



德麥烘焙新訊
TEHMAG FOODS

04

2017 《196》

心存感激 因為有妳
媽媽我愛你



2017 國際烘焙展——德麥攤位搶先報
看我三十六變——樂比果泥的繽紛世界
烘焙地圖——新竹市烘焙美食
珍愛媽咪——母親節西點講習配方大公開

國內郵資已付
新莊五工郵局
許可證
北台字第7319號

雜誌





台北國際烘焙暨設備展

4/6-9 10:00-18:00 南港展覽館

德麥烘焙展平面圖

地點：南港展覽館 4 樓 (L 區入口)



德麥現場示範區



【西點】

< 岩燒蜂蜜蛋糕 >

爽口潤舌的蜂蜜戚風蛋糕，與不甜不膩的香濃起司醬，融合成簡單卻豐富的口感層次！岩燒蜂蜜香氣和戚風蛋糕融合的完美口感



< 乳酪塔 >

超高人氣排隊甜點，品嚐那入口即化的幸福美味，只有在德麥攤位吃得到。

【麵包】

< 鹽花卷 >

日本轟動一時，單店一天販售 6000 個的夢幻產品，嚴選日本頂級鷹牌高筋粉，只採用小麥粒較深層核心所精製，原味麥香，法國飛雪金磚奶油風味醇厚，揮灑玫瑰鹽花，清新回甘、溫潤韻味，擁有最精華的絕對風味。



< 蕃茄乳酪麵包、芒果乳酪麵包 >

義式蕃茄乳酪麵包，風味絕佳口感。芒果乳酪麵包特選優質芒果製成，品質首選。

L'ADORE 樂多烘焙區

樂多



南港烘焙展【樂多烘焙】現場特價優惠

- ★ 榮登麵粉市場上最受歡迎的夢幻逸品 - 凱薩琳流淚吐司麵粉 **特價 100 元 /kg**
- ★ 咖啡餐廳通路必買的人氣商品 - 金牌達人鬆餅粉 **原價 200 元 /kg 特價 150 元 /kg**
- ★ 「人氣咖啡廳的秘密武器 - 比利時鬆餅粉」 **原價 270 元 /kg 特價 250 元 /kg**
- ★ 「一秒讓你成為多才多藝的 天菜大廚」 千萬不能錯過 4/6 ~ 4/9，南港展覽館四樓 L 區入口處的德麥食品

德麥食品為台灣最大的餐飲、烘焙食材供應商，提供各項優質原料多樣的商品選擇，絕對能滿足您血拼的衝勁！烘焙展只要走一趟德麥絕對能滿足您的各項需求一應俱全現場活動如下：

- ★ 讓你成為咖啡王子 / 文青～如何在家手沖咖啡、風味拿鐵教學 (每天兩場 早上 11:00 下午 15:00)
- ★ 成功擷獲歐巴的視覺～運用各項優質食材 大師現場教你簡單 15 分鐘內變出甜點 (檸檬塔、生巧克力塔、重乳酪、日式巧克力戚風)
- ★ 「5 招讓你成功擷獲歐爸的心」 大師現場教你簡單變出甜點
- ★ 早午餐的魔法～運用義大利麵、鬆餅做出不同的搭配
- ★ 用土司喚醒你的早晨～使用麵包機，做出最夢幻的流淚吐司，並延伸製作洋蔥乳酪吐司風味「3 分鐘讓流淚吐司可口變身」流淚吐司和洋蔥乳酪土司的夢幻組合



樂比果泥看我 36 變



法國樂比冷凍水果果泥

2017 年法國里昂世界盃甜點大賽堪稱甜品界奧斯卡的里昂西點世界盃，讓我們一起來看看世界各國巧克力工藝作品，《法國樂比果泥 RAVIFRUIT 頂級世界級師傅首選果泥》



2017 法國里昂世界盃甜點大賽 各國參賽作品



法國



日本



瑞士



台灣





丹麥



阿爾及利亞



巴西



突尼西亞



印尼



美國



印度



英國





埃及



瑞典



馬來西亞



墨西哥



智利



摩洛哥



新加坡



韓國



NIPPON

日本製粉株式會社

日本製粉株式會社總公司位於東京都澀谷區，
是日本歷史最悠久的製粉公司，
擁有超過百年的歷史

日本製粉在日本國內的市場佔有率超過 20%，
論規模也是日本數一數二的企業。日本製粉每天的產能高達
5,200 噸，製粉廠分布於日本各地，全國共有七個製粉廠，
其中千葉縣臨海工廠更是具世界規模的工廠。公司客戶遍佈
日本國內及海外各地，是多角化經營的企業。



麵粉的安全性

食品的安全性也是相當重要的。日本製粉企業使用的小麥原料，或是從國家製粉企業購買的進口小麥，都是依據厚生勞動省的食品衛生法，依據農林水產局的植物防疫法、農產品檢查法接受檢查的小麥。而日本國產的小麥都是以食品衛生法及農產品檢查法為基準所生產的安全小麥。再者，日本的製粉企業都十分留意食品的安全性，精選小麥做為料，以最衛生的方式來製造麵粉製品。另外，因為一切不添加漂白劑、色素等食品添加物，所以麵粉可算是安全性較高的食品。



私たちの食生活に欠かせない素材
である小麦粉





烘焙地圖

新竹市 - 烘焙美食

新竹曾經是台灣原住民平埔族道卡斯族的美麗故鄉，而其舊稱「竹塹」也是由道卡斯族語而來，為「海邊」的意思，因為道卡斯族原來一直在新竹的海邊活動，後來才由香山沿海一帶，往東北方向擴張，逐漸開發整個新竹平原，也就是所謂的「竹塹埔」，可說是北台灣最古老的城市。

而竹塹餅、新竹摺丸、米粉、客家小吃、城隍廟小吃等等的美食也是新竹的一大特色！竹塹餅的特色是外皮鬆脆、內餡柔軟、甜度恰當、香味濃溢、不會油膩。而竹塹餅名字的由來，是因為外縣市的人經常說：「竹塹的名餅或竹塹買名餅。」然後一傳十，十傳百。久而久之，就被大家叫成「竹塹餅」，說白話一點就是新竹餅。



法芙嵐法式烘焙
Book
新竹市仁愛街 87 巷 1 號



思源西點麵包
洛神花果 蝶豆花蜜豆
新竹縣竹北市三民路 336 號



夏綠蒂烘焙坊
大雄莉莎
新竹縣湖口鄉達生路 78 號



沙湖壩
草莓傑諾瓦
新竹縣寶山鄉山湖路 63 號



一百種味道
雙莓乳酪塔
新竹市北區石坊街 36-3 號



伊品精緻烘焙
德式乳酪塔
新竹縣竹東鎮興農街 36 號



傑里麵包 Le Chalet Bakery
伯爵紅茶
新竹市關新東路 278 號



葛利特
布丁捲
新竹縣關西鎮中山路 37 號





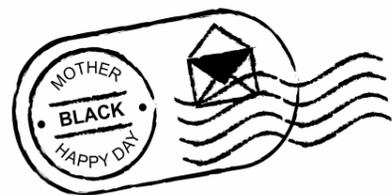
完美與創意的追求者 黃麒禎 師傅

現任德麥食品西點烘焙技師
烘焙資歷近 22 年

資 歷： 向陽房西點副主廚
咕咕霍夫西點 主廚
喜樂貝爾開發主廚
富林園洋果子 主廚

品項特長： 所有類型西點
以蛋糕為主

技術專長： 對細節的絕對堅持
兼有天馬行空的創意



母親節典故

台灣的母親節雖非法定節日，但因為是禮拜天休假日，慶祝活動也自然不少。許多民眾常常於當日偕母親上餐館慶祝，也會準備蛋糕、各式各樣禮物、禮金，或者準備一束康乃馨，致給母親，慰勞母親這一年來的辛苦。

珍愛媽咪 母親節西點講習

迎接年度重要節日母親節來，為搶攻母親節感恩商機德麥西點主廚黃麒禎師傅此次特別設計多款造型繽紛且富創意的母親節蛋糕，造型獨特，口感絕佳，讓人眼睛為之一亮，2017 年母親節最新潮流的新資訊，就在德麥「珍愛媽咪母親節西點講習」。

NEW



2017母親節插牌

德群插牌三大安 保證

1. BCA特級合成紙，無螢光劑。
2. 日本進口安全油墨，不含重金屬。
3. 防潮、耐凍、不變形。

編碼 LEB201

規格：30cmX21cm(A4)

包裝：20張/包；每張27片(540片/包)

母親節康乃馨

規格：100朵/盒
尺寸：10cmx6cm

NEW



編碼 LHA171
繽紛紅康乃馨

NEW



編碼 LHA172
雲彩紫康乃馨

NEW



編碼 LHA173
淡雅粉康乃馨



編碼 LHA114
紫色康乃馨



編碼 LHA132
粉橘康乃馨



編碼 LHA141
紅色康乃馨



編碼 LHA151
紅色康乃馨



編碼 LHA152
粉紅康乃馨



編碼 LHA153
金康乃馨





鑽石烘焙鮮奶油

抗酸性佳·無糖·低膽固醇·延緩老化·抗酸性高·天然乳香味素食者可用

規格：1000公克/罐x12罐/箱



鑽石牌金方植物性鮮奶油

不含反式脂肪酸·用於蛋糕·慕斯泡芙內餡等·蛋糕裝飾·裱花素食者可用

規格：907公克/罐x12罐/箱



鑽石牌藍圓植物性鮮奶油

抗酸性·奶香味重·甜度低·可調性好·可直接加入冰品調味·無膽固醇(素食者可用)

規格：907公克/罐x12罐/箱



卡地亞動物鮮奶油

化口性佳·奶香味濃·質地綿密細緻·打發性用途廣泛可煮耐高溫·無菌包裝衛生方便應用

規格：1公升/罐x12罐/箱



美國NBA寶莉乳脂起士

乳脂含量33%·符合美國國家標準·質地綿密滑口·色澤潔白

規格：1.36公斤/條x10條/箱



鑽石牌低筋粉

所製作的蛋糕呈現優雅黃色·組織細緻·保濕性佳·入口即化·粉質顆粒小

(灰份：0.4±0.03
蛋白質：8.3±0.5)

規格：25公斤/袋



歐巴蜂蜜柚子醬

以韓國南部的「黃金柚」和蜂蜜為原料製成·可加入開水直接飲用·或調製飲品·也可用於製作甜點

規格：1kgx12罐/箱



惠譽植物鮮奶油

提升鮮奶油的香氣與甜味·口感滑順富彈性·穩定性極佳·打發後光澤亮麗

規格：1000公克/罐x12罐/箱



鑽石牌金圓植物性鮮奶油

甜度低·清香滑潤·色澤柔和亮麗·無膽固醇·不含反式脂肪酸素食者可用

規格：907公克/罐x12罐/箱



鑽石牌虹冠植物性鮮奶油

優良的穩定性·打發性佳·抗溫性好·色澤光亮鮮明·化口性好·無膽固醇(素食者可用)

規格：907公克/罐x12罐/箱



飛雪金磚奶油

道地諾曼第釀酵奶油·香濃風味·溶點低·化口性佳·延長保存期限

規格：1公斤x10條/箱



大日本明治製糖上白糖ST

日本特有糖品·因內含轉化糖·結晶較細緻·水分較多質地較濕潤·在糕點·麵包餡類製作上效果較佳。

規格：30公斤/袋



特寶笠果子用粉

日本頂級低筋粉·麵糊不易消泡·安定性及口感特佳·組織柔嫩蓬鬆度好·特別適合長崎蛋糕及銅鑼燒

(灰份：0.35 蛋白質：7.6)
規格：25公斤/袋



原味慕斯粉

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

法式紅莓優格

謝謝妳~生下我
讓我有機會看到這.....
湛藍的海洋~
美麗的天空.....



法蘭酥海綿	g
1. 蛋黃	80
2. 全蛋	160
3. 上白糖	100
4. 杏仁法蘭酥粉	120
5. 鑽石低筋麵粉	150
6. 蛋白	200
7. 荷蘭義大利蛋白霜粉	64
白乳酪慕斯	g
1. 牛奶	175
2. 卡地亞動物鮮奶油	100
3. 蛋黃	40
4. Zealandia 克寧姆粉	40
5. NBA 乳酪	350
6. 酸奶	75
7. Zealandia 原味慕斯粉	105
8. 打發卡地亞動物鮮奶油	500

紅莓慕斯	g
1. 樂比綜合紅莓果泥	300
2. 樂比冷凍覆盆子果泥	80
3. 水	100
4. 樂多檸檬汁	15
5. Zealandia 克寧姆粉	35
6. Zealandia 慕斯粉	75
7. 卡地亞動物鮮奶油	500
8. 樂比法式綜合紅莓餡	

製作方法：

旋風烤箱 170/0 拉風門 ~6 分鐘

法蘭酥海綿 -

1.2.3 打發·4.5. 過篩拌入

6.7. 打 7 分鐘拌入

白乳酪慕斯 -

煮滾出入 2.3.4. 製成安格烈斯·加 5.6.7.

均質·34 度拌入打發動鮮

紅莓慕斯 -

1.2.3.4 煮滾 15 秒·加入 6. 拌均·加入 5 拌均

降溫 32 度·加入打發動鮮



柚香草莓慕斯

您是否在最美的時刻.....
 期待我的到來.....
 您是否還記得我第一次開口
 卻含糊不清的.....喊妳 ~ 麻麻 ~



法蘭酥海綿 g

1. 蛋黃80
2. 全蛋160
3. 上白糖100
4. 杏仁法蘭酥粉120
5. 鑽石低筋麵粉150
6. 蛋白200
7. 荷蘭義大利蛋白霜粉64
8. 荷麥乾燥草莓碎粒40

香柚慕斯 g

1. 牛奶100
2. 卡地亞動物鮮奶油100
3. 歐巴蜂蜜柚子醬50
4. 蛋黃70
5. Zeelandia 克寧姆粉20
6. Zeelandia 原味慕斯粉80
7. 打發卡地亞動物鮮奶360

草莓慕斯 g

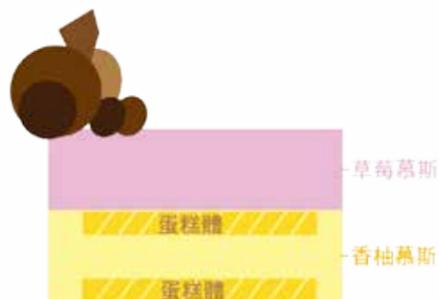
1. 樂比冷凍草莓果泥250
2. 樂比冷凍覆盆子果泥50
3. 水100
4. 乾燥草莓碎粒8
5. Zeelandia 克寧姆粉25
6. Zeelandia 原味慕斯粉75
7. 打發卡地亞動物鮮奶300

製作方法：
 旋風烤箱 170/0 拉風門 ~5 分鐘

法蘭酥海綿 -
 1.2.3 打發 · 4.5. 過篩拌入 6.7.
 打 7 分發拌入

香柚慕斯 -
 1.2.3. 煮滾沖入 4.5. 製成安格烈斯醬 ·
 加入慕斯粉均質 · 降溫 32 度 · 半打發動鮮

草莓慕斯 -
 1.2.3 煮滾 10 秒 · 加入 4.5.6. 拌均 ·
 降溫 32 度 · 拌入打發動鮮



法式蘋果乳酪

您說這輩子.....沒做過飛機~
 我卻像燕子·總是在飛~
 這一刻~我那也不去~
 只想飛回妳身邊.....



乳酪 g

1. NBA 乳酪500
2. 布里起士125
3. Mascarpone 起士150
4. 酸奶30
5. 卡地亞動物鮮奶油90
6. 牛奶100
7. 蛋黃80
8. Zeelandia 克寧姆粉50
9. 蛋白100
10. 糖35
11. 荷蘭義大利蛋白霜粉35

餅乾底 g

1. 奇福餅乾100
2. (細) 烤過荷麥夏威夷豆100
3. 瑪卡龍糖粉20
4. 烤過杏仁粉30
5. 帕瑪森起士粉25
6. 飛雪金磚奶油100
7. (粗) 烤過荷麥夏威夷豆40

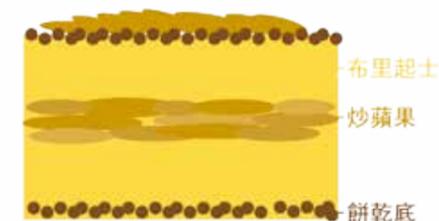
炒蘋果 g

1. 樂比冷凍蘋果片525
2. 糖75
3. 飛雪金磚奶油22
4. 冰鑽櫻桃酒40

製作方法：
 210/140 15 分 180/140 30 分
 7 寸上 250g · 下 200g · 中間放炒蘋果

乳酪 -
 一 .1.2.3.4 攪軟 ·
 二 .5.6.7.8 拌均加入一混合
 三 .9.10.11 打 6 分發 · 拌入

炒蘋果 -
 2.3 用平底鍋將糖稍溶解 · 倒入蘋果片
 炒至金黃色 · 微出水狀態 · 加入酒大火收



仙人掌巧克力

您的愛總是這麼溫暖~
我卻活像是顆仙人掌~
總是一再刺傷您的心~



法蘭酥巧克力蛋糕	g
1. 全蛋	540
2. 糖	338
3. 杏仁法蘭酥粉	200
4. 鑽石低筋麵粉	300
5. 嘉麗寶巧克力 70%.....	200
6. 飛雪金磚奶油	280
7. 卡地亞動物鮮奶油	100

製作方法：
層爐烤箱 190/170~15 分鐘
旋風烤箱 180/180 ~12 分鐘

巧克力海綿：
1.2. 加溫打發，加入過篩 3.4，拌入融化的
5.6.7 拌均 (60*40) 烤盤 1 盤

仙人掌奶油慕斯	g
1. 蛋黃	400
2. Zeelandia 克寧姆粉	160
3. 牛奶	200
4. 樂比冷凍仙人掌果泥	900
5. 樂比冷凍覆盆子果泥	300
6. Zeelandia 原味慕斯	200
7. 飛雪金磚奶油	700

仙人掌奶油慕斯：
3.4.5. 煮滾沖入 1.2 製成安格烈斯醬，加入 6.
與軟化 7. 拌均冷藏 2 小時備用

披覆巧克力淋面	g
1. 嘉麗寶 41% 巧克力	500
2. 白油	150
3. 翡冷翠橄欖油	150



義大利果泥蛋白糖

這輩子永遠虧欠的人.....
如果下輩子還能遇見.....
我還要當您的寶貝.....
媽媽對不起.....
媽媽謝謝妳.....
媽媽我愛妳~



義大利果泥蛋白糖	g
1. 樂比果泥	300
2. 上白糖	100

製作方法：
一 .1.2 煮至 104 度濃縮果泥，冷卻 30 °C
二 .1.2 打即發，拌入 3

1. 濃縮果泥	200
2. 義大利蛋白霜粉	200
3. 瑪卡龍糖粉	200

食話食說

食品的聲音

撰文者：Mike

你有聽過食品的聲音嗎??

我想大多數人的答案都是否定的，其實食品的聲音就跟環境中的蟲鳴、鳥叫一般圍繞在我們生活中，就看你是否懂得關掉自己刻板印象的聲音，安靜地敞開內心去細聽。筆者所說的”聽”並不是打開電視、點開網頁，完全接受媒體告訴你的”聲音”，或是只選擇符合自己本身認知的”知識”，而是要懂得用心去擁抱一切新知，耐心的去聆聽它。

這邊與各位分享一個筆者在過年時遇到的狀況，說不定也曾發生在你身邊。除夕團圓時，家人們享用著筆者帶來的杯子蛋糕時，親戚意外的聊到了去年一則 Line 瘋傳的”麵包、甜點及麵粉製品不要吃，都是用基改小麥製成”，想當然，”基改”這兩個字一出現後，致癌、惡性腫瘤、免疫系統失調等各類可能負作用撲天蓋地的湧現。身為一位對食品資訊稍有關注的食品人，自然要努力阻止這盤無辜的杯子蛋糕最後乏人問津，於是努力的駁斥親戚們長年以來的歲月經驗，向大家解釋基改食品目前並未證實對人體可能造成危害，而且要成為基改食品必須經過嚴格的产品評估，涵蓋範圍包含食品遺傳物質、營養成分、過敏誘發性、抗藥性及抗生素標識基因等資料。而最重要的一點就是，目前全球尚無任何一個國家准許種植基改小麥，也不准任何基改小麥於市面上販售，而台灣海關對於基改食品仍舊持續進行查驗把關，要從市售產品買到基改小麥的機率非常低，假設真的爆發基改小麥事件，各位消費者還可以以此向販售國家求償，這些都是過去曾經發生過的國際事件，可以藉由搜尋”孟山都”來了解詳細事件經過。在筆者講述完上述資訊後，杯子蛋糕仍舊逃不過冷落的命運，因為親戚們只聽到”過去曾經發生過的國際事件”，而且蟲都不吃的食物一定有問題，所以認為這種基改食品還是少碰為妙……。

聽完這個故事，彷彿聽到杯子蛋糕不斷在吶喊，”話怎麼只聽一半”、”我是無辜的呀”，針對基改食品，筆者並非要藉此文章來做出任何保證或宣稱，只是想與大家分享一個食品知識的重要觀念，希望可以幫助各位讀者在接收食品資訊時能夠更全面地聽到食品的聲音。任何食品科學一開始的初衷都是為了改善食品的色彩與各種品質，沒有一種食品技術一開始的設計是為了毒害消費者，如果有，那應該叫做毒物學。基改技術的初衷是為了提高產率、減少蟲害，以增加糧食供應不足的問題而衍生而成，而常見的各類食品添加物是為了增進色香味、抑制微生物滋生、促進發酵、增加營養、防止氧化等用途所研發而成，還有許許多多的食品技術都是如此。身處現代社會的我們，可以享用到各式各樣的食品，不僅便利，更是進一步要求色香味俱全，但我們卻很少去了解背後所需要使用的食品技術。通常都是要到食安事件爆發時，才一味的接受媒體或是名嘴們帶有立場的”資訊”，這些往往都是斷章取義後的知識，不可不慎。

看完上述文章，消費者可能感到無所適從，其實無需著急，十年前的三聚氰胺事件，讓我們開始學會重視食品安全，藉由政府稽查、媒體報導、名嘴評論，不斷地去尋求各種食品背後的真相。而十年後的今天，我們更應該開始學著在受到不同資訊時，學習如何聽完食品的聲音，而不是當個一知半解、穿鑿附會，話只聽一半的傳播者，如同謠言止於智者，食話實說就從你我做起。



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，至今已有一百零三年歷史，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@sirmag.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@sirmag.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@sirmag.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.sirmag.com.tw

4月號



德麥餐飲聯合發表會 德麥技師群

2017年餐飲商機蓬勃發展，德麥技師群這次特別準備多樣熱銷商品，義大利麵、飲品、甜點，變化出更美味豐富的特色，一次滿足你的味蕾！結合創意與經典，美味料理再升級！



日東製粉麵包講習 清水宣光 師傅

去年來台示範一系列膾炙人口的麵包產品，各界反應熱烈，應觀眾要求今年特別再次邀請「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。

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
						1 愚人節 休
2	3 婦幼節	4 清明節	5	6 國際烘焙展	7 國際烘焙展	8 國際烘焙展
9 國際烘焙展	10	11 新竹 餐飲聯合發表會	12 台北 餐飲聯合發表會	13	14 花蓮 餐飲聯合發表會	15 休
16 復活節	17	18 高雄 餐飲聯合發表會	19 台南 餐飲聯合發表會	20 台中 餐飲聯合發表會	21	22 休
23 30	24	25 台北 清水宣光麵包講習	26 台中 清水宣光麵包講習	27 高雄 清水宣光麵包講習	28	29 休

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
4月11日	二	PM14:00-PM17:00	新竹	德麥新竹公司	(03) 523-3068	新竹市警光路40號
4月12日	三	PM14:00-PM17:00	台北	德麥台北公司	(02) 2298-1347	新北市五股區五權七路13號7樓
4月14日	五	PM14:00-PM17:00	花蓮	彩虹魚	0988-097737 (江彥良)	花蓮市中興路55號
4月18日	二	PM14:00-PM17:00	高雄	德麥高雄公司	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
4月19日	三	PM14:00-PM17:00	台南	德麥台南公司	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段122號
4月20日	四	PM14:00-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

清水宣光日東製粉麵包講習 - 1. 現金3000元 2. 日東系列麵粉或亞當夏娃蘋果片6000元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
4月25日	二	PM13:00-17:30	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	台北市士林區士東路301號
4月26日	三	PM13:00-17:30	台中	德麥台中公司	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
4月27日	四	PM13:00-17:30	高雄	德麥高雄公司	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55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)2298-2263
台中營業所	408 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 高雄市三民區銀杉街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	260 宜蘭縣宜蘭市民權新路191號	電話：(03)931-5823	傳真：(03)931-5818
花蓮辦事處	970 花蓮市國福街289巷168弄13號	電話：(03)846-3415	傳真：(03)854-5731
嘉義營業所	606 嘉義市育人路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(灣仔)公司	觀塘鴻圖道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		
	Tel: 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		
無錫芝蘭雅	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：0510-8377471