

烘焙新訊

NO. 304

2026/04

April



BAKING
NEWS

Cover Story OCEAN BAKERY | 老闆 Shirley、Ying

中華郵政台北雜誌第7319號執照登記為雜誌交寄

發行：2026年04月 第304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



以極致酥皮工藝 打造南台灣的「海派」層次

堅持頂級原料與精湛技法，讓每一口酥脆都成為難忘的感官體驗

在高雄新興區民享街的巷弄內，一家以黑色調為基底、充滿神祕感的店面，正以其獨特的「酥皮魅力」席捲南台灣。Ocean Bakery由Shirley與Ying共同經營，不僅是一家麵包店，更是融合了咖啡、甜點與極致工藝的複合式空間。從甜點工作室到專精於維也納酥皮類產品，憑藉對品質的要求，在競爭激烈的烘焙市場中，開闢出一條屬於自己的道路。

從工作室到實體店：品牌靈魂的結緣與轉型

品牌誕生源於兩位主理人對烘焙的熱愛。Shirley早期營運甜點工作室，主打客製化蛋糕與各式甜點，Ying畢業後加入工作室，在長期合作中建立了深厚的默契。隨著工作室規模成長，決定將對「酥皮產品」的熱忱轉化為實體店面。

「當時高雄較少以單一品類、特別是酥皮類為主打的店，」Shirley分享創業初衷時提到，「酥皮產品其實有非常多層次的變化，不只是可頌而已。」為了讓顧客更深入認識酥皮的無限可能，選擇以可頌為核心，延伸出各式甜鹹產品。裝潢刻意選擇黑色調，讓食物在背景中更顯鮮豔與突出，如同草莓的鮮紅在黑色托盤上更顯誘人，展現出品牌獨特的視覺美學。



頂級原料與精湛工藝：萊思克奶油與「反折」的藝術

對於烘焙業者而言，原料的選擇決定了產品的上限。店內所有酥皮產品皆選用來自法國萊思克LESCURE AOP片裝奶油。Ying指出：「萊思克奶油擁有獨特香氣，且延展性極佳。對於需要多層次延壓的酥皮來說，表現非常穩定。」

在技法上採取了難度較高的「反折酥皮」法。相對於傳統的麵皮包覆油皮，反折法以「油皮包覆麵皮」進行折疊。操作程序更為繁瑣，但能帶來更好的斷口性與化口性，更為輕盈酥脆而不刮口。

這份堅持也體現在細節中。如店內的熱銷品「酥皮布丁塔」，追求薄如蟬翼的層次，整體口感更具空氣感。內餡僅使用蛋黃、鮮奶以及愛樂薇35%鮮奶油，捨棄香草籽或萊姆酒，呈現最純粹的蛋奶香氣。



獲獎肯定的明星產品：『500甜』巧克力可頌

眾多產品中，最能代表技術實力的莫過於榮獲「500甜」推薦的「巧克力可頌」。這款產品在製作上極致講究，選用黑騎士可可粉製作，顏色深邃帶有濃郁的乾果香氣，內餡夾入精選巧克力棒，每一口都能感受到由內而外的濃郁層次。

另一款在社群上掀起熱潮的人氣商品，則是視覺與味覺雙重享受的「明太子可頌」。有別於市面上僅在表面塗抹醬料的作法，將明太子壓入麵皮內，配合職人手持火槍，現場炙燒自製的明太子美乃滋的視覺衝擊感，讓產品在社群上具備極強的擴散力。



產品開發心法：融入台灣在地風味與季節感

儘管以法式酥皮技法為骨幹，在產品開發上卻展現了高度的在地化。勇於嘗試將「台灣味」融入酥皮中，例如以西式酥皮包覆蘿蔔絲的「蘿蔔絲酥餅」。Ying亦曾將家鄉宜蘭的金棗蜜餞融入國王派中，取代進口的柑橘糖漬果乾，讓法式節慶甜點多了幾分家鄉味。

未來佈局：前進旗津燈塔與台北烘焙展

面對第二年的營運，Ocean Bakery已有明確的擴張計畫。近期將進駐旗津燈塔，開設以外帶為主的門市。旗津的海洋景致與店名「Ocean」完美契合，希望能吸引更多遊客感受酥皮產品的魅力。今年三月也北上參加「2026台北國際烘焙暨設備展」，入駐「500甜」專區。提升品牌曝光機會外，更是與烘焙同好交流的舞台。

給烘焙職人的話：專注於自己的喜愛，成就共鳴

經營品牌最重要的是「做自己喜愛的東西」。當能發自內心地享受產品的口感與香氣時，那份熱誠自然會傳遞給客人。正如她們對萊思克奶油與愛樂薇鮮奶油的執著，或許在成本上是挑戰，卻是建立品牌護城河、提高顧客回購率的不二法門。

台北國際烘焙暨設備展



德麥食品

高速前行的烘焙新時代

—— 德麥食品2026台北國際烘焙展全紀錄與產業趨勢觀察

2026烘焙產業年度盛會——台北國際烘焙暨設備展(TIBS)——於3月12日至15日在台北南港展覽館一館圓滿落幕。四天展期中，人潮與商機同步升溫，各國品牌、設備與技術齊聚一堂，為年度市場風向定調。

在眾多展區中，德麥食品以「高鐵列車」為主題打造的展位，成為現場辨識度極高的亮點之一。不同於單純陳列商品，本次策展更強調產業整合與趨勢引導，透過品牌整合、主廚展演、新品首發與趨勢專區規劃，呈現一場屬於專業烘焙業者的實務型展示。對於無法親臨現場的業者而言，本報導將完整回顧展會重點與市場觀察。

「高鐵列車」策展語言

速度、整合與未來性

德麥食品(4F N124)首度以「高鐵列車」為展區核心意象。列車象徵產業高速發展的節奏，也隱喻供應鏈串聯的完整性——從乳製品、巧克力到冷凍麵糰與風味醬料，如同一節節車廂，彼此支援、共同前行。

這樣的策展思維，實則回應產業現況：原料價格波動、缺工壓力與產品週期縮短，使得單品競爭優勢難以長期維持。能否整合穩定供應鏈、取得國際技術支援與快速導入趨勢商品，已成為品牌穩定成長的關鍵。



50+ 品牌齊聚

一站式原料整合能力

本次展區匯聚超過50個國內外品牌，展現高度整合實力。



乳製品方面，包括法國愛樂薇Elle & Vire、萊思克LESCURE、日本四葉乳業、比利時嘉麗寶Callebaut巧克力、黑玫瑰冷凍食品（涵蓋各式塔殼、手製巧克力與馬卡龍）、貝朵冷凍麵糰；另包含多款風味醬料...等多元品牌，打造一站式專業資源平台，致力於提供高品質原物料和專業技術服務，支援烘焙與餐飲業者從原料選用到產品開發的各階段需求。

展會現場可觀察到，業者選材邏輯已明顯升級：除了品質穩定與價格考量外，更看重「可延伸性」與「應用技術支援」。品牌方不僅提供規格，更提供配方建議與示範應用，縮短店家測試時間與人力成本。

趨勢 主題專區



網羅20+市場熱銷烘焙產品

為協助業者掌握市場脈動，德麥食品特別規劃「趨勢主題專區」，集結20款過去流行與未來發展之熱門烘焙產品，包括排隊爆款杜拜巧克力Q餅、明太子麵包、飛碟焦糖泡芙、植優系列（餅乾、可頌和吐司）、咖哩麵包與斑蘭蛋糕等。同步推出《烘焙靈感流行產品手冊》，快速整理市場趨勢與熱銷方向，將單品熱賣因素拆解為結構、成本，協助業者從「跟風推出」轉向「策略性產品規劃」，協助業者提升產品創新力。

愛樂薇80週年



乳脂技術的多元應用

今年適逢法國愛樂薇Elle & Vire創立80週年，展會期間安排星級主廚現場示範，每日規劃三場限定展演。

- 3/12(四) 君悅酒店寶艾西餐廳主廚 羅偉洲(William Lo)：以愛樂薇烹飪動物性鮮奶油35%與酸鮮奶油，演繹《海陸鮮韻慢煮饗宴》餐飲展演。
- 3/13(五) 品牌大使、歐洲頂級糕點大師 Adrien DURAFFOURD：以起司甜點和丹麥麵包示範《美國乳脂起士三重奏》。
- 3/15(日) Pierre Hermé台灣行政主廚、品牌大使王家承(Jeffrey Wang)：以愛樂薇25%輕脂鮮奶油演繹三款法式甜點，透過現場優異的打發率、穩定性、輕盈的空氣感，完美凸顯堅果、水果與巧克力食材風味，打造《法式輕奢層次》。

業者能清楚理解不同乳脂比例在體積膨發、組織支撐與保存穩定度上的差異，為產品線細分提供依據。此餐飲及烘焙系列展演兼具技術與美味創意，為業者帶來實作靈感與產品應用示範。

萊思克奶油



萊思克

堅果甜點的層次延伸

3/14(六) 由吃吃喝喝Maison Gourmande法籍甜點師 Denis TREMOUILLERES示範使用萊思克LESCURE奶油，製作店內招牌「巧克力榛果國王派」等3款甜點。現場可見奶油可塑性與折層延展度直接影響成品酥脆度與蜂巢組織。對主攻可頌、丹麥與層次麵包的品牌來說，穩定油脂特性仍是品質關鍵核心。



嘉麗寶新品首發



單一產區巧克力的風味價值

比利時嘉麗寶巧克力 (Callebaut) 在烘焙展首次展示多款特色新品, 包括:

- 70% 花韻巧克力鈕扣: 酸甜苦平衡、花香馥郁, 適合製作蛋糕、餅乾等西點, 可謂最百搭的一款。
- 單一產區系列 (75% 坦尚尼亞、70% 多明尼加、65% 秘魯、72% 委內瑞拉、40% 迦納), 前三款與莓果類甜點最速配, 委內瑞拉適合製作堅果類甜點, 迦納則是擁有榛果香氣的滑順口感。
- EXTRA BRUTE醇苦高脂可可粉: 含22-24% 可可脂, 風味濃郁且穩定度高。相較一般市售可可粉僅10-12%可可脂, 富含多酚、礦物質等天然營養。適用於飲品、餅乾、裝飾等多元應用。



亦承風味醬日料職人示範

展現真食材風味力



德麥食品代理的「亦承風味醬」, 以真食材入味、無化學防腐劑、可常溫保存為特色。產品風味包含山葵、南洋風味、肉骨茶等, 廣受日料與烘焙料理職人青睞。人氣商品亦承山葵醬展現低溫研磨技術保留山葵顆粒、香氣與層次的表現, 顛覆一般對山葵過度嗆辣的刻板印象。展期亮點特邀「亦承風味醬」品牌代言人、《東京米其林指南》一星「壽喜燒割烹 日山」台北店料理長 王祥富, 於3/12 (四) 和3/14 (六) 12:00, 在餐飲展區示範山葵風味產品的多元應用。



植物基趨勢深化

一之軒 x 植優奶油聯名登場

知名烘焙品牌一之軒多年來推動全素生產線蓬勃發展, 致力於「健康、永續、環保、文明」四大核心理念, 其「優植學院」品牌至今已推出一系列全素無五辛的產品, 涵蓋麵包、蛋糕及伴手禮。

此次展會一之軒主廚 張世彬以植優奶油 (Be Better) 為主角, 一口氣研發雲朵生吐司、玫瑰花吐司、丹麥杜拜開心果捲、丹麥烤地瓜... 等12款聯名創意麵包。其1月榮獲法國世界盃麵包大賽 (Coupe du Monde de la Boulangerie) 亞軍作品, 以台北101為靈感的「國家特色」造型麵包, 亦使用植優奶油製作, 融入台灣金棗和薰衣草內餡, 並首度於烘焙展公開曝光。

植優奶油 (Be Better) 是一款由歐洲主廚設計，專為廚師打造的新一代奶油替代品。採用乳油木果油、椰子油、葵花子油天然植物油製成，無乳製品、乳糖、人工添加物，具高塑性與穩定性，適合可頌、丹麥等層次烘焙需求，為植物基烘焙提供優質替代方案。



▲ 一之軒烘焙行政主廚 張世彬、德麥食品總經理 吳文欽、一之軒創辦人兼董事長 廖明堅、一之軒永續文化事業處長 廖珮綺 (由左至右)

展後觀察

三大產業關鍵方向

回顧本屆展會，可歸納三項明顯趨勢：

1. 高端原料細分化：單一產區、不同乳脂比例產品將更明確區隔客群。
2. 製程效率優先：冷凍半成品與穩定餡料幫助門市降低人力依賴。
3. 植物基與鹹味創新並行：擴大消費族群與用餐時段。



▲ JOYGELATO 是專業冰淇淋原料品牌，致力於簡化製作流程，提供高品質、義式傳統風味的冰淇淋與半凍冰糕 (Semifreddo) 基底。

展覽雖已落幕，但產業列車並未停靠。對烘焙業者而言，真正的價值不在於看見多少新品，而在於如何將展會中的技術與趨勢轉化為門市銷售力與品牌競爭力。2026年的烘焙賽道，速度更快、選擇更多。當市場列車高速前行，唯有持續優化原料結構與產品策略，方能在下一站之前，穩穩站上屬於自己的月台。



1. Bridor 冷凍麵團 - 選用100%法國在地奶油與優質小麥粉，堅持法國原廠精工生產，完美還原道地法式酥脆口感，品質穩定卓越。
2. 黑玫瑰極薄花瓣塔殼 - 外型如黑玫瑰般高雅綻放，全素配方兼具健康與視覺張力。成品拆封即用，為甜點創作增添奢華層次。
3. 黃油年糕 (冷凍成品) - 冷凍熟化成品，隨取隨用。省去備料與製作工時，是在控管人力成本下，維持餐點水準的最佳解決方案。
4. 中秋餡料 - 多元風味餡料一站式供應，讓中秋禮盒的研發兼具便利性與獨特性，輕鬆打造差異化商品。



「麵包界奧斯卡」

Coupe
du Monde
BOULANGERIE

Edition 2026

榮耀背後的極限挑戰

專訪一之軒主廚 張世彬，解析世界盃麵包大賽亞軍之路與烘焙新篇章

被譽為「麵包界奧斯卡」的法國世界盃麵包大賽 (Coupe du Monde de la Boulangerie)，台灣代表隊張世彬、高洪崐、彭心柔師傅，在武子靖教練帶領下，於法國時間2026年1月21日晚間 (台灣時間22日凌晨)，從10國參賽隊伍中勇奪亞軍。

當台灣隊再次站上世界舞台，這不僅是技術的勝利，更是一場關於意志與臨場應變的極致展現。在烘焙業界打拼24年、參與國際賽事長達15年的一之軒主廚 張世彬 (以下簡稱阿彬師傅)，臨危受命接下「救火」任務，在資源與時間極度匱乏的挑戰下，與隊友共同為台灣烘焙史寫下新篇章。

臨危受命的「救火」任務 | 三週集訓與六次團練的極限對決

本次台灣隊的備賽過程堪稱「史上最坎坷?」。在賽前三週，原定選手退賽、教練退出，整體團隊幾乎面臨解體。阿彬師傅在糕餅公會的拜託下，毅然排開所有行程、取得老闆支持投入賽事。

團隊面臨經費不足、時間緊迫與強敵環伺...等窘境下，阿彬師傅展現豐富的賽事經驗，決定採取「捨棄移地訓練、強化國內專注度」的策略。他分析指出，移地訓練雖能適應環境，但時差與陌生的溫濕度常導致練習效果不彰，甚至折損信心。

「我們選擇把最後一次練習留在台灣練到最極致，直接去法國比賽，」在僅有的六次團練中，團隊沒有漫長的磨合期，直接進入高壓的模擬賽狀態。這不僅考驗著選手的技術底蘊，更考驗著身為團隊核心的阿彬師傅，如何將過去三次參加世界大賽的經驗，快速傳承給初次參賽的隊友。此外，武子靖教練在團練過程中的陪同與修正調整，也是團隊拿下亞軍的致勝關鍵。



技術定位 | 將「台灣語言」轉化為國際評審的共通觸感

本屆賽事主題為「國家最偉大的發明」，團隊作品巧妙結合了台北101、珍珠奶茶及半導體晶片等台灣意象，展現深厚的烘焙技術與文化特色。阿彬師傅負責「甜麵包」項目，為了讓國際評審記住台灣，必須選擇具備高度辨識度的標誌。最終決定挑戰以台北101大樓作為「國家特色」麵包的造型，以大會指定的「法國萊思克LESCURE AOP奶油」，製作布里歐修(Brioche)吐司，展現細緻的乳香與鬆軟組織。

內餡選擇宜蘭在地金棗作為101作品的核心風味，為了強化視覺印象，在作品前以糖粉撒出「台灣島嶼」的輪廓，連結作品與國家的文化關聯。



創新技術操作 | 針對高壓環境進行了兩大創新

噴砂技法的應用：不同於傳統常見的撒粉裝飾，本次團隊採用創新噴砂技法，增加作品的細膩度與視覺深度，深獲國際評審好評。

攪拌工序的彈性調整：為了節省設備佔用時間，應對長達8小時現場製作時間（外加2小時前置作業）的馬拉松式比賽，採取縮短攪拌時間、運用自然發酵拉出麵筋品質的技法。不僅提升了生產效率，也賦予麵包更深層的風味與保水性。

此外，阿彬師傅更帶著養了20年的老麵（酵母）出征。即便面臨長途飛行與環境菌群感染的風險，他仍堅持以個人獨有的風味配方，守護作品的技術靈魂。

產業觀察 | 「國際烘焙賽事」轉向「全素新趨勢」

獲獎後阿彬師傅並未停下腳步，他觀察到全球烘焙界正經歷一場深刻的變革。他指出，全素烘焙已成為國際賽事新趨勢，法國世界盃甜點大賽(Coupe du Monde de la Pâtisserie)在30週年時(2019年)，首次將「全素盤式甜點」列為正式項目，不僅考驗烘焙師對非蛋奶食材的技術掌握，並融合創新技術、健康理念與環境永續的趨勢。



BE BETTER MY FRIEND.



未來使命 | 傳承後輩並致力於「優植烘焙」

「這面獎盃讓我感覺使命更大了，阿彬師傅感性表示，除了提攜後進參與國際賽事，他現在更致力於推動「全植烘焙」，並分享自己轉向純素飲食已餘三個月，並發現植物性食材能展現出更純淨的風味。

事實上「一之軒」多年來致力於推動優植烘焙，其「優植學院」品牌已推出一系列全素無五辛的產品，涵蓋麵包、蛋糕及伴手禮。近期阿彬師傅更以「植優奶油 (Be Better)」為主角，一口氣研發雲朵生吐司、玫瑰花吐司、丹麥杜拜開心果捲、丹麥杜拜花生捲...等12款聯名創意麵包，首度於烘焙展公開曝光。

給業者的建議 | 找回對烘焙的「熱情」與「好奇心」

針對台灣烘焙產業的未來，阿彬師傅坦言，雖然台灣選手實力早已被世界看見，但國家級的栽培與資源投入仍顯不足，選手往往需仰賴個人熱情或公司資助。他鼓勵同業，不要僅將烘焙視為一份工作，而要將其視為志業。「要對食材有熱情，不論是面對強勁的對手如韓國、日本或法國，台灣都有其獨特的技術面可以被看見，」阿彬師傅強調，隨著「全植系列」的興起，台灣業者應積極轉型，跟上世界的脈動。

這次的亞軍獎盃，是阿彬師傅24年職人生涯的里程碑，也是台灣烘焙接軌國際趨勢的起點。從這場極限挑戰中，我們看到的除了一流的技術，更是一位大師如何在高壓環境下，守護對土地的情感與對未來的遠見。



食話實說

食物的話
——誠實的說



文章參考來源

作者 / BB

鮮乳 → 牛乳

衛生福利部食品藥物管理署於2025年6月3日公佈，將修正『鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定』，名稱並修正為『食用動物乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定』。

其中第二點及第三點第一款最早於2026年7月1日起生效。

其中最主要改變的地方為規定用詞『鮮乳』將改為『食用動物乳』，標示的部分則需將原本名為鮮乳/鮮奶之名詞改為『牛乳、羊乳、○(其他動物)乳』等。除非來自台灣本地乳源並取得中央農業主管機關核發之『鮮乳標章』，或農產品生產及驗證管理法之『驗證標章』者，始得標示為『鮮乳』。

若動物乳或其乳製品若經過乳脂肪調整，需要標示『乳脂肪經調整』或其他等同意義字樣；其調整後之乳脂肪含量符合中華民國國家標準(CNS)者，得逕以『全脂』、『低脂』、『脫脂』或其等同意義字樣標示之。

若動物乳或其乳製品若經過乳糖調整，需要標示『乳糖經調整』或其他等同意義字樣；其調整後之乳糖含量符合規定者，得逕以『低乳糖』、『無乳糖』或其等同意義字樣標示之。

經強化的乳製品則於產品品名或外包裝明顯處標示『強化』字樣。

食用動物乳、強化食用動物乳、保久乳、強化保久乳、調味乳、保久調味乳、乳飲品及保久乳飲品產品，應於包裝明顯處以中文標示保存期限及保存條件。

液態乳製品需於明顯處額外標示規定字樣者，依照產品的體積有各自不同的字體長寬規定需遵守，且顏色皆應與包裝底色明顯不同。

產品體積(ML)	字體長寬(CM)
300 以下	各0.4以上
301至600	各0.8以上
601 以上	各1.2以上

另提醒，如產品以『乳』字樣作為產品品名，例如：『○○初乳』，且外包裝標示佐以乳牛牧場圖案，惟該產品乳含量未達50%以上，如經綜合研判後，易使消費者誤解為乳品，則係違反食品安全衛生管理法第28條之規定。

【溫馨小叮嚀】

新制法規即將正式上路，別忘了提前檢查並修改相關標示，確保作業順利銜接！

APRIL 22

EARTH DAY

回歸本源 與地球共好

每年的4月22日是世界地球日(Earth Day)。對於身處產業上游的我們來說，這不僅是一個標記在日曆上的節日，更是一份深植於核心的經營契約。原物料是所有產品的起點，正因如此，我們深知每一次採購、每一道加工工序，都對環境有著舉足輕重的影響。



1 OATLY精品咖啡師燕麥奶

帶出咖啡的自然香氣和味道(花香和果香)淡淡的燕麥香和甜味

甜度	████████
濃厚度	████████
燕麥味	██████
咖啡餘韻	████████

2 OATLY咖啡大師燕麥奶麥柔版

甜度和咖啡風味完美融合，打造綿密細滑的質感。

甜度	████████
濃厚度	████████
燕麥味	██████
咖啡餘韻	████████



OATSIDE

OATSIDE職人燕麥植物奶

100%植物性，無反式脂肪，無乳糖，少糖，使用烘烤過的澳洲燕麥，創造最絲滑綿密的微泡。



歐瑞仕咖啡師杏仁奶

歐瑞仕咖啡師杏仁奶，專為咖啡而設。奶泡細緻綿密，色澤如緞面絲綢微微閃爍。杏仁堅果散發奶油般香氣，口感柔和，清爽微甜。

(開封後冷藏5天內用完)



Hanamaruki

液態鹽麴

鹽麴擁有極佳的滲透力，內含天然發酵酵素，能溫潤地轉化食材質地，使其達到恰到好處的軟嫩飽滿，卻不失應有的嚼勁與層次。

BE BETTER MY FRIEND.



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)

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。
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。





Hanamaruki

鹽麴輕盈系午茶

擁有百年以上製麴經驗的天然發酵調味料



鹽麴果漾西芹思慕雪

セロリとフルーツのスムージー



材料

西洋芹	50g
白葡萄柚(去皮去籽)	140g
鳳梨(切塊)	120g
水	100ml
日本Hanamaruki液態鹽麴	10ml

作法

1. 食材切片處理：

將西洋芹、葡萄柚與鳳梨分別洗淨，並切成適合果汁機攪拌的大小。

小撇步：西洋芹可先撕除表面粗纖維，口感會更細緻。

2. 攪拌均勻：

將處理好的水果與蔬菜放入果汁機中，倒入水與液體鹽麴。

3. 完成盛杯：

果汁機攪拌至質地呈現滑順狀態。最後倒入玻璃杯中，即可飲用。

烹調時間

5分鐘

醃製時間

0小時

材料份數

2人份

鹽麴長崎蛋糕優格杯

ヨーグルトトライフル



材料

原味優格	150g
日本Hanamaruki液態鹽麴	10ml
蜂蜜蛋糕	適量
綜合水果 (草莓、奇異果、柳橙等)	適量

裝飾/新鮮薄荷葉

作法

1. 調製優格基底：

將10ml液體鹽麴加入150g原味優格中，充分攪拌均勻。

小撇步：鹽麴能中和優格的尖銳酸味，使其口感更圓潤濃郁。

2. 食材分切準備：將長崎蛋糕切成約1cm的小方塊。

將各類水果洗淨、去皮後，同樣切成約1cm的方塊備用。

3. 組合與裝飾：取透明玻璃杯或容器，依序放入長崎蛋糕塊、調味優格以及繽紛水果塊。

你可以根據喜好重複堆疊層次。

最後依口味淋上少許蜂蜜，並放上薄荷葉點綴即可完成。

烹調時間

5分鐘

醃製時間

0小時

材料份數

2人份

Love you
mom!

蜜桃洋梨

甜蜜感恩：
母親節的甜點饗宴



杏仁比斯其 40×60cm:1盤 單位(g)

美國藍鑽杏仁粉	220g
瑪卡龍專用糖粉	180g
全蛋	300g
蛋黃	60g
蛋白	200g
DM 三井製糖 上白糖JH	70g
鑽石牌低筋麵粉	60g
愛樂薇發酵無鹽奶油	50g

奶油起司 單位(g)

蛋黃	75g
DM 三井製糖 上白糖JH	134g
水	40g
愛樂薇法國乳脂起士	380g
愛樂薇酸鮮奶油	40g
金牌吉利丁粉	10.5g
愛樂薇動物性鮮奶油35%	500g

洋梨凍 單位(g)

樂比冷凍洋梨果泥	650g
樂比冷凍檸檬果泥	26g
洋梨白蘭地	13g
細砂糖	90g
金牌吉利丁粉	13g
愛迪亞洋梨餡	適量

蜜桃凍 單位(g)

樂比冷凍白桃果泥	645g
樂比冷凍檸檬果泥	33g
細砂糖	90g
金牌吉利丁粉	13g
愛迪亞水蜜桃餡	適量

蜜桃洋梨慕斯 單位(g)

樂比冷凍白桃果泥	125g
樂比冷凍洋梨果泥	200g
金牌吉利丁粉	17g
愛樂薇動物性鮮奶油35%	350g
荷蘭義大利蛋白霜	215g
蛋白	100g
水	67g
DM 三井製糖 上白糖JH	200g

紅莓DOUBLE CHEESE

甜蜜感恩：
母親節的甜點饗宴

Happy
Mom's day

起司麵糊

單位(g)

四葉北海道十勝乳脂起司	1000g
愛樂薇酸鮮奶油	100g
細砂糖	300g
玉米粉	40g
海藻糖	60g
全蛋	300g
蛋黃	60g
愛樂薇動物性鮮奶油35%	300g

卡邦生乳起司

單位(g)

愛樂薇馬斯卡邦起士(藍)	600g
愛樂薇酸鮮奶油	400g
細砂糖	200g
水	64g
蛋黃	102g
細砂糖	48g
金牌吉利丁	32g
香草精	3g
愛樂薇動物性鮮奶油35%	730g
樂多100%檸檬汁	20g

奶油康布酥

單位(g)

愛樂薇發酵無鹽奶油	1125g
T55 冠軍比賽法國專用粉	1400g
瑪卡龍專用糖粉	624g
蛋黃	90g
海鹽	15g
香草精	10g

森林莓果凍

單位(g)

樂比冷凍覆盆子果泥	280g
樂比冷凍草莓果泥	520g
樂多100%檸檬汁	24g
細砂糖	112g
海藻糖	24g
德麥金牌吉力丁粉	18g
水	90g
樂比冷凍綜合莓果粒	300

餅乾底

單位(g)

奶油康布酥	150g
愛樂薇發酵無鹽奶油	40g
黃金蕎麥脆片	30g

Happy Day



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



LFDTS-HT78.84PK
 PET心型底襯-粉紅金色



LFDTS-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





3D粉蝶造型巧克力裝飾

編號:UDDL77504

尺寸:3 x 3.5cm

數量:120個/盒; 6盒/箱



盛開玫瑰巧克力裝飾

編號:UDDL77397

尺寸:寬直徑80;高45mm

數量:11 pcs/盒



紅玫瑰造型巧克力裝飾

編號:UDDL77561

尺寸:寬直徑45;高30mm

數量:15 pcs/盒



黑玫瑰造型巧克力裝飾

編號:UDDL77491

尺寸:寬直徑45;高30mm

數量:15 pcs/盒



櫻花造型巧克力裝飾

編號:UDDL78326

尺寸:寬25mm

數量:120個/盒; 6盒/箱



粉白色花環巧克力風味裝飾

編號:UDDL77680

尺寸:寬60mm

數量:30個/盒; 6盒/箱



玫瑰花瓣造型巧克力裝飾

編號:UDDL48174

尺寸:45 x 30 mm

數量:200公克/盒; 6盒/箱



粉紅小花造型巧克力裝飾

編號:UDDL78223

尺寸:32 mm

數量:302片/盒; 6盒/箱





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:D0F15W
尺寸:4.5 x 7 cm
數量:80 pcs/盒
價格:NT\$ 1,064



黑底黃蝴蝶
編號:D0F15B
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:D0F14
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:D0F13
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:D0F12
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



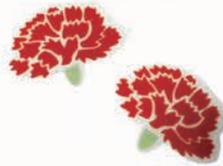
母親節巧克力片(愛心)
編號:I5003
尺寸:寬5.6 x 高4 cm
數量:192 pcs/盒
價格:NT\$ 1,344



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



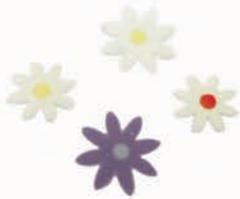
平面康乃馨
編號:I5106
尺寸:5 x 3.7 cm
數量:100 pcs/盒
價格:NT\$ 750



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



點「金」成金

明太子醬如何成為您菜單上的流量密碼？

從日式居酒屋的靈魂蘸醬，到西式烘焙的爆款內餡，明太子醬正以其獨特的「鹹、鮮、香」橫掃餐飲市場。作為您的研發夥伴，我們提供的明太子醬具備卓越的抗凍性與耐熱穩定度，無論是高溫烘烤還是冷食抹醬，都能維持完美的成色與風味。加入我們，探索明太子醬在多元場景下的獲利可能。



助宗鱈明太子

- 冷凍保存，開袋即用，純助宗鱈明太子
- 專業廠家製造，正統風味、色澤鮮明、口感濃厚
- 規格：500g / 包 x 20包 / 箱



創味食品

創味明太子美乃滋白醬

- 常溫保存，開袋即用（開封後要冷藏）
- 添加白醬，別於同業，多種用途，可耐炙燒
- 純正明太子使用，日式美乃滋基底
- 規格：0.3公斤 / 包 x 20包 / 箱

QNS0109



・明太子芝士可頌・

將直可頌做出不一樣的變化，結合明太子醬、黑白芝麻，做出豐富的層次感，增添口味的變化也讓酥脆的可頌，創造出鹹口味的味蕾享受。

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. DM三井製糖 三溫糖	8
4. 鹽	2
5. 皇家麥芽精	0.5
6. 法國愛樂薇動物性鮮奶油	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	1250
2. 裹入奶油	393
3. 全蛋液	適量

材料	%
1. 16層可頌	1個
2. 創味明太子醬	20
3. 黑白芝麻	2



作法

A 放涼可頌



B 整形



1. 取放涼的16層可頌。
2. 取鋸齒刀，將可頌從側面剖開。



3. 擠入明太子醬。
4. 蓋上另一半的可頌，擠上明太子醬。
5. 撒上黑白芝麻。
6. 上下火190/160°C，烤焙12分鐘。



三能食品器具

通過多重品質把關 安心接觸食材



矽膠刮刀·橡膠刮刀·塑膠刮版
打蛋盆·打蛋器·塑膠杯·塑膠夾

符合 LFGB 歐洲食品級檢測標準

內部品質檢測系統 × 第三方 LFGB 測試



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



北區業務



中區業務



南區業務

Happy Mother's Day



變頻式蛋糕攪拌機



蛋糕水平切割機



迷你台車爐



紅外線烤爐

SINMAG

總公司/工廠：新都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
04月
April

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
29 ⁺⁻	30 ⁺⁼	31 ⁺⁼	01 ^{十四}	02 ^{十五}	03 ^{十六}	04 ^{十七·兒童節}
因逢連假，敬請提前備貨						
05 ^{十八·清明節}	06 ^{十九}	07 ^{二十}	08 ^{廿一}	09 ^{廿二}	10 ^{廿三}	11 ^{廿四}
因逢連假，敬請提前備貨						
12 ^{廿五}	13 ^{廿六}	14 ^{廿七}	15 ^{廿八}	16 ^{廿九}	17 ^{三月初一}	18 ^{初二}
19 ^{初三}	20 ^{初四}	21 ^{初五}	22 ^{初六}	23 ^{初七}	24 ^{初八}	25 ^{初九}
26 ^{初十}	27 ^{十一}	28 ^{十二}	29 ^{十三}	30 ^{十四}	05/01 ^{十五}	05/02 ^{十六}
因逢連假，敬請提前備貨						



掌握德麥趨勢，預見烘焙未來

與流行指標同步前進
讓我們將每一份靈感
轉化為引領潮流的美味實力



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
德麥之蘭雅
香港子公司
馬來西亞子公司

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

美國子公司
印尼子公司

No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia.
18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA
Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420

新加坡子公司

21 WOODLANDS CLOSE#04-29 PRIMZ HUBS (ROOM3) SINGAPORE 737854

電話：+62 21 64719599
電話：+65 8188-6353
http://www.tehmag.com.tw

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

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

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

傳真：+1 626 655 0659

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw