

烘焙新訊

NO. 305

2026/05

May



BAKING

NEWS

Cover Story 生日盪高俱樂部 | 老闆 彭皓、福哥

中華郵政台北雜誌第7319號執照登記為雜誌交寄

發行：2026年05月 第305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



職人精神與魔幻美學的碰撞： 走進「生日盞高俱樂部」的快樂經營哲學

在競爭激烈的烘焙市場中，如何在品牌形象與產品實力間取得平衡，是業者共同的課題。位於淡水新市鎮的「生日盞高俱樂部」，以幽默的諧音命名吸引眼球，卻在原料選用與工藝技術展現了極致的嚴謹。從「漢堡造型蛋糕」的視覺衝擊，到「鹽奶油捲」的細膩斷口性，成功在偏僻的選址中創造出「酒香不怕巷子深」的經營實績。

諧音背後的品牌定調：以「歡樂」為核心的俱樂部文化
「生日盞高俱樂部」的名字源於「生日快樂歌」的諧音，老闆彭皓與福哥希望營造出一種「俱樂部」的歡樂氛圍。品牌核心專攻「造型蛋糕」。老闆認為，烘焙店的蛋糕櫃應該具備魔力，讓顧客進門時發出驚嘆，這種視覺上的愉悅感是建立品牌忠誠度的第一步。

雖然以蛋糕為品牌核心，但在產品線佈局上，由專精麵包的福哥與蛋糕研發的主廚聯手，打造出「蛋糕」與「麵包」雙主軸的營運模式，透過多元的產品選擇，滿足顧客從日常消費到節慶需求的全方位體驗。

頂級原料的硬核實力：打造產品的「斷口性」與「層次感」

1. 明星商品鹽奶油捲：追求卓越的「斷口性」

「鹽奶油捲」系列選用日本nippon製粉（鷹牌、拿破崙），追求麵團的保濕度與細緻感。

人氣商品前三名為「鹽奶油捲」、「珍珠脆糖奶油捲」和「明太子鹽捲」，強調與市場區隔。試過全台多家產品，最終鎖定良好的「斷口性」作為核心競爭力。烘焙時融化奶油條讓麵糰在烘烤時產生「半煎炸」的效果，創造出底部酥脆、內層柔軟、具備咀嚼感的豐富層次，吃完不會感到胃部疲累。

2. 乳製品與巧克力等原料的多重運用

全店統一使用法國愛樂薇（Elle & Vire）鮮奶油。巧克力產品則選用嘉麗寶（Callebaut）巧克力，確保甜點具備層次分明的苦甜深度。此外，明太子鹽捲嚴選優質「助宗鱒明太子」，口感濃厚不噁口。



明太子鹽捲

鹽奶油捲

市場趨勢的「差異化」：杜拜巧克力與鹽捲的結合

在產品開發上展現了極高的市場敏銳度，卻不盲目跟風。面對近期火熱的「杜拜巧克力」趨勢，並未直接複製市售的巧克力Q餅，而是將其核心元素—卡達伊夫絲(Kadayif)拌入開心果醬並融合可可卡士達醬，轉化為鹽奶油捲的夾心，推出「敲開心可可卡士達鹽捲」。既保留鹽捲品牌優勢，又藉由流行元素為產品「賦能」，成功在話題熱度上取得差異化優勢。

此外，「焦糖脆餅卡士達泡芙」酥脆外殼灌入香濃滑順的卡士達和愛樂薇鮮奶油內餡，亦是店內人氣甜點。



焦糖脆餅卡士達泡芙



指尖流轉間的純粹與用心，將職人手作的溫暖質感，注入每一份現烤出爐的甜蜜風景。



我是漢堡哥



視覺系蛋糕的實力派：從「漢堡哥」到節慶戰略

品牌的代表作「漢堡哥」水果千層蛋糕，不僅具備高度的拍照吸睛力，在內餡更是誠意十足，採用新鮮水果與特製烤布丁。這種「好看又好吃」的堅持，是維持高回購率的關鍵。

我是媽堡



母親節限定蛋糕：獨特吸睛造型擄獲媽媽芳心

- 媽堡：延續「漢堡哥」的經典內餡，換上粉色可愛外觀。
- 戴珍珠耳環的麻麻：結合新鮮草莓與芋泥奶凍，並以造型呈現溫潤感。
- 愛媽3000遍：以雙層新鮮水果打造純粹的美味。粉紅愛心造型點綴康乃馨巧克力飾片和緞帶，完美傳達情意。

我是戴珍珠耳環的麻麻



非典型選址與空間美學：60坪店空間的經營邏輯

「生日盪高俱樂部」選址於淡水新市鎮較為偏僻的地段，人潮雖不如老街，但換取了較低的租金壓力，讓經營者有更多餘裕投入產品質量的提升。

空間設計走美式風格，店內的清水模質感牆面為老闆親自施作，透過三道繁複的噴漆、抹平、刮光工序，營造出獨特的粗獷美學。

我是愛媽3000遍



品牌初心的終極詮釋：讓快樂成為日常

「生日有限，快樂無限∞」。相較於市場上強調稀缺的「限定」，每年僅有一次的生日更顯珍貴。「生日盪高俱樂部」將這份獨特轉化為日常可感的快樂體驗，讓慶祝不只存在於特定時刻，而是一種生活態度。

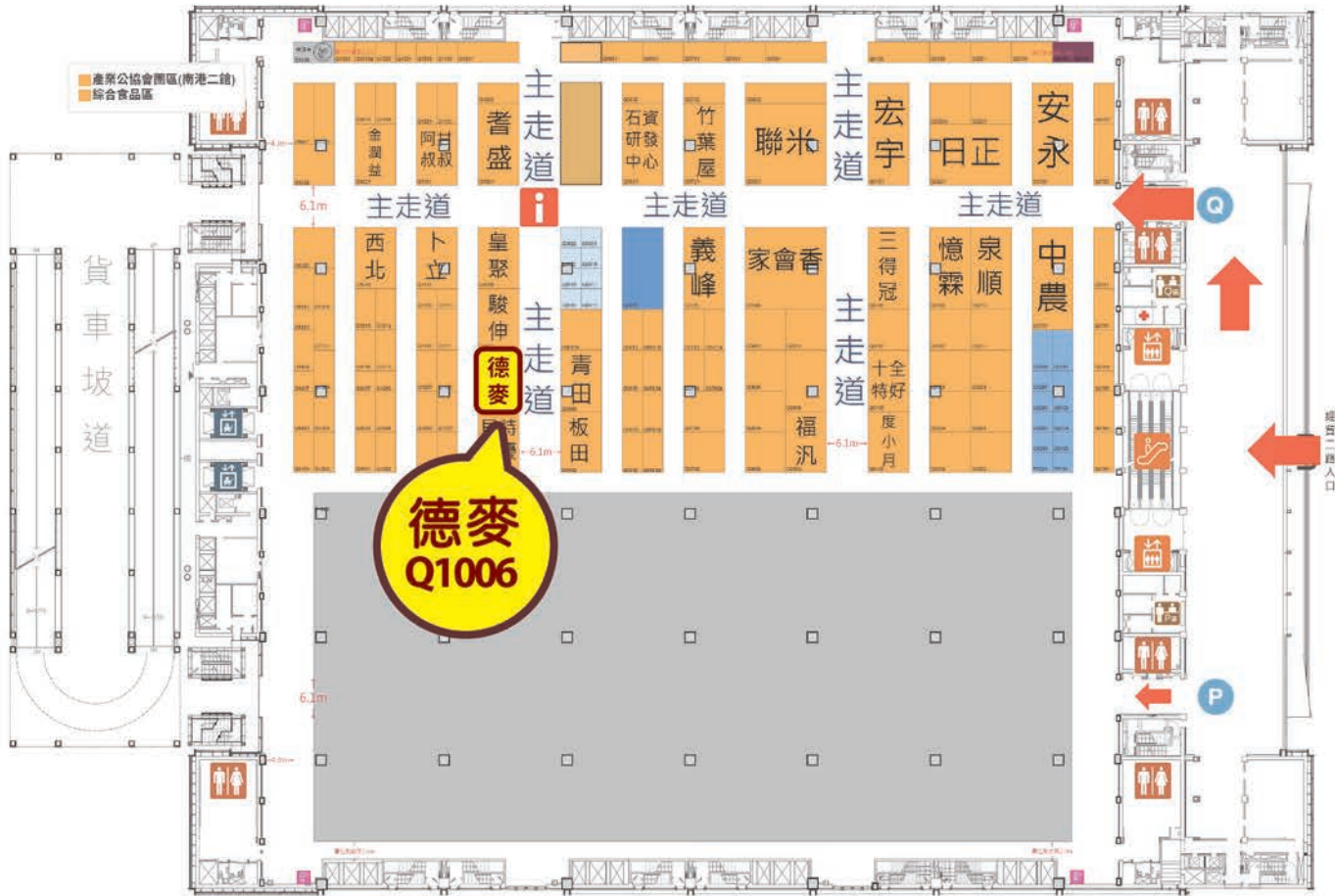
品牌成功關鍵在於持續深化產品力與體驗感，從原料、工藝到視覺與空間皆精準到位。也因此，即使位於偏遠地段，仍能吸引顧客專程前往，成為心中不可取代的「俱樂部」。

FOOD TAIPEI
FOOD TAIPEI
FOOD TAIPEI

台北國際食品系列展
台北國際食品展覽會
FOOD TAIPEI

2026.06.24-27

南港展覽館2館1F



- 攤位編號: Q1006
- 展覽期間: 2026.06.24-27 誠摯邀請您一同來現場交流!

在永續浪潮席捲全球的今日,德麥於今年食品展以「精準食代·綠色智慧」為核心策展主軸,深度詮釋烘焙與食品產業的轉型關鍵。我們不再僅止於美味的追求,更將高效運作與節能減碳。

「不僅是烘焙的推手,更是永續的夥伴。」

記得來德麥攤位

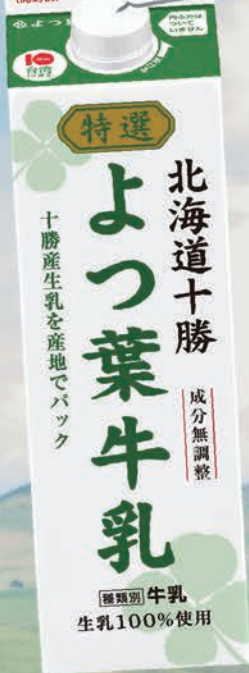
攜手打造一個低碳、高效且永續的食品產業生態圈。

よつ葉



One-step
旋蓋包裝新登場!

有效日期
(開封前)



北海道四葉牛乳

在台

10TH

十年的堅持，成就每一口的純淨



德麥食品股份有限公司 | 新北市五股區五權五路31號

· 台北 02-2298-1347 · 宜蘭 03-931-5823 · 台中 04-2359-2203 · 嘉義 05-236-6298
· 高雄 07-397-0415 · 台南 06-273-7250 · 新竹 03-523-3068 · 花蓮 03-824-6023

官方網站



粉絲專頁



德麥串聯產地與餐桌 開啟島嶼風味的跨界對話

名廚小聚以「島嶼再發現」為題，結合料理、調飲與食品科學觀點，
從在地原料出發，探索餐飲產業的創新應用

島嶼風味再發現：從土地出發的跨界對話

名廚小聚今年首場講座以「島嶼再發現 | 土地，讓五穀成為風味載體」為主題，
邀請Bar TCRC創辦人暨調酒師 黃奕翔、予島創辦人暨主廚 楊柏偉，以及東海
大學食品科學系副教授 邱致穎，並由飲食文化研究者 徐仲共同對談，從穀物特
性、風味設計到產業趨勢，展開一場橫跨料理、調飲與食品科學的深度交流。

講座以「土地」為核心，強調在地原料不僅是食材來源，更是風味創作的起點。
透過跨界觀點，啟發餐飲業者重新思考原料應用與產品研發的可能性。

在地原料實踐：從體驗走向應用

「德麥食品」近年積極串聯產地與市場需求，本次以台灣香草莖與斑蘭葉為
主軸，透過展示與品嚐呈現原料特色。現場提供斑蘭茶、斑蘭蛋糕與香草莖
烤布蕾，讓與會者從實際體驗中理解風味差異，進一步延伸產品開發靈感。

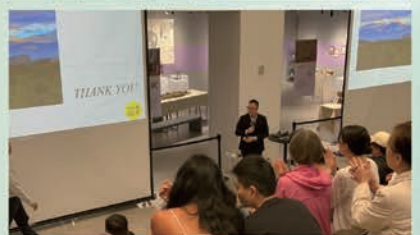
穩定供應與永續：打造原料競爭力

在原料端「台灣香草蘭股份有限公司」建立完整栽種與生產體系，並取得 ISO
14067 碳足跡認證，在品質與永續達到國際水準。屏東萬丹的「愛逗國際農
文創基地」則以自然農法栽種斑蘭葉。2025年與「順成蛋糕」合作推出斑蘭蛋
糕，以新鮮斑蘭葉萃取製成，成功將南洋風味在地化。

串聯通路與市場：開啟應用新契機

目前台灣在地優質香草莖與斑蘭葉皆由「德麥食品」獨家代理，憑藉完整通
路與專業服務，已在烘焙市場建立穩固基礎。未來也將持續透過講座與交
流，推動在地原料進一步延伸至餐飲應用場域。

隨著市場對食材來源與風味故事的重視提升，在地原料逐漸成為品質差異
化的重要關鍵。如何兼顧穩定供應與創新應用，將是餐飲與烘焙業者持續
關注的發展方向。



翠綠與純淨

台灣盛夏的氣息

嚴選台灣在地種植香草莢與斑蘭葉
將南國溫暖的陽光
封存在這一杯沁涼之中

香草蜜桃檸檬氣泡飲

香草籽少許	少許
維尼水蜜桃果露	30g
樂多檸檬汁	10g
冰塊/氣泡水	適量
香草棒/薄荷葉	適量

香韻斑蘭椰奶芒果冰沙

芒果百香冰沙	
樂比芒果果泥	30g
樂比百香果果泥	30g
飲料基底糖漿	30g
冰塊	1.5杯
斑蘭汁	30g
樂比椰子果泥	20g
冰塊	50g
斑蘭葉/芒果切絲	裝飾

香草蜜桃檸檬氣泡飲

選用台灣香草莢



香韻斑蘭椰奶芒果冰沙


選用台灣斑蘭葉鮮葉




杜拜巧克力

熱潮席捲市場


風味與話題兼具的爆款關鍵



杜拜巧克力千層蛋糕



杜拜巧克力Q餅



開心果巴斯克蛋糕

近期席捲甜點市場的「杜拜巧克力」風潮，您跟上了嗎？

自今年初由韓國延燒至台灣的「杜拜巧克力Q餅」，迅速引爆社群話題，也帶動一系列相關甜點的創新與銷售熱潮。人氣甜點如「杜拜巧克力千層」更引發排隊搶購，市場價格翻倍成長，顯示其在消費端的強大吸引力與溢價空間。

不僅如此，在2026烘焙展中，德麥食品於趨勢展區推出的多款產品亦呼應此波風潮。其中外層焦香、內裡柔軟濃郁的「開心果巴斯克蛋糕」，憑藉堅果香氣與滑順口感，成為現場詢問度與試吃回饋名列前茅的明星品項。

從巧克力到堅果風味，市場正朝向高質感原料與風味層次並重的方向發展，為烘焙業者帶來嶄新的產品靈感與商機。



94開心果醬

開心果風味集中，香氣飽滿，拌入配方後不易被稀釋，能穩定呈現堅果特色，適合各式濃郁型甜點與烘焙應用。

嘉麗寶28%純白巧扣

當它與杜拜巧克力Q餅結合時，白巧克力的細緻化口性，能與Q餅的彈牙感形成絕佳的「軟硬對比」，創造出驚喜的食感。



想了解更多產品
嘉麗寶目錄

德麥蛋皮

跳過繁瑣的調漿、過篩與單張煎烤過程。現成蛋皮規格統一，能大幅縮短製作流程，並確保每一顆千層蛋糕的層次感與高度完全一致，提升出餐效率。



蛋糕包材

保冷劑

優質的包裝材質能有效延緩冷凝水的產生，避免水氣浸濕精緻的蛋糕外盒或紙袋，維持品牌贈禮的高級質感。



蛋糕包材

中澤包裝，主要是製作甜點的外包裝以及應用周邊，秉持著堅持創造把美味、真心、未來包起來的包裝。



想了解更多產品
中澤包材目錄

• 保冷劑可獨立放置



食話實說

食物的話

誠實的說

作者 / BB



CREAM CHEESE

不知道你是否曾聽過 cream cheese?當初剛接觸烘焙原料時,第一次聽到這個名稱,也曾感到困惑——它究竟是鮮奶油,還是乾酪?名稱中同時有「cream」與「cheese」,確實容易讓人誤解。其實,cream cheese 並不是鮮奶油,也不是奶油,而是一種新鮮軟質乳酪(fresh soft cheese)。它是以牛乳、乳脂(如鮮奶油)為主要原料,經酸化凝固後製成,因此兼具乳脂的濃郁口感與乳酪的細緻風味。

Cream cheese 最大特色在於質地柔滑、可塗抹、帶有淡淡酸味,且不需經長時間熟成,因此被歸類為「新鮮乳酪」。相較於一般熟成起司,如切達起司或帕馬森起司,cream cheese 的水分較高、質地較軟、風味較溫和,也更適合甜點與烘焙應用。

而奶油(butter)則是另一種完全不同的產品。奶油是由鮮奶油攪打後,使乳脂肪聚集分離而成,乳脂含量通常需達80%以上,主要成分幾乎是脂肪;cream cheese 則仍保有乳蛋白、水分與酸凝結構,因此兩者在製程、用途與口感上皆不同。簡單來說:奶油是乳脂產品,cream cheese 是乳酪產品。

Cream Cheese 的製程

Cream cheese 屬於酸凝型乳酪,其基本製程如下:



其核心原理為透過酸化作用,使乳中的酪蛋白凝聚,再形成柔軟細緻的乳酪結構。



四葉北海道十勝
乳脂起司

Yotsuba Hokkaido Tokachi
Cream Cheese



澳洲袋鼠乳脂起士

Dairymont Cream Cheese



倍加乳脂起士

Bega Natural Cream Cheese



澳利多乳脂起士

Bega Express Professional
Cream Cheese



法國愛樂薇
美國乳脂起士

Elle & Vire
Original American Cream Cheese

乳脂含量與產品差異

Cream cheese 無全球一致的官方種類分類，它的乳脂含量會依各國標準與產品配方有所差異。

例如美國常見標準中，cream cheese 乳脂含量需達約33%以上。市售產品也可能因健康需求或加工用途，而有不同脂肪比例設計。較高乳脂含量的產品，通常口感更濃郁滑順；較低乳脂產品則熱量較低，但風味與綿密感可能稍弱。部分低脂產品會透過配方調整，以維持質地穩定性。

Mascarpone、Mozzarella 與 Cream Cheese 的差異

雖然這三者都屬乳酪，但原料、製程與用途明顯不同。

品項	製程特色	質地	風味	常見用途
Cream Cheese	酸化凝固	柔滑可抹	微酸濃郁	起司蛋糕、抹醬
Mascarpone	高脂鮮奶油酸凝	更柔軟濃厚	奶香濃、酸味低	提拉米蘇、甜點
Mozzarella	凝乳後加熱拉伸	彈性佳、可拉絲	清淡乳香	披薩、焗烤

Mascarpone

Mascarpone 起源於義大利，主要以高脂鮮奶油製成，乳脂含量通常高於 cream cheese。其風味溫和、酸味低、質地極為滑順，最著名應用為提拉米蘇。

Mozzarella

Mozzarella 則屬拉伸型乳酪 (pasta filata)，經加熱與拉伸後形成彈性組織，因此具有拉絲特性，常應用於披薩、焗烤與鹹食料理。

台灣食藥署命名概念

依台灣食品相關命名規範：

- 奶油 (Butter)：乳脂含量80%以上之產品
- 鮮奶油/乳脂/食用乳油/鮮乳油 (Cream)：乳脂含量達一定比例之乳脂製品
- 人造奶油 (Margarine)：油脂含量達80%以上之產品

目前 cream cheese 並無獨立命名規格，通常歸類於乳酪或乳製品管理範疇。也就是說，雖然名稱中有 cream，但法規概念上它並不是鮮奶油，而是乳酪類產品。

當初第一次接觸 cream cheese 時，也曾疑惑它究竟是鮮奶油還是乾酪。深入了解才發現，它其實是一種兼具乳脂濃郁感與乳酪風味的新鮮軟質乳酪。相較之下，mascarpone 更濃厚細緻，mozzarella 則富有彈性與拉絲特性。理解不同乳製品的本質差異，不僅有助於烘焙選料，也能讓產品風味、口感與應用更加精準。



L'amour léger

25%輕脂鮮奶油的甜點革命： 從法朋母親節蛋糕看輕盈風味趨勢

當「不膩」成為甜點新標準，高乳脂結構正被重新定義。
愛樂薇25%輕脂鮮奶油，開啟乳製品與水果風味的輕盈平衡。



近年甜點市場出現明顯轉變——從過去強調濃郁厚實的風味，逐步走向清爽且具層次的口感表現。特別是在亞洲市場，消費者對甜點的期待，已不再只是「好吃」，而是進一步追求「耐吃、不膩、可以分享」。

在此趨勢下，原料與結構設計的重要性同步提升。由法朋烘焙甜點坊攜手愛樂薇Elle&Vire推出的母親節系列，即是一個具代表性的案例。透過25%輕脂鮮奶油的應用，重新調整甜點的質地與風味呈現，也為烘焙業者提供一條值得觀察的產品開發路徑。

從高乳脂到輕盈化：甜點結構的世代轉換

長期以來，高乳脂鮮奶油（約35%以上）被視為高端甜點的標準配置，其優勢在於穩定性高、風味濃厚，能快速建立產品的「厚實感」與「價值感」。然而，這樣的風味邏輯，正逐漸面臨挑戰。

隨著健康意識抬頭，以及消費情境從「節慶享用」走向「日常分享」，甜點的評價標準出現改變。「吃不膩」與「輕鬆入口」成為關鍵指標，也使得降低乳脂比例的應用逐漸受到重視。

25%輕脂鮮奶油的出現，並非單純的替代選項，而是提供另一種結構思維——透過降低脂肪比例，讓整體質地更為輕盈，同時釋放其他食材的風味表現空間。

「柚香美好」：輕脂系統下的結構再平衡

此次母親節主打蛋糕「柚香美好」，可視為輕脂應用的一個代表性範例。產品以乳酪為主體，搭配柚子與蘋果的果凍層，並以洋甘菊香緹作為外層收尾，形成多層次的風味架構。

與傳統乳酪蛋糕不同，此款產品透過25%鮮奶油調整整體結構，使乳酪風味由厚重轉為清爽，口感更顯乾淨細緻。果凍層提供明亮酸度，不僅提升風味辨識度，也讓整體口感更具「呼吸感」。

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



值得注意的是，酸味在此並非為了製造強烈對比，而是作為風味放大的工具，使乳香更加清晰，並延長消費者的食用耐受度。

水果與乳製品的重新分工

在輕脂鮮奶油系統中，水果不再只是輔助角色，而是成為風味結構的重要支點。此次延伸產品如「夏日花漾」、「百香舞曲」與「柚香生乳酪」，皆可見此一設計邏輯。

熱帶水果如鳳梨、芒果與百香果，因具備高香氣與鮮明酸度，能有效平衡乳酪的厚度；而柚子類素材，則可透過其微苦尾韻，增加風味深度與成熟感。

這樣的搭配策略，顯示在低乳脂條件下，原料選擇的重要性更為凸顯。水果品質、酸度控制、甚至香氣表現，都將直接影響最終產品的完成度。

25%輕脂鮮奶油：順應全球健康與低負擔甜點趨勢

德麥食品獨家代理的愛樂薇Elle&Vire 25%輕脂鮮奶油，此次攜手法朋聯名推出母親節限定蛋糕系列，不僅回應消費者對於低負擔甜點的期待，更能細緻襯托食材本身的風味層次。相較於傳統高乳脂鮮奶油（約35%以上），輕脂鮮奶油使整體風味更加清爽，水果表現也更為鮮明，不易被厚重乳脂掩蓋。

同時，其輕盈滑順的口感與良好的化口性，亦使甜點在保有風味濃度的同時，展現出更平衡、細緻的食用體驗，特別契合亞洲市場對健康取向甜點的偏好。

從節慶商品到日常甜點：市場定位的轉變

當甜點口感變得輕盈、負擔降低，消費情境自然得以延伸。當產品能從「一年一次」的節慶消費，轉為「隨時可享」的日常選項，不僅有助於提升回購率，也能拓展客群年齡層。同時，「低負擔」與「清爽風味」的產品語言，也更容易與當前健康導向市場接軌，形成新的品牌差異化優勢。

輕盈，成為下一個競爭關鍵

從法朋烘焙甜點坊與愛樂薇Elle & Vire的聯名案例來看，25%輕脂鮮奶油不僅是一項原料選擇，更是一種產品策略。當消費者逐漸從追求濃郁轉向重視平衡與耐吃度，甜點的競爭核心也隨之改變。未來，如何在降低負擔的同時，維持甚至提升風味表現，將成為烘焙產業持續進化的重要課題。

而「輕盈」，或許正是下一波甜點創新的起點。





經典品質不變，包裝全新升級

Elle & Vire®愛樂薇 即日起全面更新產品包裝。

本次僅為外包裝升級，**產品配方、乳源與生產工藝皆維持不變**，您在製作過程中的打發表現、風味呈現與穩定性，依然如您熟悉。

新舊包裝將於市場並行一段時間，敬請安心使用。

來自法國諾曼第的純淨乳源，持續為您的每一項作品，提供一致且可靠的品質支持。

感謝您長期以來的信任，我們將持續陪伴您，穩定每一次出品，成就每一份風味。



包裝
全新升級



Constant innovations

不斷創新



法國愛樂薇動物性鮮奶油 (乳脂肪含量35%)

- 最佳打發比例
- 穩定性高、不會塌陷或出水
- 為美食增添奶香味
- 全年穩定品質

規格:1公升/罐,12罐/箱



法國愛樂薇烹飪動物性鮮奶油35%

源自法國諾曼第乳源,為濃湯、醬汁、焗烤料理之最佳基底材料。烹飪時可與酒類、酸性或發酵性調味品做結合,耐酸性佳。

規格:1公升/罐,12罐/箱



愛樂薇 動物性鮮奶油25%

使用法國優質諾曼第乳源,輕脂25%乳脂肪含量配方,清新細緻風味、空氣感輕盈質地完美融合 各式風味、操作簡便不易過度打發且有優秀打發率!

規格:1公升/罐,12罐/箱



法國愛樂薇片裝發酵奶油84%(冬乳製成)

- 裱皮時可頌片延展性穩定,可配合麵糰軟硬度,厚薄均勻不易斷油。
- 烘焙時奶油易 與麵糰結合,使裹油類型產品更加酥脆,奶香味十足。
- 凍藏發酵時,奶油不易溢出,穩定性佳。

規格:1公斤/片,10片/箱



法國愛樂薇發酵無鹽奶油 法國愛樂薇發酵有鹽奶油

使用諾曼第乳源,全球最佳乳源之一,以70年歷史專業乳品製造工藝,完美製成。

應用: 甜點、慕斯、冰淇淋、蛋糕、麵包、中西式料理均可使用

規格:500公克/條,8條/箱



更多產品資訊 請掃QR-code



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





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



父親節快樂

HAPPY FATHER'S DAY

專為父親節設計的小巧裝飾，選用可食用巧克力製作，質感圖樣
搭配金色與深色調，為蛋糕、甜點增添節日氣氛。簡單一放，即刻
呈現專屬於爸爸的溫馨祝福。



超級爸爸巧克力裝飾片

編號:070110

尺寸:4x3.5cm

數量:100片/盒



父親節封蠟

編號:088079

尺寸:直徑3.5cm

數量:63個/盒



灌模~香檳

編號GPC060597:

尺寸:17.5x5cm

數量:10片/盒



巧克力裝飾~四色小愛心

編號:DPC061275

尺寸:1.3 x 1.3cm

數量:266個/盒



平面鬍子~大

編號:l8105

尺寸:10x3cm

數量:100片/盒

平面鬍子~小

編號:l81051

尺寸:5.5x2cm

數量:150片/盒



父子情愛心片~大(黑底白色)

編號:l8013

尺寸:5x4.5cm

數量:100片/盒

父子情愛心片~小(白底黑色)

編號:l80131

尺寸:3.3x3cm

數量:150片/盒



特大雛菊灌模

編號:GPCBL004841TEH

尺寸:約4.2cm

數量:48格/片



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。



巧克力風味裝飾~鬍鬚造型

編號:DPC070165

數量:150片/盒



3D禮物盒巧克力風味裝飾

編號:UDDL77634

尺寸:內盒32x32 外蓋35 mm

數量:28 pcs



巧克力裝飾~禮物盒

編號:DPC070281

尺寸:2.2cm

數量:88個/盒,2款



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



3D黑紋黃鳳蝶巧克力裝飾

編號:UDDL77246

尺寸:3cm x 3.5cm

數量:120個/盒;6盒/箱



德麥插牌三大安全保證

- 日本進口安全油墨
- 不含重金屬
- 防潮、耐凍、不變形

BCA特級合成紙,無螢光劑。

規格:30cmx21cm

包裝:10張/包;每張23片;230片/包

數量限定



領帶盒(提袋)

編號:LBC301

尺寸:33.3cmX8cmX高4cm

提袋編號:LGB301

尺寸:39cmX10cmX高6cm

包裝:100個/包

乳木果堅果冷凍麵團

從冷凍庫到餐桌，只需幾步，輕鬆享用健康堅果餅乾

① 冷凍庫取出擺盤



② 室溫解凍30分鐘 手工壓平至直徑約3cm



③ 旋風爐烘烤



旋風爐180°C，烘烤25~30分鐘

④ 冷卻包裝



天然健康



選用植優奶油(Be Better)

採用乳木果油、椰子油等

天然植物油製成，

無乳糖品、乳糖、人工添加物



輕鬆方便

- 冷凍麵團
- 無須複雜準備
- 簡單烘烤



美味呈現

- 旋風爐烘烤
- 金黃香醇
- 人氣成品



產品規格

- 規格:50入x4包/箱
- 重量:20克/顆
- 保存期限:冷凍保存6個月



德麥食品股份有限公司 | 新北市五股區五權五路31號

· 台北 02-2298-1347 · 宜蘭 03-931-5823 · 台中 04-2359-2203 · 嘉義 05-236-6298
· 高雄 07-397-0415 · 台南 06-273-7250 · 新竹 03-523-3068 · 花蓮 03-824-6023

● 紅酒無花果布里歐 ●



布里歐修- 35%奶油麵團	%
1.鷹牌高筋麵粉	60
2.四葉特選牛乳	30
3.全蛋	10
4.伯爵牌速發乾酵母	0.2
中種合計	100.2

主麵團材料	%
5.鷹牌高筋麵粉	40
6.細砂糖	13
7.鹽	1.5
8.全蛋	10
9.蛋黃	10
10.四葉特選牛乳	6
11.伯爵牌速發乾酵母	1.5
12.法國愛樂薇發酵無鹽奶油	35
主麵團合計	117
加入中種合計	217.2

材料	%
1.布里歐35%麵團	270
2.紅酒無花果	60
3.全蛋液	適量
4.珍珠糖	適量

作法



A 分割

將麵團分割：45公克 x6 顆。

B 整形

- 1.取分割好的麵團，輕壓擗開。
- 2.翻面，包入紅酒無花果。
- 3.包起，收口收緊。
- 4.一模6顆，參考圖片放入模具中。

C 最後發酵

- 5.發酵箱溫度29°C，最後發酵2小時，表面刷上全蛋液。

D 烤焙

- 6.撒上珍珠糖，上下火185/160°C，烤焙18分鐘。



SN4067

奶茶色塑膠夾



鑽石幾何工藝

立體切面，穩固防滑



微距鋸齒咬合

精準咬合，牢牢掌控



食品級PC材質

耐熱抗衝，食安無虞



配色極簡美學

純粹質感，美學入室



長度 215mm 聚碳酸酯(PC)



三能食品器具股份有限公司
SANNENG BAKEWARE CORPORATION

TEL: 04-24925580 / 傳真專線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

CROISSANT

Specialty Store

◆ H.YEN 可頌專賣 ◆

層次，來自細節
把時間，留在每一道摺痕裡



433臺中市沙鹿區錦衣街143號



雙系統凍藏發酵箱



五盤熱風爐



丹麥機



變頻蛋糕攪拌機

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

2026 05 月 May



凌英倫 師傅
新經典麵包論



富田大介 師傅
北海道
十勝的極致乳香研習會

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
26 初+	27 十一	28 十二	29 十三	30 十四	01 十五 · 勞動節	02 十六
因逢連假，敬請提前備貨						
03 十七	04 十八	05 十九	06 二十	07 廿一	08 廿二	09 廿三
敬請提前備貨		高雄 凌英倫 師傅 新經典麵包論	台南 凌英倫 師傅 新經典麵包論	嘉義 凌英倫 師傅 新經典麵包論		
10 廿四 · 母親節	11 廿五	12 廿六	13 廿七	14 廿八	15 廿九	16 三十
		台中 凌英倫 師傅 新經典麵包論	新竹 凌英倫 師傅 新經典麵包論	台北 凌英倫 師傅 新經典麵包論		
17 四月初一	18 初二	19 初三	20 初四	21 初五	22 初六	23 初七
		台北 富田大介 師傅 北海道 十勝的極致乳香研習會	台中 富田大介 師傅 北海道 十勝的極致乳香研習會			
24/31 初八/十五	25 初九	26 初十	27 十一	28 十二	29 十三	30 十四

新經典麵包論 - 凌英倫 師傅 / 報名條件：報名請洽德麥業務 |

05月05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
05月06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
05月07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
05月12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
05月13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
05月14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

北海道十勝的極致乳香研習會 - 富田大介 師傅 / 報名條件：①訂購四葉醱酵磅裝奶油 5 磅，四葉 35% 鮮奶油 2 罐 ②報名費 2500 ；擇一即可報名 |

05月19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
05月21日(四) 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



德麥
THEMAG FOODS CORPORATION

股票代號
1264





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

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 嘉義市西區育人路 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

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

美國子公司
印尼子公司
新加坡子公司

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