

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 1 月 第 169 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

# 伴手禮特別報導

## 最新訊息

西班牙黑騎士可可粉 P3

## 名產介紹

伴手禮特別報導 P4

## 講習報導

宮本雅已樂比講習 P10

## 名店巡禮

健康美味素烘焙 - 齊益糕餅 P17

## 熱銷配方

禮。糖 - 江進元新年講習 P18



2015



HAPPY NEW YEAR

### 總經理的話

各位親愛的朋友們大家好！  
感謝您在過去一年對德麥的支持與愛護，在此謹致上我們最高的敬意與謝意。

這一年來，對台灣的烘焙業界而言，是極其辛苦的一年。面對波瀾不斷、接踵而來的食安風暴，使許多店家蒙受損害，更讓所有店家與消費者都深刻體認到，食材安全與品質的重要性。

德麥在長年堅持「品質至上」的第一原則之下，嚴格控管把關各項原料的品質與來源，安然度過這數波的危機，也讓德麥的客戶得以避免損害，這也讓德麥更加堅定嚴守品質的信念。

新的一年開始，相信台灣的烘焙業界將擺脫陰霾、浴火重生，繼續成長發展，德麥也將不



斷引進並提供各項最安全優質的食材原料，擔任店家最堅實的後盾，並運用完善的業務體系與烘焙研發團隊，提供店家最好的服務，與店家共同成長茁壯。

在這新年的開始，謹代表德麥全體同仁，祝福您闔家平安，吉祥如意，並請您繼續給予德麥支持與鼓勵，謝謝。

德麥食品總經理 吳文欽 敬上

# 史上最強可可粉 強勢登台！



# 西班牙黑騎士可可粉



**Natra**

自古被封為上帝的食物：可可，以前只有權貴或帝王才可享用。16世紀初期的西班牙探險家哥倫布，在墨西哥發現當地的阿茲特克國王，飲用一種可可豆加水和香料製成的飲料；1528年，西班牙人科爾特斯將可可豆帶回國，獻給西班牙國王，並深受皇室貴族的喜愛。現在這最高級的享受，即將呈現在您的面前，西班牙黑騎士可可粉邀您一起來品嚐。

可可的發源地在西班牙，而西班牙最大的可可廠商則是 NATRA CACAO。總部位於西班牙馬德里，隸屬西班牙 NATRA 集團的 NATRA CACAO 公司，成立於 1943 年，是西班牙最大的可可製品生產商，所加工的可可豆，占西班牙全國可可豆加工生產總量 50% 以上，以最高品質的可可產品，行銷於全世界。

西班牙黑騎士可可粉顏色深邃，是經清雜、



焙炒、脫殼、磨漿、壓榨、制粉等工序精制而成。香味純正，粉質細膩，無雜質、無焦粒。可用於高檔巧克力、冰淇淋、糖果、糕點及其它使用可可的食品。

濃純的西班牙黑騎士可可粉，更可以讓可可的風味展現無遺，透過恰到好處的精心調配，讓熱飲沖泡時更加便利、美味，在歐洲深獲大眾的喜愛，而成為歐洲當地最流行的風潮！

# 伴手禮



特別報導

## 吃在嘴裡、暖在心裡的滿滿心意

伴手禮這個大家所熟悉的名詞，其實就是來自台語，如果在廣東話則叫做「手信」，古人則稱之為「伴禮」。在人情味濃厚的傳統農業社會裡，交通甚不方便，一般人極少出遠門，若是出外打拼，大多也需一年半載才能返鄉一趟。在返鄉之時，為了向久未見面的親友，表達關懷與禮數的心意，就會送上隨手攜帶的小禮物，這就是伴手禮的由來。

這份小禮物，不需要是價格高貴的物品，而大多是出外者在外地所能買到、但在故鄉少見的東西，正所謂「千里送鵝毛，禮輕情意重」，重要的是送禮者的這份心意，表現出人與人之間情感的聯繫。

時代越來越進步，交通也越來越發達，遊子返鄉所需的時間也越來越短，現代人出遠門已經不是甚麼新鮮事，但有趣的是，現代人的忙碌生活，還是讓出門的遊子無法頻繁返家，大

多數人還是習慣只在中秋、春節時期，才會回到久違的故鄉。既然是久久一次的回家，許多人也還是會帶上伴手禮。

以往的伴手禮，多是出外者在外地所購買的、具有當地特色的禮物，隨著時代轉變，伴手禮這各地具有特色的物品，也慢慢地變成不是送禮用，而是買回自用的紀念品，在這幾年國內旅遊風行的情況下，各地具有特色的食品伴手禮，都相當受到遊客的喜愛，其中更有許多是烘焙產品。

今年的春節將從2月18日開始，在過年期間，高速公路一天的車潮最多可達300萬輛次，若再加計省道上的車潮等，可推算出過年期間，每天都有上千萬人在全台四處趴趴走！無論返鄉過年，或全家大小利用連假出外旅遊，都代表著伴手禮的龐大商機。本期烘焙新訊，德麥特地精選各地的知名伴手禮，與讀者們共饗之。



正統 **不二家** SINCE 1938

# 高雄

## 高雄不二家

高雄市新興區中正四路 31 號

電話：(07)241-2727

[www.omiyage.com.tw/intro.html](http://www.omiyage.com.tw/intro.html)

### 蕃茄綠豆酥

這是高雄在地已有七十多年的手路餅鋪，第一代在中國南京製作餅乾起家，之後從高雄苓雅市場，再到現今中正四路的店面，多年的美味深植人心。不二家以文化的心、嚴謹的手，永續傳承南方港都的糕餅技藝。

招牌的綠豆酥，呈小巧玲瓏的番茄外型，微橘的菠羅外皮，使用美濃聖女與橙蜜兩種番茄打成番茄泥製成，堅持使用天然食材，採用德麥紐西蘭德紐天然奶油與菠菜粉、馬達加斯加香草做成奶酥，微酸的清爽口感，中和酥皮的些許甜膩，是綠豆酥界的清爽美人！

**德麥推薦原料：**

紐西蘭德紐天然奶油、菠菜粉





# 台

# 北

## 老胡賣點心

FB: [www.facebook.com/shinycandy2520](http://www.facebook.com/shinycandy2520)

PChome: [www.pcstore.com.tw/shinycandy/](http://www.pcstore.com.tw/shinycandy/)

### 手工胡桃塔

這間網路上火紅的知名伴手禮，老闆可是已有 40 年以上的烘焙經驗，爲了將更便宜、更優質的糕點呈現給大家，於是在去年成立了品牌「老胡賣點心」，減少華麗的包裝與宣傳的成本，把這些預算全部都花在糕點的材料上，讓每一個人都能吃到頂級美味食材所製作的糕點。

手工胡桃塔精選來自美國的頂級大胡桃仁，並包裹蜂蜜及麥芽熬煮的糖衣，再搭甜蔓越莓，清爽無負擔。老闆堅持使用純淨無污染的德麥紐西蘭德紐天然奶油，所做成的香酥塔皮不黏牙，酥脆香醇，風味令人回味無窮。

#### 德麥推薦原料：

荷麥胡桃、德紐天然奶油





# 南投

## 微光森林

南投市八卦路 703 巷 32 號

電話：(049) 229-2899

[www.shimmer-forest.com](http://www.shimmer-forest.com)

## 鳳梨瞎球

來到南投，就一定要拜訪趟鳳梨酥的聖地「微光森林」。位於南投八卦山上，使用吸收八卦山飽足陽光的台灣二號土鳳梨，以麥芽、蔗糖小火熬煮八小時，保留土鳳梨特有的纖維口感，並以百分之百的誠心，烘焙出這款最具八卦山陽光風味與溫暖人情的鳳梨酥！

這款鳳梨瞎球，嚴選台灣天然土鳳梨，搭配德麥純淨香濃的美國 NBA 起士，製作出甜而不膩的天然乳酪，外皮則採用德麥的紐西蘭天然德紐奶油，整體的協調口感，讓人一口接一口，是受到萬人寵愛的伴手禮首選。

### 德麥推薦原料：

美國 NBA 奶油起士、德紐天然奶油





# 花蓮

# 蓮

## 前山牛軋糖

花蓮市中華路 13 號

電話：(03)8332006

[www.73candy.com](http://www.73candy.com)

## 手工牛軋糖

在花蓮的這間前山牛軋糖店裡，有段孩子幫媒母圓夢的感人故事，也因為手工牛軋糖而漸漸在花蓮闖出名號，更入選了花東珍珠亮點店家。

前山牛軋糖的產品有四項特點：自然香濃，不硬，不膩，不黏牙。食材堅持使用 100%天然原料，絕不添加任何人工香料及防腐劑，以確保消費者的健康。除了嚴選原料外，在生產過程使用特別訂製的銅鍋熬煮，讓加溫過程均勻而穩定，並在包裝時運用空調以控制溫度及濕度，確保牛軋糖最佳的口感及品質。

**德麥推薦原料：**

法國飛雪奶油、美國蔓越莓乾



# 德麥 新春 首選食材



## 黑糖發糕粉

黑糖口味，成品不會失敗，膨脹效果好  
規格：10kg/箱



## 北海道牛奶發糕粉

牛奶口味，成品不會失敗，膨脹效果好  
規格：10kg/箱



## 精選乾燥地瓜條

天然膳食纖維，可使糖果增加氣味及特殊口感  
規格：1kg/包



## 精選乾燥芋頭條

天然膳食纖維，可使糖果增加氣味及特殊口感  
規格：1kg/包



## 雪花糖

甜度為砂糖 45%，耐酸、耐熱、保持食品色澤  
規格：5kg/箱



## 175 專用糖

降低糖果的甜度，使糖果比較不容易變型  
規格：5kg/箱



## 荷蘭義大利蛋白霜

荷蘭原裝進口，快速打發，穩定性佳  
規格：1kg/包；6kg/箱



## 義大利蛋白霜

方便快速製作牛軋糖、點心裝飾  
規格：1kg/包；6kg/箱



## S350 糖漿

延緩糖結晶，高溫熬煮流性強  
規格：10斤/桶



## M85 麥芽糖

白色的麥芽糖易轉至為金黃色，增加色香味  
規格：10斤/桶



## 乾燥草莓（碎粒）

口味鮮美可做於麵包內餡調配，或各式鹹點  
規格：200g/包



## 春節插牌

規格：30cmx21/20 張包  
材質：BCA 特級合成紙

# 永無止境的味覺挑戰

# 宮本雅巳主廚

## / 日風洋菓子講習會



來自日本的知名烘焙大師：宮本雅巳，於12月9日～11日間，再次以其精湛無比的手藝，擄獲全體講習參加者的心。

1964年出生於大阪，現年50歲的宮本雅巳主廚，在台灣的烘焙業中，擁有極高的盛名。在其至今的職業生涯，可說是獲獎無數，包括台灣民眾耳熟能詳的「電視冠軍」蛋糕職人王，國際Mandarine Napoleon日本大賽冠軍、世界大賽製作部門冠軍等，讓宮本主廚高超的功夫嶄露無遺。

到今天，宮本主廚對烘焙依然有著無比的熱情、想法與動力，甚至在2014年，開發了史上首創的「療癒系甜點」，讓享受甜點的人，能獲得身心二方面的滿足與安慰，也同時擁有美味與健康。

過去德麥已數次邀請宮本主廚來台講習，



場場轟動，在眾多師傅的期盼下，德麥再次情商邀請宮本主廚，於百忙之中特地撥冗來台指導，果然講習會訊息一釋出，大師魅力果然無法抵擋，北中南三場次的席位立即被搶訂一空，因現場座位實在有限，在此也需向無法參加講習的許多師傅們，致上最大的歉意。



# MIYAMOTO MASAMI



本次宮本主廚講習會所示範的作品，特別採用美國白宮、法國愛麗舍宮、坎城影展與摩洛哥皇室婚宴都指定使用的世界頂級商品：「RAVIFRUIT 樂比冷凍水果系列」，大師手藝遇到絕頂素材，相互激發，如虎添翼，一道道的美味日式蛋糕甜點，不斷地在宮本主廚手中誕生，更讓講習會現場爆滿的觀眾們，體會到真正的國際大師風采！

本次宮本主廚示範了「卡西斯巧克燒」、「天野無花果燒菓子」、「香橙燒菓子」、「紅莓

進行曲」、「青蘋果生起士」、「草莓生焦糖」與「栗子生焦糖」等共七款的精緻日風洋菓子，每一款都極盡精緻美味，徹底展現日本職人風範，更獲得了滿場的掌聲。

德麥所舉辦的講習會，無論是台灣的師傅或是外國的師傅，每一道食譜都是精心規畫，不但美味美感兼具，更有強大的市場競爭力，因此德麥的講習會受到廣大店家的喜愛與支持，經常一位難求，建議各店家日後如接獲德麥舉辦講習會訊息時，請必須盡速報名，座位有限以免向隅。



# 新單元開幕： 青年烘焙師 作品大展



**年**紀在 30 歲以下的青年烘焙師們！想讓你的作品，刊登在發行量高達 12,000 份、電子版發送超過 3,000 份的烘焙新訊上嗎？現在，讓你嶄露頭角的機會來囉！立即就將照片寄給我們，只要你的作品夠優秀，我們就會刊登在烘焙新訊上！

主要閱讀群為烘焙同業的烘焙新訊，長久以來持續獲得大家的支持與肯定，烘焙新訊也不斷地努力求新求好。為了使烘焙新訊能夠成為大家共同耕耘的園地，也讓青年烘焙師擁有表現自己的機會，烘焙新訊將開設新專欄「青年烘焙師作品大展」，並歡迎所有的青年烘焙師投稿，這也是幫你的店家打廣告的大好機會喔！



那麼，要如何參加「青年烘焙師作品大展」呢？說明如下：

請準備以下資料：

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。

寄到 [tehmag@tehmag.com.tw](mailto:tehmag@tehmag.com.tw) 信箱即可。

所有投稿的作品，我們都會刊登發布在德麥的臉書粉絲團上，其中經德麥烘焙技師團十數位師傅判定為優秀的作品，我們更會刊登在烘焙新訊月刊上，讓超過 1 萬名以上的烘焙同業與專家，一起欣賞到你的作品！

把握機會，就是現在，等候你的投稿喔！





# 德麥烘焙技師團 新春聯合展演講習會

2015年度首發 掌握第一波開春商機

自1993年成立以來，德麥烘焙技師的講習會總是叫好又叫座，在2015年開春之際，德麥烘焙技師團全員出動，首次以超豪華陣容聯合展演！總計共11位的烘焙技師，針對新年開春商機，將同場共同示範各式麵包與西點，讓您在新的年，就有個大豐收的開始！

示範產品：  
林忠禎/大吉大利麵包  
葉志文/金枝玉葉（餅乾）  
范舜維/繽紛大理石  
顏志偉/四季水果麵包  
羅文盛/三羊開泰  
林凱祥/情人節蛋糕  
巧克力軟心蛋糕

林煌舜/愛火  
黃麒禎/醉心濃情巧克力  
林彥鈞/親愛的覆盆子  
江進元/草莓戀人塔  
廖定逸/比利一口酥

1/7  
高雄

1/8  
台中

1/13  
桃園

這一手，把饅頭變得更美味！

# 大師手感饅頭食譜

大師一出手，便知有沒有，在廖師傅的指點下，  
人人都可成為饅頭大師！



配方設計 /

烘焙之道的實踐者 **廖定逸師傅**

現任德麥麵包烘焙技師，烘焙資歷超過 30 年

資歷：

晶華酒店點心房、卡莎米亞西點麵包、風月堂西點  
麵包、乙級烘焙食品技術士

品項特長：

所有類型麵包

專長：

完全掌握麵糰筋性，延伸發展多變產品



在現代人對口味的要求下，傳統的簡單饅頭，自然已經無法滿足每張挑剔的嘴，但是饅頭卻沒有因此就舉雙手投降，消失於市場之中，相反地，饅頭大軍們結合了各種的素材與美味，搖身一變為各種花式饅頭，席捲烘焙市場，並獲得許多消費者的喜愛。

誰說只有麵包蛋糕店才會出現大排人龍的場景？只要善用巧思與創意，精選優質素材，加上紮實的功夫，到處都有生意超好的饅頭店。

# 香



對於擅長掌握麵糰筋性、烘焙資歷超過 30 年的廖定逸師傅，饅頭是再熟悉不過的東西。然而，大師一出手，便知有沒有，面對饅頭這傳統美食，廖師傅完美運用了德麥的精選素材，開發出多款創新的花式饅頭，不但保有了饅頭應有的嚼勁與口感，在口味上更是曼妙絕佳，整體充滿了新鮮感。

廖師傅對饅頭所注入的心力，使得他的饅頭講座一直受到許多店家歡迎，所有人都能感受到，大師的這一手，的確就讓素樸的饅頭變美味了！現在，廖師傅將珍貴的饅頭食譜，首度公開在讀者朋友面前，就讓我們一起來發掘，饅頭那無止盡的可能性吧！

## 迭香乳腸

材料名稱	重量 (g)
1. 中粉 .....	800
2. 地中海麵包粉 .....	200
3. 天然老麵 .....	300
4. 糖 .....	100
5. 力高牌速發乾酵母粉 .....	8
6. 樂透乳化油脂 .....	20
7. 水 .....	300

### ◎老麵配方

1. 日本拿破崙法國專用粉 .....	1000
2. 力高牌速發乾酵母粉 .....	5
3. 水 .....	1000

### 製作方法

1. 打至捲起發酵後冰冷藏隔夜使用。
2. 攪拌時間：慢速 12 分
3. 分割重量：80 公克
4. 蒸箱溫度：氣爆爐
5. 時間：12 分
6. 整型樣式：包 184 片起士半片及德國腸 10 公分一條。

# 味



## 吉柚香絲穀

材料名稱	重量 (g)
1. 中粉	1000
2. 京日紅豆皮粉	40
3. 天然老麵	300
4. 糖	100
5. 力高牌速發乾酵母粉	8
6. 樂透乳化油脂	20
7. 水	300

### ◎老麵配方

1. 拿破崙法國專用粉	1000
2. 力高牌速發乾酵母粉	5
3. 水	1000

- 打至捲起發酵後冰冷藏隔夜使用。

### 製作方法

1. 攪拌時間：慢速 12 分
2. 分割重量：100 公克
3. 蒸箱溫度：氣爆爐
4. 時間：12 分
5. 整型樣式：麵團桿開鋪香柚絲及玉煮穀粒捲起切段。

## 麴蔓

材料名稱	重量 (g)
1. 中粉	1000
2. 純真紅麴粉	20
3. 天然老麵	300
4. 糖	100
5. 力高牌速發乾酵母粉	8
6. 樂透乳化油脂	20
7. 水	350

### ◎老麵配方

1. 日本拿破崙法國專用粉	1000
2. 力高牌速發乾酵母粉	5
3. 水	1000

- 打至捲起發酵後冰冷藏隔夜使用。

### 製作方法

1. 攪拌時間：慢速 15 分
2. 分割重量：100 公克
3. 蒸箱溫度：氣爆爐
4. 時間：12 分
5. 整型樣式：麵團桿開鋪起士片及蔓越莓乾三折法，捲起切塊

# 美



## 葵花戀薯

材料名稱	重量 (g)
1. 中粉	800
2. 葵花麵包粉	200
3. 天然老麵	300
4. 糖	100
5. 力高牌速發乾酵母粉	8
6. 樂透乳化油脂	20
7. 水	300

### ◎老麵配方

1. 日本拿破崙法國專用粉	1000
2. 力高牌速發乾酵母粉	5
3. 水	1000

- 打至捲起發酵後冰冷藏隔夜使用。

### 製作方法

1. 攪拌時間：慢速 12 分
2. 分割重量：80 公克
3. 蒸箱溫度：氣爆爐
4. 時間：12 分
5. 整型樣式：包烤地瓜條一條

## 鄉村饅頭

材料名稱	重量 (g)
1. 中粉	800
2. 維康維他命麵包粉	200
3. 天然老麵	300
4. 糖	100
5. 力高牌速發乾酵母粉	8
6. 樂透乳化油脂	20
7. 水	300

### ◎老麵配方

1. 日本拿破崙法國專用粉	1000
2. 力高牌速發乾酵母粉	5
3. 水	1000

- 打至捲起發酵後冰冷藏隔夜使用。

### 製作方法

1. 攪拌時間：慢速 12 分
2. 分割重量：100 公克
3. 蒸箱溫度：氣爆爐
4. 時間：12 分
5. 整型樣式：麵糰桿開舖蔓越莓乾和葡萄乾，再捲起。

# Chiyís

# 齊益糕餅®

## 健康美味 素 烘焙

台中市西區公益路 355 號 TEL: (04) 2320-2589



**位**在台中精華地段的齊益糕餅，今年8月才正式開幕，但店內絡繹不絕的人潮，讓人直想窺探，它大受歡迎的秘訣在哪裡？

76年次的林威証老闆，當初之所以決定開店，就是為了繼承父親未完成的夢想。從小父親就會親手做鳳梨酥請親朋好友吃，林老闆在父親的薰陶下，也自然而然地練就一手做糕餅的工夫。

在當年，父親因當上牙醫師，放棄了烘焙的夢想，原本就讀大學機械系準備要上研究所的林老闆，毅然而然地放棄未來高薪的職業，選擇投入烘焙，為的就是想傳承自家鳳梨酥的美味，讓更多人享用，更想在食安問題充斥的環境裡，開一間讓客戶吃得好、吃得健康、吃得現代、吃得環保的「素食烘焙店」。

開店最辛苦之處，莫過於剛開始時，尚未有固定的客群，必須用產品來吸引培養客戶，而要做到這點，光靠自家傳承的鳳梨酥是不夠的。



年輕的林老闆知道年輕的自己，光憑藉著一股熱情絕對有限，必須借助更有經驗的師傅，才能讓店拓展的更好，因此他特別聘請到在業界知名烘焙連鎖店任職的林致仁主廚，一起與他創造出更適合廣大顧客的產品。

留撮小鬍子，戴著斯文眼鏡，高挑俊帥，有著業界裴勇俊稱號的林致仁主廚，是位非常有日本味的型男師傅。一直以來，林致仁主廚對歐式麵包就頗有研究，也輔導不少知名企業展店，在受到林老闆熱情邀約之下，林主廚自己也想嘗試看看，若將健康的素食與烘焙結合，可以創造出甚麼火花，就加入齊益糕餅的行列，與老闆攜手共同努力。



林致仁主廚非常重視食材的細節，他對於每種品牌麵粉的成份、麥種、產地，甚至是什麼季節種植生產，都會去全盤了解。林主廚說：

「每種麵粉的產地與季節，都會影響到麵包本身最原始的味道，因此我一般都用 5 種以上的麵粉做調配」。

從業已有廿餘年的林師傅最津津樂道的，就是齊益的麵包，全部都使用自家製的天然酵母。林主廚說：「天然酵母的活力，是具有生命的，會隨著酵種的種類、培養的環境溫度濕度，以及保存方式等，而有所變化。從最基本的葡萄種到檸檬種，培養後當原種再攪拌、分種培養，每個過程都會因師傅的心情變化，最終產生不同風味的麵包。養酵母就像養小孩一樣，需要愛心與耐心來照顧，用自製天然酵母所做成的麵包，在室溫下更能維持產品本身的柔軟度。」

追求健康養生的齊益糕餅，在林老闆與林師傅的努力下，投入許多心血精心研發結合養生的獨家美味，不僅好吃更兼顧養生，每天運用當日新鮮蔬果，以及德麥多項優質食材，創造出各式健康的素食（蛋奶素）麵包糕點，讀者若有機會前往台中，可千萬不要錯過！



### 玫瑰乳酪

使用三種不同的菌種，以高溫烘焙細心呵護，才能保留濕度，內餡採用美國紅人乳酪，吃得到起士奶香味濃，再加上浸泡蘭姆酒的美國蔓越莓乾，酸甜好滋味。



### 伯爵香芒

成品含水量高達 90%，師傅使用黃金比例精準計算，才能做出在室溫下兩天依然 Q 軟彈牙的麵包，搭配愛文芒果乾與伯爵茶提味，這是店內超搶手的商品。



### 御皇月餅

輕輕掰開，就能看到滿滿綠豆沙、奶酥餡、夏威夷果仁、麻糬，把餅皮塞得飽飽，口感層次豐富，採用紐西蘭奶油，不油不膩的滋味，一口就讓人感受時間淬鍊的好手藝。



非常靦腆謙虛的林威証老闆，接受採訪時表示：「每一個產品，都含有師傅用心與執著的精神，希望能看到客人幸福滿足的表情，就是我持續往前的動力」。

歡樂新春假期 無敵點心王者

# 「禮。糖」江進元師傅 牛軋糖食譜大公開

就像在電影院裡看電影，總得帶上爆米花一樣，在家長時間收看電視時，嘴裡要是閒下來，就老是覺得不對勁，因此各類糖果瓜子之類的零食，可說是家家戶戶年節必備聖品，而在這多種零食當中，牛軋糖可說是無敵的點心王者。

從明朝時期發明牛軋糖至今，歷經數百年的演變進化，以花生和麥芽糖為基底的牛軋糖，不但香脆、Q彈、不黏牙，更擁有各式各樣的口味，讓人一口接一口吃個不停，因此銷量極大，也成為許多店家販售伴手禮與零食的最佳選擇。

擁有 25 年烘焙功力、擅長掌握各式原料素材的江進元師傅，每次所舉辦的牛軋糖講習會，可說是德麥的強檔活動，每次總是吸引爆滿的貴賓參與講習，而江師傅也屢屢發揮創意巧思，不斷推陳出新，創造出各種嶄新口味的牛軋糖，引領市場風潮，提升店家業績。就讓我們一起欣賞，江師傅的最新創作吧！



配方設計 /

日常生活的哲思家 **江進元師傅**

現任德麥食品西點烘焙經理，烘焙資歷 25 年

資歷：

法蘭西西點麵包、凱樂西點麵包、豐成西點麵包、聖保羅西點麵包

品項特長：

所有類型西點，以起司乳酪類為主

專長：

專精素材的選擇與搭配，從日常生活發掘美味與靈感

# 棗



## 金棗杏仁牛軋糖

材料名稱	重量
85% 麥芽糖 .....	600g
雪花糖 .....	285g
175 專用糖 .....	240g
水 .....	250g
S-350 糖漿 .....	57g
荷蘭義大利蛋白霜 .....	113g
飲用水 .....	75g
食鹽 .....	10g
GHEE 無水奶油 .....	150g
德紐奶粉 .....	225g
切丁金棗 .....	400g
烤熟杏仁粒 .....	1000g

# 果



## 熱帶水果軟糖

材料名稱	重量
85% 麥芽糖 .....	1050g
雪花糖 .....	75g
食鹽 .....	10g
水 .....	150g
S-500 糖漿 .....	55g
京皇餡 .....	150g
樂比冷凍熱帶水果果泥 .....	500g
飛雪金磚發酵奶油 .....	180g
玉米粉 .....	120g
夏威夷火山豆 .....	900g
芒果乾 .....	200g
• 前段	105°C
• 後段	118°C



# 芋

## 芋仔蕃薯牛軋糖

材料名稱	重量
85% 麥芽糖	600g
雪花糖	285g
175 專用糖	240g
水	250g
S-350 糖漿	57g
荷蘭義大利蛋白霜	113g
飲用水	75g
食鹽	10g
法國 GHEE 無水奶油	150g
德紐全脂奶粉	225g
乾燥芋頭條	380g
乾燥地瓜條	380g



# 桃

## 咖啡胡桃牛軋糖

材料名稱	重量
85% 麥芽糖	600
雪花糖	285
175 專用	240
水	250
S-350 糖漿	57
荷蘭義大利蛋白霜	113
飲用水	75
食鹽	10
GHEE 無水奶油	150
德紐奶粉	225
烤熟胡桃	1000
荷麥咖啡香精	60
荷麥咖啡粉	10

# 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

台北辦事廠／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



開春第一響

## 德麥烘焙技師團 新春聯合講習會

自 1993 年成立以來，德麥

烘焙技師的講習會總是叫好又叫座，在 2015 年開春之際，德麥烘焙技師團全員出動，首次以超豪華陣容聯合展演！總計共 11 位的烘焙技師，針對新年開春商機，將同場共同示範各式麵包與西點，讓您在新的年，就有個大豐收的開始！



極致修練的硬底達人

## 羅文盛師傅 日本粉歐包講習會

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

日本麵粉也可做出頂級歐式麵包！掌握素材、創意思維的羅師傅，將親自示範如何運用擁有高保水性、以及絕佳操作性的日本麵粉，做出少油少糖、健康卻又道地的歐式麵包！

# 1 月號

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
				1 元旦 盤點	2	3 休
4	5	6	7 新春聯合講習 高雄	8 新春聯合講習 台中	9	10 休
11	12	13 新春聯合講習 桃園	14	15	16	17 休
18	19	20	21	22	23	24 休
25	26	27 日本粉歐包 高雄	28 日本粉歐包 台南	29 日本粉歐包 嘉義	30	31 休

### 【德麥技師群】新春聯合展演

收費 1000 元

日期	時間	區域	地點	電話	地址
1月7日	PM 2:00-8:00	高雄	德麥	07-397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
1月8日	PM 2:00-8:00	台中	德麥	04-2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
1月13日	PM 2:00-8:00	桃園	全國食材	02-2298-1347	桃園市大有路 85 號

### 【羅文盛】日本粉歐式麵包講習會

收費 500 元

日期	時間	區域	地點	電話	地址
1月27日	PM 6:00-9:00	高雄	德麥	07-397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
1月28日	PM 6:00-9:00	台南	德麥	06-273-7250	台南市永康區永大路一段 122 號
1月29日	PM 6:00-9:00	嘉義	協志高職	05-236-6298	嘉義縣民雄鄉建國路二段 285 巷 11 號
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  
台中營業所  
高雄營業所  
新竹辦事處  
宜蘭辦事處  
花蓮辦事處  
嘉義辦事處  
台南辦事處  
香港(濟豐)公司  
馬來西亞子公司

248 新北市五股區五權五路31號  
408 台中市南屯區工業區20路32號  
807 高雄市三民區銀杉街55號  
260 新竹市東南街167巷53弄10號  
300 宜蘭縣宜蘭市民權新路191號  
973 花蓮縣吉安鄉吉昌二街328巷8號  
606 嘉義市育人路432號  
710 台南市永康區永大路一段122號  
觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座

電話：(02)2298-1347  
電話：(04)2359-2203  
電話：(07)397-0415  
電話：(03)562-2188  
電話：(03)931-5823  
電話：(03)854-5731  
電話：(05)236-6298  
電話：(06)273-7250  
電話：852-2342-6586

傳真：(02)2298-2263  
傳真：(04)2359-3911  
傳真：(07)397-0408  
傳真：(03)562-2202  
傳真：(03)931-5818  
傳真：(03)854-5731  
傳真：(05)236-6297  
傳真：(06)273-7251  
傳真：852-2793-4586

泰國分公司

No.5Jalan PJS11/18, BandarSunway,46150PetalingJaya,Selangor,Malaysiaia.  
Tel: 603-5634-9322 Fax:603-5631-2322  
1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjarnit) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District,  
Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand  
Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887