

德 TEHMAG
麥 FOODS

德麥烘焙新訊

3

月號

NO.171

2015 年

特刊

國內郵資已付
新莊五工郵局
許可證
北台字第7319號

雜誌

發行 2015 年 3 月 第 171 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：12000 份



3/26~29 德麥與您相約世貿南港展覽館
精彩無比「烘焙樂園」盡收眼底

主題報導一

春暖花開 / 食在好味道 P6

主題報導 二

鮮奶油聖 / 經烘焙舞台的巨星 P18

比賽報導

台灣烘焙希望「義大利西點大賽」 P12

讓世界看見台灣「法國里昂大賽」 P28

日本流行報導

名師「中山和大」 P26

行銷專欄

創造麵包店的銷售力 P30

名店巡禮

潘瑞宗手感烘焙 P36



名師剪影 何文信 P14

頂級美味食材 · 盡在德麥食品



德麥精彩無比 「烘焙樂園」

讓您完全掌握烘焙世界的樂趣！



德麥食品將於 3 月 26-29 日在台北國際烘焙展中，以十大原料主題，展示來自世界各國的優質美味烘焙食材，讓您完整欣賞到最新、最完整的烘焙原料、資訊與技術，盡情享受烘焙的樂趣，更徹底掌握烘焙新商機！



在本屆台北國際烘焙展中，德麥食品將再次以展場內最大攤位的規模，攫取所有人的目光。

還記得 2014 年創造流行、迄今未歇的「流淚吐司」凱薩琳麵粉風潮嗎？它就是去年在德麥攤位所展示的新商品！一直以來，德麥就是烘焙展中所有業者最為關注的焦點，無論是來自世界各國的安心優質食材，豐富完整的品類項目，或是引領話題的商品，都使得德麥成為烘焙展中不可不看的最重要攤位。

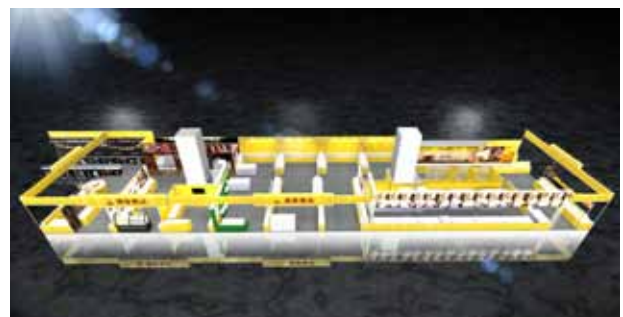
本次德麥攤位的主題為「烘焙樂園」，並將整體攤位劃分為十大區域，分別是麵粉區，巧克力區，水果／果泥／果餡區，乳品區，大理石餡料區，黑玫瑰冷凍食品區，餐飲區，Zeelandia 區，包材區，以及展演區。



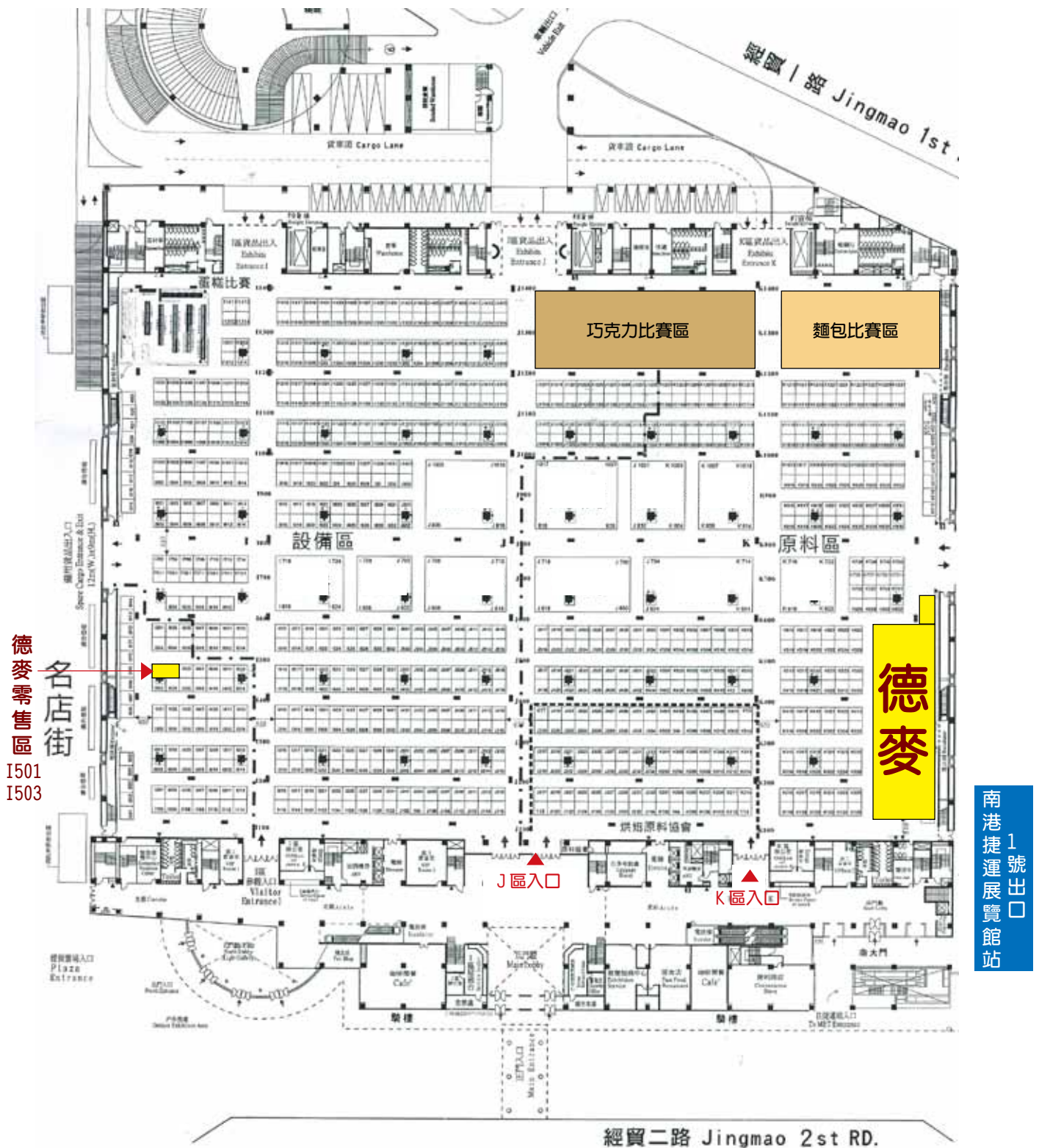
這樣的規畫，可讓參觀者更容易在德麥眾多的商品之中，迅速找到自己需求的原料，此外德麥歷年來都極受歡迎的展演區，將照例由日籍烘焙名師「田村正美」，以及其他多位國內外烘焙名師，率同德麥著名的烘焙技師團隊，進行現場示範。

此外，有鑒於一般消費者在家烘焙風氣漸盛，本屆德麥亦在展場的名店街中，設置零售區，除了提供符合消費者需求的小包裝烘焙原料販售，讓消費者在家中，也能享用到德麥所提供的優質食材，現場亦將由在媽媽教室中具有高人氣的范舜惟師傅，進行面對面的教學。

本次德麥攤位還將介紹來自義大利麵原鄉，200年製造歷史，榮獲歐盟 Gragnano I.P.G. 認證的「義國莉」義大利麵，以及來自法國葡萄酒聖地：勃根地，擁有近百年歷史，全世界獲獎最多的利口酒品牌「維尼 VEDRENNE」與其果露系列等新產品，德麥熱誠地歡迎各位老朋友與新朋友們，蒞臨德麥攤位參觀指教。



2015 德麥烘焙展平面圖



德麥零售區
I501
I503

名店街

巧克力比賽區

麵包比賽區

設備區

原料區

德麥

J區入口

K區入口

南港
捷運展覽館站
1號出口

經貿二路 Jingmao 2st RD.

本屆烘焙展 德麥師傅現場示範



區域	示範產品
	特別邀請「義大利世界青年西點大賽」前三名，並獲得「拉糖工藝」第一名的「顏志全」師傅現場示範拉糖工藝，以及荷蘭進口塑形糖演出
一、麵包區 zeelandia 區	顏志偉師傅演出雜糧、陽光玉米等，讓麵糰再進化，林忠禎師傅示範卡拉棒，林煌舜師傅示範超柔蛋糕等熱門商品
二、大理石區	日本名師：田村正美師傅，與德麥葉志文師傅，帶來一系列日本最膾炙人口的商品
三、麵粉區	羅文盛師傅現場展示法國 T 系列麵粉，以及日本流淚吐司凱薩琳麵粉的魔法魅力
四、西點區	黃麒禎師傅示範傳統法式慕斯蛋糕、法式法蘭酥與瑪芬蛋糕
五、巧克力區	江進元師傅運用免調溫巧克力示範一系列特製糕點、母親節巧克力蛋糕
六、餐飲區	林進雄師傅、廖定逸師傅現場示範意大利麵料理、鬆餅及 VEDRENNE 維尼利口酒 / 果露
七、果餡區	林彥鈞師傅現場示範運用法國樂比冷凍果泥的創意糕點
八、拍賣區	各式各樣特殊模具等商品，現場以超低破盤價販售
九、名店街 (德麥零售區)	由媽媽教室極具高人氣的范舜惟師傅，進行面對面的現場教學



眼觀美景，嘴品花香，平添春旅雅趣

春暖花開
食
在好味道

今年從2月7日至3月15日之間，就是鼎鼎大名的陽明山花季，也開啓了全台灣各地賞花旅遊的序幕。其實，從冬天開始，就有不少的花朵綻放，例如梅花、茶花、薰衣草、海芋等，但台灣冬季天氣多濕冷，實在引不起人出門賞花的欲望，但等到冬去春來回暖之際，就是賞花的好時節了。

俗話說「春暖花開」，在這個時節，只要是稍具有名氣的賞花景點，莫不是人山人海，全家大小扶老攜幼，一邊旅遊踏青，一邊欣賞美麗的花景。與吉利的方位出去走走，不僅討個吉利，更能迎接財神進門，好讓自己在新的一年大吉大利。

一般人出門旅遊，自然少不了吃吃喝喝的，

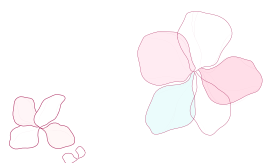
但若能夠一邊賞花，一邊吃著由花卉所製成的麵包糕點，眼觀美景，嘴品花香，相信更能增添雅致，別具一番風味。

以花卉做料理或烘焙，早已行之有年，但是如何將花卉做妥善的處理，保留下最重要的花香，同時也美味可口，就成為師傅的最大課題，因此要以花卉來做麵包糕點，也正是在考驗師傅的功力喔！

本期烘焙新訊，特地蒐集全國各地8款以花卉為材料所製做的麵包糕點，每一款都蘊藏著店家與師傅的用心，其美味當然也是無可挑剔，無論是當伴手禮，或是自家食用，都非常地合適，就讓我們一起欣賞花景，同時品味這些花香四溢的麵包糕點吧。



CV 黑色天使

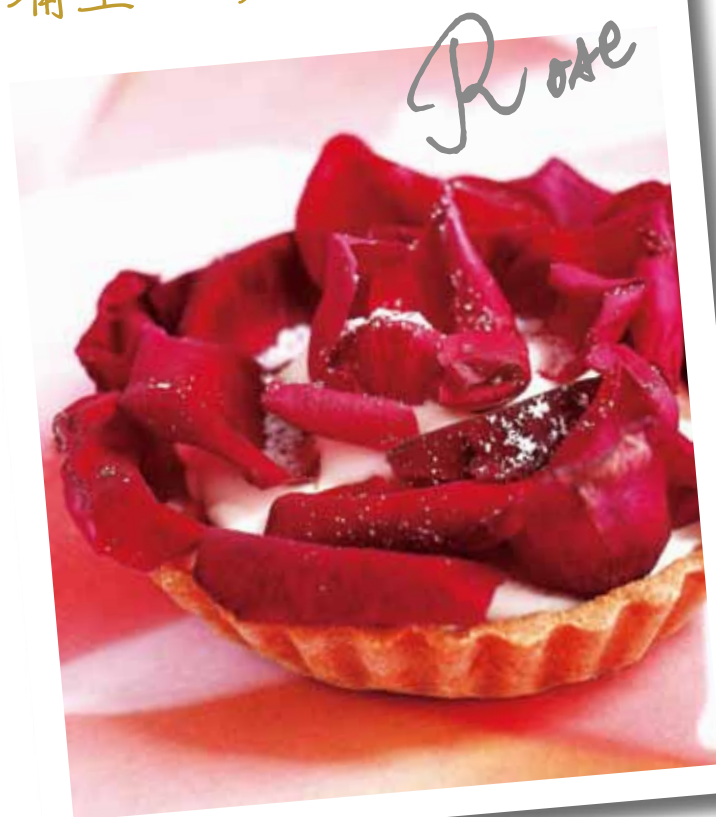


台中市北屯區瀋陽路 3 段 99 號

(04) 2241-6232

CV 意為 Cake Vacation 蛋糕假期，就是希望在繁雜的生活中，每個人可以在某個時刻靜下心來，享有屬於自己專屬的蛋糕時光。整間店的產品擺盤，都彷彿藝術品般，讓人捨不得吃下，西餐出身的范老闆轉向西點甜點領域發展，常有神來一筆的創作甜點，加上獨特西點作法，在台中已是小有名氣的個性店，這款「山形玫瑰乳酪」表面灑上新鮮玫瑰花瓣裝飾，內餡使用美國頂級 NBA 乳酪與頂級瑞士蓮 53% 巧克力，這就是頂級名媛享受。

埔里山形玫瑰乳酪塔



玫瑰蔓越莓



安得蘆烘焙坊

高雄市高雄市仁武區澄觀路 992 號
(07) 373- 7577

在各高雄夜市超夯的安德魯烘焙坊，是平價的美食好滋味，少了店面美美的擺設，但口味絕對不輸各家精緻有名的麵包坊。千萬不要小看這銅板美食的魅力，其真材實料與新鮮食材，讓人一吃就知道，這款「玫瑰蔓越莓」可是老闆用精緻食材，加入玫瑰花的香氣搭配天然蔓越莓乾製成，外觀誘人，入口品嚐也能感受細膩的組織。

太陽王路易

台南市北區開元路 408 號
(06) 2692789

幾位愛吃麵包的好友，加上一群對麵包創作懷有理想的烘焙師傅，在 2014 年 1 月成立鼎尚餐飲連鎖集團，以台灣人喜好的口感、品味及複合式連鎖路線，提供手感烘焙、咖啡、茶飲、伴手禮等輕食連鎖服務。這款「洛莓」使用天然洛神花與有機冷凍蔓越莓製作，清爽無添加任何香料色素，滿滿的洛神花滋味，搭配澳洲頂級袋鼠奶油起士，讓口感更加豐富，手腳不快點可是會被搶光的呢！

洛莓



野薑花鳳梨酥

Wild ginger flower



生命之花養生館

新竹縣橫山鄉內灣村 15 鄰 38 號之 2

(03) 584-9177

野薑花粽是新竹縣橫山鄉山地聚落內灣的特產，其起源據說昔時進入內灣交通運輸不便，客家居民即以當地油羅溪盛產的野薑作為香料以促進食慾，摘取野薑花之根、莖曬乾後研磨成粉，製成各式食材。這款「野薑花鳳梨酥」採用新鮮含苞的野薑花蕊現烤製作，搭配諾曼第奶油的香氣，每一口咬下都是野薑花香味，餅皮酥鬆可口，是店內的招牌明星商品。

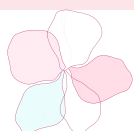
巴黎菓子歐式烘焙坊

彰化市永福街 2 號

(04) 723-9975

在彰化僅開幕 3 個月左右，生意就非常興隆，產品只要一上架，往往立即搶購一空，這是因為黃老闆堅持選用好的物料與高品質食材。這款「玫瑰花園」，是老闆特別採集新鮮玫瑰花瓣乾燥製作而成，淡雅的玫瑰香氣，搭配紐西蘭進口頂級德紐奶油，並使用法國 T55 麵粉，整體奶香濃郁，咬一口即是滿滿餡料，是款大人小孩都愛的指定款麵包。

玫瑰花園



玫瑰鳳梨酥



八野爺

嘉義縣朴子市大鄉里 24 鄰大糠榔 958 號

(05)370-8258

八野爺以做給自家人吃的美食為初心，使用最天然食材，做出最自然的鳳梨酥，老闆認為做鳳梨酥並不難，而是難在用心與用料。八野爺堅持不添加任何人工香精、色素及防腐劑等化學成分，外皮使用最天然的油脂，內餡則使用不含荷爾蒙與生長激素的土鳳梨。這款帶有玫瑰花香的鳳梨酥，由老闆親自精心研發，香味誘人食欲，口感香酥紮實，吃進嘴中，濃郁的味道立即充滿口腔，讓人大呼「讚」。

奇美食品

高雄市湖內區中山路 2 段 51 號

(07)699-6828

奇美食品以提供衛生、安全、健康的食品為宗旨，榮獲 GMP 食品廠認證，並得到多項國際食品認證，堅持對每一份產品的優質把關，讓每一位顧客味蕾感動，給顧客食食在在的幸福好滋味！這款「花神洛亞」有著洛神花的酸甜香味，加上健康的亞麻子，搭配健康的歐式麵包，讓人輕輕鬆鬆享受營養豐富的麵包。

花洛神亞



玫瑰蔓越莓



彼得潘烘焙

新北市林口區文化一路一段 135 巷 7 號

(02) 2609-0990

在林口打響名號的彼得潘，老闆是位非常靦腆古意的人。擁有日本研習經驗的他，最重視的是產品品質要求，以及食品級衛生安全，他認為麵包要好吃，得用時間來換取，用時間累積經驗，用時間讓麵糰成長，用時間慢慢烘焙，再從基礎發揮創意延伸，將食材變成各式各樣的美味。這款「玫瑰蔓越莓」選用天然食材玫瑰花麵包粉，添加上營養價值極高的加拿大蔓越莓，紮實的餡料，讓你品嚐到所謂喜悅的滋味。

TOP 烘焙房

花蓮縣吉安鄉中華路二段 33 號

(038) 53-9806

此店在花蓮的名氣已非常響亮，TOP 烘焙房一滴水一點露地伴隨著花蓮成長，見證花蓮奇蹟的代表性企業。TOP 烘焙房從初始的一家小店，發展至今天擁有三家店面，原因在於堅持完全手工，堅持最好用料。這款「洛神花麵包」採用澳洲進口裸麥粉，擁有天然麥香風味，搭配紐西蘭天然德紐奶油，以及營養豐富的穀粒、洛神花的酸甜滋味，創造出無與倫比的美味與口感。

洛神花麵包





英雄出少年 台灣烘焙新希望

國旗飄揚於義大利，台灣隊首次進入「義大利世界青年西點大賽」前三名，顏志全並獲得「拉糖工藝」單項第一名

——年一度在義大利里米尼 (Rimini) 舉辦的——「義大利世界青年西點大賽」(Juniores Pastry World Cup)，是全世界青年烘焙師最爲關注的世界級烘焙賽事。台灣隊在 2013 年首度參加比賽，即已吸引世界各國目光，今年在經理吳朝福老師、以及領隊王先正老師的帶領下，由國立高雄餐旅大學烘焙系的顏志全，以及弘光科技大學餐飲系的林鴻恩，代表台灣二度征戰。

台灣隊經理兼國際評審、弘光科大餐旅系副教授吳朝福表示，爲了挑戰這場世界頂尖水準的大賽，與高餐大烘焙系老師王先正自一年前即開始統籌規劃，希望能奪下佳績，培養出台灣世界級的新生代西點師傅，經過嚴格篩選，選出台灣拉糖冠軍顏志全與麵包烘焙冠軍林鴻恩擔任國手。



照片提供 / 弘光科大

在爲期二天共 14.5 小時的馬拉松賽程中，各國隊伍根據今年度主題「Italian Food Style」，在所有觀眾面前依序完成千層酥、拉糖工藝、巧克力工藝等 6 道作品，在義大利時間 1 月 18 日下午 6 點成績發表，台灣隊榮獲第三名的佳績，出身台南柳營的顏志全，在「拉糖工藝」項目更是脫穎而出，一舉奪得單項第一名的榮耀。



顏志全以巧手完成一座高 140 餘公分的拉糖工藝作品，外型為義大利廚師炒義大麵模樣，外型唯妙唯肖，立即被會場所有人所關注，成品更獲得國際知名烘焙師「望月完次郎」以及「皮耶哈門」的誇讚與肯定，從而打敗最強的日本隊與法國隊。顏志全表示，因為拉糖易碎裂，「要吹出長 40 公分、寬 30 公分、厚 15 公分的人體，溫度、速度控制需十分精準，難度也很高」。

林鴻恩的冰淇淋甜品分數，則直逼第 1 名日本隊。他表示考量被排在第 8 組，評審已經吃了 7 種甜品後可能會影響味蕾，因此技術性選擇製作口味較重的紅酒香草冰淇淋，底層搭配香蕉蛋糕，上面加上橘子口味糖片，中間佐紅酒無花果醬汁，讓評審一湯匙舀下去軟硬適中。

得知獲獎時，台灣隊立即取出跟隨行李帶往義大利的中華民國國旗，將其展示在大會現場，讓全體與會來賓皆報以熱烈的掌聲，並對台灣年輕一代的烘焙實力，深表讚嘆與佩服。

得知獲獎時，台灣隊立即取出跟隨行李帶往義大利的中華民國國旗，將其展示在大會現場，讓全體與會來賓皆報以熱烈的掌聲，並對台灣年輕一代的烘焙實力，深表讚嘆與佩服。

顏志全在前往義大利比賽之前，於全國最大的烘焙原料進口商：「德麥食品」擔任研發部助理實習一年，在此期間，德麥給予顏志全在技術與原料上的全力支持，十餘位烘焙技師全體加持，更贊助台灣隊前往義大利參加比賽，本次台灣隊能贏得佳績，顏志全獲得單項第一名的殊榮，德麥亦深感與有榮焉。

2015 年「義大利青年組西點世界盃」賽事介紹：位在義大利的里米尼 (Rimini)，藉著全球最大甜點烘焙展「SIGEP」(Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali) 展期之間，每兩年舉辦一次「義大利青年組西點世界盃 Juniores Pastry World Cup」(JPWC)，參賽者來自法、英、澳、日、巴西、俄羅斯、新加坡等世界各地。

●台灣隊領隊 / 王先正
國立高雄餐旅大學烘焙系老師

●台灣隊經理暨國際評審團成員 / 吳朝福
弘光科技大學餐旅管理系專任技術副教授

●選手 / 顏志全
1992 年 12 月 18 日出生
台南市柳營區人
現就讀國立高雄餐旅大學烘焙系四年級
上海 FHC 食品展 / 拉糖工藝 / 銀牌
香港 HOFEX 食品展 / 拉糖工藝 / 銅牌
弘光杯 / 拉糖技藝競賽 / 冠軍
台灣 2014 GATEAUX 蛋糕展 / 拉糖工藝職業組 / 冠軍
2014 日本東京蛋糕展 / 台灣隊代表選手

●選手 / 林鴻恩
1992 年 7 月 10 日出生
桃園市人
弘光科技大學餐旅管理系畢業
2014 年 廈門糕餅公會 海峽兩岸烘焙競賽 / 金牌
2014 年 維益 弘光盃全國大專母親節蛋糕裝飾競賽 / 銅牌
2014 年 FHA 新加坡廚藝競賽靜態展示藝術麵包組 / 金牌
2014 年 FHA 新加坡廚藝競賽現場蛋糕裝飾 / 銅牌



烘焙界的人間國寶

何文信 總監

資歷：

台北環亞大飯店點心房主廚、日本名古屋大飯店點心房主廚、日本中國大飯店點心房主廚

品項特長：所有烘焙產品

技術專長：所有烘焙技能

說到何文信師傅，許多烘焙師傅必然會肅然起敬，但也許還有許多的年輕烘焙師傅，不熟悉這位台灣烘焙界的人間國寶，本期烘焙新訊，就特地為您介紹何師傅的故事。

民國 44 年出生於苗栗西湖的何師傅是客家人，4 歲時母親過世，自 6 歲起就寄住在廟裡。17 歲時，念高一的何師傅輟學到了台北，開始在素菜之家學習烹飪，民國 62 年時，何師傅與同學一起到台北希爾頓飯店的點心房工作，自此展開了何師傅漫長的烘焙之路。

此時，何師傅也重新拾回書本，以半工半讀的方式，一路從在禮雅補校（現今的南華高中），念到台北商專空中補校國際貿易系畢業。

由於生長環境的緣故，何師傅自小就會說

日語，在希爾頓工作期間，又陸續與來自義大利、瑞士、日本、德國等世界各地的師傅一起工作，因為做業的需要性，天傳聰穎的何師傅也因此學會英文、日文、法文、德文，再加上原本就會的客家話、閩南語、上海話，何師傅的智慧、知識與語文天份，可說非常驚人。

一般烘焙師傅可能很難想像，為了追求極致的口味，在希爾頓工作期間，何師傅於下班之後，並不是休閒玩樂，而是跑去著名的湘園餐廳學習料理！何師傅細心鑽研烘焙所需的餡料料理，研究糖鹽等各種素材的比例，因此何師傅不但完全掌握麵包的基本配方，更是從全方位觀照到每一口的味感，在此將烘焙「食」的原點，貫徹到極限。

民國 68 年，何師傅的功力已達國際水準，也

受邀至日本飯店工作，在日本待了二年的時間。之後，何師傅回台，在當時剛開幕的環亞大飯店工作，之後至必勝客負責中央廚房，以及可頌坊台灣與上海的作業，最後在民國 88 年正式加入德麥團隊，率領全國最大的專業烘焙技師團隊。

多年來，何師傅持續擔任多項烘焙競賽的評審，他在烘焙產品口味與做法上的創新與改革，屢屢成爲業界標竿，如牛軋糖、重乳酪蛋糕等。現在何師傅派駐於德麥所屬無錫芝蘭雅公司，巡迴中國各地舉辦烘焙講習，每場都吸引數百位業者前往參加。

何師傅認爲，烘焙從原料到成品的製成速度很快，很快地就可以擁有成就感，不但可以做出好吃的東西，更能一直擁有創造的樂趣，並且有著無限的可能。

在這漫長的烘焙道路上，何師傅了解自己在成長的過程中，學習到很多別人沒有學的東西，也造就今天的自己，因此何師傅非常鼓勵每個人都能就各種事物，多多學習與參與。烘焙新訊特別邀請何師傅於百忙之中，執筆撰寫「何師傅專欄」，希望所有烘焙師傅，都能從博學多聞、功力深厚的何師傅文字之中，感受何師傅的烘焙之心。



重乳酪蛋糕

1975 年將美式重乳酪，研發出目前主流的分蛋打法，取代傳統全蛋打法，將其製作成柔軟適合東方口味的重乳酪蛋糕，並發展快速切片法，將乳酪蛋糕冷凍至零下十度，即可免燒刀快速順利切片，節省西點大廚生產時間。



牛軋糖

1999 年推廣使用義大利蛋白霜取代傳統蛋白，製作出安全無菌牛軋糖，克服了使用新鮮蛋白製作牛軋糖，細菌容易超標的難題。



提拉米蘇

協助大型批發工廠製作符合生菌數檢驗標準慕斯蛋糕，傳統製作方法生產的慕斯蛋糕。生菌數無法有效控制。

Zeealandia 慕斯粉生產出生菌數極低，符合國家標準慕斯蛋糕。



鬆餅

創新研發出味道濃郁具牛奶風味、保濕性佳、香酥柔軟的鬆餅粉，讓師傅們免除煩惱，輕鬆操做。



杯子蛋糕

引進美國超熱賣的杯子蛋糕，德麥同步研發出杯子蛋糕粉，創造台灣熱銷商機，為烘焙產業提高營業額。



食品標示清楚看 吃得安心又健康



食品標示的目的係為提供充分之產品資訊，並供消費者作為選購之參考依據。近年來，消費大眾愈來愈重視食品成分資訊的揭露，故我國自 103 年 6 月 19 日開始，食品中使用之食品添加物，都必須完整標示其各別名稱，不可以功能名稱（如：調味劑、乳化劑等）代替，讓消費者可以清楚透過食品成分標示資訊，選擇符合個人需求之食品。

衛生福利部食品藥物管理署（簡稱食藥署）提供簡單的原則幫助消費者看懂標示內容：

一、輕鬆選

食品中的內容物，要依其含量多寡由高至低分別標示。所以，內容物成分資訊排序越前面的，表示吃進去的量越多。民眾可從標示資訊輕鬆選購食品。

二、清楚看

加工食品除了使用一般常見的原料，如：麵粉、牛奶、雞蛋、鹽、奶油等，為了保存、調味、著色或強化營養等目的會添加「食品添加物」，來提升產品的外觀、口感或質地等品質，並提高食品的附加價值。這些食品添加物都需要各別標示在外包裝上，民眾可從標示上加以瞭解。



三、仔細查

民眾常常在成分標示資訊上，看到許多化學名稱，即為「食品添加物」的名稱。對於大眾較關切的甜味劑、防腐劑及抗氧化劑，並同時標示有其功能性名稱，以方便大眾瞭解添加目的。如果想進一步瞭解，可至食藥署之食品藥物消費者知識服務網 (<http://consumer.fda.gov.tw>) > 整合查詢中心 > 食品 > 食品法規項下查詢「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」查詢。

另食藥署於 104 年起，設置食品標示法規諮詢服務專線（0800-600-058），如果大家對於食品標示有相關疑問，可多加利用。

市售加工食品的成份五花八門，購買前，消費者必須仔細閱讀標示資訊，才能吃得安心又健康，保障自己的消費權益。

★ 星光閃耀在四月

嘉麗寶巧克力講習會講師 主廚 和泉光一 Koichi Izumi



1970 年出生於日本愛媛縣的和泉光一主廚，被視為是肩負著日本西點界未來發展的西點大師。

由於家裡就是經營西點批發的生意，和泉主廚自小即對烘焙有著濃厚的興趣，從日本 子專門學校畢業之後，立即投入實戰市場，到「成城アルプス」(SEIJO-ALPES) 烘焙坊，進行長達 7 年的修練之後至大阪的「花とお菓子の工房フランシーズ」(Franchise) 烘焙坊任職，2000 年至位於東京調布區的名店「サロン・ド・テ・スリジェ」(Salon de The CERISIER) 擔任烘焙主廚，2012 年在東京澀谷區開設屬於自己的「ASTERISQUE」烘焙坊。

和泉主廚最為人稱道的，就是他那驚人的戰績，除了在日本國內獲獎無數之外，更在 2005 年的世界巧克力大師 (WCM) 競賽中，獲得第三名的佳績。



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

若要以一句話形容和泉主廚，那就是「研究之人」。和泉主廚並沒有任何海外研修經驗，但他也不是只單純依循傳統的做法，而是針對各種素材與技術，反覆不斷地進行分析與測試，其結果就是作品呈現出法式甜點般的精巧細緻，但另一方面卻又擁有法式甜點較缺乏的自由個性表現，他的作品就像兒童一樣的沒有心機，滿溢著純真自然的感受。

和泉主廚認為，他並不想追求流行，而更想著重於烘焙的本質，要將素材的美味發揮出來，呈現美麗的外觀，也就是產品的「味」與「形」，而技術就是為了這個目的而存在的。

和泉主廚同時也是知名巧克力大廠：嘉麗寶在日本聘任的第一位品牌大使。本次德麥特別情商邀請和泉主廚，在百忙之中於四月份蒞臨台灣為嘉麗寶巧克力進行示範講習，想到這樣大師能在眼前展現手藝，相信屆時勢必會是一位難求的盛況！

Whipping Cream

鮮奶油

聖經



烘焙舞台的超級巨星
無論是主角或是配角
都閃耀著璀璨光芒



無論是蛋糕甜點表面香甜亮麗的裝飾，或是隱身其中的美味慕斯夾層，鮮奶油都是不可或缺的重要角色，並可說是在所有的烘焙原料之中，最具色香味三重特色的代表性素材。

一個平凡無奇的蛋糕坯體，透過師傅的創意、巧思與技藝之下，運用多種擠花頭，就可幻化擁有精美無比的外觀，讓蛋糕的裝飾成為一門深奧無比的學問，這就是「色」。鮮奶油也為整個成品，提供了醇厚豐富的奶香味，讓人光是聞其香味，就食指大動、口水流個不停，這就是「香」。當吃進口中時，滑順的口感讓人欲罷不能，更能與各類材料搭配使用，讓素材風味特色產生加乘效應，這就是「味」。

除了蛋糕甜點之外，鮮奶油也運用在製作麵包與吐司上，無論是做成內餡，或是打入麵糰之中，都能讓成品具特色，正因其運用層面的廣泛性，使得鮮奶油成為每間烘焙廚房裡必備的原料。



德麥所代理的 Rich's 維益鮮奶油，是全世界最大的植物鮮奶油製造供應商，全球市占率高達 70%，不但穩定性與操作性極高，而且清香滑順、色澤亮麗，品項齊全完整，可說是全世界烘焙師傅共同的最佳選擇。

此外，德麥更遠道從蛋糕甜點的聖地：法國，進口頂級的動物鮮奶油，質地綿密細緻，奶香味美風味濃郁，具有極佳的打發性，同樣深受各烘焙師傅的喜愛。

為因應即將到來的烘焙界年度旺季：母親節，本次烘焙新訊，特地精選全國多家業者，以德麥代理各款的鮮奶油為材料，精心製作多款母親節蛋糕及產品，與各位讀者共同欣賞鮮奶油所產生的美麗效應。

植物鮮奶油產品經理

呂榮轉協理 電話：0963-035950

動物鮮奶油產品經理

許志榮經理 電話：0933-844607

■ 愛情潘朶拉 ■

店家特別選用零膽固醇且不含反式脂肪的金圓鮮奶油，以滿滿的鮮奶油，刻劃出細緻優美的線條，一朵朵精緻的鮮奶油玫瑰花，賦予蛋糕濃濃風情，傳達既浪漫又美麗的情意。

馥漫麵包花園（東興店）

地址：台中市東興路二段 246 號

TEL：04-2471-0575



■ 五彩繽紛 ■

店家選用鑽石虹冠鮮奶油，因其化口性佳且沒有膽固醇負擔，可讓客戶吃得更健康。色彩繽紛的鮮奶油，不僅外觀漂亮，吃起來更清香順口，搭配多種豐富新鮮水果，讓蛋糕整體產生出快樂活潑的感覺。

普羅蛋糕

地址：苗栗縣竹南鎮博愛街 171 號

TEL: 037-473668



■ 生日蛋糕 ■

店家充分運用鑽石牌金圓鮮奶油的細緻綿密口感，清香滑潤，為蛋糕創造出簡約高雅的氣息，巧克力片與新鮮草莓的裝飾，更突顯了蛋糕的美味。

干巧古

地址：雲林縣崙背鄉建國路 28 號

TEL: 05-6969789



■ 法式芋泥 ■

店家選用鑽石金圓鮮奶油與 888 鮮奶油調製，老闆堅持選用高品質的原料，呈現最優質的蛋糕，佈滿鮮奶油的香草蛋糕體，搭配入口即化的芋泥餡，香醇柔順，是讓人無法忘懷的滋味。

麥仕佳

地址：彰化市中正路二段 342 號

TEL: 04-7292555



■ 草莓聖代 ■

店家特別選用不含反式脂肪的鑽石金方鮮奶油，與金圓鮮奶油，口感綿密細緻，味道清爽、奶味清新，加上飽滿誘人的草莓酸甜滋味，濃濃的幸福感瞬間湧上心頭，品嚐過的人都會深受感動。

雅格麵包坊

地址：桃園縣大溪鎮民權東路 74 號

TEL:03-387-9797



■ 各式造型蛋糕 ■

店家提供貼心的客製化設計，讓客人可選擇自己想要的蛋糕樣式與口味，具創意造型又特別，透過店家的巧手，以鮮奶油裝飾讓蛋糕多了一份驚喜。店家選用鑽石金方與虹冠鮮奶油，沒有膽固醇，讓消費者吃得更健康安心。

數位相片造型蛋糕

地址：台南市安南區海佃路 2 段 109 號

TEL:06-2556888



■ 芋泥香草布丁 ■

店家以烘焙鮮奶油與鑽石金圓鮮奶油搭配，完美呈現典雅柔順的歐式風情，搭配香草芋泥，更讓整體的口感非常和諧，是喜愛精緻典雅美食的消費者不二首選。

席朵精緻烘焙

地址：苗栗縣頭份鎮建國路 154 號

TEL:037-675390



生日蛋糕

蛋糕使用細緻滑順的鑽石金方鮮奶油蛋糕，奶味清新、味道清爽，並以亮眼的巧克力片與新鮮水果點綴，細緻的鮮奶油搭配上綿密口感的蛋糕，讓人忍不住一口接著一口。

純發西點麵包

地址：高雄市前金區自強一路 144 號

TEL:07-2725539



吐司磚

店家特別選用奶香特重的鑽石藍圓鮮奶油，無膽固醇對身體無負擔，香味濃郁，口感滑潤，與外酥內軟的吐司結合，呈現出最完美的搭配，每一口都讓人驚艷不已。

3 皇 3 家複合式餐飲

地址：台南市中西區府前路二段 378 號

TEL:06-299-4283



波士頓派

這樸實簡單的波士頓派，店家選用了惠譽鮮奶油，整體散發淡淡奶香味，海綿蛋糕質地綿密柔軟，滑順爽口不甜膩，輕鬆的品嚐一口吧！

清山商行

地址：嘉義縣水上鄉民生村仁愛路 43 號

TEL:05-2864167



金鑽石植物性鮮奶油

鑽石牌虹冠鮮奶油



甜度低，清香滑潤，色澤柔和亮麗，無膽固醇，不含反式脂肪酸素食者可用
規格：907g/罐x12罐/箱

鑽石牌藍圓鮮奶油



抗酸性，奶香味重，甜度低，可調性好、可直接加入冰品調味，無膽固醇
規格：907g/罐x12罐/箱

鑽石牌金圓鮮奶油



甜度低，清香滑潤，色澤柔和亮麗，無膽固醇，不含反式脂肪酸素食者可用
規格：907g/罐x12罐/箱

鑽石牌金方鮮奶油



不含反式脂肪酸，用於蛋糕、慕斯泡芙內餡等、蛋糕裝飾、裱花素食者可用
規格：907g/罐x12罐/箱

鑽石牌烘焙鮮奶油



抗酸性佳，無糖、低膽固醇，延緩老化，抗酸性高，天然乳香味素食者可用
規格：1000g/罐x12罐/箱

鑽石牌888特級鮮奶油



打發好的鮮奶油可直接放在室溫下，不含防腐劑，抗酸性好，低膽固醇
規格：907g/罐；12罐/箱

惠譽鮮奶油



提升鮮奶油的香氣與甜味，口感滑順富彈性，穩定性極佳，打發後光澤亮麗
規格：1000g/罐



鮮奶油聖經

閃耀璀璨光芒

Young Star Bakers

王家承

青年烘焙師

不設題目不定框架，鼓勵烘焙領域研習的青年，盡情揮灑對糕點的想像，實現在作品中，與大眾分享你的烘焙創意



本月獲選刊登

姓名：王家承

年齡：29 歲

店家：LA MAISON MB

手創法式甜點

白色戀人

白色情人美的讓人捨不得吃它，內餡覆盆子的酸甜滋味清爽不甜膩口感，優雅的迷人風味，每一口就像是與情人共渡一場華麗的饗宴。

使用食材

杏仁粉、糖粉、全蛋、蛋白、糖、德紐天然奶油、鑽石低筋粉、糖、法國樂比檸檬皮、蛋黃、吉利丁、白乳酪、檸檬汁、鮮奶油、覆盆子庫利、法國樂比覆盆子果泥。

LA MAISON MB 手創法式甜點

台北市信義區松德路 297 號一樓 (02) 2728-1399





鄧詔闡

青年烘焙師



本月獲選刊登

姓名：鄧詔闡

年齡：25 歲

店家：嘉義雲登渡假會館

手指莓果馬卡龍

當粉色系馬卡龍搭配上純白巧克力與莓果的裝飾，有如愛情降臨般的夢幻，內餡則由乳酪卡士達餡配上當季的新鮮草莓，口味有如少女般的初戀甜蜜滋味。

使用食材

蛋白、細砂糖、糖粉、杏仁粉、鮮乳、乳酪、德麥 NP 卡士達粉、嘉麗寶 28.1% 純白巧克力鈕釦、德麥荷蘭蔓越莓乾、德麥 A 級開心果

雲登渡假會館

嘉義縣番路鄉新福村第三農場 136 號 (05) 259-0011



「青年烘焙師作品大展」參加辦法

參加資格：30 歲以下的烘焙師。

作品條件：只要作品全部使用德麥所販售的各項原料

參加辦法：

請將以下資料，寄到 tehmag@tehmag.com.tw 信箱即可。

1. 報名者姓名 / 年齡 / 所屬店家 / 個人照片。
2. 作品照片 / 作品名稱 / 所使用的材料 / 對作品的簡單描述（字數不拘）。

所有投稿的作品，將會刊登發布在粉絲人數達 7,000 人以上的德麥臉書粉絲團上，其中經德麥烘焙技師團十數位師傅判定為優秀的作品，更會刊登在烘焙新訊月刊上，讓超過 1 萬 2 千名以上的烘焙同業與專家，一起欣賞到你的作品！



中山 和大 オクシタニアル シェフ

- 2007年 ジャパンケーキショー東京 2007 大型工芸菓子部門 金賞
- 2008年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2009 日本予選決勝大会
アントルメ・ショコラと飴細工のピエスモンテ部門 準優勝
ジャパン・ケーキショー東京
トップオブパティシエ 飴細工のピエスモンテ&アントルメ部門 優勝
アジア・ベストリー・チーム・コンテスト 優勝
- 2010年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2011 日本予選決勝大会
アントルメ・ショコラと飴細工のピエスモンテ部門 優勝
- 2011年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2011 日本代表 4位
- 2014年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2015 国内選考会
アントルメ・ショコラ/アメ細工A部門 優勝

2015一月份，以團隊經理的身分帶領著台灣隊，參加位於法國里昂的甜點世界杯大賽 Coupe du Monde de la Patisserie，在過程中，學習到許多寶貴的經驗，也認識了很多志同道合的好朋友，其中讓我印象最深刻的，就是第二度代表日本參賽，負責拉糖工藝的「中山和大」主廚。

跟中山主廚的緣分，是兩年前在滋賀縣的 CLUB HARIE 工作時開始的，剛進入公司的中山主廚和我在同一個單位工作，平易近人又充滿朝氣的他，是廚房裡的核心人物。而那時，中山主廚每天在忙著籌備的，就是現在東京最有人氣的法式菓子名店「OCCITANIAL」。

「OCCITANIAL L」是由日本 CLUB HARIE 集團和法國 MOF Stephone Treand 主廚一同開創的新品牌，於 2014 年在東京都中央區開幕，是一間法式菓子專賣店，在傳統的法式甜點中，加入最新的技術和職人的情感，是這個品牌最主要的宗旨，店名也是取自 13~16 世紀一個南法小鎮的名字，簡單溫柔地提供人們幸福的甜點，而中山主廚就是負責「OCCITANIAL L」整體營運和生產規劃的靈魂人物。





「OCCITANIAL L」店內有 12 席的咖啡座，蛋糕櫃中也有約 18~20 種的品項，種類眾多，色彩繽紛，其中最引人注目的，應該就是「巧克力柳橙」這個蛋糕，表面裝飾著，柳橙橫切面形狀的清爽果醬，搭配著甜美的牛奶巧克力慕斯，讓人看了就忍不住想一口吃下。



主打產品以法式的馬卡龍為主，其他像磅蛋糕、生焦糖和法式水果軟糖等產品也非常受到歡迎，是伴手禮的最佳選擇！中山主廚認為將食材的風味忠實地呈現在產品中，是身為職人的責任。

在世界大賽 Coupe du Monde de la atisserie 台灣隊比賽進行的當下，除了來自台灣人的加油聲外，最努力幫我們加油吶喊的就是隔天比賽的日本隊成員，這樣的感動我們放在心裡，也和中山主廚約好，在台灣相見。



TAIWAN

Coupe du Monde de la Pâtisserie

讓世界看到台灣

世界盃甜點大賽花絮

今年的第一名是義大利！當創辦人 MOF PAILLASSON 用低沉渾厚的嗓音，說出 2015 世界甜點大賽的冠軍得主是「義大利」時，全場 2000 多人瞬間爆出歡呼和掌聲，今年的賽事也在現場的煙火和彩帶中，劃下句點。

Coupe du Monde de la Patisserie 世界杯甜點大賽，是目前世界上難度最高也最盛大的烘焙性質比賽，由擁有神稱號的 MOF PAILLASSON 一手創辦，兩年一次的決賽就選在神的故鄉－里昂，來自全世界 22 個國家的好手，三位主廚組成一隊，必須要在早上 6：30～下午 4：30，十個小時內的時間，合力完成巧克力工藝、拉糖工藝和冰雕工藝，加上巧克力慕斯、盤飾點心和冰淇淋蛋糕等的所有產品，全程賽事都在網路上直播，還有專業的主持人用英文和法文 live 轉播，現場來自各國的拉拉隊，把氣氛炒到最高點，選手們也都使出渾身解數，做出令人驚豔的作品！





台灣這幾年一直都沒有缺席，頒獎之前，各國代表隊伍陸續出場，當司儀用英文說出：「TEAM TAIWAN」的時候，看著李國溢師父拿著臺灣國旗，帶領其他團員走入會場時，現場所有觀眾都用熱烈的掌聲和歡呼，肯定臺灣隊的表現，身為臺灣人的我們，當然是歡呼聲最大的一群，看著自己國家的國旗，在國際賽事上飄揚，心中充滿了感動和感激。

這次的比賽台灣隊拿下了差強人意的第十名，沒有藉口，確實是有許多需要改進的地方，但是所有和我們團隊一路走來的人都清楚，每個參與和幫忙的人，都用盡了全力，在時間不太足夠的狀況下，我們做出了最好的表現。有好幾次的模擬練習，都是從晚上開始，練習到隔天早上，負責冰雕工藝的張瑞銘師父，更是在通宵練習之後，直接又從台中開車回埔里上班，看著所有人疲倦的臉龐，心裡滿是不捨。

比賽結束了，現在我們最重要的任務，就是要把所有比賽的經驗和過程，整理成一份資料，

交給臺灣競賽委員會，做到「傳承」的工作。臺灣代表隊的選手們，也準備要舉辦講習會，重現比賽的狀況，和所有的烘焙伙伴分享，請大家繼續支持臺灣，臺灣加油！



2015 臺灣隊成員

領隊 18° C
李淑如 經理

巧克力主廚
李國溢 師父

拉糖主廚
劉逸群 師父

冰雕主廚
張瑞銘 師父

創造麵包店的銷售力

透過觀察消費者行為，洞察消費者心理，找到銷售的商機

德麥行銷副總 / 李仁毅

一顆小籠湯包，售價可從5元到20元不等，單價竟可差到4倍！難道這20元的小籠湯包，使用的麵粉是鑲金的、豬肉是鑲鑽的？很明顯的，二者的原料即使有差距，也不可能差到4倍，決定這顆小籠湯包的價格因素，最主要的，可能還是要看這小籠湯包旁邊，掛的招牌叫甚麼名字吧？

當然許多人會講，路邊攤的小籠湯包，怎麼跟鼎字輩的做比較？人家可是有店面，有裝潢，有桌椅，有服務，還有親切的笑容。

但是，消費者吃進嘴巴裡的，還是一顆小籠湯包，沒錯吧？

因此，當消費者在名餐廳吃小籠湯包時，除了付錢買這顆小籠湯包外，他同時也付錢購買了店面，裝潢，桌椅，服務，親切的笑容算免費，另外還付錢買了店家名氣，故事，歷史，與大明星吃同樣東西... 等等等，這些遠超過小籠包成本的東西。

這就是行銷力量的例證之一。



良好的行銷做法，讓產品價格不僅是反映原料人力等成本，更可以提升產品價值，以創造出更高的售價。要做出好的行銷，就得掌握消費者的「身」與「心」，這也就是行銷作業最基本的二點：「消費者行為」以及「消費者洞察」。

消費者行為 (Consumer Behavior)：

觀察消費者的購買行為，是一件很有趣、也很有幫助的事情。怎樣的櫥窗外觀，可以吸引消費者的注意並且進門消費？怎樣的產品陳列，可以讓消費者注意到新商品，或是簡單找到想買的麵包？這些答案都可以透過觀察消費者的行為，而找到適合的答案。

例如近幾年，在各類賣場都會發現，結帳台旁邊都會陳列一些價格不太高的小商品，其實這就是賣場的最後決戰區，讓消費者在等候結帳、稍感無聊之時，眼光不自主地在這些小商品上游動，進而拿起來丟到購物籃裡，賣場就又多賺了一小筆。雖然金額不大，但聚沙成塔，積少也會成多。

消費者洞察 (Consumer Insight)：

這名詞雖然看起來頗為艱澀，但店家可以用較簡單的角度進行，也就是「站在消費者的角度與觀點，想想消費者在購買的過程中，心裡在想甚麼」，其內容則包羅萬象。

舉例而言，夏天賣的麵包會和冬天賣的麵包一樣嗎？在商業區的麵包店，許多消費族群是較年輕的女性上班族，每年到三四月時，她們的飲食就會開始偏向熱量較低的輕食，因為過不久就要開始換夏裝了，如果再不減肥的話，可是見不了人的。

反之，等到秋裝出籠，衣服可以掩飾身材，加上又禁口了一個夏天，這些女生對高熱量美食的需求就開始爆發，巧克力，拿來！乳酪起士蛋糕，拿來！減肥永遠是明天的事啊。因此，聰明的店家，當然就會在春夏販售較清爽口味、較低熱量，或是份量較小的麵包糕點，而在秋冬則反其道而行，這就是洞察消費者心理的一種運用。

消費者洞察的進一步運用，就是「讓消費者找到購買的理由」。大家應該都有這樣的經驗：走進一家麵包店後，不由自主地總覺得該買些麵包，但又不知買甚麼吧？這時若有麵包標榜「這麵包口味家裡小孩最愛」「這麵包爸媽吃了很健康」的話，就能成了觸發購買行為的板機，進而讓消費者迅速結帳買單。

透過觀察消費者行為與消費者洞察，更可以找出「消費者需求」，進而研發出新商品、創造新商機。大家知道「三明治」是怎麼發明的嗎？傳說在 18 世紀時，英國貴族約翰·孟塔古·三明治伯爵，非常喜歡玩橋牌，常常玩得廢寢忘食，伯爵夫人為讓老公可以一手玩橋牌一手吃飯，特地發明出將肉與菜夾在麵包中的吃法，迅速流行於英國社交界，並以公爵之名而稱為三明治。

在上文中，「伯爵無法離開牌桌吃飯」就是「消費者行為」，「如果可以一邊打牌一邊吃飯就好了」就是「消費者洞察」，其實也不是很複雜，對吧？

可能許多店家老闆或師傅，還是會覺得觀察與理解消費者是件不容易的事，此時請記得：你自己也是消費者喔！你的親朋好友，也全都是消費者哪！想想自己怎麼在大賣場裡對各種商品，如何品頭論足一番後購買，或是如何決定去哪家餐廳吃飯等，都可以類推理解，客人是怎麼看待我們家的麵包店與商品。

所以請放輕鬆，觀察與理解消費者一點也不困難，就先從觀察自己，以及觀察你的親朋好友開始做起吧！也許新的想法與行銷創意，馬上就會進入腦袋裡喔！

東方與西方交融薈萃的美味

日本麵粉做歐包

善用日本麵粉極佳的操作性與保水性
做出健康道地的歐式麵包！

配方設計 /

極致修練的硬底達人 **羅文盛師傅**

現任德麥麵包烘焙技師，烘焙資歷超過 16 年

資歷：

六福皇宮副主廚、一之軒麵包主廚、伊薇特麵包主廚、乙級烘焙食品技術士

品項特長：

所有類型麵包，近期專攻日式與歐式麵包

專長：

快速掌握理解素材，彈性無限的思維



說到做麵包的原料，最重要的基礎當然就是麵粉，然而所有的師傅都知道，不同地區所生產的麵粉，在各方面的性質各自有所不同，也衍生出各地麵包的獨有風味。

在各國麵包之中，歐式麵包是極為主要的大宗，雖然在台灣較晚才引起風潮，但現今已是許多麵包店的要角產品。在大家的印象中，大多會認為需使用來自歐洲的麵粉，才能製作出道地的歐式麵包，但不可否認的，歐洲麵粉雖然具有較濃厚的麥香，但其較獨特的操作性質，也會讓不熟悉麵粉特性的師傅吃足苦頭。

與歐洲麵粉比較，日本麵粉那出類拔萃的高操作性以及高保水性，長久以來就一直為國內烘焙師傅所稱道。試想，如果能夠運用級好操作的日本麵粉，就做出美味道地的歐式麵包，那豈不是二全其美？

德麥麵包烘焙技師：羅文盛師傅，以其深厚踏實的功力，配合當今講究健康的潮流，運用日本創立於大正三年（1914 年）的百年麵粉大廠：日東富士製粉旗下產品，精心設計出五款少油少糖、健康又道地的歐式麵包，相信會帶給許多麵包烘焙師傅嶄新的啟發。



低溫熟成吐司

Low Temperature Aging Toast

材料名稱	重量 g
中種	
1. 富士王冠吐司粉	300
2. 水	320
3. 伯爵牌速發乾酵母 (棕)	0.3

本種	
1. 富士王冠吐司粉	700
2. 糖	80
3. 鹽	20
4. 伯爵牌速發乾酵母 (藍)	5
5. 皇家麥芽精	3
6. 法國 LV 動物鮮奶油	80
7. 奶粉	20
8. 第三代 A 改良劑	3
9. 水	360
10. 飛雪金磚奶油	40



葵花紅莓

Sunflower seeds & Red berries

材料名稱	(g)
中種	
1. 日東職人法國麵包粉	500
2. 紅酒	200
3. 葡萄種液	150
4. 法國老麵	100

本種	
1. 日東職人法國麵包粉	500
2. 伯爵牌速發乾酵母 (藍)	7
3. 鹽	18
4. 糖	40
5. A-800 烘焙王改良劑	3
6. 水	350
7. 翡冷翠 2 號純橄欖油	20
8. 水	100
9. 荷麥蔓越莓乾	300
10. 葵瓜子	80



蘋果乳酪

Apple Cream Cheese

材料名稱	(g)
中種	
1. 日東職人法國麵包粉	500
2. 紅酒	200
3. 葡萄種液	150
4. 法國老麵	100

本種	
1. 日東職人法國麵包粉	500
2. 伯爵牌速發乾酵母 (藍)	7
3. 鹽	18
4. 糖	40
5. A-800 烘焙王改良劑	3
6. 水	350
7. 翡冷翠 2 號純橄欖油	20

伯爵牛奶

Earl Gray Milk

材料名稱	(g)
中種	
1. 日東普羅法國粉	400
2. 葡萄種液	80
3. 水	280
4. 法國老麵	200
5. 唐寧伯爵茶	20

本種	
1. 富士特高筋粉	600
2. 黑糖	40
3. 鹽	18
4. 伯爵牌速發乾酵母 (藍)	7
5. A-800 烘焙王改良劑	3
6. 水	400
7. 翡冷翠 2 號純橄欖油	20
8. 唐寧伯爵茶	20
9. 荷麥胡桃	80
10. 調溫思高牛奶 34.1% 鈕扣	130



卡洛琳 Caroline

材料名稱	(g)
中種	
1. 日東職人法國麵包粉	400
2. 特麒麟細挽裸麥粒粉	100
3. 白葡萄酒	150
4. 水	50
5. 葡萄種液	150
6. 法國老麵	100

本種	(g)
1. 日東職人法國麵包粉	500
2. 伯爵牌速發乾酵母(藍)	5
3. 鹽	20
4. 台灣日月潭龍眼蜜	30
5. 水	280
6. 翡冷翠2號純橄欖油	20
7. A-800 烘焙王改良劑	2
8. 魯邦種	100
9. 荷麥胡桃	80
10. 荷麥愛琴海無花果	120

精選
原料

富士特高筋粉



使用美國及加拿大高級小麥，取小麥粉心吸水性較高部位製成，增加吸水性，膨脹性佳、適合製作口感鬆軟的麵包。

灰份：0.45
蛋白質：13.8
規格：25kg/袋

富士王冠吐司粉



使用美國與加拿大高品質小麥，只取小麥粉心部位製成的優質高筋粉，吸水性優，可確保的膨脹性，特別適合製做山形吐司之類的產品。

灰份：0.36
蛋白質：11.8
規格：25kg/袋

日東職人法國麵包粉



選用美國、加拿大高級小麥製成，鬆Q、膨脹性佳，適合製作法國麵包、歐式麵包。

灰份：0.43
蛋白質：11.7
規格：25kg/袋

日東普羅法國粉



選用美國、加拿大高級小麥製成，鬆Q、膨脹性佳，適合製作法國麵包、歐式麵包。

灰份：0.48
蛋白質：12
規格：25kg/袋



潘瑞宗手感的店

高雄市左營區重愛路 320 號 07-342-0858

今年 2 月份在高雄左營新開幕的「潘瑞宗手感的店」，是一間多元化的複合式餐飲店，也是烘焙名師潘瑞宗賭上自己姓名的店。68 年次的潘瑞宗師傅，出身自屏東內埔龍泉，是道地的農家子弟，父母迄今仍在從事農業。

在 18 歲高職畢業後，潘師傅先從事水電工作，後來在當兵時於營區負責烘焙作業，才開始接觸到烘焙，也因此對烘焙產生濃厚的興趣。

在軍營中，並沒有人專門指導年輕的潘師傅，他完全得靠自己摸索設計研發，才能做出數百人都喜愛的麵包糕點，以及每個月的慶生蛋糕，也讓潘師傅發覺原來烘焙是這麼有意思的事。

退伍之後，正式進入烘焙業一開始也吃盡了苦頭，潘師傅仍憑藉著喜愛烘焙的熱情撐了過來，他非常感激這些年來多位老闆信任他、給他機會，讓他可以做出想做的產品，曾在眾多知名連鎖店的工作經驗，也讓他受益良多。

「活到老、學到老」，是潘師傅對自己的要求



他幫自己報名國內外大大小小的烘培比賽，要求自己每年至少拿到一個獎項以上，甚至傾家蕩產，只為到法國藍帶廚藝學院從頭開始學習，其成果也十分驚人。潘師傅不但在烘焙領域十項全能，並同時擁有中餐的執照，在麵包、蛋糕、工藝拉糖慕斯、鳳梨酥等項目都奪過獎項，可謂戰功彪炳。

之前曾與人合夥開店，但因理念不合致而分手；這次潘師傅以自己的名號開店，就希望能忠於自己的想法，自規畫起就想成立一間同時有餐、咖啡、西點、麵包、伴手禮的五合一複合式餐飲個性店，店內所有商品，悉數是由潘師傅親自操刀設計研發，以避免產品各唱各的調，而喪失一致性。





「潘瑞宗手感的店」店面特別選擇熱鬧住宅區的三角窗，約 120 坪的大型空間，充滿時尚又帶有些許現代工業風格，裝潢溫馨舒適，潘師傅將自己的規劃理念告訴設計師後，光畫設計圖與一再修改，就花了 3 個月的時間。

店內的商品則貼合店面的設計風格，麵包類主要是以歐式麵包、丹麥、吐司、法國麵包為主，潘師傅特別提到德麥的林忠禎師傅，協助他進行了部分的商品設定，讓商品得以更加豐富與精緻化。除了麵包之外，舉凡店內的西點、手工巧克力、軟糖、伴手禮等，也全數是自家生產，為了在有限的工作時間之內，能做出高品質且穩定美味的商品，潘師傅特別選用德麥獨家代理的高等級產品：「LA ROSE NOIRE 黑玫瑰」馬卡龍系列，即使成本較高些，但因品質穩定、口味極佳，潘師傅還是認為相當值得。



「潘瑞宗手感的店」將烘焙師傅手心的溫度與用心，創造出讓消費者溫暖、幸福、歸屬的感動，時時刻刻為消費者著想，「每天只想讓人們吃到好味道」，歡迎大家前往，感受潘老闆全神貫注的心意與美味。



芙蓮

特別選用德紐天然奶油，因其擁有天然風味，能帶出淡雅奶香，同時也不會掩蓋草莓原味。



蔓越莓乳酪

以低溫 48 小時長時間發酵，所以保濕性較好，麵包非常柔軟 Q 彈，每天限量。



獲獎無數的潘師傅

- 2005/ 蛋糕技藝競賽工藝蛋糕亞軍
- 2006/ 蛋糕技藝競賽工藝蛋糕最佳創意
- 2007/ 蛋糕技藝競賽拉糖工藝果子大會會長獎
- 2007/ 日本西點洋果子大賽總決賽銅賞
- 2008/ 新加坡 FHA 國際沙龍廚藝工藝蛋糕冠軍
- 2009/ GATEAUX 盃蛋糕技藝競賽工藝蛋糕冠軍
- 2009/ 樂斯福盃麵包大賽台灣區選拔優勝
- 2011/ 台灣鳳梨酥文化節傳統組銀牌
- 2011/ 台灣鳳梨酥文化節創意組銀牌

冷凍冷藏商品的保存利器

保冷劑

外層棉紙，吸收凝結水特強

水份緩釋劑，無毒·無害·無螢光劑

使用方便，可大幅延長保冷時間，

使產品保持清涼低溫，不易變質。

使用方法：

將保冷劑置入冷凍庫內
(8小時以上)至完全凍結，
再以透明膠帶黏於產品
盒蓋上或置於側邊。



保冷劑20g
編號:LAA001
尺寸:6x7cm
包裝:20g/pcs;500pcs/箱



保冷劑100g
編號:LAA003
尺寸:9.5x10cm
包裝:100g/pcs;120pcs/箱



保冷劑40g
編號:LAA002
尺寸:6x10cm
包裝:40g/pcs;250pcs/箱



保冷劑150g
編號:LAA004
尺寸:13x9.5cm
包裝:150g/pcs;120pcs/箱



保冷劑60g
編號:LAA005
尺寸:6x13cm
包裝:60g/pcs;200pcs/箱

SINMAG

新麥烘焙設備

最好的品質盡在新麥

新麥企業於1983年創立於台灣，至今已三十餘年歷史，是目前台灣烘焙設備廠首家上櫃之公司，本著卓越、創新、誠信、和諧的理念，專業於烘焙設備之製造與銷售。

新麥企業是亞洲最大烘焙機械之世界級品牌公司，除台灣企業總部外，另有五股工廠、大陸無錫工廠、台北、台中、高雄三個辦事處、馬來西亞子公司、美國子公司、泰國子公司、印度子公司及大陸各地共40個辦事處，員工人數超過1,200人。

新麥企業製造之機器從攪拌、分割、滾圓、整形、發酵到烤爐、切片全部麵包生產之整廠設備及蛋糕生產所需之設備，超過150種機型，產品品質優良、規格齊全，符合國際各項衛生及品質指標要求，並獲得ISO9000認證，其中多項產品取得美國ETL，歐洲CE的認證。

新麥企業擁有豐富的銷售經驗、深厚的專業背景以及多元化的產品種類，以自有品牌「SINMAG」行銷全世界各地七十餘國，包括德國、日本、美國、比利時、義大利等，深受客戶之肯定。

新麥企業專業經營團隊，能為客戶提供更多資訊及建議，並能協助客戶在海外發展。買機器找新麥準沒錯，新麥是您烘焙業最好的伙伴！



攪拌機



蛋糕攪拌機



冷藏發酵箱



熱風爐+發酵箱



層爐+發酵箱



台車爐



歐式電烤爐



全自動分割滾圓機



履帶式比薩爐



大陸廠



美國分公司



泰國分公司



印度廠



馬來西亞分公司

總公司：台北市復興南路一段342號9樓之4 TEL：02-2703-3337

台北辦事處/工廠：新北市新北產業園區五權六路23號 TEL：02-2298-1148 FAX：02-2298-0225 E-mail：tsm@sinmag.com.tw

台中辦事處：台中市西屯區龍門一街118號 TEL：04-2252-8583 FAX：02-2252-8909 E-mail：taichung@sinmag.com.tw

高雄辦事處：高雄縣鳥松鄉本館路44之3號 TEL：07-370-0870 FAX：07-370-4024 E-mail：kaohsiung@sinmag.com.tw

大陸工廠：江蘇省無錫市錫山區友誼北路312號 TEL：0510-8377-2593

Http://www.sinmag.com.tw

3月號



味覺滿足的設計家 **林煌舜** 師傅 母親節西點講習會

現任德麥食品麵包烘焙技師，
烘焙資歷超過20年
資歷：布列德、溫哥勒、五穀雜糧

母親節特別演出，20多種蛋糕供您選擇，
給美麗的媽媽，一個難忘的母親節。

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
1	2	3	4 花蓮 母親節西點講習會	5	6 宜蘭 母親節西點講習會	7 休
8	9	10 高雄 母親節西點講習會	11 台南 母親節西點講習會	12 嘉義 母親節西點講習會	13 台中 母親節西點講習會	14 休
15	16	17 桃園 母親節西點講習會	18 新竹 母親節西點講習會	19 台北 母親節西點講習會	20	21 休
22	23	24	25	26 國際烘焙展	27 國際烘焙展	28 國際烘焙展
29 國際烘焙展	30	31				

母親節西點講習

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
3月4日	三	下午6:00-9:00	花蓮	彩虹魚	0988-097737 (薛淇元)	花蓮市中興路55號
3月6日	五	下午6:00-9:00	宜蘭	西華烘焙	0963-035973 (林佑軒)	宜蘭縣羅東鎮公正路402號
3月10日	二	下午6:00-9:00	高雄	德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
3月11日	三	下午6:00-9:00	台南	德麥	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段122號
3月12日	四	下午6:00-9:00	嘉義	協志高職	0963-244781 (蔡副理)	嘉義縣民雄鄉建國路二段285巷11號
3月13日	五	下午6:00-9:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
3月17日	二	下午6:00-9:00	桃園	全國食材	(02) 2298-1347	桃園市大有路85號
3月18日	三	下午6:00-9:00	新竹	德麥	(03) 562-2188	新竹市東南街167巷53弄10號
3月19日	四	下午6:00-9:00	台北	德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權七路13號7樓



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

更多最新動態請登入德麥食品粉絲專頁



www.tehmag.com.tw

E-mail: tehmag@ms37.hinet.net

台北總公司 248 新北市五股區五權七路13號7樓 電話: (02)2298-1347 傳真: (02)2298-2263
 台中營業所 408 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 807 高雄市三民區銀杉街55號 電話: (07)397-0415 傳真: (07)397-0408
 新竹辦事處 260 新竹市東南街167巷53弄10號 電話: (03)562-2188 傳真: (03)562-2202
 宜蘭辦事處 300 宜蘭縣宜蘭市民權路191號 電話: (03)931-5823 傳真: (03)931-5818
 花蓮辦事處 973 花蓮縣吉安鄉吉昌二街328巷8號 電話: (03)854-5731 傳真: (03)854-5731
 嘉義營業所 606 嘉義市府前路432號 電話: (05)236-6298 傳真: (05)236-6297
 台南辦事處 710 台南市永康區永大路一段122號 電話: (06)273-7250 傳真: (06)273-7251
 青澗(莫崗)公司 觀塘碼頭16號志成工業大廈2樓A座 電話: 852-2342-6586 傳真: 852-2793-4586
 馬來西亞分公司 No. 5, Jalan PJS11/18, Bandar Sunway, 46150 Petaling Jaya, Selangor, Malaysia.
 Tel: 603-5634-9322 Fax: 603-5631-2322
 泰國分公司 1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjmitr) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand
 Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887