



德麥烘焙新訊

TEHMAG FOODS

11

2016 《191》



- 主題報導一 迎接聖誕・共度幸福時光
新品上市 韓國柚子茶 / 生薑茶 暖冬上市
主題報導二 極致味蕾・視覺饗宴－法式甜點
精選配方 林凱祥師傅－聖誕講習配方
會後報導 《黃宗辰》うまい手感 烘焙講習

幸福聖誕時光

國內郵資已付
新莊五工郵局
許可證
北台字第7319號
雜誌





MERRY CHRISTMAS

迎接聖誕 · 共度幸福時光

聖誕節充滿可愛活潑的氣息，是小朋友最歡樂季節，能夠與家人們分享聖誕節的幸福氣氛，也可以與更多朋友相聚，迎接來年的美好時光！德麥與您一同奮戰 2016 最值得期待的商機，濃濃的聖誕氣息，拼創意，趕快預備大展身手。

德麥食品依照店家的需求，今年推出多款精心挑選聖誕主題商品，聖誕薑餅屋、聖誕餅乾、聖誕蛋糕杯、聖誕裝飾、巧克力裝飾等，適合搭配您的西點及麵包等，特製成為聖誕主題商品作為顧客的熱門首選，簡易的小裝飾為您的商品大大加分，德麥食品還推出多款 DIY 商品讓顧客與孩童一起動手體驗烘焙樂趣，共度幸福小時光。

薑餅屋系列



豪華別墅薑餅屋

J100-OEM 完成品

尺寸：長 21X 寬 21X 高 30 (cm)
外盒：JC301 (大噴霧盒)

訂豪華別墅加送
20 燈聖誕燈 1 組



聖誕合掌屋

J115-OEM 完成品

J115A-DIY

尺寸：長 16X 寬 16X 高 20 (cm)
外盒：JC201 (中噴霧盒)
* 適合國小學童，DIY 教學製作 *



平安樹屋

J101-OEM 完成品

J101A-DIY

尺寸：長 16X 寬 16X 高 20 (cm)
外盒：JC201 (中噴霧盒)
* 適合國高中，DIY 教學製作 *



聖誕天堂

J102-OEM 完成品

J102A-DIY

尺寸：直徑 14X 高 13.5 (cm)
外盒：JC202 (中圓噴霧盒)
* 適合國中、國小，DIY 教學製作 *



迷你教堂

J103-OEM 完成品

J103A-DIY

尺寸：長 11X 寬 9X 高 12 (cm)
外盒：JC001 (迷你噴霧盒)
* 適合國中、國小，DIY 教學製作 *



迷你木屋

J112-OEM 完成品

J112A-DIY

尺寸：長 11X 寬 9X 高 12 (cm)
外盒：JC001 (迷你噴霧盒)
* 適合國小學童，DIY 教學製作 *

* 本圖片飾品僅供參考，以出貨產品內容物為準 *

NEW

平面薑餅屋

今年更有多款小平面薑餅與奶油餅乾讓您歡樂滿聖誕。
大人小孩一起做，簡易動手DIY，可愛的薑餅就完成囉



薑餅 - 大雪人

J311-OEM 完成品
J311A-DIY

尺寸：寬 16X 高 21 (cm)
附背板及外袋



大聖誕樹 (薑餅)

J312-OEM 完成品
J312A-DIY

尺寸：寬 11X 高 21 (cm)
附背板及外袋



薑餅人 - 男生

J307-OEM 完成品
J307A-DIY

尺寸：寬 17.5X 高 21.5 (cm)
附背板及外袋



薑餅人 - 女生

J308-OEM 完成品
J308A-DIY

尺寸：寬 17.5X 高 21.5 (cm)
附背板及外袋



麋鹿

J309-OEM 完成品
J309A-DIY

尺寸：寬 15X 高 16.5 (cm)
附背板及外袋



薑餅 - 聖誕老公公

J314B-DIY

尺寸：寬 8X 高 12 (cm)
附背板及外袋



薑餅 - 麋鹿

J313B-DIY

尺寸：寬 9X 高 9 (cm)
附背板及外袋



薑餅 - 小樹

J315B-DIY

尺寸：寬 9X 高 11 (cm)
附背板及外袋



聖誕老人 - 奶油餅乾

J314-OEM 完成品

尺寸：寬 9X 高 9 (cm)
附背板及外袋



聖誕樹 - 奶油餅乾

J315-OEM 完成品

尺寸：寬 9X 高 11 (cm)
附背板及外袋



聖誕麋鹿 - 奶油餅乾

J313-OEM 完成品

尺寸：寬 9X 高 9 (cm)
附背板及外袋

* 本圖片飾品僅供參考，以出貨產品內容物為準 *

NEW

聖誕糖公仔



J6V0C212

包裝：10 隻 / 盒；8 盒 / 箱
尺寸：長 7.4X 寬 7.4X 高 6.4(cm)



J6V0C286

包裝：48 隻 / 盒；8 盒 / 箱
尺寸：長 2 X 寬 4.2X 高 4 (cm)



J6V0C328

包裝：48 隻 / 盒；8 盒 / 箱
尺寸：長 2.5X 寬 3 X 高 4.5 (cm)



J6V0C334

包裝：120 隻 / 盒；12 盒 / 箱
尺寸：長 1 X 寬 4 X 高 3 (cm)



J6V0C383

包裝：24 隻 / 盒；8 盒 / 箱
尺寸：長 2.9 X 寬 3.8X 高 5.2(cm)



J6V0C402

包裝：40 隻 / 盒；8 盒 / 箱
尺寸：長 3.5X 寬 4X 高 4.3 (cm)



J6V0C404

包裝：40 隻 / 盒；8 盒 / 箱
尺寸：長 3.6X 寬 3.7 X 高 4.6 (cm)



J6V0C419

包裝：40 隻 / 盒；8 盒 / 箱
尺寸：長 3.2 X 寬 3.2 X 高 4.7 (cm)



J6V0K068

包裝：120 隻 / 盒；12 盒 / 箱
尺寸：長 7 X 寬 2.6X 高 3.5(cm)

綜合糖公仔

J6V0CDVM6

包裝：40 隻 / 盒；
8 盒 / 箱

純手工製作可食用，可愛造型設計，廣泛應用於裝飾薑餅、蛋糕、西點、冰淇淋。



* 本圖片飾品僅供參考，以出貨產品內容物為準 *

NEW

天滿紙器



聖誕杯 13- 老人紅 PET

LCATS-XM695

尺寸: 59 ϕ x 45H 容量: 130 cc
規格: 100 個 / 支 · 10 支 / 箱



聖誕杯 7- 老人雪人

LCATS-XM662

尺寸: 43 ϕ x 35H 容量: 70 cc
規格: 100 個 / 支 · 15 支 / 箱



聖誕杯 7- 老人紅衣

LCATS-XM661

尺寸: 43 ϕ x 35H 容量: 70cc
規格: 100 個 / 支 · 15 支 / 箱



聖誕杯 15- 紅綠

LCATS-XM634

尺寸: 59 ϕ x 50H 容量: 150 cc
規格: 100 個 / 支 · 20 支 / 箱



聖誕杯 20- 紅綠

LCATS-XM635

尺寸: 65 ϕ x 50H 容量: 200 cc
規格: 100 個 / 支 · 20 支 / 箱



聖誕杯 20- 老人紅衣

LCATS-XM660

尺寸: 65 ϕ x 50H 容量: 200 cc
規格: 100 個 / 支 · 10 支 / 箱



瓦楞卷芯蛋糕杯 70- 聖誕

LCATS-XS905

尺寸: 120 ϕ x 60H 容量: 700 cc
規格: 50 個 / 支 · 12 支 / 箱



瓦楞蛋糕杯

LCATS-XS915

尺寸: 120 ϕ x 40H 容量: 470 cc
規格: 50 個 / 支 · 20 支 / 箱



聖誕杯 13- 紅白 PET

LCATS-XM694

尺寸: 59 ϕ x 45H 容量: 130 cc
規格: 100 個 / 支 · 10 支 / 箱



圓椎杯 - 綜合

LCATS-XV101

尺寸: 5.7x 8.9~12.2cm 容量: 78 cc
規格: 100 個 / 支 · 5 支 / 箱



聖誕樹展示架

LCATS-XK7000

尺寸: 44x 66cm



木製底座

法國 PCB 聖誕裝飾

pcbcreation



麋鹿頭灌模
GPCBL026560
尺寸：3.6x4cm
包裝：54 格 / 片



白麋鹿灌模
GPCBL026699
尺寸：5.25x6.1cm
包裝：28 格 / 片



聖誕樹灌模
GPCBL026561
尺寸：5.7x3.9cm
包裝：72 格 / 片



拐杖糖灌模
GPCBL026559
尺寸：3.4x9.5cm
包裝：28 格 / 片



小鹿灌模
GPCBL025126
尺寸：3.4x3.9cm
包裝：48 格 / 片



橡果灌模
GPCBL025032
尺寸：1.8x2.5cm
包裝：143 格 / 片



雪花片星星灌模
GPCBL003823
尺寸：6.3x6.1cm
包裝：30 格 / 片



小熊 (灌模)
GPCBL21
包裝：90 個 / 組



薑餅人 (灌模)
GPCBL165
包裝：80 個 / 盒



金星
DPCH18
尺寸：約 1.7cm
包裝：200g/ 罐



銅星
DPCH22
尺寸：約 1.7cm
包裝：200g/ 罐



裝飾糖 - 金色雪花片
DPCM56
包裝：500g/ 罐



轉寫紙 - 三色
GPC025005
包裝：17 張 / 包



轉寫紙 - 雙色
GPC000338
包裝：17 張 / 包



轉寫紙 - 四色
GPC025009
包裝：17 張 / 包



轉寫紙 - 單色
GPC025003
包裝：17 張 / 包



轉寫紙 - 雙色
GPC025006
包裝：17 張 / 包

巧克力聖誕裝飾

數量有限，欲購從速唷！



- 產品編號：UDDL77158
- 品名：黑白冬天樹巧克力裝飾
Winter tree
- 規格：165 個 / 盒 : 6 盒 / 箱
- 尺寸：4.0cm



- 產品編號：UDDL78211
- 品名：歡樂聖誕帽巧克力裝飾
Santa hat
- 規格：218 片 / 盒 : 6 盒 / 箱
- 尺寸：3.5cm X 2.8cm



- 產品編號：UDDL77140
- 品名：粉晶珍珠巧克力裝飾
Pearl
- 規格：120 顆 / 盒 : 6 盒 / 箱
- 尺寸：2.0cm



- 產品編號：UDDL78238
- 品名：禮物巧克力裝飾
Present
- 規格：250 個 / 盒 : 6 盒 / 箱
- 尺寸：3.0cm X 3.6cm



- 產品編號：UDDL77156
- 品名：雪人先生巧克力裝飾
Mr. Frosty
- 規格：80 個 / 盒 : 6 盒 / 箱
- 尺寸：2.5cm



- 產品編號：UDDL77072
- 品名：黑邊金星巧克力裝飾
Golden star
- 規格：248 個 / 盒 : 6 盒 / 箱
- 尺寸：3.5 cm



- 產品編號：UDDL77216
- 品名：快樂腳企鵝巧克力裝飾
Penguins
- 規格：120 個 / 盒 : 6 盒 / 箱
- 尺寸：4.5cm X 3.5cm
3.7cm X 2.8cm



- 產品編號：UDDL77215
- 品名：三角雪白樹巧克力裝飾
Snowy tree
- 規格：192 個 / 盒 : 6 盒 / 箱
- 尺寸：4.0cm X 4.4cm
3.3cm X 3.8cm
2.6cm X 2.8cm



- 產品編號：UDDL77197
- 品名：聖誕禮物牌巧克力裝飾
Merry christmas assortment
- 規格：189 片 / 盒 (63 片 X 3 款) :
- 6 盒 / 箱
- 尺寸：2.5cm X 4cm



- 產品編號：UDDL71299
- 品名：三合一聖誕頭巧克力裝飾
Xmas exclusive
- 規格：208 片 / 盒 : 6 盒 / 箱
- 尺寸：3.5cm X 4.5cm

韓國原裝進口
新品上市

맛있어 요

歐巴蜂蜜柚子醬

以韓國南部的「黃金柚」和蜂蜜為原料製成，是一種韓國傳統茶。

傳統茶在韓國非常流行，是將原料長時間浸泡、發酵或熬制而成，是一種天然與健康的食品。

柚子茶主要發源於韓國南部海岸，

一直被稱為香與味的完美結合，

適合在每個季節使用這種特殊的水果茶、果醬等。

韓國傳統茶不使用茶葉，而是以植物為原料，大多數會加入蜂蜜，原料包括植物、根莖、水果、穀物、種子、花葉等。

可加入開水直接飲用，或調製飲品，

也可用於製作甜點，例如戚風蛋糕、瑪芬等。

料理部份可調製甜酸醬汁或烹調肉類及海鮮。



歐巴蜂蜜柚子醬
(1kgx12罐/箱)

歐巴蜂蜜生薑醬
(1kgx12罐/箱)



This is a traditional tea added sweet honey.

It is made in the southern coast of the Republic of Korea where citron tea originated.

You can use this special fruit to tea, jam etc. in every season.

This tea has abundant Vitamin C, so it's good for recovering fatigue, skin care, and preventing a cold.

Korean citron has been known as most fragrant with perfection of taste.





pcb creation

極致味蕾 · 視覺饗宴

法式甜點

在迎接而來的冬季裡，跟著法國 PCB 巧克力裝飾，感受一場溫暖，浪漫，熱情，大膽，充滿藝術的視覺旅程。來自法國的 PCB 巧克力裝飾，擁有許多的法國特質，對於追求創新表現的蛋糕甜點師傅而言，PCB 巧克力裝飾系列可說是最佳的選擇。1992 年成立的 PCB 公司，年輕充滿活力，不斷追求創新，與眾多知名大師如 Pierre Herme，Christophe Michalak，OlivierBajard 等合作，持續開發出各種裝飾品與模具，將蛋糕與甜點的設計質感，提升至嶄新的境界，PCB 與您一同快步迎上這冬季的新風潮。



《即時創作·獻上真誠》(019150 巧克力複寫紙·12張/包 12x12cm)



雙心灌模
GPCBL004756TEH
包裝：63 格 / 片，
3.3x3.6cm



小嘴唇灌模
GPCBL231TEH
包裝：190 格 / 片，
2x1.45cm, 2 款



小花灌模
GPCBL004917TEH
包裝：108 格 / 片，
Ø 2.5 cm, 3 款



《雙心合併·愛情堅定·始終唯一》(010273 愛心慕斯模·4 貝模 9.5X11xH5cm)



眼睛灌模
GPCBL002214TEH
包裝：108 格 / 片，
Ø 2.5 cm



鈕扣灌模
GPCBL004883TEH
包裝：117 格 / 片，
Ø 2.5, 4 款



金紋樹枝灌模
GPCBL004896TEH
包裝：30 格 / 片，
1.1x17.5cm



《秋末冬夕・暖枕獻心》(009969 小抱枕慕斯模・4 貝模 4.5X4.5cm・12 格 / 片)



草莓紅色可可脂 - 液狀
DPCDC028
包裝：200g/ 罐



蛋黃色可可脂 - 液狀
DPCDC042
包裝：200g/ 罐



白色可可脂 - 液狀
DPCDC025
包裝：200g/ 罐



金色可可脂 - 液狀
DPCDC194
包裝：200g/ 罐



紫色可可脂 - 液狀
DPCDC207
包裝：200g/ 罐



金色脆球
DPCM47
包裝：200g/ 罐



銀色脆球
DPCM49
包裝：200g/ 罐



紅色脆球
DPCM60
包裝：200g/ 罐



紫色脆球
DPCM62
包裝：200g/ 罐



粉紅脆球
DPCM48
包裝：200g/ 罐



金色迷你脆球
DPCM67
包裝：220g/ 罐



銀色迷你脆球
DPCM63
包裝：220g/ 罐



粉紅色迷你脆球
DPCM64
包裝：220g/ 罐



紫色迷你脆球
DPCM70
包裝：220g/ 罐



古銅金色迷你脆球
DPCM65
包裝：220g/ 罐



繽紛好點子 • 創意做西點

《林凱祥》聖誕西點講習



1	3
2	4

5

1. 野莓熱帶白巧慕斯裝飾。2. 伯爵焦糖百鄉巧克力慕斯裝飾。
3. 巧妙裝飾產品展示及運用 4. 榛果乳酪香橙慕斯小蛋糕裝飾展示
5. 講解操作的林凱祥師傅及認真聽課的學員。

聖誕佳節來臨，應景的美味甜品是耶誕大餐中不可或缺的要角之一，冬季聖誕時分，溫馨浪漫氣息、餐桌上的烘焙甜點搭配，讓喜愛烘焙的朋友們，都將進入興奮無比的心情。德麥在10月舉辦了聖誕西點講習會，有著許多創意好點子的林凱祥師傅特別以聖誕節的主題，設計了多款創意又具特色的西點蛋糕，讓許多學員看的目不轉睛，林凱祥師傅運用德麥食品進口的樂比果泥，愛迪達水果餡，嘉麗寶巧克力及德麥精選裝飾等產品，品質與小巧思的設計不論是味覺或在視覺上都讓人驚艷。一起運用德麥優質的原料產品及裝飾，為您的烘焙產品大大加分吧！



Recipe

愛斯基摩屋



材料名稱

(g)

百香果奶醬

1. 卡地亞動鮮奶油 350
2. 樂比冷凍百香果果泥 150
3. 嘉麗寶 33.1% 絲絨純白巧 300

超柔原味蛋糕胚

1. 全蛋 1000
2. 德麥超柔蛋糕粉 720
3. 快速 75 蛋糕乳化劑 45
4. 水 175
5. 沙拉油 260
6. 香草精 5

玉米布丁餡

1. 玉米粒 230
2. 玉米醬 200
3. 煉奶 20
4. 1:1 打發鮮奶油 300
5. 德麥甜心布丁塊 750
6. 百香果奶醬 180

綜合水果奶餡

1. 愛迪達芒果餡 200
2. 愛迪達水蜜桃餡 300
3. 愛迪達鳳梨餡 300
4. 1:1 打發鮮奶油 400
5. 維尼芒果利口酒 20



Recipe

聖誕襪



材料名稱

(g)

抹茶絲絨蛋糕 60*40*1

1. 嘉麗 33.1% 絲絨純白巧150
2. 飛雪金磚奶油75
3. 蛋黃75
4. 蛋白125
5. 大日本明治製糖上白糖 ST.....100
6. 燒果子蛋糕粉100
7. 日本鑽石低筋粉40
8. 德麥抹茶粉10

覆盆子慕斯 60*40*1

1. 樂比冷凍覆盆子果泥300
2. 樂比冷凍草莓果泥200
3. 鮮奶400
4. 泡好吉力丁凍150
5. 大日本明治製糖上白糖 ST.....100
6. 維尼草莓利口酒10
7. 德麥草莓碎粒60
8. 打發卡地亞動鮮奶油800

荔枝蘋果果醬 60*40*1

1. 樂比冷凍青蘋果果泥300
2. 樂比冷凍荔枝果泥300
3. 樂比冷凍蘋果片200
4. 亞當蘋果片500
5. 愛迪達青蘋果餡300
6. 大日本明治製糖上白糖 ST.....240
7. 雪花糖100
8. 德麥果膠粉30
9. 檸檬汁30

熱帶白巧慕斯 60*40*1

1. 鮮奶250
2. 泡好吉力丁凍100
3. 德麥香草棒1 支
4. 嘉麗寶 33.1% 絲絨純白巧500
5. 樂比冷凍熱帶水果果泥250
6. 打發卡地亞動鮮奶油500



Recipe

聖誕老公公



材料名稱

巧克力果子蛋糕體 60*40*2

1. 沙拉油200
2. 嘉麗寶高脂可可粉40
3. 嘉麗寶 60.1% 苦甜巧克力 ..200
4. 水175
5. 特寶笠低筋麵粉60
6. 燒果子蛋糕粉280
7. 蛋黃225
8. 蛋白450
9. 義大利蛋白霜粉15
10. 大日本明治製糖上白糖 ST.200

百香果巧克力慕斯 60*40*1

1. 卡地亞動鮮奶油110
2. 樂比冷凍百香果果泥150
3. 蛋黃70
4. 大日本明治製糖上白糖 ST....75
5. 水25
6. 泡好吉力丁凍60
7. 嘉麗寶 66.8% 巴西巧扣186
8. 嘉麗寶 39% 阿里巴牛奶巧扣 .115
9. 打發卡地亞動鮮奶油600

伯爵焦糖牛奶巧克力 60*40*1

1. 水168
2. 大日本明治製糖上白糖 ST.720
3. 葡萄糖漿120
4. 卡地亞動鮮奶油648
5. 嘉麗寶 41% 牛奶巧克力 ...408
6. 飛雪金磚奶油400
7. 唐寧伯爵茶粉20
8. 海鹽3

伯爵巧克力脆餅

1. 黑岩碎粒150
2. 焦糖開心果碎粒100
3. 嘉麗寶巴瑞脆片150
4. 嘉麗寶 33.6% 牛奶巧克力 .120
5. 嘉麗寶 54.5 苦甜巧克力 ...100
6. 唐寧伯爵茶粉10



Recipe

聖誕禮讚



材料名稱

榛果乳酪慕斯 60*40 一盤

1. 牛奶200
2. 卡地亞動鮮奶油140
3. 蛋黃200
4. 大日本明治製糖上白糖 ST..280
5. 泡好吉力丁凍100
6. 維尼榛果果露50
7. 美國 NBA 奶油起士700
8. 嘉麗寶 100% 榛果醬200
9. 打發卡地亞動鮮奶油700

香橙白巧慕斯 60*40*1

1. 嘉麗寶 33.1 絲絨白巧克力 .800
2. 泡好吉力丁塊250
3. 全脂牛奶500
4. 柳橙皮絲25
5. 柑曼怡香橙干邑甜酒50
6. 打發卡地亞動鮮奶油750

百香果奶醬

1. 嘉麗寶 33.1 絲絨白巧克力 .720
2. 卡地亞動鮮奶油210
3. 樂比冷凍百香果果泥150
4. 葡萄糖漿150

橘香果子蛋糕體 60*40*1

1. 飛雪金磚奶油173
2. 杏仁粉69
3. 蛋黃138
4. 沙拉油69
5. 卡地亞動鮮奶油35
6. 橘皮泥56
7. 燒果子蛋糕粉344
8. 蛋白206
9. 大日本明治製糖上白糖 ST..42
10. 檸檬汁7
11. 酒漬果乾104

橘皮泥

1. 意大利桔子皮160
2. 柑曼怡香橙干邑甜酒100

橙香榛果脆餅 60*40*1

1. 嘉麗寶苦甜巧克力98
2. 嘉麗寶 33.6% 牛奶巧扣98
3. 嘉麗寶 100% 榛果醬121
4. 嘉麗寶巴瑞脆片197
5. 黑岩碎粒225
6. 柳橙皮絲10



Recipe

莓果聖誕帽



材料名稱

嘉麗寶草莓巧克力鈕扣 60*40*1

1. 嘉麗寶草莓巧扣300
2. 樂比冷凍草莓果泥300
3. 大日本明治製糖上白糖 ST..150
4. 水50
5. 蛋黃200
6. 雪花糖50
7. 吉力丁凍120
8. 打發卡地亞動鮮奶油600

香草白巧克力慕斯 60*40*1

1. 牛奶200
2. 德麥香草棒1 條
3. 蛋黃100
4. 泡好的吉力丁凍60
5. 嘉麗寶 33.1 絲絨白巧克力 .200
6. 打發卡地亞動鮮奶油450

酥菠蘿脆餅 60*40*1

1. 嘉麗寶 28.1% 純白巧克力 ..190
2. 嘉麗寶巴瑞脆片185
3. 酥菠蘿碎粒200
4. 德麥乾燥草莓碎粒50

酥菠蘿麵糰

1. 瑪卡龍專用糖粉200
2. 飛雪金磚奶油200
3. 鑽石牌低筋麵粉200
4. 杏仁粉190

香莓果醬 60*40*1

1. 樂比冷凍草莓果泥400
2. 樂比冷凍覆盆子果泥600
3. 冷凍綜合紅莓果粒200
4. 維尼草莓果露50
5. 大日本明治製糖上白糖 ST.300
6. 雪花糖50
7. 德麥果膠粉30
8. 新鮮檸檬汁40

覆盆子奶油餡 60*40*1

1. 樂比冷凍覆盆子果泥416
2. 蛋黃233
3. 全蛋266
4. 大日本明治製糖上白糖 ST.250
5. 泡好的吉力丁凍50
6. 室溫飛雪金磚奶油250

白巧克力果子蛋糕體 60*40*2

1. 沙拉油200
2. 杏仁粉40
3. 嘉麗寶 33.1 絲絨白巧克力 .200
4. 水175
5. 特寶笠低筋麵粉60
6. 燒果子蛋糕粉280
7. 蛋黃225
8. 蛋白450
9. 義大利蛋白霜粉15
- 10 大日本明治製糖上白糖 ST.200



職人的精湛技術交流

《黃宗辰》うまい手感烘焙講習會



- | | | | |
|---|---|---|----------------------------------|
| 1 | 2 | 4 | 1. うまい手感烘焙講習會多款產品展示。2. 黃宗辰師傅操作示範 |
| | 3 | 5 | |

德麥在9月分別在高雄、台中、台北及花蓮舉辦了うまい手感烘焙講習會，特別邀請了「うまい (WU MAI)」手感烘焙麵包專賣店的創辦人－黃宗辰師傅，表現優異的黃師傅也於2015年亞洲城市盃拿到冠軍的殊榮，此次四場講習黃師傅為各位示範多款經典麵包，比邱尼、年輪黑糖千層、冠軍巴特利、洋蔥焗燒、流黃拿鐵、萬聖布里歐、綠浩克、諾曼第香頌，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，此次運用德麥食品進口的優質原料，帶來味覺上絕妙的驚喜。

黃師傅擅長日系軟式麵包，強調食材品質，運用日本進口的NIPPON鷹牌高筋粉，吸水性特佳，保濕性好，攪拌穩定性佳，製作吐司組織較綿密，較有麥香味，烘焙出的麵包，口感絕佳，立即成為大家的焦點；黃師傅還使用了裸麥麵包粉、洋蔥麵包粉、大日本明治上白糖ST、抹茶風味粉、NP卡士達粉、卡地亞動物性鮮奶油、飛雪金磚奶油...等原料，非常推薦給大家，黃師傅充滿想法，推出創意新品，他在這次講習現場將職人的技術帶給大家，無論是什麼口味的麵包，皆能使用德麥原料搭配出絕美的滋味，而德麥也將持續提供高品質的服務與產品。此次講習會獲得許多不錯的迴響和鼓勵，期待德麥能再次與黃師傅合作，與各位烘焙好友們互相交流，一起運用德麥優質的原料產品，呈現出完美的烘焙產品！

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，至今已有三十三年歷史，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



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

暖男日式麵包講習
劉俊男 師傅



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