

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 2 月 第 170 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



賞景
美食

走春趣

最新訊息

義大利麵新品強勢登場 P2

主題報導

我的法式專屬情人 P12

講習報導

新春聯合展演報導 P16

何總監專欄

老奶油 P21



名師剪影

極致修煉硬底達人

羅文盛 P10





來自義大利麵發源地的正宗原味

義國莉義大利麵 新品項強勢登場

來自被譽為「世界義大利麵之都」(City of Pasta)：義大利拿坡里近郊的「格拉納諾」(Gragnano)，擁有 200 年生產歷史的頂級義大利麵：義國莉 LIGUORI，在 2014 年由德麥獨家引進台灣，受到許多追求最高品質的店家與消費者所喜愛。

義國莉的特色，在其使用純正義大利在地生產的頂級杜蘭硬質小麥，擁有超越其他品牌、高達 14.1% 的蛋白質含量；使用當地水源，風味獨特；並以青銅模具生產，讓麵體表面呈粗糙狀，更易吸附醬汁，還用最耗時的低溫慢乾工法，造就麵體絕佳的韌性與彈性。

之前德麥所提供的義國莉義大利麵，是最基本的圓麵 (Spaghetti)、細扁麵 (Liguine) 以及斜尖管麵 (Penne) 三款，但相較於義大利麵的樣式多元化，總是讓人覺得意猶未盡，而有所遺憾。

熟悉義大利麵的人都知道，不同造型的義大利麵，都各有不同的料理方式與食用感受，而這對義大利麵的愛好者而言，正是不可或缺的樂趣之一。現在，所有販售義大利麵的店家，將更可滿足老饕們的口腹之慾了！

自即日起，義國莉根據市場需求，一口氣新增了 10 款品項，可以滿足各式各樣的嘴巴。包括細如髮絲的「天使麵」，夢幻討喜的「蝴蝶麵」，俏皮迷人的「貓耳朵」等，甚至還有造型獨特的「大貝殼麵」，以及「米型麵」等。現在就用義國莉義大利麵，創造你的經典義大利美食吧。

大貝殼麵



尺寸如乒乓球大小，雖然叫大貝殼麵，Lumaconi 在義大利文卻是「蝸牛」的意思。造型十分獨特，卻是義大利麵裡常見的傳統造型，料理方式很多，也可在內部填入餡料後再做調理。

斜尖管麵



Penne 在義大利文的意思是「筆」，是製成筆管狀的通心粉，最早在南義地區開始流行，兩邊斜切的開口使口感特佳，中空造型特別容易吸附醬汁，適合各類醬汁的料理。

圓麵



Spaghetti 在義大利文的意思是「繩子的長度」，是最常見的義大利麵，長條狀的造型適合濃稠且口味重的醬汁，常被作成義大利肉醬麵，是義大利麵中最著名代表性的種類。

細扁麵



Linguine 在義大利文的意思是「小舌頭」，外型與一般的義大利麵相似，但較為扁平，切口處看起來像舌頭的形狀一樣，適合用青醬或橄欖油拌炒的料理方式。

天使麵



Capellini 就是大家熟悉的 Angel Hair 天使髮絲麵，是義大利麵中最細的一種，容易吸附醬汁，尤其適合海鮮類的食材，或是較不濃稠的醬汁類義大利麵作法。

筆管麵



筆管麵也是頗受大眾喜愛的義大利麵款，造型中空二側切口平整，外表帶有紋路，容易沾附大量的醬汁與餡料，適合各種食材。

蝴蝶麵



Farfalle 的起源可追溯至 16 世紀的北義大利，外型如蝴蝶般，是最夢幻的義大利麵造型，兩側較為細柔，中間較為厚實，容易沾附醬汁，適合搭配各式不同醬汁類型，並可一次體驗二種不同口感。

寬板麵



Fettuccine 是義大利最古老的麵型之一，外型扁平如緞帶般，而 Fresine 寬板麵是寬度較小的麵型，可以吃到義大利麵最原始的口感。

通心麵



通心麵是義大利經典的麵食，起源甚至可追溯至希臘時代，型狀短而中空，但因外型大多為彎曲腰豆狀，所以常被稱為「Elbow cifferini」，常見於西式餐廳，亦為香港茶餐廳及快餐店所愛用。

米型麵



Semi di melone 在義大利文的意思是「小西瓜種子」，雖具有極似白米的外觀，但卻是由小麥粉做成的米粒形狀義大利麵，最適合製作焗烤、燉飯、燴飯，亦可放入西式濃湯中增加香味與口感。

鳥巢麵



Fettuccine 在義大利文的意思是「小緞帶」，是羅馬代表性的美食，外型寬而扁，容易吸附醬汁，口感厚實。鳥巢麵是將麵條捲成一團，方便在料理時控制份量。

貓耳朵



Orecchiette 名稱來自義大利文的「orecchie」（耳朵）和「etto」（小），小巧橢圓的外形，就像貓的耳朵一樣，發源於南義大利，口感軟中帶Q，嚼勁十足，適合搭配各式食材。

大吸管麵



管狀的義大利麵很多種，大吸管麵是體型較大的類型。兩端切口平整，口感厚實有咬勁，富有彈性，醬料可以填塞在管中，適合番茄醬汁、乳酪醬汁及配海鮮焗烤等作法。



賞景・美食

走春趣

一年一度的農曆春節，可說是全台灣最重要的節日，不僅是假期長，所有的人們有都會在這段時間裡，透過各種的習俗以及儀式，追求在新的一年里，能夠事事順心、闔家平安圓滿。

在春節假期中，不可或缺的项目就是「走春」。走春一詞來自於台語，是傳統農業社會時期在春節時的習俗。當時的人全年忙於農耕，因此極為重視在大年初一這天，選個吉時良辰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。

此外，「走春」或「踩春」的春字發音，與台語「剩餘」的發音相同，所以也有藉著走春的動作，來隱喻「年年有餘」之意涵。

傳統的走春，大多數人都是到寺廟拜拜，或是到親朋好友家中拜年，熱絡彼此之間的感情。此時家家戶戶一定備有甜點，當客人來到家中拜年時，主人都會以甜點款待，而客人拿起甜點就會講好話祝福對方，比如「吃甜甜給恁賺錢」、「吃紅棗給恁年年好」，好為主人家帶來新年的好兆頭。



推薦景點：妖怪村、杉林溪、
內湖國小、忘憂森林

久保田烘焙坊

南投縣鹿谷鄉內湖村興產路 2-3 號 (049)-2612376

咬人貓麵包

溪頭妖怪村中最夯的商家，莫過於久保田烘焙坊！這是間為紀念松林勝一與好友久保田一段摯友情誼的烘焙坊，來這必吃的美食，就是「咬人貓麵包」，以每日現採的新鮮咬人貓葉片搗碎再加入麵糰中，並以獨家秘方提味。



使用紐西蘭德紐天然奶油



推薦景點：集集火車站、天空之橋、
清境農場、紙教堂

集集大牛角

南投縣集集鎮民生路 150 號 (04) 9276-4909

乳酪蔓越莓包子

位在集集火車站附近的集集大牛角，以大牛角聞名，店家不斷研發新產品，讓遊客可盡情依喜好挑選，這款「乳酪蔓越莓包子」特別選用美國頂級 NBA 起士，提升麵包口感，風味更佳，是人氣首選商品。





推薦景點：六合夜市、駁二藝術特區，真愛碼頭，西子灣風景區

金龍彩食品

高雄市前金區中正四路 83 號 (07) 261-8185

麥香水滴

在地 46 年的金龍彩食品，是堅持以高等級素材為原料、健康素食烘焙的第一名店，這款「麥香水滴」使用荷蘭進口黃豆粉，以及日本鷹牌麵粉，搭配 KLK 巧克力水滴、紐西蘭天然德紐奶油等頂級食材製成，口口都吃得到香甜馥郁。



推薦景點：澄清湖、美術館

麵包 Show

高雄市三民區青年路二段 626 號 (07) 7775477

皇冠

位在熱鬧的三民區「麵包 Show」，主打歐式麵包天然酵母，這款「皇冠」特別採用日本拿破崙麵粉製作，麵包麥香風味濃郁，更採用來自澳洲進口袋鼠乳酪，使整體口感滑潤，起士風味濃郁。





推薦景點：古都赤崁樓、武廟、安平古堡

葡吉食品

台南市中西區成功路 200 號 (06) 2263-593

橢圓乳酪蛋糕

麵包一出爐立即秒殺，是台南在地擁有響噹噹名號的麵包店，這款「橢圓乳酪蛋糕」光看就叫人口水直流，是店內超搶手明星商品，使用澳洲進口頂級袋鼠乳酪，綿密細緻的起士滋味，吃了讓人幸福地眯起眼睛。



推薦景點：南庄老街、向天湖、明德水庫、大湖草莓季

山度窯烤

苗栗縣南庄鄉蓬萊村 11 鄰八卦力 16-8 號

綜合水果

【山度窯烤麵包】麵包窯設在南庄的山裡頭，製作過程中的許多材料都直接取自山裡！這款綜合水果除了添加多種天然水果乾外，更採用荷蘭進口多穀物粉，內含十三種營養穀物，是咬得到顆粒的麵包呦！





推薦景點：阿里山、天長地久橋、
仁義潭、奮起湖

雲登渡假會館

嘉義縣番路鄉新福村第三農場 136 號 (05) 259-0011

柿（事）業發達

坐落於阿里山下，擁有得天獨厚的地理位置，坐擁綠野景觀，這款明星商品使用師傅精心研發自製的鳳梨柿子果醬，酸酸甜甜的滋味，搭配法國進口飛雪金磚奶油，使產品更柔潤滑順，真材實料的口感，在舌間輕飄飄地跳起舞來



推薦景點：羅東公園、幾米廣場、
羅東夜市、宜蘭傳統藝術中心

蘭田穀王

宜蘭市民族路 426 號 (03) 9325000

香草芋頭麵包

稟持『蘭田在地食材，穀王手作嚴選』製作理念，吸引了三十多名烘焙師傅加入，組成手藝與創意兼具的烘焙團隊，這款店內超夯商品，採用現採芋頭熬煮成泥，並搭配美國紅人起士，有絕佳的香滑口感。



Young Star Bakers

蕭吏宏

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：蕭吏宏

年齡：25 歲

店家：和樂食品麵包店

潘朶拉麵包

濃郁的焦糖醬，搭配軟嫩的蜜漬紅豆混合在麵包中，內含富有口感的核桃，搭配可可粉的風味，做成繩子形狀的麵包做裝飾，口感十分協調，賣相也十分討喜。

使用食材

鷹牌高筋麵粉 ..1250g	水	650g
紅糖	蜜紅豆	300g
鹽	德麥高脂可可粉 .	適量
焦糖醬	德紐天然奶油	70g
伯爵乾酵母	核桃	適量
德紐奶粉		40g



「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 6,000 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！

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：

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

技術專長：

快速掌握理解素材，彈性無限的思維



人 高馬大、體型壯碩，個性沉穩的羅文盛師傅，擁有著極巧的雙手，以及細膩的心思，讓他在麵包烘焙的這條道路上，不斷地發光發熱。出身花蓮縣吉安鄉，父親從事裝潢工作，但羅師傅沒有承繼父業，而是在唸高一時，在一個機緣之下，以半工半讀的方式進入麵包店從學徒做起，從此邁向專業麵包烘焙師的道路。

高中時代持續著麵包店工讀的生活，在畢業當完兵之後過一個月，羅文盛師傅隻身來到台北，挑戰這全台灣最嚴厲的麵包戰場。在這段時間，羅師傅取得乙級烘焙食品技術士資格，歷練了六福皇宮、一之軒、伊薇特等知名飯店

及麵包坊，甚至遠赴上海授課教學。傳當時為何會想要走這行？林師傅笑道，純粹只是自己愛吃麵包，所以就想要做麵包。

2009 年，羅師傅參加第一屆加州葡萄乾創意美食競賽，獲得初賽吐司歐式第二名，以及決賽美味獎；2010 年，再度於第二屆加州葡萄乾創意烘焙大賽中，獲得初賽第二名，以及決賽的創意獎。

羅文盛師傅的精湛手藝與創意思維，獲得烘焙界人間國寶、德麥食品烘焙總監：何文信師傅的賞識與肯定，於是在二年前，加入德麥烘焙技師團，成為德麥專屬的麵包烘焙技師。



羅文盛師傅最擅長的，是靠著長年實戰經驗累積，迅速掌握與理解各類的素材，並運用充滿彈性的創意思考，將素材的特質徹底加以發揮，產生各款既令人驚艷又美味的麵包。

時下許多年輕的烘焙師傅，是從學校開始習藝，而同樣年輕的羅師傅，則是依循傳統的師徒制，可說是道地的硬底子出身，感受也有所不同。為了能成為獨當一面的師傅，學習到完整的技能，羅師傅認為傳統師徒制中的「偷學」，就成為很重要的步數。

然而，對羅師傅而言，「師傅」這二個字，有著非比尋常、極大的重量。一旦被冠上師傅的名號，就代表著甚麼都要會，甚麼都要懂，在羅師傅的觀念中，師傅對於自己本身，一定要有最高的自我要求，並且不斷的堅持到底。

現在，羅師傅在製作每一塊麵包時，依然都是全神貫注、全心投入，徹底展現麵包職人應有的姿態。近來羅師傅專攻歐式麵包與日式麵包二大領域，甚至能結合二者所長，運用操作性與保水性極佳的日本麵粉，製作出道地美味的法式麵包，歡迎有需求的店家，立即與德麥業務人員聯繫，羅師傅非常樂意與您交流分享。



用美麗挑逗妳的心 用美味征服你的胃

我的法式專屬情人



說到浪漫的國度，相信所有的人都會立即想到細緻優雅，熱情迷人的法國。位於法國巴黎的藝術橋 (Pont des Arts)，正是全世界情侶們的聖地，據說只要把寫有 2 人名字的爱情鎖，鎖在藝術橋欄杆上，再把鑰匙丟進河裡，戀情就能夠長長久久，但想祈求戀情圓滿的情侶實在太多，所以巴黎藝術橋的欄杆，就因承受不了「愛情的重量」而倒塌了。

法國在戀人愛語的滋養下，也成為世界的藝術與時尚先驅中心，將法國人骨子裡的感性因子發揮到極致，擁有羅浮宮等頂級的博物館與

藝術館，艾菲爾鐵塔與凱旋門，立在街頭的羅丹 (Fran ois-Auguste-Ren Rodin) 等大師雕塑，加上頂級名牌林立的香榭大道 (Avenue des Champs-Élysees)，法國人可說根本就是生活在藝術之中。

以往的西洋情人節，大多會和農曆春節衝堂，使得許多人這時只能陪著家人看著電視乾瞪眼，無從花前月下。然而今年，拜農曆年較晚之賜，情人節可是在過年前喔！德麥在此介紹給您，法國原裝進口的頂級裝飾巧克力品牌：PCB Creation，幫您抓住情人節商機。



創立於 1992 年的 PCB，是一家年輕且極具活力的公司，他們將巧克力裝飾視為時尚藝術品，公司特地聘請 8 位來自藝術學院、裝飾藝術、食品設計等各領域的藝術家與設計師，創造出各式美味與美觀兼具的巧克力裝飾品，完美詮釋法國特有的熱情、大膽與幽默特質。

PCB 行銷全世界，獲得多家頂級個性店與西點大師如 Pierre Hermé, Angelo Musa, Sébastien Bouillet 等合作或指定使用。PCB 認為，視覺吸引對消費者是關鍵因素，在真正吃到西點之前，產品外觀必須先能吸引消費者的注意。此外，因為消費者的選擇性太多，店家必須展現與其他業者的差異，創造屬於自己

獨一無二的產品造型外觀，才能提升消費者對自己品牌的忠誠度。

法國 PCB 裝飾巧克力現由德麥獨家代理，品項豐富，選擇多樣，運用方式簡單快速，對追求創新表現的西點師傅，或是希望有獨特個性的麵包、咖啡餐飲、飯店業者，PCB 巧克力裝飾系列都是您最佳的選擇。

除了情人節外，您是否也正在為母親節蛋糕的設計裝飾傷腦筋？現在就請立即聯絡德麥的業務人員，讓 PCB 來為您解決問題吧！

產品經理：吳峰源 0963-072610



FPCKT490



FPCKT576



FPCKT486



FPCKT332



FPCKT489



FPCKT301

I LOVE YOU

I LOVE YOU

I LOVE YOU

I LOVE YOU

I LOVE YOU

法國進口需採預訂方式

慕斯模



FPCKT490
高 4cm, 9.5x6cm



FPCKT576
高 5cm, 11x9.5cm



FPCKT486
高 3.8cm, 直徑 8cm



FPCKT332
高 3.8cm, 8.5cm



FPCKT489
高 7.5cm, 直徑 6cm



FPCKT301
寬 4.5cmx4.5cm



E YOU I LOVE YOU I LOVE YOU I LOVE YOU I LOVE YOU

法國進口需採預訂方式

巧克力 & 轉寫紙



GPCBL43 (灌模)
紅白心 63 個 / 盒



GPCBL44 (灌模)
紅心 63 個 / 盒



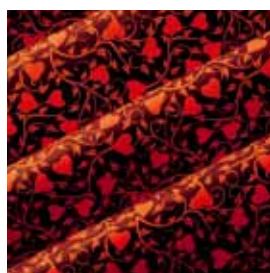
DPCCB562
266 個 / 盒 (4 款入)



GPCBL341
48 個 / 盒



DPCCB628
48 個 / 盒



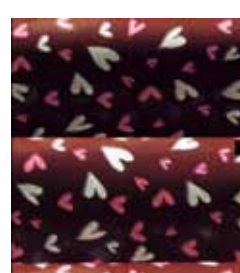
GPCFGB3552 (17 張 / 包)



GPCFGB3237 (17 張 / 包)



GPCFGB3588 (17 張 / 包)



GPCFGB3675 (15 張 / 包)

前所未見超豪華陣容 共同掌握新年新商機

德麥新春聯合展演講習 會後報導

在德麥迄今 25 年的歷史中，烘焙技師團隊扮演著極為重要的角色。1993 年，德麥開國內風氣之先，率先成立了專業的烘焙技師團隊，運用德麥所有的優質進口原料，搭配烘焙技師的頂級知識與手藝，協助所有的客戶開發出無數的新商品，或為客戶解決各項課題，廿年來已為客戶創造了無數商機。

德麥的烘焙技師團，不但人數規模與技術能力在國內首屈一指，由德麥烘焙技師所舉辦的講習會，更因為持續結合最新潮流趨勢，搭配各個時令節慶的需求，而總是廣受店家與師傅的歡迎，既叫好又叫座。

然而，德麥並不以此自滿，仍在努力思索如何更加精進，因此在今年新春之際，德麥首次以前所未見的陣容及規模，讓德麥在台灣總計共 11 位的麵包與西點技師，一次全數上陣，以超豪華的聯合展演，來回饋支持德麥的店家與師傅們。

在 1 月 7 日、8 日與 13 日，德麥分別在高雄、台中與桃園三地，舉辦這場新型態的新春聯合展演講習會，所有技師莫不卯足全力，施展渾身解數，針對 2 月份熱門的新春伴手禮與情人節需求，將最好的作品與技法，展示呈現在所有與會者面前。

這次的講習會還有一項特點，就是德麥首次在講習會之中，提供行銷知識的分享，由德麥的李仁毅行銷副總，特別進行「創造麵包店的銷售力：淺談麵包店與行銷」演講。除了烘焙的相關知識技術外，在行銷方面更加強化對客戶的服務，將是德麥未來的重點作業之一。



由於會場座位有限，拼命追加座椅仍不敷所需，在此謹向所有的與會者，致上最大的謝意。德麥未來仍將繼續精益求精，舉辦更好的各式講座。接下來，就請欣賞本次聯合講習會，德麥各位烘焙技師所創作的精彩配方！所有配方均未全面公開，如欲索取更詳盡配方請洽業務專員，



大吉大利麵包

Good Luck Bread

材料名稱	重量 g
本種	
1. 日本鷹牌高筋粉	1000
2. 細砂糖	100
3. 鹽	18
4. 德紐全脂奶粉	20
5. 凍固冷凍麵糰改良劑	10
6. 伯爵棕酵母	12
7. 法國樂比冷凍檸檬皮	10
8. 鑽石烘焙鮮奶油	60
9. 德紐奶油	30
10. 樂透乳化油脂	30
11. 冰水	510
12. 法國老麵	300
13. 田中巧克力大理石片 ...	一片
14. 飛雪片狀奶油	150

林忠禎師傅



三羊開泰

Cute Sheep Bread

材料名稱	重量 g
本種	
1. 鷹牌高筋麵粉	300
2. 陽光軟歐包粉	400
3. 細砂糖	80
4. 食鹽	10
5. 鑽石 888 烘焙鮮奶油	100
6. 伯爵棕色乾酵母	10
7. 水	280
8. 翡冷翠橄欖油	50
9. 法國老麵	500
合計	1760

羅文盛師傅



如欲索取更詳盡配方請洽業務專員

四季如春水果麵包 Four Seasons Fruit Bread



材料名稱	重量 g
1. T55 法國冠軍比賽專用粉 ...	650
2. 裸麥燙麵	450
3. 天然老麵	300
4. 全麥麥香粉	30
5. 食鹽	20
6. 第三代改良劑	5
7. 伯爵藍色乾酵母	6
8. 水	350
9. 日月潭龍眼蜜	80
合計	1891

顏志偉師傅



繽紛大理石麵包 Colorful Marble Bread



材料名稱	重量 g
本種	
1. 鷹牌高筋麵粉	1800
2. 鑽石低筋麵粉	200
3. 伯爵棕色乾酵	30
4. 細砂	360
5. 食鹽	24
6. 凍固改良劑	10
7. 烘焙專用鮮奶油	200
8. 全蛋	500
9. 冰水	450 ~ 550
10. 飛雪金磚奶油	300

范舜惟師傅



金枝玉葉餅乾 Gold Leaf



材料名稱	重量 g
1. 拿破崙法國粉	1000
2. 23 餅乾粉	50
3. 細砂糖	120
4. 食鹽	12
5. 凍固改良劑	5
6. 伯爵乾酵母 (棕)	2
7. 全蛋	150
8. 牛奶	300
9. 皇家麥芽精	2
10. 西班牙黑騎士可可粉	20
11. 水	100
12. 飛雪金磚奶油	50
13. 法國老麵	300

葉志文師傅





比利一口酥

Mini Waffle

材料名稱	重量 g
1. 比利時鬆餅粉	1000
2. 全蛋	100
3. 德紐無鹽奶油	454
合計	1554

製作方法

1. 中速攪拌至麵團光亮
2. 每個分割 13g
3. 比利時鬆餅機溫度 170°C 4 分鐘
4. 可以做冷藏麵團

廖定逸師傅



草莓戀人塔

Strawberry Lovely Tart

材料名稱	重量 g
優格乳酪餡	
1. 蛋黃	300
2. 細砂糖	150
3. 玉米粉	55
4. LV 動物鮮奶油	460
5. 原味優格	460
6. 澳洲袋鼠乳酪	600
檸檬起司餡	
1. 澳洲袋鼠乳酪	230
2. 細砂糖	80
3. LV 動物鮮奶油	900
4. 新鮮檸檬汁	60

江進元師傅



愛火

Love On Fire

材料名稱	重量 g
超柔蛋糕體	
1. 全蛋	720
2. 水	116
3. 超柔蛋糕粉	480
4. 快速 75 蛋糕乳化劑	28
5. 沙拉油	188
6. 德麥香草精	6
乳酪慕斯	
1. 可爾必思	80
2. 澳洲袋鼠乳酪	400
3. 砂糖	70
4. 水	20
5. 蛋黃	35
6. 吉利丁塊	45
7. 打發 LV 動物鮮奶油	200

林煌舜師傅





微醺 OPERA

Drunk Opera

金枝玉葉餅乾

材料名稱	重量 g
杏仁巧克力蛋糕體	
1. 杏仁膏 50%.....	203
2. 糖粉	90
3. 蛋黃	113
4. 全蛋	2 個
5. 杏仁粉	68
6. 蛋白	203
7. 糖	84
8. 義大利蛋白霜粉	1
9. 鑽石低筋麵粉	68
10. 西班牙黑騎士可可粉	68
11. 飛雪金磚奶油	68
12. 香草精	6

黃麒禎師傅



藏心軟糖蛋糕

Love Inside Candy Cake

材料名稱	重量 g
蛋糕體	
1. 黑爵杯子蛋糕粉	1000
2. 飛雪金磚奶油	320
3. 鮮奶	330
4. 樂比綜合紅莓果泥	150
5. 全蛋	350
6. 樂比冷凍綜合野莓	表面

林凱祥師傅



親愛的覆盆子

Chère Framboise

材料名稱	重量 g
傑諾瓦香草蛋糕 60x40x4.5H	
1. 全蛋	1800
2. 德麥杏仁膏	380
3. 香草棒	2 支
4. 細砂糖	725
5. 鑽石低筋粉	610
6. 鷹牌高筋粉	270
7. 飛雪金磚奶油	375
覆盆子糖漿	
1. 樂比冷凍覆盆子果泥	620
2. 覆盆子酒	380
3. 30° 糖漿	200

林彥鈞師傅





何總監專欄

老奶油

春城昆明，海拔 2000 多公尺，位處西南，與泰國、緬甸一山之隔，風光明媚，四季如春。每年到了十一二月，滇池迎來過冬海鷗，更顯氣候宜人，山水妖嬈。

既然叫春城，天氣就和另一個四季如春的寶島相似相近。以作烘焙的我們角度觀之，想當然爾，飲食必和我們有些相似。春城名品「鮮花餅」，不就正和台中太陽餅齊名，好吃美味，更印証了我們的想法，應是正確無誤！

正當了然自得之際，然而實際卻是？哦！哦！不是這麼回事！和我們台籍旅居昆明的大師，聊起昆明的烘焙口味時，了解到兩個重點，以及兩個不要：

兩個重點：1. 重口味。2. 重牛奶味。

兩個不要：

1. 不要深色。昆明的消費者認為深色代表火氣大，因此巧克力產品不受歡迎，雜糧也因深色，而在不要之列。

2. 不要抹茶。顧客不喜歡。

所有的烘焙產品，包括麵包，蛋糕，西點，中點等等，都要圍繞著這個原則發想。那麼，我所服務的芝蘭雅還能作些什麼？

雖然我常告訴自己，腦力激盪，就是要創造可能，配方是寫出來的，而不是抄出來的，但要能自由無限發揮，而不是樣樣原料都不能用呀！若侷限於此，我們以雜糧粉擅長的芝蘭雅不就沒步啦！

我品嚐昆明的暢銷生日蛋糕，不是使用目前漸佔各個市場主流的動物鮮奶油，而竟是使用



奶油加植物鮮奶油拌合的特有昆明口味！的確是上了一課啊！

再度前訪昆明，有店家要將「老奶油蛋糕」作為新店的主力推廣蛋糕，當時愣住了！老奶油？老的新名詞？這是第一次聽到的（西點半成品）名詞，到底，什麼是老奶油？

詳問之下，原來這老奶油，指的是昆明老字號五星級賓館內的蛋糕房，所銷售的一個長年暢銷單品蛋糕，十幾年每天下午，顧客都大排長龍的熱銷品。

太棒了！擇日不如撞日，當天下午立馬趕到此五星級賓館，一睹此物風采。

兩家門市分處相隔百米，販售著各店專賣的老奶油蛋糕，一家只賣香草口味的老奶油蛋糕，至於前述天天排隊的店，則販售巧克力海綿主體，並以紅蘿蔔口味塗抹老奶油的蛋糕。

各選一片品嚐後體會到台籍大師陳聰敏的提醒：就是這個味！「昆明老奶油」，沒有純奶油的油膩，還有著高海拔需求的厚實感，稍鹹不甜口，是可讓老饕仕女們驚呼連連的好作品！

與大家分享我所寫的老奶油配方：

飛雪金磚或德紐奶油（室溫，15 度）	1,000g
德麥克寧母粉	300g
德麥 LV 動物鮮奶油	400g
馬卡龍專用糖粉	500g
鹽（在台灣可適度減少）	10g
德麥香橙酒 50%	30g
眼鏡蛇香草精	10g

將全部原料一起用扁平攪拌器打發後即可直接使用在：

1. 蛋糕。2. 麵包烤後來餡。3. 餅乾夾餡。

等等，給大師們無限的創意空間，剩餘的老奶油，在隔天再使用前，需再用扁平攪拌器再次打發拌軟，就會很好使用。

FOODEX 2015 日本國際食品、飲料展五日遊 (參觀工廠、餐飲、伴手禮)

特別安排考察 創新業態 菓子橫丁、香菇、小麥、梅子、蛋糕、烘焙、蒟蒻觀光工廠見學

創新業態、農特產品、咖啡茶點、伴手禮、漁牧特產、觀光休閒食品、伴手禮

天數	行程內容	住宿
第一天 3/5 (四)	桃園機場 ~ 新東京 成田空港 ~ Lematin 石窯工房名廚-新田純、人氣洋菓子複合店 ~ AEON MALL 幕張新都心 2013 年 12 月 OPEN，日本最新、最大型購物商城，內有四大主題商場：FAMILY、ACTIVE、PET、GRAND，匯集了日本海內外，知名品牌專賣店、生活大賣場、生鮮超市、900 m ² 的屋頂休憩展望台，可滿足各年齡層的觀光客，在購物、娛樂及美食的要求 CI100 TPE/NRT 09:35/13:30 早餐：溫暖的家 午餐：飛機內享用 晚餐：和風料理或自選餐	CANDEO HOTEL 千葉大飯店 (已 OK)
第二天 3/6 (五)	全日觀展 FOODEX JAPAN 2015 國際食品、飲料展世界三大、環太平洋最大的食品關連大展，展期 3/3~3/6，展場：幕張國際見本市、網址： http://www3.jma.or.jp/foodex/other/chi/ 展示內容：農產品、農產加工品、穀物、畜產品、肉加工品、乳製品、水產品、冷凍水產加工品、罐頭食品、嬰兒食品、老年食品、健康食品、副食品、西點、熟食、調味料、香辣佐料、飲料、書籍及其他... 夜訪 台場 Dirver City Tokyo Plaza 東京灣新地標，招攬眾多人氣店進駐，融合「樂、買、動、食」集合了海內、外知名品牌及美食店家、娛樂設施，企圖讓消費者一次滿足美食逛街購物樂趣。 早餐：飯店內享用 午餐：贈送簡餐+飲料 晚餐：有明飯店內和洋自助餐	CANDEO HOTEL 千葉大飯店 (已 OK)
第三天 3/7 (六)	東京 ~ Peatr Pan 彼得潘，超人氣焙焙名店，主廚橫手和彥，以笑顏，提昇質感、重視員工、機會學習、終身學習，為企業的經營理念 ~ 銀座 木村屋總本店、三越、松阪屋、irina 華麗蛋糕名店、BIGOT 嚴選食材、甜美香氣、口感輕盈、橫田秀夫名店等 ~ 大丸百貨 日本最具代表的甜點、麵包、蛋糕、伴手禮、東京車站一番街美食城 ~ 新宿商圈 伊勢丹百貨 美食城、蛋糕、麵包、和菓子、甜點、伴手禮，向來是雜誌取材的美食人氣熱點，其多樣的選擇及精緻化的送禮包裝，是許多遊客伴手禮的第一首選。也可以考察附近，小田急、京王、高島屋等美食百貨廣場、新宿歌舞伎町美食不夜城。 早餐：飯店內享用 午餐：日式燒肉百匯或迷你會席料理 晚餐：飯店內享用豪華自助餐	東京 摩天巨蛋 DOME 大飯店 (已 OK)
第四天 3/8 (日)	東京 ~ 小江戸 川越 菓子屋橫丁、藏造老街、浪漫夢之道、祭之會館，自江戶時代起，已是關東地區，首居一指的商業交易重鎮，河運中心，在各次大戰中，川越都幸運地，躲過戰爭催殘，傳統的江戶庶民，看古蹟讀歷史，嚐滋味、挑好物、樸實、平淡、樂趣、文化深度，處處自在 ~ 考察食材文化資產 小麥工場 博物館 為日本重要食材企業文化資產、小麥關連製品，研發製成的加工場 ~ 洋菓子 SWEET 精緻名店 ~ 考察 蒟蒻工場博物館 為日本最大的製造工場、低熱量、高纖、健康食品，瘦身、美容、養顏，廣受女性消費者的喜好 ~ 考察 舞茸 CANTER 香菇工場 無化學添加、開發健康、延壽商品，自家栽培、製造生產 ~ 自由夜訪，飯店旁的東京巨蛋棒球場購物城嶄新育樂設施、購物、美食城 早餐：飯店內享用 午餐：贈送和洋菓子+飲料 晚餐：溫泉迎賓料理	伊香保 森秋溫泉 大飯店 (已 OK)
第五天 3/9 (一)	伊香保 ~ 考察 KALI KALI 梅子工廠 見學，科學解析、研究、新技術、開發梅子關連商品、願介由梅製品，增進活力，五臟調和、無病息災 ~ 自由活動或您可選擇 1. 淺草合羽橋 道具街 日本最大餐廚用品批發街 或 2. 觀音寺、雷門 仲見世，傳統寺前商店飲食街、東京新名所 晴空塔 MALL 購物城 參觀東京最新超人氣觀光大賣場、考察東京 BANA 奈 豹紋限定伴手禮，CHEESE GARDEN 起司專門店、dominique Saibron 法式人氣麵包，在巴黎極受米其林三星級以上餐廳愛好使用、澤光青果高級超市等... ~ 新東京 成田空港 ~ 桃園國際機場 CI017 NRT/TPE 18:30/21:30 早餐：飯店內享用 午餐：方便商務考察 敬請自理 晚餐：飛機內享用	溫暖的家

大將旅行社 專責人員：陳品潔、林裕恭、曹聖萍 TEL：02-2561-5588

團費：NT\$ 39,800.- (贈送 FOODEX 門票) LINE ID：25615588 ~歡迎來電報名~ FAX：02-2571-6863

~~累積十多年經驗，堅持給客人最好的專業服務，提供商務考察資訊，用心做好每件事，值得您信賴

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，至今已有三十餘年歷史，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



星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
1	2	3 日本粉歐包 台中	4 日本粉歐包 新竹	5 日本粉歐包 桃園	6	7 休
8	9	10	11	12	13	14 西洋情人節 休
15	16	17	18 除夕	19 初一	20 初二	21 初三
22 初四	23 初五	24 開工 正常營業	25	26	27	28 和平紀念日 休
3/1	3/2	3/3	3/4	3/5	3/6	3/7

日期	時間	區域	地點	電話	地址
2月3日	PM 6:00-9:00	台中	德麥	04-2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
2月4日	PM 6:00-9:00	新竹	德麥	03-562-2188	新竹市東南街 167 巷 53 弄 10 號
2月5日	PM 6:00-9:00	桃園	全國食材	02-2298-1347	桃園市大有路 85 號



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 新北市五股區五權路31號 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26路32號 電話：(04)2359-2203 傳真：(04)2359-3911
 高雄營業所 807 高雄市三民區新街55號 電話：(07)397-0415 傳真：(07)397-0408
 新竹辦事處 280 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)931-5923 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 嘉義市育仁路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
 香港(總經)公司 新豐海關道16號毛織工業大廈2樓A座 電話：852-2342-8586 傳真：852-2342-4586
 馬來西亞分公司 No. 6/Jalan PJS11/1R, Bandar Sunway, 46150 Petaling Jaya, Selangor, Malaysia. Tel: 603-5634-0322 Fax: 603-5631-2322
 泰國分公司 1213/501 Soi Ladprao 64 (Pajarnit) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310, Thailand Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887