



德麥烘焙新訊 TEHMAG FOODS

09

2016《189》



- 主題報導一 來自地中海的美味
- 新品上市 海藻糖、M85 專用糖
- 主題報導二 快樂萬聖節一起來搗蛋
- 講習快訊 世界甜點冠軍 Michel Willaume Dobra 西點講習
- 活動報導 台北鳳梨酥文化節會後報導
- 精選配方 法國樂比飲品發表會配方

萬聖狂歡夜

國內郵資已付
新莊五工郵局
許可證
北台字第7319號
雜誌





享受異國情調的愜意 來自地中海的美味



1 | $\frac{2}{3}$

1. 地中海食物總是美味的代表之一。2. 地中海食物多蔬果香料。3. 藍天碧海的地中海總是能讓人放鬆心情。

地中海是全世界最大的內陸海，說起地中海總會讓人聯想到那片無止境寬廣的藍天和海水，絕對是世界上最美的一幅畫之一，地種海獨特的地理環境讓它盛產橄欖、大蒜、蔬果、葡萄、藥草、香料、深海魚，日前《英國醫學雜誌》上刊登了義大利學者的一個研究結果，150 萬名參試者 12 項的研究課題表明：堅持地中海飲食可顯著改善健康狀況。

現在想嚐到異國的地中海美味，不必遠洋渡海到當地，德麥食品就有地中海風味的麵包粉，可以在台灣就吃到，「地中海麵包粉」以洋蔥、青椒、紅椒、迷迭香等多種精選材料調配而成，可產生豐富的變化，「義式蕃茄麵包粉」使用地中海特色蕃茄乾及義大利香料，可製作各式義大利風味產品 「洋蔥麵包粉」洋蔥片多風味獨特，香氣可口，可免除切洋蔥所產生的眼睛難過，方便好操作，此期特別精選使用德麥原料做出的麵包，帶您一起體驗來自地中海的異國風情。

$\frac{1}{2} \mid 3$ 1. 地中海黑胡椒燻雞。2. 洋蔥喜巴達。3. 新東王。





$\frac{1}{3} \mid \frac{2}{4}$

1. 地中海燻雞。2. 地中海洋蔥喜巴達。
3. 布里歐。4. 地中海福卡恰乳酪歐。



1	2	3
4	5	6
7	8	9

1. 佛卡夏。2. 芝士佛卡夏。3. 布里歐。
 4. 地中海薄餅。5. 冠軍布里歐。6. 喜巴達。
 7. 維也娜。8. 地中海調理麵包。9. 地中海黑橄欖。

2016日本東京蛋糕博覽會 考察五日遊

考察日本最新Sweets&Gift和洋子最新業態、食品產業、食安管理、觀光工廠、工廠見學與餐食文傳推廣、推廣地方農產、文化觀光行銷、伴手禮、蛋糕、西點、超人氣名店

天 數	行 程 內 容	住 宿
第一天 10/11 (二)	桃園 成田空港 ~ 茨城大佛 ~ sweets 名店巡禮 ~ 筑波商圈 CI 100 08:55/13:15 茨城大佛，吉尼斯公認，世界最大青銅立佛，總重 4000 噸、高 120M 大佛胎內見學、庭院四季百花爭豔、競相開放 和的 お菓子の家 saint-amaur 電視冠軍王，蛋糕西點達人、清水克人名店 ~ 菓子工房 AOI 堅持使用嚴選契作農場素材，搭配季節，贏得消費者肯定的高品質名店 筑波商圈 AEON 超市、西武、SOGO 百貨、QT MALL、麵包、蛋糕、伴手禮、自助結帳系統、賣場考察..	筑波 大倉 大飯店 (已 OK)
第二天 10/12 (三)	茨波 ~ 笠間稻荷神社、工藝之丘 ~ 菓子西點名店巡禮 ~ 袋田溫泉鄉 笠間稻荷神社 日本三大稻荷神社之一，稻荷是穀類食物之神的總稱。主管豐產、象徵財富、二木核桃壽司為其有名的伴手禮 笠間燒、工藝陶瓷藝術森林內、燒製陶瓷器皿的複合施設、作品展示販賣、陶藝體驗 ①洋風笠間菓子 グリュイエール 蛋糕名店 ② 森の石窯麵包 パン屋さん ③佐伯山豆腐屋、霜淇淋、甜甜圈 水戶超人氣蛋糕、伴手禮名店 パティスリー KOSAI 小齊俊史名店 袋田瀑布-日本三大名瀑、久慈川、滝川上流，落差 120M 幅 73M 四季皆美，芬多精、負離子具療癒效果。	袋田 溫泉 浪漫館 大飯店 (已 OK)
第三天 10/13 (四)	袋田 ~ 東京蛋糕展 ~ 淺草觀音寺、道具街 ~ 台場 ~ 東京巨蛋 參展 東京蛋糕展 分為杏仁膏、奶油霜、拉糖工藝、巧克力工藝、糖花裝飾、慕斯蛋糕、小西點、巧克力、味覺與技能應用的現場比賽、小型工藝、蛋糕捲、包裝擺飾部門，是日本最大型的蛋糕比賽。有大約 1,500 個作品，並有書籍、學校、設備等服務 合羽橋 道具街淺草觀音寺、道具街，為日本最大餐廚用品批發街 台場 美食街，享受美食，遠眺彩虹大橋，日本偶像劇的聖地，自由女神，永恆不渝的定情名所，美食、精緻的商品名店，逗趣生活雜貨，東京最有人氣的賣場 Shopping Mall。	東京 摩天巨蛋 DOME 大飯店 (已 OK)
第四天 10/14 (五)	東京 ~ 中古烘焙食品機械設備 ~ 渋谷 ~ 原宿 ~ 新宿 ~ 池袋 ~ 東京 DOME 考察日本中古烘焙、食品機械設備 考察渋谷 忠犬八公、渋谷 109、道玄坂、井之頭、西班牙坂、Hikarie 洋菓子、伴手禮城 考察原宿 明治神宮、竹下通、青山、表參道 考察新宿 伊勢丹、紀伊國屋、丸井、京王、歌舞伎町、地下街、美食商城 考察池袋 太陽城、PARCO、東武、大都會、西武百貨、地下美食商城。	東京 摩天巨蛋 DOME 大飯店 (已 OK)
第五天 10/15 (六)	東京 ~ ①自由活動或 ②領隊帶領下自由前往考察東京、銀座商圈或 ③巢鴨銀髮商圈、上野阿美橫丁、秋葉原電器街 ~ 東京成田空港 ~ 桃園 CI 017 18:30 / 21:00 自由活動 洽商、訪友、逛街、購物 東京車站 捷運商場 GRANSTA、ECHIKA、大丸百貨美食城 銀座 木村家、三越、松屋、松坂屋 若時間許可 也可選擇前往考察下町庶民傳統經濟市場、巢鴨銀髮商圈、上野阿美橫丁、秋葉原電器街，之後集合於飯店，搭車前往成田空港，結束五天精彩之旅。	溫暖 的家

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

團費：39,800.- (含門票) ~LINE 搜尋 ID : 25615588~ 傳真：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~~

來自海洋的生命之糖

海藻糖

Trehalose

最近在西點界非常流行海藻糖，不僅是法國，日本的西點名廚十分喜愛運用這種新穎的糖類，就連台灣也逐漸在使用當中，可以說是一股全新的風潮。

海藻糖八大優點

1. 抑制澱粉老化
2. 耐熱性佳
3. 穩定性高
4. 防止顏色褐變
5. 延長保存期限
6. 防止水份流失
7. 改善口感
8. 提高耐凍性



海藻糖

規格: 20kg/袋

M35專用糖

High Maltose Powder

開創烘焙新「食」代



M35專用糖是非基改玉米澱粉經雙酶法水解，並經過脫色、精製、濃縮、結晶乾燥而成的白色粉末，糖分的平均相對分子質量比較接近，其口感好，甜度低而溫和，極易為人體所吸收，而且具有抗結晶、熬糖溫度高、抗澱粉老化等優良特性而廣泛應用於食品工業中。



M35專用糖

規格: 25kg/袋



Linda

來自台灣的 Linda，對甜點有著滿滿的熱情！讀完了東京製菓學校、拿到了台灣糖花冠軍，接著更挑戰自我，前往甜點的聖殿～法國～繼續追逐夢想！

FB:Lindacoco 手作菓子

<https://www.facebook.com/linda771015>



米其林星星的數量只是代表“盤中的食物”。



1929 年版的米其林紅色指南封面。

讓饕客趨之若鶩的米其林指南

隨著最新出爐的米其林指南新加坡版，亞洲餐飲界又創新高度，最讓人興奮的莫過於江振誠主廚，成為首位拿下米其林二星的台灣籍主廚。

到底為甚麼輪胎寶寶對世界餐飲影響這麼大呢？

其實「米其林指南」就是由知名的米其林輪胎公司在 1990 年開始印製，目的是讓他們的客戶，也就是那些開車的司機們（當時是汽車業起步的年代），在旅途中，能夠找到一些好的餐廳、住宿，其中也包含加油站、地圖等資訊，讓客戶免費索取。

直到某天米其林兄弟到一間汽車維修廠，發現他們用心出版的旅遊指南，居然被拿來墊在不平的桌腳下，他突然覺悟「免費的東西是沒有人會珍惜的」於是改為販售。

最特別的就是他們的餐廳評鑑制度，是由專業評鑑員假裝成一般顧客，經過數年、數次的明查暗訪，並且無論在哪個國家都會嚴格按照同一標準進行評價。

1 | 2

1. 餐廳的設施並不在星評範圍內，是以一到五對叉匙標誌來表示，越多表示越舒適豪華。2. 食物米其林會根據五個標準給出評判。



自創始至今，《米其林紅色指南》一直遵循五點：匿名造訪、獨立客觀、精挑細選、每年更新、標準一致。正因如此公正嚴明，才造就了它今日成功的權威地位，現在米其林指南有紅綠兩種－紅皮是餐廳指南、綠皮則是旅遊指南。其實書中推薦餐廳除了星星，還有一個重要指標是叉匙！（法國通常會在門口貼上年份貼紙），星星代表的意義：一星：同類別中出眾的餐廳。二星：傑出美食，值得繞道前往。三星：出類拔萃的菜餚，值得專程到訪。

星星的數量只是代表“盤中的食物”。米其林根據五個標準給出評判：1. 食材的品質 2. 準備食物的技巧 3. 口味的融合 4. 創新水準 5. 在菜餚與烹飪技巧上是否達到物有所值。

至於餐廳的裝修、桌面的擺設、侍者的數量以及設施的水準並不在星級評定的考慮範圍內，這些細節的優劣則以一到五對叉匙標誌來表示，越多表示越舒適豪華。

本來一直以歐洲為主的米其林，為了營運將版圖擴大，往美、亞前進，在 07 年出版東京版、09 年開始有港澳版，更在今年推出了新加坡版，本來我以為這些是特殊版本，評鑑方式並不同，後來才知是一樣的，因為第一年東京就拿下其他國家雙倍以上的星星數，日本從此成為「世界公認的美食之都」，實在驚人。（我嚇到的點包含，我以為台灣才是美食之都，後來到法國才知道，別說外國人不知道台灣的美食，我說台灣時，還會跟我說：喔～泰國嗎？？（因為沒聽過台灣只聽過泰國... 囧）

可是超多外國人超愛日本，光看 Pokemon Go 有多瘋就知道，從日本來到巴黎後，我也能理解為什麼日本美食能摘這麼多星了，因為巴黎餐廳隨便進去都是踩雷啊！！真心不騙！難怪他們很需要美食指南。（笑）

正因為東京成為饕客們摘星最容易的城市（光東京就有 217 間米其林餐廳，蟬聯 9 年世界第一），有段時間日本甚至瘋起米其林餐廳之旅，當年的東京版發售當日就狂銷 9 萬本。而 2016 的國際版加了新加坡的餐廳，但國際版裡並沒有收錄日本的餐廳，必須要分開買（有一可能原因是日本值得介紹與推薦的餐廳數量太龐大，必須單獨出一本）。

台灣在日本之後就積極與米其林公司聯絡推銷自己，在 11 年也出了「台灣版綠色旅遊指南」，但畢竟出版商要有一定銷量與足夠的餐廳量才會出版地區米其林，於是台灣的米其林紅色餐廳指南可能還要等等，即使目前沒有被評鑑，也不代表台灣餐廳水準不到米其林，光評分可能就要花上 3、4 年，而假設餐廳在評分期間收掉，那就 GG（沒戲）啦！偏偏台灣餐飲業瞬息萬變，我忍不住想像評鑑員塗著筆記本搔著頭說：「怎麼餐廳又換了？」好餐廳要堅持住啊！

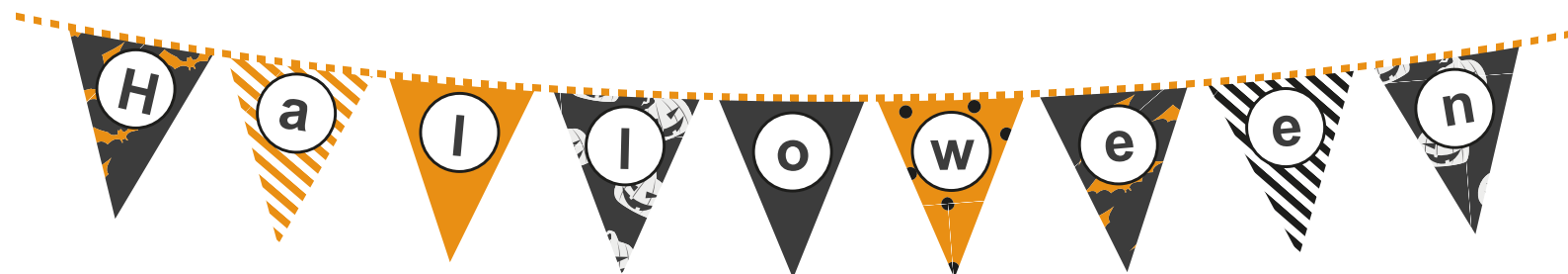


Happy Halloween

哈囉喂 · 一起來搗蛋

萬聖節是西方的傳統節日，在每年的 10 月 31 日，萬聖節來源說是古代凱爾特民族（Celtic）的新年節慶，此時也是祭祀亡魂的時刻，在避免惡靈打擾的同時，也以食物祭拜祖靈及善靈以祈平安度過嚴冬。當天晚上，小孩們會穿上化妝服，戴上面具，挨家挨戶收集糖果。

21 世紀的今天，世界各地跟萬聖節有關的商業活動每年為商人帶來數十億美元的收入，近年來萬聖節在台灣受重視的程度越來越高，市面上自然也不會放棄這波買氣，紛紛推出應景的麵包、蛋糕，準備來迎接這個重要的節日，德食食品在針對萬聖節的準備上也是非常的齊全，不管是製作蛋糕上的鮮奶油，還是蛋糕上的萬聖節插牌都非常有質感，在包材上面也有多款萬聖節風格的產品，不但外觀精美，耐高溫、低溫瓷器、可烘烤、焗烤及冷藏，美觀大方，是暢銷熱賣商品，用途廣泛，可製做多種精緻西點，更為產品本身增加層次，如需更多萬聖節產品，請上德麥網站或洽德麥業務專員。



LEB501

萬聖節插牌

尺寸：15cmX21cm (B5)

包裝：25片 / 張；20張 / 包 (500片)



LCC702

LCC701

南瓜瓷杯 (女巫 / 黑貓)

包裝：72個 / 箱

材質：瓷器

容量：110cc

規格：長 95x 高 54x 寬 75mm

特性：耐熱性 250°C不可直火



XM861

萬聖節 -XM861

重量：1.85g 容量 150cc

包裝：100個 / 支，1000個 / 箱

材質：白牛皮紙。

功能：耐熱性 220°C不可直火



XM862

萬聖節 -XM862

重量：1.85g 容量 150cc

包裝：100個 / 支，1000個 / 箱

材質：白牛皮紙。

功能：耐熱性 220°C不可直火



LCATS-EM001

LCATS-EM003

萬聖節 -001

重量：1.48g 容量 150cc

包裝：100個 / 支，1000個 / 箱

材質：白牛皮紙。

功能：耐熱性 220°C不可直火

Dobla 裝飾巧克力萬聖節精選



✳ 產品編號：UDDL77194
品名：白色骷髏頭
Skull
規格：規格：296 片 / 盒
尺寸：3.5cmx3.5cm
採訂單進貨



✳ 產品編號：UDDL71212
品名：黑色蜘蛛網
Spiderweb
規格：規格：528 片 / 盒 x4 盒 / 箱
尺寸：5.5cm
採訂單進貨



✳ 產品編號：UDDL77127
品名：飛濺牛奶
Splash milk
規格：規格：210 片 / 盒：6 盒 / 箱
尺寸：5.0cm X 4.5cm
採訂單進貨



✳ 產品編號：UDDL77117
品名：斑尼兔牛奶巧克力裝飾
Bunny
規格：規格：112 個 / 盒：6 盒 / 箱
尺寸：5.0cm



✳ 產品編號：UDDL73412
品名：邪惡南瓜頭
Pumpkin orange
規格：規格：290 片 / 盒
尺寸：3.3cm
採訂單進貨



✳ 產品編號：UDDL73210
品名：鬼馬小精靈
Ghost
規格：規格：240 片 / 盒
尺寸：2.5cmx3.5cm
採訂單進貨



✳ 產品編號：UDDL77081
品名：小紅扣巧克力裝飾
Toadstool
規格：規格：200 片 / 盒：6 盒 / 箱
尺寸：3.5cm



多布拉裝飾巧克力



**Pastry is nanother
way to invent and
express myself**

西點是創造及表現
自我想法的另一條路



Michel Willaume

世界西點冠軍台灣巡迴講習

Michel Willaume出生自法國・南特，他曾向幾位世界知名的西點大師一起鑽研，並獲得法國西點大師封號，更深入研究古典歐洲點心，1999年，獲選為紐約西點大師，2001年，贏得法國里昂的西點大賽錦標世界盃。於巴塞隆納成立顧問公司前，Willaume曾任職於許多世界知名飯店，如：巴黎Hotel Mitagnon-西點主廚、巴塞隆納Hotel Arts-西點主廚、舊金山Ritz Carlton-西點主廚等等，Willaume現任Dobla的行政西點主廚，他發揮專業知識和技術創造研發新的產品，對客戶做示範演示，積極在世界各地推廣Dobla裝飾巧克力。

Coming Soon!!

講習日期：

11月第一週

時間：下午1:00-6:00

地點：台北、台中、高雄

詳情請洽詢德麥業務專員



德麥食品以「L'ADORE 樂多烘焙」參展，陳列出時下最夯的家用烘焙商品系列。



台北甜心嘉年華暨 鳳梨酥文化節

L'ADORE

樂多烘焙商城・樂多是德麥食品為一般家用消費者，所創設的新品牌，針對家用消費者的需求，提供各式優質烘焙食材原料的小包裝。



1	2	3
4	5	6

1. 台北市糕餅商業同業公會理事長高垂琮與台北市政府觀光傳播局局長簡余晏揭開活動序幕。
2. 充滿活力的開場活動。
3. 德麥樂多人員介紹擁有高品質與食安品管的商品讓客戶了解。
4. 在家做烘焙已經慢慢是家庭潮流之一。
5. 民衆有操作上的問題，德麥樂多人員仔細解答。
6. 活動期間德麥樂多烘焙攤位有著滿滿的人潮。

台北市糕餅商業同業公會單純的為了想替台北市烘焙同業們找尋產業的出路開始，自 1999 年與台北市政府行政產業相結合開辦第一屆台北鳳梨酥文化節，為了讓更多台北的城市好印象能夠展現在各國旅人的面前，2014 年台北鳳梨酥文化節正式轉型為台灣烘焙美食展。

此次德麥食品首次以「L'ADORE 樂多烘焙」參展，樂多是德麥食品為一般家用消費者，所創設的新品牌，針對家用消費者的需求，提供各式優質烘焙食材原料的小重量包裝，讓消費者不用一次花費大筆金額，購買大量原料，做不完還得煩惱保存與使用期限的問題，L'ADORE 樂多烘焙的所有

商品，都秉持一貫堅持的信念：嚴選世界各國的頂尖烘焙食材品牌，擁有高品質與食安品管，讓消費者即使在家中，也能擁有與世界同步的頂級美味，本活動歷年舉辦都擁超高人氣並引發媒體大量報導，2016 年加入創意甜點嘉年華活動，展覽內容更加多元化、帶動烘焙食品潮流！人潮更勝以往，這次三天展期下來，也能觀察到現在已經有許多民眾有著在自家做烘焙的習慣，所以德麥樂多攤位總是有著滿滿的人潮，大家都非常的感興趣，問著一些操作上的問題，德麥工作人員也非常的熱心回答民眾遇到的問題，創造出一個雙贏的局面，德麥樂多也會繼續秉持著「烘焙用樂多，樂趣多更多」的精神來為大家服務。



Les fruits de l'excellence

引爆飲品市場新潮流

法國樂比果泥飲品應用發表會

1	2	3
	4	5

1. Sam Wong。2. 豐富多樣的樂比果泥飲品。3. 上課的學員們對樂比果泥相當有興趣。4. 大家非常專心的聽取樂比公司介紹。5. 來自法國的維尼利口酒 / 果露在講習中也扮演著很重要的角色。



德麥在 8 月分別在高雄、台中及台北首次舉辦了樂比果泥飲品應用發表會，特別邀請了新加坡的知名調酒師 Sam Wong 來為各位示範雞尾酒的調製，Sam 在世界頂尖調酒大賽表現優異，其擁有的酒吧－阿森冷飲攤也被評選為新加坡前三大知名酒吧，他在這次發表會現場將歡樂的調酒氣氛帶給大家，無論是含酒精或不含酒精的飲品，皆能使用樂比常溫果泥搭配出絕妙的滋味。

法國樂比公司堅持使用天然原料，產品皆保有水果最原有的顏色及味道，獨家推出不同以往的常溫果泥系列產品，不僅省去解凍所耗的時間，隨時方便使用，品質一致，不需擔心水果可能偏酸或偏甜的問題，更大大節省了成本。

Sam 運用樂比常溫覆盆子果泥調出酸甜適中的 La Vie En Rose，鮮明的紅粉色再以乾燥玫瑰點綴，立即吸引大家的目光；樂比常溫青蘋果果泥帶有果皮天然的青綠色，保留纖維，調出漂亮爽口的 Sweet Orchard；改良大家熟知的新加坡司令，不以琴酒為基底，Sam 使用樂比常溫鳳梨果泥和樂比冷凍紅石榴果泥調出 Plus Sixty Five，顏色層次分明代表果泥原料絕對天然，毫無添加物；擁有最佳品質的產品，簡單的手法也能做出好喝又精緻的飲品，樂比常溫果泥不只單一口味的選擇，綜合口味如常溫摩奇多果泥就含有萊姆和薄荷；常溫熱帶水果果泥更是樂比獨家推出，含有芒果、百香果、香蕉及檸檬，一次擁有四種口味，輕鬆調出美味的飲品，非常推薦給大家。

飲品的領域絕不會是一成不變的，樂比公司不斷研發新的果泥口味，而德麥也將持續提供高品質的服務與產品，此次發表會獲得許多不錯的迴響和鼓勵，期待再次舉辦這系列的講習，與各位互相交流，一起運用樂比產品發揮想像力，玩出最獨特的創意，完美呈現！

Summer Fields



45 mls-----Genmaicha Infused Gin(玄米茶注琴酒)
 30mls-----Passionfruit Puree(樂比常溫百香果果泥)
 20mls-----Grenadine(維尼紅石榴果露)
 15mls-----Lime Juice(萊姆汁)
 15mls-----Egg White(蛋白)
 4nos.-----Basil Leaves(羅勒葉)

La Vie En Rose



45mls-----Earl Grey Infused Gin(伯爵茶注琴酒)
 30mls-----Raspberry Puree(樂比常溫覆盆子果泥)
 15mls-----Lemon Juice(樂多100%檸檬汁)
 10mls-----Cane sugar Syrup(維尼甘蔗果露)
 2 drops-----Indian Rose Water(印度玫瑰水)

Jaffa



120mls-----Coffee(咖啡)
 30mls-----Blood Orange Puree(樂比冷凍血橙果泥)
 10mls-----Baileys(貝禮詩奶酒)
 30mls-----Cacao White(維尼白可可利口酒)
 20mls-----Cream(鮮奶油)

Boho fizz



45mls-----Gin(琴酒)
15mls-----Mojito Puree (樂比常溫摩奇多果泥)
Top up tonic (通寧水)
Slice of Cucumber (片狀小黃瓜)

Litchi in my kitchi



40mls-----Lychee Puree(樂比常溫荔枝果泥)
20mls-----Elderflower Syrup(維尼接骨木花利口酒)
40mls-----Grapefruit puree(樂比冷凍葡萄柚果泥)
10mls-----Lemon Juice(樂多 100% 檸檬汁)
Top up soda (蘇打水)

Secret Garden



30mls-----Strawberry Puree(樂比常溫草莓果泥)
45mls-----Pineapple Juice(樂多 100% 鳳梨汁)
30mls-----Cane sugar Syrup(維尼甘蔗果露)
15mls-----Egg White(蛋白)
30mls-----Lemon Juice(樂多 100% 檸檬汁)
Handful of Mint(少量的薄荷)

Le femme



- 60mls-----Mineral water (礦泉水)
- 30mls---Strawberry & Basil Puree(樂比冷凍羅勒草莓果泥)
- 15mls-----Lemon Juice (樂多 100% 檸檬汁)
- 10mls-----Cane sugar Syrup (維尼甘蔗果露)

PlusSixtyFive



- 45mls-----Pineapple Puree (樂比常溫鳳梨果泥)
- Sliced Old Ginger (老薑片)
- Sliced Orange Peel (橙皮)
- 20mls-----Fresh Orange Juice(樂多 100% 柳橙汁)
- 10mls-----Lemon Juice(樂多 100% 檸檬汁)
- 10mls-----Cane sugar Syrup(維尼甘蔗果露)
- 10mls-----Grenade Puree (樂比冷凍紅石榴果泥)

Mango Tango



- 60mls-----Mango Puree (樂比常溫芒果果泥)
- 40mls-----Lemon Juice (樂多 100% 檸檬汁)
- 20mls-----Cane sugar Syrup (維尼甘蔗果露)
- 30mls-----Mineral water (礦泉水)
- 1/4 of Lemon Grass (檸檬草)
- 30mls---Spiced Coconut(樂比冷凍椰子果泥(經辣椒調味))



品味法國風情 ChuChu Pâtisserie

地址：台南市東區勝利路 51 號 電話：06-2757866

FB: <https://www.facebook.com/ChuChuTainan/>



1

2

3

1. 台南 ChuChu Pâtisserie。2. 店內裝潢設計走單色系質感簡約風格。3. 牆壁走紅磚帶有復古風格。

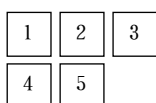
來到台南東區勝利路，會發現在一排民房中有一棟黑色系帶有時尚簡約感的建築非常搶眼，它就是在去年底才剛開幕的「ChuChu Pâtisserie」，它是台南有名「轉角餐飲事業」新成立的法式甜點門市，地面上的小螞蟻讓人好奇的一路跟著從門口走到蛋糕櫃，有趣別出心裁的設計，讓人耳目一新，店內主打塔類，所有商品都是每天手工限量製作，用料實在又好吃，這些產品的堆手是來自店內的西點主廚甘明祥師傅。

甘師傅說會開這間店的原因是老闆以前常跑法國，想把法國原汁原味的東西帶進來，但怕太道地，台灣人不能接受，所以將法國的菁華與特色融入在糕點裡，糕點多以水果為主軸，甘師傅說台灣是聞名世界的水果王國，一年四季我們都能吃到又香又甜的各色水果，這個得天獨厚的幸福一定要融入在自己創作的甜點裡，蛋糕櫃裡的甜

點每一個都讓人垂涎欲滴，店內主打塔類的其中一個原因，是因為店裡有一部份客源是年紀稍長的客人，對幕斯的接受度太不高，喜歡吃起來可以咀嚼又有口感的滋味，但是不只年長的客群，ChuChu 店內的年輕人也常的多，可以說是老少咸宜。

甘師傅不只是對產品本身要求，就連裝食物的底盤也是下足功夫，甘師傅選用的是日本的銀製底盤，因為當初去日本的時候不知道為什麼覺得它們的甜點好像都特別漂亮，觀察很久之後才才發現是底部的關係，因為透過打光盤子的底部會是亮的，反射回來造成產品本身更亮麗，甘師傅就是有著過人的美感與創造力，所以店內每個產品都是精心之作。

甘師傅也特別介紹了 ChuChu 三款超人氣商品：



1. 檸檬塔。2. 香蕉巧克力塔。3. 焦糖洋梨杏仁塔。4. 店內陳列的商品非常豐富。
5. ChuChu Pâtisserie 甜點主廚甘明祥師傅。

檸檬塔：有別於一般檸檬，一般都是買檸檬來榨，我們是連皮一起榨，為了讓它的檸檬香味更重，這樣子它的酸度比較高，再加入嘉麗寶 33.1% 絲絨純白巧扣，甜度不會太高，又可以降低刺激的酸度，於是試過後發覺這樣酸度有甜味也夠，口感特佳。

香蕉巧克力塔：巧克力跟醬料是分開來的，上面是巧克力慕斯，下面是香蕉的起司塔，事前也特別處理過香蕉，選用熟度剛好的品質，香蕉與巧克力非常的搭，甘師傅比較不喜歡單一製作巧克力，他想表現的是香蕉的味道，所以不挑選特別濃厚的巧克力製作，而是選用嘉麗寶 70% 頂級苦甜巧克力鈕扣，稍帶苦酸味，加上香蕉的比例又夠，味道就會呈現出來，讓人每口吃下都有不同驚奇，咀嚼下去的口感與化口性絕佳，這份產品反而是更受男性的歡迎。焦糖洋梨杏仁塔：這個

產品的構想是當初去日本吃到一家店裡的洋梨蜜桃塔，吃完覺得真的很好吃，回台後苦心專研，做出適合國人口味的味道，如果單純上面都是洋梨跟杏桃的餡料，怕會覺得吃起來太酸，所以加了一點焦糖，想要有一點驚奇幸福口感，焦糖是蠻合適的東西，加進去後杏桃該有的酸度跟洋梨該有的脆度，再加上焦糖慕斯，跟自製的杏桃醬，杏桃醬有刻意讓他酸度提高，但塗抹的程度沒有很多，希望客人在吃的時候，偶爾可以刺激到它的味蕾，因為單純杏仁餡它的甜度會比較高，所以在吃的時候就好像在吃水果塔的感覺。

有著如此好手藝的甘師傅也沒因此停下腳步，還是定期會去國外學習進修提升自己的實力，在甘師傅的努力之下 ChuChu Pâtisserie 已經在當地有著不小的名號，也成為許多喜愛甜點的人必去光顧的優質店家。

Panasonic

台灣料理王 超級選拔

第二屆
Panasonic 料理烘焙大賽

你有滿腹的料理創意嗎？
你是台灣料理界的隱藏版小當家嗎？
善用台灣特有或盛產的食材，
利用Panasonic調理家電變化出意想不到最道地的台灣美味！
快來參加Panasonic烘焙料理大賽
成為人人驚豔的『台灣料理王』



我要挑戰

欲知活動詳情請掃描



冠軍12萬元家電，2人1組等您來挑戰！

Panasonic Cooking

日本品質・日本技術

台灣松下電器股份有限公司 榮譽出品
台松電器販賣股份有限公司 榮譽銷售

顧客商談中心專線：0800-098800
Panasonic官方網站 <http://panasonic.com.tw>



Coffee Flavour Natura

Natural咖啡萃取液

將咖啡獨特香氣濃縮其中精粹呈現

使用咖啡豆、粉濃縮，香料
所製成

- 味道香醇濃郁，並沒有香精的刺鼻味
- 顏色具有光澤，烘焙不失真
- 保留味道不易揮發

- 使用比例~對粉1~3%
- 適合產品~慕斯、鮮奶油、蛋糕體、餅乾、冷點、麵包等



咖啡萃取液

規格：770毫升(1公斤)

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，至今已有三十二年歷史，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ISO 9000認證，其中多項產品取得美國ETL、歐洲CE的認證。品質政策提供先進優質之產品服務成為烘焙及餐飲業持續滿意之設備夥伴，環境政策：1：遵守環保相關法規，並落實執行2：落實改善職場工作環境3：致力於環境持續改善

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



冷藏醱酵箱



熱風爐+醱酵箱



層爐+醱酵箱



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



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：高雄縣橋南鄉本館路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

9 月號



うまい手感烘焙麵包講習會

黃宗辰 師傅

日文「うまい」中文意指「好吃(帶有驚訝的感覺)」
現任うまい手感烘焙創使人兼行政主廚黃宗辰師傅，秉持著對麵包的「職魂」，也於2015年亞洲城市盃拿到冠軍的殊榮，有著好手藝的黃師傅，對於原料的選擇也是有著高水準的要求，此次與進口優質原料的德麥食品合作，將為您帶來嗅覺及味覺上絕妙的驚喜!!

經歷

- 聯珍食品
- 德多屋烘焙
- 多柏思烘焙
- 聖瑪利歐立食品
- 2014中興商工麵包講師
- 2014經國技術學院特聘講師
- 2014城市盃台灣選拔亞軍
- 2015亞洲城市盃冠軍
- 現任WU MAI手感烘焙創使人兼行政主廚

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
				1	2	3 休
4	5	6	7	8	9	10 上班日
11	12	13	14	15 中秋節 休	16 彈性放假 休	17 休
18	19	20 高雄 黃宗辰麵包講習	21 台中 黃宗辰麵包講習	22	23 台北 黃宗辰麵包講習	24 休
25	26	27 花蓮 黃宗辰麵包講習	28	29	30	休

黃宗辰麵包講習會 - 收費1000元或訂購

- A. 飛雪金磚奶油或諾曼第片狀奶油一箱加帕馬森起司粉一包
B. 鷹牌高筋麵粉或拿破崙法國粉3袋
C. 蔓越莓乾(大)一箱加亞當或夏娃蘋果系列一包

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
9月20日	二	PM17:30-PM21:00	高雄	德麥高雄公司	(07) 397-0415	高雄市銀杉街55號
9月21日	三	PM17:30-PM21:00	台中	永明食品原料行	0934-023-509(王泉生)	彰化縣彰化市西興里彰草路7號
9月23日	五	PM17:30-PM21:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	台北市士林區士東路301號
9月27日	二	PM17:30-PM21:00	花蓮	彩虹魚	0988-097-737(江彥良)	花蓮市中興路55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
嘉義營業所
台南辦事處
香港(灣)公司
馬來西亞分公司

泰國分公司

無錫芝蘭雅

248 新北市五股區五權七路13號7樓
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 新竹市警光路40號
300 宜蘭縣宜蘭市民權新路191號
970 花蓮市國福街289巷168弄13號
606 嘉義市育仁路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
5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam
Tel: 03-7499 3089 Fax: 1700813619

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

江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號 電話: 0510-83774575 傳真: 0510-83777471

電話: (02)2298-1347
電話: (04)2359-2203
電話: (07)397-0415
電話: (03)523-3068
電話: (03)931-5823
電話: (03)846-3415
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)523-3013
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