

烘焙新訊

NO. 309

2026/09 September



BAKING
 **NEWS**

Cover Story Monsieur Long 隆先生 | 老闆 隆先生、隆太太

中華郵政台北雜誌第7319號執照登記為雜誌交寄

發行：2026年09月 第309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



冰雕與Gelato雙料世界第六

Monsieur Long 隆先生 以法式甜點底蘊領航「台灣甜」冰品新美學

文:沈采賢 / 圖:林意雯

2024年世界冰淇淋大賽(Coppa del Mondo della Gelateria)的殿堂中,台灣代表隊創下了歷史性的紀錄。其中,負責冰雕項目與「橄欖油風味Gelato」的陳坤隆師傅,憑藉著驚人的毅力與精準的味覺設定,雙雙奪下世界第六名的佳績。這份榮耀證明了台灣職人的技術高度,更促成了「Monsieur Long隆先生」品牌的誕生。隆師傅回到成長的大同區,將世界級的Gelato、Sorbet,帶入充滿歷史感的大稻埕周邊,以扎實的法式甜點底蘊,重新界定義式冰淇淋在台灣市場的可能性。

運動員到甜點職人:空手道式的感官修煉

「Monsieur Long」品牌名源於隆師傅在法國進修時老師對他的稱呼,「Monsieur」代表法文的先生,而「Long」則是取其名的最後一個字。

在18歲踏入餐飲領域前,隆師傅是一名空手道選手。他認為,做甜點與練體育的邏輯不謀而合:「如果你打鮮奶油失敗了,你只能丟掉重來;這就像比賽沒拿到金牌,你只能回去一直練、一直練。」這種「持續與堅持」的運動員特質,支撐他走過法國雷諾特廚藝學院(École Lenôtre)的訓練,也讓他在2024年世界大賽的冰雕項目中,僅憑著練習五塊冰的經驗,刻出驚艷全場的「愛麗絲夢遊仙境」兔子作品,展現驚人的心理素质與手感。

產品研發邏輯:法式思維、義式技術、台灣甜度

隆先生憑藉「扎實的甜點底子」創造市場上最顯著的優勢。隆師傅不把自己侷限在傳統的義式(Gelato)或法式冰淇淋(法文Glace)框架中,而是融合兩者優點。他笑稱自己的產品是「台灣甜」,這並非指糖分的高低,而是經過微調後,最符合台灣人味蕾的平衡感。



收看獨家專訪

料定你
也喜歡吃



1. 質地為王，風味其次

在隆師傅的經營哲學中，一支好的Gelato「質地」是核心。他認為風味可以透過創意創造，但質地必須維持穩定與滑順。為了確保最佳品質，他堅持每天現打冰淇淋，且每一款牛奶基底都要經過8小時的「熟成」，讓風味完整交融。

2. 跨界烘焙的味覺堆疊

目前共研發超過60種口味，每日販售8-12種口味，最受歡迎的為鹽之花牛奶、夏日和荔枝龍眼。最令人驚喜的是他將Gelato與烘焙產品結合，搭配親手製作的費南雪、瑪德蓮，甚至驚喜出現的馬卡龍。這種「甜點化」的冰品呈現，不僅增加產品價值，也展現了職人對手感的堅持。

原物料的極致追求：與當季食材賽跑

對於烘焙業者來說，成本與品質的平衡是永恆的難題。原物料堅持選用德麥食品代理的「四葉特選鮮乳」、「愛樂薇動物性鮮奶油25%~35%」，以及「Joy Gelato」等原物料，確保基底的乳香濃郁且結構穩定。

雖然部分使用「樂比果泥」來確保品質穩定，他仍堅持加入「當季新鮮食材」。他常在半夜前往萬華第一果菜市場挑選西瓜、芒果等新鮮水果。新鮮水果雖然處理麻煩、水分難控，但台灣當季水果的鮮甜品質與獨特魅力，正是隆先生品牌最無可取代的競爭優勢。

經營篇：社群時代的互動與差異化優勢

在競爭激烈的市場中，隆師傅透過IG社群平台，建立一套獨特的行銷語言。雖然「?????」口味是熱賣款，但為了讓客人能探索更多風味，隆師傅有時會故意將其「封印」，改以「問號」標示在IG上，增加神祕感與互動。

未來藍圖：品牌聯名到節慶創意的無限可能

隆師傅強調吃冰是一種「感受」，因此他致力於創造快樂的體驗。無論是與高級香水聯名研發「芍藥玫瑰」風味，或是與法式餐廳合作餐後甜點，都是為了延展品牌的觸角。他希望品牌能持續帶給人們快樂，且具備永續發展能力的在地品牌。

針對中秋檔期研發「椒香芝麻」與「蛋黃酥」創意口味的Gelato，嘗試將椒香芝麻餡和豆沙餡、鹹蛋黃等元素，解構後重組於冰品中，甚至與其他知名品牌串聯Google Map跑店活動。

隆師傅的成功不僅是因為「世界級」的頭銜，更在於他如何將競技場上的堅毅轉化為對質地的挑剔。如隆師傅所言：「熱情會消失，但堅持與持續才能讓品牌走得遠。」在這充滿法式靈魂的台灣Gelato中，我們看見了在地食材與國際技術融合的無限潛力。



MOJITO

甘梅紅心芭樂



鹽之花牛奶

?????

紅烏龍



荔枝龍眼

世界第六橄欖油

夏日



椒香青蘋

椒香芝麻



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	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	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風味。
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風味。
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，呈現潤滑雅緻的風味層次。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 (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 (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 (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 (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 (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 (純素) 精選優質黑棗與紅棗，調製成最道地的傳統棗泥口味，完美保留棗香，質地細膩順口。
	干貝XO (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，配合香醇醬油調製，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 (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 (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 (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 (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 (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 (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 (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 (奶素) 精選優質草莓，搭配天然絕配優格，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 (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 (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 (奶素) 嚴選錫蘭亞伯爵紅茶調製，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 (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

中秋椒響曲



一口芝麻，一抹椒香 玩出中秋新「椒」色

中秋節不只吃月餅，今年烘焙市場吹起一股「椒香」新風味！德麥食品以「中秋椒響曲」為主題，串聯11間老字號與指標性烘焙品牌，包含溫莎堡烘焙坊、杜倫先生、蔚旭WESH、馥漫麵包花園、吳記餅店、Monsieur Long隆先生、順成蛋糕、瑞士烘焙屋、幸福山丘Happy Hill、巧福西點及查理布朗烘焙(依報名順序)，共同運用德麥食品技術研發部江進元總監獨家研發的「椒香芝麻餡」，從傳統糕餅、酥餅到創意冰品，即日起至2026年9月30日止，展開一場「一口芝麻，一抹椒香」的中秋風味巡禮。

一口芝麻，一抹椒香 經典滋味展開全新想像

「椒香芝麻餡」以香濃黑芝麻為風味基底，加入香脆花生顆粒增添口感，再搭配大紅袍花椒、青花椒與辣椒提香，讓濃郁芝麻香氣之中，多了一抹細緻的麻香尾韻。不同於強烈辛辣的刺激感，這款餡料更著重芝麻、花生與花椒之間的風味平衡，呈現鹹甜交織、醇厚又具有記憶點的特色。

以「中秋椒響曲」為發想，德麥食品將這款創新餡料交由不同品牌發揮，讓每一家店以自身產品特色重新演繹，從熟悉的傳統糕餅，到跨品類的現代甜點，玩出屬於各品牌的中秋新「椒」色。

經典糕餅換上新「椒」色 老字號也能玩創新

在傳統糕餅的演繹上，溫莎堡烘焙坊推出「港口餅-椒香芝麻」，濃郁芝麻餡搭配花生顆粒，再以大紅袍花椒與青花椒提香，呈現鹹甜平衡的層次風味；杜倫先生則推出「椒香花生芝麻餅」，以酥脆外層包裹濃郁爆漿芝麻餡，花生碎與椒香交織，打造芝麻控不可錯過的香濃點心。

馥漫麵包花園以「胡麻花生酥餅」重新演繹經典堅果風味，選用鑽石牌低筋麵粉與拿破崙法國專用粉打造細緻酥皮，搭配椒香芝麻餡及花生顆粒，讓酥香、芝麻香與堅果口感層層堆疊。

吳記餅店、順成蛋糕、瑞士烘焙屋、巧福西點與查理布朗烘焙則各自推出椒香芝麻餅、椒香芝麻酥與椒香芝麻酥餅，分別從芝麻濃郁、花生顆粒與淡雅椒麻等特色切入，讓「麻而不辣」成為這波中秋風味創新的共同亮點。



溫莎堡烘焙坊-「港口餅-椒香芝麻」



杜倫先生-「椒香花生芝麻餅」



馥漫麵包花園-「胡麻花生酥餅」



吳記餅店-「椒香芝麻餅」



順成蛋糕-「椒香芝麻酥」



巧福西點-「巧福椒香芝麻餅」



幸福山丘-「丘山黑金蛋黃酥」



蔚旭WESH-「椒香芝麻酥」



Monsieur Long隆先生
「椒香芝麻Gelato」

不只做糕餅 椒香芝麻跨品類玩出更多可能

「中秋椒響曲」的趣味，也在於突破傳統中秋糕餅的框架。幸福山丘以「丘山黑金蛋黃酥」將黑芝麻、花椒與整顆鹹蛋黃結合，芝麻溫潤厚實、花椒香氣細緻浮現，再以蛋黃鹹香取得平衡，呈現熟悉卻令人驚喜的中秋滋味。

蔚旭WESH則推出「椒香芝麻酥」，以青花椒、辣椒乾提香，融合黑芝麻內餡與白芝麻點綴，帶出椒香微辣、鹹香回甘的特色；而 Monsieur Long 隆先生更將這款餡料延伸至Gelato，選用四葉鮮乳搭配椒香芝麻餡，黑芝麻與油條交織出醇厚鹹香，再以花椒勾勒優雅尾韻，將台灣熟悉的節慶風味轉化為創意甜點。

從一款餡料出發 串起烘焙業者的創意能量

從港口餅、芝麻餅、酥餅、黑金蛋黃酥到Gelato，「椒香芝麻餡」透過11家品牌不同的產品定位與研發巧思，呈現出截然不同的風味表情。這場「中秋椒響曲」，不只是一次節慶商品聯合推廣，也展現烘焙業者如何從經典食材出發，透過風味組合與品類跨界，創造具有市場辨識度的新品。

對烘焙與餐飲業者而言，節慶商品的創新不一定要從陌生食材開始，反而可以從消費者熟悉的芝麻、花生、蛋黃等經典風味切入，再加入一個意想不到的元素，創造「熟悉又新鮮」的味覺記憶。

今年中秋，就讓芝麻不只是芝麻、花椒也不只是花椒——一口芝麻，一抹椒香，玩出中秋新「椒」色。從經典到創新、從糕餅到甜點，11家烘焙品牌共同奏響屬於2026年的「中秋椒響曲」。



椒香跑店地圖



愛樂薇25%輕脂鮮奶油攜手八家甜點品牌

詮釋新世代甜點的輕盈趨勢

文/沈采賢 圖/德麥食品

近年來，消費者對甜點的期待正悄悄改變。過去追求濃郁、奢華口感的甜點，如今逐漸轉向兼顧美味與健康的飲食選擇，「好吃，但不甜膩」、「吃得輕盈、沒有負擔」成為市場上愈來愈常聽見的評價，也帶動甜點配方、原料選擇與產品設計朝向新的方向發展。

根據國際市場研究機構Mintel的觀察，全球甜點市場正從強調indulgence(享受型甜點)，逐步轉向better-for-you(兼顧美味與健康)的產品設計。對烘焙與餐飲業者而言，如何在保有風味與口感的同時，滿足消費者對天然原料、清爽口感與成分透明的需求，已成為產品開發的重要課題。

在這股趨勢下，鮮奶油不再只是提供濃郁乳香的配角，而是影響整體甜點風味平衡的重要元素。德麥食品獨家代理的法國品牌愛樂薇 Elle & Vire Professionnel推出25%輕脂鮮奶油，以「25%剛剛好的美味」為概念，在降低乳脂比例的同時，仍保有天然乳香、細緻滑順的口感，讓鮮奶油更自然地襯托水果、茶葉、巧克力、香草等食材特色，提供甜點職人更多元的創作空間。

從「少吃」到「吃對」甜點市場重新定義鮮奶油價值

近年健康意識提升，使消費者開始重新檢視甜點使用的原料來源。相較於過去單純關注熱量高低，現在更多人重視的是原料是否天然、成分是否單純，以及整體飲食是否均衡。



知名營養師孫語霽指出，市面上的鮮奶油主要可分為天然動物性與植物性鮮奶油兩大類。天然動物性鮮奶油以乳脂為主要來源，保留牛乳天然風味與營養；植物性鮮奶油則多以植物油為基底，部分產品會因加工需求加入乳化劑、安定劑等配方，以提升穩定性與保存性。

她也表示，過去部分人造奶油曾因含有反式脂肪而引發健康疑慮，但反式脂肪與天然乳脂並不能混為一談。只要掌握均衡飲食與適量攝取的原則，天然來源的乳脂仍是日常飲食的一部分。對甜點業者而言，選用天然、高品質且來源透明的乳製品，不僅有助於提升產品價值，也更符合現代消費者的飲食期待。

8家甜點品牌共同演繹 詮釋「剛剛好的美味」

為展現25%輕脂鮮奶油在不同甜點類型中的應用，愛樂薇攜手8家人氣甜點品牌，即日起至2026年9月30日止，共同推出期間限定的美味甜點，從義式 Gelato、司康、冰淇淋、鮮奶油蛋糕、毛巾捲及乳酪蛋糕等多樣化的甜點形式，演繹不同的絕妙滋味、卻同樣的輕盈概念。

參與品牌包括HUNG虹甜點、Monsieur Long隆先生、Ruby's、The Ice Cream & Cookie Co.、VK Cooking House、有片森林、河馬先生甜點烘焙坊與塔吉節慶蛋糕。

其中，Monsieur Long隆先生與The Ice Cream & Cookie Co. 將輕脂鮮奶油運用於義式Gelato，凸顯茶香與在地食材特色；Ruby's 將鮮奶油融入司康麵糰，提升保濕度與奶香層次；VK Cooking House 結合季節水果製作鮮奶油蛋糕，以清爽口感襯托水果風味。

另外，有片森林、河馬先生甜點烘焙坊、塔吉節慶蛋糕與HUNG虹甜點，則將25% 輕脂鮮奶油運用於毛巾捲、乳酪蛋糕、慕斯及節慶蛋糕等產品，展現茶香、水果、乳香與法式甜點之間更細膩的風味平衡。

從義式Gelato、司康、鮮奶油蛋糕到慕斯、乳酪蛋糕等不同甜點品項，皆展現輕脂鮮奶油在各式產品中的高度適配性，也提供甜點職人在產品研發上更多創新靈感。

回歸食材本質 打造符合市場需求的新世代甜點

愛樂薇25%輕脂鮮奶油代表的不只是乳脂比例的改變，更反映現代甜點市場對風味、口感與飲食理念的全新思維。對烘焙與餐飲業者而言，依據不同產品特色選擇適合的乳脂比例，善用鮮奶油襯托食材本味，不僅能提升產品層次，也更能回應消費者追求「剛剛好的美味」與「剛剛好的負擔」的新需求。



食話實說

食物的話 誠實的說 作者 / BB

原來冰淇淋不是「牛奶加糖拿去冰」這麼簡單！

天氣一熱，冰淇淋就開始變得特別有吸引力。一球香草、一球巧克力，或是一杯水果Gelato，看起來簡單，背後其實藏著不少食品製程的學問。尤其近年很受歡迎的義大利冰淇淋（Gelato），為什麼吃起來特別濃郁、滑順？為什麼有些冰淇淋放久了會變得「沙沙的」？這些都跟原料、配方及製程有關。

● 一杯冰淇淋，是怎麼做出來的？

一般冰淇淋的製作，大致會經過以下流程：
原料秤量 → 混合 → 加熱 → 均質 → 冷卻 → 熟成 → 冷凍 → 打發 → 硬化

看起來好像很簡單，但每一個步驟其實都會影響最後的口感。

① 原料混合

冰淇淋常見的原料包括：

- * 牛奶、鮮奶油、乳粉等乳製品
- * 水果、巧克力、堅果、咖啡等風味原料
- * 糖類
- * 乳化劑、穩定劑等功能性原料
- * 水
- * 冰淇淋基底粉 (Base Mix)

其中，基底粉可以想成是冰淇淋配方中的「基礎工具包」，將部分需要控制比例的原料預先搭配好，製作時再依照配方加入其他原料，可以讓現場操作更方便，也有助於維持產品品質的一致性。

② 加熱

混合完成後，通常需要經過適當的加熱處理。加熱除了幫助部分原料溶解、混合，也具有降低微生物風險的重要作用。所以冰淇淋雖然是冷凍食品，製作過程並不是從頭到尾都「冷冰冰」的！

③ 均質

「均質」可能是大家比較陌生的製程。

簡單來說，就是讓冰淇淋中的脂肪等成分分散得更加均勻，使整個冰淇淋液的結構更穩定。

這個步驟會影響最後吃起來的：***滑順度 *細緻程度 *乳脂分散狀態 *融化時的口感**

④ 冷卻與熟成

加熱後的冰淇淋液會進行冷卻，並依產品及製程需求進行熟成。

這個步驟就像是讓原料「休息一下」，讓乳脂、蛋白質以及穩定劑等成分有時間充分作用。

之後再進入冷凍階段。

⑤ 冷凍與打發

這是冰淇淋真正開始「變身」的時候。快速冷凍會讓水分形成細小冰晶，同時將適量的空氣帶入產品中。所以你可能不知道：冰淇淋其實不是單純把液體「冰硬」，而是同時在控制冰晶與空氣。冰晶太大，吃起來容易粗糙；空氣量不同，也會讓冰淇淋呈現不同的蓬鬆度與濃郁感。

● 乳化劑、穩定劑，為什麼冰淇淋需要它們？

這也是製作冰淇淋時非常重要的一環。冰淇淋裡面同時存在水、脂肪、蛋白質等不同成分，要讓它們形成穩定又好吃的結構，其實並不容易。

乳化劑主要幫忙 *協助油脂與水相形成較穩定的系統 *改善冰淇淋的組織與口感 *協助形成適當的融化特性

穩定劑主要幫忙 *控制水分 *改善冰淇淋的組織 *提高儲存穩定性 *減少冰晶逐漸變大的情況

為什麼冰晶變大會不好？可以想像一下：剛做好時，冰淇淋吃起來非常滑順；但放了一段時間後，口感開始變得「沙沙的」、「有冰渣」。這種變化，就可能與冰晶逐漸成長有關。因此，雖然乳化劑、穩定劑在配方中的使用量通常不高，卻可能對冰淇淋最後的口感、組織及儲存穩定性產生很大的影響。

常見的冰淇淋／冰品有哪些？其實「冰淇淋」只是我們日常對這類產品的統稱，常見的還有：

Ice Cream | 一般冰淇淋 *乳脂感通常較明顯 *口感濃郁、滑順 *香草、巧克力、草莓等都是常見風味

Gelato | 義大利冰淇淋 *空氣量通常較低 *質地較紮實 *入口較柔軟 *適合強調水果、堅果、巧克力等原料風味

Sorbet | 雪酪 *通常以水果、水、糖為主要原料 *不以乳製品為主要特色 *水果風味明顯 *口感清爽，適合夏天

Frozen Yogurt | 冷凍優格 *以優格或發酵乳製品為特色 *帶有明顯的酸甜風味 *與一般冰淇淋相比，風味較清爽



為什麼有些冰淇淋融化得比較快？冰淇淋的融化速度並不是只看「溫度」。

還會受到許多因素影響，例如：配方組成、脂肪含量、糖類、穩定劑、乳化劑、冰晶大小、空氣量以及製程條件。

所以，同樣放在室溫下，有些冰淇淋很快變成液體，有些卻可以維持一段時間的形狀。這也是冰淇淋製作有趣的地方：看似只是冷凍食品，其實是配方與製程共同作用的結果。下一次吃冰淇淋時，別只注意「好不好吃」

一球冰淇淋從原料混合開始，經過加熱、均質、冷卻、熟成、冷凍及打發，最後才成為我們手上的一球冰淇淋。

糖影響甜度與冰點，脂肪影響濃郁與滑順，乳化劑與穩定劑協助維持良好組織，而製程則把這些原料真正「變成」我們熟悉的口感。所以，下次吃到一球滑順的Gelato時，不妨想一下：

這一球冰淇淋，看起來簡單，背後其實是一整套食品科學。

這也是食品原料有趣的地方——我們每天吃進嘴裡的美味，背後都有許多看不見的专业。



德麥食品啟動成立以來最大投資案 16億元打造新廠暨物流中心 布局未來5至10年成長動能

文/沈采賢 圖/林意雯、新建工程3D模擬圖：欣源營造

面對烘焙與餐飲市場持續成長，以及供應鏈升級、高附加價值產品需求增加等趨勢，德麥食品正式啟動成立以來最大單一投資案，斥資新台幣16億元興建新廠暨物流中心，並於2026年8月11日舉行上樑典禮，象徵工程邁入重要里程碑。新廠預計於2027年第4季完工、2028年第2季正式投產，未來將聚焦乳製品加工、物流升級及烘焙半成品發展，持續強化供應鏈服務能力，布局未來5至10年的成長動能。

擴充產能 打造更完善的供應鏈服務

近年來，烘焙與餐飲市場持續發展，消費者對品質、效率及產品多元化的需求不斷提升，同時也帶動高附加價值乳製品及烘焙半成品市場穩定成長。為因應客戶需求與市場變化，德麥食品啟動新廠暨物流中心建設，希望透過產能擴充與物流升級，提供客戶更穩定、更快速且更完善的供貨服務。

新廠基地面積約2,025平方公尺，總樓地板面積約13,258平方公尺，規劃為地上9層、地下2層的複合式廠辦暨物流中心。投產後，倉儲容量預計由現有約1,000個棧板儲位提升至4,000個，規模擴增至4倍，可有效提升庫存管理效率、物流調度彈性與供貨能力，為未來營運成長奠定重要基礎。

此外，新廠亦將設置太陽能光電系統，落實企業ESG永續發展理念，並透過節能設備與完善的廠務規劃，兼顧營運效率與環境永續。



深化乳製品加工與高附加價值產品布局

新廠投產後，將以台灣市場乳製品加工為發展重點，並持續深化自有製造及烘焙半成品等高附加價值產品布局。同時，原總公司廠辦也將規劃新增卡士達餡料等烘焙原料生產線，進一步擴充產品供應能力。

德麥食品表示，此次投資並非單純增加生產空間，而是希望透過新廠建置，整合生產、物流與供應鏈資源，提升整體營運效率與服務能量，持續提供客戶更完整的產品解決方案。

因應缺工趨勢 攜手客戶提升競爭力

近年來，餐飲與烘焙產業普遍面臨人力短缺與營運成本上升等挑戰，市場對高品質、標準化及便利性的產品需求持續增加。德麥食品也將持續投入烘焙半成品及相關產品的研發與量產，希望協助客戶降低現場製作的人力負擔，提高生產效率與品質穩定性，讓業者能更專注於產品創新與市場經營。

德麥食品董事長林雪嬌表示，此次斥資16億元興建新廠暨物流中心，不僅是公司成立以來最大的單一投資案，更是德麥落實企業升級、永續經營與中長期發展的重要布局。面對全球供應鏈重組及國內餐飲烘焙業缺工等趨勢，新廠將透過物流效能提升、生產能量擴充及供應鏈整合，進一步提升整體營運效率與服務能力，支撐未來業務成長需求。

她也表示，新廠不只是增加空間，更是德麥食品長期發展的重要基礎建設，期待透過更完善的生產與物流環境，持續為客戶、合作夥伴及市場創造更高價值。

展望未來，德麥食品將持續深耕烘焙與餐飲市場，透過新廠建設、產品升級及供應鏈優化，強化企業核心競爭力，並攜手客戶迎接市場新機會，共同推動產業持續成長。

NEW



OATLY
咖啡大師燕麥奶麥柔版

OATLY
精品咖啡大師

燕麥奶 植物奶界的人氣巨星！

近年來，風靡全球咖啡館與蔬食圈的「燕麥奶 (Oatly)」，憑藉其綿密滑順的口感與獨特的穀物香氣，成功翻轉了大家對植物奶的刻板印象。它不僅是乳糖不耐症、全素者的完美替代品，更因為低碳排的環保屬性，成為綠色永續生活的時尚代表。

許多人第一次認識燕麥奶，是從一杯香醇的燕麥奶拿鐵開始。但燕麥奶的魅力遠不止於搭配咖啡！其天然的微微甜味與極佳的乳化效果，讓它在各式飲品調製、甜點烘焙，甚至日常料理中，都能發揮令人驚豔的表現。

本期特別為大家整理了一套「燕麥奶靈感配方指南」，帶你一起探索燕麥奶的多樣可能，輕鬆在家打造無負擔的美味生活！

泡系白湯拉麵 佐 野菜天婦羅

創味無動物成份白湯	55g
飲用水	400g
OATLY咖啡大師燕麥奶麥柔版	400g
(一起攪拌後煮滾)	
拉麵專用麵條	600g
節瓜、茄子、彩椒、金針菇、 杏包菇、蓮藕、香菜	各50g
OATLY咖啡大師燕麥奶麥柔版	200g
日清WELNA萬能上手天婦羅粉	400g
飲用水	600g

1. 將創味無動物成份白湯、飲用水、OATLY燕麥奶混拌均勻至光滑後沸騰製成底湯
2. 將蔬菜切片/塊後沾上乾的天婦羅粉
3. 天婦羅粉：水的比例為1：1.4～1.5均勻混合，將沾上乾粉的蔬菜裹漿。
4. 以170°C油炸2分鐘左右。從上面淋上漿液，開花狀態會較為漂亮。
5. 將OATLY咖啡大師燕麥奶麥柔版打發後取上方的泡沫作為拉麵湯的裝飾
6. 放上新鮮的香菜葉作為裝飾
7. 以上材料可製成約五碗拉麵



日式担担燕麥冷麵

涼麵 (熟麵) / 寬粉條	180g
植物肉粒	50g
蔥白	3g
水菜	少許
NEW 創味無動物成份担担麵湯1	10g
NEW 創味無動物成份担担麵湯2	60g
胡麻油	少許
OATLY精品咖啡大師	180g

1. 在熱鍋裡放入植物油肉粒和創味無動物成份担担麵湯1炒至均勻
2. 在碗裡放入創味無動物成份担担麵湯2和OATLY精品咖啡大師並攪拌均勻
3. 粉條煮好後過冷水，並倒入2裡
4. 依次撒上1切絲的蔥白、水菜，並在湯汁上淋上少許胡麻油完成



榛果義式維根奶酪

OATLY精品咖啡大師	300g
椰奶	100g
維益藍圓鑽石牌脂肪抹醬	100g
100% 嘉麗寶100%榛果醬	40g
德麥香草精	5g

(煮沸)

大日本明治製糖上白糖ST	50g
鑽石果凍粉	15g

(混和後添加到上述材料)

用手攪拌使其均勻，置入模具中，儲存於攝氏四度中

脆果威化餅

糖	500g
熱水	30g

沸煮製作焦糖

德麥夏威夷果	200g
--------	------

(加入上述焦糖中)

冷卻的混和物倒在大理石桌上，使用食物調理機混和撒在矽利康墊上，使用攝氏一百八十度烤至金黃酥脆室溫放入密封容器

燕麥香桃米布丁

壽司米	200g
-----	------

(冷水洗淨)

OATLY燕麥奶	240g
----------	------

(慢煮米飯)

OATLY精品咖啡大師	1000g
椰奶	200g

(緩慢分次加入米飯中)

大日本明治製糖上白糖ST	50g
海鹽	5g
檸檬皮	10g
德麥香草精	5g
愛迪亞水蜜桃餡	500g
蔓越莓(切碎)	50g

使用燕麥奶慢煮米至軟稠
置入模具中並放入攝氏四度冷藏
加入果餡與碎粒裝飾



香草香緹

維益藍圓鑽石牌脂肪抹醬	500g
糖	20g
德麥香草精	5g
樂多100%檸檬汁	10g

(一同攪拌均勻)



蔓越莓麥片酥

德麥夏威夷果	500g
胡桃/核桃	500g
荷麥醇蜂蜜 / 黃金楓糖漿	100g
德麥香草精	5g
海鹽	3g
蔓越莓/切碎	200g

將蜂蜜與堅果混合
攝氏一百五十度烤至金黃酥脆
使用食物調理機混和攪拌
添加浸泡完成的蔓越莓
室溫儲存於密封罐

HALLOWEEN



搞怪有理
美味升級!

台製萬聖節巧克力裝飾片



立體大蝙蝠

編號:I9606
尺寸:7x3cm
數量:90片/盒
售價:1395元



立體小蝙蝠

編號:I9607
尺寸:4.8x2cm
數量:150片/盒
售價:1725元



鑲空蜘蛛網

編號:I9602
尺寸:6x6cm
數量:80片/盒
售價:1080元



巫婆女巫

編號:I9601
尺寸:4.5x4.9cm
數量:150片/盒
售價:1155元



骷髏人(黑底白色)

編號:I9603
尺寸:4x4.7cm
數量:150片/盒
售價:1155元



死神(黑底白臉)

編號:I9604
尺寸:4.5x3.3cm
數量:150片/盒
售價:1425元



立體幽靈

編號:I9605
尺寸:5x4.9cm
數量:100片/盒
售價:1700元



萬聖節快樂牌
蝙蝠版(黑底黃字)

編號:I9501B
尺寸:7x3cm
數量:150片/盒
售價:1425元



可愛南瓜

編號:I9600
尺寸:4.5x4cm
數量:150片/盒
售價:1155元



萬聖節快樂牌
蝙蝠版(橘底黑字)

編號:I9501O
尺寸:7x3cm
數量:150片/盒
售價:1425元



1 萬聖節-XM863

編號:LCATS-XM863

重量:1.48g 容量150cc

包裝:100個/支,1000個/箱

材質:白牛皮紙

功能:耐熱性220°C不可直火

2 萬聖節瓷杯-南瓜

編號:LCC703

包裝:12個/盒

特性:耐熱性 250°C不可直火

3 萬聖節瓷杯-蝙蝠

編號:LCC704

包裝:12個/盒

特性:耐熱性 250°C不可直火

4 萬聖節瓷杯-博士萌貓

編號:LCC710

包裝:12個/盒

特性:耐熱性 250°C不可直火

5 萬聖節貓型杯

編號:LCATS-FG75

包裝:100個/支;20支/箱

容量:50 cc

材質:漂白製成/PET

功能:耐油,耐熱性220°C

6 萬聖節瓷杯-南瓜萌貓

編號:LCC709

包裝:12個/盒

特性:耐熱性 250°C不可直火

7 南瓜先生瓷杯

編號:LCC708

包裝:12個/盒

特性:耐熱性 250°C不可直火

8 萬聖節瓷杯-小鬼當家

編號:LCC707

包裝:12個/盒

特性:耐熱性 250°C不可直火



萬聖節插牌

編號:LEB501

尺寸:15 x 21cm(B5)

規格25片/張;20張/包(500片)



掃QR-code

查看完整電子目錄



MERRY Christmas

AND HAPPY NEW YEAR

正在尋找能讓您的甜點在視覺上更上一層樓的秘密武器嗎？
我們的台製巧克力裝飾片，採用優質原料。
無論是節日慶典還是日常點心，只需簡單擺放，就能讓您的
作品瞬間變得吸睛又美味！



拐杖糖
編號:I9121
尺寸:4.5x2cm
數量:200片/盒
售價:1150元



糖果
編號:I9122
尺寸:5x2.9cm
數量:200片/盒
售價:1500元



聖誕帽
編號:I9110
尺寸:2.5x4cm
數量:200片/盒
售價:1150元



鈴鐺鹿
編號:I9102
尺寸:3.8x2.5cm
數量:200片/盒
售價:1150元



薑餅人
編號:I9103
尺寸:3.5x2.6cm
數量:200片/盒
售價:1150元



聖誕帽造型裝飾片
編號:I91101
尺寸:5.8x2.8cm
數量:200片/盒
售價:1700元



綠底聖誕樹
編號:I9112G
尺寸:5x4.1cm
數量:200片/盒
售價:1700元



平面雪花(白)
編號:I9111
尺寸:2.7cm
數量:200片/盒
售價:1150元



聖誕老公公拿禮物
編號:I9101
尺寸:3.3x3.5cm
數量:200片/盒
售價:1150元

聖誕老公公拿禮物-大
編號:I91011
尺寸:4.5x4.2cm
數量:200片/盒
售價:1500元



OEM完成品(J309)
DIY(J309A)
平面薑餅-聖誕馴鹿
尺寸:寬約17x22.5cm
附背板及外袋

OEM完成品(J302)
DIY(J302A)
平面薑餅-聖誕老公公
尺寸:寬約15x19cm
附背板及外袋

OEM完成品(J303)
DIY(J303A)
平面薑餅-聖誕鈴鐺
尺寸:寬約21.5x14.4cm
附背板及外袋

OEM完成品(J312)
DIY(J312A)
平面薑餅-聖誕樹
尺寸:寬約11x21cm
附背板及外袋



聖誕瓷杯-聖誕萌貓
品號:LCC6993
尺寸:12個/盒,10盒/箱



聖誕瓷杯-歡樂老公公
品號:LCC699C
尺寸:12個/盒,10盒/箱



JALT00001
軟陶-聖誕老公公1



JALT00004
軟陶-聖誕老公公4



JALT00195
軟陶-聖誕胖老公公2



JALT00018
軟陶-聖誕老公公18



JALT00014
軟陶-聖誕老公公14



JALT00201
軟陶-聖誕樹



JALT00202
軟陶-繽紛聖誕樹



JALT00502
軟陶-聖誕麋鹿1



JALT00503
軟陶-聖誕麋鹿2



JALT00604
軟陶-聖誕熊

更多款式請洽德麥業務



從洗手到清潔，打造安心烘焙日常

德麥食品響應「洗手新日常 全民ALL IN」以清潔力守護安心作業環境

文/沈采賢 圖/饗賓集團

音樂倡議手部衛生，33家企業跨界響應

食品安全不只關乎食材與製程，從人員手部衛生到器具、工作檯面與環境清潔，每一個環節都是守護安心品質的重要關鍵。由饗賓文教基金會與饗賓集團共同發起的「洗手新日常 全民ALL IN」今年全面升級，日前（8/10）舉辦頒獎典禮，正式公布冠軍作品《ALL IN》，並集結33家企業共同響應，透過音樂、影像與跨產業合作，讓正確洗手觀念融入日常生活。

饗賓文教基金會董事長蔣艷蓉表示，正確洗手是預防疾病最簡單且有效的方法之一，未來也將持續結合企業、公益團體及校園等多方力量，推動手部衛生教育，讓「洗手新日常」從倡議真正落實於生活。

從手部衛生延伸至作業環境清潔

響應此次公益行動，德麥食品也提供旗下「德麥聰明洗」高效環保萬用清潔劑，將清潔衛生觀念延伸至烘焙與餐飲工作場域。對於每日大量接觸奶油、油脂及糖漿的烘焙和餐飲業者而言，工作檯面、器具與地板容易累積油垢與黏膩殘留，清潔效率與使用安全同樣不可忽視。

小分子融油科技，對應烘焙現場清潔需求

「德麥聰明洗」採用小分子融油科技搭配天然植萃成分，能迅速分解常見的頑固油脂與黏稠糖漿，同時具備溫和、不傷手的特性，兼顧清潔力與日常使用需求。產品具高生物分解度，並採一瓶多用設計，可應用於陶瓷、不鏽鋼器皿、大理石檯面及環境地板，協助烘焙坊與餐飲業者簡化清潔流程。

從「洗好手」到「清潔好環境」

從「洗好手」到「清潔好環境」，食品衛生其實是一套完整的日常管理。透過跨產業合作與實際行動，讓衛生觀念不只停留在口號，也為烘焙與餐飲現場建立更安心、有效率的作業環境。



萬用清潔劑比例

重油污垢

1:10

廁所清潔

1:100

地板清潔

1:200

玻璃清潔

1:300

乾淨環境，從清潔開始，欲購買請洽德麥業務



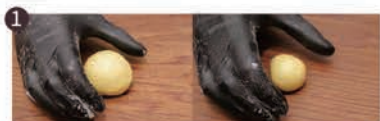
僧侶布里歐

2022年Coupe du Monde de la Boulangerie 世界麵包大賽指定的項目之一，僧侶布里歐是在法國麵包店中，都找得到的麵包款式之一，也是布里歐修麵包系列中的經典造型，這可以理解成，歐式麵包中有法國長棍，可頌類的麵包有彎月可頌、直可頌，這樣來解讀，所以僧侶布里歐的角色就是布里歐修中經典中的經典。

布里歐修- 50%奶油麵團	%
1.鷹牌EX高筋粉	90
2.凱薩琳EX高筋麵粉	10
3.細砂糖	15
4.鹽	1.5
5.蛋黃	30
6.全蛋	20
7.法國LESCURE AOP動物鮮奶油35%	5
8.四葉特選牛乳	10
9.伯爵酵母(棕)	1.5
10.法國LESCURE AOP發酵無鹽奶油	50
合計	171

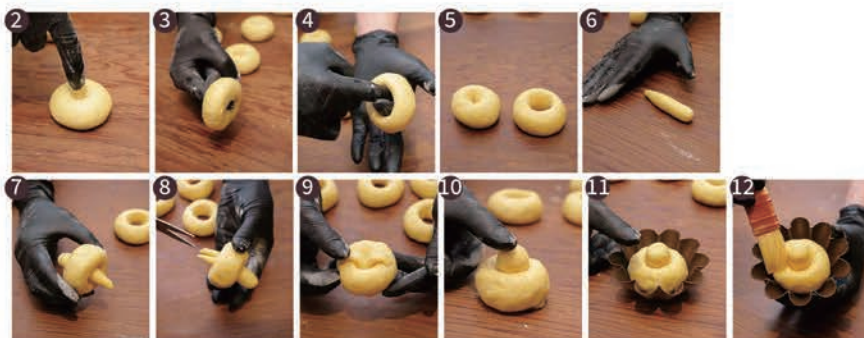
材料	%
1.布里歐50%麵團	65
2.全蛋液	適量

作法



A 分割

1.將麵團分割 50 克、15 克兩顆，滾圓。



B 整形

- 2.取 50 克麵團，中心搓洞。
- 3.搓到底。
- 4.用食指，慢慢將中心洞拉開。
- 5.比較圖。
- 6.取 15 克麵團，搓成前圓後尖長條狀。
- 7.將長條麵團，穿進洞中。
- 8.使用剪刀在尖端的地方，剪一刀。
- 9.參考圖片，將麵團打開，黏在底部。
- 10.翻到正面，輕壓圓端處整形。
- 11.放入直徑 9.5 公分花模中。
- 12.刷上全蛋液。



C 最後發酵

13.發酵箱溫度 29°C，最後發酵 2 小時。刷上全蛋液。

D 烘焙

14.上下火 210/170°C，烘焙 13 分鐘，出爐後脫模。



SN4066 SN4067

幾何造型塑膠夾

長度 215mm 聚碳酸酯(PC)



鑽石幾何工藝

立體切面，穩固防滑



食品級 PC 材質

耐熱抗衝，食安無虞



微距鋸齒咬合

精準咬合，牢牢掌控



配色極簡美學

純粹質感，美學入室



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



Facebook

MID-AUTUMN

中——秋——佳——節

Festival

新麥烘焙設備



電子目錄



迷你台車爐



螺旋攪拌機



十層熱風爐



雙系統凍藏發酵箱

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
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 09 月
September



范舜惟 師傅

范師傅的麵包饗宴

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
30 十八	31 十九	01 二十 台中 范舜惟 師傅 范師傅的麵包饗宴	02 廿一 新竹 范舜惟 師傅 范師傅的麵包饗宴	03 廿二 台北 范舜惟 師傅 范師傅的麵包饗宴	04 廿三	05 廿四
06 廿五	07 廿六	08 廿七	09 廿八	10 廿九	11 八月初一	12 初二
13 初三	14 初四	15 初五	16 初六	17 初七	18 初八	19 初九
20 初十	21 十一	22 十二	23 十三	24 十四	25 十五・中秋節	26 十六
27 十七	28 十八	29 十九	30 二十	01 廿一	02 廿二	03 廿三

因逢連假，敬請提前備貨



因逢連假，敬請提前備貨

范師傅的麵包饗宴 - 范舜惟 師傅 / 報名條件：報名請洽德麥業務

09月01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
09月02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
09月03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

NEW 秋月新作 隆重亮相

椒香芝麻餡

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、香麻卻不嗆口。全程不添加防腐劑、人工色素與香精，保留食材原有香氣與口感層次。

- 原料特選 -



頂級黑芝麻



台灣9 號花生



特級大紅袍



更多介紹
請掃QR-CODE

德麥
德麥食品股份有限公司
TEHMAG 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

美國子公司
印尼子公司

新加坡子公司

http://www.tehmag.com.tw

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
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

電話：+852 2342-6586
電話：+603-55258829
傳真：+603-55258829
電話：+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

傳真：+1 626 655 0659

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw