意德婆烘焙新訊 等 TEHMAG FOODS

2016 (192)

世界各地暖冬美食

法式甜點饗宴—菅又亮輔講習正妹主廚—法國職場觀感南港世貿國際咖啡展—德麥飄咖啡主題報導二—地瓜美味誘惑

世界麵包賽|台灣區選拔賽勝出





發行:2016 年 12 月 | 第 192 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:1200

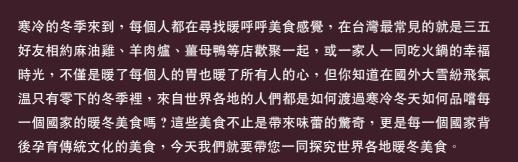
世界各地暖冬美食

Korea



韓國 麻藥玉米

在韓國可是相當火紅的菜單之一「麻藥烤玉米」,首先 將整隻玉米和奶油及美乃滋一起煮熟後,再裹上厚厚的 起司粉,上桌後削成一顆顆的玉米粒,再灑上辣椒粉或 巴西里粉依個人偏好選擇不同口味,據說食用過的人一 吃就上癮,難怪被稱為有中毒性的「麻藥」啊!





韓國 糯米甜餅

這是韓國很家家戶戶都會做的韓式甜點,韓國傳統冬季 小吃之一。將小麥粉製成的麵糰,包裹黑糖、蜂蜜、碎 花生、肉桂等甜滋滋的內餡,油炸好就可以吃!最近放 入蔬菜的蔬菜煎餅,放入各種堅果類的堅果煎餅讓糖餅 文化也變得越來越豐富。

Canada



加拿大「奶酪火鍋

奶酪火鍋是一種或幾種不同的奶酪加熱融化,加入白葡萄酒,用叉子插著小塊麵包,土豆,蔬菜,肉之類蘸著吃。吃下去之前啜一口白葡萄酒,空氣、奶酪和酒精的複合反應帶來奇妙的愉悅和滿足,奶酪瞬間從配菜榮升到主菜的地位。





英國冬季的風景最是冷豔迷人,或 許許多人認為英國的菜不好吃, 其實英國菜可以用一個詞來形容 "Simple"(簡單),美食並非是 用舌頭來評判味道,而是用心。簡 單而有效地使用優質原料,並盡可 能保持其原有的質地和風味就是英 國人對美食的重要特色。

Britain



英國 太妃糖蘋果

太妃糖蘋果是英國萬聖節時的一種傳統食品,太妃糖蘋果的制作方法很簡單,先制作傳統的太妃糖漿,然後將 蘋果去核後穿在竹簽上,最後在蘋果表面沾滿糖漿即可



加拿大是一個移民國家,也是世界 第二大國四季分明,飲食文化具有 多元化的特色,食物特產横跨内 陸、臨海,融合了多個國家的飲食 文化,加拿大人非常喜歡冬天,也 特别喜歡選擇在冬季出遊。



加拿大 納奈莫條

Nanaimo Bar 是一種起源於加拿大的糕點。納奈莫條以發源地,西海岸城市納奈莫命名,製作簡單,不需要烤箱,在北美各地都很受歡迎。納奈莫條最下面一層用碎餅乾夯實,中間一層淡香草或奶黃味的糖霜,最上面澆一層融化的巧克力。



英國 篝火太妃糖

英國每年 11 月 5 日的篝火節(Bonfire Night)一定 會吃這款糖果,它以黑糖蜜或黑糖漿做成,可以保存很 長一段時間。



傳說,英國在 1605 年某天,一名叫蓋伊福克斯的 傢伙,因不滿國王的新教徒政策,欲與同伴合夥企 圖在 11 月 5 日燒火國會大廈,並炸死當時的國王 詹姆士一世,企圖使英國再次皈依天主教,其中一名密謀者的朋友正好在國會大廈,便寫信給朋友要 他在他們行動前遠離建築,未料這封信在途中被 欄截,並被交到國王手中。這次的「火藥陰謀」計畫,密謀者其實已經成功將 36 桶火藥運至國會大樓地 窖,他們渾然不知已經東窗事發,正等著國王到來一舉炸毀時,侍衛們便衝進地窖將密謀者全部逮捕, 隨後蓋伊福克斯一行人飽受折磨並被處死,當天晚上受到驚嚇的人們點燃篝火感謝上帝保護國王與人們,自此之後英國便保留了篝火節的傳統。

篝火節當天市集還會販售各式美味的篝火節料理,包括了甜蜜黏牙的太妃糖、太妃糖蘋果、烤馬鈴薯料理以及掺入香料的葡萄酒,就著閃耀煙花,品嘗美妙可口的料理,一笑泯恩仇。



Finland



芬蘭 肉桂捲

肉桂麵包卷是常見於北歐咖啡聚會上的經典食品,芬蘭 人通常會一邊喝咖啡,一邊吃上一個肉桂卷。濃郁的肉 桂與香甜的白糖搭配出奇妙的美味感受,極具"溫暖 感",在寒冷的冬日食用,帶著芬芳的暖意。



芬蘭人對本國的傳統美食情有獨 鍾,而且也懂得如何將其發揚光 大。他們對自己的美食傳承也相當 忠誠呢。如果能夠入鄉隨俗,嘗試 一下當地人的生活方式,肯定會有 驚喜的發現。



芬蘭 麵包乳酪

麵包乳酪,也被稱為乳酪麵包,或是「吱吱作響的芬蘭乳酪」,這種味道清淡的 乳酪一般是用牛奶做的,不過也可以以 馴鹿或是山羊的奶為原料。牛奶先要凝 固,然後煎一下或是烤一下,最後切成 楔狀。配上藍莓醬一起吃就最美味啦!

Russia



俄羅斯 歐拉季益

俄羅斯美食歐拉季益是傳統俄式鬆餅也是俄羅斯的一個傳統節日叫 Maslennitsa。有櫛瓜、豬或牛肝或魚子醬等鹹口味,也有蘋果,蜂蜜等甜口味。

New Zealand



紐西蘭「甜薯派」

紐西蘭人非常擅長做批,這個令人垂 涎三尺的甜薯派是用黑糖、蛋、牛奶 和香料如肉桂、丁香和肉荳蔻攪拌均 勻,然後加入奶油後烘烤約40分鐘, 就香氣撲鼻了。



Tehmag food



在法國餐廳中廚師的地位是最高的。



法國職場觀感

文字: Linda



很多人可能不知道,在法國,暑假可不是學生的 專利,法定規定每個員工不分年資每年都可以有 5 週的有薪假,許多巴黎人在炎炎夏日,就會跑 去放暑假,到處去渡假曬太陽(平時的巴黎太陽 很少,而他們的渡假一大重點還真的就是曬太陽 看看書這樣),於是暑假一到,巴黎常常只剩一 堆觀光客,沒什麼巴黎人。

最近有個在法國餐廳實習的朋友,困擾著他的主 廚副廚常亂跑,整間店只剩他一個剛進去的實習 生要撐全場,加上很多東西根本只做幾次不熟悉 或是根本沒做過,讓他緊張又擔心,其實,在法 國把工作丟給實習生、小咖們,老大就跑去渡假 的這種情況並不少見,你說他們不擔心成品嗎? 以法國人隨性爛漫的個性,有什麼好擔心的呢? 反正船到橋頭自然直,員工會自己想辦法的。

於是法國客人間有個小小的默契,暑假期間,盡 量不要上餐廳吃飯,因為主廚們都跑去放假,交 給實習生做,東西特別難吃。

餐廳東西難吃還得了??法國人會說,放心,反 正暑假會去吃的大多是觀光客,然後送你一個帥 氣的眨眼。

連我有次暑假帶人吃甜點,也想鑽進地洞裡,許 多店的品質一落千丈,甜點做的歪勾起挫,打花 花分離的奶油就這麼開心的躺在甜點裡,我用心 推薦的甜點長成這樣 ... 我心想,不愧是法國人 呕症!!

還記得我說過,法國餐廳廚師地位最高,再來才 是服務生,客人大多是最低等級,很多來過巴黎 的人大概都知道, 奥客在巴黎很難生存, 踏進店 門的那一刻起沒禮貌,服務生就不會善待他,全 程臭臉不說,點餐等個30分鐘也很常見,不論怎 麼揮手或是叫喊服務生,那瞬間他就是聾了瞎了 看不見,等服務生心情好了,才會過來服務,氣 得牙癢癢也沒用。

客訴!?那要做好可能被罵回來的心裡準備喔! 法國重視的是人人平等尊重, 你罵我當然可以把 你罵回去,客人尊重店家是基本的。

法國還有一個有趣的觀點, 甜點師或是廚師是 人,人又不是機器,做出來的食物當然不會每次 都一樣,如果這次做難吃了,可能廚師心情不好, 我們每個人都有心情不好的時候,所以要體諒廚

廚師在日本或台灣講這種話,大概馬上被巴頭 吧?這是什麼不負責任的心態?抱歉,在重視人 權的法國就是這樣,客人當不成奧客還超貼心, 我常覺得當法國的客人有點可憐,但是反過來, 在法國上班就很爽,服務生、客人都非常尊重廚 師。

於是我勸還在實習就要撐全場的朋友,這是難得 一見好機會,在亞洲,日本或台灣,根本不會有 這樣的舞台,他應該要珍惜,逼自己快速進步, 全世界還有哪個國家會像法國一樣放手讓你做, 客人也很難抱怨的?我說換作是我一定邊發抖邊 喊我可以,這種機會亞洲千金買不到啊。

於是如果能在法國工作真的相當不錯,耐操反應 快、熊度好的台灣人,在法國滿容易出頭的,相 反的日本可能熬個幾年都還碰不到重要工作。

- 1. 還在實習就要撐全場的朋友,這是難得一見好機會。
- 2. 法國客人暑假期間的小小默契,盡量不上餐廳吃飯。







2016年11月18日-21日台灣國際茶酒咖啡展、德麥食品於台北南港展覽館盛大展出, 感謝大家這4天的共襄盛舉,德麥食品有别以往,創新突破外觀主題設計,一進現場 咖啡飲品的黑色魔力即吸引每個人的目光,德麥食品為了提供咖啡業者更優質的咖啡 豆,我們精選世界各地豆源並以最適合的方式烘焙,創造不但具有優質口韻,並將豆 子本身的底蘊香味及特質完全引出,現場更特别邀請獲獎無數的「張中睿」、「黄宜 恩」咖啡表演技師示範各式拉花表演,專注的神情與專業的技巧,獲得現場一致掌聲, 專業的咖啡團隊更用心介紹每款咖啡豆的特色讓現場來賓對咖啡有更深的了解。

法國維尼系列調酒師,在現場示範各式雞尾酒調酒與各式風味果露,一杯杯色彩絢麗 的雞尾酒即呈現在眼前,現場彷彿開一場歡樂派對。

此次更規劃,西餐區,甜點區,乳品區、荷麥區、黑玫瑰區、零售區做展示,德麥食 品一直不斷的在各領域突破創新,希望透過不同地交流,擦出更多永續的火花。



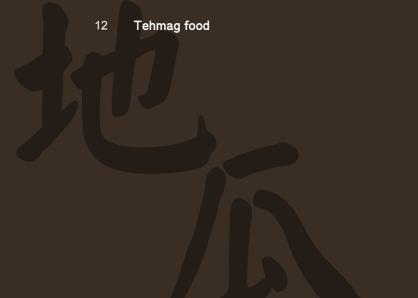
- 1.TMC 咖啡以黑色質感裝潢爲主,實而不華的設計就像咖啡豆本身內斂而沉穩。
- 2.「張中睿」咖啡技師現場表演拉花設計。
- 3. 西餐主廚「林進雄」現場示範如何做出好吃的義大利麵。
- 4. 零售小包裝專區,現場特價促銷讓在場民衆人手一袋戰利品,買得不亦樂乎。







Joilee







吃地瓜是許多台灣人心中的美食記憶,這個被譽為台灣之寶的地瓜,曾經替代 米飯,養育了早年物資匱乏年代的台灣人;如今更摇身一變,成為健康飲食 必備的營養食材,又因為兼具美味與高營養價值的特色,台灣地瓜既美味又養 身,德麥精選各式地瓜商品方便您製作各種烘焙與餐桌上的美味食品,讓我們 一起享用這個當令最天然的養身好食材吧!



黄肉烤地瓜

黃皮黃肉香氣十足!保留地瓜的芬芳香氣與營養,慢火烘烤而成,保有傳統焢蕃藷之原味。不含防腐劑,冰熱兩吃。規格:50條/包x6包/箱



德麥地瓜切丁

精選優質地瓜,省去您製作上的不便,原始地瓜風味及高纖維質,是最佳搭配原料。 規格:3斤/包x10包/箱



烤地瓜餡

精選品質優良之地瓜,保有原始風味及高纖維質。 規格:5斤/包x8包/箱 14 Tehmag food



地瓜的幸福滋味

Sweet potatoes

1 2 3 1. 約克派吐司。2. 金蜜地瓜。3. 焗烤地瓜。 4 5 6 4. 菠蘿地瓜。5. 地瓜蛋糕捲。6. 地瓜酥



地瓜的營養價值



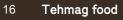
吃什麼東西最健康排毒?根據中研院的調查,最排毒的食物是地瓜,地瓜的營養成分相當豐富,除澱粉易於消化吸收外,地瓜塊根亦含大量纖維素可吸附大量的水份,在消化管内不易被消化並促進胃腸蠕動,因而吃地瓜食物可達到預防便秘,促進排泄效果。地瓜中的糖分主要是麥芽糖和葡萄糖,甜度適中,温和,口味好,適於食用。



1	2	3
4	5	6
7	8	9

1. 古早味地瓜。2. 丹麥黃金地瓜。3. 黃金 COCOC 4. 黃金船。5. 芝麻地瓜酥。6. 黃金蛋 7 星星地瓜。8. 珍珠地瓜。9. 地瓜派









Sweet potatoes

- 1.格斯地瓜。2.維康地瓜。3.黃金星星
- 4. 黄金香蘿。5. 地瓜天使。6. 地瓜起司。
- 7. 黃金圓舞曲。8. 黃金格格。9. 地瓜捲螺





地瓜新食尚美饌上桌

Delicious served



18 Tehmag food











1. 聖多諾黑泡芙塔。2. 絲絨蛋糕。3. 柑橙杏仁蛋糕。

4. 和平之鴿。5. 幻想。6. 貴族

法式甜點饗宴 菅又亮輔

11 月份特别邀請到在半年前及預約的日本超人氣新生代西點主廚兼經營者「菅又亮輔」主廚,四天二場台中、台北講習場場爆滿,公司講習訊息一發出 2 天旋即額滿,,講習會後排隊與師傅拍照及簽名的人龍長達一個半小時,讓我們見識到菅又師傅的高人氣,1976 年新潟出生,父母經營洋果子店,18 歲決定從事糕點業父親知道這個行業的辛苦極力反對但阻止不了心中對西點的熱情堅持自己的夢想,不顧父親的反對進入製果學校在日本名店磨練 5 年前往法國各地研習,歸國後受邀任職於擁有糕點界畢卡索美譽之稱的法國甜點大師皮爾赫梅沙龍擔任副主廚、從大師身上學到藝術美學,食材特色巧妙結合技巧注重口感層次概念兼具華麗時尚外觀。

在 2015 年在東京田園都市線用賀 開設正統法式甜點專門店 Ryoura (リョウラ) 店名設計 概念亮日文發音為 Ryou,在法文表達未來式時語尾會加入 ra,從使其發生變化使自己勇往直前之含意、期許自己將靈感透過沉澱傳遞創作出源源不絶具有獨特性的個性甜點於是 將店名取名為【 Ryou + ra】 =『Ryoura (リョウラ)』。

菅又師傅講習會中所呈現的作品時而高雅時而俏皮卻不失經典元素,運用德麥代理食材串 連出巴黎,日本同步無接縫頂級味蕾及視覺法式甜點饗宴。











2017 年世界麵包大賽台灣區代表的選拔賽今日頒獎,代表巴黎波波的陳耀訓和周小槿,經 8 小時馬拉松式的鏖戰,最後勝出奪冠。第二名和第三名分别為昂舒巴黎游東運、林承佑和統一集團的許明輝、陳華茜。勝出的巴黎波波隊也取得明年代表台灣,參加 2017 年第 6 屆世界麵包大賽資格。

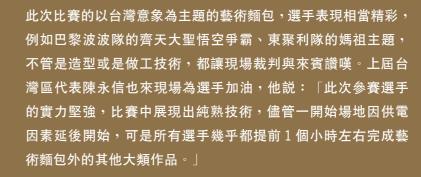
這次角逐台灣區代表選拔賽的選手包括吳寶春麵包店的林翊臻、馬志杰,巴黎波波隊陳耀訓、 周小槿,統一集團許明輝、陳華茜,東方聚利熊俊傑、張廷瑋,昂舒巴黎游東運、林承佑,星 享 18 的李志豪、林昱瑄等 6 隊。



10/27 清晨 5 點,選手陸續抵達比賽會場準備,7 點比賽開始,直到下午 3 點,8 小時內每隊選手需完成: 法國麵包、健康營養麵包、天然酵母 有機麵包、國家特色麵包、甜麵包和 藝術麵包等大類,難度相當高,時間 也是一大挑戰,每位選手全程分秒必 爭團隊合作尤其重要,選手們為的就

是能在比賽中勝出

MONDIAL DU PAIN



吳寶春也來到現場關心子弟兵的戰況,他說:「這次選手都是國内麵包界的新生代,年紀都很輕,但展現的穩健的台風、麵包技術與熱情,讓人感動。」擔任評審的野上智寬則說:「就麵包的外型、創意性,所有選手的表現都幾乎已達頂峰,比的就是麵包的口感。」他建議,台灣選手可以多加強可頌、法國麵包的口感,他說,像是這次有些法國麵包就沒有什麼香氣。

另外,首屆世界麵包大賽 6 強菁英賽結果昨天也出爐,最後由 比利時打敗法國、澳洲、義大利、日本獲得冠軍。









新春最佳食材選擇





黑糖發糕粉

黑糖口味,成品不會失 敗,膨脹效果好 規格:10kg/箱

S350 糖漿

延緩糖結晶,高溫熬煮 流性強 規格:10斤/桶

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

M85 麥芽糖

白色的麥芽糖易轉至爲 金黃色,增加色香味 規格:10斤/桶

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

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

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

春節插牌

規格:30cmx21/20 張包 材質:BCA 特級合成紙

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 熔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。

斯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:落實改善戰場工作環境3:致力於環 保持續改善

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









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:台中市西屯區廣福路317-2號 TEL:04-2706-9912 FAX:04-2706-9956 E-mail:talchung@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

12 月號



暖男日式麵包講習

劉俊男 師傅

有著麵粉調和手稱號的劉師傅 專長 - 創意歐包、特色日式麵包

經歷

百年神仙蛋糕主廚 小黑豆豆麵包主廚 天下食品蛋糕主廚 夏卡爾專業烘焙

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 高雄 暖男日式麵包講習	7 台南 暖男日式麵包講習	8 嘉義 暖男日式麵包購習	9 台中 暖男日式麵包講習	休
11	12	13 台北 暖男日式麵包購習	14 新竹 暖男日式麵包購習	15 桃園 暖男日式麵包購習	16	17 休
18	19	20	21	22	23	24 休
25 聖誕節	26	27	28	29	30	31 休

暖男日式麵包講習會 - 收費1000元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地 址
12月06日	=	PM6:00-PM9:30	高雄	德麥高雄公司	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
12月07日	Ξ	PM6:00-PM9:30	台南	德麥台南公司	(06) 273-7250	宜蘭市凱旋路129巷8號
12月08日	四	PM6:00-PM9:30	嘉義	協志高職	(05) 236-6298	嘉義縣民雄鄉建國路二段285巷11號
12月09日	五	PM6:00-PM9:30	台中	德麥台中公司	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
12月13日	=	PM6:00-PM9:30	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	台北市士林區士東路301號
12月14日	Ξ	PM6:00-PM9:30	新竹	德麥新竹公司	(03) 523-3068	新竹市警光路40號
12月15日	四	PM6:00-PM9:30	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 🚹 德麥食品 🔍



花蓮辦事處 嘉義營業所 台南辦事處 香港(賈富)公司 馬来西亞子公司 泰国分公司

(05)236-6298 (06)273-7250

1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjamitr) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887

E-mail:tehmag@ms37.hinet.net

www.tehmag.com.tw

無錫芝蘭雅

江蘇省無線市轄山經濟開發區友誼北路312號 電話: 0510-83774575 (條真: 0510-83777471

: (04)2359-2203 : (07)397-0415

(03)931-5823 (03)846-3415

信真 傳真

傷頂

信息 信真 傳真

(03)854-5731