

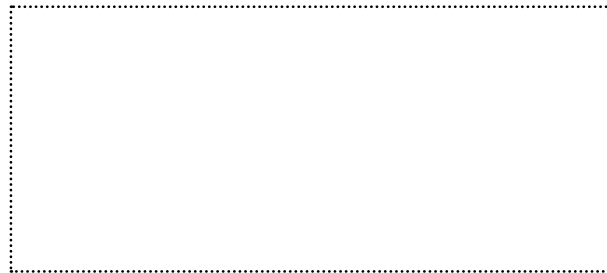


德麥烘焙新訊

TEHMAG FOODS

03

2017 《195》



又驚又喜怪奇美食

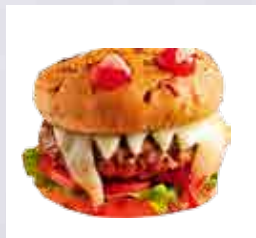


看我三十六變——黑色魔力竹炭粉

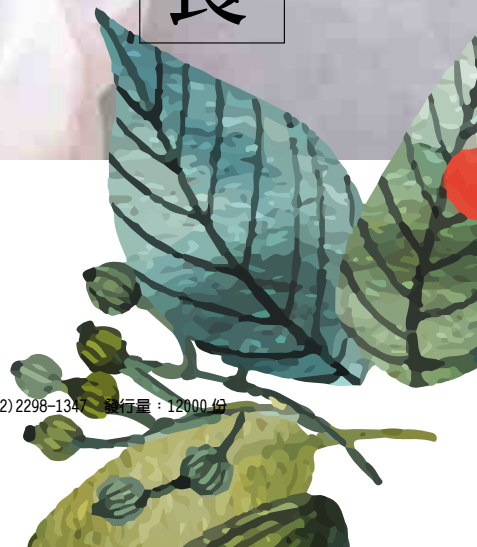
烘焙地圖——桃園市烘焙美食

春之聲西點講習——盧玉瑞師傅精選配方

食話實說——認識油品——你用對油了嗎？



國內郵資已付
新莊五工郵局
許可證
北台字第7319號
雜誌





台北國際烘焙展

4/6 (四) ~ 4/9 (日)

誠摯邀請您的參與

親愛的客戶您好：

德麥食品股份有限公司非常榮幸地邀請您參加，「台北國際烘焙暨設備展」，為期四天一系列展演活動，前所未有的烘焙盛宴震撼登場，我們期待您的光臨！

日期：2017年4月6日(四)~4月9日(日)

上午 10:00~ 下午 6:00

展覽地點：台北南港展覽館

(台北市南港區經貿二路1號)

 2017台北國際烘焙暨設備展
4/6-4/9, 10:00-18:00 台北南港展覽館

Le Ressort

4月
來台鉅獻

東京超人氣個性名店中的名店

清水宣光 師傅
Nobumitsu Shimizu

去年來台示範一系列膾炙人口的麵包產品，各界反應熱烈，廣獲好評！
應觀眾要求我們今年特別再次邀請「清水宣光」師傅來台示範店內明星商品，
更運用頂極日東製粉製作好吃的麵包，能夠感受到小麥的香氣和甜味的麵包才是王道



1979年名古屋出生。製菓專門學校畢業、橫濱洋菓子店麵包部門修業。
任職於「梅森凱瑟」，開幕日本一號店。法國巴黎「梅森凱瑟」本店修業，2006年26歲獨立，在東京駒場東大前開業。

2000 - 2002年 梅森凱瑟 日本第一家創始店
2002 - 2004年 法國研修
2004年 自由之丘 辻口博啓
マリア - ジュドゥファリーヌ 名店 店長
2006年 東京目黒區 ル・ルソ - ル 開店





又驚又喜怪奇美食



探索美食的驚奇與樂趣。點出讓人驚訝的生活體驗。今天讓我們打開世界的大門為您蒐集以麵包、餅乾、糕點驚奇的「食」趣。
你勇於嘗試？你勇於創新嗎？喜歡創意與新奇的師傅們，透過此篇介紹讓您更有烘焙靈感的研發創意，做出令人驚奇的絕妙美味！



surprise 麵包篇



巨人拖鞋

栩栩如生的巨人拖鞋，法國麵包的製作方法，是款超高難度的麵包
推薦原料：德麥法國麵粉



毛毛蟲

小朋友一眼就喜歡的麵包，簡單輕鬆操作，適合店內麵包販售
推薦原料：747 德國腸



鬼怪漢堡

搞怪又極具創意的鬼怪漢堡，相信點餐的人不知該如何下手，但卻是吸睛度 100%
推薦原料：煙燻雞肉



蜘蛛精

甜麵包的製作方式，上面灑上滿滿珍珠糖彷彿中了蜘蛛精的甜蜜陷阱裡，讓人一吃就愛上
推薦原料：珍珠糖



青蛙王子

是一款簡易的法式麵包料理，小小步驟及能創造出卡哇伊造型青蛙
推薦原料：日本製粉



深海巨鯧

維妙維肖的鯧魚造型，背上可用多種穀粒做紋路，法式麵包的製作
推薦原料：預煮穀粒

surprise 西點篇

推薦原料：皆運用法國 PCB 巧克力裝飾製作



怪奇餅乾

是一款簡易的餅乾製作，運用荷蘭進口義大利蛋白霜就可畫出多種造型
推薦原料：義大利蛋白霜



貓頭鷹

酥酥脆脆又有顆粒口感
非常適合小朋友口味的貓頭鷹餅乾
推薦原料：飛雪片狀奶油



一卡皮箱

慕斯蛋糕製作方式，運用 PCB 慕斯模再搭配巧克力裝飾片，讓人有種想旅行的感覺
推薦原料：PCB 模具



乘風破浪

瑪芬的口感，運用 PCB 巧克力裝飾片簡單即可營造出帆船造型
推薦原料：瑪芬蛋糕粉



就是要草莓

外層運用造型翻糖做成的整顆草莓，吸睛度就破百了，切開後滿滿整顆草莓讓人有滿滿幸福感
推薦原料：造型翻糖



鬼斯

天阿！我嚇到了令人毛骨悚然的鬼斯，運用鮮奶油調色創意無限
推薦原料：烘焙鮮奶油



夢工廠

現在流行工業風設計，慕斯蛋糕當然要趕上最新潮流，給人視覺震撼的蛋糕
推薦原料：慕斯粉



糖果心

裹著甜滋滋的巧克力風味蛋糕，讓人賞心悅目的糖果心，運用 PCB 轉寫紙
推薦原料：嘉麗寶巧克力



哈利波特

簡單運用黑玫瑰巧克力甜筒就可做出帽子造型，是款非常適合吧檯的甜點
推薦原料：黑玫瑰巧克力甜筒



大眼怪

極具卡通趣味的大眼怪，絕對是店內明星商品，千層酥做法
推薦原料：蛋白霜



大桔大利

非常討喜極具賣相的慕斯蛋糕
推薦原料：法國樂比果泥



鼠來寶

超可愛的老鼠慕斯蛋糕
推薦原料：法國樂比果泥

食話實說

認識油品：你用對油了嗎？

料理、烘焙當然要選好油，了解不同油品的性質，不同的烹調方法，使用不同的油品，同時享受美味，又把關健康。

撰文者：Cher L.

「油」為必須營養素之一，多數人認為食用油脂會造成肥胖以及心血管疾病，其實用對了油，除了提供食品的色、香和味，增進嗜口性和飽食感，也有助血管軟化，預防高血壓、高血糖、高血脂狀況等疾病的發生。因此認識油品、選擇合適的油品，就非常重要了！

食用油脂組成成分大致分為，分成單元不飽和脂肪酸、多元不飽和脂肪酸和飽和脂肪酸等三類。多數食用油品都由此三類脂肪酸所構成，此三種比例差異，影響油品應用方式與品質的好壞。

1. 飽和脂肪酸

飽和脂肪酸含量高的油品，因熔點高適合較高溫烹煮的方式，吃多了易造成肥胖、心血管疾病，不宜多食。諸如動物油脂牛油、豬油，植物性油脂椰子油以及棕櫚油都是高飽和脂肪酸的油品。

2. 單元不飽和脂肪酸

單元不飽和脂肪酸高的油品，也就是我們口中常稱好的油品，能提高好的膽固醇（HDL），降低不好的膽固醇（LDL），對預防心臟的疾病有很大的功效，如純橄欖油、苦茶油、油菜籽油、芥花油、花生油等植物油，近年來又以橄欖油最為熱門。

3. 多元不飽和脂肪酸

多元不飽和脂肪酸高的油品，以 $\omega-6$ 和 $\omega-3$ 為主，此兩種為人類必需胺基酸，但人體無法自行合成。多元不飽和脂肪酸雖有助於降低總膽固醇以防火臟疾病的危險，但可能也會降低好的膽固醇。葵花油、大豆沙拉油、玉米油、紅花子油、魚油即為富含多元不飽和脂肪酸的油品。需注意的是多元不飽和脂肪酸高的油品為三者中最不穩定，不適合高溫烹調的方式。

脂肪酸種類	飽和脂肪酸	單元不飽和脂肪酸	多元不飽和脂肪酸
常溫下狀態	白色固體狀	澄清液體狀	澄清液體狀
分子結構	單碳鍵 (-C-C-C-)	一個雙碳鍵 (-C=C-)	兩個雙碳鍵以上
化學性質	十分穩定	較飽和脂肪酸差	不穩定
適用烹調	油炸、油煎、烘焙	炒、燉煮、涼拌、煎	燉煮、涼拌
範 例	牛油、豬油、奶油、椰子油、棕櫚油	純橄欖油、苦茶油、油菜籽油、芥花油、花生油	葵花油、大豆沙拉油、玉米油、紅花籽油、魚油
說 明	<ul style="list-style-type: none"> ●穩定性高，可高溫烹調方式 ●易造成心血管疾病，不宜多食 	<ul style="list-style-type: none"> ●穩定性較多元不飽和脂肪酸，不建議高溫油炸方式 ●適合中低溫方式烹煮 ●普遍而言屬於好油，可降低血中壞膽固醇 	<ul style="list-style-type: none"> ●不穩定，適於低溫調理方式 ●使血液中總膽固醇下降（也包含好的膽固醇）



志遠塔殼

嚴選紐西蘭奶粉、日本鷹牌麵粉，法國諾曼地無水奶油，味道香醇濃郁。操作簡便、提升產能及店家營收、口感酥脆，可進行二次烤焙

適合製作~半熟乳酪塔、水果塔、巧克力塔、堅果塔等
 尺寸規格：直徑6.5cm 底部5cm 高度2.5cm
 保存方式：未開封常溫保存，開封後冷凍保存（請盡快用完），
 冷凍後請師傅回烤達最佳風味。
 保存時間：未開封8個月





烘焙地圖

桃園市 - 烘焙美食

桃園市總人口數已達 2,147,763 人也是全國人口第二多的「區」，隨著近來最熱門的話題桃園機場捷運通車，桃園已儼然成為各地最適合觀光旅遊的地區，桃園市擁有豐富之觀光、文化資源。結合了歷史、人文、自然生態的特色。

桃園市也是全亞洲唯一獲得「智慧城市創辦人獎」及「全球 21 大智慧城市獎」雙項的城市。

桃園市的自然觀光資源豐富，一般人熟知的景點包括東眼山國家森林遊樂區、小烏來風景特定區、拉拉山風景特定區、景點，桃園市政府自 2006 年起推動「工廠觀光化輔導」相關措施，協助具有產業文化或觀光教育價值的傳統工廠轉型為「產業文化館」。



桃園市觀音愛心家園
六吋 - 義式特濃乳酪
桃園市觀音區成功路一段 250 巷 21 號



巧福西點
水果綜合起司塔
桃園縣新屋鄉中山路 335 號



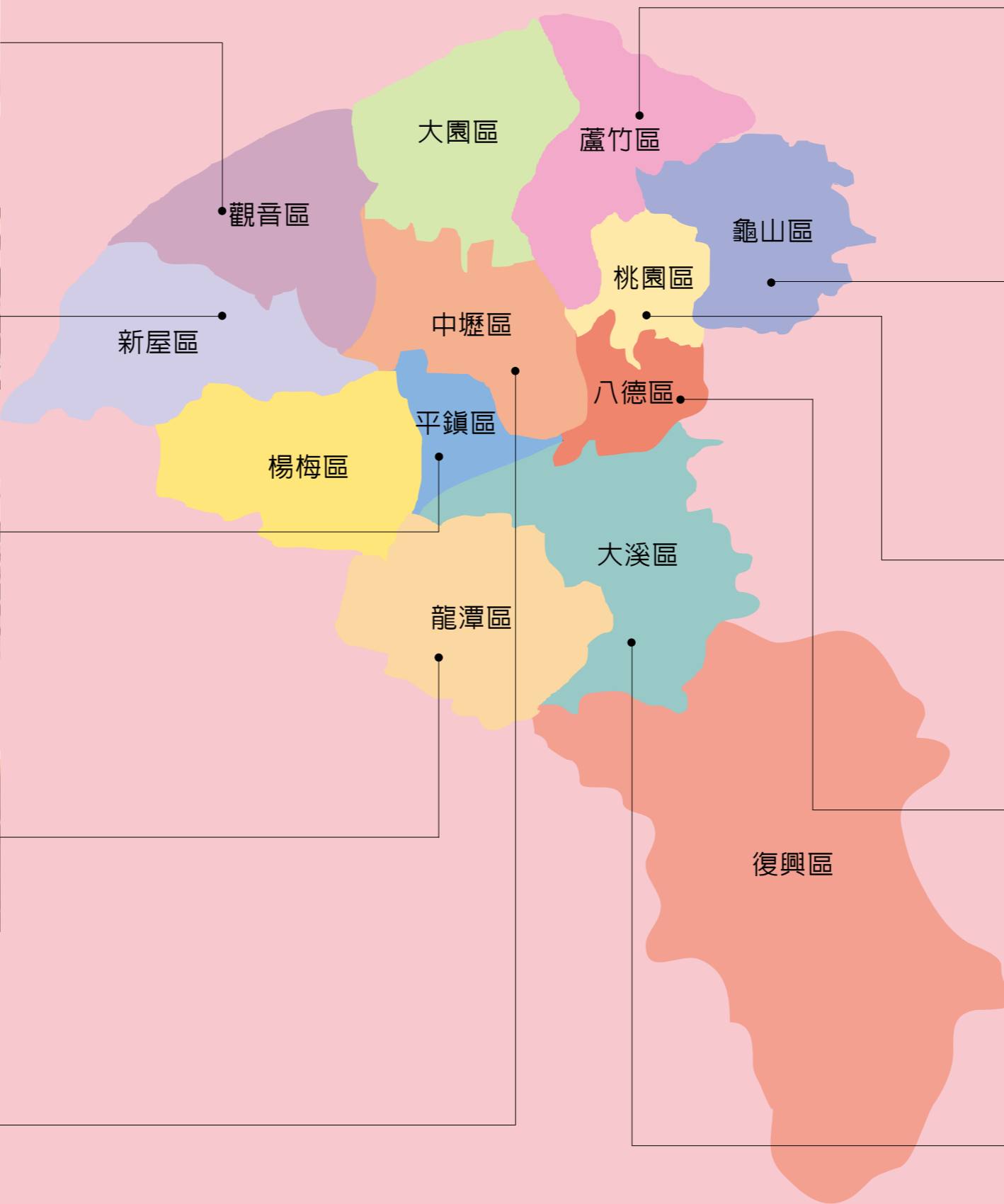
元坊蛋糕店
人氣麵包蛋糕
桃園縣平鎮市育達路 129 號



燒菓子烘焙坊
玄米
桃園市龍潭區東龍路 118 巷 30 號



百年神仙
楓糖布丁蛋糕
桃園市中壢區新生路 120 號



野上麵包坊
雙峰
桃園市蘆竹區南平街 58 號



禾豐手感烘焙
手撕麵包
桃園市龜山區龜山后街 91 號



朵拉烘焙小舖
黑櫻桃伯爵
桃園市桃園區中正路 1362 號



全麥西點麵包
桂圓蛋糕
桃園市八德區介壽路一段 390 號



布丁叔叔的美味甜點
法式焦糖布丁
桃園市大溪區和平路 33 號

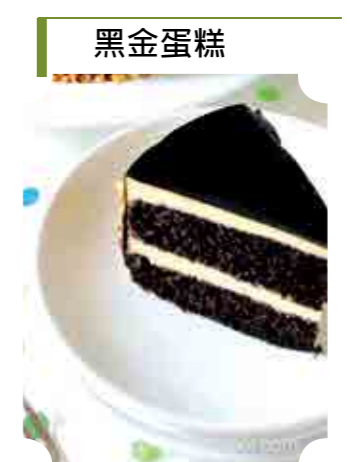
看我36變 竹炭粉

竹炭是以4年以上的竹子，經過切割、煙薰、乾燥後，以高溫炭化技術（溫度越高品質越好），歷時數週燒製而成的，炭質結構相當緻密。竹炭大多採用孟宗竹，台灣因為氣候溫和，竹林廣佈且品質極佳，竹炭為一多孔質的天然有機材料，因為竹炭含有豐富的天然礦物質，用於食品添加物上可釋放出微量的礦物質，例如少量混合於麵糰中製作成麵包、吐司等。



黑金竹炭粉

採集自台灣山區優良孟宗竹，經過多層次高溫燒製，活化萃取而成，含食用天然色素
 添加量：對麵粉 1%-2%
 編號：A20041
 產地：台灣
 應用：麵包添加使用
 規格：1公斤 / 包



竹炭小點



竹炭月餅



竹炭吐司



竹炭球



竹炭三明治



竹炭蛋糕捲



竹炭雙層糕



竹炭熱狗起司



竹炭法國



竹炭白雪乳酪



竹炭大理石起士



竹炭鮭魚燻雞



竹炭三明治



竹炭燻雞臘腸



竹炭饅頭



竹炭馬卡龍



竹炭麵包



竹炭披薩麵包



竹炭岩



竹炭蛋糕



竹炭維也納



竹炭脆皮菠蘿



竹炭餅乾



黑金捲





Westland Milk Products
Hokitika · New Zealand

紐西蘭德紐奶油



我們的牧場

一直以來德紐公司都由向我們供應奶源的奶農們完全所有。他們高度重視產品品質和持續的一致性。

向威士蘭乳業供應奶源的奶農家庭共有 400 多戶，他們構成了當地社區以及新西蘭第二大乳製品公司不可或缺的一部分。我們的社區期待我們的奶農成為環境的領導者，而我們的奶源供應團隊則為他們提供了緊密支持。

我們的奶農深知，卓越的放牧環境取決於蔥郁的牧場、健康的奶牛以及可持續的操作方式。這裡土壤肥沃，雨量充足，陽光充沛，是全球最好的牧場環境之一。卓越的放牧環境讓我們能夠在未來繼續提供純正的新西蘭乳製品。

純淨 自然 高品質

威士蘭乳業代表著紐西蘭、乃至全世界的乳品加工最高標準，擁有最高的品質。威士蘭乳業通過了國際 AS/NZS ISO 9002:1994 認證，同時也正爭取 ISO 9001:2000 的認證，威士蘭的實驗室亦通過 ISO/IEC 17025:1999 實驗室管理體系認證。

紐西蘭南島西岸以遍佈積雪的山脈、野生植物滿覆丘陵及原始雨林而著稱，使當地成為放牧乳牛的絕佳地區。威士蘭乳業珍惜傳統，與農場緊密合作，維持保護地球的自然資源，並在環保上不斷努力。

我們的品質

威士蘭乳業對細節的專注確保了我們在整個業務過程中，極高水準的品質控制和可追蹤性。從產奶、運送、加工、倉儲運輸，到我們的客戶服務、研究和創新，品質一直是我們關注的重點。

在整個生產鏈的嚴格加工過程中，我們對衛生以及環境標準進行嚴格監測，已經獲得了 ISO22000 以及 ISO14001 認證。

威士蘭乳業的所有產品都經過嚴格的檢測，以確保產品符合客戶的嚴格要求，我們的實驗室已經獲得 ISO17025 認證。



FSSC 22000



HACCP



ISO 14001



ISO 17025



Notice of Registration

春之聲

春之聲西點講習



有著東西合璧的魔法師之稱的盧師傅專長所有類型西點，以巧克力慕斯為主隨時掌握歐日流行流行訊息，擷取概念調和，兼具視覺與味覺美味，就是自己堅持的理念

盧玉瑞 師傅

「甜點是使人幸福的美食！」品嚐甜點無疑是種享受，春天來臨之際，盧師傅於全省進行巡迴講習，現場製作多款充滿極致味蕾與視覺饗宴的甜點，讓人找到屬於春天幸福美味的滋味。



春神 | 草莓巧克力蛋糕 Strawberry Chocolate Cake



- | | | | |
|------------------|----------|-------------------|----------|
| 材料名稱 | 重量 (g) | 材料名稱 | 重量 (g) |
| 1. 飛雪金磚奶油 |840 | 9. 百鑽無鋁泡打粉 |15 |
| 2. 大日本明治製糖上白糖 S. | ..393 | 10. 眼鏡蛇香草醬 (有籽) |24 |
| 3. M85 麥芽糖 |33 | 11. 塩 |9 |
| 4. 海藻糖 |162 | 12. 大湖草莓乾 |600 |
| 5. 杏仁膏 50% |360 | 13. 冰鑽櫻桃酒 50% |60 |
| 6. 全蛋 |630 | | |
| 7. 特寶笠果子用粉 |750 | 材料名稱 | 重量 (g) |
| 8. 杏仁粉 |180 | 淋面 | |
| | | 1. 嘉麗寶 28.1% 純白巧扣 | ...500 |
| | | 2. 嘉麗寶高脂可可粉 |30 |
| | | 3. 乾燥草莓 (碎粒) |10 |

原野 | 覆盆子開心果蛋糕



材料名稱	重量 (g)	材料名稱	重量 (g)
1. 飛雪金磚奶油	450	覆盆子達克瓦茲	
2. 開心果醬	100	1. 蛋白	440
3. 瑪卡龍專用糖粉	270	2. 樂比覆盆子果泥	80
4. 海藻糖	162	3. 大日本明治製糖上白糖 ST.	140
5. 全蛋	300	4. 瑪卡龍專用糖粉	80
6. 杏仁粉	540	5. 海藻糖	64
7. 開心果粒	240	6. 特寶笠果子用粉	48
8. 特寶笠果子用粉	270	7. 杏仁粉	288
9. 百鑽無鉛泡打粉	18	8. 格斯粉	24
10. 柑曼怡香橙干邑甜酒	90	9. 椰子粉	96
11. 亞當青蘋果片	700	10. 覆盆子粉	48

樂園 | 百香檸檬巧克力塔



材料名稱	重量 (g)	材料名稱	重量 (g)	材料名稱	重量 (g)
覆盆子巧克力		百香檸檬餡		百香檸檬餡	
1. 卡地亞動物性鮮奶油	252	1. 蛋黃	86	1. 樂多100%檸檬汁	75
2. 大日本明治製糖上白糖 ST.	30	2. 大日本明治製糖上白糖 ST.	37	2. 樂比百香果果泥	175
3. 樂比冷凍覆盆子果泥	180	3. 牛奶	95	3. 海藻糖	56
4. 嘉麗寶 60.1% 苦甜巧扣	500	4. 卡地亞動物性鮮奶油	95	4. 大日本明治製糖上白糖 ST.	140
5. 飛雪金磚奶油	160	5. 京日法式栗子醬	153	5. 全蛋	135
6. 冷凍覆盆子		6. 泡好吉力丁塊	69	6. 蛋黃	84
巴瑞脆餅		7. 卡地亞動物性鮮奶油	250	7. 泡好吉力丁塊	60
1. 嘉麗寶 39% 阿里巴牛奶	427	8. 麥斯蘭姆酒	29	8. 愛迪達檸檬餡	75
巧克力鈕扣		9. 巧克力屑	38	9. 飛雪金磚奶油	180
2. 嘉麗寶巴瑞脆片	262			10. 琴酒	20
3. 嘉麗寶 50% 榛果醬	375				

茁壯 | 蒙布朗



材料名稱	重量 (g)	材料名稱	重量 (g)	材料名稱	重量 (g)
1. 京日法式栗子醬	375	栗子慕斯		裝飾栗子餡	
2. 全蛋	180	1. 蛋黃	86	1. 京日法式栗子醬	700
3. 橄欖油	90	2. 大日本明治製糖上白糖 ST.	37	2. 格斯粉	35
4. 玉米粉	22	3. 牛奶	95	3. 牛奶	115
5. 蛋白	105	4. 卡地亞動物性鮮奶油	95	4. 麥斯蘭姆酒	50
6. 大日本明治製糖上白糖 ST.	33	5. 京日法式栗子醬	153		
布蕾		6. 泡好吉力丁塊	69		
1. 卡地亞動物性鮮奶油	720	7. 卡地亞動物性鮮奶油	250		
2. 蛋黃	150	8. 麥斯蘭姆酒	29		
3. 大日本明治製糖上白糖 ST.	90	9. 巧克力屑	38		
4. 香草精 (無籽)	9				

大地 | 夏威夷布朗尼



材料名稱	重量 (g)	材料名稱	重量 (g)	材料名稱	重量 (g)
夏威夷布朗尼		康布酥		巧克力鮮奶油	
1. 嘉麗寶 66% 馬達加斯加巧克力 (單一產區)	664	1. 飛雪金磚奶油	65	1. 卡地亞動物性鮮奶油	255
2. 飛雪金磚奶油	664	2. 大日本明治製糖上白糖 ST.	65	2. 葡萄糖漿	50
3. 全蛋	530	3. 椰子粉	17	3. 嘉麗寶 57.8% 披覆用	180
4. 大日本明治製糖上白糖 ST.	530	4. 特寶笠果子用粉	65	4. 泡好吉力丁塊	30
5. 鹽	1.5	5. 杏仁粉	81	5. 卡地亞動物性鮮奶油	400
6. 眼鏡蛇香草醬 (有籽)	5	6. 百鑽無鉛泡打粉	1.3		
7. 特寶笠果子用粉	380				
8. 101 可可粉	100				
9. 荷麥夏威夷豆 #4 (澳洲)	610				
10. 絲博苦甜巧克力水滴	100				

超卡哇伊盒

日本進口包裝造型盒

讓人忍不住驚呼好可愛的盒子，
美感兼具的包裝風格
量身打造專屬您的禮物盒！
讓顧客或收禮者都能感受到
百分百的幸福心意！



牛奶盒

尺寸：長8.3cm 寬8.3cm
高10(14)cm
包裝：50個/包



巴黎鐵塔三角盒

尺寸：長9.5cm 寬9.5cm
高14.3cm
包裝：50個/包



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，至今已三十三年歷史，是目前台灣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



古典洋菓子盛宴講習 神保勝司 師傅

德麥3月隆重邀請日本圖實級洋菓子大師「神保勝司」，2010年獲日皇頒發「旭日雙光章」的榮耀。致力於日本烘焙技術傳承，神保勝司說，洋菓子真正的美味，要由品嚐者從心底肯定，並堅持嚴選法國、日本和台灣在地食材，演奏出一場古典洋菓子盛宴。



珍愛媽咪母親節西點講習 黃麒禎 師傅

年度重要節日母親節即將到來，為表達母親節感恩商機，德麥主廚黃麒禎師傅特別設計多款造型繽紛且富創意的母親節蛋糕，讓人眼為之一亮，場次名額有限，報名從速！

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
			1	2	3	4 休
5	6	7 台北 神保勝司 古典洋菓子講習	8 台中 神保勝司 古典洋菓子講習	9 高雄 神保勝司 古典洋菓子講習	10	11 休
12	13	14	15	16	17	18 休
19	20	21	22 台中 黃麒禎 母親節西點講習	23 新竹 黃麒禎 母親節西點講習	24 台北 黃麒禎 母親節西點講習	25 休
26	27	28 高雄 黃麒禎 母親節西點講習	29 台南 黃麒禎 母親節西點講習	30	31	休

神保勝司古典洋菓子講習 - 1. 賣笠/特賣笠一包，亞當蘋果片一包，大湖草莓一包及母親節插牌一包 + 牛奶盒/巴黎鐵塔盒(盒子二選一) 2. 現金3000元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
3月7日	二	PM13:00-17:00	台北	士林職訓局	(02)2298-1347	台北市士林區士東路301號
3月8日	三	PM13:00-17:00	台中	德麥台中公司	(04)2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
3月9日	四	PM13:00-17:00	高雄	德麥高雄公司	(07)397-0415	高雄市三民區銀杉街55號

真愛媽咪母親節講習 - 收費1000元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
3月22日	三	AM18:00-21:00	台中	德麥台中公司	(04)2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
3月23日	四	AM18:00-21:00	新竹	德麥新竹公司	(03)523-3068	新竹市警光路40號
3月24日	五	AM18:00-21:00	台北	德麥台北公司	(02)2298-1347	新北市五股區五權七路13號
3月28日	二	AM18:00-21:00	高雄	德麥高雄公司	(07)397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
3月29日	三	AM18:00-21:00	台南	德麥台南公司	(06)273-7250	台南市永康區永大路一段122號



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	246 新北市五股區五權七路13號7樓	電話	(02)2298-1347	傳真	(02)2298-2265
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)2359-7911
高雄營業所	807 高雄市三民區銀杉街55號	電話	(07)397-0415	傳真	(07)397-0408
新竹營業所	309 新竹市警光路40號	電話	(03)523-3068	傳真	(03)523-3013
宜蘭營業所	280 宜蘭縣宜蘭市復興路161號	電話	(03)931-5823	傳真	(03)931-5818
花蓮營業所	970 花蓮市博愛街289巷168弄13號	電話	(03)846-3475	傳真	(03)854-5731
嘉義營業所	606 嘉義市東區大馬路412號	電話	(05)236-6297	傳真	(05)236-6297
台南營業所	710 台南市永康區永大路一段122號	電話	(06)273-7250	傳真	(06)273-7251
廣州分公司	廣州海珠區新港西路工業大廈3樓A室	電話	852-1242-6596	傳真	852-2755-4586
暹羅分公司	587, Jomai Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shri Alam				
	Tel. 03-7499-3689, Fax:1700813619				
	1213/561 Soi Ladprao 84 (Phayathai Ladprao Rd. Pua-Pia Sub-District,				
	Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand				
	Tel. 662-530-9886 Fax: 662-530-9887				
無錫分公司	江蘇省無錫市鎮江區清華路支路312號	電話	0510-83774575	傳真	0510-8377471