烘焙新訊
NO. 311
2026/11 November

BAKING NEWS

Cover Story 盧琴樹Luchinshu | 老闆 傅莉晶

中華郵政台北雜誌第7319號執照登記為雜誌交寄
發行：2026年11月 第311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

從網購起家到實體通路拓展 一盧琴樹的伴手禮品牌經營學

收看獨家專訪

以糖心酥打造產品差異化 從原料風味、溫濕度控制到標準化生產 掌握烘焙品牌成長關鍵

文:沈采賢 / 圖:林意雯

從家族記憶出發,建立品牌初心

手作伴手禮品牌「盧琴樹」(Luchinshu)的名稱,源自一段溫馨的家族記憶。共同創辦人盧韋綸的爺爺盧琴樹,過去在上海時曾有偷吃鳳梨酥的生活趣事。2021年疫情期間,盧韋綸建議母親傅莉晶(Sandy)返台共同發展事業,並提議以爺爺的名字為品牌命名,將家人之間的情感與溫馨記憶延續至品牌之中。從桃園龍潭70多坪的小型工廠起步,秉持傳遞手作溫度的初心,逐步發展精緻烘焙伴手禮事業。

事實上,Sandy早在2008年便於上海經營咖啡廳與販售伴手禮,累積產品開發與市場經驗。品牌初期原以傳統鳳梨酥為主力,沒想到「糖心酥」市場反應超出預期,意外成為招牌商品。有別於市售牛軋餅多以蘇打餅乾作為外層,邀請擁有25年經驗的吳飛燁師傅調整配方,開發一口大小的方塊酥外殼。透過重新配置餅皮與研發糖心內餡的比例,讓產品更方便食用,也提升整體口感的平衡度。

原料風味搭配,延伸產品研發可能

招牌糖心酥目前已研發出約10種風味,人氣口味包括草莓歐蕾、鹹蛋黃牛奶、伯爵紅茶、楊枝甘露及巧克力蔓越莓。產品線更延伸至其他品項,包括使用德麥食品代理的樂比果泥與澳洲夏威夷豆製作的「草莓夏威夷果牛軋糖」、多層次「可頌酥」,以及「蔓越莓松子土鳳梨酥」等。

面對巧克力等原物料成本上漲,品牌仍堅持選用天然原料,不使用化學代可可脂,並透過不同原料的搭配建立風味層次。糖心酥內餡選用「嘉麗寶32%絲絨純白巧克力」,搭配「四葉北海道酪乳粉」,提升口感滑順度與奶香厚度。

蔓越莓松子土鳳梨酥

「蔓越莓松子土鳳梨酥」則選用「愛樂薇發酵奶油」與「Nippn鑽石低筋麵粉」，並將松子與蔓越莓乾配置於餅皮表層，讓堅果香氣、果乾酸感與鳳梨餡形成不同層次。透過原料特性與配置方式的調整，讓風味設計成為產品差異化的重要一環。

從折疊工藝到溫濕度管理，穩定產品品質

糖心酥結合多層次的摺疊工法，以及柔軟牽絲、不黏牙的糖心內餡。其中，煮糖製程容易受到氣候與空氣濕度影響，南崁中央工廠透過溫濕度監測，並依據環境變化，適時調整煮糖溫度及相關配方比例，以降低氣候變因對品質的影響。從職人經驗到製程條件的動態調整，確保大批量生產時品質一致。

彈性排產與標準化管理，兼顧效率與品質

在生產管理上，依據每週銷量安排生產，單批次約500至800包，嚴格控管在三個月效期內完售。面對年節需求高峰，團隊會提前盤點原物料需求，協調供應商分批交貨，降低備料與庫存管理的壓力。

此外，各部門依循標準作業流程，落實先進先出（FIFO）及品質檢驗（QC），並透過每週品質檢討持續優化流程。對伴手禮品牌而言，產品不僅要具備市場吸引力，更必須兼顧保存期限、生產效率與品質穩定，才能在銷量成長時維持消費者對品牌的信任。

從網購到實體通路，布局多元銷售市場

目前品牌已拓展至誠品北車捷運店、華泰名品城、大江購物中心等實體與快閃銷售據點，並透過品牌官網及企業節慶客製化禮盒，接觸不同消費族群。除了台灣市場，品牌也曾在香港、新加坡及韓國等海外市場獲得正面試吃回饋。然而，堅持天然原料與不添加化學防腐劑，也使效期成為出口布局的一大挑戰，壓縮商品上架後的銷售時間，因此團隊正評估海外小型生產據點等在地化供應模式，尋求品質與市場拓展的平衡。

面對烘焙市場的競爭與成本壓力，盧琴樹持續探索糖心內餡的延伸應用，也對異業聯名與跨界合作抱持開放態度。從產品差異化、原料風味設計到生產流程管理，品牌的發展歷程顯示，烘焙產品的競爭力不只來自配方創新，更仰賴穩定的品質與持續優化的經營機制。如何將職人技術轉化為可持續發展的產品與管理能力，也是業者在市場變動中值得思考的課題。

libreadry 巢屋

單店年營收破億元的繁盛店經營學

libreadry 巢屋蔡瑞通：從爆款引流到品質複製

從億元營收看繁盛店的經營邏輯

在競爭激烈的台灣烘焙市場中，位於台北東區的「Libreadry巢屋」創下單店年營收破億元的亮眼成績。創辦人暨烘焙職人蔡瑞通師傅，擁有逾40年烘焙實務與品牌經營經驗，從麵包學徒一路走向品牌經營者，並曾赴日本、美國等地考察與學習，將產品開發、門市管理與消費者心理融入品牌經營。

「Libreadry」由Bread與Library組合而成，意指「麵包圖書館」。對蔡師傅而言，巢屋不只是麵包店，更是一套從商品、空間、服務到製程管理全面運作的「繁盛店」系統。

爆款不是終點：用明星商品引流，再靠商品矩陣留客

許多店家容易將「話題爆款」視為業績成長的終點，但蔡師傅認為，爆款真正的任務是「引流」。生乳包、義式千層蛋塔、海鹽奶油卷等話題商品，可以快速創造人流與聲量；然而，若店內商品缺乏延伸，當熱潮退去，業績也容易隨之下滑。

因此，巢屋採取「爆款引流、商品留客」的策略，門市長期維持約120～180款麵包陳列。當顧客因明星商品進店後，透過如「麵包圖書館」般豐富的商品選擇，進一步探索其他品項，讓一次性的話題客流有機會轉化為日常消費。

從「賣麵包」到「做經營」：SOP讓品質可以被複製

蔡師傅深刻分析，銷售是把商品所有權轉移給顧客，經營則是讓商品轉化為消費。繁盛店的核心是讓顧客感到幸福與感動。巢屋在門市細節上極盡體貼，例如排隊區提供礦泉水與雨傘，新品一定提供試吃；在後場則建立極度嚴謹的SOP流程。明確訂定攪拌終溫登記表、基礎發酵計時看板、整形規格表（含重量、餡料、尺寸與手法標準）、烤焙計時板與發酵紙模測量規範，並貫徹日、週、月清潔與保養檢查。藉由穩定的烤焙顏色、形狀與口感，讓每批產品維持一致品質穩定。

品牌要走得長久：經營品牌而非經營個人

面對市場波動與創業挑戰，巢屋曾於開業兩週即遭遇疫情三級警戒、千萬資金燒盡的低潮，蔡師傅憑藉強大毅力推動宅配與Uber合作靈活應變。他強調，品牌可以百年傳承，個人卻無法。蔡師傅堅持每五年為自己設定新目標，並抱持歸零學習心態。他不吝於向同業無償分享技術與配方，期望攜手烘焙同業共同提升產品價值，打造共榮共好的良性循環。

繁盛店的另一個關鍵：把經營思維落實到產品細節

吸引顧客進門只是第一步，真正決定回購的仍是產品本身。巢屋在產品研發上，同樣延續「標準化與差異化並重」的思維，從原料選擇、發酵方式到烤焙工藝層層調整，在穩定品質的基礎上持續創造商品差異。其中，「波特優格種液21」便是巢屋優格麵糰的重要原料之一。

從原料選擇到風味設計：波特優格種液21的實際應用

波特優格種液21選用來自裏海周邊的優格乳酸菌（Lactococcus lactis Cremoris）發酵而成。其無添加物（Clean Label）的純淨成分，賦予麵包濃郁牛奶風味與清爽香氣。具備極佳的保水性，能有效延緩發黴、維持麵包隔夜的柔軟質地並延長保質期。

該種液含有約22%葡萄糖且帶有抑制發酵特性，師傅在現場使用時（不論採用中種法於主麵糰加入，或直接法於攪拌時加入），需適度微調酵母用量與發酵時間。標準用量為5%（增添口感風味），若欲更強調鮮濃乳香可提高至10%。

優格麵糰：以乳香與柔軟口感建立產品辨識度

包含優格吐司、雪花鹽奶油卷與紅豆芝麻奶油卷。優格吐司以凱薩琳高筋麵粉，搭配波特優格種液21與魯邦種雙重發酵，再以日本1000g吐司模烤焙，呈現濕潤、柔軟的組織。奶油卷則包覆法國萊思克AOP發酵有鹽奶油，外表撒上雪花鹽，交織出鹹甜酥脆的層次口感。

軟法系列：以低溫長時間發酵拉出風味層次

柚子明太子與明太子麵包則採用拿破崙法國專用粉，經低溫隔夜發酵，再以法國爐高溫蒸氣烤焙，達成外脆內軟結構。抹醬嚴選助宗鱈明太子與萊思克AOP發酵無鹽奶油；柚子款更融合柚子明太子醬與愛媛日本柚子絲，帶來豐富果香層次。

職人簡介｜蔡瑞通 師傅　Libreadry巢屋創辦人暨烘焙職人

擁有逾40年烘焙實務與品牌經營經驗。從麵包學徒出身，曾服役於海軍水中爆破大隊，曾任日式超市生鮮烘焙廠長、一禾堂總監，並曾任多國烘焙品牌顧問。考察足跡遍及日、美、法、義等國，持續將國際爆款商品引入台灣，成功打造單店年營收破億元的繁盛店傳奇。

關鍵原料解析

Porte 波特優格種液21

入口後散發的濃郁風味

- ◎來自裏海(里海)周邊熟悉的優格乳酸菌
- ◎帶出清爽香氣
- ◎使麵包濕潤、柔軟
- ◎非常適合提升吐司與甜麵包的高級感

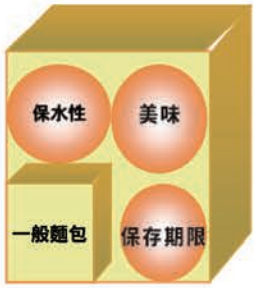
打造繁盛店差異化產品的核心利器

文 / 沈采賢 圖 / AI、品牌

延續巢屋等繁盛店對產品細節的嚴苛追求，選對機能性發酵原料，正是兼顧「穩定品質」與「風味差異化」的關鍵。日本三菱商事產出的「波特優格種液21」，憑藉無添加的純淨配方與優異的保水抑菌特性，成為烘焙名店提升吐司與麵包口感的秘密。以下為您全方位彙整其技術優勢、物性表現與營運效益：

效果說明

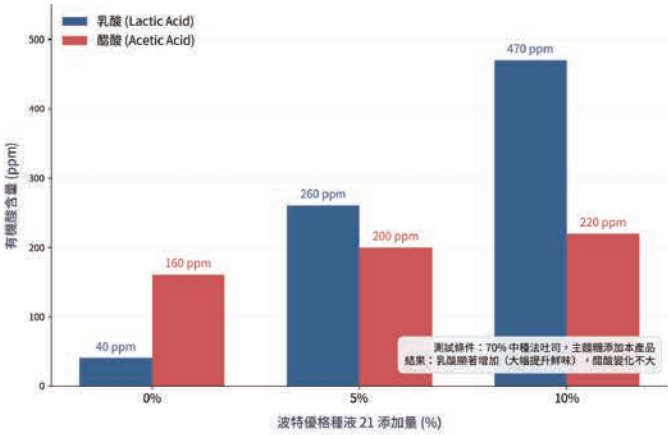
保水性延長保存期限，提升麵包品質



以牛奶為主要原料，利用乳酸菌發酵，賦予麵包濃厚風味與鮮味、並帶來濕潤口感，創造出人人喜愛的美味。

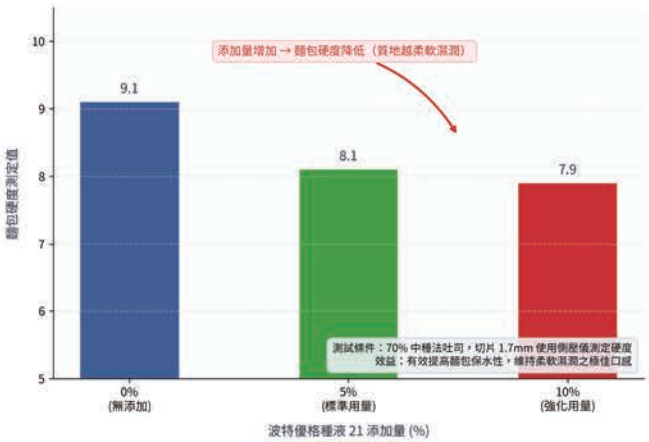
提升鮮味

乳酸菌作用使麵包中的有機酸增加



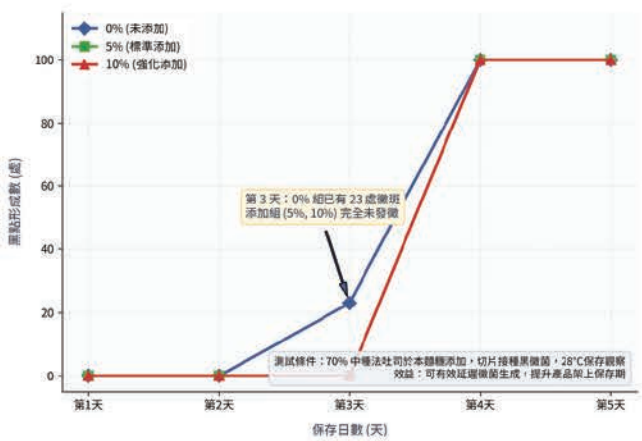
賦予柔軟性

添加後麵包更柔軟、口感更佳



提升保存性

將優格種21加入麵糰，可延遲黴菌生成



【原料情報】Porte波特優格種液21綜合優勢與特色對照表

評估維度/報導項目	產品技術與特色	烘焙&餐飲業者營運效益
產品定位與源頭	・日本三菱商事Life Sciences製造 ・以牛奶為主要原料，採用來自裏海周邊的優格乳酸菌（Lactococcus lactis Cremoris）發酵，並維持乳酸菌活性製成	・提升吐司與甜麵包高級感 ・品牌故事性強，有助於打造差異化商品
風味表現	・發酵作用顯著增加麵包中的乳酸（醋酸變化不大） ・帶出濃郁牛奶風味與清爽乳香，大幅提升麵包鮮味。	・提升風味層次與入口後的香氣餘韻。 ・改善傳統發酵種容易過酸的問題，符合亞洲市場喜愛的乳香口感
口感與質地優化	・提高麵包保水性，賦予柔軟、濕潤的口感。 ・物性實測：經側壓儀硬度測試，添加量越高（5%～10%），麵包硬度越低、質地越柔軟	・減緩麵包老化變硬速度，保持剛出爐般的高品質體驗 ・提升消費者的重複購買率與品質滿意度
抑菌與保存期	・實測（28°C保存環境）證實可延緩黴菌生成，提高麵包保值期與保存性	・降低門市報廢率與損耗成本 ・增加物流配送彈性與架上販售天數
潔淨標示與成分	・食品添加物：無 ・原料單純：僅包含乳酸菌發酵液（全脂奶粉、脫脂奶粉、葡萄糖、釀造調味料、澱粉、釀造醋、乳酸菌培養液）	・順應天然、無添加的健康飲食趨勢。 ・原料單純透明，便於業者進行配方控管與品質把關
應用與添加量	・標準用量：5%（增添風味口感）；強化用量：約10% ・添加時機：中種法於「主麵糰」加入；直接法於「攪拌」時加入	・用法簡單，無需改變既有製作流程即可輕鬆升級產品 ・可彈性調整用量以達到預期風味強度
保存與包裝規格	・保存條件：冷藏保存（0～10°C） ・包裝規格：5 kg × 2小箱 / 1大箱（內袋為塑膠袋）	・箱裝設計方便庫存管理與分批取用 ・品質穩定且衛生利於現場操作

操作與使用建議

1.抑發酵特性與搖勻提示：產品含有約22%葡萄糖，具備抑制發酵的作用。
若有沉澱屬於正常現象，使用前務必充分搖勻。
2.過敏原標示：本產品含有乳製品過敏原，於成品包裝標示時需特別注意。

社群時代的爆款邏輯：從產品特色走向消費場景

當社群媒體成為消費者發掘新品的重要入口，烘焙與餐飲市場的「爆款」也逐漸從單純追求風味，轉向兼具視覺辨識度、話題性與消費場景的產品設計。近期，香港「開心果可可薄脆」與中國大陸「60公分超長蛋塔」受到市場關注，兩款產品雖然定位與通路不同，卻共同展現出一項值得業者關注的趨勢：當產品本身具備鮮明記憶點，就有機會成為社群內容，進一步帶動實體消費與通路採購。

對於業者而言，真正值得借鑑的並非單純複製某一款爆品，而是拆解其背後的產品設計、消費場景與供應鏈思維，找到適合自身品牌的「話題製造點」。

香港開心果可可薄脆：小體積也能創造大話題

香港近期受到關注的「淳珍開心果可可薄脆」，以薄片造型、酥脆口感與適中甜度形成鮮明產品記憶點，先在小紅書累積討論度，近期於台灣Threads引發大量分享，更被遊客視為值得入手的「寶藏伴手禮」，進一步獲得香港7-Eleven獨家限定引進。

從產品開發角度來看，這類產品的優勢不只在於風味，更同時具備容易拍攝、方便分享、適合作為伴手禮等特性，讓產品自然融入不同消費場景。值得關注的是：當產品本身就具備「想拍、想分享、想推薦」的特質，社群便能成為低成本的口碑擴散渠道。

60公分超長蛋塔：把「規格」變成門市話題

相較於開心果可可薄脆從社群擴散至消費市場，中國大陸武漢工廠打造的「60公分超長蛋塔」，則以極具辨識度的特殊規格，切入餐飲B2B市場。

每根蛋塔長達60公分、一箱60根，烘烤約需30分鐘。根據《九派新聞》對武漢製造工廠的實地採訪，該廠日產能可達1,000至2,000箱；自開賣短短兩個月內，據工廠負責人統計已累計售出超過1.6萬箱。

這款產品的核心是透過打破傳統蛋塔的尺寸認知，創造出強烈的視覺張力與社群討論點，進而吸引手搖飲店、自助餐廳、烤肉店等餐飲業者採購。

60公分超長蛋塔 爆款經營學

文／沈采賢 圖／林意雯

從爆款案例拆解三大產品開發思維

01｜先做出一眼能被記住的產品

爆款首先必須具備鮮明的產品記憶點，可能是尺寸、造型、色彩，也可能是口感與食材組合。對門市而言，更可以思考如何將產品本身轉化為社群拍攝與分享的「視覺錨點」。

02｜話題負責吸引目光，品質決定能否回購

社群可以帶來第一次嘗試，但真正支撐產品長期銷售的仍是口感與品質。以超長蛋塔為例，可從蛋塔皮的延展性、酥脆度與奶香表現著手；開心果可可薄脆則可透過麵粉、可可與奶油的搭配，建立更鮮明的風味層次。

在原物料應用上，業者可依產品特性選擇適合的奶油、麵粉與可可原料，例如**愛樂薇片裝奶油、四葉鮮奶、金猛瑪象高筋粉**，以及嘉麗寶卡麥隆高脂可可粉等，從配方端強化產品的延展性、酥脆度與風味表現。

03｜掌握市場速度，也要兼顧供應鏈效率

社群話題往往具有高度時效性，從趨勢發現、產品測試到上市，速度可能直接影響市場先機。因此，除了產品創意之外，原料、設備與技術支援是否能快速到位，也是業者將「爆款靈感」落地的重要條件。

德麥食品從超長蛋塔模具、包裝，到奶油、麵粉、可可粉等核心原物料，提供整合性的產品開發支援，協助業者更有效率地將市場趨勢轉化為實際商品。

從追逐爆款，到打造自己的爆款

從開心果可可薄脆到超長蛋塔，可以發現當前烘焙與餐飲市場的爆款邏輯，已不只是「好吃」或「新奇」，而是產品能否同時滿足好辨識、好分享、好體驗與好複製。

對業者而言，與其追著每一個社群熱門商品，更重要的是掌握話題背後的產品邏輯，從自身品牌定位與客群需求出發，找到能夠被看見、被討論，也能真正創造回購的產品機會。當產品特色、消費場景與供應鏈效率彼此串聯，社群上的一個話題，便有機會進一步轉化為實際的市場商機。

主廚簡介

妹尾徹也 Senoo Tetsuya

Club Harie

曾率領日本代表隊勇奪「WPTC西點世界盃」拉糖工藝冠軍，擅長拉糖工藝、甜點風味設計與配方研發。目前擔任日本洋菓子品牌「Club Harie」甜點主廚，持續透過專業講習與跨界合作，分享日式洋菓子的技術與創作理念。

從世界冠軍到風味研發
妹尾徹也的甜點創作與在地化思維

從國際賽事的創作邏輯、北海道乳源的風味運用到台灣市場的減糖策略，解析日式洋菓子如何兼顧職人精神與市場需求

文/沈采賢　圖/林意雯

日本甜點主廚妹尾徹也（Senoo Tetsuya）曾於2012年率領日本代表隊勇奪「WPTC西點世界盃（World Pastry Team Championship）」拉糖工藝冠軍，以精湛的拉糖工藝與風味掌控能力聞名。德麥食品於10月13日至14日舉辦《秋韻北海道》日式甜點研習會，特別邀請妹尾主廚分享大賽創作心法、北海道乳源的應用，以及甜點配方因應台灣市場的調整策略，展現職人技藝與市場需求之間的平衡。

從大賽評分到創作思維：基本功與獨創性並重

談及數十年的職人歷程，妹尾主廚認為，持續追求更美味、更精緻的作品，並享受不斷學習與優化的過程，就是支持自己前進的動力。

面對世界級甜點賽事，他指出，衛生管理是基本要求，扎實的技術則是創作的基礎，而能否展現獨創性，更是脫穎而出的關鍵。此外，創作者也必須理解比賽所在地的環境、場地條件與評審背景，掌握評分方向，而非單憑個人喜好發揮。

以當年在美國拉斯維加斯舉行的賽事為例，妹尾主廚依據飯店主會場的空間特色，設計大型、色彩鮮明且富有動態感的拉糖作品；在味覺設計上，則以多層次結構呈現豐富口感，同時避免風味過度複雜，並透過精準的溫度管理維持作品品質。

這套創作邏輯同樣適用於門市經營：除了技術實力，也要理解消費者需求。對於有志挑戰國際賽事的年輕甜點師，他鼓勵勇於嘗試、持續練習，並保持對甜點的熱情與好奇心。

從北海道乳源出發：以原料特性建構風味

乳製品是決定甜點結構與風味發展的核心要素。對妹尾主廚而言，「四葉乳業」正是北海道優質乳源的代名詞。

他認為，甜點創作不應只是複製既有的製作方式，而是將所學內化，再依據原料特性與消費者需求，發展適合當地市場的配方。
他提出了一個深刻的甜點哲學：他澄清自己所製作的並非傳統定義的「法式甜點」。他認為法式甜點之所以美味，是因為它誕生於法國獨特的氣候風土並使用當地食材；雖然他極為尊崇並深入鑽研法式甜點作為研發參考，但在創作時，他是將知識內化後，根據當下使用的原料特性以及「食用這款甜點的顧客」來量身打造專屬配方。

考量台灣與日本皆屬高溫多濕環境，妹尾主廚特別重視乳製品的風味表現與整體化口性。其中，「四葉北海道十勝鮮奶油35%」具有清爽的乳香與醇厚口感，可為甜點帶來豐富的乳脂風味，同時避免過於厚重，適合運用於講究蓬鬆、濕潤質地的日式洋菓子。

對烘焙業者而言，選擇原料不只是考量規格，更應理解其風味特性，並透過比例與製程調整，讓原料優勢充分展現。

因應台灣市場：減糖不等於犧牲風味

妹尾主廚先前曾與台灣餐飲品牌旭集合作推出「春漾花實季」聯名甜點，累積跨文化研發經驗。針對台灣消費者偏好清爽、層次豐富的味覺需求，他也分享了減糖配方的調整思維。

他指出，單純降低砂糖用量，未必能維持甜點原有的品質與風味。因此，研發時可考慮以海藻糖等低甜度糖類替換部分砂糖，並搭配水果的天然酸度、香氣與口感，重新調整配方，取得甜度、風味與化口性的平衡。

這也說明，甜點在地化並非單純改變某一項原料比例，而是必須從整體配方與製程出發，回應市場的味覺偏好，同時維持產品應有的品質。

從國際賽事的創作思維，到乳源特性與配方調控，妹尾主廚的研發經驗顯示，甜點創新的關鍵不僅在於技術，更在於理解原料、消費者與市場之間的關係，進而建立兼具職人特色與市場適應力的產品。

示範產品-初雪莓果生乳蛋糕

示範產品-雲朵可可

示範產品-秋序焦香蘋果塔

示範產品-炙陽雙重奏起司蛋糕

11/25國際素食日

維根鹽麴担担烏龍麵

材料

烏龍麵---------- 180g
創味無動物担担麵V（炒製用）---------- 7g
OATLY 植物奶---------- 300l
花生---------- 少許
創味無動物担担麵V---------- 60g
日本Hanamaruki液態鹽麴---------- 10ml

植物肉---------- 50g
青菜---------- 一條

作法

①將植物肉在熱鍋裏炒熟，加入創味無動物担担麵V（炒製用）炒製均勻待用
②將OATLY 植物奶加熱後，和創味無動物担担麵V混合均勻倒入碗裏
③倒入煮好的烏龍麵，擺放上①和煮過的青菜，最後撒上少許碎花生完成
④最後加入10ml的液態鹽麴

QNS1005
創味無動物成分担担麵V醬汁
規格：1kg/包; 10包/箱
濃厚香醇：採用特殊工藝製成，口感濃厚而順滑的擔擔麵濃縮湯頭，擁有豐滿的胡麻氣息，並配合多種香辛調料，能輕鬆調製出真正的美食
特色標示：屬於植物基底產品，且無添加味精

Q70001
液態鹽麴
規格：500ml x 8罐/箱
擁有百年以上製麴經驗的天然發酵調味料

Q91021
咖啡大師燕麥奶-麥柔版(灰罐)
Q91022
咖啡大師燕麥奶-精品版(白罐)

規格：1L x 6罐/箱
◎不含乳糖
◎動物成分與大豆，適合乳糖不耐症
◎素食主義者及環保訴求者飲用
◎最熱銷的灰白/藍白色包裝產品，專為搭配各式餐食調配

LA ROSE NOIRE

Vegan

黑玫瑰極薄花瓣塔殼

- 極薄工藝厚度僅約 0.1 公分，口感極其酥脆
- 採用天然奶油與精選原料純手工打造

(迷你)高16mm；直徑 39mm
(中)高16mm；直徑 55mm
(大)高24mm；直徑 80mm 需預訂

更多黑玫瑰產品
請掃 QR CODE

植優塊狀烘焙用油

規格：500公克 / 塊

一款由廚師打造、無棕櫚油的奶油替代品，專為專業糕點與烘焙用途設計。可在所有應用中 1:1 替代傳統奶油使用，無需更改配方、流程或設備。

植優片狀烘焙用油

規格：10公斤 (5片×2公斤)

一款由廚師打造、無棕櫚油的奶油替代品，專為專業糕點與烘焙用途設計。可在所有應用中 1:1 替代傳統奶油使用，無需更改配方、流程或設備。

杏仁片PNR010；杏仁角PNR020

美國藍鑽杏仁片(角)

規格：25磅/箱

經嚴格品質控管與精密加工技術切片或切角，保留堅果天然淡雅的奶香與完整營養。

PCC001

德麥加州核桃1/8

規格：13.6公斤/箱

嚴選美國加州進口特級核桃，果實飽滿、外皮薄、雜質少，經專業設備處理切碎至 1/8 顆粒大小。

PMM045/南非；PMM044/澳洲

夏威夷豆 南非/澳洲

規格：11.34kg/箱

圓潤飽滿的外觀、堅硬的果殼，以及果仁那濃郁的奶油香氣與酥脆紮實的獨特口感。

Q910530

透明鮮乳

規格：936ml/瓶

透明鮮乳來自花蓮吉蒸牧場，單一生乳槽、單一管線生產，榮獲四章保證，完整溯源、透明安心。

迎接聖誕香氣！

德麥技師原創聖誕甜點與經典潘那朵尼配方大公開

說到聖誕節，怎能少了靈魂主角——潘那朵尼（Panettone）？

提起聖誕節的烘焙代表，來自義大利米蘭的潘那朵尼（Panettone，義大利聖誕果干麵包）絕對是不可或缺的傳統主角。

【 Panettone 的傳奇故事 】

關於潘那朵尼的由來，最為流傳的是一段浪漫的愛情故事。相傳在15世紀的米蘭，一位名為 Ughetto 的貴族青年愛上了麵包師傅 Toni 的女兒。為了贏得佳人芳心與麵包師傅的認可，青年化名為學徒進入麵包店，並精心研發出一款加入大量黃油、蛋黃、香濃蜜漬果干與天然酵母發酵的奢華麵包。

烘焙靈感分享：師傅配方與潘那朵尼配方

為了讓大家感受節慶手作的樂趣，下方特別附上德麥技師研發配方與經典潘那朵尼配方供大家參考交流：

巧克力樹墩蛋糕

蛋糕體	
1.蛋黃	300
2. 海藻糖	50
3. 蛋白	392
4. 上白糖	162
5. 百鑽塔塔粉	4
6. 特寶笠果子專用粉	170
7. 四葉北海道酪乳粉	5
8. M85 麥芽糖	36
9. 四葉特選牛乳	90
10. 愛樂薇發酵無鹽奶油	36
合計	1245

焦糖醬	
1.砂糖	150
2. M85 麥芽糖	50
3. 水	20
4.愛樂薇動物性鮮奶油35%	120
5. 愛樂薇發酵無鹽奶油	30
6. 海鹽	1
合計	371

焦糖蘋果餡	
1.砂糖	6
2. PCB NH-X 果膠粉	6
3. 愛迪亞青蘋果餡	500
4. 焦糖醬	50
5. 樂多100% 檸檬汁	3
6. 鹽	0.5
7. 香草精	1
8. 肉桂粉	0.3
合計	566.8

紅玉紅茶餡	
1.四葉特選牛乳	380
2. 愛樂薇動物性鮮奶油35%	200
3. 蛋黃	100
4. 上白糖	75
5. 嘉麗寶28% 純白巧扣	140
6. 愛樂薇發酵無鹽奶油	30
7. PCB NH-X 果膠粉	10
8. 紅玉紅茶粉	18
9. 香草精	2
合計	955

鮮奶油	
1.四葉北海道十勝鮮奶油35%	1000
2. 砂糖	60
合計	1060

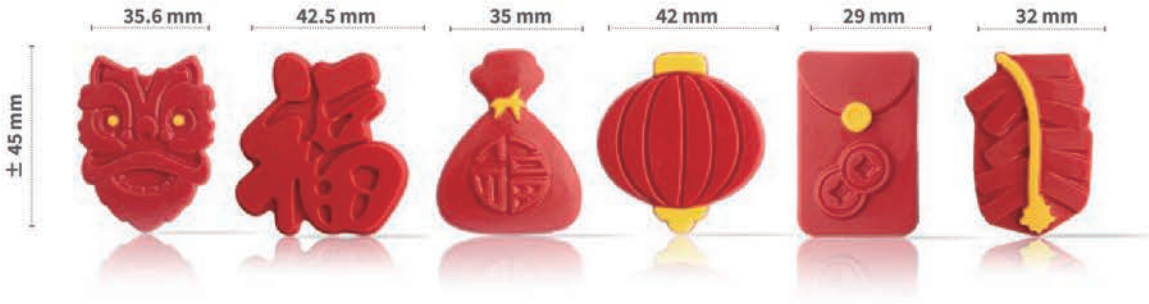
聖誕麵包

中種	
北海道夢力B麵粉	500g
蛋黃	200g
上白糖	30g
鹽	2g
水	200g
伯爵牌速發乾性酵母(棕)	3g
皇家麥芽精	5g

奶醬	
四葉特選北海道鮮乳	350g
愛樂薇動物性鮮奶油	70g
砂糖	105g
玉米粉	60g
蛋黃	120g

本種	
北海道夢力B麵粉	400g
金妮法國專用粉	100g
砂糖	200g
海藻糖	60g
鹽	16g
伯爵牌速發乾性酵母(棕)	6g
奶醬	600g
蛋黃	300g
水	150g
醇蜂蜜	100g
愛樂薇發酵奶油	400g
義大利桔子皮	800g
香草精	10g
嘉麗寶57.9%調溫披覆用巧扣	300g

Dobla巧克力裝飾系列，為眾多國際級西點師傅愛用品牌。
品質嚴格把關、選擇豐富多樣，堪稱是巧克力裝飾產品中的精品，讓您的西點創作清新自然有如藝術品一般。
因應國際運輸時程及作業流程，建議提前3個月洽詢德麥業務訂購，我們將竭誠為您提供最佳服務和品質。感謝您的支持與信任，期待能為您帶來充滿歡樂美好的新年。



新年六款造型巧克力裝飾

編號:UDDL78049

數量:48片/盒;6盒/箱

元寶造型巧克力裝飾

編號:UDDL77378

尺寸:26.1mm x 14.1mm

數量:118 pcs/盒;6盒/箱

金幣造型巧克力裝飾

編號:UDDL78241

尺寸:直徑31.5mm

數量:392 pcs/盒;6盒/箱

福字封印巧克力裝飾

編號:UDDL77476

尺寸:直徑35-38mm

數量:154 pcs/盒;6盒/箱

櫻花造型巧克力裝飾

編號:UDDL78326

尺寸:25mm

數量:120 pcs/盒;6盒/箱

櫻花花瓣造型巧克力裝飾

編號:UDDL48174

數量:200 g/盒;6盒/箱

紅白鯉魚造型巧克力裝飾

編號:UDDL77690

尺寸:長寬高±44/35/10mm

數量:45 pcs/盒, 6盒/箱

深紅小愛心巧克力裝飾

編號:UDDL77376

尺寸:長20.5x21.5 mm

數量:80 pcs/盒

粉紅小愛心巧克力裝飾

編號:UDDL77891

尺寸:長20.5x寬21.6mm

數量:80 pcs/盒

PCB CREATION

Manufacture d'Emotions

1992 年成立的PCB 公司,年輕且充滿活力,不斷地追求創新,更與眾多知名大師如Pierre HERME,Christophe Michalak, OlivierBajard 等合作,持續開發出各種裝飾品與模具,將蛋糕與甜點的設計質感,提升至嶄新的境界。

金玉滿堂巧克力裝飾

編號:087035

尺寸:直徑32 mm

數量:140 pcs

巧克力風味裝飾~花生造型

編號:070364

尺寸: 40x17.5 mm

數量:192個/盒

PCB裝飾片~福巧克力裝飾

編號:070278

尺寸:直徑30mm

數量:176 pcs

Merry Christmas

*軟陶皆不可食用

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

JALT00001
軟陶-聖誕老公公1

JALT00195
軟陶-聖誕胖老公公2

LCATS-XS905
(直徑120x高60mm)
瓦楞蛋糕杯70-聖誕
容量:770cc
包裝:50個/支，600個/箱

LCATS-XT419
聖誕長方烘烤盒
包裝:50個/支，1000個/箱

*更多包材請洽業務

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

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1組

聖誕插牌多款供選擇

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

德麥聖誕目錄

聖誕薑餅屋手作

*薑餅屋配件隨機出貨 *另有其他款式,請洽德麥業務;售完為止

台灣製裝飾片

西式新年版(紅底白字)

編號:I3100
尺寸:直徑4.5cm
數量:200片/盒
售價:1600元

西式新年版(白底紅字)

編號:I31001
尺寸:直徑4.5cm
數量:200片/盒
售價:1600元

恭禧發財(紅底黃字)

編號:I3102
尺寸:直徑3cm
數量:50組/盒
售價:1150元

中式春節(白底紅字)

編號:I31011
尺寸:直徑4.5cm
數量:200片/盒
售價:1600元

中式春節(紅底白字)

編號:I3101
尺寸:直徑4.5cm
數量:200片/盒
售價:1600元

中國結 四盤

編號:I3104
尺寸:5*3.5cm
數量:200片/盒
售價:1600元

發 麻將(轉印)

編號:I3105
尺寸:4*3cm
數量:200片/盒
售價:1800元

八萬 麻將(轉印)

編號:I3106
尺寸:4*3cm
數量:200片/盒
售價:1800元

圓形福字(白底紅字)

編號:I3103
尺寸:直徑4cm
數量:200片/盒
售價:1600元

購買請洽德麥業務

nippn 日本製粉株式會社品牌顧問
世界麵包冠軍獨家配方

27 層蘭姆小可頌

充滿奶油香氣的可頌，結合蘭姆酒糖水的甜味，奶香味會更加凸顯蘭姆酒獨特的味道，兩者搭配起來的味蕾衝擊，讓簡單的可頌，更添加了不同的風味，非常建議嘗試製作。

巴黎香可頌麵團	%
1.T55 冠軍比賽專用粉	80
2.T65 冠軍比賽專用粉	20
3.法國愛樂薇發酵無鹽奶油	5
4.DM三井製糖 白霜糖Z1	10
5.鹽	1.5
6.全蛋	5
7.水	45
8.新鮮酵母	4
合計170.5	170.5
9.裹入奶油	54.7

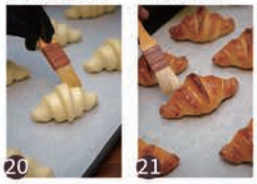
材料	%
1.巴黎香可頌麵團	1250
2.裹入奶油	399
3.全蛋液	適量
4.蘭姆酒糖水	適量

作法

A包油折疊 3 折3 次，每次鬆弛15 ～ 30 分。

B分割裁切 **C整形**

D最後發酵 **E烤焙裝飾**



3折1次：包入裹入油

1.取發酵好的巴黎香可頌麵團，延壓至片狀奶油的2倍大。
2.放上片狀奶油。
3.將兩側麵團切下。
4.擺在奶油上方。
5.將接口處黏合好。
6.轉向，短邊那側朝向丹麥機。
7.延壓至厚度0.6公分，平均分3等份，折起。
8.轉向，再壓到0.8公分厚。

3折2次：延壓至0.5公分厚

9.平均分3等份，折起。
10.寬度會漸漸變窄。
11.此階段的層次為9層。
12.使用塑膠袋包起，冷凍鬆弛30分鐘。
再重複一次【步驟8-12】，共3折3次。

3折3次：延壓至0.3公分厚，約寬度32公分、長度90公分

13.取出鬆弛好的麵團，延壓至厚度0.3公分，約寬度32公分、長度90公分。
14.使用塑膠袋包起，冷凍鬆弛30分鐘。
15.取出鬆弛好的麵團，分割底7公分、高16公分等腰三角形，約35公克，冷藏鬆弛15分鐘。
16.從底部慢慢捲起
17.直直地往上捲。
18.輕輕的收口。
19.完成後輕輕捲好。
20.發酵箱溫度28℃，最後發酵100分鐘。
發酵至2倍大，刷上全蛋液。
21.上下火215/170℃，烤焙12分鐘。
出爐後，趁熱刷上蘭姆酒糖水。

SANNENG
Premium
品牌的再進化，穩固的開始與堅持

PROFESSIONAL
BAKEWARE
SINCE 1976

SANNENG Premium

Heat-resistant Plastic Stirring Spatula (Black)

耐熱塑膠攪拌棒

攪拌更順手　烘焙更從容

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

SNP30005	SNP30006	SNP30007
30cm	35cm	40cm
300x47mm	350x57mm	400x65mm

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 11月 November

林凱祥 師傅

糖淬匠心
極緻工藝講習會

黃麒禎 師傅 / Chef Jean-Marc

樂比全新工藝
技術分享會

尾形剛平 師傅

嘉麗寶
經典大師巧克力分享會

Chef Jeffrey Cagnes

傳承法式經典 再現當代風貌
萊思克品牌大使 Jeffrey CAGNES 講習會

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
01 廿三	02 廿四	03 廿五 高雄 林凱祥 師傅 糖淬匠心極緻工藝講習會	04 廿六 台南 林凱祥 師傅 糖淬匠心極緻工藝講習會	05 廿七 嘉義 林凱祥 師傅 糖淬匠心極緻工藝講習會	06 廿八	07 廿九
08 三十	09 十月	10 初二 台中 林凱祥 師傅 糖淬匠心極緻工藝講習會	11 初三 新竹 林凱祥 師傅 糖淬匠心極緻工藝講習會	12 初四 台北 林凱祥 師傅 糖淬匠心極緻工藝講習會	13 初五 桃園 林凱祥 師傅 台北 Chef Jeffrey Cagnes	14 初六
15 初七	16 初八	17 初九 台北 黃麒禎 / Jean-Marc 樂比全新工藝 技術分享會	18 初十	19 十一 台中 黃麒禎 / Jean-Marc 樂比全新工藝 技術分享會	20 十二 高雄 黃麒禎 / Jean-Marc 樂比全新工藝 技術分享會	21 十三
22 十四	23 十五	24 十六	25 十七	26 十八 花蓮 林凱祥 師傅 糖淬匠心極緻工藝講習會	27 十九 宜蘭 林凱祥 師傅 糖淬匠心極緻工藝講習會	28 二十
29 廿一	30 廿二	12/01 廿三	12/02 廿四 台北 尾形剛平 師傅 嘉麗寶 經典大師巧克力分享會	12/03 廿五 台中 尾形剛平 師傅 嘉麗寶 經典大師巧克力分享會	12/04 廿六 高雄 尾形剛平 師傅 嘉麗寶 經典大師巧克力分享會	12/05 廿七

糖淬匠心 極緻工藝講習會 - 林凱祥 師傅 / 報名條件：報名請洽德麥業務		
11 月 03 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
11 月 04 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
11 月 05 日 (四) PM 06:00 - 09:00 嘉義 露比夫人	(05)236-6298	嘉義市西區竹圍里遠東街 50 號 1 樓
11 月 10 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
11 月 11 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
11 月 12 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
11 月 13 日 (五) PM 05:00 - 08:00 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
11 月 26 日 (四) PM 06:00 - 09:00 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
11 月 27 日 (五) PM 06:00 - 09:00 食在幸福雪花餅 (創始店)	(03)931-5823	宜蘭縣五結鄉五結村國民南路 5-15 號
傳承法式經典 再現當代風貌 萊思克品牌大使 Jeffrey CAGNES 講習會 - Chef Jeffrey Cagnes -/ 報名條件：凡購買萊思克奶油系列 3,000 元		
11 月 13 日 (五) 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
樂比全新工藝技術分享會 - 黃麒禎 師傅 Chef Jean-Marc -/ 報名條件：凡購買樂比全系列產品單筆滿 3,000 元		
11 月 17 日 (二) PM 01:00 - 04:00 台北 台北德麥	(02)2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
11 月 19 日 (四) PM 01:00 - 04:00 台中 台中德麥	(04)2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
11 月 20 日 (五) PM 01:00 - 04:00 高雄 高雄德麥	(07)397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
嘉麗寶經典大師巧克力分享會 - 尾形剛平 師傅 -/ 報名條件：報名費 3000 或 經典大師系列任選 3 包，擇一條件即可報名		
12 月 02 日 (三) 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
12 月 03 日 (四) 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
12 月 04 日 (五) PM 01:00 - 05:00 高雄 高雄德麥	(07)397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號

德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION
官方網站 粉絲專頁 股票代號 1264
http://www.tehmag.com.tw
E-mail:tehmag@tehmag.com.tw

台北總公司	248018新北市五股區五權五路31號	電話：02-2298-1347	傳真：02-2298-2263
台中營業所	408019台中市南屯區工業區20路32號	電話：04-2359-2203	傳真：04-2359-3911
高雄營業所	807069高雄市三民區銀杉街55號	電話：07-397-0415	傳真：07-397-0408
宜蘭辦事處	260010宜蘭縣宜蘭市民權新路132號	電話：03-931-5823	傳真：03-931-5818
花東辦事處	971064花蓮縣新城鄉花師街15號	電話：03-824-6923	傳真：03-824-6023
新竹辦事處	300028新竹市北區警光路40號	電話：03-523-3068	傳真：03-523-3013
嘉義營業所	600080嘉義市西區育人路432號	電話：05-236-6298	傳真：05-236-6297
台南辦事處	710024台南市永康區永大路一段122號	電話：06-273-7250	傳真：06-273-7251
德麥芝蘭雅	江蘇省無錫市錫山經濟開發區芙蓉中四路202號		電話：+86 400 825 9085
香港子公司	香港九龍油塘高輝道7號，高輝工業大廈C座，2樓C5, C6室	電話：+852 2342-6586	傳真：+852 2793-4586
馬來西亞子公司	No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia. 電話：+603-55258879	傳真：+603-55258829	
美國子公司	18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA	電話：+1 626 655 0658	傳真：+1 626 655 0659
印尼子公司	Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420 電話：+62 21 64719599		
新加坡子公司	21 WOODLANDS CLOSE#04-29 PRIMZ HUBS (ROOM3)SINGAPORE 737854 電話：+65 8188-6353		