個專屬於愛的月份，我們邀請你放慢步調，與另一半（或者與自己）分享這份療癒。



嘉麗寶巧克力



過去100年以來，嘉麗寶一直堅持比利時頂級巧克力的品質。嘉麗寶專屬的可可豆烘焙師，貫徹一世紀的實踐理念，結合傳統與現代的精髓，精心焙製，發揮出可可豆最大的香味潛能。

在歷經數小時不間斷的研磨過程中，烘焙師以無比的耐心，力求精確無誤，他們必須對巧克力有極強的洞察力，知道巧克力風味在何時達到全面均衡，其成果自然無比精細、入口即溶，這就是嘉麗寶一貫不變的最高水準。在今天，嘉麗寶已然成為頂級比利時巧克力的代名詞，超高水準的品質與口味，深受各師傅的愛用。



瑞士蓮巧克力



1845年，Lindt 家族在蘇黎世創業，開始研發固態巧克力；1879年，Rodolphe Lindt 獨創“Conche”機器，發明出巧克力攪拌工藝，運用攪拌器長達78小時的研磨，讓巧克力產生滑順細緻的質地，入口即溶的巧克力自此應運而生，並風靡世界至今。

製作好的巧克力，要從揀選最佳的可可豆開始，Lindt 的巧克力大師們對可可豆極有研究，並遠從非洲及南美各地，精選最高品質的可可豆。160年來，用心地發展並改良獨特配方，造就了 Lindt 巧克力文化的獨特魅力。



梵豪登專業型巧克力



這場改變世界的革命始於1828年，在這之前，可可豆含有豐富的油脂，而難以製成固體形狀。梵豪登 (Van Houten) 發明了可可壓榨法的專利技術，第一個使用液壓機將可可脂從可可豆壓榨出來，讓可可豆的油脂降低，並運用此技術提煉出現今世人們所熟悉的可可粉。而這場革命並未結束，梵豪登持續投入研發，繼而發明鹼化可可粉技術 (Dutching)，此技術可去除可可中的酸澀，讓風味更加濃醇，且易與水及牛奶結合，製作出酸度較低的可可粉。這項創舉仍持續延續，梵豪登家族投入更多的技術研發，製造出各類調溫巧克力與代可可脂巧克力商品。



F1巧克力



一群雄心勃勃的巧克力專家，匯聚超過50年的技術開發和實際應用經驗，激發出LeBourne巧克力的概念。LeBourne巧克力均採用最優質的原料，以確保能符合客戶預期的口味。Le Bourne巧克力的生產是一項工藝，更有完備的食品衛生安全條件，堪稱是實驗室品質標準，製造全程皆以豐富的經驗，確保成品的最佳品質。



鑽石戒指(大)
編號:I5187
尺寸:4 x 5 cm
數量:150 pcs/盒
價格:NT\$ 1,000



鑽石戒指(小)
編號:I5186
尺寸:3 x 2.5 cm
數量:150pcs/盒
價格:NT\$ 800



禮物(大)
編號:I5185
尺寸:5 x 4 cm
數量:150 pcs/盒
價格:NT\$ 1,300



禮物(小)
編號:I5184
尺寸:2.2 x 2.5 cm
數量:200 pcs/盒
價格:NT\$ 950



玫瑰鏤空
編號:I5194
尺寸:直徑 4.5 cm
數量:100 pcs/盒
價格:NT\$ 860



白底黃蝴蝶
編號:DOF15W
尺寸:4.5 x 7 cm
數量:80 pcs/盒
價格:NT\$ 1,064



黑底黃蝴蝶
編號:DOF15B
尺寸:4.5 x 7 cm
數量:80 pcs/盒
價格:NT\$ 1,064



平面鏤空蝴蝶
編號:DOF14
尺寸:5.6 x 6.3 cm
數量:60 pcs/盒
價格:NT\$ 858



小紅線花
編號:I5193
尺寸:4 cm
數量:48 pcs/盒
價格:NT\$ 595



母子愛心
編號:I5188
尺寸:3.1 x 3 cm
數量:200 pcs/盒
價格:NT\$ 1,060



鏤空蝴蝶組合片(白)
編號:DOF13
尺寸:3.5 cm
數量:100 pcs/盒
價格:NT\$ 1,000



鏤空蝴蝶組合片(黑)
編號:DOF12
尺寸:3.5 cm
數量:100 pcs/盒
價格:NT\$ 1,000



小咖色康乃馨
編號:I5107
尺寸:3.5 x 3.2 cm
數量:48 pcs/盒
價格:NT\$ 552



HAPPY Mother's Day



母親節巧克力片(圓型)
編號:I5095
尺寸:直徑 5 cm
數量:192 pcs/盒
價格:NT\$ 1,344



母親節巧克力片(橢圓)
編號:I5096
尺寸:寬6 x 高3.5 cm
數量:192 pcs/盒
價格:NT\$ 1,344



母親節巧克力片(愛心)
編號:I5003
尺寸:寬5.6 x 高4 cm
數量:192 pcs/盒
價格:NT\$ 1,344



胖版愛心裝飾片
編號:DOG03
尺寸:寬4 x 高3.4 cm
數量:192 pcs/盒
價格:NT\$ 1,344



立體粉色康乃馨
編號:I5105
尺寸:5 x 4 cm
數量:28 pcs/盒
價格:NT\$ 840



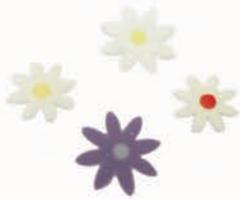
平面康乃馨
編號:I5106
尺寸:5 x 3.7 cm
數量:100 pcs/盒
價格:NT\$ 750



康乃馨蝴蝶愛心片
編號:I5182
尺寸:4.5 x 4 cm
數量:200 pcs/盒
價格:NT\$ 1750



母親節快樂 愛心粗體(粉底黑字)
編號:I50031
尺寸:5.1X3.8CM cm
數量:192pcs/盒
價格:NT\$1344



綜合小花八葉瓣
編號:DOG02A
尺寸:直徑 1.5 cm
數量:300 pcs/盒
價格:NT\$ 750



綜合小花五葉瓣
編號:DOG02
尺寸:直徑 1.5 cm
數量:300 pcs/盒
價格:NT\$ 750



媽媽側臉
編號:I5189
尺寸:高8.3 x 寬6 cm
數量:50 pcs/盒
價格:NT\$ 750



高跟鞋
編號:I5190
尺寸:3 x 3.4 cm
數量:150 pcs/盒
價格:NT\$ 780



我愛MOM
編號:I5181
尺寸:5 x 2.8 cm
數量:200 pcs/盒
價格:NT\$ 1240





產品編號:LEB201
 產品名稱:母親節插牌
 產品規格:27片x20張/包
 產品特點:防水·防油·抗凍·耐寒



LHA193
 典雅粉康乃馨裝飾



LHA191
 真愛紅康乃馨裝飾



LHA1132
 粉橘色康乃馨裝飾



LHA194
 粉鑽康乃馨裝飾

產品尺寸:10 x 6 cm 產品規格:100朵/盒



LHA192
 淡雅紫康乃馨裝飾



LFDT5-HT78.84PK
 PET心型底襯-粉紅金色



LFDT5-HT78.84RD
 PET心型底襯-紅金色

產品尺寸:8.5 x 7.8 x 1 cm 產品規格:100個/條; 5條/箱



● 法式杏仁可頌 ●

我想只要是喜歡吃可頌的朋友，一定對於法式杏仁可頌不陌生，如今甚至在一些甜點店中，也能發現這道經典可頌的出現。將直可頌從側面剖開，沾上蘭姆酒糖水，內外側皆擠上杏仁奶油餡料，表面撒上杏仁片，加上糖粉的點綴，就是一道完美的經典法式杏仁可頌。

巴黎香可頌麵團(12層可頌)	%
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發酵奶油(無鹽)	5
4.DM三井製糖 三溫糖SO	10
5.鹽	1.5
6.全蛋	5
7.水	45
8.新鮮酵母	4
合計	170.5
裹入奶油	54.7

材料	%
1.12層可頌	1個
2.杏仁餡	適量
3.藍鑽美國杏仁片	適量
4.蘭姆酒糖水	適量
5.瑪卡龍專用糖粉	適量



作法

A 放涼可頌



1. 取放涼的12層可頌。

B 整形



2. 取鋸齒刀，將可頌從側面剖開。



3. 沾上蘭姆酒糖水。



4. 擠上杏仁餡。



5. 蓋上另一半的可頌，擠上杏仁餡。



6. 撒上杏仁片。

C 烤焙



7. 撒上糖粉，

上下火190/160°C，烤焙12分鐘。



黑色陳列架 Black Display Rack

極簡黑化設計

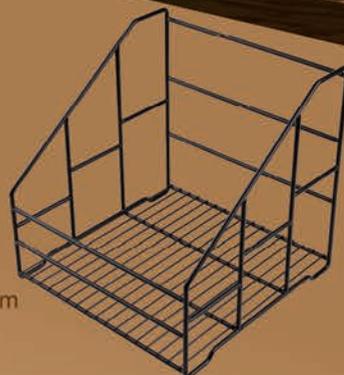
提升整體陳列質感，展現俐落有型的個性風格。

高強度碳鋼材質

結構穩定，不易凹陷變形，適合商業用陳列。

清晰呈現產品

開放式結構設計，聚焦麵包本體，
提升整體視覺吸引力。

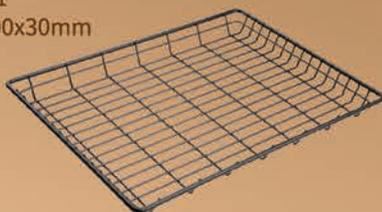


法國麵包籃

SN4596
300x300x300mm

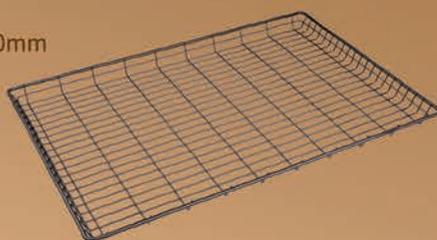
陳列網盤

SN1511
400x300x30mm



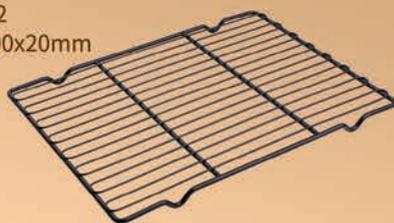
陳列網盤

SN1512
600x400x30mm



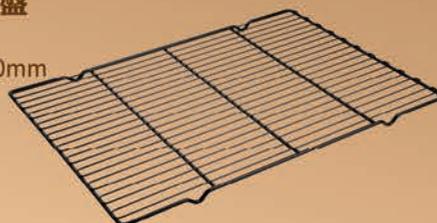
陳列平網盤

SN1552
400x300x20mm



陳列平網盤

SN1553
600x400x20mm



U型繞線

建議搭配烘焙紙/包裝使用



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



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

2026 03 月 March



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 +三	02 +四	03 元宵節	04 +六	05 +七	06 +八	07 +九
08 二+	09 廿一	10 廿二	11 廿三	12 廿四	13 廿五	14 廿六
				台北國際烘焙暨設備展 德麥 N124	台北國際烘焙暨設備展 德麥 N124	台北國際烘焙暨設備展 德麥 N124
15 廿七	16 廿八	17 廿九	18 三十	19 二月	20 初二	21 初三
台北國際烘焙暨設備展 德麥 N124		高雄 張長伍 師傅 馨想事成 母親節手作蛋糕分享會	台南 張長伍 師傅 馨想事成 母親節手作蛋糕分享會	嘉義 張長伍 師傅 馨想事成 母親節手作蛋糕分享會		
22 初四	23 初五	24 初六	25 初七	26 初八	27 初九	28 初十
		台中 張長伍 師傅 馨想事成 母親節手作蛋糕分享會	新竹 張長伍 師傅 馨想事成 母親節手作蛋糕分享會	台北 張長伍 師傅 馨想事成 母親節手作蛋糕分享會		
29 +-	30 十二	31 十三	04/01 十四	04/02 十五	04/03 十六	04/04 兒童節
		花蓮 張長伍 師傅 馨想事成 母親節手作蛋糕分享會	宜蘭 張長伍 師傅 馨想事成 母親節手作蛋糕分享會			

因逢連假，敬請提前備貨



2026 | 德麥 N124
台北國際烘焙暨設備展

日期：2026/03/12(四) - 03/15(日)
時間：10:00 AM ~ 6:00 PM (最終日展至 17:00 結束)
展覽首日(3/12)為專業參觀日，現場不售票，並恕不開放 12 歲以下孩童入場。

| 馨想事成，母親節手作蛋糕分享會 - 張長伍 師傅 / 報名條件：報名請洽德麥業務 |

03月17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
03月18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
03月19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
03月24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
03月25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
03月26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
03月31日(二) PM 06:00 - 09:00	花蓮 小東方烘焙材料行	(03)824-6923	花蓮縣吉安鄉仁里一街 141 號
04月01日(三) PM 06:00 - 09:00	宜蘭 食在幸福雪花餅(創始店)	0975-828-615	宜蘭縣五結鄉國民南路 5-15 號



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 新竹市北區警光路 40 號 電話：03-523-3068 傳真：03-523-3013
 嘉義營業所 600080 嘉義市西區育人路 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
 德麥芝蘭雅 電話：+86 400 825 9085 傳真：+852 2793-4586
 香港子公司 江蘇省無錫市鎮江經濟開發區芙蓉中四路 202 號 電話：+852 2342-6586
 馬來西亞子公司 香港九龍油塘高輝道 7 號，高輝工業大廈 C 座，2 樓 C5, C6 室 電話：+603-55258829 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 Permata 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 8188-6353

http://www.tehmag.com.tw

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw