烘焙新訊
NO. 312
2026/12 December



BAKING NEWS

Cover Story

MOON Baking Studio

品牌總監 李悅甯 Ning

發行：2026年12月 第312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
中華郵政台北雜誌第7319號執照登記為雜誌交寄





收看獨家專訪

從生活風格到菜單工程
Moon Baking Studio的品牌定位與營運策略

文:沈采賢 / 圖:林意雯

在競爭激烈的烘焙與早午餐市場,如何建立品牌辨識度,同時兼顧產品品質與營運效率,是業者持續面對的課題。創立三年的Moon Baking Studio,由品牌總監李悅甯(Ning)帶領團隊,以「BREAD YOUR WAY」為核心精神,將麵包定位為融入日常的「生活物件」。從空間美學、菜單結構到跨界合作,嘗試跳脫傳統經營框架,探索風格與商業效率並行的可能。

以生活風格建立品牌辨識度,讓麵包融入日常





打破傳統烘焙坊常見的溫暖木質調,改以米白、灰、黑等低飽和色彩構築空間,讓產品成為視覺焦點。松山形象店入口選用具有天然氣孔的義大利洞石,呼應酸種麵包的發酵紋理,並結合藝術創作,營造兼具個性與生活感的空間氛圍。

Ning認為,麵包不只是食品,也能成為呈現個人品味的生活元素。品牌不將消費情境侷限於早餐,而是從咖啡搭配、下午茶延伸至晚間餐食與酒類,讓麵包融入不同時段的日常生活,拓展產品的消費場景。

模組化菜單設計,兼顧出餐效率與消費體驗

面對烘焙餐飲化的趨勢,將菜單依酸種(Sourdough)、可頌(Croissant)及佛卡夏(Focaccia)三大類麵包分類,以核心產品延伸不同餐點組合。

在營運端,透過基底麵包、預製抹醬與配料的組合,減少重複備料及現場製作工序;顧客能依喜好選擇麵包與搭配,降低點餐門檻。這套模組化設計不僅有助於掌握出餐節奏,也讓產品延伸更具彈性。

產品開發則以經典品項維持品牌記憶點,再透過新菜單創造消費動能。熱銷商品「紅豆圓法」以低油低糖的法式小圓法搭配台灣在地小農紅豆泥與法國愛樂薇發酵有鹽奶油,冷凍後呈現近似冰淇淋的內餡口感,形成麵包嚼勁與細緻餡料的對比。

新菜單則推出「雞肝抹醬」，以法國薩索雞雞肝搭配雞湯、奶油及紅棗泥，結合蜂蜜與醬油調味；「康堤起司臘腸水波蛋」融合椒鹽炒菇、義式臘腸、康堤起司慕斯與生食級雞蛋，搭配酸種麵包食用。透過不同食材與風味的組合，保留麵包主體特色的同時，持續開發餐食應用。









從原物料選擇到發酵調整，維持產品品質穩定

在原物料選用上，Ning將乳製品與油脂視為影響產品風味的重要關鍵。品牌使用愛樂薇發酵奶油、飛牛無鹽奶油及雪峰牌酵母，並以風味契合度、產銷透明度及品質穩定度作為評估供應商的主要標準。

面對台灣高溫高濕的環境，團隊也會依季節調整麵團狀態、配比與發酵時間，以維持產品品質。以酸種麵包為例，透過自製麵種及發酵管理，將酸度控制在較溫和的範圍，呈現果香與堅果香氣，提升酸種麵包與日常餐食搭配的可能性。

跨界合作延伸產品場景，拓展品牌接觸點

品牌也與台鐵及雄獅旅遊合作「海風號」餐飲體驗。面對列車上的限制，研發團隊針對麵團含水量、油脂比例及包裝保濕等條件進行測試，確保產品經運輸與復熱後，仍能維持品質。

餐點進一步結合宜蘭金棗、鴨賞、龜山島櫻花蝦及透抽等在地食材，將烘焙產品延伸至不同消費場景。亦規劃藝術跨界及快閃活動，藉由異業合作增加客群，拓展品牌能見度。

以減法經營聚焦核心，建立長期競爭力

對於希望兼顧品牌風格與營運效率的業者，Ning提出三項經營思維。

一、深耕經典產品：與其追逐短期流行，不如持續打磨可頌、酸種等核心品項，透過穩定品質建立顧客信任與回購動機。

二、以減法控制菜單複雜度：聚焦3-5款核心明星商品，再依需求延伸組合，有助於集中研發資源、降低庫存與原物料耗損，也能強化品牌記憶。

三、以模組化優化營運流程：從備料、製作到內外帶動線，建立清楚的作業分工，在維持產品品質與空間體驗的同時，提升尖峰時段的出餐效率。

從生活風格定位到菜單工程，品牌的經營思維不只在於創造獨特的品牌形象，更在於將產品特色轉化為可持續執行的營運模式。透過經典與創新的平衡、原物料品質管理及消費場景的延伸，為差異化經營提供另一種思考方向。



法式國王派的節慶風味學
從經典杏仁餡到創新花香層次

文／沈采賢 圖／品牌提供

每逢聖誕節與新年，源自法國的國王派（Galette des Rois）便成為節慶甜點的代表之一。以層層酥脆的千層派皮包裹香濃杏仁奶油餡，透過奶油、堅果與麵粉交織出經典風味，也因藏入小瓷偶的節慶習俗，增添分享與祝福的儀式感。隨著消費者對甜點風味與質地的要求日益多元，國王派也從經典配方延伸出不同創意。本次透過吃吃喝喝MAISON GOURMANDE、河馬先生甜點烘焙坊及穀王烘焙，從得獎作品、創新風味到專業派皮工藝，探索國王派在節慶市場中的多元呈現。

吃吃喝喝｜茉莉花香與檸檬清香，創新演繹法式國王派

除了經典國王派外，法籍主廚Denis也以創新風味帶來「茉莉綠茶國王派」，為傳統法式甜點注入清新雅緻的氣息。品牌經典國王派曾獲「2024德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽」季軍，展現其在法式派皮製作上的實力。

新品以茉莉綠茶的細緻花香為主軸，搭配檸檬明亮的酸香，讓茶韻、柑橘與堅果香氣彼此交融。派皮嚴選法國萊思克AOP片狀發酵無鹽奶油，搭配義大利西西里杏仁粉，透過奶油與杏仁的醇厚香氣，襯托茉莉花香與檸檬的清爽層次。相較於傳統國王派濃郁飽滿的杏仁風味，以花香與果酸創造更輕盈的口感，也提供業者在經典節慶品項中導入茶香、柑橘等風味元素的開發方向。





【吃吃喝喝MAISON GOURMANDE】

三民店：台北市松山區三民路153號
時間：11:00–19:00｜週日、一公休
西湖店：台北市內湖區內湖路一段285號2F/122室
時間：11:30–19:30｜週日、一公休

【產品資訊】

國王派系列（12/1 前預購享現折 $100）
傳統寶香｜7吋 $1,080（原價 $1,180）
茉莉綠茶｜7吋 $1,280（原價 $1,380）
Ø 8cm $170–$190

河馬先生甜點烘焙坊｜冠軍主廚反折工法，打造酥脆千層層次

「冠軍主廚國王派」由「2024德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽」冠軍 何柏達主廚精心製作，嚴選法國萊思克AOP片狀發酵無鹽奶油，透過細膩的反折派皮工法，呈現不同於一般千層派皮的口感層次。

反折工法的特色在於減少延壓次數，讓麵團與奶油在製作過程中保留更完整的層次結構，烘烤後形成厚實且酥脆的派皮口感。內餡則包裹香濃杏仁奶油餡，藉由發酵奶油的細緻乳香與杏仁的堅果風味，呈現經典法式國王派的濃郁韻味。對於講究派皮口感的烘焙業者而言，反折工法也是展現技術差異與產品特色的製作方向。





【河馬先生甜點烘焙坊】

地址：嘉義縣民雄鄉建國路一段11號
時間：11:00–19:30｜週一、二公休

【產品資訊】

・冠軍主廚國王派7吋：優惠價$999元(原價$1,080元)
・販售期間：即日起-2027年2月

穀王烘焙｜243層手工千層派皮，展現優質原物料應用

「法式經典國王派」由世界麵包冠軍、技術總監-李忠威監製，以全手工打造243層千層派皮，透過細膩的摺疊工藝與多元原物料搭配，呈現外皮酥脆、內餡綿密的經典風味。

派皮選用法國諾曼第發酵片狀奶油，運用其發酵乳香與延展特性，搭配Nippn鑽石低筋麵粉及拿破崙法國粉，兼顧麵團操作性與派皮的酥鬆層次。內餡則選用美國藍鑽杏仁粉，帶出自然堅果香氣與綿密口感，並搭配紐西蘭德紐黃金草飼奶油，增添細緻乳香與圓潤風味。透過不同產地原物料的特性組合，讓派皮的酥脆與杏仁內餡的柔潤形成口感對比。







【穀王烘焙】

品牌及門市資訊

【產品資訊】

・法式經典國王派：899元/組
・附贈手工陶偶及精美皇冠

經典與創意並行，開展節慶甜點新風貌

國王派不再只有傳統杏仁奶油餡的樣貌，而是透過茶香、柑橘等風味變化，以及不同派皮摺疊技術與奶油選用，展現各家品牌的產品特色。

對業者而言，國王派不僅是節慶限定商品，更是展現技術實力與原物料應用的代表品項。從奶油的乳香、麵粉的筋性與操作特性，到杏仁內餡的風味平衡，每個環節都影響最終成品的口感與品質。透過經典工藝的持續精進與創新風味的開發，讓這款法式節慶甜點在歲末市場中，持續創造不同的美味體驗。

實際販售品項、門市、價格及供應期間，請依各品牌官網與社群公告為準。

迷你瓷偶



迷你瓷偶-甜點世界 LHZAE005 (5款造型)

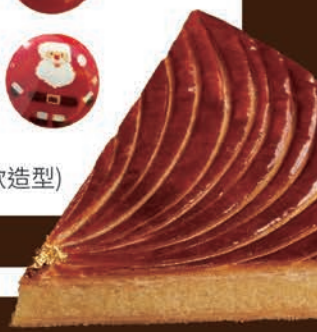


迷你瓷偶-動物家族 LHZAE003 (5款造型)



迷你瓷偶-聖誕系列 LHZAE006 (10款造型)

更多款式，請洽德麥業務





從經典點心到社群話題！

文／沈采賢 圖／品牌提供

60公分超長蛋塔掀起烘焙新商機

從千層小花蛋塔到60公分超長蛋塔，透過尺寸創新、原物料搭配與風味變化，讓經典品項再現市場話題。

從千層小花蛋塔掀起的造型風潮，到近期引發話題的60公分超長蛋塔，蛋塔市場持續透過外型與規格創新，為經典烘焙品項注入新意。超長尺寸不僅帶來視覺吸引力，也將原本以單顆販售為主的蛋塔，轉化為適合多人分享的特色商品。從千層酥皮、發酵奶油到乳酪與鹹香內餡，各品牌透過原物料選用與風味變化，重新演繹經典蛋塔，展現烘焙產品在規格、口感與市場定位上的更多可能。

COMEME康蜜｜AOP發酵奶油打造酥香層次，三款風味再升級

人氣蛋撻品牌COMEME康蜜再度推出60公分「好長長長長長蛋撻」，一次推出原味、半熟乳酪及明太子三款口味。產品以自製千層酥脆塔皮為基礎，嚴選法國萊思克AOP片狀發酵無鹽奶油，搭配法國愛樂薇動物性鮮奶油35%、蛋餡與三溫糖，呈現酥香與濃郁滑順的經典風味。半熟乳酪加入北海道奶油乳酪，明太子口味則以福岡明太子增添鹹香層次，為傳統蛋塔帶來不同風味變化。



娜米拉烘焙坊｜法式麵粉搭配雙重油脂，展現酥皮應用特色

娜米拉烘焙坊在超長蛋塔的原料選用上，採用T65麵粉，搭配寶馬超優質人造奶油與路易十四片裝奶油，透過不同油脂原料的組合，展現酥皮製作的多元應用；內餡則選用安博格動鮮，增添乳脂風味與滑順口感。從塔皮到內餡，透過麵粉、油脂與乳製品的搭配，呈現產品在原料應用上的特色。



雪系町｜T65麵粉搭配雙重油脂，打造酥香超長蛋塔

雪系町於板橋車站推出超長蛋塔，以突破想像的尺寸吸引目光，主打極致酥脆的塔皮口感與濃郁奶香。原料選用T65冠軍比賽專用粉，搭配法國愛樂薇動物性鮮奶油35%及法國飛雪片狀奶油，透過不同油脂原料的搭配，呈現酥皮層次與香氣表現。產品於11月16日至30日限定檔期推出，並延續販售至12月底，讓超長造型成為年底甜點市場的話題亮點。



聖保羅烘焙花園｜愛爾優動物性鮮奶油，呈現酥脆與奶香風味

聖保羅烘焙花園推出「超長長長蛋塔」，以醒目的超長造型吸引消費者目光。產品外層呈現金黃酥脆的塔皮，入口帶有酥脆口感，搭配滑嫩細緻的蛋奶內餡，透過愛爾優動物性鮮奶油的選用，增添乳脂香氣與滑順風味。外層酥脆與內餡柔嫩形成口感對比，讓經典蛋塔在尺寸與風味上展現不同的分享魅力。



穀王烘焙｜從塔皮到內餡，展現多元乳脂原料應用

宜蘭在地具代表性的連鎖烘焙品牌穀王烘焙（蘭田穀王烘焙坊），目前擁有19間門市，此次結合集團內的在地超市通路「喜互惠」推出超長蛋塔，拓展產品販售據點。在原物料選用上，塔皮採用T65冠軍比賽專用粉，搭配維益鑽石牌藍帶專用脂及法國飛雪片裝奶油；內餡則選用法國愛樂薇動物性鮮奶油35%，透過麵粉、油脂與乳製品的搭配，呈現外層酥香、內餡細緻的口感層次。



從產品創新到話題行銷，經典品項也能創造新商機

超長蛋塔的興起，反映出烘焙市場除了講究產品風味與品質，也越來越重視商品外型、消費情境與社群傳播力。相較於傳統單顆販售形式，特殊尺寸讓蛋塔轉變為適合親友聚會、辦公室下午茶等多人分享的特色商品，也因醒目的視覺效果，創造拍照分享與社群討論的話題。

經典品項不一定需要大幅改變配方，也能透過規格設計、原料升級及風味延伸，創造新的產品亮點。如何兼顧製程穩定、產品品質與市場需求，並結合消費情境與社群話題，將成為經典品項持續創新的重要方向。

※實際販售品項、門市及供應期間，請依各品牌官網與社群公告為準。

風靡烘焙圈

超長長長長蛋塔

德麥一站備齊

想跟上超長蛋塔的熱潮，卻卡在沒有丹麥機、沒時間繁瑣摺疊延壓嗎？
別擔心，從核心原料到外帶包裝，我們都為您準備好了！

我們精選高品質預拌粉與塔皮解決方案，免去耗時的開酥工序，
即使沒有專業丹麥機，也能烤出層次分明、香酥掉渣的完美塔殼。
搭配香濃滑順的內餡原料，輕鬆還原排隊名店的爆款美味。

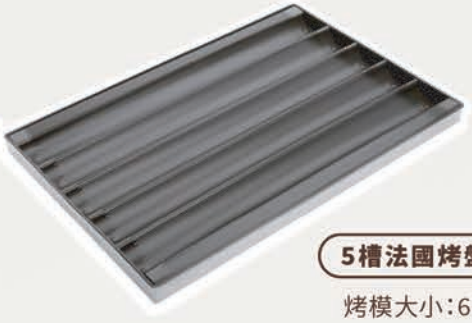
更貼心的是，從專用長型烤模到高顏值專屬外包裝盒，我們通通有販售！
讓您省去四處比價、分批採購的麻煩，真正實現「原料、器具、包材」一次到位。

立即洽詢業務，用最輕鬆的門檻，搶攻這波超人氣商機！



長塔皮冷凍麵糰

規格：62x27cm
數量：500g/片(20片/箱)



5槽法國烤盤(1000系列不沾)

烤模大小：60x40x3.3cm



超長蛋塔盒

100個/包；500個/箱

食話實說

食物的話 誠實的說 作者/BB

食品過敏原介紹及台灣食品過敏原標示規定

食品過敏(Food Allergy)是指人體的免疫系統對某些食物中的特定成分產生異常反應,將原本對大多數人無害的食物成分,誤認為是有害物質,進而啟動免疫防禦機制,造成身體出現不同程度的過敏症狀。這些會引起過敏反應的食物成分稱為「過敏原(Allergen)」,大多為食物中的蛋白質,例如牛奶中的乳蛋白、雞蛋中的蛋白質、花生及堅果中的蛋白質等。

食品過敏的症狀因個人體質及免疫反應程度而有所不同,常見症狀包括皮膚紅腫、發癢、蕁麻疹、嘴唇或眼睛腫脹、腹痛、噁心、嘔吐、腹瀉、呼吸困難及喉嚨腫脹等。嚴重時可能引發全身性過敏反應(Anaphylaxis),導致血壓下降、呼吸道阻塞,甚至危及生命。因此,食品過敏並非單純的身體不適,而是一種需要特別注意的健康問題。

‧什麼原因會造成人體產生食品過敏?

食品過敏主要與人體免疫系統的異常反應有關。當具有過敏體質的人第一次接觸某種過敏原時,免疫系統可能會將其辨識為外來威脅,並產生免疫球蛋白E(IgE)抗體。當再次接觸相同過敏原時,過敏原會與體內的IgE抗體結合,促使肥大細胞等免疫細胞釋放組織胺及其他發炎物質,進而引發皮膚、呼吸道及消化道等部位的過敏症狀。

造成食品過敏的因素包括遺傳體質、個人免疫系統差異、環境因素及過去接觸過敏原的經驗等。有些人從小就對特定食物過敏,也有人在成年後才出現過敏反應。此外,食品過敏具有個體差異,即使食用相同種類及相同份量的食物,不同的人也可能產生不同程度的反應。部分嚴重過敏者甚至只需接觸少量過敏原,就可能引發明顯症狀,因此不能以食用量少或經過加熱處理,就認定食品不會造成過敏。

‧台灣法規規定需要標示的食品過敏原有哪些?

依據衛生福利部於107年8月21日公告的「食品過敏原標示規定」,市售有容器或包裝之食品,如含有公告的11類致過敏性內容物及其製品,應於產品容器或外包裝上,顯著標示過敏原資訊。

此規定自109年7月1日起實施。11類強制標示項目如下:

甲殼類及其製品(例如蝦、蟹)

芒果及其製品

花生及其製品

牛奶、羊奶及其製品

蛋及其製品

堅果類及其製品(例如杏仁、腰果、核桃等)

芝麻及其製品

含麩質之穀物及其製品(例如小麥、大麥、黑麥等)

大豆及其製品

魚類及其製品

使用亞硫酸鹽類等,且終產品二氧化硫殘留量達每公斤10毫克以上之製品

食品過敏是免疫系統對特定食物成分產生的異常反應,嚴重時可能危及生命,因此食品過敏原管理是食品安全的重要環節。食品業者除了遵守台灣11類強制標示規定外,更應從原料管理、生產製程、設備清潔及產品標示等方面進行管控,降低過敏原交叉污染的風險。透過正確的過敏原標示及完善的管理措施,不僅能保障消費者的健康與食用安全,也能提升食品業者的食品安全管理能力及消費者信任。





世界冠軍的法式甜點美學

專訪Mondial des Arts Sucrés冠軍 Florence LESAGE

文/沈采賢　圖/林意雯

從法式經典到當代輕盈演繹，給烘焙業者的風味轉化與技術指南

當代法式甜點浪潮中，如何在經典底蘊與輕盈口感間取得平衡，並維持穩定品質與效率，是烘焙餐飲業者的核心課題。法國愛樂薇（Elle & Vire Professional）特別邀請世界甜點藝術大賽冠軍主廚Florence LESAGE，於10月29日-30日舉辦世界冠軍的法式甜點美學，本篇報導彙整專訪與講習會內容，解析其職人歷練、甜點技術結構，以及輕脂動物性鮮奶油25%在專業操作上的關鍵突破。

職人淬鍊｜從頂尖飯店到世界冠軍的傳承哲學

來自法國皮卡第（Picardie）的Florence LESAGE主廚，曾於2015年獲世界技能競賽糕點項目世界亞軍，後任職巴黎頂級飯店Westin Paris-Vendôme升任甜點主廚，並於2022年榮獲Mondial des Arts Sucrés世界甜點藝術大賽冠軍。

專訪中主廚分享，這段歷練讓她釐清創作志向並熱愛教學傳承。她強調甜點能給予人們療癒感與溫暖情感連結，而知識傳承更是職人核心使命。現為甜點顧問主廚的她，始終貫徹創造、學習與傳承的理念。

五款示範甜點｜經典作品的當代輕盈轉化

Florence LESAGE主廚習慣以熟知的法式傳統甜點為基底做微幅創新，結合水果與堅果元素，呈現當代輕盈美學：

草莓與馬達加斯加香草瑞士捲：海綿蛋糕捲包裹香草慕斯、糖煮草莓果醬與糖漬草莓果泥，頂部以香草馬斯卡彭鮮奶油擠花造型，噴上鏡面果膠。



草莓與馬達加斯加香草瑞士捲

香草焦糖塔：發酵奶油杏仁甜塔皮填入杏仁香草米爾利東餡烘烤，疊加柔滑香草焦糖醬與香草馬斯卡彭香緹，排列琥珀巧克力花瓣與切碎杏仁。



香草焦糖塔

西西里開心果修女泡芙：泡芙與塔皮底座內藏開心果果仁糖醬與米香酥脆夾層，搭配香草橙花卡士達與覆盆莓果餡，包覆開心果穆斯林奶霜。

荔枝、葡萄柚與提姆特胡椒慕斯蛋糕：林茲酥餅塔皮搭配葡萄柚荔枝果餡與糖漬葡萄柚皮，包覆輕盈杏仁慕斯與雙色淋面，點綴皇家糖霜花。

覆盆子、玫瑰與香草慕斯蛋糕：覆盆莓瑪德蓮蛋糕體夾入覆盆莓果餡與香草慕斯，脫模噴塗覆盆莓鏡面，擠上香草馬斯卡彭香緹花紋。


西西里開心果修女泡芙


荔枝、葡萄柚與提姆特胡椒慕斯蛋糕


覆盆子、玫瑰與香草慕斯蛋糕

諾曼第風土與專業技術｜輕脂動物性鮮奶油25%的操作指引

愛樂薇（Elle & Vire Professional）源自法國諾曼第，嚴選放牧乳源，具備純淨鮮明的天然奶香。主廚特別指出，甜點師若想呈現品質一致的作品，除了選用穩定且高品質的乳源作為校準風味的核心基準，更必須透過持續品嚐來訓練自己的味蕾，建立對優質原物料的敏銳味覺記憶。

針對講習會使用的輕脂動物性鮮奶油，其具備極佳打發膨脹率與不易過度打發特性，能協助業者提升產能並降低成本。主廚給予專業烘焙師幾項實務技術建議：

吉利丁用量調整：動物性鮮奶油25%其乳脂肪較少，當結合果泥或高水分水果夾心時，建議將吉利丁用量適度提高10%左右，確保慕斯結構脫模與室溫呈現的穩定度。

鋼盆與鮮奶油溫控：脂肪較低時，空氣包覆與油脂結晶極依賴低溫。打發前必須確保鮮奶油與鋼盆處於冷藏低溫，才能展現最佳打發體積與空氣感。

打發硬度掌控：操作動物性鮮奶油25%製作慕斯時，建議打發至偏硬質地再拌合。由於其不易打發過頭，打至較硬質地能確保蓬鬆且不易塌陷。

市場趨勢與職人寄語｜紮實基本功與永不放棄的信念

面對少負擔與純素等飲食浪潮，Florence主廚認為甜點的核心靈魂依然是帶給人們愉悅感受。若完全去除奶油、雞蛋與砂糖等基礎元素，甜點便可能失去獨有魅力。

對社群媒體時代下的年輕職人，主廚提醒平台上展現的往往只是表面視覺裝飾，如同冰山一角；真正決定勝負的是水面下的基本功、傳統歷史與工藝邏輯。針對渴望精進的年輕人，主廚寄語：永不放棄，在競賽中你永遠不會輸，只會學到更多。


Chef Florence

主廚簡介Chef Profile｜Florence LESAGE

現任國際甜點顧問主廚。來自法國皮卡第（Picardie），曾於2015年榮獲世界技能競賽糕點亞軍與2022年勇奪Mondial des Arts Sucrés世界甜點藝術大賽冠軍，曾任巴黎 Westin Paris-Vendôme 甜點主廚。她秉持創造、學習與傳承理念，擅長以精準工藝演繹當代法式甜點美學。





從發酵香氣到品牌識別
森田良太的麵包製作哲學

文/沈采賢　圖/林意雯、日東富士製粉

以高標準配方、視覺化技術傳承與風味設計，打造兼顧品質與經營的烘焙思維

從料理人跨足烘焙，歷經歐式麵包技術的磨練，再於紐約起源的THE CITY BAKERY接觸美式烘焙的創新思維，日本鎌倉人氣麵包店BREAD IT BE主廚森田良太，逐步建立出獨特的製作哲學。面對多門市管理、原物料成本波動與市場流行更迭，他始終堅持以自己認可的美味為起點，透過精準的風味設計與標準化管理，讓理念轉化為可持續的品牌價值。

以100分為目標，建立多門市品質標準

作為主廚並同時統籌管理3個品牌，共計40多家麵包店營運的森田主廚而言，多門市營運的關鍵，在於如何讓不同現場、不同製作者維持一致的品質。

「我會先研發出自己認為有100分的配方，再將這個配方傳授給現場團隊。」他認為，即使每位師傅的技術熟練度不同，成品未必都能達到滿分，但以100分為目標設計的配方，即使最後呈現80分，也比一開始就降低標準的配方更有品質基礎。

這不只是對產品的堅持，更是對品牌標準的要求。配方必須先具備理想的風味與品質潛力，再透過操作流程與現場管理，降低人員差異造成的影響。真正的品質管理，不只是要求員工做得更好，更要建立能讓團隊穩定重現產品品質的製作基準。

讓技術看得見，將職人經驗轉化為標準流程

配方確立後，如何有效傳承技術，是多店經營的另一項課題。森田主廚善用影片、照片與操作手冊，將原本仰賴師徒口傳的經驗，轉化為可反覆學習的標準作業流程（SOP）。



鎌倉人氣麵包店BREAD IT BE，圖片來源：日東富士製粉



師傅細心為分享會產品做最後的精緻陳列

透過影像紀錄，員工能隨時回看操作細節，確認正確的製作方式，降低不同人員在操作認知上的落差。對烘焙業而言，若關鍵技術只存在於個人經驗中，展店、擴編或人員異動都可能成為品質管理的風險。將經驗轉化為團隊共享的知識，才能讓技術有效傳承，支持品牌穩定發展。

從發酵到香氣，設計令人記住的麵包風味

在森田主廚的麵包哲學中，發酵不只是讓麵團膨脹的技術，更是建立風味層次的重要工具。湯種、水種（液種）、老麵、魯邦種與葡萄種等不同技法，各有其應用目的，湯種有助於提升保水性與自然甜感；老麵與魯邦種則能帶來更複合、沉穩的風味。

主廚尤其重視香氣在風味設計中的角色。「甜、苦、辣等味覺雖然直接，但最終能深深刻在顧客記憶裡的，往往是香氣。」

為創造更具辨識度的風味，他甚至嘗試在葡萄種中加入肉桂或桂花，讓香氣在發酵過程中自然融合進麵包體。對業者而言，發酵技法的價值不只在於改變口感，更在於透過香氣、麥香與組織的搭配，建立消費者能辨識並再次回購的產品特色。



分享會示範產品－洛代夫

金猛瑪象高筋粉，拓展高加水麵包的製作可能

談及本次研習會使用的日東富士製粉新品「金猛瑪象高筋粉（GOLDEN MAMMOTH）」，森田主廚給予極高的評價，他指出，其強韌的麵筋結構與良好的保水能力，有助於支撐高加水麵包的製作。



分享會示範產品－金桔抹茶



分享會示範產品－紅酒麵包



分享會示範產品－脆皮吐司



分享會示範產品－橄欖洛代夫



分享會示範產品－義式佛卡夏

高加水麵包雖能賦予濕潤、富有彈性的麵包心（Crumb），但高含水量的麵團流動性大且易癱軟，對麵筋結構與製作技術皆是極大考驗。尤其製作洛代夫麵包（Pain de Lodève）或高加水吐司時，若麵筋強度不足以鎖住水分，將直接影響麵團的膨脹力與成品內部的氣孔組織。

金猛瑪象高筋粉有助於在較高含水量下維持麵團的支撐力與膨脹體積，同時保留高加水麵包追求的水潤口感。

不盲目追逐流行，建立自己的品牌識別

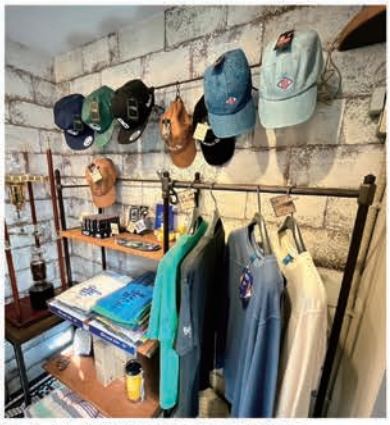
面對烘焙市場不斷出現的爆款商品與跟風現象，他認為，追逐流行也是一種經營策略，但他更傾向製作自己真心認可的商品。「只要持續做自己認為好的東西，久而久之，這就會自然而然轉化為屬於你自己的個性與品牌識別。」

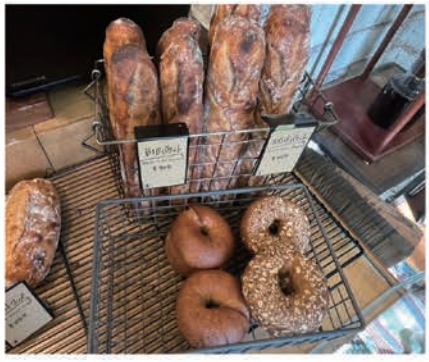
他的產品著重呈現麵粉原始風味，透過原料選擇、發酵方式與製程設計，建立品牌特色。這樣的產品定位，也讓品牌面對巧克力、乳製品等原物料價格波動時，能依循既有理念調整產品結構。

除了門市零售，他也積極拓展餐廳代工與批發業務，從餐廳專用漢堡包到業務用麵包，開發更多元的銷售通路。「烘焙坊的可能性絕不局限於門市現場銷售。」透過按單生產，也有助於降低報廢損耗，提升營運穩定度。



鎌倉人氣麵包店BREAD IT BE 森田良太主廚
圖片來源：日東富士製粉


鎌倉人氣麵包店BREAD IT BE 周邊
圖片來源：日東富士製粉




鎌倉人氣麵包店BREAD IT BE　圖片來源：日東富士製粉

從配方標準、技術傳承到通路布局，森田主廚的經驗顯示，產品創新與效率管理並非二選一。先確立理想的風味與品質，再將製作技術轉化為可複製的流程，並建立清楚的品牌定位，才能讓職人堅持成為支撐品牌長期發展的競爭力。

從麵粉特性出發，拓展麵包風味與口感的可能

麵粉是麵包風味與組織的基礎，如何依照產品需求選擇合適的粉種，是烘焙師設計配方的重要一環。森田主廚習慣透過法國長棍麵包測試麵粉特性，再依據目標產品的風味、口感與含水量調整配方。本次研習會使用日東富士製粉旗下三款麵粉，分別對應小麥原始風味、歐式麵包特色香氣與脆皮吐司的吸水及膨脹需求，展現不同粉種在麵包製作上的應用方向。

日東富士製粉 ｜以不同粉性，對應多元烘焙需求

創立於1914年，總公司位於日本東京的日東富士製粉，擁有逾百年製粉經驗，持續投入麵粉產品研發與製造，提供多元粉種選擇，滿足麵包與西點製作的多元需求。



金猛瑪象高筋粉 GOLDEN MAMMOTH NEW

採用美國及加拿大產麵包用小麥製成，著重呈現小麥自然香氣與風味。麵團延展性佳，具良好的咬斷口感與攪拌耐性，適合應用於重視小麥風味、麵團結構及含水量設計的麵包產品。

規格：25公斤/袋；灰份：0.47；蛋白質：14.4



日東普蘿法國粉 BOULOGEN Wheat Flour

選用美國及加拿大小麥製成，具有法國麵包特色香氣與良好風味，粉質穩定，有助於麵包成型，適合用於法國麵包等重視外觀、組織與風味表現的產品。

規格：25公斤/袋；灰份：0.46；蛋白質：12.7



富士王冠吐司專用粉 FUJI OUKAN Wheat Flour

採用美國與加拿大高品質小麥，為含有小麥核心部位成分的高筋麵粉，具備優異的吸水性與膨脹表現，特別適合應用於吐司製作，協助呈現理想的麵包體積與組織。

規格：25公斤/袋；灰份：0.36；蛋白質：12.3



主廚簡介｜森田良太 Ryota Morita

日本鎌倉人氣麵包店BREAD IT BE主廚，曾參與輕井澤人氣麵包店「澤村」的創立，並加入源自紐約的THE CITY BAKERY日本展店計畫，累積歐式麵包製作與美式烘焙的實務經驗。現除經營自有品牌外，也投入烘焙技術指導與商品開發，擅長運用多元發酵技法、香氣設計與麵粉特性分析，探索麵包風味的更多可能。

BREAD IT BE Kamakura

BREAD IT BE

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

Dobla巧克力裝飾系列，為眾多國際級西點師傅愛用品牌。
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。



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



迷你紅愛心巧克力裝飾
編號:UDDL78412
數量:0.6kg/盒;6盒/箱



蕾絲心型黑巧克力裝飾
編號:UDDL77986
尺寸:長54x寬49x高2mm
數量:96 pcs/盒;6盒/箱



玫瑰花瓣造型巧克力裝飾
編號:UDDL48174
尺寸:45 x 30 mm
數量:200公克/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



盛開玫瑰巧克力裝飾

編號:UDDL77397
尺寸:寬直徑80;高45mm
數量:11 pcs/盒



紅玫瑰造型巧克力裝飾

編號:UDDL77561
尺寸:寬直徑45;高30mm
數量:15 pcs/盒



黑玫瑰造型巧克力裝飾

編號:UDDL77491
尺寸:寬直徑45;高30mm
數量:15 pcs/盒



花朵組合巧克力風味裝飾

編號:UDDL79295
尺寸:直徑±35mm
直徑±25mm
數量:324 pcs盒;6盒/箱



紫色花朵巧克力裝飾

編號:UDDL79436
尺寸:直徑±25mm
數量:324 pcs/盒;6盒/箱



白絲絨玫瑰造型巧克力裝飾

編號:UDDL77490
尺寸:寬直徑45;高30mm
數量:15 pcs/盒



迷你蕾絲紅色愛心巧克力裝飾

編號:UDDL79435
尺寸:長±25x寬±23mm
數量:324 pcs/盒;6盒/箱



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

雙色辮子布里歐

布里歐麵包在歐洲被稱為維也納麵包大類，在配方中含大量的雞蛋與奶油，也能稱為點心麵包，最常見的布里歐麵包是以各種不同的辮子形狀呈現出來，可以說如果在歐洲看到了辮子麵包，基本上都是以布里歐麵團製作的。所以在許多歐洲麵包競賽都會指定布里歐製作辮子麵包，此款麵包是以雙色麵團讓編織效果更加地凸顯。

布里歐修- 50%奶油麵團	%
1.T55 冠軍比賽專用粉	90
2.T65 冠軍比賽專用粉	10
3.細砂糖	15
4.鹽	1.5
5.蛋黃	30
6.全蛋	20
7.法國LESCURE - 動物性鮮奶油35%	5
8.四葉特選牛乳	10
9.新鮮酵母	4
10.法國愛樂薇發酵無鹽奶油	50
合計	235.5

可可布里歐麵團	%
1.布里歐麵團	152
2.可可粉	4

材料	%
1.布里歐50%麵團32.5	32.5
2.可可布里歐麵團32.5	32.5
3.全蛋液適量	適量
4.珍珠糖	1

作法

1.取原味麵團，輕壓擀開。
2.翻面，轉成橫向的，捲起搓長約20 公分。
3.取可可麵團，輕壓擀開。
4.翻面，轉成橫向的，捲起搓長約20 公分。
5.取兩種麵團各一條，十字疊起。
6-10.參考圖片交叉編出辮子。
11.參考圖片交叉編出辮子，收尾處壓緊實。
12.放上烤盤。
13.發酵箱溫度29°C，最後發酵2 小時。
刷上全蛋液。
14.撒上珍珠糖，上下火210/170°C，烤焙13 分鐘。

A 分割　將兩種麵團都分割：32.5 克

B 整形



C 最後發酵



D 烤焙



SANNENG × woojung

多連烤盤系列

MULTI-CAVITY PAN COLLECTION

SILPAP
不沾塗層



MADE IN KOREA
한국 제조

適用UNOX
小四烤箱

不易沾黏
好清潔;易脫模

可搭配
SN1900台車



K240420
12連扇貝瑪德蓮模
410不銹鋼+碳鋼
460x330x30mm
中型:68x68x20 mm





K240421
16連瑪德蓮模
410不銹鋼+碳鋼
460x330x30mm
中型 77x50x22 mm





K240422
16連費南雪模-淺型
410不銹鋼+碳鋼
460x330x26mm
中型 83x40x17 mm





K240423
16連檸檬模
410不銹鋼+碳鋼
460x330x41mm
中型 80×56×33 mm





K240424
14連長條費南雪模
410不銹鋼+碳鋼
460x330x31mm
中型 130×25×20 mm





K240425
16連費南雪模-深型
410不銹鋼+碳鋼
460x330x31mm
中型 83x40×22 mm



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 12月 December



尾形剛平 師傅

嘉麗寶
經典大師巧克力分享會



顏志偉 師傅

冬日暖陽 麵包講習會

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
11/29 廿一	11/30 廿二	01 廿三	02 廿四	03 廿五	04 廿六	05 廿七
			台北 尾形剛平 師傅 嘉麗寶 經典大師巧克力分享會	台中 尾形剛平 師傅 嘉麗寶 經典大師巧克力分享會	高雄 尾形剛平 師傅 嘉麗寶 經典大師巧克力分享會	
06 廿八	07 廿九	08 三十	09 冬月	10 初二	11 初三	12 初四
			高雄 顏志偉 師傅 冬日暖陽 麵包講習會	台南 顏志偉 師傅 冬日暖陽 麵包講習會	嘉義 顏志偉 師傅 冬日暖陽 麵包講習會	
13 初五	14 初六	15 初七	16 初八	17 初九	18 初十	19 十一
			台中 顏志偉 師傅 冬日暖陽 麵包講習會	新竹 顏志偉 師傅 冬日暖陽 麵包講習會	台北 顏志偉 師傅 冬日暖陽 麵包講習會	
20 十二	21 十三	22 十四	23 十五	24 十六	25 十七	26 十八
					因逢連假 請提前備貨	
27 十九	28 二十	29 廿一	30 廿二	31 廿三	01/01 廿四	01/02 廿五
					因逢連假 請提前備貨	

｜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

｜冬日暖陽 麵包講習會 - 顏志偉 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務｜

12 月 09 日 (三) 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
12 月 10 日 (四) 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
12 月 11 日 (五) 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
12 月 16 日 (三) 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
12 月 17 日 (四) PM 06:00 - 09:00	新竹 新竹德麥	(03)523-3068	新竹市北區警光路 40 號
12 月 18 日 (五) 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

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		