

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 6 月 第 174 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

新訊櫥窗

荷蘭 Zeelandia 專題報導 P2

活動快報

德麥大仁盃烘焙大賽 P6

主題報導

德麥夏季涼夏甜品 P8

萬顆蛋糕 熱情滿台灣

活動後續報導 P13

熱銷配方

葉志文大理石講習 P16

荷蘭百年大廠 Zeelandia
為全球烘焙界創造嶄新的可能性



烘焙最佳搭檔：荷蘭百年大廠 Zeelandia

在烘焙業多年的許多店家都知道，德麥在剛成立時，就是從販售 Zeelandia 產品開始的。創立於 1900 年，荷蘭的百年歷史公司 Zeelandia，是歐洲最大的烘焙原料製造商之一，商品暢銷世界上百國，深獲世界各國各個烘焙領域的師傅肯定與喜愛。

Zeelandia 的理念，就是為全球烘焙界創造嶄新的可能性，透過提供良好原料，讓烘焙師得以創作出最佳的產品，讓烘焙師得以邁向嶄新的境界。

烘焙雖然已有數千年的歷史，但也是一項極精密的科學。Zeelandia 以深厚的專業知識，加上對原料的全盤了解，了解不同原料混合所產生的效應，創作出適合各種烘焙的頂尖產品，

更能讓店家在降低成本時，依然維持產品的絕佳美味。

Zeelandia 目前擁有近二千名員工，生產設備部電腦化，品質穩定，並有優秀的頂尖人才不斷研發，持續推出創新產品。Zeelandia 已通過 ISO9001 與 HACCP 的專業食品認證，無論是品質或是安全，Zeelandia 都是業界的最佳選擇，其產品也相當多元化，無論是麵包、蛋糕、甜點等，甚至是烤盤油，Zeelandia 的產品都能讓店家使用得既安心又滿意。

自 25 年前起，德麥即與 Zeelandia 合作，將其頂尖原料引進國內，直到今日，Zeelandia 產品在國內烘焙業界依然扮演著重要的角色，並深獲各界好評，歡迎舊雨新知，繼續支持愛用 Zeelandia。



Zeelandia 產品經理人：饒玉書
電話：0933-844-627

Richard Blanc 法式烘焙



提拉米蘇蛋糕



希 望能讓更多人回想起美味的記憶，抱著這簡單的信念，於 2007 年遠企購物中心開幕的 Richard Blanc 法式烘焙，採用歐洲頂級烘焙原料的進口，製作道地歐洲風味的法式烘焙，Richard Blanc 對著產品也有著高品質的要求，獨特的方式也與市面一般烘焙店家呈現出不同的區隔。

店中的人氣商品，提拉米蘇蛋糕是運用荷蘭進口的頂級提拉米蘇慕斯粉所製作，有著天然的甜味以及香氣撲鼻的提拉米蘇蛋糕，一口咬下，綿密滑潤的口感讓人難以忘懷，讓人彷彿參加了一場歐洲的味覺饗宴，深受大眾歡迎，是大家來到 Richard Blanc 必點的美食之一喔。

店家資訊

電話：(02) 2379-7748

地址：106 台北市大安區敦化南路二段 203 號 B2 樓
(遠企購物中心)



提拉米蘇慕斯粉

規格：500 公克 / 包 x16 包 / 箱

維也納歐式手工烘焙坊



雜糧麵包



位於淡江大學後門有一家以歐式手工麵包為名的麵包店，在當地可說是頗富盛名，呂老闆之前歷經過多次開店，但是都不是非常順利，在經過多年的努力下，經歷之前失敗的經驗以及更成熟的技術，以及不想認輸的決心，而毅然決然開了維也納歐式手工烘焙坊。

本店是以歐式手工麵包為主打，所以在原物料上面與品質上面有著一種堅持，堅持要用最優質的原料，讓客人可以吃到最美味的麵包，所以選擇了德麥食品從荷蘭進口的雜糧麵包粉，雜糧麵包粉特性穀物多、富咬感、色澤深、麥香味佳，是非常適合製作這種歐式麵包，此款雜糧麵包也是店內的人氣商品，來到淡水的的朋友，有機會一定要來嚐一嚐。

店家資訊

電話：(02) 2625-7666

地址：新北市淡水區大忠街 57 號（近淡江大學後門）

營業時間：每日 9：00~22：00



雜糧麵包粉

規格：5 公斤 / 箱；10 公斤 / 袋

阿朗基咖啡



店家資訊

電話：(02) 2758-8812

地址：110 台北市信義區仁愛路四段 468 號

營業時間：12:00~21:00

造型餅乾

超級有個性的『Aranzi Aronzo』，它不單單只表示一個人，它代表了一群人，就好像是一個樂團的名稱、一個團體的名稱、一場舞台劇的名稱、或是一種筆的通稱，不管怎麼說，這就是『Aranzi Aronzo』。

阿朗基咖啡，在台灣已經有多家分店，而信義區的阿朗基咖啡也是的超推薦的咖啡廳，而其中五隻代表人物河童君、熊貓哥、白兔妹、白貓、壞東西所做的造型餅乾，是大朋友跟小朋友們的最愛，餅乾原料堅持使用來自荷蘭進口的 23 餅乾粉，23 餅乾粉可以增加酥鬆度、延壓不易斷裂，輕鬆做出好吃、有趣、又好玩的餅乾，也是讓人愛不釋手的最佳選擇。



23 餅乾粉

5 公斤 / 箱；25 公斤 / 袋



烘焙

全面開戰

甲子園

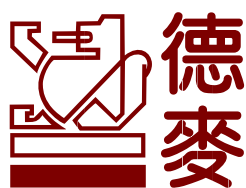
第七屆德麥大仁盃報導

仿若日本甲子園，在豔陽下揮灑汗水青春一般，全國有志烘焙的院校師生與社會青年一年一度的盛事，由大仁科技大學餐旅管理系與德麥共同主辦的德麥大仁盃烘焙大賽，已堂堂邁入第七屆。

正為激發烘焙產業之想像力、創新力及競爭力，大仁科技大學與德麥所舉辦的德麥大仁盃，以台灣各地生產之蔬果產品為主要食材，藉此提升專業烘焙人員及大專院校、高中職學生的烘焙技巧及激發學生創意之能力，希望開發出創新之烘焙產品，並藉由每年定期舉辦比賽，成為烘焙專業人才發揮創意與技術的舞台。

本屆德麥大仁盃為了增進參賽者間的互動與觀摩，特別調整了賽制，將初賽機制由以往的書面審查改為實地審查，總計共有 55 支隊伍、110 位選手參加；之後評選出 24 支隊伍，在 5 月 14、15 日於大仁科技大學進行決賽。

今年的創作主題為「融合」，參加決賽隊伍必須在 5 小時內，製作出具創意又美味的歐式麵包與常溫蛋糕伴手禮，各隊伍莫不絞盡心思、發揮最大的實力，以爭取最高的榮耀。歷經激戰之後，本年度的高中職組冠軍由苗栗私立中興高職獲得，大專社會組冠軍則由台中中台科技大學奪下，成功圓滿地完成了今年的賽事。





高中職組



金牌

苗栗私立中興高職



銀牌

台南私立六信高中



銅牌

桃園私立光啓高中

大專社會組



金牌

台中中台科技大學



銀牌

台中弘光科技大學



銅牌

台南嘉南藥理大學

抗暑大作戰！

以精選食材打造店家專屬的

涼夏甜品

今年端午節在6月20日，之後就是真正的夏天了，各位老闆已經準備好涼夏甜品，以迎接這夏日商機嗎？德麥旗下多項商品，都非常適合用於製作夏日甜品，例如大家耳熟能詳的愛迪達水果餡，以及皇家等級的法國樂比系列商品等。而除了愛迪達與樂比之外，大家也不要忘了以下所介紹的德麥商品，也能製作出許多應時應景的各式甜點喔！

此外，本期烘焙新訊更從全國各地精心嚴選出各店家的招牌夏日商品，與各位共品這炎炎夏日中的清涼！

德麥金牌吉利丁粉

來自德國的德麥金牌吉利丁粉，相較於一般的吉利丁片，價格更顯經濟實惠，粉末狀讓操作更為節省時間，而且沒有一般吉利丁的骨膠臭味。

防潮糖粉

即使放到水面上也不會溶解，這就是德麥防潮糖粉的威力！擁有極強的抗潮性，品質穩定，即使長久保存，也依然雪白亮麗。

葛粉

口感水嫩，入口即化，非常適合用於製作夏日的果凍產品或日式和菓子。

德麥黃金水蜜桃

南非是世界上最大的水果出口國之一，被譽為世界水果之都，得天獨厚的地理位置，提供了水果卓越的生長條件。南非因位於高緯度，因此在水果生長時期，日照的時數相當長，降雨量也非常低，這都有利於水果糖分的凝聚與熟成，造就了在全世界都享有盛名的南非水蜜桃。德麥跨越半個地球，遠從南非引進頂級水蜜桃，色澤亮麗，豐實飽滿，口感爽脆，桃香誘人，每罐僅有6-9片大型半切片，屬最高等級的大粒果實。

鑽石果凍粉

晶瑩剔透，口感QQ有彈性，可重覆加熱溶解使用，即使冷藏也不會龜裂。





深夜裡的法國手工甜點

營運時間：傍晚場 18:30~19:00、深夜場 23:15~23:45

地址：台北市羅斯福路二段 174 巷與南昌路口

網站：<http://www.facebook.com/minuit1200>

打著深夜裡也是可以有令人陶醉的甜點，位於台北市巷弄裡有著一間大家願意在半夜中排隊也要吃到的美食，它就是深夜裡的法國手工甜點，店中主要賣水果塔為主，憑著老板到法國修煉的好手藝，以及選用真材實料的食材，廣受大眾好評，讓大家心甘情願在深夜中排隊也要吃到一口的超推薦店家。

使用德麥蜜柑製作的香橙橘瓣塔，有著柳橙的香味以及橘子的酸味，蜜柑份量使用不手軟，絕對是一分錢一分貨的真材實料，香橙橘瓣塔吃起來非常清爽順口，是非常適合在夏天裡吃的一道甜點。



香橙
橘瓣塔



米多甜洋果子

營運時間：10:00~21:00

地址：桃園市中壢市中山路 369 號

電話：05-493-4028

網站：<https://zh-tw.facebook.com/ivysweet2012>

走在純樸的中壢街頭逛街，來到巷弄之間會發現一間充滿濃濃日式雜貨與法式鄉村風格的甜點店，它就是米多甜洋果子，在這隨處都可看出店家在佈置上的特色與用心，米多甜主要以甜點跟飲料為主，甜點更是師傅發揮創意製作的藝術結晶，讓大家愛不釋手，是一家非常適合渡過幸福時光的店家。

雙層巧克力，利用嘉麗寶巧克力製作蛋糕體，醇厚的巧克力香與紮實的口感深受大眾喜愛，蛋糕上的紅醋栗也精挑從法國空運來台的紅龍冷凍水果，酸甜滋味、完美搭配，非常適合在夏天來上一份。



雙層
巧克力



RT Baker House

營運時間：9:00AM - 9:00PM

地址：新竹市府後街 31 號

電話：(03)-525-4571

網站：<http://www.rt-bakery.com.tw>

位於新竹的 RT Baker House，經歷 20 年，從早期的歐式麵包，到後面的轉型也加入中式喜餅、彌月禮盒等多樣化產品，人、事、物，一直都在學習、修正、調整不變的是最初的創業理念正面、積極、美好、良善的工作環境做出很好的產品，讓更多人分享。

香草蛋糕搭配德麥愛迪達水果餡的花映物語，口感細緻，加上綿密的白奶油，嚐起來清爽無負擔，是夏季涼品的首選。



Naissance 米之朵甜點房

營運時間：週二至週日，11:00-20:00 ※ 每週一公休

地址：台中市西區向上路一段 8-5 號

電話：(04)-2302-7087

網站：<http://www.facebook.com/naissancecake>

米之朵甜點房是一家以精緻甜點著名的店家，主廚也到日本學習手藝，妻子負責的是生巧克力系列，兩人同心協力追求做西點的巧思，以及不斷的精益求精，嚴選食材，搭配德麥多樣優質原料，做出來的產品都大受歡迎，是讓人去一次就會上癮的幸福店家。

蕾亞蛋糕，上層使用德麥 A 級開心果，不但香氣四溢，還吃得到紮實的果粒，下層使用澳洲袋鼠起士製作的慕斯，口感濃郁，底層使用 100% 榛果醬製作的餅乾，酥脆而不膩口，讓人無法忘懷。





芙芮莉烘焙坊

營運時間：10:00AM - 21:00PM

地址：花蓮市明禮路 49 號

電話：(03)-834-0976

網站：<https://zh-tw.facebook.com/FuRuiLiHongBeiFong>

網路美食人氣幸福甜品，泡芙、手工烘焙餅乾、提拉米蘇... 藏身小小的烘焙坊飄出溫暖好味道，每一口都是令人回味的好滋味！芙芮莉烘焙坊秉持著以客為尊的原則，不斷創新口味，每天提供最新鮮、美味的產品供客人挑選。讓老闆用獨特的美味收服每一位饕客的心，是非常推薦的優質店家。

利用德麥法國樂比冷凍水果系列製作的法式雪碧冰淇淋，頂級工法製造，保留水果原味，口感綿密濃郁，清爽不甜膩，讓手工冰淇淋提升到另一個層次，夏天，絕對不能缺少它。



蕊杜巧克力工坊

營運時間：10:00-22:00

地址：嘉義市西區上海路 29 號

電話：05-2369555

網站：<http://www.redu.com.tw>

堅持將最好的留在嘉義，讓嘉義人也能感受到幸福，以“蕊杜”為名，將人們心中每一個璀璨的時刻，化為一段段故事，精藏在各味巧克力當中，除賣巧克力，還能喝下午茶、甜點、冰淇淋。商品品質才是王道！得有真材實料。他們現在仍常到各地上課，盼繼續帶給消費者更多創新產品。

店內的人氣商品手工藝式冰淇淋，運用德麥的嘉麗寶巧克力與法國樂比冷凍果泥製作，不管哪一個都是夏天最極致的享受，是今夏絕對不能錯過的人氣冰品。





甜菓冰舖 O'smooth

地址：台南市中西區友愛街 225 號

電話：06-226-3357

網站：<http://www.osmooth.tw/>

甜菓冰舖堅持純手工、純天然的方式製作每樣甜點，手工製做布丁與奶酪其實很辛苦，但是甜菓冰舖堅持讓大家吃到的是天然、新鮮的點心。嚴選新鮮土雞蛋、牛奶製做，才能讓甜點有香濃與綿密的口感。所有的草莓、芒果、紅豆...等等醬料，也全是由新鮮食材手作而成，希望在品嚐時，會有幸福的滋味。

純手工製作的奶酪搭配德麥愛迪達水蜜桃果泥，果肉厚汁多甜香氣濃厚，入口滑潤無渣，多汁帶有淡淡香味，加上奶香濃郁的奶酪，口感十分柔滑，香濃味美，不管大朋友還是小朋友都非常的喜愛喔。



PAN J.T.
— HANDMADE BAKERY —

潘瑞宗手感的店

營運時間：08:30-22:00

地址：高雄市左營區重愛路 320 號

電話：07-342-0858

網站：<https://www.facebook.com/panjtbakery>

「潘瑞宗手感的店」以自己的名號開店，就是希望能忠於自己的想法，一間同時有餐、咖啡、西點、麵包、伴手禮的五合一複合式餐飲個性店，店內所有商品，悉數是由潘師傅親自操刀設計研發，以避免產品各唱各的調，而喪失一致性，創造出讓消費者溫暖幸福、歸屬的感動。

軟嫩熟起司是潘師傅店內主力商品之一，用德麥美國紅人奶油起士，質地潤滑結實，硬度適中，口感像布丁，起司奶味十足，吃起來十分有層次感。





「萬顆蛋糕・熱情滿台灣」 感謝全省店家熱情參與 協助弱勢家庭歡度母親節



活動後續報導



爲了讓在台灣的弱勢家庭與單親媽媽，在母親節的這一天，也能與家人度過慶祝與感恩的時光，由德麥食品主辦、兒童福利聯盟文教基金會與人安社會福利慈善事業基金會爲受贈單位的母親節「萬顆蛋糕・熱情滿台灣」活動，在各界熱情又熱心的烘焙店家支持之下，獲得了廣大的支持與響應。

在本次活動中，經二個基金會統計，共計有一千家的店家奉獻出愛心，捐贈了超過三千顆的蛋糕，雖然與活動目標一萬顆仍有相當差距，但絲毫沒有減損本次活動所代表的意義與精神，德麥對所有參與活動的店家，在此致上最高的敬意與感謝。

本次店家所捐贈的蛋糕總數，已遠超過二個基金會的預期，因此除了將蛋糕捐贈給貧苦家庭外，基金會也將部分的蛋糕提供給平日無償奉獻的志工，或是進行提貨券義賣，將所得金額挹注基金會運用，以幫助更多需要的家庭。

今年首次舉辦本活動，在作業籌畫仍有未盡完善之處，若造成店家不便之處，敬祈見諒，而許多單位也表示希望能共同參與這項極有意義的活動，德麥將收集各方寶貴的意見與指教，讓此活動在日後舉辦時能更臻完善，德麥再次誠摯地感謝所有參與活動的店家，台灣有您真好！





MOF 更勝米其林的崇高榮耀 Meilleur Ouvrier de France 法國最佳工藝師！

前陣子法國甜點界中最熱議的事情就是四年一度的 MOF 大賽，結果出爐囉！這次甜點 MOF 總決賽共有三人獲勝，不過巧克力 MOF 則是全數刷掉，到底 MOF 是什麼？相信一定有人看過廚師領圍上有藍白紅國旗色，你知道那不僅僅代表法國國旗而已嗎？而是歐洲眾所皆知的最高榮譽。

MOF (Meilleur Ouvrier de France) – 法國最佳工藝師！1924 年，藝術評論家呂西安·克茨，有鑒於手工藝者的不斷減少，手工藝文化與技術逐漸流失，於是想要創辦“全國工藝博覽會”，除了推廣手工藝文化，並邀請各地工藝者在此一較高下，選出法國最佳工藝者。原本是由民間主辦，在 1929 年，得到 MOF 頭銜的大師們，一起創辦了 MOF 協會，直到 1935 年，正式由教育部接手舉辦，成為

國家級的法國最佳工藝大賽。

但是 MOF 不是只有烘焙有噢！MOF 有食品、服裝、建築、美髮美容、木雕等共 13 大類，細分為近 200 個項目，單就 Alimentation 食品類中有 1. 甜點師 2. 糖果、果醬師 3. 肉品師 4. 廚師 5. 餐廳（品酒師，服務員，調酒師）6. 麵包師 7. 冰雕冰淇淋 8. 巧克力 9. 起司。不管哪個比賽項目都必須要俱有藝術性，美感，榮譽心。

以麵包師為例，一旦得到 MOF 肯定，總統府那一整年所吃的麵包，就由那位師傅的麵包店供應，因此能夠圍上代表 MOF 的紅白藍三色領圍，被視為該行業的至高榮譽。簡單的說「MOF 就是從法國的各行各業中，選拔出最頂尖的人！」



比賽與備戰時間長達數年 堪稱工藝界的超級馬拉松大賽

就甜點 Pâtissier 來說，（可以說是 MOF 最難的比賽之一），從初賽到決賽總共要比兩年，一路過關斬將才能穿上這神聖的三色領廚師服。比賽共分成三階段：初賽（資格審查，筆試，面試或口試）準決賽、決賽。每階段主題事先公佈，比賽準備期達一年，期間每個參賽者都不斷強大跟成長。

比賽可不是比創意創新就行！在準決賽時，是考驗真本事的指定主題，內容包括：可頌、夏洛特等傳統法式甜點，這可是法國烘焙業人人都會做的基本項目，但每個人都做一樣的東西，必須尊重傳統，不能隨意變動口味下，又要如何脫穎而出？傳統都做不好，就沒資格進入決賽。

然後才比創意美感跟技巧，每人要限時做出出多道的甜點、showpiece、都必須符合主

題，當然美味還是無法少。經歷重重考驗後，最終勝出的大師們將在法國總統官邸艾麗榭宮接受表揚，由總統親手授予和國旗同色的紅白藍三色領圍，並終身享有這項榮譽。

MOF 彷彿閃耀的明星，記得當初我在巴黎藍帶的時候，有一位主廚入選這次的冰淇淋師決賽，就成為全校風雲老師，同屆有一位日本師傅也入圍冰淇淋師決賽，成為有史以來唯一一位入選決賽的非法國人，名聲瞬間撼動整個亞洲，因為層層關卡後，能進入決賽的往往只剩 3-5 人，可見光要進入總決賽，困難度超乎想像，更有人說，MOF 平均實力比世界冠軍還強。

我當然也利用在法國的機會，好好跟 MOF 們拜師學藝，親身學習這些大師們如何將美味的甜點幻化成藝術與不朽成就。

在歐洲 MOF 名廚們跟明星一樣萬人追捧外，也非常流行開短期課程！而且既然是 MOF 開的，甜點的難度與水準都相當高！約 3-5 天不等，大約要價 4-8 萬台幣，放心，這都是包含實作與材料的價錢，能夠近距離與 MOF 一同製作高水準的甜點並接受指導，相信也是相當值得！如果有喜歡哪一位甜點師，不妨上網查查，或許就可以發現他在哪裡上課，甚至有人組團來歐洲旅遊兼上課！也是一個很棒的選擇！！
更多資訊在部落格與粉絲團跟大家分享唷！



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！



FB:Lindacoco 手作菓子

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

德麥烘焙新聞

為麵包甜點打造最美味的外衣

天滿紙器



創立於 1949 年，總公司位於日本大阪市的
天滿紙器，是各類麵包、蛋糕、甜點的紙
類包材專家。

正所謂佛要金裝，人要衣裝，一個好吃的麵包甜點，若是有了美麗的包裝，自然更能增添美味感與價值感，對於追求提高商品售價的店家而言，完美包材的重要性，不下於各精選的食材，同時更能夠提升店家的整體質感，讓消費者在帶著產品回家之後，依然對店家擁有著良好印象。

一個完美的包材，做起來可一點都不簡單！天滿紙器所製作的，不僅是包材，更是「看起來最美味的包材」。天滿紙器產品的原點，就是「抓得住人心的設計」、「衛生安全」、「使

用的便利與安全性」、「包材原本用途應具有的機能性」等，以各個角度的觀點，創造出店家與消費者都喜愛的包材產品。

自創始以來，天滿紙器即持續致力於產品創新，在麵包糕點的領域中，天滿紙器持續被認為是此業界的領導品牌之一。天滿紙器運用該公司獨道的設計理念，以及先進的成型技術，開發出上千款品項，並獲得客戶極高的信賴與評價。

天滿紙器由德麥獨家代理，持續提供給全國各店家既美觀又安心的烘焙包材，種類項目繁多，可以滿足各型店家的不同需求，歡迎洽詢。

天滿產品經理人：楊耀華

電話：0934021553



編碼 LCATS-MC91

鬱金香杯大-白

重量：1.92g 容量95cc
包裝：100個/支・3000個/箱
材質：HSPET.
功能：耐水.耐油.耐熱性



編碼 LCATS-MC92

鬱金香杯大-橘

重量：1.92g 容量95cc
包裝：100個/支・3000個/箱
材質：HSPET.白牛皮紙
功能：耐水.耐油.耐熱性



編碼 LCATS-MC81

鬱金香杯中-白

重量：1.33g 容量65cc
包裝：100個/支・3000個/箱
材質：HSPET.白牛皮紙
功能：耐水.耐油.耐熱性



編碼 LCATS-MC82

鬱金香杯中-橘

重量：1.33g 容量65cc
包裝：100個/支・3000個/箱
材質：HSPET.白牛皮紙
功能：耐水.耐油.耐熱性



編碼 LCATS-RK71

精選系列10-小花

重量：1.50g 容量100cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET.上質紙
功能：耐熱性



編碼 LCATS-RK72

精選系列10-徽章

重量：1.50g 容量100cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET.上質紙
功能：耐熱性



編碼 LCATS-RK81

精選系列18-光輝

重量：1.50g 容量180cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET.上質紙
功能：耐熱性



編碼 LCATS-RK82

精選系列18-文字

重量：1.50g 容量180cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET.上質紙
功能：耐熱性



編碼 LCATS-RK91

精選系列23-早安

重量：2.50g 容量230cc
包裝：50個/支・1000個/箱
材質：PET.上質紙
功能：耐熱性



編碼 LCATS-RK92

精選系列23-條紋

重量：2.50g 容量230cc
包裝：50個/支・1000個/箱
材質：PET.上質紙
功能：耐熱性



編碼 LCATS-RK8818

精選系列23-流星紅

重量：2.50g 容量230cc
包裝：50個/支・1000個/箱
材質：PET.上質紙
功能：耐熱性



編碼 LCATS-RK8819

精選系列23-流星藍

重量：2.50g 容量230cc
包裝：50個/支・1000個/箱
材質：PET.上質紙
功能：耐熱性



編碼 LCATS-RK8814

精選系列15-流星粉紅

重量：1.70g 容量150cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET.上質紙
功能：耐熱性



編碼 LCATS-RK8815

精選系列16-流星綠

重量：1.70g 容量150cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET.上質紙
功能：耐熱性



編碼 LCATS-RK8816

精選系列15-藤蔓棕

重量：1.70g 容量150cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET.上質紙
功能：耐熱性



編碼 LCATS-RK8817

精選系列15-藤蔓金

重量：1.70g 容量150cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET.上質紙
功能：耐熱性



編碼 LCATS-CK30

磨砂杯-文字

重量：1.02g 容量130cc
包裝：100個/支・2000個/箱
材質：PET白牛皮紙
功能：耐熱性



編碼 LCATS-CK31

磨砂杯-圓形

重量：1.02g 容量130cc
包裝：100個/支・2000個/箱
材質：PET白牛皮紙
功能：耐熱性



編碼 LCATS-CK32

磨砂杯-條紋

重量：1.02g 容量130cc
包裝：100個/支・2000個/箱
材質：PET白牛皮紙
功能：耐熱性



編碼 LCATS-CK33

磨砂杯-甜蜜

重量：1.02g 容量130cc
包裝：100個/支・2000個/箱
材質：PET白牛皮紙
功能：耐熱性



編碼 LCATS-CK100

透明杯10-金徽章

重量：1.89g 容量100cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET.白牛皮紙
功能：耐水性.耐熱性



編碼 LCATS-CK200

透明杯11-金徽章

重量：2.26g 容量110cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET.白牛皮紙
功能：耐水性.耐熱性



編碼 LCATS-CK300

透明杯18-金徽章

重量：2.63g 容量180cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET.白牛皮紙
功能：耐水性.耐熱性



編碼 LCATS-CK500

透明杯10-金花

重量：1.89g 容量100cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET.白牛皮紙
功能：耐水性.耐熱性



編碼 LCATS-CK600

透明杯11-金花

重量：2.26g 容量110cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET.白牛皮紙
功能：耐水性.耐熱性



編碼 LCATS-CK700

透明杯18-金花

重量：2.63g 容量180cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET.白牛皮紙
功能：耐水性.耐熱性



編碼 LCATS-CK801

透明杯10-條紋

重量：1.89g 容量100cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET白牛皮紙
功能：耐水性.耐熱性



編碼 LCATS-CK802

透明杯11-條紋

重量：2.26g 容量110cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET白牛皮紙
功能：耐水性.耐熱性



編碼 LCATS-CK803

透明杯18-條紋

重量：2.63g 容量180cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET白牛皮紙
功能：耐水性.耐熱性



編碼 LCATS-CK805

透明杯10-花

重量：1.89g 容量100cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET白牛皮紙
功能：耐水性.耐熱性



編碼 LCATS-CK806

透明杯11-花

重量：2.26g 容量110cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET白牛皮紙
功能：耐水性.耐熱性



編碼 LCATS-CK807

透明杯18-花

重量：2.63g 容量180cc
包裝：100個/支・1000個/箱
材質：PET白牛皮紙
功能：耐水性.耐熱性



日本市佔率第一的田中大理石餡料 大理石麵包 精選配方

運用器材的百變巧手

葉志文 師傅

資歷：綠灣食品、卡布奇諾、Jasons 麵包部課長、法蘭司

品項特長：所有類型麵包，以丹麥、歐式、大理石為主

技術專長：徹底發揮所有器材與素材的極限



思考快速、靈敏聰慧的葉志文師傅，擁有極高的創意，善於運用創造各工具與道具，製做出既可口又美觀的麵包。業師傅認為麵包蘊含著生命力，唯有透過不斷的學習與努力，才能透過烘焙師的雙手，將旺盛的生命力注入麵包之中。

本次葉師傅運用日本市佔率第一名的田中大

理石餡料，精心設計了多款的美味麵包，將田中大理石的魅力發揮到極致，特別是田中大理石今年的新產品「北海道牛乳」口味，爽甜可口香氣豐醇，更被視為是今年的手級應用產品。接著，就請欣賞葉師傅的珍貴配方吧！

北海道淳乳



北海道ミルクパン

材料名稱 (g)

本種

鷹牌高筋麵粉	900
普羅法國粉	100
砂糖	160
雪花糖	30
食鹽	15
飛雪金磚奶油	120
全蛋	150
德紐奶粉	30
卡地亞動物性鮮奶油	80
伯爵乾酵母 (棕)	12
第三代改良劑	3
水	480

表面裝飾

鑽石低筋麵粉	100
砂糖	80
飛雪金磚奶油 (80°C)	...80
全蛋	100

製作流程

攪拌方法：	直接法
攪拌時間：	L4M3 ↓ L2M4H1
麵糰溫度：	27°C
基本發酵：	60 分
分割重量：	2000g
最後發酵：	35°C 85% 60 分
烘焙溫度：	190/200°C
烘焙時間：	23 分

製作方法

表面裝飾

1. 砂糖，全蛋混合拌勻。
2. 加入過篩過的低筋麵粉。
3. 奶油加熱至 80°C 後，分次加入拌勻即可。

咖啡無花果



コーヒーフィグ

材料名稱 (g)

本種

鷹牌高筋麵粉	700
普羅法國粉	300
砂糖	150
雪花糖	30
食鹽	15
全蛋	350
德紐奶粉	30
飛雪金磚奶油	250
伯爵乾酵母 (棕)	12
第三代改良劑	3
水	300

製作流程

攪拌方法：	直接法
攪拌時間：	L4M3 ↓ L2M5H1
麵糰溫度：	27°C
基本發酵：	40 分
最後發酵：	35°C 85% 60 分
烘焙溫度：	200/190°C
烘焙時間：	16 分

製作方法

- ※ 無花果餡：1/4 的無花果用電鍋蒸開後，加入對重量 10% 的蘭姆酒，浸泡一個晚上備用。
- ※ 咖啡糖液：砂糖 100g 水 100g 一起煮沸後，加入 30% 的冰鎮咖啡酒

香醇可頌



オレンジクロワッサン

材料名稱	(g)	製作流程
本種		
拿破崙法國粉	1000	攪拌方法：直接法
砂糖	120	攪拌時間：L7
雪花糖	30	麵糰溫度：26°C
食鹽	12	基本發酵：40 分
飛雪金磚奶油	40	分割重量：2000g
皇家麥芽精	5	
伯爵乾酵母 (棕)	15	
凍固改良劑	10	
全蛋	100	
水	420	
法國老麵	340	
飛雪片裝奶油 (裹入油) 500		

製作方法

- 2000g 麵團包裹 500g 的飛雪片裝奶油，先二折一次，三折兩次後鬆弛 1 小時，在三折一次。
- 壓延寬 34cm 長 120cm，分割成寬 8cm 長 17cm 的等腰三角形。
- 包卷長 7cm 寬 0.5cm 的香橙大理石，捲成牛角型。

香橙麵包



オレンジパン

材料名稱	(g)	製作流程
本種		
鷹牌高筋麵粉	1000	攪拌方法：直接法
砂糖	200	攪拌時間：L4M3 ↓ L2M3H1
雪花糖	30	麵糰溫度：27°C
食鹽	16	基本發酵：60 分
飛雪金磚奶油	100	分割重量：2000g
全蛋	80	最後發酵：35°C 85% 60 分
德紐奶粉	40	烘焙溫度：200/190°C
卡地亞動物性鮮奶油	50	烘焙時間：15 分
伯爵乾酵母 (棕)	12	
第三代改良劑	5	
水	480	

製作方法

- 對麵糰包裹 30% 的香橙大理石，四折一次。
- 麵團壓延寬 36cm 最終壓延厚 7mm。
- 分割成寬 18cm 的長條。
- 平均鋪上對麵糰 3% 的橘子皮後，捲成圓柱形，分割 70g
- 切面朝上，放入圓型烤模。
- 發酵完成後，刷上蛋放上一片香吉士片烘焙。
- 烘焙冷卻後，刷上鏡面果膠。

咖啡拿鐵



コーヒーラテ

材料名稱	(g)	表面裝飾	
本種		鑽石低筋麵粉100	
鷹牌高筋麵粉	900	砂糖	80
鑽石低筋麵粉	100	飛雪金磚奶油 (80℃) ..	100
砂糖	200	全蛋	100
雪花糖	30		
食鹽	10		
飛雪金磚奶油	150		
全蛋	150		
德紐奶粉	30		
卡地亞動物性鮮奶油	80		
伯爵乾酵母 (棕)	13		
第三代改良劑	3		
水	400		

製作流程

攪拌方法：直接法

攪拌時間：L4M3 ↓ L3M3H1

麵糰溫度：27℃

基本發酵：50 分

最後發酵：35℃ 85% 60 分

烤焙溫度：190/190℃

烤焙時間：18 分

製作流程

攪拌方法：直接法
攪拌時間：L4M3 ↓ L3M3H1
麵糰溫度：27°C
基本發酵：50 分
最後發酵：35°C 85% 60 分
烘焙溫度：190/190°C
烘焙時間：18 分

製作方法

表面裝飾

1. 將砂糖，蛋混合拌勻。
2. 加入過篩過的低筋麵粉拌勻。
3. 最後加入加熱至 80°C 的金磚奶油，混合拌勻。

起司乳酪



チーズパン

材料名稱	(g)	表面裝飾	
本種		NBA 乳酪100	
鷹牌高粉	750	飛雪金磚奶油	30
鑽石低粉	250	砂糖	30
砂糖	160	全蛋	40
食鹽	10	鑽石低筋麵粉	40
飛雪金磚奶油	150		
全蛋	150		
德紐奶粉	30		
卡地亞動物性鮮奶油 ...	80		
伯爵乾酵母 (棕)	14		
第三代改良劑	2		

表面裝飾	
1. NBA 乳酪、飛雪金磚奶油	砂糖混合均勻。
2. 加入全蛋拌勻。	
3. 加入過篩的鑽石低筋麵粉	

表面裝飾

1. NBA 乳酪、飛雪金磚奶油、砂糖混合均勻。
2. 加入全蛋拌勻。
3. 加入過篩的鑽石低筋麵粉，拌勻即可。

製作流程

攪拌方法：直接法
攪拌時間：L3M4 ↓ L3M2
麵糰溫度：27°C
基本發酵：30 分
分割重量：2000

SINMAG

新麥烘焙設備

最好的品質盡在新麥

新麥企業於1988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，專營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130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UL、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，實為尋找新麥者沒錯，新麥是您烘焙業最好的伙伴！



攪拌機



蛋糕攪拌機



冷藏發酵箱



熱風爐+發酵箱



層爐+發酵箱



台車爐



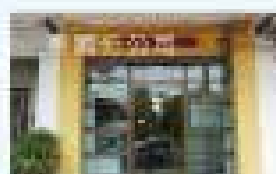
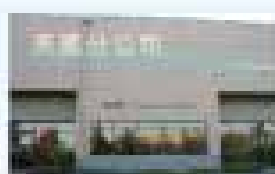
歐式電烤爐



全自動分割滾圓機



履帶式比薩爐



總公司：台北市復興南路一段342號9樓之1 TEL：02-2703-3337

台北辦事處／工廠：新北市新莊區廣興五路六路23號 TEL：02-2236-1146 FAX：02-2236-0225 E-mail：taipei@sinnmag.com.tw

台中辦事處：台中市西屯區龍門一街118號 TEL：04-2252-6583 FAX：02-2252-6600 E-mail：taichung@sinnmag.com.tw

高雄辦事處：高雄縣橋南鄉永裕路44之3號 TEL：07-370-0870 FAX：07-370-4024 E-mail：kaohsiung@sinnmag.com.tw

大陸工廠：江蘇省無錫市錫山區友誼北路22號 TEL：0510-8377-2593

<http://www.sinnmag.com.tw>

5月號



美國NBA乳酪講習

何文熹 師傅

現任：

- 香格里拉台北遠東國際大飯店點心房主廚
- 哈肯舖西點顧問

現場示範：

1. 焦糖牛奶起司蛋糕
2. 森林莓果夏洛特
3. 雲彩覆盆子巧克力起司蛋糕
4. 蔓越莓乳酪鬆餅
5. 杏桃巧克力乳酪塔



PCB新品運用示範講習

Jordi Bordas 師傅

2011年法式甜點世界冠軍

Jordi Bordas大師運用獨特技術，精緻且細膩的手法，創造了B-concept，使點心製作過程更具效率，徹底展現法式點心比賽世界冠軍得主之獨特風格與魅力。



大理石麵包講習

葉志文 師傅

葉師傅認為，麵包蘊含無比生命力，唯有透過不斷學習與努力，才能透過烘焙師的雙手，將旺盛生命力注入麵包之中。

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
					1 勞動節 休	2
3	4	5	6	7	8	9
10 母親節	11	12	13	14	15	16 休
17	18	19 高雄 大理石講習	20 台南 大理石講習	21 嘉義 大理石講習	22 台中 大理石講習	23 休
24	25	26 花蓮 大理石講習	27 宜蘭 大理石講習 高雄 PCB西點講習	28 台中 PCB西點講習	29 新竹 大理石講習 台北 PCB西點講習	30 休
31	1 6月	2 桃園 6月 大理石講習 高雄 NBA乳酪講習	3 台北 6月 大理石講習 台中 NBA乳酪講習	4 台北 6月 NBA乳酪講習	5 6月	6 6月 休

PCB新品運用示範講習：收費3000元(請洽業務報名)

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
5月27日	三	下午2:00-6:00	高雄	德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
5月28日	四	下午2:00-6:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
5月29日	五	下午2:00-6:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	臺北市士林區士東路301號

美國NBA乳酪講習：收費1500元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
6月2日	二	下午1:00-5:00	高雄	德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
6月3日	三	下午1:00-5:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
6月4日	四	下午1:00-5:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	臺北市士林區士東路301號

大理石麵包講習：收費500元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
5月19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
5月20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
5月21日	四	下午6:00-9:00	嘉義	協志高職	(05) 236-6298	嘉義縣民權鄉建國路二段285巷11號
5月22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
5月26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
5月27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
5月29日	五	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
6月02日	二	下午6:00-9:00	桃園	全國食材	(02) 2298-1347	桃園市大有路85號
6月03日	三	下午6:00-9:00	台北	德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權七路13號7樓



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(灣仔)公司
馬來西亞分公司

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
觀塘鴻圖道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 (Panjamitir) 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