



德麥

德麥烘焙新訊
TEHMAG FOODS

05

2017 《197》

[MANGO]



芒果季開跑囉！

看我三十六變——愛迪達水果餡系列
烘焙地圖——苗栗縣烘焙美食
麵包的魔法世界講習——葉志文師傅精選配方
食話實說——你所不知道的反式脂肪

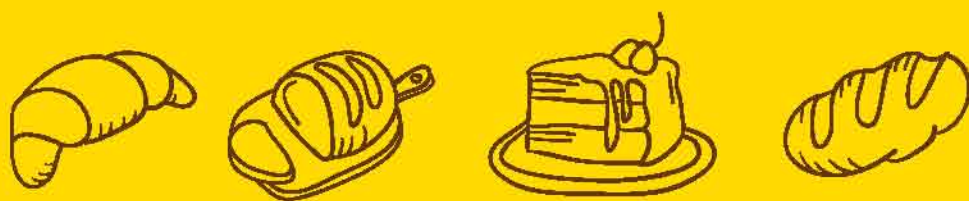
國內郵資已付
新莊五工郵局
許可證
北台字第7319號

雜誌





Taipei Int'l Bakery Show



2017 台北國際烘焙展 德麥感謝您的蒞臨參與

感謝大家，於【2017 台北國際烘焙暨設備展】親臨德麥的攤位參觀，德麥食品不斷的提供烘焙交流，將台灣烘焙產業與各國技術文化揉合，加深台灣烘焙的多元與實力。我們一直不斷努力前進，我們感謝，每一位前來支持的朋友，因為有你讓德麥更有持續努力前進的熱情與動力。

我們期待下此展覽與您再相見囉！

(歡迎對我們產品有興趣者與我們聯絡，將有專人為您服務)



1 | 2
3 | 4

1. 驚人的攤位規模與豐富演出，攫取在場每位參觀佳賓的目光。2. 好朋友們親臨現場由熱情。3. 德麥烘焙名師團推出今夏熱門商品「閃電泡芙」，4. 現場示範一系列咖啡與酒美味體驗。



民以食為天，尤其烘焙市場更是驚人，每年產值達 600 至 800 億元，皆由烘焙師傅親手製作撐起一片天，今年適逢台北市糕餅商業同業公會 70 周年慶，參展規模也創歷年新高，達 410 家、1560 個攤位，是台灣史上最盛大烘焙展。此次烘焙展除了參展規模創紀錄，更有三大賽事「UIBC 世界西點青年大賽」、「APC 世界盃點心大賽」、「幸福點心國際邀請賽」同步開賽。

德麥創造前所未見的互動模式更在競爭激烈的烘焙市場中，透過烘焙團隊的創意研發，一系列產品活動行銷規劃，迅速為店內創造營業額的好成績。
(詳請洽德麥業務專員)

整體 規劃

一區一區規劃完整分為「Zeelandia 區、專業麵粉區、巧克力區、乳製品區、荷麥區、包材區、水果飲品區、零售區」讓人更快速方便瀏覽找到所需產品，每一區親切優秀的業務專員在現場做詳細解說，此次更增設專業型拍賣區提供專業烘焙器具做挑選購買，獨立的 VIP 影室專門為客戶量身打造讓客戶對產品有更深層了解。

熱門 商品

現場烘焙團隊精心研發膾炙人口極具話題的商品：

一、「閃電泡芙」：以獨家特調閃電泡芙專用粉製成泡芙脆皮，口感層次豐富表面灑上焦糖杏仁碎粒，法國鮮奶油的濃郁滑順與卡士達餡完美搭配，即將成為今夏最狂商品。

二、「岩燒蜂蜜蛋糕」：本年度 N01. 商品，沒人敢說不是濃郁的蜂蜜香味，卻甜而不膩有著戚風及海綿蛋糕的柔軟綿密表面鋪上多層次的蜂蜜起士醬，全省百家推薦。

三、「鹽花捲」：日本排隊商品，嚴選日本頂級鷹牌高筋粉，口感 Q 彈，散發出小麥的純粹風味，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，擁有最精華的絕對口感。



岩燒蜂蜜蛋糕



閃電泡芙



鹽花捲

[M A N G O]

迎接熱情夏季

芒果季開跑囉！

準備要進入炎熱的夏日季節，夏日正是的芒果產季，果香濃郁，鮮甜多汁，果肉細緻，吃來酸甜滋味足的芒果，一向是老饕們的心頭寶，一個芒果就可以變化出多種樣式的點心，黏膩的氣候讓人食欲不振，夏天消暑讓甜品冰飲點心的口感也跟著一起換季吧！

雪燒芒果



土芒果蛋糕捲



熱情仲夏慕斯





芒果的滋味甜味中帶點微酸，口味相當討喜，廣為各年齡層的人接受。可做為各式各樣的食材，芒果的味道容易被其他食材蓋過，如何保留芒果原本的滋味是非常重要的。透過德麥嚴選芒果食材，讓您更得心應手。

芒果蛋糕



芒果巧克力奶酪



芒果慕斯



芒果甜心蛋糕



百香芒果



芒果波士頓派



芒果椰子塔



金色光芒蛋糕



芒果千層派



芒果蛋糕



芒果巧克力蛋糕



芒果五吋晶圓



芒果布丁



芒果大福



跳舞芒果



芒果珊芙妮



黃金芒果慕斯



芒果寒天果饅



芒果布丁



堤拉芒果腸粉



芒果杏仁塔



精選芒果系列商品



樂比冷凍芒果泥

完美保留果實的營養、色澤與美味，水果含量均高達90%以上，無添加色素與其他化學添加物，急速冷凍殺菌處理
規格：1公斤x5盒/箱



樂比常溫芒果果泥

便又快速，是調製飲料、冰品的最佳選擇
規格：1公斤x6罐/箱



愛文芒果餡

顆粒多，烘焙後不易碎，濃郁芒果香味，色澤金黃亮麗
規格：5公斤/桶



德麥芒果果泥

方便應用各式烘焙糕點，增加風味
規格：3.1公斤/罐X6罐/箱



維尼芒果果露

產於法國葡萄酒聖地：勃根地，花果芬芳，味美浪漫，是各種飲品的最佳良伴，100%天然糖分，將花果最璀璨時的味，完美保留下來。
規格：1000毫升x6瓶/箱



愛迪達芒果餡

濃郁芒果香味，色澤金黃亮麗，營養價值極高
規格：2.7公斤/罐x6罐/箱



切丁芒果乾

果實飽滿豐富，口感獨特，應用方便，金黃色澤漂亮，各式烘焙製作的秘密武器
規格：3公斤/箱



愛文芒果丁

顆粒飽滿，濃郁芒果香味，色澤金黃亮麗
規格：1公斤/包X12包/箱

食話實說

你所不知道的反式脂肪



撰文者：Polly Yan

近年來消費者健康意識逐漸抬頭，許多人聽到反式脂肪都避之唯恐不及。但究竟反式脂肪是什麼東西，它又如何影響人體的健康呢？

脂肪分為飽和脂肪與不飽和脂肪，在不飽和脂肪（又稱不飽和脂肪酸）裡，鍵結在碳原子上的氫原子若在雙鍵的同一側，稱為順式脂肪；一般存在油脂中的不飽和脂肪酸多以此結構為主。而如果氫原子位在雙鍵兩側，就是反式脂肪。

雖然有許多文章指出攝取過多反式脂肪會使罹患心血管疾病的機率增加，但其實並不是所有反式脂肪都會對人體造成不良影響。從來源來看，反式脂肪分為天然存在及加工過程所產生。

（一）天然存在的反式脂肪：

牛、羊等反芻動物因為特殊的消化道細菌作用，會把牧草發酵合成少量反式脂肪酸，並存在於牛、羊的脂肪及乳汁中。這些反式脂肪無法去除，故乳品加工食品如全脂奶粉、奶油等，皆含有天然的反式脂肪。而這類的天然反式脂肪含有共軛亞麻油酸 (CLA)，並不會對健康產生不良影響。

（二）加工過程產生反式脂肪：

油脂在精製過程及部分氫化加工中，皆會產生反式脂肪。氫化的目的主要是增加不飽和脂肪酸結構中的氫原子，使其轉變為飽和脂肪酸，提高油脂在高溫下的穩定度。氫化油脂分為完全氫化及部分氫化油，而部分氫化含較高的反式脂肪，主要是因在氫化過程中未轉換成飽和脂肪酸的部分，易轉變為反式脂肪。雖油脂在高溫精製的過程亦會產生反式脂肪，但其產生的含量仍遠低於部分氫化油，可不必過於擔心。

我國在 2015 年 7 月起，規定無論天然或人工產生，食品中若含有 0.3 公克以上反式脂肪就須標示於包裝上。要如何在產品中區分出天然與人工呢？

按目前法規規定，生產日在 2017 年 7 月之後的產品，若是由乳品衍生之油脂製品，須按脂肪含量比例命名為“奶油（油脂含量 80% 以上）或鮮奶油 / 乳脂 / 食用乳油 / 鮮乳油（油脂含量 10-80%）”。而有添加食用油脂（非乳脂）者，則不得使用上述名稱，幫助消費者進行區別。

天然反式脂肪已知道不會對健康有不良影響。那人造加工的部分，是不是都是不好的？其實近年來因國人健康意識高漲及加工型態的改變，部分氫化油已逐漸被完全氫化油取代。法規也預告將在 2018 年 7 月開始，全面禁止使用部分氫化油脂。讓消費者未來在選購產品時，能安心選購，不用再擔心攝取的風險。



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

嘉麗寶世界巧克力大師冠軍講習



水野直己

1978年京都府生まれ。高校卒業後、東京都内の洋菓子店、レストランに勤務。帝国ホテルの元料理長だった故・村上信夫さんに見込まれて2002年に渡仏し、「Le Grenier a Pain PARIS」、「Le Trianon ANGERS」等で修業。2004年に帰国し、東京・吉祥寺の二葉製菓学校に講師として勤務。2009年に京都・福知山市の「洋菓子マウンテン」のシェフパティシエに就任し、現在に至る。ワールドチョコレートマスターズ(2007年)では日本代表として出場し優勝するなど、受賞歴も多数ある。

自身のブランド「CELLAR DE CHOCOLAT by Naomi Mizuno」も展開中。

2016年ジャパンケーキショー東京では、スタッフの平澤氏がカレボー賞(優勝)を獲得するなど、指導力の評価も高く、現在はアジアを中心に技術指導にも力を注いでいる。

嘉麗寶巧克力大師

水野直己

大師簡介

水野直己師傅於1978年出生，1997年在東京擔任西點師傅，2002年前往法國「Le Grenier a Pain PARIS」、「Le Trianon ANGERS」學習2年，2004年歸國後在東京吉祥寺的二葉製菓學校擔任講師職務。

2007年是水野直己師傅揚名世界最難忘的一年。3月於日本榮獲巧克力冠軍，同年10月代表日本參加世界巧克力大師比賽，打敗來自世界20多個國家，為日本摘下世界第一，其巧克力作品連主辦國法國也為之讚嘆不已。

2008年開始擔任嘉麗寶巧克力大使，在世界各地推廣嘉麗寶巧克力舉辦講習至今。

2009年回到老家繼承甜點事業京都・福知山市の「洋菓子マウンテン」のシェフ・パティシエ至今。

報名收費 3000 元

6/14
台中場
下午1點-6點

6/15
台北場
下午1點-6點



aldia

愛迪達

水果餡

[看我 36 變]

創立於 1927 年，位於比利時的愛迪達 Aldia 公司，擁有非常悠久的歷史，專業生產各類水果餡、水果罐頭和果醬，被認為是在水果產品領域的領導者之一，代表著穩定與卓越的品質。Aldia 擁有自己的實驗室，持續研發更多產品，讓世界各地的糕點廚師藉著優良的產品，享受工作樂趣。Aldia 的所有產品，都採用無菌的圓桶或容器包裝，保證產品保存約 2 年讓消費者食用的更加安心，充滿魅力、新鮮甜美的滋味等您來發掘。

愛迪達水果餡



愛迪達水果餡的特色它們不只可作為主角，也能突顯其他食材的特色，一些水果餡更因味道濃郁，即使少量也能發揮效果，

產地：比利時

應用：甜點、塔類、布丁類、派類、慕斯及鮮奶油蛋糕類

規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱

原料使用 愛迪達水蜜桃餡



原料使用 愛迪達水蜜桃餡



原料使用 愛迪達芒果餡



原料使用 愛迪達芒果餡



原料使用 愛迪達芒果餡



原料使用 愛迪達芒果餡



原料使用 愛迪達青蘋果餡



原料使用 愛迪達青蘋果餡



原料使用 愛迪達青蘋果餡



原料使用 愛迪達香吉士餡



原料使用 愛迪達香吉士餡



原料使用 愛迪達香吉士餡



原料使用 愛迪達紅櫻桃餡



原料使用 愛迪達紅櫻桃餡



原料使用 愛迪達紅櫻桃餡



原料使用 愛迪達紅櫻桃餡



原料使用 愛迪達紅櫻桃餡



原料使用 愛迪達紅櫻桃餡



原料使用 愛迪達草莓餡



原料使用 愛迪達草莓餡



原料使用 愛迪達蔓越莓餡



原料使用 愛迪達森林水果餡



原料使用 愛迪達森林水果餡



原料使用 愛迪達森林水果餡





原料使用 愛迪達黑櫻桃餡



原料使用 愛迪達檸檬餡



原料使用 愛迪達檸檬餡



原料使用 愛迪達藍莓餡



原料使用 愛迪達藍莓餡



原料使用 愛迪達藍莓餡



原料使用 愛迪達藍莓餡



原料使用 愛迪達覆盆子餡



原料使用 愛迪達覆盆子餡



原料使用 愛迪達覆盆子餡



原料使用 愛迪達覆盆子餡



原料使用 愛迪達覆盆子餡





烘焙地圖

苗栗縣 - 烘焙美食

苗栗縣位於台灣本島西北部，共十八個鄉鎮市行政區，依山面海，境內因山多而平原少，是苗栗縣地形上的最大特色，故有「山城」之雅稱。

自然景觀資源豐富的洞天福地，西海岸線有柔軟的沙灘，越過丘陵，東部有3仟公尺及的高峰挺立，蒼翠蕩鬱氣象萬千。同時集合了客、閩、原住民和新住民等多族群的生活型態，山川潔淨、鄉村純樸，人情濃郁，更孕育了多元性的文化內涵，鄉土技藝和地方特產等豐富人文與自然景觀，是難得一見的珍貴寶藏。

近年來，工商業發展迅速，以傳統農業為主的傳統產業，亦在轉型中，配合各鄉鎮之特色，並積極發展成好山、好水、好生活的觀光產業。



瑞士烘焙屋
草莓牛軋糖
苗栗市府前路 181 號



飛牛牧場
手作半熟乳酪
苗栗縣通霄鎮南和里 166 號



朵妮小手烘焙
生乳布丁
苗栗縣苑裡鎮彎麗路 100 號



綠葉方舟
樂比果泥冰沙 (仙人掌)
苗栗縣三義鄉勝興村 12 鄰綠舟路 1 號





普羅蛋糕
 岩燒蜂蜜蛋糕
 苗栗縣竹南鎮博愛街 171 號



席朵精緻烘焙
 乳牛卷
 苗栗縣頭份市建國路 154 號



山度窯烤
 多穀物麵包
 苗栗縣南庄鄉蓬萊村 11 鄰八卦力 16-8 號



潘多酪石窯柴燒
 多穀物麵包
 苗栗縣大湖鄉富興村 1 鄰 47-1 號



義國莉

世界頂級義大利麵



如果義大利麵是一種信仰，LIGUORI 義國莉就是信眾的依歸

來自義大利麵的發源地，靠近拿坡里的小鎮“格拉納諾”

(Gragnano, “La Citta ‘ della Pasta” 義大利麵之都) 傳承超過 200 年，遠自 1796 年，在義大利麵的發源地” 格拉納諾” 小鎮，LIGUORI 義國莉開始生產最頂級的義大利麵，成為義大利歷史最悠久的生產廠商之一。

歷經二百年歷史，LIGUORI 義國莉仍舊堅持依循古法，傳承最正宗道地的義大利麵原味，是榮獲歐盟 GRAGNANO I.P.G. 認證 (純正格拉納諾在地生產) 的義大利麵供應商。LIGUORI 義國莉的高品質，深獲歐美日各國頂級義大利廚師的信賴。



歐盟 IGP 食品認證



義國莉頂級美味的 4 大秘訣：

1. 好吃的義大利麵會「彈牙」，對講究咀嚼口感的義大利麵，蛋白質含量是影響口感的主要因素。義國莉精選當地特級杜蘭品種硬質小麥粉，蛋白質含量高達 14.1%，高於其他品牌，色澤更顯金黃。
2. 僅使用格拉納諾當地天然水源，含鈣量極低，形成特有的風味，口感上顯得更為輕盈、清爽，據傳老饕們只要吃上一口，就會立即知道是不是格拉納諾在地生產的義大利麵。
3. 使用青銅模具擠壓生產，麵體扎實，表面粗糙，更能吸附醬汁與食材，益增美味。
4. 採用最耗時的低溫慢乾工法，麵體乾燥需 18 小時以上，造就麵體絕佳的韌性與彈性。

The page is framed by a decorative border of watercolor-style floral and foliage illustrations. The top border features yellow, green, and blue flowers and leaves. The bottom border includes blue, red, and orange flowers and green leaves. The right side has a blue bird perched on a branch with yellow flowers. The left side shows green leaves and yellow flowers.

麵包 魔法世界 講習

葉志文 師傅

現任德麥食品麵包烘焙技師，烘焙資歷超過 26 年

資歷：綠灣食品、卡布奇諾、Jasons 麵包部課長、法蘭司

品項專長：所有類型麵包，以丹麥、歐式麵包、大理石為主

技術專長：徹底發揮所有器材與食材的極限



思考快速、靈敏聰慧的葉志文師傅，擁有極高的創意，善於運用創造各類工具與道具，製做出既可口又美觀的麵包。葉師傅認為麵包蘊含著生命力，唯有透過不斷的學習與努力，才能透過烘焙師的雙手，將旺盛的生命力注入麵包之中。

Downing apples

唐寧蘋果 01

蘋果的香氣搭配日本肉桂小丸子
老麵的彈性及麵香讓整體呈現 紮實穩重的口感



法國老麵

1. 拿破崙法國粉	1000
2. 鹽	20
3. 皇家麥芽精	3
4. 伯爵牌速發乾酵母 (藍)	3
5. 水	700
合計	1726

本種

1. 拿破崙法國粉	500
2. T55 冠軍比賽專用粉	500
3. 鹽	20
4. 皇家麥芽精	5
5. 冰水	500
6. 水	200
7. 伯爵茶葉	15
8. 法國老麵	300
9. 夏娃蘋果丁	300
10. 肉桂小丸子	100
11. 伯爵牌速發乾酵母 (藍)	8
合計	2040

Maple sugar

楓糖花圈 02

採用田中大理石楓糖的香甜滋味，
一層層圈起麵包花朵的層次感
是款視覺味覺的大理石麵包



本種

1. 鷹牌高筋粉	700
2. 鑽石低筋粉	300
3. 大日本明治上白糖	130
4. 食鹽	16
5. 飛雪金磚奶油	50
6. 全蛋	150
7. 德紐全脂奶粉	30
8. 伯爵牌速發乾酵母 (棕)	15
9. 冷凍麵糰凍固改良劑	5
10. 水	400

製作方法

1. 對麵糰包裹 30% 的楓糖大理石，四折一次
2. 壓延成寬 30cm 厚 7mm
3. 麵糰分割成寬 10cm，捲成圓柱
4. 圓柱分割為長 15cm (115g)，再分割七刀 (不切斷) 塑造成圓環狀
5. 烘焙冷卻後，表面刷上杏桃果膠

Chocolate

巧克力教士帽 03

運用可可粉與大理石巧克力揉合出，
造型獨具巧克力香甜風味的麵包



本種

1. 鷹牌高筋粉	900
2. 鑽石低筋粉	100
3. 大日本明治上白糖	200
4. 食鹽	10
5. 飛雪金磚奶油	150
6. 全蛋	150
7. 德紐全脂奶粉	30
8. 卡地亞動物性鮮奶油	80
9. 伯爵牌速發乾酵母(棕)	12
10. 第三代改良劑	3
11. 水	400
合計	2075

本種麵糰	500
西班牙黑騎士可可粉	5
巧克力香料	5

製作方法

1. 白色本種麵糰 1500g 包裹巧克力
大理石 600g 四折一次
2. 將步驟 1 的麵糰與 500g 的巧克力
麵糰重疊

Croissant

洋蔥料理可頌 04

運用日本田中拉絲起司餡與咖哩餡
製作出風味獨具，口感大大升級的可頌料理



本種

1. 拿破崙法國粉	850
2. 洋蔥麵包粉	150
3. 食鹽	8
4. 大日本明治上白糖	120
5. 德紐全脂奶粉	20
6. 冷凍麵糰凍固改良劑	5
7. 伯爵牌速發乾酵母(棕)	15
8. 飛雪金磚奶油	60
9. 水	500
10. 法國老麵	340
11. 飛雪片狀奶油(裹入油)	500
11. 田中拉絲起司餡	
12. 田中咖哩餡	



Brown sugar

黑糖小角包 05

運用黑糖大理石製作雙色千層造型，
獨具賣相的造型，創意十足



法國老麵

- 1. 拿破崙法國粉.....1000
- 2. 鹽.....20
- 3. 皇家麥芽精.....3
- 4. 伯壽牌速發乾酵母(藍).....3
- 5. 水.....700
- 合計.....1726

製作方法

四折一次



推薦原料



株式会社田中食品興業所

Tanaka Foods



大理石巧克力麵包餡

日本原裝進口品質保證，成份為澱粉・非油脂・與麵糰結合力強，好操作，好延壓
規格：600g/片；10片/箱



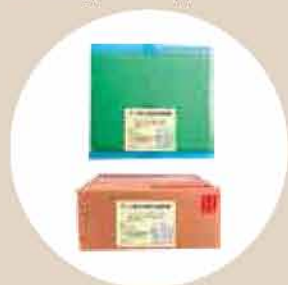
大理石頂級楓糖麵包餡

來自大自然楓糖的香甜味，烘焙後紋路清楚明顯，賣相佳，風味獨具味道濃郁
規格：600g/片；10片/箱



大理石沖繩黑糖麵包餡

添加沖繩黑糖健康取向，香味獨特，都市中的鄉村風味，最具特色的黑糖產品
規格：600g/片；10片/箱



大理石北海道牛奶麵包餡

獨特奶油香味，好延壓，麵包呈現一層層美麗的紋路，日本田中食品帶頭產品，品質保證
規格：600g/片；10片/箱



雞肉咖哩餡/豬肉咖哩餡

帶有些許鹹味的咖哩風味，可應用在鹹麵糰裡，出爐後麵包風味獨具，方便做各式變化
規格：1kg；6袋/箱



田中拉絲起士餡

革命性產品！冷卻狀態下依然保持拉絲狀態，日本田中公司引進，品質有保證
規格：500g/包；6包/箱



SINMAG

新麥烘焙設備 最好的品質盡在新麥

新麥企業於1993年創立於台灣，至今已有一百三十三年歷史，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：台中市西屯區龍門一街118號 TEL：04-2252-8583 FAX：02-2252-8909 E-mail：taichung@sinnmag.com.tw

高雄辦事處：高雄縣橋南鄉本館路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

5月號

2017年•106年



暖男又來囉！之麵粉調和手篇

劉俊男 師傅

現任德麥食品麵包技師資歷20年

資 歷：百年神仙蛋糕主廚 小黑豆豆麵包主廚

天下食品麵包主廚 夏卡爾專業烘焙

品項特長：所有類型麵包與西點

技術專長：有著麵粉調和手稱號，專長是挑戰多元的麵粉素材

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
	1 勞動節	2	3	4	5	6 休
7	8	9	10	11	12	13 休
14 母親節	15	16	17 花蓮 暖男又來囉！ 之麵粉調和手篇	18 宜蘭 暖男又來囉！ 之麵粉調和手篇	19 台北 暖男又來囉！ 之麵粉調和手篇	20 休
21	22	23 高雄 暖男又來囉！ 之麵粉調和手篇	24 台南 暖男又來囉！ 之麵粉調和手篇	25 台中 暖男又來囉！ 之麵粉調和手篇	26 新竹 暖男又來囉！ 之麵粉調和手篇	27 休
28	29	30 端午節	31			休

暖男又來囉！之麵粉調和手篇 - 報名收費現金1000元

日期	星期	時 間	區域	地點	電 話	地 址
5月17日	三	PM6:00-PM9:00	花蓮	彩虹魚	0988-097737(江彥良)	花蓮市中興路55號
5月18日	四	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
5月19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
5月23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
5月24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
5月25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
5月26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)2298-2269
 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 高雄市中二路6號對面55號 電話 (07)397-0415 傳真 (07)397-0400
 新竹營業所 300 新竹市警光路40號 電話 (03)523-3068 傳真 (03)523-3013
 宜蘭營業所 260 宜蘭縣宜蘭市區復興路161號 電話 (03)923-5823 傳真 (03)931-5818
 花蓮營業所 870 花蓮市國權路289號2樓A21號 電話 (03)846-3475 傳真 (03)854-5731
 嘉義營業所 656 嘉義市東大路413號 電話 (05)236-5298 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
 馬來西亞分公司 587, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam 電話 602-2793-6998 傳真 602-2793-4586
 泰國分公司 1213/561 Soi Ladprao 84 (Fangmito Ladprao Rd, Pub-Pha Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand) 電話 662-530-9886 Fax: 662-530-9887
 無錫分廠 江蘇省無錫市錫山經濟開發區台北路312號 電話 0510-83774575 傳真 0510-83774771