



德麥

德麥烘焙新訊

TEHMAG FOODS

02

2017 《194》



戀上法國烘焙美味

看我三十六變——雜糧粉的豐富變化

烘焙地圖——新北市烘焙美食

Dobla 世界冠軍西點講習——配方精選

世界冠軍麵包講習——井上克哉

國內郵資已付
新莊五工郵局
許可證
北台字第7319號
雜誌



Tehmag food



戀上法國烘焙美味

在法國，所有跟吃飯有關的事，都被當成聖禮一樣備受重視，因為它同時提供了兩種最受讚賞的美學享受，美食與交談，乳酪、紅酒、棍型麵包更是餐桌上永不可缺少的神聖三位一體，酌上一口 1945 年份 Chateau Latour 紅酒，嚼入夾著 Vacherin 或乳酪王中之王 Brie de Meaux 的法國麵包，齒香間流竄的絕對是對美食的最高讚賞與品味。

法國美食的特色在於使用新鮮的季節性材料，加上廚師個人的獨特的調理，完成獨一無二的藝術佳餚極品，無論視覺上、嗅覺上、味覺上、觸感、交感神經上，都是無與倫比的境界，而在食物的品質服務水準用餐氣氛上，更要求精緻化的整體表現。

可頌



（法語：croissant），又稱羊角麵包或新月麵包，音譯稱作可頌，傳說牛角麵包起源於奧地利維也納的一家糕點店，用來紀念奧斯曼帝國的撤軍。當時，軍隊決定在夜間偷襲維也納，然而被當地麵包房早早起來的麵包師傅們發覺。他們拉響了全城警報，從而使敵方的偷襲以失敗而告終。為了紀念這次勝利，麵包師傅們把麵包做成了號角的形狀，這種形狀也很近似於鄂圖曼帝國旗幟的標誌。

蘭斯玫瑰餅乾



法語：Biscuit rose de Reims，是法國蘭斯的特產，也是全世界歷史最為古老的餅乾之一。蘭斯玫瑰餅乾起源於 17 世紀末的蘭斯，麵包師為了利用烤焗兩個批次麵包之間焗爐裡的餘溫，構思出特製的麵團，並將它烤焗兩次。提煉出來的胭脂紅混入到麵糰之中，烤好後再灑上砂糖，從此蘭斯玫瑰餅乾正式誕生。

國王餅



（法語：galette des Rois），是法國人在每年 1 月 6 日天主教主顯節前後食用的一種圓形餅狀蛋糕，由千層酥加上杏仁奶油內餡烤制而成，相傳古羅馬時代的農神節，當時羅馬人在節慶的宴會上在糕點中放置蠶豆，分給奴隸，吃到蠶豆者成為「一日國王」，享受一天的特權。大部分法國人在 1 月初的親朋聚會中仍會分食國王餅，吃到「蠶豆」者成為幸運兒，得到他人的祝福。

Délicieux

貝奈特餅 - 柏林甜甜圈



(Beignet) 是一種法式無孔甜甜圈。它的彈性口感類似於油條。在美國，這種食品經常能在紐奧良找到，美國人也常常把它與紐奧良聯繫在一起。不同口味的貝奈特餅（帶有蝦或小龍蝦餡）也被當作是一道開胃菜。甜的貝奈特餅味道像牛利酥。

法式長棍麵包



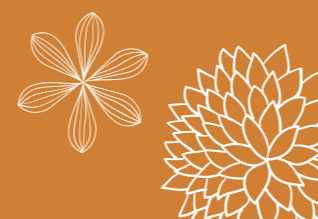
(法語：baguette，) 法式長棍麵包通常做成外形稍微自由變化的麵包條，透過一連串的折、捲的動作成形，放在鋪上布的籃子內或一排排放在沾滿麵粉的麵糰發酵布上發酵，然後直接放在法國麵包專用爐裡烘烤，或使用能夠維持法式長棍麵包造型的特製帶孔烤盤烘烤，熱可以透過開孔傳導。一般美式法國麵包的油脂成分高很多，放在旋風烤箱烘烤，而不是使用法國麵包專用爐。

法式鹹派



(法語：quiche) 是以雞蛋揉合牛奶或鮮奶油製成的糕點，為法國傳統爐烤佳餚。它的派皮通常先經盲烤，再加入其他食材。熟煮的碎肉、蔬菜或起司等食材，則在送入烤爐前混入蛋液中，一同加熱。法式鹹派沒有上層派皮，被歸類為開放式餡餅，但它可以以番茄切片或派邊餡料裝飾、豐富菜色。依當地風俗或個人習慣不同，法式鹹派在早餐、午餐或晚餐皆有人食用。

C'est Si Bon!



井上克哉世界冠軍麵包講習

在日本有著超高人氣與擁有絕高手藝的井上大師，此次將特別為德麥跨刀演出，現場示範多款經典產品，名額有限，報名從速！

- | | | |
|---|--|---|
| <p>高雄</p> <p>2/15(三) AM:10:00-17:00
德麥高雄公司- (07)397-0415
地址:高雄市三民區銀杉街55號</p> | <p>台中</p> <p>2/16(四) AM:10:00-17:00
德麥台中公司-(04)2359-2203
地址:台中市南屯區工業區20路32號</p> | <p>台北</p> <p>2/17(五) AM:10:00-17:00
士林職訓局-(02)2298-1347
地址:台北市士林區士東路301號</p> |
|---|--|---|



得獎資歷

- | | | |
|-------|---------------|---------|
| 1999年 | 加州核桃大賽 | 金牌 |
| 2000年 | 路易樂斯福世界盃麵包大賽 | 最終選考會出賽 |
| 2001年 | 加州葡萄乾大賽 | 金牌 |
| 2001年 | 加州核桃大賽 果子麵包 | 金賞 |
| 2001年 | 豆類麵包運用設計大賽 | 優秀賞 |
| 2001年 | 加拿大小麥協會大賽 | 金牌 |
| 2003年 | 路易樂斯福世界盃麵包大賽 | 最終選考會出賽 |
| 2005年 | 第2回saf麵包大賽 | 優秀賞 |
| 2006年 | 蔓越莓烘培大賽 | 優秀賞 |
| 2007年 | 日清製粉創·食Club | 金賞 |
| 2009年 | 德國IBA CUP麵包大賽 | 日本隊代表 |
| 2015年 | 加州葡萄乾大賽新產品開發 | 金賞 |
| 2015年 | 德國IBA CUP麵包大賽 | 金牌指導教練 |

1968年 東京出生。

經歷： 中村屋
BIGOTビゴの店
東客 DONQ Johan 主廚

2003 年獨立開店 BOULANGERIE AUVERGNE
2014 年開立第二家分店 LA TAVOLA DI AUVERGNE
擔任東客主廚時期參加世界大賽，獲獎無數在日本是屈指可數，代表日本的金牌麵包師傅

報名資格：(任選一項)

- 飛雪片狀奶油1箱 或 諾曼地片狀奶油1箱 (2選1)
亞當夏娃蘋果系列2包
日本麵粉系列1包
- 新台幣6000元

FOODEX 2017日本國際食品、飲料展五日遊 (參觀工廠、餐飲、伴手禮)

展覽日期：2017年3月7~10日 展覽地點：幕張國際展覽館

特別安排考察 創新業態香辛料、CLICO、蛋糕、麵包、礦泉水、宅配水、植物工廠見學

天數	行程	考察內容	住宿
第一天 3/5 (日)	桃園-東京 美食主題遊樂園 NAMJA TOWN 洋菓子、冰淇淋 餃子城、妖怪村	航班時間 CI-100 桃園機場 09:30 / 新東京成田空港 13:30 說到日本，現在最火紅的遊玩景點，當然非美食主題樂園莫屬，嚴選日本各地第一流名店進駐。原本習以為常的蛋糕、麵包、冰淇淋、點心、餃子等在各家名店的創意巧思之下，激發出難以想像美好味道。樂園還挖空心思，將館內營造出懷舊老街、港都風采、妖怪村等氣氛；有吃有玩，吸引大批人潮蜂擁而至。	東京 池袋 大都會 大飯店 (已 OK)
	早餐：溫暖的家	午餐：飛機內享用	晚餐：健康食彩，生機餐飲店考察用餐
第二天 3/6 (一)	考察工場 井上 SPICE 香辛料、調味料	香辛料、使用在食品加工，色、香、味等追求美味上，不可或缺的貴重原料，井上調味工業公司以香辛料的生產販售，祈願其商品，能成為您料理美食的幫助，挑戰與進化成為料理感動的元素。JONA 日本有機、自然食認證工廠。	東京 池袋 大都會 大飯店 (已 OK)
	考察工場 GLICO、日本代表 老牌點心公司	原名江崎商店，道頓堀川旁霓虹看板，更成為著名地標，以提供消費者，有文化高營養的點心，引以為傲，每年都會，找當紅偶像影歌星，出任代言人，70年代有山口百惠，80年代則有松田聖子與 IQ 博士、固力果，為日本國民點心美食代表。	
	「埼玉火腿香腸」 美食與健康的理想 園(utopia)	創業於1946年，原為種豬的育種改良中心起家，現在不但擁有日本最先進的種豬生產改良技術，更延伸、火腿、香腸加工販售，其肉製品在歐美等國際食品競賽，榮獲多項金牌大賞，也取得 ISO9001、ISO14001，國際標準工場認證。	
	早餐：飯店內享用	午餐：和洋風豬排套餐+飲料吧	晚餐：日式涮涮鍋+飲料沙拉吧
第三天 3/7 (二)	全日參展 2017 FOODEX 食品飲料展	全日觀展 FOODEX JAPAN 2017 網址:http://www.jma.or.jp/foodex/index.html 世界三大：(日本 FOODEX、德國科隆食品展(ANUGA)、法國巴黎食品展(SIAL))環太平洋最大，已成為亞洲最具規模之專業美食展，為全球食品業者重要的平臺。	東京 池袋 大都會 大飯店 (已 OK)
	支援高齡 銀髮樂齡超市	日本 Acon 集團，鎖定高齡消費族群，作為新的需求來源，在2015年5月，創設專為高齡購物者，提供吃、穿、用、寵物、健身、聊天，打造銀髮模範購物中心。	
	早餐：飯店內享用	午餐：贈送展場便當+飲料	晚餐：和、洋豪華自助料理
第四天 3/8 (三)	SAKAEYA Castella 蛋糕工場	嚴選特等原料、高級奶油乳酪蛋、低聚糖、天然蜂蜜，傳承60年，達人工序，用心烘烤，繼續承諾給客人最好，吃不膩的洋菓子，榮獲日本全國菓子大博覽會，有功金賞獎，農林水產大臣榮譽賞、橘花、技術、觀光等大獎。	東京 池袋 大都會 大飯店 (OK)
	日本 NO 1 人氣麵包 バックシュト	雖然是間小店，但隨時陳列著300種以上麵包，可口美味，常令粉絲，開心的手舞足蹈，人氣咖哩麵包，每天出爐50次，單日都超過800個，整體售出6000個以上令人讚嘆，日本ペーカリー BEST 10、單位面積產值 NO1(日本第一)。	
	NAC Crecla 礦泉水、宅配水 工場考察	堅持「安心、安全、便利」安全性擺在第一。獲日本衛生署 HACCP 認證(食生的安全性控管)為業界先端技術的領導先驅，2015年，取得 FSSC22000 國際食品安全認證，考察水資源研究室、世界水的博物館、礦泉水、宅配水的生產線。	
	南大洋 OUTLET	整體以南法風情呈現，在此購物，就彷彿走在異國街道，舒適宜人。鄰近大學城郊區，空間寬闊，有別於熱鬧的東京都區，逛起來，給人煥然一新的感覺。	
	早餐：飯店內享用	午餐：和風鄉土套餐	晚餐：OUTLET 內享用
第五天 3/9 (四)	自由活動 或考察 JR 車站 ECHIKA GRANSTA 食品通路設施	東京一番街，日本最大伴手禮，專門店，集數街~日本點心美食世界，日本三大間食(零食)大廠、「森永」、「calbee」、「glico」特產、新品，及展示販賣限定商品~便當屋祭(速食總匯)販售日本各地人氣鐵路、捷運便當美食~GRANSTA 以短暫精采的車站記憶為主題，集結嚴選50多家名店入駐，外帶熟食、飲料、伴手禮。	溫暖 的家
	植物工場考察	水稻耕作、蔬果室內栽培、閒置工廠、廢棄建物、再生、活化	
	早餐：飯店內享用	午餐：方便考察敬請自理	晚餐：飛機內享用

大將旅行社 專責人員：陳品潔、林裕恭、曹聖萍 TEL:02-2561-5588 LINE ID 25615588

團費：43,800.- (含門票) ~ 額滿為止，報名從速 ~ FAX: 02-2571-6863

另有 4 天行程 NT\$29,800.- 超值團，食品飲料展+店舖展+專人導覽

~ 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 ~



日本天皇頒授旭日雙光章 洋菓子大師!

神保勝司

德麥3月隆重邀請日本國寶級洋菓子大師「神保勝司」，2010年獲日本皇頒發「旭日雙光章」的榮耀，致力於日本烘焙技術傳承，不減對洋菓子的熱情，每日逗留廚房10小時以上研發食感。

出生和菓子世家，從小耳濡目染，20幾歲時遠赴法國展開修煉之旅，精湛手藝，讓他年輕時便已揚名法國烘焙界，神保勝司說，洋菓子真正的美味，要由品嚐者從心底來肯定不能一味在造型上譁眾取寵，簡約優雅，並堅持嚴選來自法國、日本和台灣在地食材，演奏出一場古典洋菓子盛宴。

神保勝司古典洋菓子聖宴講習

高雄 3/7 (二)

PM:13:00-17:00
德麥高雄公司-(07)397-0415
地址:高雄市三民區銀杉街55號

台中 3/8 (三)

PM:13:00-17:00
德麥台中公司-(04)2359-2203
地址:台中市南屯區工業區20路32號

台北 3/9 (四)

PM:13:00-17:00
士林職訓局-(02)2298-1347
地址:台北市士林區士東路301號

- 1970年 法國蒙倍利耶布 研修
- 1972年 千葉縣市市開立以「蒙貝利耶」蛋糕店
- 1995年 設立蒙貝利耶創作洋菓子研究會
- 1990-2002年 日本洋菓子協會技術指導員聘任，千葉縣洋菓子協會技術指導員聘任
- 1992-1999年 千葉縣職業能力開發協會監評
- 1997-1999年 千葉縣職業能力開發協會監評長
- 1997年 獲頒法國蒙貝利耶布尼親善大使
- 2003年 千葉縣洋菓子協會會長就任
- 2006年 日本洋菓子協會全國理事長就任
- 2007年 獲頒千葉縣縣長表彰千葉縣名工
- 2009年 總理大臣表彰日本名工
- 2010年 日本天皇頒授旭日雙光章
- 2012年 台中月之戀人開每月一次顧問
- 2014年 千葉市中村學園Happy Sweet專門學校校長就任

報名資格:
一. 寶笠/特寶笠一包，亞當蘋果片一包，大湖草莓一包
• 牛奶盒/巴黎鐵塔盒(盒子二選一)
• 母親節插牌一包
二. 現金3000元
「以上二項選一項即可參加」





烘焙地圖

新北市 - 烘焙美食

新北市是臺灣本島最北的城市，總面積達二千多平方公里，幅員遼闊，市內北海岸與東北角海岸擁有豐富的海景奇觀及海岸風光，每逢夏日，海上盡是弄潮張帆的人潮，整條綿延的山海線，銜接成臺北人最鍾愛的黃金旅遊路線，該市風景名勝之多，為全臺之冠，如著名的觀音山風景區、九份、淡水、東北角、野柳、板橋林本源園邸、鶯歌陶瓷、三峽老街等各 風景及名勝古蹟、風光特殊令人無不嚮往。

新北市跟世界文化交流做交會，使得烘焙藝術變得更加繁複，充滿特色烘焙商品也紛紛在這出現。



姜禮明
嘉麗寶巧克力黑吐司
淡水區大忠街 41 巷 42 號



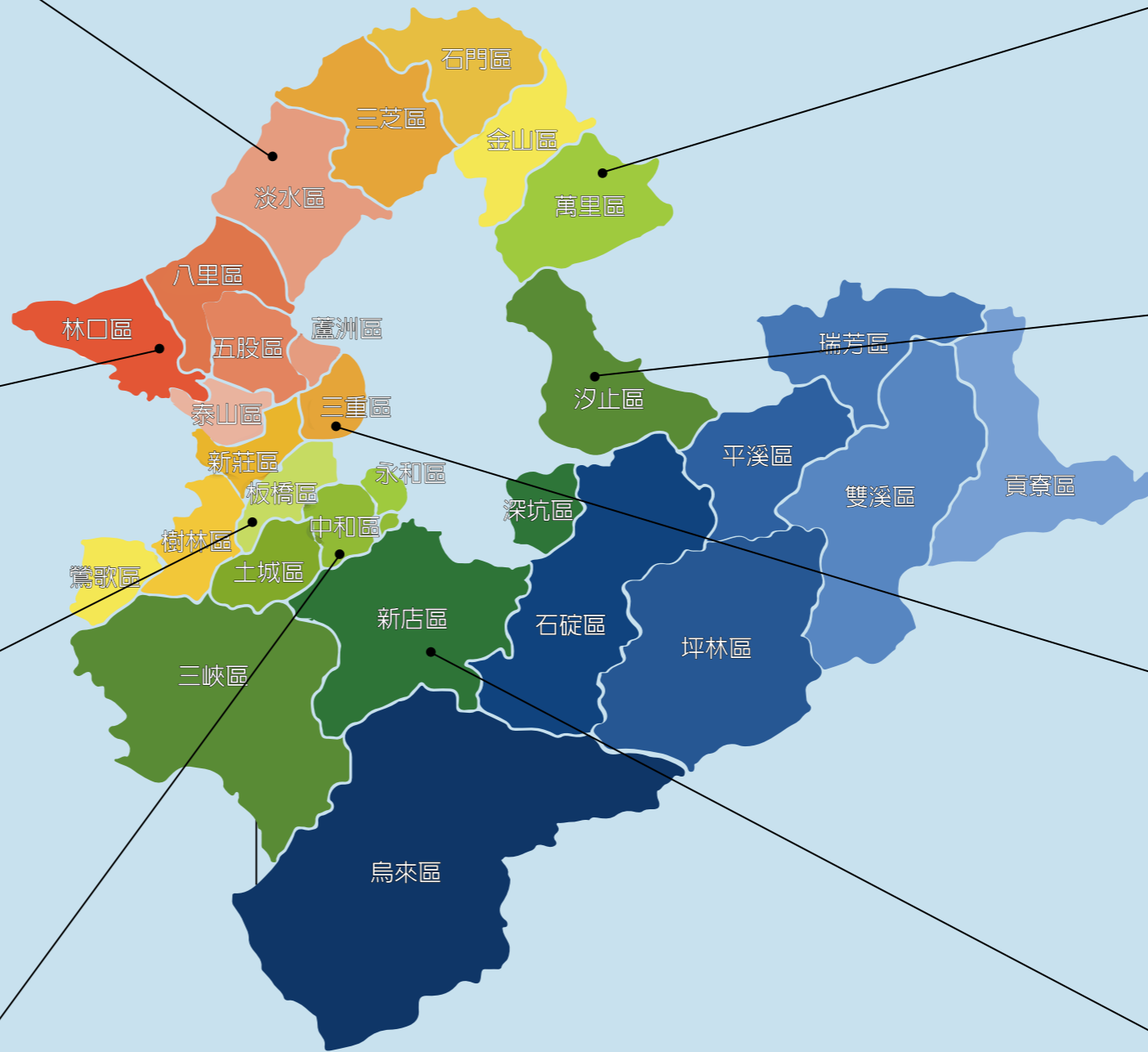
彼得潘烘焙坊
巧巴達麵包
新北市林口區文化一路一段 135 巷 7 號



小潘蛋糕坊
鳳凰酥
新北市板橋區中正路 135 巷 11 之 1 號



喆喆品味
牛軋糖
新北市中和區永和路 191 巷 1 號 3 樓



米琪淋乳凍蛋糕
大泡芙
新北市萬里區瑪鍊路 69 號



香帥蛋糕
經典芋泥卷
<http://www.scake.tw/default.php>



晶帥食品
豆塔
新北市三重區三和路四段 20 巷 16 號 1 樓



糖坊食品
牛軋糖
新北市新店區中正路 503-1 號





雜糧粉看我 36 變

雜糧粉系列應用在烘焙產品上優點很多，除了讓做出來的麵包或西點餅乾有濃濃香味，同時也讓身為烘焙師的你我，有更大的施展空間，操作方便，口味容易變化，很快的能夠為消費者提供，好吃又富健康的美味麵包。因為雜糧粉中含有豐富的穀物，小麥、亞麻籽、芝麻、葵花籽、燕麥、大豆，可以補充身體所需膳食纖維、維生素B群礦物質等，製作時，如果再添加一些堅果核桃，神仙果或水果乾，更是好吃，可說是消費者購買的第一選擇，店家賺錢的好利器。



荷蘭雜糧麵包粉

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 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。Zeelandia 已通過 ISO9001 與 HACCP 的專業食品認證，無論是品質或是安全，Zeelandia 食品都是您選擇食材的最佳選擇。

特色：穀物多，富咬感，色澤深，麥香味佳，較傳統制法節省約一半的時間。

添加量：對麵粉 10-30%

應用：麵包、餅乾、饅頭

規格：5 公斤 / 箱；10 公斤 / 袋

Multi Grain Bread Mixes



雜糧黑豆



雜糧小點



蜜香雜糧吐司



雜糧餅乾



多穀雜糧麵包



雜糧蛋糕



雜糧分享麵包



雜糧三明治



歐式雜糧吐司



雜糧甜甜圈



雜糧法國長棍



桂圓雜糧

Multi Grain



雜糧球



雜糧餅乾



雜糧吐司



雜糧焙果



zeelandia 雜糧應用



雜糧核桃



雜糧無花果麵包



瑞塔納雜糧



雜糧乳酪



雜糧水果



雜糧麵包



雜糧紫米

雜糧粉內富含多種穀物和膳食纖維，健康與美味兼具的美食，可變化多種應用，Zeelandia 雜糧粉，穀粒多、色澤深，風味絕佳。



養生健康雜糧



雜糧麻花捲



雜糧黑豆沙麵包



雜糧棒



雜糧楓糖



雜糧鳳梨棒



雜糧麥香麵包



雜糧饅頭



雜糧餐包



五穀雜糧



竹炭雜糧



養生堅果吐司



日本田中大理石

田中 (TANAKA) 公司，是大理石麵包 (Flour Sheet) 的創始者。以高超的技術和創造力，為業界持續開發新商品。憑藉熱情與技術，田中公司將大理石內餡裹入麵糰，折疊出絕美的層次，自十餘年前上市起即大獲好評，現今烘焙業界更給它莫大的肯定與讚美。

田中公司大理石麵包擁有最大的市佔率，雖有許多廠商跟隨田中公司產製大理石麵包，但田中公司仍以獨到的技術，持續保持市場第一的領先地位。



TANAKA FOOD



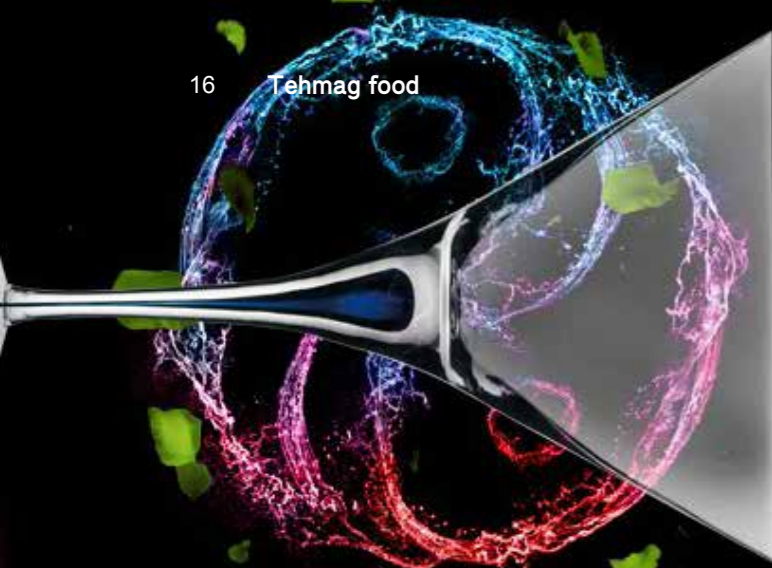
發芽

半個世紀前，田中善三郎為了要締造美味且安全可口的創意糕點，經過多翻研究，發展出一種融合了西洋麵粉團與餡料的小點，讓餡料融合在麵團中，每一口都能嚐到麵團與餡料互相搭配的美味，然而礙於當時技術的發展，餡料與麵團且不易均勻散佈，也曾在餡料中添加油脂，雖然改善的均勻散佈的問題，卻因油脂過多，讓麵團與餡料容易剝落，口感不但較差，對於食用者健康也有影響。經過多次改良之後，終於發展出【Flour sheet】這款大量使用澱粉製造而成的餡料，不但能充分融合在麵團中，也能均勻散佈，此款餡料還能釋放水分，讓隔夜的麵團也能充滿水分保持柔軟，甚至更佳可口，這款新奇麵包推出後，馬上引起日本市場注目，成為消費者新寵兒，隨著日本經濟起飛，田中善三郎也成立了田中食品興業所，透過專有技術與科學化量產後，日本坊間也紛紛賣起此款麵包，至今在日本仍造成一股強大流行風潮，遲遲無法退燒！到現在如果你到日本旅行、還可能有機會看到日本人在大理石麵包出爐時間大排長龍呢。

傳承

一層一層的巧克力餡，自中心點擴散，與麵團融合譜出柔軟可口好口味，從第一口咬下，幸福就在嘴裡蔓延開來；德麥食品為了讓消費者能品嚐這般幸福口感，特別引進此款麵包，並取名為【大理石麵包】，呼應外在層層交替美麗花紋樣貌，將原僅屬於日本的專門享受，傳到台灣這塊土地了。

日本田中公司 廠約有 600 多人，致力於大理石系列產品新口味的開發，不斷的推陳出新，而在品質的要求上更是嚴格。在田中公司我們看見了「堅持品質，近乎苛求」。



金爵獎 國際調酒大賽

21ST GOLDEN CUP INTERNATIONAL COCKTAIL COMPETITION

21st
翻轉 / 跨
跨界茶酒 · 縱貫古今 · 文創翻轉

金爵獎會後報導



第 21 屆金爵獎國際調酒大賽今年共有來自 21 個國家、1122 位選手參賽，此次參加的人數為歷年最多，此次比賽規則採取國際調酒比賽標準，比技藝、口感外，還須考學科及聞酒，選手須具備專業的調酒技術及知識，主要的口感評分標準包含芳香度、色澤、口感、酒整體性，可以說是非常的全面。

德麥食品與國際接軌，德麥代理的法國維尼利口酒，也是各競賽組別指定使用品牌，因為維尼酒廠嚴格挑選最頂級的水果品種，再加上各類植物的根、葉、皮、花、果實和種子等，創造出超過 45 種的口味，讓維尼酒廠所生產的利口酒及果露，都能擁有最高的豐富性與獨特香味，更使得維尼利口酒，成為全世界獲獎最多的利口酒品牌，

德麥食品也是此次比賽中的贊助商，不但提供了多樣展示佈置物，也提供優質的產品讓選手們沒有後顧之憂盡情揮灑才華。



職業大專創意茶酒組第一名
運用維尼黑醋栗利口酒加
日月潭台茶 18 號調製

職業大專創意茶酒組第三名
運用維尼蘆薈利口酒加
東方美人茶調製

VEDRENNE
LIQUEURS & SYRUPS



10

Dobla 世界冠軍西點講習

出生於法國，曾與多位世界知名西點大師一起鑽研，並獲得法式西點大師的封號，參加各種國際西點比賽，在紐約美食節中獲得第一名，法國里昂的西點大賽中獲得世界冠軍的頭銜。

Michel 也透過 Dobla 與巴塞隆納 EPGB 學校的合作關係，培育了許多新秀師傅，也到世界各地旅行開發產品及做講習。

Michel Willaume

深入研究古典歐式傳統西點的 Michel 師傅，此次也特別帶來充滿創意的西點產品，早在講習會開始前位置就已被搶至一空，全省北中南巡演，三場講習場場爆滿，夾帶超高人氣，搭配有著豐富變化的巧克力裝飾 Dobla，Michel 師傅也為大家帶來了最棒的 Chocolate Moments。

RHAPSODY 紅色狂想曲



材料名稱	重量 (g)	材料名稱	重量 (g)
杏仁覆盆子餅乾		覆盆子果醬	
1. 飛雪金磚奶油180		1. 樂比冷凍覆子300	
2. 覆盆子粉30		2. 覆盆子粉30	
3. 鹽3		3. 鹽3	
4. 大日本明治上白糖 ST135		4. 大日本明治上白糖 ST (1) .150	
5. 杏仁粉45		5. 葡萄糖漿72	
6. 全蛋75		6. 大日本明治上白糖 ST (2) .75	
7. T55 專用粉 (1)90		7. NH 果膠粉3	
8. T55 專用粉 (2)90		8. 樂多 100% 檸檬汁18	

材料名稱	重量 (g)	材料名稱	重量 (g)
紅椒覆盆子果凍		巧克力奶醬	
1. 樂比覆盆子果泥260		1. 卡地亞動物鮮奶油150	
2. 樂比紅甜椒果泥130		2. 全脂牛奶150	
3. 純真龍眼蜂蜜60		3. 蛋黃60	
4. NH 果膠粉8		4. 大日本明治上白糖 ST30	
5. 大日本明治上白糖 ST8		5. 嘉麗寶 66.8% 巴西單一產區 巧克力120	

材料名稱	重量 (g)
法式蛋白霜	
1. 蛋白100	
2. 大日本明治上白糖 ST100	
3. 馬卡龍專用糖粉75	

誘惑 TEMPTATION



材料名稱	重量 (g)	材料名稱	重量 (g)
榛果餅乾		榛果脆餅	
1. 飛雪金磚奶油180		1. 黃金蕎麥脆片67	
2. 鹽3		2. 嘉麗寶 50% 榛果醬210	
3. 大日本明治上白糖 ST135		3. 嘉麗寶 39% 阿里巴牛奶巧克 力135	
4. 榛果粉45			
5. 全蛋75			
6. T55 法國專用粉90			
7. T55 法國專用粉350			

材料名稱	重量 (g)	材料名稱	重量 (g)
榛果奶醬		焦糖白巧克力鏡面	
1. 全脂牛奶100		1. 大日本明治上白糖 ST150	
2. 金牌吉力丁粉3.8		2. 卡地亞動物鮮奶油 35%270	
3. 嘉麗寶 50% 榛果醬670		3. 金牌吉力丁粉8.5	
4. 卡地亞動物鮮奶油330		4. 嘉麗寶 33.1% 絲絨白巧克力295	
		5. 耐凍鏡面果膠180	

製作方法	製作方法
1. 吉力丁泡好備用	1. 吉力丁泡好備用
2. 牛奶加熱至 85°C 後加入吉利丁，加入榛果醬後乳化拌勻	2. 鮮奶油煮開後加入吉利丁
3. 加入打發鮮奶油，入模冷凍	3. 糖煮焦化後加入熟鮮奶油
	4. 加入白巧克力均質乳化
	5. 加入 70°C 鏡面果膠後均質
	6. 冷藏備用，使用溫度 20/22 °C

GOA 印度風



材料名稱	重量 (g)	材料名稱	重量 (g)
椰子芒果海綿蛋糕		椰子果凍	
1. 椰子粉115		1. 樂比椰子果泥500	
2. 鷹牌高筋麵粉50		2. 大日本明治上白糖 ST30	
3. 大日本明治上白糖 ST112		3. 寒天4	
4. 蛋白 (1)75		4. 金牌吉利力粉8	
5. 樂比椰子果泥25			
6. 蛋白 (2)225			
7. 大日本明治上白糖 ST125			
8. 芒果丁200			
9. 椰子粉35			

材料名稱	重量 (g)	材料名稱	重量 (g)
香料芒果奶醬		焦糖慕斯	
1. 樂比芒果果泥300		1. 蛋黃160	
2. 蛋黃90		2. 全蛋65	
3. 全蛋110		3. 大日本明治上白糖 ST120	
4. 大日本明治上白糖 ST75		4. 水80	
5. 飛雪金磚奶油145			
6. 金牌吉力丁粉4.5			

製作方法	製作方法
1. 混合蛋黃、蛋、糖與果泥	1. 混合蛋黃、蛋、糖、水，以隔水方式加熱攪拌至 82/84°C
2. 混加熱至 85°C，加入已泡好吉利丁後降溫至 38°C	2. 直接快速打發
3. 加入室溫奶油後均質	3. 趁熱混和其他原料
4. 冷藏降溫後倒在椰子果凍上，冷凍	



Dobla 巧克力品項選擇豐富且多樣化，
但不變的是其均一的超高品質，
以及對每個細節的注重，
追求完美，始終如一。



UDDL77064
3D 玫瑰巧克力裝飾
尺寸：4.5cm X 3.0cm
規格：15 個/ 盒；6 盒/ 箱



UDDL77198
細白玫瑰巧克力裝飾
尺寸：2.5cm X 2cm
規格：45 個/ 盒；6 盒/ 箱



UDDL78400
紅愛心巧克力裝飾
尺寸：3.5 cm
規格：395 個/ 盒；6 盒/ 箱



UDDL77058
大花心白巧克力裝飾片
尺寸：6.4cm X 6.4cm
規格：32 片/ 盒；6 盒/ 箱



UDDL77218
紅唇巧克力裝飾
尺寸：φ30x15mm
規格：177個/ 盒；6 盒/ 箱



UDDL77140
粉晶珍珠巧克力裝飾
尺寸：φ20mm
規格：120個/ 盒；6 盒/ 箱



UDDL77086
雪白球巧克力裝飾
尺寸：3.0cm
規格：40 個/ 盒；6 盒/ 箱



UDDL77143
粉紅點小白扣巧克力裝飾
尺寸：2.0cm
規格：486 個/ 盒x6 盒/ 箱



UDDL78412
迷你紅愛心巧克力裝飾
規格：0.6kg / 盒；6 盒/ 箱



UDDL78414
迷你粉紅愛心代可可脂
巧克力裝飾 (撒花)
規格：1KG/ 盒；1 盒/ 箱



UDDL48162
多不拉混合派對巧克力葉 (小開)
規格：4KG/ 盒；1 盒/ 箱

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@sinnmag.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：taichung@sinnmag.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@sinnmag.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.sinnmag.com.tw

Happy Valentine's Day



2 月號



世界冠軍麵包講習 井上克哉 師傅

在日獲獎無數，代表日本
2015德國IBA CUP麵包大賽
的金牌指導教練，有著超高
人氣與擁有絕高手藝的井上
大師，此次將特別為德麥跨
刀演出，現場示範多款經典
產品，名額有限，報名從速！



麵包的魔法世界 蔡志文 師傅

為了把好味道完美呈現，
其中堅持的不僅是食材而
已，就連製作麵包的技術
也一樣講究，有著優良技
術的蔡師傅，現場將示範
多款特色麵包，千萬不可
錯過！

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
			1 初五開市	2	3	4 休
5	6	7 花蓮 葉志文麵包講習	8 宜蘭 葉志文麵包講習	9	10 台北 葉志文麵包講習	11 休
12	13	14	15 高雄 井上克哉 世界冠軍麵包講習	16 台中 井上克哉 世界冠軍麵包講習	17 台北 井上克哉 世界冠軍麵包講習	18 休
19	20	21 高雄 葉志文麵包講習	22 台南 葉志文麵包講習	23 台中 葉志文麵包講習	24 新竹 葉志文麵包講習	25 初一
26	27	28 和平紀念日				休

井上克哉世界冠軍麵包講習 - (任選一項) 1. 飛雪片狀奶油1箱 或 諾曼地片狀奶油1箱(2選1)，亞當夏娃蘋果系列2包，日本麵粉系列1包 2. 新台幣6000元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
2月15日	三	AM10:00-PM17:00	高雄	德麥高雄公司	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
2月16日	四	AM10:00-PM17:00	台中	德麥台中公司	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
2月17日	五	AM10:00-PM17:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	台北市士林區士東路301號

葉志文麵包魔法世界講習 - 收費1000元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
2月7日	二	PM6:00-PM9:00	花蓮	彩虹魚	0988-097737(江彥良)	花蓮市中興路55號
2月8日	三	PM6:00-PM9:00	宜蘭	西華烘焙	0963-035973(林佑軒)	宜蘭市羅東鎮公正路402號
2月10日	五	PM6:00-PM9:00	台北	德麥台北公司	(02) 2298-1347	新北市五股區五權七路13號
2月21日	二	PM6:00-PM9:00	高雄	德麥高雄公司	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
2月22日	三	PM6:00-PM9:00	台南	德麥台南公司	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段122號
2月23日	四	PM6:00-PM9:00	台中	德麥台中公司	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
2月24日	五	PM6:00-PM9:00	新竹	德麥新竹公司	(03) 523-3068	新竹市警光路40號



德麥 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 248 新北市五股區五權七路13號7樓 電話: (02)2298-1347 傳真: (02)2298-2203
 台中營業所 406 台中市南屯區工業區20路32號 電話: (04)2359-2203 傳真: (04)2359-3911
 高雄營業所 807 高雄市民生路銀杉街55號 電話: (07)397-0415 傳真: (07)397-0408
 新竹辦事處 300 新竹市警光路40號 電話: (03)523-3068 傳真: (03)523-3013
 宜蘭辦事處 250 宜蘭縣宜蘭市民權新路181號 電話: (03)931-5823 傳真: (03)931-5818
 花蓮辦事處 970 花蓮市瑞源街289巷168弄13號 電話: (03)846-3415 傳真: (03)854-5731
 嘉義營業所 606 嘉義市舟人路432號 電話: (05)236-6298 傳真: (05)236-6297
 台南辦事處 710 台南市永康區永大路一段122號 電話: (06)273-7250 傳真: (06)273-7251
 香港(廣東)公司 粵港清區第16號志成工業大廈2樓A座 電話: 852-2342-6586 傳真: 852-2793-4586
 馬來西亞公司 5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam 電話: 03-7499 3089 Fax: 1700813619
 泰國分公司 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
 無錫芝蘭莊 江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼山路312號 電話: 0510-83774575 傳真: 0510-83774471