



德麥

德麥烘焙新訊

TEHMAG FOODS

01

2017《193》



不一樣的伴手禮

看我三十六變—慕斯粉的風情萬種
烘焙地圖—臺北市烘焙美食
暖男麵包講習—配方精選
食話實說—防腐劑的迷思

國內郵資已付
新莊五工郵局
許可證
北台字第7319號
雜誌



金雞報喜、迎雙春 金雞日獨立、紫燕春雙飛

「金雞報喜、迎雙春」，2017 年是個金雞年，象徵著雙喜臨門，對德麥食品而言「第一喜」就是在一開年即取得無錫天滿紙器有限公司 60% 股權，正式與日本紙器一哥之日本天滿結為親家，憑藉著日本天滿之創新與設計能力，可以為客戶提供特殊產品的解決方案，因為德麥食品除了提供給客戶「美味」產品外，更期許在「美觀、安全」之包裝材料領域，能夠更上一層樓，提供客戶更完整的服務。

「第二喜」就是我在接手中國大陸的德麥芝蘭雅後，以「節流、開源」的兩大策略方針，歷經了 2016 年的「調結構」政策執行下，德麥芝蘭雅在 2016 年度繳出亮麗的獲利成績單之同時，伴隨著業務團隊結構、產品結構、成本費用控制結構越趨完整下，2017 年中國大陸市場將邁入成長的動能，逐步追上中國大陸烘焙產業的成長率，開始進入了收割期。

台灣的烘焙市場一直是熱鬧非凡，延續著 2015 年起不少業者競相投入烘焙產業，如景岳生技收購白木屋、食品大廠以聖娜多堡、昂蘇巴黎二品牌加速投入烘焙產業，而 2016 年全聯總裁徐重仁，更牽手日本阪急所屬的 H2O 集團旗下阪急 Bakery，進口冷凍麵團擴大對烘焙領域的投入，當越來越多人投入烘焙，這個產業才會是更加茁壯，而德麥食品不僅在烘焙產業持續保有領先地位，亦持續加強在餐飲市場中的「飲品」積極佈局，除了持續引進利口酒、果露、新鮮果汁、咖啡豆等產品線外，針對咖啡團隊持續進行人員擴編，以「專業、熱忱、活力」的元素在融入，期許讓烘焙產業洋溢著幸福感的麵包香味，更有著濃郁的咖啡香。

展望 2017 年，在「健康、品味、便利」烘焙新趨勢下，德麥食品仍持續引進高附加價值的產品線，並以「商品帶動原物料銷售」的營運模式，來服務我們的客戶。同時整合兩岸及集團間之資源，採取擴大與戰略夥伴荷蘭 Zeelandia、日本天滿、新麥、三能等之合作力度，以強化在中國大陸烘焙市場的服務深度，期許在未來五年內成為中國大陸江浙滬經濟區最具競爭力的烘焙原料供應商，2016 年度邁出深化改革的第一步，2017 年仍將持續從變革中厚積公司的競爭實力。德麥食品所擁有的「勤奮、熱忱」之元素，在我看來一直是公司最強的競爭力所在，相信在更多元、國際化的人才加入，會給德麥食品帶來成長的新動能。

德麥食品總經理 吳文欽 敬上



台北烘焙 Taipei

雞祥如意
新雞好運到



台北餐飲 Taipei

和氣吉祥全家樂
四季平安過旺年



新竹區 Hsinchu

財源廣進！
恭喜發財！



台中區 Taichung

身體健康
萬事如意



嘉義區 Chiayi

事事如意
招財進寶



台南區 Tainan

財運亨通
事業順利



高雄區 Kaohsiung

福壽雙全
迎春納福



產品經理 Taipei

雞祥如意
新雞好運到

不一樣的伴手禮

伴手禮不僅是禮物，更象徵了濃厚的人情味，送給朋友的台灣伴手禮，通常都會聯想到鳳梨酥、茶葉等，除了這些特色美食以外，我們要帶你走入不一樣的伴手禮，有傳統風味卻有獨特創新，絕對讓收禮人感受到送禮者的深刻用心。



鯛可頌



鯛可頌

「日式鯛可頌」與其他類似的點心不同之處，以層層香脆包裹著誘人可口的特製內餡，可在微溫狀態下仍可保持剛出爐時的香脆口感，並為消費者嚴格把關，堅持使用檢驗合格的食材，並按照 SOP 製作過程以確保產品品質，享受安心且美味的甜點。

地址：台北市內湖區洲子街 73 號 7 樓 -2

電話：026600-8858

Magi Planet 星球工坊爆米花 (新春如意禮盒)

佳節送禮與眾不同新選擇，精選人氣口味三入組（玫瑰鹽焦糖、玉米濃湯、松露巧克力太妃），為您堅持精挑細選的用心，只想給您最好的祝福。

誰說爆米花不是鹹就是甜？我們致力於跳脫既有框架，每一種口味都讓人驚艷、每一顆爆米花都使人讚嘆！與眾不同，我們創造無與倫比的口味；力求創新，我們研發絕無僅有的產品。這是讓你愛上我們的起點、也是令你無法忘懷的根源。

地址：微風台北車站

台北市中正區北平西路 3 號 2F

電話：02-2651-1369

Magi Planet



Souvenir

丞馥 sunnysasa



布丁將－甜點工坊



高雄不二家



魔杖

製作過程中不添加化學物與人工香料，以最簡單的方式將每份甜點最單純的風味完整呈現。療癒系魔杖餅乾巧思創意送禮最佳首選，起司、咖啡、洋蔥、巧克力、抹茶口味都有濃郁的香氣，咬下會有滋滋的清脆聲音超級脆口－濃、香、口口酥脆，大人小孩都會愛。

網址：<http://www.rakuten.com.tw/shop/sunnysasa/>

半熟乳酪蛋糕

位於南投埔里的布丁將，堅持用天然食材，不經化學加工，以純鮮奶製作，結合美味食材的黃金比例，半熟乳酪起士塔濃郁香醇滑嫩的細緻口感，選用美國 NBA 的起士餡質地滑順，讓人一口接一口，超人氣明星商品，觀光客常慕名而來，成為埔里觀光的優質伴手禮。

地址：南投縣埔里鎮中山路一段 241-2 號
電話：04-9299-2276

真・芋頭

不二家嚴選新鮮大顆芋頭，蒸煮後拌和法國奶油，讓您在入口後品嚐到芋泥的滑潤與芋頭的鬆 Q 嚼勁。入口後，會先嚐到柔軟無比的香草戚風，接著就是綿密香甜的芋泥餡。淡淡的芋泥香和鮮奶香搭配得如此絕妙，成塊的芋頭帶來鬆軟的好口感。一口蛋糕可品嚐到二種截然不同的芋頭口感。

地址：高雄市新興區中正四路 31 號
電話：07-241-2727

mousse

金龍彩



平安糕

外型素雅，感覺相當別緻，素食可食，低糖、低油，不加防腐劑、香料等人工添加物。平安糕有 4 種口味，最常見的綠豆口味是加入去殼綠豆碾製的粉，吃來帶著清雅豆香。較特別的鹹糕口味，則是摻入鹽、梅子粉與芝麻，味道鹹甜細緻，充滿了古早味。用的糖是店家特製的糖蜜，是將砂糖培養發酵，味道比較爽口不膩，且添加少量就夠香甜。」

地址：高雄市中正四路 83 號

電話：07-261-8185

Magma 熔岩起司塔專賣店



熔岩起士塔

超火熱熔岩起司塔，台南人氣伴手禮巷仔內的好滋味！熔岩起司塔主要是以美國、澳洲、法國這三個國家的頂級乳酪為主要成份來製作，並且使用日本頂級上等白糖，所以在口感上吃起來甜而不膩，雖然外觀上跟蛋塔很相似，起司塔製作上更是特別用 195 度 C 高溫烘焙 15-20 分鐘，一口咬下的口感有如慕斯般的香滑柔順。

地址：台南市民族路二段 220 號

電話：06-2221805



TAIPEI 烘焙 地圖

臺北市－烘焙美食

臺北市治轄幅員雖與臺灣其他縣市比起來不算寬廣，卻擁有許多人文景觀。其中，古蹟數量與博物館數目，不但居於全臺灣首位也存在著有別於其他城市的特殊風情。臺北市也是臺灣的時尚與藝術中心之一，接受全球化浪潮的洗禮，並迅速發展出一套屬於自身特色的藝術行為。許多臺灣各地出身的烘焙師、藝術家、設計師與文化人們也都紛紛透過臺北的窗口讓全世界認識。

臺北市結合各種地方口味與飲食文化相互揉合後，發展出特有創新與臺灣傳統飲食習慣相融合的特色絕佳烘焙美食。



米哥烘焙坊
瑪思杏仁塔
台北市北投區光明路 158 號



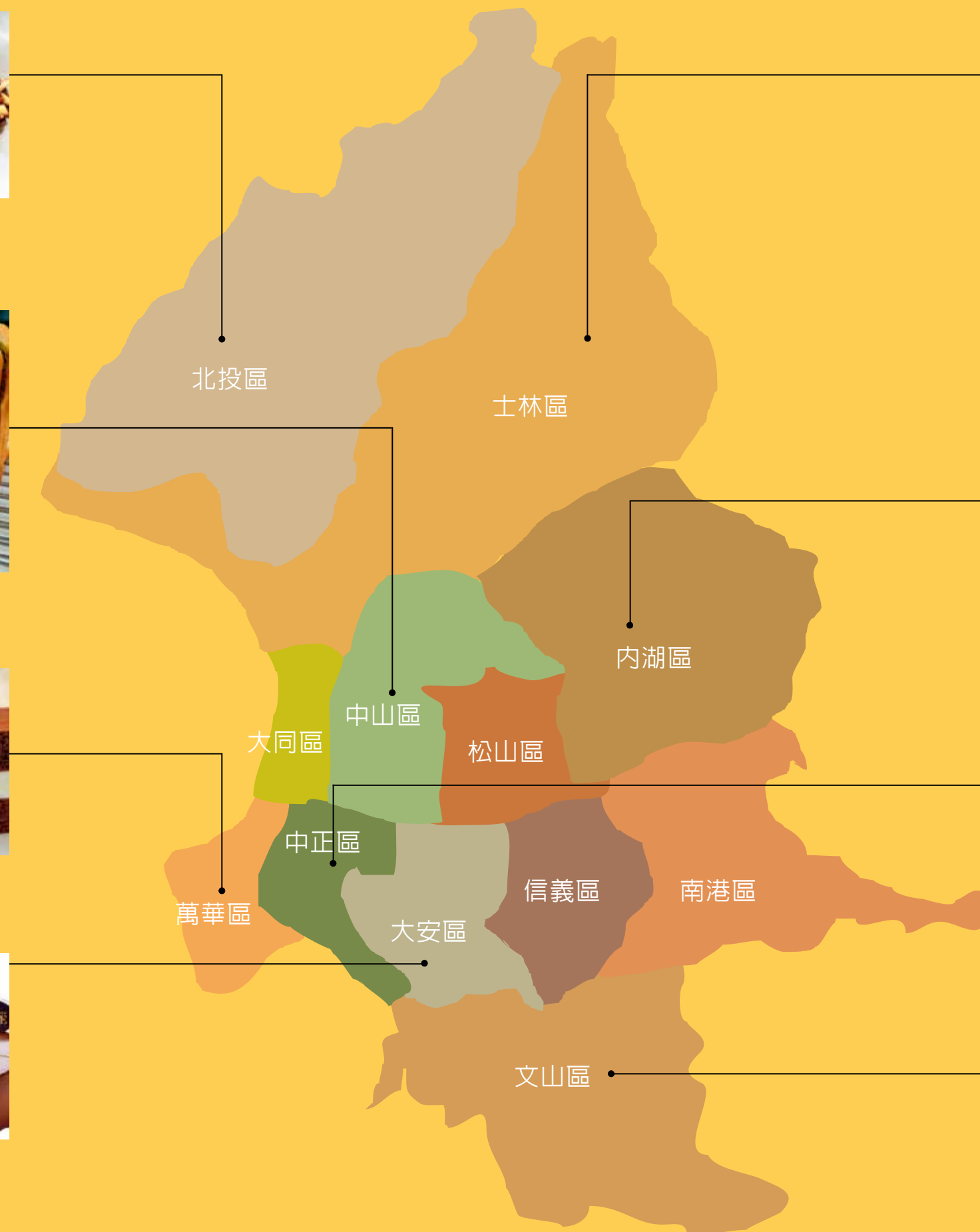
Peekaboo 麵包屋
抹茶黑豆土司
台北市承德路 2 段 53 巷 16 號



新東王麵包坊
黑美人起司蛋糕
台北市中正區南昌路一段 61 號



艾斯特烘焙
黃金之冠
台北市大安區信義路三段 124 號



全統西點麵包
大理石煉乳草莓吐司
台北市天母北路 2-3 號



芙芙法式甜點
玫瑰香頰
台北市內湖區內湖路一段 388 號



Twelve Cupcakes 杯子王
杯子蛋糕
<http://www.twelvecupcakes.com.tw/faqs.htm>



山蕨烘培
咬咬麵包
台北市文山區和平東路四段 389 號

慕斯粉看我 36 變

慕斯的英文是 mousse，是一種泡沫式的甜點，可以直接吃或做蛋糕夾層，通常是加入打發動物性鮮奶油來造成輕盈清爽口感的效果。慕斯是從法語音譯過來的。慕斯蛋糕最早出現在美食之都法國巴黎，最初大師們在奶油中加入為了穩定作用和改善結構，口感和風味的各種輔料，使之外型、色澤、結構、口味變化豐富，更加自然純正，冷凍後食用其味無窮，成為蛋糕中的極品。



荷蘭原味慕斯粉 · 提拉米蘇粉

荷蘭進口品質保證，Zeelandia 已通過 ISO9001 與 HACCP 的專業食品認證，無論是品質或是安全，Zeelandia 都是業界的最佳選擇。

慕斯粉配合果泥或濃縮果醬，變化慕斯口味，品質穩定，方便操作，方便大量生產
規格：500 公克 / 包 x16 包 / 箱

慕斯是由雞蛋與奶油（古典的作法不使用奶油，僅使用蛋黃、蛋白、砂糖、朱古力或其它香料）所製作的乳脂狀甜品，主要為朱古力和水果的組合。蛋白在與其它材料混合之前會先攪打至發泡，產生輕盈的口感與芳醇的風味。



mousse



慕斯蛋糕最適合在 3-7 攝氏度的溫度下冷藏，保鮮時間長達一天。
如果蛋糕沒有一次性吃完的話，可以放在冰箱 0-8 度冷藏，放進冰箱的時候要有盒子裝著，不能直接暴露在冰箱裡。還有，冬季買了慕斯蛋糕的時候，食用前先在常溫下放置半小時，蛋糕口感更為鬆軟。



荷蘭 Zeelandia 原料

荷蘭的百年歷史公司 Zeelandia，是歐洲最大的烘焙原料製造商之一，商品暢銷世界五十餘國。該公司之生產設備全部電腦化，品質穩定，優秀的頂尖人才不斷研發，持續推出創新產品。德麥自多年前即與 Zeelandia 合作，將其頂尖原料引進國內，在業界深獲好評。

Zeelandia 已通過 ISO9001 與 HACCP 的專業食品認證，無論是品質或是安全，Zeelandia 都是業界的最佳選擇。



荷蘭食品全球最健康

調查荷蘭食品最健康營養 全球排名首位據外媒報導，非政府國際救援組織牛津饑荒救濟委員會（Oxfam）最新公佈的調查顯示，荷蘭擁有全球最營養、豐富和健康的食品，Oxfam 資深研究人員哈登說：“消費者可在荷蘭市場購買充足的食物，價格穩定食品種類也很均衡，基本麵條件良好，表現優於全球大多數國家。（倫敦 16 日訊）慈善組織樂施會（Oxfam）週二公佈全球 125 個國家的食物指數排名，荷蘭因食物價格相宜及民眾患糖尿病水準低，成擁有最富營養、豐富和健康食物的國家；非洲國家乍得就排榜末。路透社報導，樂施會參考世界衛生組織、國際勞工組織等資料，再根據 125 個國家的食物品質、健康程度、人民負擔能力、兒童體重不足比率、食物種類及乾淨食水等評分。



Zeelandia 集團為世界各地的專業麵包和糖果貿易提供高品質的烘焙食材。我們的產品組合涵蓋數以千計的標準和量身定制的產品與服務，並不斷更新和調整，以反映最新的消費趨勢和技術可能性。

12月 暖男 日式麵包

有著麵粉調和手稱號的劉師傅，
專長是挑戰多元的麥粉素材，
擁有一雙烘焙暖手和細膩感性的研發創作力，
熱衷麵包的美味，總是做出令人感動的麵包；
豐富的實務經驗，結合個人研發，
分享獨門技巧與配方。秉著讓麵包美味的執念，
期許自己能為所有人做出幸福的味道。



劉俊男 師傅

在烘焙業界 最溫暖的暖男～劉俊男師傅特別於
12月全省巡迴精彩演出日式麵包秀，讓場場朋
友們，感受到了暖男溫暖的味道，精湛的手藝現
場詳細解說麵包哲學，讓參與來賓都溫暖了胃，
猶如冬天 遇到了暖陽。

咖啡牛奶香頌 Coffee And Milk



本種	材料名稱	重量 (g)
材料名稱	重量 (g)	
1. 鷹牌高筋麵粉		800
2. 拿破崙法國粉		100
3. 鑽石低筋麵粉		100
4. 鹽		10
5. 凍固改良劑		5
6. 伯爵速發乾酵母 (棕)		15
7. W26 德紐奶粉		30
8. 牛奶		200
9. 咖啡萃取液		30
材料名稱	重量 (g)	
10. 卡地亞動物性鮮奶油		100
11. 蛋黃		200
12. 冰水		200
13. 甜老麵		500
14. 飛雪金磚奶油		80
15. 樂透乳化油		20
16. 上白糖		200
合 計		2590

暖。布里歐 Brioche



本種	材料名稱	重量 (g)
材料名稱	重量 (g)	
1. 鷹牌高筋麵粉		900
2. 鑽石低筋麵粉		100
3. 鹽		13
4. 凍固改良劑		5
5. W26 德紐奶粉		30
6. 蛋黃		200
7. 純真蜂蜜		50
8. 伯爵速發乾酵母 (棕)		20
9. 上白糖		200
材料名稱	重量 (g)	
10. 飛雪金磚奶油		150
11. 樂透乳化油		30
12. 冰水		480
合計		2178
內餡 & 卡士達水果餡		
1. 卡士達餡		300
2. 水果餡		150

咖哩佐洋芋

Curry Salad



本種	材料名稱	重量 (g)	法國老麵
材料名稱	重量 (g)	10. 液種	1. 拿破崙法國粉
1. 洋蔥麵包粉	150	11. 3Q 種	2. 鹽
2. 鷹牌高筋麵粉	800	12. 樂透乳化油	3. 伯爵牌酵母 (藍)
3. 拿破崙法國專用粉	200	3Q 種	4. 水
4. 上白糖	160	1. 新韓國麵包粉	
5. 鹽	10	2. 沸水	洋芋咖哩
6. 伯爵速發乾酵母 (棕)	13	液種	1. 馬鈴薯
7. 卡地亞動物性鮮奶油	100	1. 水	2. 鹽
8. 水	500	2. 拿破崙法國粉	3. 黑胡椒
9. 法國老麵	200	3. 伯爵牌酵母 (藍)	4. 田中咖哩雞肉餡

洋蔥丸咖哩

Onions And Curries



<tr> <th>本種</th> <th>材料名稱</th> <th>重量 (g)</th> <th>材料名稱</th> <th>重量 (g)</th> </tr> <tr> <td>材料名稱</td> <td>重量 (g)</td> <td>11. 3Q 種</td> <td>法國老麵</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1. 洋蔥麵包粉</td> <td>150</td> <td>12. 樂透乳化油</td> <td>1. 拿破崙法國粉</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>2. 鷹牌高筋麵粉</td> <td>800</td> <td></td> <td>2. 鹽</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>3. 拿破崙法國專用粉</td> <td>200</td> <td>3Q 種</td> <td>3. 伯爵牌酵母 (藍)</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>4. 上白糖</td> <td>160</td> <td>1. 新韓國麵包粉</td> <td>4. 水</td> <td>700</td> </tr> <tr> <td>5. 鹽</td> <td>10</td> <td>2. 沸水</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. 伯爵速發乾酵母 (棕)</td> <td>13</td> <td></td> <td>咖哩蛋</td> <td></td> </tr> <tr> <td>7. 卡地亞動物性鮮奶油</td> <td>100</td> <td>液種</td> <td>1. 田中咖哩豬肉餡</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>8. 水</td> <td>500</td> <td>1. 水</td> <td>2. 沙拉醬</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>9. 法國老麵</td> <td>200</td> <td>2. 拿破崙法國粉</td> <td>3. 水煮蛋</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>10. 液種</td> <td>200</td> <td>3. 伯爵牌酵母 (藍)</td> <td></td> <td></td> </tr>	本種	材料名稱	重量 (g)	材料名稱	重量 (g)	材料名稱	重量 (g)	11. 3Q 種	法國老麵		1. 洋蔥麵包粉	150	12. 樂透乳化油	1. 拿破崙法國粉	1000	2. 鷹牌高筋麵粉	800		2. 鹽	20	3. 拿破崙法國專用粉	200	3Q 種	3. 伯爵牌酵母 (藍)	6	4. 上白糖	160	1. 新韓國麵包粉	4. 水	700	5. 鹽	10	2. 沸水			6. 伯爵速發乾酵母 (棕)	13		咖哩蛋		7. 卡地亞動物性鮮奶油	100	液種	1. 田中咖哩豬肉餡	150	8. 水	500	1. 水	2. 沙拉醬	150	9. 法國老麵	200	2. 拿破崙法國粉	3. 水煮蛋	300	10. 液種	200	3. 伯爵牌酵母 (藍)		
本種	材料名稱	重量 (g)	材料名稱	重量 (g)																																																								
材料名稱	重量 (g)	11. 3Q 種	法國老麵																																																									
1. 洋蔥麵包粉	150	12. 樂透乳化油	1. 拿破崙法國粉	1000																																																								
2. 鷹牌高筋麵粉	800		2. 鹽	20																																																								
3. 拿破崙法國專用粉	200	3Q 種	3. 伯爵牌酵母 (藍)	6																																																								
4. 上白糖	160	1. 新韓國麵包粉	4. 水	700																																																								
5. 鹽	10	2. 沸水																																																										
6. 伯爵速發乾酵母 (棕)	13		咖哩蛋																																																									
7. 卡地亞動物性鮮奶油	100	液種	1. 田中咖哩豬肉餡	150																																																								
8. 水	500	1. 水	2. 沙拉醬	150																																																								
9. 法國老麵	200	2. 拿破崙法國粉	3. 水煮蛋	300																																																								
10. 液種	200	3. 伯爵牌酵母 (藍)																																																										

北歐

North Europe



本種	材料名稱	重量 (g)
材料名稱	重量 (g)	10. 飛雪金磚奶油
1. 鷹牌高筋麵粉	900	11. 樂透乳化油
2. 鑽石低筋麵粉	100	12. 冰水
3. 鹽	13	合計
4. 凍固改良劑	5	2178
5. W26 德紐奶粉	30	內餡 & 卡士達餡
6. 蛋黃	200	1. 卡士達粉
7. 純真蜂蜜	50	2. 牛奶
8. 伯爵速發乾酵母 (棕)	20	
9. 上白糖	200	亞當 & 夏娃蘋果片系列

布里奧斯

Black Tea Milk



本種	材料名稱	重量 (g)	內餡
材料名稱	重量 (g)	10. 樂透乳化油脂	1. 飛雪金磚奶油
1. 鷹牌高筋麵粉	550	11. 水	2. 煉乳
2. 雜糧預拌粉	250	12. 液種	3. 純真蜂蜜
(+ 水 250 浸泡)			4. 香草精
3. 鑽石低筋麵粉	200	老麵種	
4. 老麵	200	1. 鷹牌高筋麵粉	表面裝飾
5. 速發牌伯爵乾酵母 (藍)	8	2. 水	1. 蛋白
6. 鹽	12	3. 速發牌伯爵乾酵母 (藍)	2. 馬卡龍粉
7. 冷凍麵糰預拌粉 (凍固)	8	0.01	3. 啤酒
8. 純真蜂蜜	80		4. 碎核桃
9. 飛雪金磚奶油	30		

楓蔓
Maple Cranberries



本種	材料名稱	重量 (g)	法國老麵
材料名稱	重量 (g)	10. 液種	1. 拿破崙法國粉
1. 鷹牌高筋麵粉	850	11. 法國老麵	2. 鹽
2. 雜糧麵包粉	150	12. 樂透乳化油	3. 伯爵牌酵母 (藍)
3. 黑糖	80	13. 楓糖彩粒	4. 水
4. 鹽	10	14. 荷麥蔓越莓乾	
5. 卡地亞動物性鮮奶油	100		
6. 葡萄種液	100	3Q 種	
7. 伯爵速發乾酵母 (棕)	12	1. 新韓國麵包粉	
8. 水	430	2. 沸水	
9. 3Q 種	100		

玫瑰草莓戀
Rose Strawberry



本種	材料名稱	重量 (g)	材料名稱	重量 (g)
材料名稱	重量 (g)	11. 燙麵	法國老麵	
1. 拿破崙法國粉	500	12. 法國老麵	1. 拿破崙法國粉	1000
2. 鷹牌高筋粉	400	13. 樂透乳化油	2. 鹽	20
3. 玫瑰麵包粉	100	14. 飛雪金磚奶油	3. 伯爵牌酵母 (藍)	5
4. 上白糖	60	15. 大湖草莓乾	4. 冰水 (5~8℃)	700
5. 鹽	16	16. 蔓越莓		
6. 凍固改良劑	10	17. 巧克力水滴	酵母種	
7. 伯爵牌乾酵母 (棕)	12		1. 伯爵牌乾酵母 (藍)	0.1
8. 冰水	450~500		2. 水	100
9. 卡地亞動物性鮮奶油	100		3. 拿破崙法國粉	100
10. 酵母種	200			
		燙麵		
		1. 新韓國麵包粉		
		2. 上白糖		
		3. 鹽		
		4. 沙拉油		
		5. 水		

食話實說

防腐劑的迷思

撰文者：Cher L.

隨著健康意識抬頭，訴求天然的概念也鉅細靡遺地被討論和檢視，純粹、手作、天然無添加等名詞，成為食品廣告名詞的新寵兒。

但添加物真的那麼可怕嗎？對於添加物這個名詞，多數的消費者總是一知半解，只是一昧的陷入添加物的恐慌之中；但其實消費者無需過於恐慌，我國對於食品添加物，會依據各添加物的物理、化學、使用目的、致癌性、毒理學等特性，參考國際標準，並考量我國飲食習慣及健康風險，例如：醬油添加物的限量規範，參考國人的飲食習慣，喜歡將醬油拿來滷肉或紅燒，而日本人通常用來沾食物吃，國人平均吃進體內的總量就會比日本人高，因此國內醬油中防腐劑允許的限量就訂得比日本低。綜合以上種種條件來制定使用範圍及限量暨規格標準，業者只要依照該標準合法且合理的使用，遵守使用限制、使用量符合規範及不違法使用未經核准之食品添加物，就不至對人體健康造成危害。

因應現代社會快捷，與社交頻繁的步調，人們對於食物品質、便利性有了更高期待，為了滿足人們的需求，食品工業的崛起，利用食品保存殺菌技術、適當使用合法安全添加物，使得食材取得便捷、料理方便、多種不同風味、口感佳、新鮮且保存度高。換而言之，無添加物的時代已經回不去，與其持續陷入添加物恐懼症中，消費者不如好好的了解添加物，才是自保之道。

不加防腐劑比較好是真的嗎？

近年來，「防腐劑」一名詞早已讓大眾消費者聞聲色變，目前可依法添加於食品中的防腐劑為 24 種，作用為抑制微生物、病媒菌，而非殺菌劑，其藥性、毒性自然弱了許多。食品中如沒有使用防腐技術，易造成微生物、病媒菌、腐敗菌等滋生，造成立即性中毒造成生命威脅，或產生有害物質慢性的迫害人體肝及腎等。傳統加工防腐技術，善用高鹽、高糖抑制微生物滋生以達到防腐的功效，無形之中攝取過量的鹽、糖，引發糖尿病、高血壓、心臟病、高血脂、齲齒、骨質疏鬆及膽結石等。

此外，有些業者標榜不含防腐劑，卻加了抑菌效果更佳、更強的「調味劑」（如：反丁烯二酸），因此用量不受限制，也不需標明「防腐劑」等字樣，更可以用文字話術偽裝成天然食品大肆宣揚不含防腐劑，因此建議，適時、適量使用防腐劑，是利大於弊、且較安全的方案，適當、合法的添加量，人體都可以代謝，毋須過於排斥以及恐慌。

MOBAC 2017 國際麵包、點心、製作、製菓烘焙展考察五日遊

考察麵包、蛋糕、和、洋菓子 SWEETS 名店、伴手禮、中古機器大賣場、參觀工廠

天數	行程內容	住宿
第一天 2/21 (二)	桃園 ~ 大阪關西空港 ~ KOYAMA 小山進 蛋糕名店，非流洋西點流派，融合東洋傳統的新和風洋菓子，業界最傳奇話題人物，年商 15 億日幣，日本甜點之神、五連霸電視甜點職人冠軍。日本最令人難忘的蛋糕，美味人氣榜首，每個菓子都像藝術品一樣，口味當然更不在話下 ~ 三宮 神戶最大商店街，神戶市中心最繁盛的商業購物區，乃 JR、阪急、阪神、市營地下鐵以及人工港單軌列車交匯的交通樞紐，大型百貨、品牌商店、餐廳與金融機構林立，從早到晚人流暢旺，充滿活力 ~ 神戶人氣洋菓子 TOOTH TOOTH 外觀如同法國餐館，十分吸睛，老闆金指光司，作風創新、點子多多，標榜使用當季新鮮食材製作的各式糕點，猶如寶石般精緻、有歐風媽媽的味道 早餐：溫暖的家 午餐：飛機內享用 晚餐：和、洋 BABIQ 自助美食+飲料	神戶 MERIKEN ORIENTAL HOTEL 五星級 (已 OK)
第二天 2/22 (三)	RIKURU 老爺爺蛋糕 旗艦店，細緻柔嫩的古早味蛋糕，口感綿密順口~ 全日參展 MOBAC 2017 國際麵包點心製作、製菓、烘焙展，網址 http://www.mobacshow.com/ ~ 神戶.元町 全長 1.2 公里商店街，內有 300 家老店，神戶最早洋菓子 神戶風月堂 本店，1897 年創業，招牌伴手禮 Gaufres 夾心薄餅 ~ EST Royal 網路上極具人氣，產品中尤以泡芙類，外脆內滑味道香甜，大受女生歡迎 ~ 歐洲小鎮購物廣場 MOSAIC、Harbour Land 集合超過百家特色商店、餐飲名店 ~ 日本最大購物網-樂天市場年度最佳洋菓子店 Frantz 「魔法之壺布丁」日賣 25,000 個為超人氣商品 ~ 神戶 Morry Manna 令人吃了上癮的 Rusk 入口香脆，好吃的停不了口 ~ 神戶最新話題景點 麵包超人 樂園，集合了 20 家主題商店、餐飲、麵包、小吃、限定商品 早餐：飯店內享用 午餐：特別安排~贈送簡餐+飲料 晚餐：飯店內享用豪華和、洋+螃蟹風味餐料理	神戶 MERIKEN ORIENTAL HOTEL 五星級 (已 OK)
第三天 2/23 (四)	神戶 ~ 京都 第一名的超人氣麵包店 玉木亭 曾代表日本在路易樂斯世界盃麵包大賽的店長玉木潤，打造出約 90 種的麵包，琳瑯滿目地陳列在面積不大的店內，香蒜馬鈴薯培根最受歡迎，擁有眾多粉絲，是經常大排長龍的超人氣麵包店 ~ 榮登日本 TV 黃金傳說 第一名寶座的洋菓子名店 Tentatiop d' Ange 乳酪味冠軍蛋糕，口感鬆軟、不會太甜，令人回味無窮 ~ 考察 京都菓子觀光工場，八橋和洋菓子工坊 ~ 志津屋 開業 60 年京都家喻戶曉的麵包店，招牌炸牛扒三明治、外皮香脆、內裏嫩滑濃郁，紅豆麵包也是京都出名的伴手禮 ~ 進進堂 1913 年創業的老店，店內經常提供百種不同口味麵包，當中最為經典&人氣的是復刻法國麵包棍“1924” ~ 京都最大購物城 AEON MALL 集合 130 多家商店及美食名店 ~ ANDERSEN 麵包名店 ~ 伊勢丹 百貨、富澤商店 烘焙用品材料 THE CUBE 手信主題商店街、拉麵小路 集合全日本人氣 TOP8 家拉麵店王、Porta 地下街。 早餐：飯店內享用 午餐：京都名料理湯豆腐+ 45 道銘菓料理 晚餐：日式居酒屋料理+飲料	京都 RIHGA ROYAL HOTEL 五星級 (已 OK)
第四天 2/24 (五)	京都 ~ 大阪 阿倍野 HARUKAS 日本最大百貨商城、樓高 300M、其中 12~14 樓的 DINIG 更是日本最大的餐廳街、集合了中、西、日著名人氣餐飲，16 樓屋上庭園，由 TOWER(16 層)和 Wing(9 層)兩館組成，男女流行服飾、家電雜貨、食品一應俱全，網羅日本各地的人氣伴手禮和土產店，並附設大型超市 ~ 千日前道具街、黑門市場 素有天下廚房美譽，至今超過 120 年歷史，是大阪最大的傳統菜市場 ~ 考察 中古食品機械大賣場 業務內容：中古烘焙坊、食品加工機器仲介買賣、食品型造生產線廚房設備規劃設計 ~ 蛋糕名店 GOKAN 五感 本館、以火、木、水、土、風愛衍生出人、鮮度、素材、旬和等甜心元素，滿足您身心靈，味覺及視覺的饗宴 ~ 道頓堀、心齋橋 商店街，美食料理、特產店鱗次櫛比，頂部築有拱型天棚，無懼風吹雨淋日曬，熙來攘往、人潮不斷 ~ 惑星朱克力 Leclat 主廚岡井基浩、以太陽系 8 大行星為造型，色彩繽紛、日本食ペログ選為大阪最佳手信。 早餐：飯店內享用 午餐：和、洋五星級自助美食+飲料 晚餐：河豚生魚片定食套餐	大阪 RIHGA ROYAL HOTEL 五星級 (已 OK)
第五天 2/25 (六)	大阪 ~ 自由活動 ~ 你可以在導遊引領下考察 ~ OSAKA Station City 耗資 2,100 億圓，興建整個建築面積廣達 53 萬平方米，南座大樓內有大丸百貨，北座大樓則有主攻年輕人市場的潮流商場，以及 2015 年新開業前身為伊勢丹百貨的 Lucua 百貨 ~ 阪急、阪神、大丸、梅田、地下街，Yodobashi 電器量販店，考察麵包、蛋糕、甜點精緻店、HARBS 千層蛋糕&Café 名店、堂島蛋糕捲、PABLO 天天排長龍的半熟起司蛋糕、HANDS CAFÉ、Grand Front 紐約麵包、GATEAU FESTA 麵包脆餅 ~ 關西空港 ~ 桃園機場 早餐：飯店內享用 午餐：方便商務考察敬請自理或飛機內享用 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、李昀 TEL：02-2561-5588
團費：42,800.- (含門票) ~ 額滿為止，報名從速 LINE ID：25615588~FAX：02-2571-6863

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



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：台中市西屯區廣福路317-2號 TEL：04-2706-9912 FAX：04-2706-9958 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](http://www.sinmag.com.tw)

1 月號



春之聲講習 盧玉瑞 師傅

綻放春天幸福時光，「甜點
是使人幸福的美食！」品嚐
甜點無疑是種享受，在春天
來臨之際，德麥食品舉辦了

屬於春天幸福美味的西點講習，盧師傅現場將
示範多款充滿極致味蕾與視覺饗宴的甜點。

經歷：

六福皇宮西點主廚
假日皇冠飯店主廚
君悅飯店

現場示範：

春神-草莓白巧克力
大地-夏威夷布朗尼
樂園-檸檬巧克力塔
茁壯-柚香子蒙布朗
原野-覆盆子開心果蛋糕

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
1 元旦	2 補休	3	4 花蓮 春之聲西點講習	5 宜蘭 春之聲西點講習	6	7 休
8	9	10 高雄 春之聲西點講習	11 台中 春之聲西點講習	12 台北 春之聲西點講習	13	14 休
15	16	17	18	19	20	21 休
22	23	24	25	26	27 除夕	28 初一
29 初二	30 初三	31 初四	1 二月 初五	2 二月 初六 上班日	3 二月	4 二月 休

春之聲西點講習會 - 收費1000元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
1月4日	三	PM6:00-PM9:30	花蓮	彩虹魚	0988-097737(江彥良)	花蓮市中興路55號
1月5日	四	PM6:00-PM9:30	宜蘭	西華烘焙	0963-035973(林佑軒)	宜蘭市羅東鎮公正路402號
1月10日	二	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
1月11日	三	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
1月12日	四	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



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(灣富)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
300 新竹市警光路40號
260 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
587, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam
Tel: 03-7499 3089 Fax: 1700813619

1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjamit) 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