

烘焙新訊

NO. 307

2026/07

July



BAKING

NEWS

Cover Story

Fourninete Bakery | 老闆 Jason

中華郵政台北雜誌第7319號執照登記為雜誌交寄



發行：2026年07月 第307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



跨越國界的工匠之心

專訪Fourninete Bakery主理人Jason的可頌經營學



料定你
也喜歡吃

收看獨家專訪

在台北烘焙與精品咖啡激戰區中，Fourninete Bakery以其獨樹一格的 brand 識別與驚艷的可頌口感脫穎而出。老闆葉恆銘 (Jason) 並非烘焙科班出身，卻憑藉著在澳洲、台灣與韓國三地的淬鍊，打造出即便在潮濕氣候下，仍能維持全天候酥脆的高品質可頌。對於烘焙業者而言，Jason 的創業歷程不僅是一場職人技術的追求，更是一次品牌定位與經營策略的深度實踐。

從資管到烘焙：跨國界的人格特質與風味積累

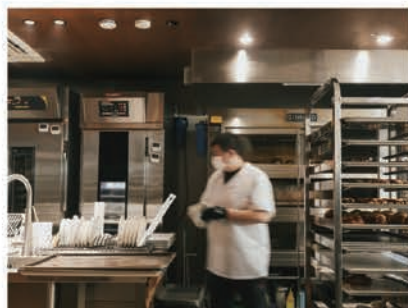
大學主修資訊管理的 Jason，畢業後因不願困於辦公室，選擇前往澳洲打工度假。在那裡，他深深愛上義式咖啡文化，以及咖啡店裡隨處可見的歐式麵包與酸種麵包。這種「一杯拿鐵配上一塊好吃的可頌」的生活方式，成為他日後創立 Fourninete Bakery 的核心靈感來源。

回國後，Jason 正式投入烘焙業，在台灣耕耘四、五年後，為求進一步突破，他帶著烘焙履歷勇闖韓國。在首爾大型可頌名店，兩年從基層晉升為主廚，更深刻體會到韓國烘焙業對於品牌視覺與產品精緻度的極致追求。雖然最終因疫情返台，但這段跨國經驗，已將澳洲的悠閒生活感與韓國的精緻商業美學，揉進了他的技術底蘊中。

克服氣候劣勢：打造「全天候酥脆」的核心競爭力

對於台灣烘焙業者而言，潮濕的天氣是可頌最大的敵人。過去許多師傅都認為可頌出爐超過兩小時就會受潮，但他性格中帶有一種「反骨」精神。為了達成理想中的口感，他在配方與製程上進行了無數次調整：

原料選用的平衡策略：Jason 大量使用「法國愛樂薇 (Elle & Vire) 片裝發酵奶油 84%」作為裹油，其優異的延展性與操作性，能與他的配方達成完美的味覺平衡。內餡則選用「法國萊思克 (Lescure) AOP 發酵無鹽奶油」，利用其清爽、冷掉後不油膩感的特性，提升產品的精緻度。



麵粉的精密調配：他捨棄單一的高筋麵粉，選用保留更多麥香的法國麵粉，搭配少量的日本高筋麵粉，確保層次分明且不厚重。

Jason強調，可頌是高度依賴細節與經驗的產品。從麵團鬆弛到延壓，每一道工序都要感知當天的環境溫度。即便是現在，他仍每天參與製作，確保品質穩定。這種對技術的偏執，讓Fourninete Bakery的可頌即使在開放式展櫃中擺放至晚間，依然能維持驚艷的酥脆度。

意外的經營轉折：從產能受限到精簡產品線

Fourninete Bakery第一家店開在仁愛路，初期僅是一家僅有五、六坪大的外帶工作室。當時Jason面臨了創業後最大的困境：台電申請大電排隊期過長。在長達三個月沒有足夠電力支撐兩層烤箱、攪拌機與丹麥機同時運行的情況下，他被迫做出了經營策略的重大轉變。

「因為電力有限，決定只做單一麵團的延伸。」Jason專注於可頌類產品。沒想到這種「專賣店」的清晰定位，反而讓品牌在排隊風潮中建立強大的專業記憶點。這對烘焙經營者的啟發在於：當資源受限時，縮減品項並將核心產品做到極致，往往比多元化更具市場爆發力。

品牌美學與周邊：創造產品外的附加價值

Fourninete的名稱源自Jason的生日，受韓國品牌文化啟發，特意將其設計成無特定意義的單字，以提升品牌的精緻感與識別度。在視覺上，他選用極具質感的深藍色作為主色調，從包裝到門市細節，無不體現其個人美學。

更具前瞻性的是，Jason將店內的超人氣產品「紅豆奶油可頌」與「可朗芙」轉化為文創商品，推出手機支架、T恤等周邊，讓品牌從單純的餐飲轉化為一種生活風格的象徵。

註：手機支架圖片來源-Fourninete Bakery官網

未來佈局：專注品質，穩定中求擴張

面對烘焙市場的競爭，Jason始終保持低調。目前Fourninete擁有南京三民店和大安店兩家據點，未來希望能進駐觀光熱區如台中拓點，甚至夢想將品牌推向韓國。

除了可頌，Jason心中懷揣著對「酸種麵包」的熱愛。他計畫未來可能開創另一個酸麵包品牌支線，並推廣國外盛行的、以新鮮麵包現做的三明治餐飲文化。

Fourninete Bakery的故事證明了，當職人技術、獨特美學與靈活的經營策略相遇時，即便是一個簡單的可頌，也能在競爭激烈的市場中，烤出專屬於自己的誘人香氣。



1. 圖(中)為墨魚可頌、楓糖可頌鬆餅
2. 蜂蜜鮮奶油可頌
3. 白巧克力開心果可頌





德麥 特製餡料

德麥鼎力支持店家製造最美味可口的月餅
生產研發各式最高品質的月餅餡料
不僅種類齊全，且風味絕佳，更有安全保證！絕對是店家的第一選擇！



NEW **特製嘉麗寶巧克力月餅餡** (奶素)

精選嘉麗寶巧克力調製，散發濃郁可可香氣與濃厚巧克力風味。餡體細緻綿密，口感柔順飽滿，層層堆疊出經典而迷人的可可韻味。

NEW **開心果餡** (素)

嚴選94開心果醬調製而成，散發濃郁堅果香氣與自然果仁風味。餡料質地細緻綿密，入口滑順不甜膩，帶來層次豐富的開心果韻味。

NEW **椒香芝麻餡** (素)

精心挑選飽滿頂級黑芝麻以及嚴選台灣9號花生粒，拌入特級大紅袍花椒、青花椒，椒麻香氣，微辣開胃、香麻卻不噁口。本產品須冷藏保存。

NEW **奶黃餡** (蛋奶素)

以平衡的乳香與蛋黃香氣為核心，研發出細緻、滑順的經典風味。本產品需冷凍保存。

NEW **柚香鳳梨** (素)

來自玉里潔淨水源的「東豐拾穗」有機文旦，保有了最豐富的自然營養，融入職人秘製比例，讓鳳梨纖維遇上蜜漬柚皮，交織出剔透金黃的「柚香鳳梨餡」。

NEW **麻豆白柚餡** (素)

散發清雅白柚果香與自然果韻，風味清新爽口。餡體細緻柔滑，展現淡雅迷人的柚香層次。

NEW **伯爵紅茶餡** (奶素)

嚴格伯爵紅茶搭配紅豆沙煉煮，入口即可感受濃厚的紅茶餘韻。甜而不膩，口齒留香。本產品需冷藏保存。

NEW **晶莎奶黃餡** (蛋奶素)

化口奶黃餡，一口咬下如月光般流洩而下，流心奶黃醬頓時湧出。

NEW **黃金柚子餡** (純素)

嚴選黃金柚子製作而成，秋風起柚香濃，水果風味搭上當季柚子，濃濃柚子香。

NEW **紅心芭樂檸檬餡** (純素)

使用樂比芭樂果泥製作而成，酸酸甜甜的滋味，不膩口的口味，搭任何餅皮都非常適合。

NEW **經典奶皇流心餡** (奶素)

化口奶黃餡，一口咬下如月光般流洩而下，流心奶黃醬頓時湧出，濃郁奶蛋香氣在口中流淌。

NEW **德麥特製芋頭餡** (奶素)

嚴選台灣芋頭下去製作，精心熬煮而成加上耐烤不爆，口味細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。

NEW **重焙紅玉紅茶餡** (奶素)

選用重焙紅玉紅茶製成，茶香濃郁醇厚，融合獨特焙火韻味與淡雅烏龍茶香。餡料細膩柔滑，入口茶感鮮明，尾韻悠長迷人。

NEW **紅寶石香檸餡** (素)

融合紅心芭樂果香與檸檬清新酸韻，展現明亮活潑的水果風味。餡體細緻柔滑，酸甜平衡、清爽宜人。

NEW **草莓奶皇餡** (蛋奶素)

香甜草莓果香結合濃郁奶皇風味，層次柔和迷人。餡料綿密細膩，帶來圓潤飽滿的甜點享受。

NEW **桂圓棗泥核桃餡** (素)

融合桂圓與棗泥的醇厚香氣，搭配核桃增添豐富層次。口感綿密細緻，展現經典耐人尋味的風味魅力。

NEW **窯燒桂圓烏龍茶餡** (素)

窯燒桂圓香氣與烏龍茶韻交織，呈現溫潤雅緻的風味層次。餡料柔滑細膩，茶香於口中緩緩綻放。

NEW **十勝生乳豆沙餡** (奶素)

百分之百使用北海道十勝四葉乳源，搭配台灣白鳳豆，歷經十五道工序製程，口感清爽細緻，綿密如白雪。

NEW **土鳳梨餡** (奶素)

嚴選新鮮鳳梨果肉調製，不添加冬瓜醬，吃的到真正鳳梨風味，是時下最受歡迎的產品。

NEW **頂級冬瓜鳳梨醬** (奶素)

精選上等冬瓜與鳳梨，經特別手法煉煮，口感清爽且完整保有鳳梨風味。

NEW **寒天鳳梨餡** (奶素)

精採用被視為天然的膳食纖維「寒天」，與冬瓜醬+3%的鳳梨研製出傳統美食鳳梨酥。

NEW **芋頭酥豆餡** (純素)

特選富有盛名的大甲芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。

NEW **嘉麗寶黑巧克力風味餡** (奶素)

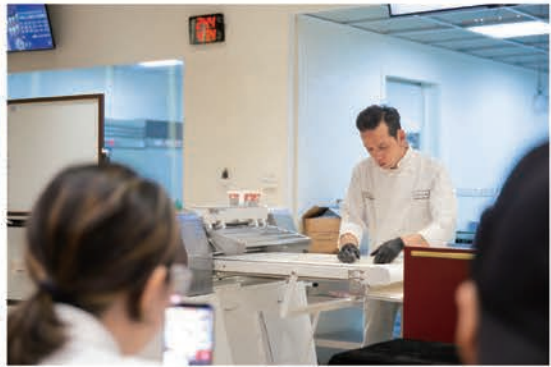
特選頂級深黑巧克力，展現出最高等級的濃醇巧克力風味。

NEW **愛法奶油紅豆餡/芋頭餡** (奶素)

特選法國進口愛法頂級發酵奶油製作，以低溫長時間發酵奶油搭配傳統月餅，甜而不膩散發柔和乳脂香氣。

	奶油綠豆沙 (奶素) 採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。	
	咖哩月餅餡 (葷) 特調咖哩粉搭配豆泥調配而成，重現傳統咖哩風味，香味撲鼻，帶點微辣的味道令人欲罷不能。	
	德麥桃山皮(原味、巧克力) (蛋奶素) 嚴格控管製作流程，經過獨家煉煮四小時，色澤亮麗，低脂輕糖、入口即化、綿密細緻、口感極佳。	
	德麥蓮蓉餡 (純素) 特選用被譽為“中國第一蓮子”的頂級天然湘蓮製成，質地細膩，潔白圓潤，清香鮮甜。	
	桂花核桃餡 (純素) 以清香的桂花，搭配健康的核桃，二者的香味交融，帶出高雅的氣息。	
	客家擂茶月餅餡 (純素) 特選上等茶葉研磨入餡，完美保留茶葉的清香，入口即可感受獨特的茶甘味。	
	黑糖桂圓月餅餡 (純素) 精選上等桂圓，搭配特等黑糖研製而成，口味豐醇，甜而不膩。	
	頂級棗泥餡 (純素) 精選優質黑棗與紅棗，調製成最道地的傳統棗泥口味，完美保留留香，質地細膩順口。	
	干貝XO餡 (葷) 精選上等干貝與蝦米，以特調XO醬拌炒製成，香味濃郁，口齒留香，展現道地廣式風味以上選豬肉與香菇，配合香醇醬油油製，產生絕佳的組合，美味可口，懷念的古早味完美再現。	
	德麥特製紅豆餡 (奶素) 取用飽滿紅豆粒再添加天然無水奶油，經由繁瑣製程而成！甜而不膩的特製紅豆餡， 耐烤不爆餡 就是它獨有的標誌。	
	顆粒芒果餡 (純素) 以特選芒果泥精製，加上芒果顆粒而成，富含濃郁芒果香味，增添口味滿足感。	
	烏豆沙餡 (純素) 濃厚的純紅豆香，甜而不膩的口味，色香味俱全，完美再現懷念的古早味。	
	洛神花餡 (純素) 洛神花的淡雅芳香，口感溫潤，滋味酸甜，深受女性喜愛。	

	純綠豆沙 (純素) 採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。	
	京皇酥(皮/餡) (蛋奶素) 德麥獨家研發，口感細緻香滑，入口即化，烤後的金黃色澤外觀，充滿尊貴氣氛。	
	蘭陽金棗餡 (純素) 從金棗故鄉宜蘭縣，精選蘭陽平原特產的金棗果粒製成，帶有濃厚的道地本土風味。	
	金桔月餅餡 (純素) 精選新鮮金桔調製，保留金桔絕佳風味，口味甘甜溫和，並降低糖分減輕身體負擔。	
	酒釀蔓越莓餡 (純素) 精選美國產頂級蔓越莓，浸漬於紅酒中再以細火熬煮而成，口味成熟且富有層次感。	
	草莓優格餡 (奶素) 精選優質草莓，搭配天然絕配的優格，形成具酸甜美味的獨特餡料，果香濃郁，大人小孩都愛。	
	巴黎焦糖栗子餡 (純素) 精選法國進口頂級栗子，以大量焦糖慢火熬煮，形成異國風情的美味，同時仍保有栗子丁的口感。	
	檸檬月餅餡 (純素) 精選新鮮檸檬熬煮，口感清爽，酸酸甜甜的滋味，甜而不膩。	
	伯爵奶茶月餅餡 (奶素) 嚴選縱利亞伯爵紅茶調製，保留頂級伯爵茶圓潤風味，呈現英國莊園風情。	
	和風抹茶月餅餡 (純素) 將日式抹茶結合入白鳳豆沙中，口味清爽，帶有精製的淡淡茶香。	
	港式月餅糖漿 (純素) 風味佳，著色容易烘焙更快速，可做出回軟有光澤的產品。	
	調和鹹蛋黃0心 (蛋奶素) 外層口感Q彈，內層蛋黃綿密、滑順爽口，可增添產品層次感，經烘焙後，外層麻糬不會老化。(20粒/盒；20盒/箱)需冷凍 1101201(15克)	
	起司素蛋黃 (奶素) 鹹味適中，不退色、不龜裂、軟Q(30個/盒；24盒/箱)需冷凍	



世界麵包冠軍的工藝之道

專訪李忠威師傅談 2026烘焙趨勢與創新邏輯

在台灣烘焙界，李忠威師傅的名字已與「世界冠軍」和「精準工藝」劃上等號。從16歲踏入烘焙業，歷經20多年的磨練，於2022年奪下世界麵包大賽冠軍後，他並未停下腳步，而是轉化為技術總監與顧問，持續透過自媒體、教學與出版，將其深厚的工藝技術傳遞給全球烘焙職人。

本次「世界冠軍-麵包工藝論壇」，德麥食品特別邀請忠威師傅，針對烘焙趨勢、核心技術應用以及商業爆款的研發思維，為讀者帶來深入的專業剖析。

一、洞察烘焙趨勢：個性化店鋪與「品牌識別度」的興起

面對多變的市場，他認為未來的烘焙市場將會朝向更極致的「個性化」與「特色化」發展。他觀察到，現在不再是追求大而全的時代，反而專注於單一品項（如可頌、貝果、鹽可頌）的個性店，只要能在技術與視覺上做出差異化，更能獲得消費者青睞。

「未來的店鋪必須具備專屬的特質，讓人進門就能感受到不同。」這不僅是技術的競爭，更是經營思維的轉變。即便如傳統的明太子法國，成功的品牌也能透過精準的定位與製程掌控，創造出驚人的排隊人潮。

此外，他也展現了職人如何運用自媒體打造個人品牌。他持續每週發布短片，將社群當成「動態名片」，成功吸引了來自法國、義大利等粉絲關注，甚至受邀至義大利的學校進行教學。



二、核心工藝：以NIPPON製粉優勢 打造極致口感

技術是烘焙的靈魂，麵粉則是靈魂的載體。麵粉在配方中佔比最高，是決定口感最關鍵的原料。本次示範中，他深入剖析如何發揮NIPPON日本製粉的特性，達成風味與層次的完美平衡。

以這次的「可頌蝴蝶酥」為例，忠威師傅分享了他的「配比藝術」：

拿破崙法國專用粉：提供優異的延展性與酥脆度，非常適合裹油類產品。鑽石牌低筋麵粉：優化「斷口性」，讓產品口感更輕盈。

NIPPON日本製粉的高品質提供了極佳的「操作性」與「容錯率」，能有效降低生產過程中的回縮問題，更輕鬆地實現心中理想的產品外型與組織。



三、商業實務：高效率與高利潤的「冠軍級」策略

如何維持高品質工藝並確保商業的穩定與利潤？以高毛利點心-蝴蝶酥為例，食材成本可控制在極低範圍，終端售價可依精緻度提高至20~60元。且蝴蝶酥效期長適合作為禮盒販售，可增加產品多元性並降低報廢率。

產品多元性的延伸：忠威師傅在2027年將出版的新書中，全面採用NIPPON麵粉，製作從歐式、日式到調理麵包的多元品項，展示單一優質原料如何透過技術延伸，滿足烘焙愛好者到專業職人不同需求。



四 研發邏輯：從「大方向」縮小至細節的創意路徑

許多職人常面臨研發瓶頸，他分享了研發心法：「先定方向，再求精進。」在創造新產品（如運用調色麵皮創作可頌）時，他會先設定一個大主題，例如「愛心形狀」，接著再針對內餡酸甜度、麵團折疊層數、斷口性細節進行修正。

五、精神傳承：從「做出來」到「做到好」的職人精神

回首從2006年初試啼聲到2022年的世界冠軍，他認為「比賽」是強迫自己成長的最佳方式。在比賽壓力下，必須靜下心來解決環境、溫度、設備帶來的突發問題，這種解決問題的過程，正是工藝進步的養分。

台灣是全球冠軍密度最高的國家，但現在投入烘焙業的年輕人卻日益減少。他勉勵後輩：「把麵包『做出來』跟『做到好』是兩件事。」只有對技藝保持熱愛，日復一日地在原料與技術上尋求微小的進步，時間拉長後，職人的價值自然會展現。

透過這次麵包工藝論壇，忠威師傅不僅傳授了技術，更傳達了一種跨越國界的職人精神：在麵粉與酵母的細微變化中，尋求突破自我的無限可能。

李忠威師傅

- ★ 現職：「蘭田穀王烘焙The King Bakery」技術總監、「NIPPON日本製粉」品牌大使、專業烘焙講師、作家。
- ★ 榮譽：2022年Coupe du Monde de la Boulangerie路易樂斯福世界盃麵包大賽-世界冠軍。
- ★ 近期規劃：2027年1月將出版第二本烘焙著作，全面拆解NIPPON麵粉的多元應用。



對於追求高品質風味的烘焙業者而言，原材料的選擇往往決定了產品的靈魂。5/19和5/21，由德麥食品主辦的「北海道十勝の極致乳香研習會」，特別邀請日本享譽國際的甜點大師——富田大介 (Daisuke Tomita) 主廚來台示範。結合自身深厚的藝術背景與豐富的競賽經驗，以北海道四葉乳業乳品 (Yotsuba) 為核心，透過精準的技術與風味平衡，將乳香層次發揮至極致。

藝術背景與職人精神的結合：富田大介主廚的甜點之道

1977年出生於名古屋的富田主廚，職業生涯極具傳奇色彩。畢業於美術大學設計系，這份美學底蘊深深影響了他日後的甜點創作風格。曾於東京知名餐廳「HÔTEL DE MIKUNI」任職，隨後在「PÂTISSERIE AIGRE DOUCE」擔任副主廚長達10年，累積了極為嚴謹的實務基礎。

富田主廚在國際賽事上更是屢獲殊榮，2008年獲得法國巴黎「夏爾·普魯斯特杯」(Charles Proust Cup) 綜合組冠軍，2013年代表日本參加法國世界盃甜點大賽 (Coupe du Monde de la Pâtisserie)，榮獲綜合組亞軍及巧克力工藝組最優秀獎，2023年更受命擔任該賽事的日本代表隊總監。

儘管擁有如此華麗的資歷，富田主廚強調，他並非為了「炫技」而來。他認為，甜點可分為「視覺型 (比賽用)」與「日常大眾型」兩類。針對烘焙業者，主廚特別選擇了「好操作、可落地、且能穩定量產」的品項，希望參與者能真正將這些美味帶回店內運用，而非僅是觀賞高難度的技術示範。

強強聯手：北海道四葉乳品與台灣果實的平衡藝術

本次研習會的核心在於「四葉乳品」的深度運用。富田主廚指出，四葉乳品具備極強的「素材感」，其乳香濃郁且清爽，不會留下油膩感，即使與風味濃郁的台灣當季水果 (如鳳梨、芒果、香蕉) 搭配，乳香依然清晰而不被掩蓋。

主廚認為台灣的水果品質極佳，透過與四葉鮮奶油、奶霜、乳脂起司...的「強強聯手」，能達到風味上的完美平衡。他更建議，若業者想讓產品的風味層次更豐富，四葉乳品是極佳的選擇。

五款示範甜點：層次與質地的細膩講究

緋紅之森

結合開心果與覆盆子的常溫磅蛋糕。運用四葉醱酵磅裝奶油與四葉北海道十勝奶霜，中心擠入手工覆盆子果醬，打造出紮實卻不乾口的濕潤質地。

沐夏

這是一道層次豐富的慕斯蛋糕，運用四葉北海道乳脂起司製作生乳慕斯，並搭配經過精準熬煮 (Brix 63度) 的鳳梨果醬與鳳梨果凍，讓乳酪的濃郁與鳳梨、百香果的酸甜交織。

淬煉·茶之乳

主廚店內的常態人氣品項，這款杯裝甜點展現伯爵茶與奶香的高度契合。主廚指出，單純使用伯爵茶，茶味可能過於強烈，但加入四葉北海道十勝鮮奶油35% 整體口感變得濃郁滑順，呈現出優雅的奶茶風味，餘韻綿長。

盛夏椰芒生乳杯

同樣是主廚店內的熱銷款，結合了椰子生乳凍、芒果奶凍與芒果杏桃醬。透過四葉特選牛乳與動物性鮮奶油的結合，讓熱帶水果的奔放感被包覆在細膩的乳香中，層次鮮明且互不干擾。

卡蕾特圓舞曲

以法國布列塔尼餅皮為基底，展現四葉醱酵磅裝奶油的純粹香氣。餅皮中夾入焦糖香蕉餡與杏仁奶油餡，焦糖的香甜與乳香的醇厚相互呼應，是結合傳統技術與創新風味的佳作。

給職人的建議——重視素材的力量

富田主廚給予台灣職人衷心的建議：「要重視乳香在產品中的地位」。他認為，高品質的乳製品不應只是成本的增加，而應該是提升價值的關鍵。如果一款甜點只能吃出水果風味，而感覺不到牛奶的香氣，那就失去了使用頂級乳品的意義。

主廚強調，成功的設計不一定要華麗繁複。他在設計這些日常產品時，每一項裝飾（如巧克力飾片）都是為了「提升美味」與「口感需求」，而非僅僅為了視覺。對於烘焙業者來說，這種回歸風味本質、兼顧操作穩定度的思維，才是建立店鋪長期競爭力的核心所在。

透過本次研習會，富田主廚不僅傳遞了精湛的技術，更分享了身為店主與教練的經營哲學，為台灣烘焙界帶來了一場深度的乳香饗宴。



避免夏季食物中毒 守護飲食安全

夏季為何容易發生食物中毒？

每年夏季氣溫升高、濕度增加，正是細菌快速繁殖的季節。當食品保存不當、製備過程受到污染，或未充分加熱時，容易造成食物腐敗變質，進而引發食物中毒事件。常見造成食物中毒的病原菌包括金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、腸炎弧菌、仙人掌桿菌及病原性大腸桿菌等。這些微生物在攝氏5°C至60°C的「危險溫度帶」中生長速度最快，因此夏季更需要特別注意食品衛生管理。

食物中毒的常見症狀

食物中毒通常發生於食用受污染食品後數小時至數天內，常見症狀包括：

-噁心、嘔吐

-頭痛、倦怠

-腹痛、腹瀉

-嚴重者可能出現脫水、休克等情形

-發燒

嬰幼兒、孕婦、老年人及免疫力較弱者，更容易因食物中毒而產生嚴重健康風險，因此應特別留意飲食安全。

預防夏季食物中毒的五大原則

一、保持清潔

良好的個人衛生是預防食物中毒的第一道防線。處理食品前、如廁後、接觸垃圾或生鮮食材後，都應使用肥皂徹底洗手至少20秒。廚房工作檯面、刀具、砧板及容器也應定期清洗與消毒，避免病原菌殘留。

此外，應避免以手直接接觸即食食品，例如沙拉、水果或熟食，以降低交叉污染的風險。

二、生熟食分開

生鮮肉類、海鮮及家禽可能帶有病原菌，若與熟食或即食食品接觸，容易造成交叉污染。因此應：

-生食與熟食分開存放

-使用不同的刀具與砧板

-冰箱内生鮮食材置於下層，避免血水滴落污染其他食品

-處理完生肉後立即清洗雙手及器具

許多食物中毒事件並非因食品本身腐敗，而是因交叉污染所造成，因此生熟分離非常重要。

三、充分加熱

加熱是消滅大部分病原菌最有效的方法。肉類、禽肉、蛋類及海鮮應徹底煮熟後再食用。尤其烤肉活動頻繁的夏季，更應注意食材是否熟透，避免外熟內生的情況。

隔餐食品重新食用前，也應充分復熱，使食品中心溫度達到70°C以上，以確保微生物被有效殺滅。

四、注意保存溫度

細菌在室溫下繁殖速度極快，特別是在炎熱夏季。一些食品若長時間放置於室溫下，即可能達到危險菌量。

建議：

 冷藏溫度維持在7°C以下

 冷凍溫度維持在-18°C以下

 熟食放置室溫不超過2小時

 外帶食品應儘早食用

 購買冷藏冷凍食品後盡快放入冰箱保存

食品若需解凍，應於冷藏環境中解凍，避免直接放置室溫下，以減少細菌滋生風險。

五、選購安全食品與飲水

購買食品時應選擇信譽良好的商家，並注意產品包裝是否完整、保存期限是否清楚。若發現包裝膨脹、破損、異味或顏色異常，應避免購買或食用。

夏季也要特別注意飲用水及冰品衛生。飲用水應選擇合格水源，生飲前應煮沸；冰塊及飲料則應選購來源明確、衛生條件良好的產品。

夏季外食與烤肉注意事項

暑假、旅遊及聚餐活動增加，外食機會也隨之提高。選擇餐廳時，可觀察環境是否整潔、工作人員是否落實衛生管理。自助餐取餐時應避免食物長時間暴露於室溫環境中。

烤肉時則應遵守「生熟分離」原則，夾取生肉與熟食的夾子不可混用，並避免食材長時間曝曬於高溫環境。此外，海鮮及肉品應確實冷藏保存，直到準備烹調時再取出。

食物中毒雖然常見，但多數情況都可以透過良好的衛生習慣及正確的食品保存方式加以預防。夏季高溫環境有利於病原菌生長，因此更應落實「保持清潔、生熟分開、充分加熱、妥善保存及選購安全食品」五大原則。只要養成正確的食品安全觀念，便能有效降低食物中毒風險，讓自己與家人在炎炎夏日中吃得安心、吃得健康。

世界巧克力日掀創意熱潮

—— 當產區風味遇上職人工藝 巧克力創新的無限可能

每年7月7日為世界巧克力日(World Chocolate Day),相傳源自1550年可可豆首次傳入歐洲的歷史時刻。歷經數百年發展,巧克力已從珍稀飲品演變為全球烘焙與餐飲產業的重要原料,更持續引領甜點創新與風味趨勢。

迎接世界巧克力日,德麥食品將於7月9日、10日舉辦兩場「嘉麗寶巧克力新品分享會」,邀請日本巧克力職人 小坂知博(Tomohiro Onuki)來台示範,分享國際級巧克力甜點的創作思維與實務應用。

本次活動聚焦嘉麗寶單一產區巧克力系列,包括75% 坦尚尼亞、70% 多明尼加及65% 秘魯等風味特色產品,以及70% 花韻巧克力鈕扣等。示範作品涵蓋「花韻黑醋栗熔岩蛋糕」等多款創新甜點,結合果香、酸質與可可風味平衡,呈現巧克力在現代甜點市場中的應用潛力。

分享會報名資訊歡迎洽詢德麥業務團隊,或至德麥官方社群與網站查詢



DCB2972/2.5公斤x4包/箱

DCB2971/ 1公斤 x 6包/箱

DCB2970/10公斤 / 包

嘉麗寶

70% 花韻巧克力鈕扣

70% FLEUR DE CAO
Couverture dark chocolate

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。

1

6

1 單一產區

嘉麗寶

75% 坦尚尼亞巧

75% TANZANIA

Couverture dark ch

6

嘉麗寶

70% 聖多美巧克

70% SAO TOME

Couverture dark ch



2 單一產區

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

3 單一產區

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

4 單一產區

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

5 單一產區

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

7

嘉麗寶
67% 馬達加斯加巧克力鈕扣
67% MADAGASCAR
Couverture dark chocolate

8 單一產區

嘉麗寶
單一產區卡麥隆高脂可可粉
Cocoa powder alkalized

9

嘉麗寶
EXTRA BRUTE 醇苦高脂可可粉
Cocoa powder alkalized

10

嘉麗寶
高脂可可粉
Cocoa powder alkalized



嘉麗寶巧克力
新品分享會



嘉麗寶
產品目錄



愛樂薇品牌大使
Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani



愛樂薇專業品鑑會

愛樂薇品牌大使Jean-Baptiste LAVERGNE客座空盤
演繹「完整風味」的乳品工藝新境界

六月盛夏，台北東區的法式餐飲圈迎來一場極致的味覺饗宴。

法國頂級乳製品品牌愛樂薇 (Elle & Vire Professionnel®)，於6/11-6/13特別邀請品牌大使—來自凡爾賽米其林一星餐廳「La Table du 11」創辦人暨主廚Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani，與台北Komboi空盤法式餐廳攜手合作，呈現一系列跨越地緣的「完整風味」頂級餐飲活動。

對於餐飲專業人士而言，這不單是一場星級客座饗宴，更是一次對高端原料應用與當代法餐趨勢的深度剖析。本文將從主廚職人精神、核心食材應用技術以及菜單研發邏輯等維度，探討這場饗宴背後的專業價值。

凡爾賽的「低調王者」：傳承與創新的職人之路

Jean-Baptiste主廚的職涯履歷無疑是當代年輕主廚的標竿。他出身餐飲世家，畢業於法國知名的Ferrandi Paris，先後於Gordon Ramsay、Yannick Alléno等頂尖米其林三星體系中歷練。2015年，年僅23歲的他便於凡爾賽創立了第一家餐廳 La Table du 11，並在短短11個月內摘下米其林一星，至今已連續十年穩定持星。

主廚被法國Gault & Millau評論譽為「凡爾賽低調的王者」，其料理核心理念在於「尊重風土」與「食材溯源」。他深信主廚的角色在於與品牌建立共同願景，這也是他長期選擇與愛樂薇合作的原因，他表示：「我不記得自己曾經使用過愛樂薇以外的品牌。」

「完整風味」：從醬汁到尾韻的精密設計

本次活動的核心概念為「完整風味」。這不單指主菜本身的品質，更強調從醬汁的稠度、配菜的質地到香氣的尾韻，每一環節都需經過精密設計，讓料理沒有任何遺憾。

在法式料理中，乳製品是構建風味與質地的靈魂。本次專業品鑑會的客座菜單中，主廚深入展示了愛樂薇明星產品的應用特點，這對於餐飲業者在食材選用上極具參考價值：



1. 烹飪動物性鮮奶油35%：卓越的效能與穩定度

這款鮮奶油專為烹調設計，具有耐高溫、耐酸與耐酒精的特性，即便與檸檬、醋、白酒等酸性或酒精成分混合也不易分離。在「甜洋蔥 | 孔泰起司 | 鮮奶油黃酒醬汁」這道菜中，主廚利用其快速收汁且包覆性佳的特點，製作出法國經典黃酒醬。對於需要高頻率製作醬汁的後廚而言，其穩定的乳脂呈現能確保每盤料理的層次與滑順感始終如一。



2. 酸味鮮奶油：冷熱皆宜的清爽方案

主廚在「奧西特拉魚子醬 | 溫熱布里歐修 | 愛樂薇酸味鮮奶油」中，巧妙運用了此款產品的新鮮清爽風味，簡單以法國鹽之花以及檸檬皮調味後，以氮氣瓶做出空氣感慕斯搭配。

該產品質地濃郁滑順，且具備冷熱料理皆適用的優點，加熱不分離，非常適合用於冷醬或需要溫潤質地的開胃小點。



3. 馬斯卡彭乳酪：UHT技術與質地的平衡

在專業操作上，馬斯卡彭的保存與質地控制常是挑戰。愛樂薇馬斯卡彭結合UHT超高溫瞬時滅菌技術，延長了保存期限，更有助於庫存管理。其乳脂含量40%，質地半稠滑順，在「塔拉瑪魚卵醬塔 | 檸檬 | 烏魚子小點」中，為煙燻鱈魚卵醬帶來了絕佳的融合力與豐厚口感。

雙廚對話：當凡爾賽遇見台北

此次客座的另一個亮點在於跨文化的技術交流。Komboi空盤主廚David Huang同樣畢業於Ferrandi Paris，秉持「讓餐盤一無所剩」的哲學。兩位主廚雖然出身不同，卻對「風味層次」有著相同的執著。

在合作菜單中，結合了法式精緻技法。例如在「藍龍蝦 | 白蘆筍 | 橙香奶油荷蘭醬」中，使用了愛樂薇無鹽奶油製作經典的荷蘭醬，並注入柳橙的清新氣息，展現奶油在平衡食材鮮甜與濃郁感的關鍵角色。

回歸「真實的味道」

愛樂薇的品牌標語「Taste of Real」，在這場雙廚饗宴中得到了完美的體現。對於餐飲業者來說，選擇對的合作夥伴與原料，就是成功的起點。Jean-Baptiste主廚以其凡爾賽的精湛工藝，證明了即便是低調的隱世餐桌，只要對品質有著絕不妥協的追求，便能透過層次豐富的「完整風味」，征服每一位挑剔饕客的味蕾。

這場由愛樂薇、Jean-Baptiste主廚與Komboi空盤共同譜寫的風味樂章，無疑為台灣餐飲市場注入了更多關於法式精緻工藝的思考與靈感。

夏日微甜計畫

甜點與飲品 共享夏日美好時光

盛夏已至，屬於這個季節的浪漫，藏在每一杯冰涼純粹的飲品裡。

為了迎來熱情仲夏，我們特別推出「夏日微甜計畫」，嚴選「樂多綜合果汁65%」作為季節主角。將蘋果的清甜、鳳梨的奔放與百香果的酸楚完美融合，高達 65% 的果汁含量，完美封存了真實的水果風貌。

它是飲品的靈魂基底，也是甜點與優格的絕佳伴侶。在這個需要被療癒的季節，讓我們用最討喜的酸甜黃金比例，為客人的日常帶來一抹清爽不膩的微甜幸福。

· 芒果寶盒 ·

盛夏光年·
金黃芒果與綿密蛋糕的甜蜜交織



樂多綜合果汁65%

- 65%高果汁含量，果香濃郁自然
- 蘋果×鳳梨×百香果黃金比例調配
- 酸甜清爽、層次豐富、風味討喜
- 適合氣泡飲、冰沙、果昔、調酒、甜點應用
- 可快速打造夏季熱帶水果系人氣飲品



芒果寶盒
教學影片

芒果寶盒

- ◎ 海綿蛋糕製作技巧
- ◎ 香緹鮮奶油打發狀態判斷
- ◎ 芒果慕斯調製重點
- ◎ 寶盒組裝與裝飾技巧



· 水果百匯 ·

紅石榴與果香的浪漫邂逅·
微氣泡點綴的繽紛派對

· 水果泡泡 ·

奶韻交疊果漾·
譜出令人驚喜的夏日協奏曲

· 水果茶 ·

黃金比例經典調和·
感受果香與綠茶的純粹對話

水果百匯

維尼紅石榴果露10g
樂多綜合果汁50g
氣泡水/冰塊
薄荷葉/柳橙片

水果泡泡

樂多綜合果汁80g
奶精粉30g
飲用水200g
冰塊

水果茶

樂多綜合果汁100g
綠茶400g
金橘1顆

（跨界美味）

每一口 都是對風味的堅持

嚴選世界級優質原物料，用細節堆疊出完美的盛宴

嚴選頂級法國愛樂薇酸鮮奶油與烹飪鮮奶油，正宗韓式辣醬與南洋叻沙，撞擊出獨特奶香與豐富層次；
同步引進日本京都創味職人醬汁與九州明太子白醬，完美搭配北海道夢美人米與義國莉圓麵。
匠心嚴選世界級指標原物料，極致演繹道地和風洋食盛宴！



日式牛丼
微甜米香 X 甘心醬甜



日式牛丼

採用來自日本京都的正統醬汁『創味料理萬用醬汁』，搭配『北海道夢美人米』，道地的日本國民美食完美的復刻呈現。

創味料理萬用醬汁

使用兩種風味濃厚的醬油為基礎所製成的日式料理用高湯。加入名產地「枕崎」產鰹魚的第一道出汁，使商品更加雅致並風味出彩。

北海道夢美人米

集北海道農業技術於大成，被譽為「北海道米的巔峰之作」，自北海道真空包裝、產地直送的最上等米種—「夢美人」！



韓式辣味奶油義大利麵

『韓式辣味奶油風味醬』，選用頂級正宗韓式辣醬為基底，添加『Elle&Vire 愛樂薇酸鮮奶油』製作出有別於一般韓式香辣風味，更增加奶香讓醬汁風味獨特。

韓式辣味奶油風味醬

德麥特製義大利麵醬，正統韓式風味為基底。添加頂級鮮奶油，帶來獨特風味。

Elle&Vire 愛樂薇酸鮮奶油

乳脂肪含量 12%。冷藏於 2~6°C，可保存九個月(未拆封)中西式料理均適用，冷、熱料理都適合。



和風明太子義大利麵

義士麥韻 X 九州辛旨



新加坡叻沙奶油義大利麵

南洋香辣 X 奶韻交織

韓式辣味奶油義大利麵

韓式經典 X 爽辣開胃



新加坡叻沙奶油義大利麵

『新加坡叻沙奶油風味醬』，選用新鮮香料製作道地新加坡叻沙醬，再添加『愛樂微動物性烹飪鮮奶油15%』，所制作出獨特叻沙奶油醬，交織出層次豐富的新加坡叻沙奶油義大利麵。

新加坡叻沙奶油風味醬

德麥特製義大利麵醬，以東南亞道地叻沙醬為基底，添加頂級鮮奶油，帶來有別於以往獨特風味。

Elle&Vire 愛樂微烹飪動物性鮮奶油15%

乳脂肪含量15%。適用於熱、冷醬汁（可於最後加入檸檬或醋作風味提點）、焗烤、鹹派、湯品、義大利麵等各式料理。



和風明太子義大利麵

和風洋食的極致演藝！源自日本九州的『創味明太子美乃滋白醬』，搭配正統義大利產的『義國莉圓麵』，交織成令人回味再三的完美滋味。

義國莉圓麵

至今義國莉仍舊堅持依循古法，傳承最正宗道地的義大利麵原味。長條狀的造型是義大利麵中最代表性的種類。

創味明太子美乃滋白醬

嚴選真正的九州產太子，採用唐辛子與其調味料醃漬後與濃郁的日式美乃滋結合，創造出濃鹹辛香，令人難以忘懷的美味。



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。



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



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



特大雛菊灌模
編號:GPCBL004841TEH
尺寸:約4.2cm
數量:48格/片



巧克力風味裝飾~鬍鬚造型
編號:DPC070165
數量:150片/盒



父子情愛心片~大(黑底白色)
編號:I8013
尺寸:5x4.5cm
數量:100片/盒



父子情愛心片~小(白底黑色)
編號:I80131
尺寸:3.3x3cm
數量:150片/盒



黑帽子

編號: I8104

尺寸: 7x4.7cm

數量: 100片/盒



箕空眼鏡

編號: I8108

尺寸: 10x3.8cm

數量: 100片/盒



寬版蝴蝶領帶

編號: I8107

尺寸: 8x6cm

數量: 100片/盒



爸爸側臉(黑底白)

編號: I8106

尺寸: 8x4.9cm

數量: 100片/盒



平面鬍子~大

編號: I8105

尺寸: 10x3cm

數量: 100片/盒



平面鬍子~小

編號: I81051

尺寸: 5.5x2cm

數量: 150片/盒



菸斗~大

編號: I8103

尺寸: 6x4.6cm

數量: 100片/盒



菸斗~小

編號: I81031

尺寸: 4x3cm

數量: 150片/盒



父親節快樂~我愛爸爸(粉底黑字)

編號: I8012

尺寸: 7x3cm

數量: 100片/盒



父親節快樂~我愛爸爸(黑底白字)

編號: I80121

尺寸: 7x3cm

數量: 100片/盒



父親節快樂~愛心領帶(粉底白字)

編號: I80122

尺寸: 6x4.9cm

數量: 100片/盒



日本進口安全墨水

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



巧克力鏟刀

Chocolate Tempering Spatula

操作滑順不易沾黏

表面絲紋處理，有效降低巧克力附著，
刮抹更順暢、操作更穩定。

高回彈力設計

301不銹鋼具備優異彈性，
使巧克力鋪展厚度更均勻，
提升調溫過程的穩定性與成品光澤。



SNP30003
巧克力鏟刀-小

242x180 mm | 301不銹鋼+PP |



SNP30004
巧克力鏟刀-大

242x220 mm | 301不銹鋼+PP |



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 07 月 July



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
28 十四	29 十五	30 十六	01 十七 台北 江進元 總監 尋味中秋	02 十八 桃園 江進元 總監 尋味中秋	03 十九	04 二十
05 廿一	06 廿二	07 廿三	08 廿四	09 廿五 台北 小拔知博 師傅 嘉麗寶 巧克力新品分享會	10 廿六 台中 小拔知博 師傅 嘉麗寶 巧克力新品分享會	11 廿七
12 廿八	13 廿九	14 六月 高雄 江進元 總監 尋味中秋	15 初二 台東 江進元 總監 尋味中秋	16 初三 花蓮 江進元 總監 尋味中秋	17 初四 宜蘭 江進元 總監 尋味中秋	18 初五
19 初六	20 初七	21 初八 台中 江進元 總監 尋味中秋	22 初九 台南 江進元 總監 尋味中秋	23 初十 嘉義 江進元 總監 尋味中秋	24 十一 新竹 江進元 總監 尋味中秋	25 十二
26 十三	27 十四	28 十五	29 十六	30 十七	31 十八	01 十九

尋味中秋 - 江進元 總監 / 報名條件：報名請洽德麥業務						
07月01日(三)	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	
07月02日(四)	PM 06:00 - 09:00	桃園	全國食材廣場	(02)2298-1347	桃園市蘆竹區長興里長興路四段338號	
07月14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	
07月15日(三)	PM 06:00 - 09:00	台東	公東高工	0917252243	台東市中興路一段560號	
07月16日(四)	PM 06:00 - 09:00	花蓮	小東方烘焙材料行	(03)824-6923	花蓮縣吉安鄉仁里村仁里一街141號	
07月17日(五)	PM 06:00 - 09:00	宜蘭	食在幸福雪花餅	0975-828615	宜蘭縣五結鄉五結村國民南路5-15號	
07月21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	
07月22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	
07月23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	
07月24日(五)	PM 06:00 - 09:00	新竹	新竹德麥	(03)523-3068	新竹市北區警光路40號	
嘉麗寶巧克力新品分享會 - 小拔知博 師傅 / 報名條件：訂購嘉麗寶產品3000元，單一產區品項任選3包						
07月09日(四)	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	
07月10日(五)	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	



台北總公司 408019台中市南屯區工業區20路32號 高雄營業所 807069高雄市三民區銀杉街55號 宜蘭辦事處 260010宜蘭縣宜蘭市民權新路132號 花東辦事處 971064花蓮縣新城鄉花師街15號 新竹辦事處 300028新竹市北區警光路40號 嘉義營業所 600080嘉義市西區育仁路432號 台南辦事處 710024台南市永康區永大路一段122號 德麥之蘭雅 馬尼拉子公司 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：+603-55258829 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 傳真：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 電話：+852 2342-6586 傳真：+603-55258829 電話：+1 626 655 0658 傳真：+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
---	---	---	--

http://www.tehmag.com.tw E-mail:tehmag@tehmag.com.tw