

烘焙新訊

NO. 310

2026/10

October

Borges Place

波赫士領地



BAKING NEWS

Cover Story 波赫士領地精品咖啡館 | 老闆 馬姊、沈哥

中華郵政台北雜誌第7319號執照登記為雜誌交寄



發行：2026年10月 第310期 發行人：吳文欽 出版者：德聚食品股份有限公司
地址：新北市五股區五權五路31號 電話：(02)2298-1347 發行量：10000份



打破常規, 在天馬行空的「領地」內追求極致: 專訪波赫士領地精品咖啡館創辦人馬姐



料定你
也喜歡吃
收看獨家專訪

文:沈采賢 / 圖:林意雯

波赫士領地精品咖啡館第三分店—民族店,於七月底在松山機場旁開幕。這棟三層老宅鄰近航道,噪音常被視為痛點;然而創辦人馬姐與其先生沈哥卻相中其獨特的「看飛機」視野。前屋主為讓女兒能近距離看飛機而選址的溫馨故事,更成了品牌浪漫起點。為平衡起降震撼感與寧靜,一樓採用飯店級10mm氣密窗,完美隔音。

空間設計保留老宅原有的磨石子地板與樓梯鐵扶手,一樓則鋪設價值40萬元的義大利進口皮面大理石吧台。這種新舊美學交融,加上四樓觀景平台,使民族店試營運首日即自帶流量,單日破160單紀錄。這示範了如何化地理痛點為品牌優勢的空間美學。

品牌初心:「波赫士」賦予想像,「領地」給予實現的自由

「波赫士」代表「想像」,名稱源自拉丁美洲文學家、詩人豪爾赫·路易斯·波赫士(Jorge Luis Borges),其晚年失明後,透過記憶與思想重新建構世界,展現不受現實限制的想像力。

「領地」則象徵自由,不以既定功能定義空間,而是一片能自由創造的土地。兩者結合,便是品牌精神:讓想像不只停留在腦海,而能化為真實體驗。從精品咖啡延伸至甜點、早午餐與排餐,持續探索更多可能。馬姐說:「我想創造一片屬於自己的領地,讓想像不只存在腦海裡,而能成為一個真實的地方,分享給每一個走進來的人。」



打破8000元麥森杯的藝術:用「將心比心」建立終身顧客

在波赫士領地,精品餐飲的儀式感絕非虛名。店內堅持選用擁有三百年歷史、價值高昂的德國「MEISSEN」麥森瓷器盛裝咖啡。馬姐坦言,好咖啡到處都有,但讓顧客產生深刻的「體驗記憶」才是真本事。

她分享明水店十年前的故事：一對首訪夫妻欣賞杯子時，不慎將價值8,000元的麥森杯摔成兩半。當時門市一片寂靜，顧客主動提出賠償。正值新店推廣「消費一萬元咖啡券即贈一個麥森杯」活動，顧客結帳時刷卡一萬二千多元。然而，馬姐並未按照常規將破杯子包給客人。

她認為客人若帶著破杯子回家，內心只會留下遺憾，可能再也不會踏進波赫士。於是她拿出全新的麥森杯，連同咖啡券一併包給顧客。她笑著說：「我只是少賺50杯飲料的利潤，卻像請朋友喝咖啡，成功交到了一位朋友。」這展現了經營者極高的情商與「將心比心」的款待哲學。

職人供應鏈的不妥協：寧可缺貨停售，也絕不降低食材規格

在烘焙與餐飲最核心的「品控」上，波赫士展現出極其嚴格的職人紀律。以被譽為台北最強的神級「義式提拉米蘇」為例：蛋黃必須加熱至60度進行殺菌，使用德麥代理愛樂薇馬斯卡邦起士與濃度40%的冰鑽咖啡酒等原料，調出完美平衡。疫情時，他們將店內轉為提拉米蘇工廠，親自開特斯拉送貨，引發熱烈迴響業績也逆向成長。

人氣甜點「千層系列」和「十勝奶霜巴斯克乳酪蛋糕」同樣毫不妥協。芒果千層選用屏東自然熟成的愛文芒果，產季結束便停售；限量「開心果奶霜千層」嚴選94開心果醬。店內餐點拒用微波食品，早午餐可頌、貝果成品和甜點，皆嚴選德麥代理愛樂薇動物性鮮奶油35%、四葉北海道十勝奶霜等頂級品牌。

馬姐強調：「如果原物料缺貨，寧可提升品質或停售，也不允許自己選擇次等原料。」這種在供應鏈波動下的不妥協，正是建立品牌「不可替代性」的核心關鍵。

給創業者的真心話：唯有「持續解決問題的能力」才能讓品牌長青

馬姐直言：「如果創業只有職人精神，會非常危險。」熱情只能作為開店的動機，卻無法支撐後續繁雜的運營。如何能讓顧客在消費後願意「重複回訪」，才是真本事。她強調：「開店一開始只需要勇氣，後續拼的是『持續解決問題的能力』。」當面臨不景氣、人力不足等考驗時，經營者必須第一時間積極解決現狀。

「波赫士領地」的成功，不僅在於裝在麥森瓷器裡的咖啡，或是看飛機的絕美空間；更在於經營者在美學、品控、待客之道上傾盡全力，將「將心比心」的溫度植入細節中。這份對商業經營的敬畏與解決問題的執著，正是所有餐飲與烘焙業者在激烈市場競爭中，開闢專屬「領地」的終極指南。



1.手沖咖啡	3
2.經典拿鐵	4
3.義式提拉米蘇	5
4.十勝奶霜巴斯克乳酪蛋糕	6
5.開心果千層蛋糕	
6.蘋果焦糖乳酪起司披薩、挪威鮭魚早餐盤、波赫士經典德國豬腳	
(左上、左下、右)	



從植優烘焙用油到28款甜鹹創意 一之軒探索植物系烘焙新可能

文/沈采賢 圖/德麥食品

「Beyond Butter, Be Better」以植物基油脂為核心，兼顧美味、口感與永續價值

近年植物系飲食逐漸從特定族群需求，走向更多元的日常飲食選擇，如何在符合市場趨勢的同時，兼顧風味、口感與產品穩定性，也成為新品開發的重要課題。

長期推廣「優植學院」的一之軒烘焙，近期以「Beyond Butter, Be Better」為核心，攜手德麥食品導入「Be Better植優烘焙用油」，從原料端重新思考植物系烘焙的可能性。由一之軒烘焙行政暨研發主廚張世彬帶領團隊，開發出涵蓋丹麥、軟歐、吐司、鹹點、可頌、蛋糕與餅乾等28款甜鹹新品，展現植物基油脂在烘焙應用上的延伸空間。

植物基油脂不只取代奶油 從操作特性延伸產品開發

對烘焙業者而言，油脂不僅影響產品風味，更與麵糰延展性、操作性、層次與烘烤後口感密切相關。因此，植物系烘焙的關鍵並非單純「替換」原有油脂，而是如何根據油脂特性重新調整配方與工藝。

來自歐洲的Be Better品牌由專業主廚創立，「Be Better植優烘焙用油」則針對烘焙需求開發，具有風味純淨、質地穩定與延展性佳等特性，在臺灣氣候環境下也具有良好的操作耐性。應用於丹麥等需要多次折疊的工法時，可維持麵糰層次，降低塌陷與滲油情形，烘烤後呈現乾淨、爽脆的口感。

28款甜鹹新品 從丹麥、軟歐到鹹點拓展應用場景

此次28款新品中，話題性十足的「杜拜金絲丹麥捲」便是結合市場趨勢與烘焙工藝的代表。以層層酥香的丹麥麵包為基礎，加入近年流行的杜拜金絲元素，推出「翡翠開心果」、「醇香厚花生」、「濃焙黑芝麻」與「薰衣草藍莓」4種口味，透過堅果、芝麻與果香等不同元素，創造從濃郁到清新的風味變化；「烤地瓜丹麥」則運用地瓜自然甜味，與丹麥麵包的酥香形成對比。



植優片狀烘焙用油
10公斤 (5片×2公斤)

植優塊狀烘焙用油
500公克/塊

軟歐系列則以穀物、堅果、水果與麻糬等食材拓展口感層次，推出「雜糧葡萄軟歐與餐包」、「核桃莓果軟歐與餐包」、「巧克力蔓越莓軟歐」及「紫薰黑糖麻糬軟歐」，透過不同配料組合，讓植物系產品同樣具備豐富的香氣與咀嚼感。

在鹹食應用上，一之軒則進一步將植物系概念延伸至日常餐食。「鮮採青蔬」系列以青江菜與香鬆融入麵糰，「羅馬比薩」運用馬鈴薯、小番茄等食材，「剝皮辣椒比薩」則加入剝皮辣椒、黑橄欖等特色配料，將植物系烘焙延伸至更多用餐情境。

從「產品替代」走向「產品創新」 植物系烘焙成為研發新思考

「Be Better植優烘焙用油」採用乳木果油、椰子油、葵花油與油菜籽油等植物基油脂製成，不含乳製品、棕櫚油與氫化油脂。一之軒此次以此為基礎進行28款產品開發，也呈現植物系烘焙從「替代」逐漸走向「創新」的研發方向。

對烘焙與餐飲業者而言，面對消費者對飲食選擇、環境友善及產品多樣性的需求，植物基原料的應用已不只是單一品項的開發，而是可以從丹麥、可頌等烘焙工藝，延伸至軟歐、吐司、鹹點、蛋糕與餅乾等不同產品線。如何掌握原料特性，再結合在地食材與消費口味，將成為產品差異化的重要方向。

一之軒烘焙董事長廖明堅表示：「一之軒推廣『優植學院』，並不是希望消費者為了蔬食而改變原有的飲食習慣，而是希望在熟悉的美味之外，提供更兼顧品質與環境的選項。這次與德麥食品合作，從專業原料開始重新思考產品，讓永續不再只是一個概念，而是每天走進門市，就能實際品嚐到的選擇。」

專業原料×市場經驗 讓植物系烘焙更貼近日常

深耕烘焙市場近40年的德麥食品，持續引進國際品牌原料，一之軒則運用多年產品研發與市場經驗，將原料特性轉化為符合臺灣消費者口味的產品。

從原料選擇、配方測試到產品落地，28款新品不僅是一次植物系產品的系列開發，也提業者另一種思考：當市場趨勢改變時，與其單純複製既有產品，不妨回到原料特性與消費需求，重新設計風味、口感與應用場景，讓植物系烘焙從「選項」進一步成為創造新品與品牌差異化的契機。





主辦單位：新北市糕餅商業同業公會 指導單位：新北市政府經濟發展局
協辦單位：美國小麥協會、德麥食品股份有限公司

經典與創意破局：

從2026新北蛋黃酥節看烘焙業「伴手禮化」商機

文/沈采賢 圖/新北市糕餅公會

「2026新北市蛋黃酥節」頒獎典禮日前圓滿落幕。新北市經發局長盛筱蓉指出，透過師傅的匠心，傳統技藝與創意深度融合，使蛋黃酥成功從「中秋應景食品」轉型為展現地方風情的「常態特色伴手禮」。本屆賽事共有12家業者獲獎，為烘焙與餐飲業者在產品開發、食材跨界與常態經營上提供了關鍵示範。

一、2026蛋黃酥節核心趨勢：經典極致化與食材風土化

本屆賽事以「經典蛋黃酥」及「創意蛋黃酥」為主題，當前糕餅產業呈現雙軌核心趨勢：

經典工藝的極致追求：回歸傳統手藝，在紅豆餡、鹹蛋黃與酥皮的黃金比例上追求更細緻的技術平衡。

多元食材的無界融合：大膽引入如坪林茶葉、八里柑橘及杜拜巧克力等風土或潮流食材，創造常態風味與新商機。

新北市糕餅公會理事長謝孟璋表示，這些創意巧思為傳統糕餅創造了全新風味，成功為烘焙產業注入新活力並帶來常態商機。

二、得獎產品開發與技術亮點剖析

1. 經典組：細節控的極致古早味對決

經典組著重在傳統手藝的厚度，勝負在於對原料風味的掌控：

新珍香餅舖「經典烏豆沙蛋黃酥」：承載半世紀手藝，慢火熬製細緻烏豆沙，搭配新鮮紅土鹹鴨蛋黃，外皮酥鬆細膩，豆沙甜香與蛋黃鹹香完美互襯。

富川麵包坊「烏豆沙蛋黃酥」：外酥內軟，採用熟成鹹蛋黃，搭配綿密且帶紮實嚼勁的內餡，呈現越嚼越香的正宗古早味。



新珍香餅舖「經典烏豆沙蛋黃酥」 富川麵包坊「烏豆沙蛋黃酥」

2. 創意組：擬真視覺革命與在地風土融合

創意組則在視覺造型與風味組合上，展開大膽的無界嘗試：

中山龍鳳堂「好蕉情蛋黃酥」：展現驚豔的擬真視覺。小巧可愛的剝皮香蕉外型，搭配仿白嫩果肉的蓮蓉餡與鹹蛋黃，創造出視覺與味覺共享的有趣體驗。

塔吉食品「桔緣蛋黃酥」：以八里柑橘為靈感，融入松仁仔、金黃鹹蛋黃粉與蜜漬桔皮餡，甜香與鹹香交織、清新解膩，展現在地食材的高階應用。



塔吉食品「桔緣蛋黃酥」



中山龍鳳堂「好蕉情蛋黃酥」

3. 多元與高端食材跨界的技術啟示

新珍香餅舖「金莎杜拜巧克力蛋黃酥」：採用巧克力千層酥皮包裹開心果、麻糬與流心鹹蛋黃，呈現「酥、脆、Q、流心」四重口感，成功將傳統糕餅拉升至國際奢華層次。

富川麵包坊「北包種紅豆造型蛋黃酥」：結合坪林文山包種茶與鹹蛋黃、烏豆沙，打造精緻紅豆造型，茶香與酥香交織，為「地緣風土+傳統糕餅」跨界提供新靈感。



新珍香餅舖
「金莎杜拜巧克力蛋黃酥」



富川麵包坊
「北包種紅豆造型蛋黃酥」

三、烘焙業者的常態伴手禮化商業洞察

要將蛋黃酥成功轉型為全年度的城市伴手禮，業者應建立兩大思維：

1. 破除節慶依賴：藉由擬真造型與聯名話題將產品轉化為常態性的「城市特色禮品」，吸引商務送禮與觀光客。
2. 風味故事化：善用八里柑橘、坪林茶葉等風土元素，為商品建立獨特的故事價值，擺脫削價競爭的紅海。

四、政策與行銷資源借力打力：市府行銷資源的助攻

新北市經發局每2年舉辦「新北嚴選」徵選（今年選出百大嚴選）。獲獎業者除能建立官方品牌公信力，還可對接兩大核心官方資源：

1. 聯合展售與行銷推廣：市府協助獲獎業者參與各大節慶聯合展售，將單店戰力凝聚為全市行銷推廣。
2. 拓展常態通路：官方持續導入媒體曝光與宣傳資源，協助業者拓展常態通路，提升品牌能見度。

五、給業者的下一步戰略建議

1. 升級口感與結構控制技術：研發多重質地口感（如流心、開心果碎等應用），提高伴手禮的常態溢價空間。
2. 爭取官方政策認證：積極參與新北嚴選評選，爭取官方資源與聯合展售曝光。
3. 建立風味護城河：常態化應用地方風土食材，打造對手難以複製的品牌特色。

LA ROSE NOIRE Gérard Dubois RE™

PAPERTHIN FLOWER TART SHELLS

黑玫瑰極薄花瓣塔殼
Paperthin Flower Tart Shells

(迷你)高16mm；直徑 39mm

(中)高16mm；直徑 55mm

(大)高24mm；直徑 80mm **需預訂**



LES MILLES-FEUILLES U-NIQUE

黑玫瑰U型千層酥

Les Milles-Feuilles U-unique

(迷你)長47mm；寬20mm；高16mm

(中)長95mm；寬36mm；高27mm

(大)長124mm；寬20mm；高13mm **需預訂**



MARBLE CROISSANTS



冷凍大理石
可頌麵糰

冷凍大理石可頌麵團

MARBLE CROISSANTS



KLRFPF14022

冷凍大理石可頌麵團

開心果綠色30克

Pistachio 30g

230個/盒

另有68g可頌麵團 **需預訂**



KLRFPF14027

冷凍大理石可頌麵團

可可棕色68克

Chocolate 68g

100個/盒

另有30g可頌麵團 **需預訂**

烘烤方式

本產品免發酵！

烘烤前請先取出放置於室溫解凍 1 小時

烤箱預熱至 220°C，放入產品烘烤 17 分鐘即可享用





食話實說

食物的話
——誠實的說

作者 / BB

酸種麵包

一場從麵粉、水與時間開始的發酵

近年來，酸種麵包（Sourdough Bread）逐漸成為麵包愛好者關注的品項。它不像一般麵包吃起來只有單純的麵粉香氣，而是帶有特殊的微酸風味，外皮酥脆、內部柔韌有嚼勁。對喜歡自己做麵包的人來說，酸種最大的魅力，更在於它是一種「需要時間」的麵包。

一、酸種麵包到底是什麼？

酸種麵包最大的特色，就是利用「酸種（Sourdough Starter）」進行發酵。

酸種並不是單純的某一種酵母，而是由麵粉與水培養出的微生物群，其中主要包含酵母菌及乳酸菌。酵母菌在發酵過程中產生二氧化碳，讓麵糰逐漸膨脹；乳酸菌則會產生乳酸等有機酸，形成酸種麵包特有的酸香與風味。

所以，酸種麵包的「酸」，主要來自發酵過程，而不是單純添加酸味劑。

二、酸種麵包怎麼製作？

酸種麵包看似簡單，其實每個階段都有不少細節。

基本流程：

培養酸種 → 混合麵糰 → 發酵 → 整形 → 最終發酵 → 烘烤 → 冷卻

首先需要先準備活性良好的酸種，再與麵粉、水及其他配方材料混合。

麵糰經過一段時間的發酵後，酵母產生氣體，使麵糰慢慢膨脹；同時乳酸菌也持續作用，讓麵糰逐漸形成酸香及複雜的風味。

接著經過整形及最後發酵，再送入烤箱。

酸種麵包的有趣之處就在這裡，同樣的麵粉和水，不同的溫度、時間、酸種狀態，都可能做出不同的結果。

三、酸種麵包和一般麵包不同之處

	一般麵包	酸種麵包
發酵方式	常使用商業酵母	利用酸種發酵
發酵時間	通常較短	通常較長
風味	以麵粉及配方風味為主	帶有發酵產生的酸香
口感	依品項而異，常見柔軟蓬鬆	外皮酥脆、內部較有嚼勁
製作特色	較容易標準化	需要觀察發酵狀態

酸種麵包也不代表一定只有「酸」這一種味道。好的酸種麵包可以呈現出穀物香、奶油香、果香甚至堅果般的風味，而酸味只是其中的一部分。

四、麵包要怎麼保存？

麵包最怕的就是水分流失與口感老化。

如果需要保存較長時間，建議採用冷凍，而不是冷藏。

很多人會直覺認為「放冰箱比較保鮮」，但對麵包而言，冷藏溫度反而容易加速澱粉老化，使麵包變得乾硬，口感下降。

冷凍前可以先將麵包分切成一次食用的份量，再使用密封袋或適當包裝，減少水分流失及吸收冰箱異味。

食用時，可以直接回溫，也可以利用烤箱或氣炸鍋重新加熱，讓外皮恢復酥脆，內部重新變得柔軟。

五、為什麼酸種麵包值得自己做？

酸種麵包最迷人的地方，其實不是「它是不是比一般麵包健康」，而是你可以親眼看到發酵正在發生。

從培養酸種開始，到觀察麵糰的膨脹、氣孔、彈性，再到最後進入烤箱，整個過程都和時間、溫度及微生物活動有關。同一份配方，稍微調整發酵時間或溫度，就可能產生不同的風味與組織。

這也是酸種麵包製作有趣的地方：

它不只是做麵包，更像是在和微生物一起完成一場發酵實驗。

如果平常已經會做一般麵包，不妨進一步挑戰酸種麵包；如果從來沒有接觸過酸種，也可以從了解酸種、觀察發酵開始。

也許你會發現，一個看似普通的麵糰，在時間的作用下，也能產生完全不同的風味與口感。

從一份酸種開始，認識麵包，也認識發酵的魅力。





日本名廚菅又亮輔的盛夏配方：

風味明確、極致化口，與廚房外的烘焙管理學

文/沈采賢 圖/林意雯

在炎熱潮濕的盛夏，如何讓消費者在渴望清爽的同時，仍能被法式甜點的濃郁層次所打動，一直是業者在季節菜單開發上面臨的難題。德麥食品邀請日本知名甜點主廚 菅又亮輔師傅，於8月26至27日舉辦「盛夏沁涼甜點分享會」，精選其店鋪「Ryoura」最具人氣的五款經典代表，為烘焙業者揭示了「風味明確」與「極致化口性」的雙重研發祕訣。

其中，「黑糖琥珀熱那亞」與「卡布奇諾·維林」，更是店內最暢銷的人氣商品。這五款甜點的設定邏輯是：「第一口能立刻感受到明亮鮮明的水果香氣，尾韻非常清爽，毫無乳脂殘留感」。為了在盛夏實踐這種清透感，菅又師傅巧妙地提高甜點整體的含水量。利用天然高水分帶動甜點整體的化口性，這也是夏日配方不顯油膩的關鍵。

五款人氣甜點特色：日本麵粉與乳脂配比的科學

「鉑蒂·希特隆」：高酸去膩的常溫經典

選用「富士王冠吐司專用粉」與「赤煉瓦高級果子粉」，加入「四葉北海道酪乳粉」增添細緻乳香。烘焙後蛋糕體吸飽了由樂多100%檸檬汁與MIKOYA檸檬油香料製成的酸爽糖水，外層覆上微甜的檸檬糖霜。



「黑糖琥珀熱那亞」：厚重糕點的輕盈化革命

傳統熱那亞蛋糕質地偏向溫潤紮實，但菅又師傅精準混合了極細粉質、低筋度的「特寶笠果子用粉」與起支撐作用的「富士王冠麵粉」。配合充分打發帶入大量空氣，使蛋糕體入口即化；出爐後刷上楓糖糖漿，保濕性與濕潤度極佳。





「卡布奇諾·維林」：提拉米蘇的柑橘變奏

這款提拉米蘇杯裝甜點特別採用「炸彈麵糊」製法並充分打發，為質地灌注極致空氣感。最驚艷的巧思在於「愛樂薇馬斯卡邦起士」中，融入了微酸的「自製柳橙果醬」，讓原本偏溫厚的馬斯卡邦起士與焦糖香緹，因柑橘香氣而變得無比輕盈。



「榎爾妮·芙洛馬修」：多重酸感與溫潤乳香的交響

以「赤煉瓦高級果子粉」製成的薩瓦杏仁蛋糕為基底，層疊上「愛樂薇美國乳脂起士」、優格與檸檬汁製成的芙洛馬修，中夾覆盆子、紅醋栗、草莓、檸檬等四種果泥調製的紅莓果凍。多達五種的莓果與檸檬酸感，被頂層溫潤的「杏仁牛奶香緹」溫柔包覆，酸甜交織極具層次。



「百香鳳梨·巴特特」：熱帶水果的船型重奏

使用「赤煉瓦高級果子粉」與「富士王冠吐司專用粉」混合製成酥脆船型甜塔皮，填入杏仁奶油餡、百香果柳橙果醬與糖漬柳橙皮。頂層鋪滿由新鮮鳳梨、帶籽百香果汁與百香果泥調製的蜜漬果粒，搭配由乳脂起士、酸鮮奶油特調的「生乳起司香緹」。酸鮮奶油的微酸乳香，將熱帶水果的強烈酸甜梳理得立體而和諧。

給台灣烘焙業者的建議：攪拌控制與「售後溫控」的營運哲學分享

針對台灣夏季高溫潮濕的挑戰，菅又師傅分享兩大建議給業者：

第一，在技術層面上，「攪拌時的溫度與時間控制」是決定成品穩定度的絕對關鍵。此外，日本業界習慣使用脂肪含量較高的鮮奶油（38%或40%）。在此次配方中，許多品項已使用了濃郁的馬斯卡邦或乳脂起士，他特別將鮮奶油比例微調，改用更輕盈的「四葉北海道35%動物性鮮奶油」，大幅減輕夏季的口感負擔，也能讓風味展現更為輕巧。

第二，在經營哲學上，「主廚的職人視野必須延伸至廚房之外」。即使在廚房內將配方做到100%完美，一但甜點在運送過程中「失溫」，塔皮就會吸水變軟、鮮奶油香緹也會塌陷出水，客人吃到的就會是失敗的產品。

在日本，店鋪包裝時必定會詢問客人多久到家，並精準配置一至兩片保冷劑，若路途過長甚至會主動為客人尋求保冷袋等應對方案，或不建議購買易融品項。菅又師傅強調，業者應主動肩負起教育消費者的責任，引導客人正確的保存與享用方式。用心幫消費者規劃好帶回家後的「那一段黃金時間」，不只是一門經營管理學，更是完整呈現職人匠心與技術價值的最後一哩路。



愛樂薇首爾Le Lab進修培訓：

解密韓國精品烘焙美學，探尋傳統既有框架外的商業落地密碼

文／沈采賢 圖／品牌提供

當代精品甜點早已不只是美味的競爭，更是一場融合視覺張力、風土食材與社群溝通的綜合演繹。2026年8月，法國乳製品頂級品牌愛樂薇(Elle & Vire)於首爾Bakeplus Le Lab舉辦了一場進修培訓。邀請指標性精品甜點品牌Honeybee Seoul創辦人暨行政甜點主廚Eun Jung Cho親自示範13款甜點。主廚擁有超過18年的專業資歷，於2024年創立精品甜點與義式冰淇淋品牌OUCH，成功進駐首爾多家知名百貨體系，是推動韓國精品甜點產業發展的重要推手。

多位台灣餐飲與烘焙界品牌的頂尖職人—HUNG虹甜點、Ruby's、威廉公主、H.YEN可頌專賣店、永心鳳茶、台北美福大飯店、Geloverly Gift法式甜點店，親赴現場參訓。這場台韓烘焙界的深度對話，不僅展示極致的法式乳香應用，更為台灣業者揭示了如何跳脫「既有傳統」甜點框架，走向兼具高顏值與美味的「韓風精品美學」。

一、跨文化風味的大膽融合：當法式技法遇上大醬、馬格利酒與柿餅

Eun Jung Cho主廚以深厚的法式技術為底蘊，將韓國傳統食材融入甜點設計，創造出令台灣主廚驚豔的風味平衡：

◆**米香大醬焦糖帕芙洛娃**：將茉莉香糙米爆成米香，蛋白霜混合米香粉與Gavotte薄脆餅花。核心的大醬焦糖奶餡，增加使用愛樂薇35%動物性鮮奶油，巧妙地調和各50%日本大醬與韓國大醬。鹹甜交織的獨特組合令人驚艷，展現高超的味道平衡。



米香大醬焦糖帕芙洛娃

◆**焦糖馬格利酒洋梨杯**：洋梨以肉桂、香草莢、黃檸檬皮屑與黑胡椒粒醃漬一晚；特別的是其馬格利酒巴伐利亞奶餡，主廚堅持「僅使用馬格利酒的沉澱物」，與牛奶、蛋黃、**愛樂薇25%輕脂打發鮮奶油**製成英式奶醬，提煉出傳統發酵酒類最溫潤飽滿的酒香層次。



焦糖馬格利酒洋梨杯

◆**柿餅乳酪夾心餅乾**：黑糖沙布列餅乾中加入東加豆粉增添香氣，夾入以加賀棒茶、砂糖與切碎柿餅熬煮至50°Brix的柿餅果醬，搭配發酵奶油、愛樂薇美國乳脂起司、栗子蜂蜜及烤胡桃碎調製的乳酪奶霜。這款兼具簡約視覺與在地特色的常溫伴手禮，被視為極具市場潛力的產品。



柿餅乳酪夾心餅乾

二、落地生產的硬實力：愛樂薇高端乳製品的技術支撐

再完美的創意若無法「穩定落地生產」，便失去了商業價值。主廚在講習中示範，要兼顧「高顏值的外型」與「美味的化口性」，必須依賴高品質且穩定的乳製品原料：

例如「藍莓萊姆起司蛋糕」中的「綠檸檬起司慕斯」，使用了愛樂薇美國乳脂起司與Sublime卡邦動物鮮奶油，提供極佳的結構支撐力與打發穩定度，讓起司蛋糕在長時間展示依然維持完美緞面質地。

此外，在「瓜那拉小熊」中，為了讓巧克力舒芙蕾慕斯，營造細緻絲滑的空靈感，結合愛樂薇Excellence 35%與Finesse 25%鮮奶油，兩者相輔相成，彰顯了頂級巧克力的厚實，更賦予產品優異的抗凍性與抗融性。

三、首爾烘焙趨勢觀察：時尚概念、產品專門化與空間行銷巧思

緊湊研習之餘主廚們也深入首爾市場，探尋韓國烘焙業如何能持續引領亞洲烘焙趨勢：

1. 時尚與烘焙深度結合：如Nudake Teahouse，將烘焙產品化為時尚藝術品，打破傳統甜點的視覺邊界，給予商品更多生活感與多重意義。

2. 單一產品概念專門店：將鹽可頌、貝果、瑪德蓮等單品做到極致，以強烈的職人專門感吸引目標客群。

3. 造型設計的社群傳播力：如聖水洞的熊熊烘焙，利用可愛造型引爆社群分享，其美感與市場溝通方式非常能打中現代消費者。

4. 實體零售的體驗巧思：韓國名店擅長在店內融入裝置藝術，並提供「免費拍貼機」等實體互動體驗，有效拉長消費者的停留時間，建立深度的品牌情感連結。

四、融合「精準品質」與「感性行銷」的精品烘焙新藍海

多位台灣主廚回饋，過去其甜點的研發主要承襲日系的精準與細緻，這次韓國研習，真正讓大家跳脫了既有的思維框架。

未來，若能將台灣業界擅長的「細膩品質與極致口味」作為核心，並大膽融入韓派的「視覺衝擊、道地食材融合與社群情感溝通」，並藉由愛樂薇高端乳製品，解決落地生產的物理性與化口性平衡，這套「新精品美學」將會是台灣烘焙與餐飲品牌在紅海市場中，創造季節性爆款、重塑品牌溢價的關鍵解答。



藍莓萊姆起司蛋糕



瓜那拉小熊



栗子乳酪蛋糕



西西里



法式千層酥

HALLOWEEN



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

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

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

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

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

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

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

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

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



台製 **MADE IN TAIWAN**

萬聖節巧克力裝飾片



巫婆女巫

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



簍空蜘蛛網

編號:I9602
尺寸:6x6cm
數量:80片/盒
售價:1080元



死神(黑底白臉)

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



骷髏人(黑底白色)

編號:I9603
尺寸:4x4.7cm
數量:150片/盒
售價:1155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



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



立體幽靈

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



可愛南瓜

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



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



MERRY Christmas

AND HAPPY NEW YEAR



OEM完成品(J100)

豪華別墅薑餅屋

尺寸:長21x寬21x高30(cm)

*訂豪華別墅加送, 20燈聖誕燈串1組



OEM完成品(J101);DIY(J101A)

平安樹屋

尺寸:長16x寬16x高20(cm)

*適合國高中,DIY教學製作



OEM完成品(J114);DIY(J114A)

聖彼得之屋

尺寸:長13x寬13x高15(cm)

*適合國高中,DIY教學製作



OEM完成品(J102);DIY(J102A)

聖誕天堂

尺寸:直徑14x高13.5(cm)

*適合國中、國小,DIY教學製作



DIY(J106A)

聖誕小屋

尺寸:長7x寬7x高7(cm)

*適合幼稚園、低年級學童DIY教學製作



OEM完成品(J116);DIY(J116A)

歡樂雪橇

尺寸:長11x寬9x高13(cm)

*適合國中、國小,DIY教學製作

另有其他款式,請洽德麥業務,售完為止



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

獨家
專利設計

發酵箱/大小烤盤 專用防塵蓋



高效隔絕

防塵、防汙，隔絕汙染物



適用溫度

(-40°C ~ 95°C)



食品級材質

高品質LDPE材質



透明清晰

透明材質方便辨識



周转箱專用防塵蓋

尺寸:長420mm x 寬760mm
(內660)x0.035 mm

數量:100入/包



大烤盤專用防塵蓋 (橘)

尺寸:長460mm x 寬840mm
(內740)x0.035 mm

數量:100入/包

小烤盤專用防塵蓋 (粉)

尺寸:長420mm x 寬730mm
(內630)x0.035 mm

數量:100入/包



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 03-824-6923

百香蘋果布里歐

基底使用柑橘餡，表面擠上覆盆子醬，撒上開心果酥菠蘿，最後擺上蜜漬新鮮蘋果，覆盆子的酸甜滋味佐上開心果特有的香氣，咬上一口，柑橘與蘋果的水果香氣撲鼻而來，豐富的口感與味蕾交織在一起，帶給人一種幸福的感覺。

布里歐修- 35%奶油麵團 %

中種材料

1. 鷹牌EX高筋粉	60
2. 四葉特選牛乳	30
3. 全蛋	10
4. 高糖酵母	0.2

中種合計 100.2

主麵團材料

5. 鷹牌高筋麵粉	40
6. DM三井製糖 白雙糖Z1	13
7. 鹽	1.5
8. 全蛋	10
9. 蛋黃	10
10. 四葉特選牛乳	6
11. 高糖酵母	1.5
12. 法國LESCURE AOP發酵無鹽奶油	35

主麵團合計 117

加入中種合計 217.2

材料 克

1. 布里歐35%麵團	45
2. 柑橘餡	15
3. 覆盆子醬	5
4. 開心果酥菠蘿	5
5. 百香蘋果片	3片



C 最後發酵

11. 發酵箱溫度29°C，最後發酵2小時。
12. 發酵至2倍大。

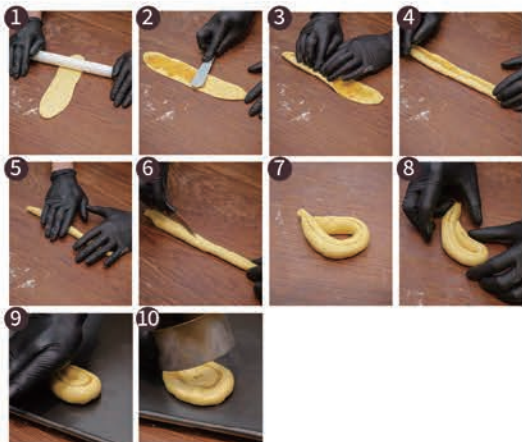


D 烤焙

13. 擠入覆盆子醬。
14. 撒上開心果酥菠蘿。
15. 輕輕壓緊實。
16. 中間先擺入一片百香蘋果。
17. 百香蘋果片切半。
18. 表面擺上4個半片蘋果片。上下火210/170°C，烤焙13分鐘，出爐後脫模。

作法

A 分割 將麵團分割 45 克



B 整形

1. 取一個麵團，擀開。
2. 翻面轉向，抹上柑橘醬。
3. 由上往下捲起。
4. 捲成長條狀。
5. 收口收好，搓長。
6. 收口朝下，表面用小刀劃一刀。
7. 中間留一個洞。
8. 彎成水滴狀。
9. 放在烤盤上，輕壓。
10. 將模具套上。

Heat-resistant Plastic Stirring Spatula (Black)

耐熱塑膠攪拌棒

攪拌更順手 烘焙更從容



SNP30005

30cm

300x47mm

SNP30006

35cm

350x57mm

SNP30007

40cm

400x65mm



長柄設計 | 拉開操作距離

加熱攪拌時有助於拉開手部
與鍋具及熱源的距離。



勺型設計 | 提升功能性

前端凹面弧度設計，方便
挖取、翻拌及混合各類食。



圓弧端頭 | 貼合盆器

圓弧造型順應鍋盆曲面，攪拌
與挖取更加便利。



一體成型 | 好清潔

無拼接縫隙，不易藏污，
日常清潔更便利。



食品級耐熱材質 耐熱200°C

採用食品級耐熱塑料，
適用溫度範圍 -10°C ~ 200°C。



硬質攪拌
施力更順暢

DETAIL
MAKES
A DIFFERENCE

MATERIAL

材質：間規聚苯乙烯 (SPS)



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

Panettone

義式節日經典、柔軟奶香與果乾交織



日式專業烤箱



-10度凍藏發酵箱



一包半螺旋攪拌機



五盤熱風爐

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 10月 October

				
蔡瑞通 師傅	林煌舜 師傅	妹尾徹也 師傅	森田良太 師傅	Florence LESAGE
職人烘焙分享 如何成就一家繁盛店	Dress Up ! 聖誕甜點派對	秋韻北海道 日式甜點研習會	發酵麵包的風味之道	世界冠軍的法式甜點美學

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
27 廿七	28 廿八	29 廿九	30 三十	01 廿一	02 廿二	03 廿三
					台北 蔡瑞通 師傅 職人烘焙分享 如何成就一家繁盛店	
04 廿四	05 廿五	06 廿六	07 廿七	08 廿八	09 廿九	10 九月
		高雄 林煌舜 師傅 Dress Up! 聖誕甜點派對	台南 林煌舜 師傅 Dress Up! 聖誕甜點派對	台中 林煌舜 師傅 Dress Up! 聖誕甜點派對	因逢連假，敬請提前備貨	
11 初二	12 初三	13 初四	14 初五	15 初六	16 初七	17 初八
敬請提前備貨		台北 妹尾徹也 師傅 秋韻北海道 日式甜點研習會	台中 妹尾徹也 師傅 秋韻北海道 日式甜點研習會			
18 初九	19 初十	20 十一	21 十二	22 十三	23 十四	24 十五
		台中 森田良太 師傅 台北 林煌舜 師傅		台北 森田良太 師傅 發酵麵包的風味之道		敬請提前備貨
25 十六	26 十七	27 十八	28 十九	29 二十	30 廿一	31 廿二
因逢連假，敬請提前備貨				台北 Chef Florence LESAGE 世界冠軍的法式甜點美學	台中 Chef Florence LESAGE 世界冠軍的法式甜點美學	



職人烘焙分享 | 如何成就一家繁盛店 - 蔡瑞通 師傅 / 報名條件：6,000 元或等值示範原料產品 |

10月02日(五) AM 10:00 - PM 04:00 台北 台北德麥 (02)2298-1347 新北市五股區五權五路 31 號

Dress Up ! 聖誕甜點派對 - 林煌舜 師傅 / 報名條件：報名請洽德麥業務 |

10月06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
 10月07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
 10月08日(四) 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
 10月20日(二) 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

秋韻北海道 | 日式甜點研習會 - 妹尾徹也 師傅 / 報名條件：四葉 35% 鮮奶油 4 罐 + 四葉乳酪 2 條 |

10月13日(二) PM 01:00 - 05:00 台北 台北德麥 (02)2298-1347 新北市五股區五權五路 31 號
 10月14日(三) PM 01:00 - 05:00 台中 台中德麥 (04)2359-2203 台中市南屯區工業區 20 路 32 號

發酵麵包的風味之道 - 森田良太 師傅 / 報名條件：訂購「富士王冠高筋粉、金猛瑪象特高、普羅法國粉」其中 2 袋 |

10月20日(二) PM 01:00 - 06:00 台中 台中德麥 (04)2359-2203 台中市南屯區工業區 20 路 32 號
 10月22日(四) PM 01:00 - 06:00 台北 台北德麥 (02)2298-1347 新北市五股區五權五路 31 號

世界冠軍的法式甜點美學 愛樂薇 25% 鮮奶油世界冠軍講習會 - Chef Florence LESAGE / 報名條件：愛樂薇動物性鮮奶油 25% 1 箱 + 愛樂薇 500G 奶油系列 1 箱 |

10月29日(四) PM 01:30 - 05:30 台北 台北德麥 (02)2298-1347 新北市五股區五權五路 31 號
 10月30日(五) PM 01:30 - 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
 德安芝蘭雅
 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：+603-55258879
 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

+852 2342-6586
 電話：+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