



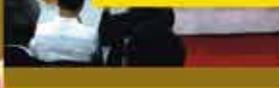
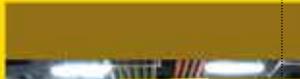
德麥

德麥烘焙新訊

TEHMAG FOODS

08

2017 《200》



2017-7/22

德麥新廠落成嘉年華盛會



國內郵資已付
新莊五工郵局
許可證
北台字第7319號

雜誌





感謝

德麥新廠落成嘉年華盛會

德麥食品於 7 月 22 日舉辦總公司新大樓落成嘉年華盛會，非常感謝過去 28 年以來在您的路相挺支持下，讓德麥逐漸成長茁壯至今，我們沒有華麗的裝潢、沒有鋪張的儀式，只有一顆熱忱誠摯的心。德麥仍將堅持「服務用心、技術創新、品質安心」的經營理念，繼續服務我們烘焙業的好夥伴，感謝所有前來的好朋友們，讓德麥的新廠辦大樓蓬華生輝，充滿人氣！！

在此，致以最誠摯的謝意與最衷心的祝福，願各位烘焙業的好夥伴們，讓我們攜手前進邁向烘焙事業再創輝煌！！



(從左到右剪綵貴賓) 欣源營造 - 于敏華董事長、President Dobia Asia Mr. Eric Kakebeen、日東富士製粉 - 常務董事 小泉 武嗣、吳寶春麥方店 - 吳寶春師傅、中華穀類食品工業技術研究所 - 施坤河所長、台北市糕餅商業同業公會 - 高垂琮理事長、德麥食品總經理 - 吳文欽、德麥食品董事長 - 林雪嬌、德麥食品副董事長 - 吳曜宗、新北市糕餅商業同業公會 - 吳永茂理事長、中華民國糕餅商業同業公會全國聯合會 - 吳官德理事長、天滿紙器株式會社 - 天滿 宏 社長、(株)田中興業所 - 德田 經夫副社長



A. 舞獅們咬著象徵著好彩頭與好運旺旺來的鳳梨傳遞給我們兩位大家長，B. 屬於德麥的日子裡特別訂製了一個超人氣明星商品「岩燒蜂蜜大蛋糕」眾多產品經理人為大家帶來驚艷的表演，C. 氣勢磅礴的烘焙亂打秀表演，D. 極具台灣特色的舞龍舞獅秀
1. 邀請中華民國糕餅商業同業公會全國聯合會 - 吳官德理事長致詞
2. 邀請新北市糕餅商業同業公會 - 吳永茂理事長致詞
3. 邀請中華穀類食品工業技術研究所 - 施坤河所長致詞



感謝台北市糕餅公會麵包超人車隊前來祝賀一群充滿活力熱情十足的隊友們讓現場氣氛倍感歡樂！



德麥食品公司的大家長 總經理 吳文欽，感謝所有遠道而來的好朋友們和我們一起逗熱鬧。

Thank You

2 Floor

DESIGN X CREATIVE X TRANSFORM 設計 x 創意 翻轉食材

一系列主題規劃，岩燒蜂蜜蛋糕、閃電泡芙、鹽花捲、鹽吐司、中秋，讓人感受多樣豐富的食材底蘊。此次特別舉辦現場展示小活動，由觀眾票選貼標第一名佈置陳列的主題規畫區，看到我們美麗的 TMC 咖啡豆小姐佈滿整身的讚貼，就知道當天人氣王是誰了！



4 Floor

WORLD FOOD SECTORS 放眼食界主題區

主題一：多國代理品牌豐富更多優質食材選擇，讓人從中探索各種美味尋得樂趣。
主題二：網羅全省流行商品，走一趟盡覽全台食尚潮流。
主題三：增田製粉廠特別提供超大型蜂蜜蛋糕，運用內麥金果子粉製作出超綿密細緻蓬鬆的吸睛蛋糕。



6 Floor

HELL' S KITCHEN - BAKING ART 廚神有藝食

透過眾星雲級烘焙師的巧藝，全新概念導入各式料理碰撞出獨特的滋味現場示範，黃金起司球、鹽花卷、毛毛蟲麵包、法式鹽吐司、岩燒蜂蜜蛋糕、閃電泡芙、茶餅乾、戚風蛋糕、甜點塔等膾炙人口的明星商品。



A. 全新烘焙講習教室 Speed Dome 攝影機多角度的視野讓人上課更清楚，第一品牌關東攪拌機，BACKEN 南蠻窯烤箱，專攻歐式麵包 MEWI 烤箱，荷蘭第一品牌 Koma 急速冷凍庫，專用巧克力室，恆溫恆濕 18 度 C 冰箱 雙溫凍藏乾溼發酵箱，獨立丹麥室，西餐廚房。
B. 採光明亮的咖啡飲品吧台區以黃色鋼琴烤漆為基底，T3 半自動雙孔咖啡機 是咖啡大師比賽指定用機與德國專業型 MahlKonig EK43 磨豆機，最專業的機器設備，讓您品嚐咖啡的同時更習得各產區咖啡豆獨有的深層韻味。更設置調酒、飲品、茶專區為您提供專屬菜單服務。



TAIWAN FOODS

全台流行商品



現場特別蒐集全省最知名、流行的烘焙明星商品，您不需跑透透
 就讓我們一起盡覽全台食尚潮流吧！
 ※ 因版面有限當天展示產品無法全部刊登

台北

Taipei

夢想起飛的都市



店名：一禾堂
 產品：奶油捲



店名：一麩烘焙坊
 產品：黃金蘋果派



店名：一麩烘焙坊
 產品：藍莓英式鬆餅
 草莓英式鬆餅



店名：上城糕餅小舖
 產品：丹麥馬鈴薯起士



店名：丹麥之屋
 產品：墨魚堡波羅



店名：布里王子
 產品：招牌大蒜



店名：禾楓烘焙坊
 產品：紐約起士吐司



店名：伊貝莎
 產品：拿鐵麵包



店名：米哥烘焙坊
 產品：抹茶栗子紅豆



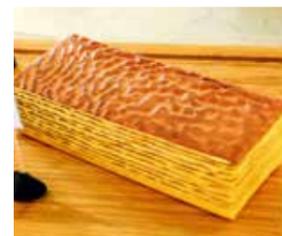
店名：桂胖手感烘焙
 產品：伯爵多穀物



店名：貝軒烘焙食品
 產品：香橘核桃



店名：法蘭司蛋糕
 產品：維也納



店名：阿默蛋糕
 產品：荷蘭貴族手工蛋糕



店名：非凡精緻蛋糕
 產品：豆漿吐司



店名：查理布朗
 產品：厚燒乳酪塔



店名：紅蘋果烘焙坊
 產品：陽光百果

台北

Taipei



店名：富源烘焙坊
產品：丹麥蘋果



店名：萬里香
產品：牛角麵包



店名：橙果屋烘焙坊
產品：歐式蜜釀芒果



店名：三統漢果子
產品：冰鎮雪凝糕



店名：瘋小麥
產品：厚切培根



店名：維也納
產品：抹茶天使



店名：樂芙尼手工蛋糕
產品：豬排拉麵蛋糕



店名：兆馡西點麵包
產品：卡通馬卡龍



店名：貝軒烘焙食品
產品：吉士雜糧棒



店名：歐麥
產品：核桃酥



店名：丸子
產品：乳酪塔球



店名：米哥烘焙坊
產品：可可芙蓉



店名：包果 baoguo
產品：木乃伊番薯



店名：好米亞
產品：蘋果塔



店名：安琪拉
產品：歐式羅勒麵包



店名：米包
產品：鹽可頌
(巧克力、抹茶)



店名：東客
產品：紅藜地瓜土堤



店名：長春素食
產品：閃電小泡芙



店名：星球工坊
產品：草莓巧克力爆米花



店名：美儂家族
產品：草莓戀人



店名：PINEDE-1974
產品：烤起士蛋糕



店名：唯美包子
產品：五穀地瓜卷



店名：塔利亞
產品：經典重乳酪



店名：想啓手工小饅頭
產品：抹茶相思



店名：神旺大飯店
產品：明太子麵包



店名：神旺大飯店
產品：蘋果波羅麵包



店名：義大利蕃茄
產品：杯子戚風



店名：瑪尼扉閣
產品：凡爾賽



店名：荷 TING 手作
產品：極品布蕾



店名：東客
產品：毛豆岩鹽奶油脆皮



店名：啡米樂
產品：鹽花捲



店名：粉紅爆
產品：法式芒果奶酪

桃園宜蘭 Taoyuang Yilam

藝術人文時尚



店名：十字路口
產品：酒釀葡萄



店名：小巷弄
產品：鮭魚脆脆



店名：手萃學坊
產品：水蜜桃瑪芬



店名：東森渡假村
產品：辣椒吐司



店名：野上麵包
產品：丹麥水果系列



店名：野兔專業烘焙
產品：北海道紅豆吐司



店名：京典專業烘焙坊
產品：卡迪諾、
脆酥餅、伯爵藍蕾特



店名：橙果
產品：蒜香咖哩



店名：巧福西點
產品：大理石喜多塊



店名：歐巴媽
產品：寒單餅



店名：亞蜜娜創意咖啡屋
產品：雜糧地瓜



店名：麵包先生
產品：全麥洛神



店名：親水軒
產品：南瓜土鳳梨酥



店名：幾米烘焙
產品：西瓜吐司



店名：阿布拉
產品：閃電泡芙



店名：麵包先生
產品：起士棒

新竹 Hsinchu

悠閒自在的生活美學



店名：一之麥烘焙坊
產品：大歐包



店名：貝克里麵包專門店
產品：藍莓窯烤



店名：亞羅曼洋果子
產品：墨魚吐司



店名：拉凡德手作坊
產品：復古精緻盒



店名：思源麵包
產品：全麥養身鹽可頌



店名：思源麵包
產品：蝶豆花軟歐包



店名：夏綠蒂烘焙工坊
產品：莎莉



店名：烘焙密碼
產品：列日起士



店名：烘焙密碼
產品：麥香莓果



店名：新龍興蛋糕
產品：艾莎芭比



店名：佳樂蛋糕
產品：肚臍餅



店名：莉莉亞烘焙坊
產品：明太子法國麵包



店名：影咖啡
產品：金磚布丁



店名：麵包瑋瑋
產品：巧克力香橙



店名：麵包瑋瑋
產品：法國麵包



店名：夏綠蒂烘焙工坊
產品：來自星星的你

台中 Taichung

美食享樂的天堂



店名：三多富烘焙坊
產品：玫瑰乳酪



店名：小梗甜點咖啡
產品：可麗露



店名：布莉歐經典烘焙
產品：古典玫瑰



店名：布莉歐經典烘焙
產品：活力高纖



店名：合興珍糕餅店
產品：重乳酪吐司



店名：艾薇時尚烘焙
產品：米妮圈圈



店名：麥作手感烘焙
產品：奇亞子麵包



店名：舒舒法式手作坊
產品：松露帕梅善麵包



店名：雅得食品
產品：羅宋麵包



店名：微甜森林
產品：輕乳酪



店名：葡萄樹
產品：什糧花豆



店名：葡萄樹
產品：查夫



店名：葡萄樹
產品：紫薯芋頭



店名：維恩烘焙
產品：布蕾帆船



店名：如意軒
產品：紅薯餅



店名：艾薇時尚烘焙
產品：瑞士蓮巧克力

嘉義雲林

Chiayi Yunlin

人情味濃在地食材



店名：千巧谷
產品：焦糖布蕾堡



店名：今日健康烘焙
產品：半熟乳酪塔



店名：永光西點麵包
產品：爆漿巧克力大波羅



店名：玉記
產品：寶島地瓜燒



店名：名豪生技
產品：黑糖五穀燕麥餅



店名：多拿之
產品：丹麥波羅



店名：安可淘比
產品：咖哩胖



店名：金讚成
產品：牛軋糖



店名：祺琪香
麵包產品：陽光玉米



店名：樹蒞香
產品：十勝紅豆麵包



店名：樹蒞香
產品：方塊南瓜麵包



店名：樹蒞香
產品：紅豆乳酪麵包



店名：貓尾巴
產品：帕瑪森燻雞麵包



店名：貓尾巴
包產品：養身歐式麵



店名：藝芝坊蛋糕烘焙
產品：多穀物鄉村麵包



店名：羅貝塔烘焙工坊
產品：太陽餅

高雄 Kaohsiung

浪漫港灣風情



店名：卡派西點麵包
產品：白吐司



店名：虹屋複合烘焙
產品：布雷克水蜜桃



店名：卡諾塔精緻烘焙
產品：歐香咖啡麵包



店名：可滋烘焙坊
產品：日式之抹



店名：澳洲派派
產品：奶油麻吉派、
卡士達派



店名：純發自強
產品：大理石麵包



店名：麥貝加烘焙坊
產品：提拉米蘇



店名：皓月素食烘焙坊
產品：玫瑰優格



店名：正統不二家
產品：柳橙小太陽



店名：吉美西點麵包
產品：南瓜乳酪蛋糕



店名：吉美西點麵包
產品：海綿乳酪



店名：好呷麵包鋪
產品：碎蜜黑豆



店名：浮力森林
產品：日式抹茶



店名：黑浮咖啡
產品：老奶檸檬蛋糕



店名：漢來本館
產品：伯爵栗子吐司



店名：漢來本館
產品：明太子法國麵包



店名：來杰手作
產品：黑絲絨蛋糕



店名：虹屋複合烘焙
產品：抹茶乳酪



店名：來溢園烘焙屋
產品：雪花餅



店名：帕蒂斯咖啡甜點屋
產品：手工餅乾



店名：皓月素食烘焙坊
產品：桂圓核桃



店名：熊天然日式手作
產品：卡拉棒



店名：豬仔包
產品：抹茶紅豆



店名：日光巴黎
產品：羅浮玫瑰



店名：果之香蔬食料理
產品：香思柑抹香



店名：金龍彩
產品：香菇綠豆椪



店名：金龍彩
產品：蔓越莓乳酪



店名：洛夫特
產品：田園鮮菇披薩



店名：麵包星
產品：鄉村紫米桂圓



店名：麵包時代
產品：蜂蜜巧克力



店名：麵包窩
產品：雜糧麵包



店名：伊荳甜品屋
產品：荔枝軟歐包

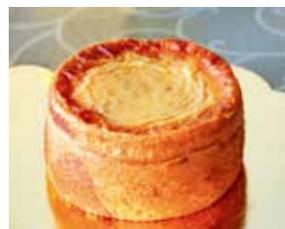
台南

Tainan

歷史文化古都發源地



店名：POC 手作蛋糕
產品：檸檬磅蛋糕



店名：三元坊手製
布丁泡芙
產品：岩燒蜂蜜蛋糕



店名：全味香舖餅蛋糕
產品：丹麥奶酥



店名：吉野村現烤蛋糕
產品：乳酪燒蛋糕



店名：美格瑪起司塔
產品：起司塔



店名：起士公爵
產品：小小公爵



店名：曼頓咖啡
產品：日式雪藏巧克力



店名：淺野屋精緻烘焙
產品：丹麥波羅



店名：歐迪烘焙坊
產品：黑爵堅果乳酪



店名：大基師手工包子
饅頭專賣店
產品：大理石巧克力
饅頭



店名：頂好烘焙店
產品：大理石



荷蘭多布拉裝飾巧克力
SALES SUMMER INSPIRATION
用多布拉裝飾巧克力為產品點綴出獨一無二的夏日經典款

激發你的夏日靈感!



全球巧克力裝飾領導品牌，使用比利時的優質調溫巧克力，與世界知名技師合作設計和開發新產品，獨特創新的產品種類，客製化和手製產品快速節省裝飾蛋糕或盤飾甜點的時間，讓甜點看起來更具吸引力。



萊姆造型巧克力裝飾
77312 (36 pcs)



柳橙造型巧克力裝飾
77314 (36 pcs)



檸檬造型巧克力裝飾
77313 (36 pcs)



草莓造型巧克力裝飾
77315 (36 pcs)



蘋果造型巧克力裝飾
77311 (36 pcs)



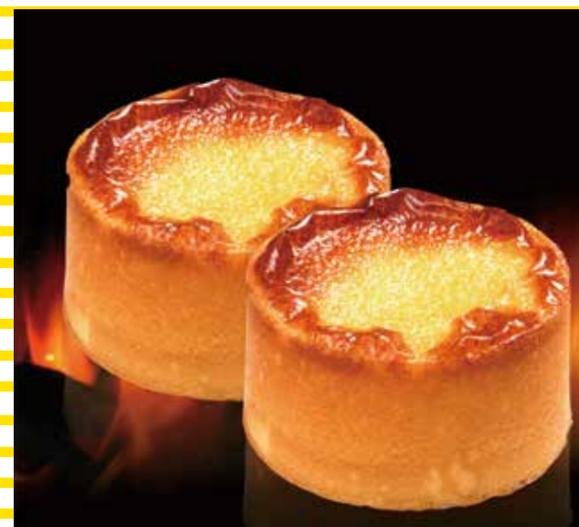
DO OUR BEST
全力以赴

TEHMAG FOODS

德麥食品



六樓示範明星商品精選配方
2017/07/22



HONEY CAKE

《岩燒蜂蜜蛋糕》

本年度 N01. 商品，沒人敢說不是，獨家特調的「超柔蛋糕粉」讓蛋糕更綿密滑順，濃郁香純的蜂蜜香味，卻甜而不膩有著自然的清香，表面鋪上多層次的起士醬有著「美國洋基 184 起士片」與「法國飛雪酸奶油」的醇厚風味，加上「法國卡地亞」的牛奶香，細膩多變的口感令人陶醉其中。

-5 吋約可做 24 個-

+ 全蛋	1575g
+ 超柔蛋糕粉	1100g
+ 水	240g
+ 岩燒蜂蜜糖漿	160g
+ 快速 75 蛋糕乳化劑	65g
+ 鹽	4g
+ 沙拉油	400g

-4 吋約可做 30 個-

全蛋	1500g
超柔蛋糕粉	1050g
水	225g
岩燒蜂蜜糖漿	150g
快速 75 蛋糕乳化劑	60g
鹽	4g
沙拉油	375g

• 製作方法

1. 將全蛋、水、岩燒蜂蜜糖漿、超柔蛋糕粉快速打三分鐘。
2. 中速加入快速 75 打至比重 0.36。
3. 慢速加入沙拉油拌勻。
4. 四吋麵糊一個 100g。
5. 五吋麵糊一個 140g。
6. 上火 180°C / 下火 130°C
7. 四吋烘焙時間約 25~27 分鐘
8. 五吋烘焙時間約 30 分鐘

-表面-

+ 卡地亞動物性鮮奶油	200g
+ 飛雪金磚奶油	200g
+ 岩燒蜂蜜糖漿	60g
+ 美國洋基 184 起士片	220g

• 表面-製作方法

1. 所有原料隔水加熱融化拌勻即可。
2. 四吋一個起司醬 15g
3. 五吋一個起司醬 25g
4. 上火 230-250°C 烤 6~7 分鐘。

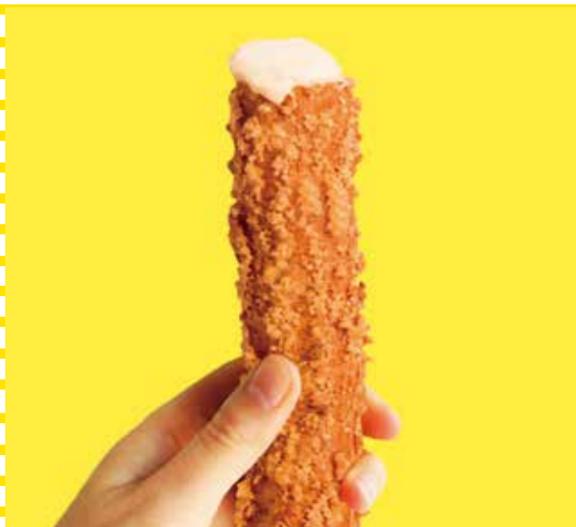


《培根起司球》

+ 黃金起司球預拌粉	1000g
+ 美國洋基 184 起士片	400g
+ 水	500g
+ 蛋	500g
+ 培根肉	200g

製作方法

1. 依低速將配方之起司球預拌粉、洋基 184 起士片混合攪拌約 2 分鐘。
2. 再加入配方中的水和蛋。
3. 以中速將上述的混合物攪拌 3-5 分鐘。
4. 切成每塊約 10g 重。
5. 再將每小塊捲成球狀。
6. 烘烤時間：15-18 分鐘
烘烤溫度：200°C



CREAM PUFFS 《閃電泡芙》

風靡日本必吃甜點，以獨家特調「閃電泡芙專用粉」製成泡芙脆皮，酥脆的泡芙外皮，散發著淡淡的焦糖香氣和飽滿的杏仁粒，內層香濃滑順的法國卡地亞鮮奶油，和卡士達牛奶內餡完美演出，搭配清爽可口的法國樂比水果風味，彷彿來到仲夏夜之夢讓你咬下的每一口都得到美味的衝擊，即將成為今夏最狂產品。

- 泡芙皮 -

+ 水	200g
+ 飛雪金磚奶油	70g
+ 閃電泡芙專用粉	250g
+ 全蛋	400g

• 製作方法

1. 水加金磚奶油煮 60°C 融化即可，沖入閃電泡芙專用粉用漿狀打勻，分次加入全蛋後轉中速打至光滑面（約 3 分鐘），擠一條 35-40g。（冷凍塑形）。
2. 刷上糖水（上白糖：水 = 2:1），擠上布里奧斯皮約 5g（現用），沾黏焦糖杏仁脆粒約 10g。
4. 旋風烤箱 170°C 烤 40 分鐘。成爐烤箱 180°C / 180°C 15 分鐘，拉風門 150°C / 150°C 再烤 20 分鐘。

- 焦糖杏仁脆粒 -

+ 焦糖杏仁脆粒	1000g
- 布里奧斯皮 -	
+ 布里奧斯粉	400g
+ 蛋白	130g

• 製作方法 - 混合拌勻備用。

- 內餡 百香四溢 -

+ 克寧姆粉	300g
+ 牛奶	1000g
+ 樂比冷凍百香果果泥	300g
+ 卡地亞動物性鮮奶油	100g
+ 柑曼怡甜酒	10g

- 內餡 旺來春秋 -

+ 克寧姆粉	200g
+ 牛奶	400g
+ 樂比冷凍百香果果泥	100g
+ 樂比冷凍鳳梨果泥	400g
+ 維尼鳳梨利口酒	10g

- 內餡 香草菲菲 -

+ 克寧姆粉	300g
+ 牛奶 (1)	500g
+ 卡地亞動物性鮮奶油	200g
+ 眼鏡蛇香草精	5g
+ 牛奶 (2)	600g

- 內餡 一抹茶香 -

+ 克寧姆粉	300g
+ 牛奶	1200g
+ 卡地亞動物性鮮奶油	300g
+ 抹茶風味粉	22g
+ 柑曼怡甜酒	20g

- 內餡 百芒之戀 -

+ 克寧姆粉	300g
+ 牛奶	1000g
+ 樂比冷凍芒果果泥	300g
+ 卡地亞動物性鮮奶	100g
+ 冰鑽櫻桃酒	10g



《緹莉亞伯爵餅乾》

+ 飛雪金磚奶油	300g
+ 瑪卡龍專用糖粉	220g
+ 蛋黃	113g
+ 杏仁粉	88g
+ 緹莉亞伯爵茶（粉）	32g
+ 絲博水滴巧克力	100g
+ 鑽石低筋麵粉	440g

製作方法

1. 打微發，切片烤。



BREAD ROLL 《鹽花捲》

最靚的排隊商品，外酥內軟的口感！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，搭配「法國飛雪奶油」有得天獨厚的自然環境，天然純淨孕育出營養的牧草，乳脂含量 82% 以上，奶油風味醇厚，細緻高雅的風味是歐洲奶油最具代表性產品，再揮灑玫瑰鹽花，清新回甘、溫潤韻味，讓舌尖上的美味，每一口都是滿滿的感動。

- 老麵酵母種 -

+ 拿破崙法國專用粉	1000g
+ 水	1000g
+ 伯爵牌速發乾酵母（藍）	1g
+ 老窩麵種液	30g

- 本種 -

+ 鷹牌高筋麵粉	1000g
+ 大日本明治上白糖	80g
+ 鹽	18g
+ 第三代改良劑	5g
+ 伯爵牌速發乾酵母（棕）	8g
+ 煉乳	50g
+ 水	620g
+ 老麵酵母種	200g
+ 飛雪金磚奶油	60g

• 製作方法

- 老麵酵母種 -

1. 攪拌時間：拌勻
2. 麵糰溫度：24°C
3. 基本發酵：28°C 1 小時
5°C 12-16 小時

- 本種 -

1. 攪拌方法：直接法
2. 攪拌時間：L3 M2 ↓ L2M1
3. 麵糰溫度：26°C
4. 基本發酵：60 分鐘
5. 分割重量：50g
6. 中間發酵：5°C 隔夜
7. 整型樣式：包覆 5g
飛雪金磚奶油捲成牛角型
8. 最後發酵：60-70 分鐘
9. 烘焙前裝飾：灑鹽之花 0.65g
10. 烘焙溫度：上火 240-250°C
底火 200-210°C
11. 烘焙時間：8-9 分鐘



《愛迪達志遠塔殼》

+ 美國 NBA 寶莉乳脂起士	750g
+ 大日本明治上白糖	180g
+ 全蛋	165g
+ 卡地亞動物鮮奶油	270g
+ 樂多檸檬汁	30g
+ 特寶亞低筋麵粉	90g
+ 愛迪達水果餡	200g

製作方法

1. 烘焙溫度 230°C 5-6 分鐘。

The Moment of Magic



**歐洲時尚甜點教父
為您帶來的甜點魔力!**
Michel Willaume多布拉西點講習



台北
10/18 (三)
PM: 13:00-16:00
德麥台北公司-(02) 2298-1347
新北市五股區五權五路31號

台中
10/19 (四)
PM: 13:00-16:00
德麥台中公司-(04) 2359-2203
新北市五股區五權五路31號

高雄
10/20 (五)
PM: 13:00-16:00
德麥高雄公司-(07) 397-0415
高雄市三民區銀杉街55號

Michel Willaume出生自法國·南特，他曾向幾位世界知名的西點大師一起鑽研，並獲得法國西點大師封號，更深入研究古典歐洲點心，1999年，獲選為紐約西點大師，2001年，贏得法國里昂的西點大賽錦標世界盃於巴塞隆納成立顧問公司前，Willaume曾任職於許多世界知名飯店，如：巴黎Hotel Mitagnon-西點主廚、巴塞隆納Hotel Arts-西點主廚、舊金山Ritz Carlton-西點主廚等等，Willaume現任Dobla的行政西點主廚，他發揮專業知識和技術創造研發新的產品，對客戶做示範演示，積極在世界各地推廣Dobla裝飾巧克力。

報名條件請洽當區業務

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首家上櫃公司，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@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：高雄縣鳥松鄉大昌路478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

8 月號



增田製粉西點講習

和泉光一 師傅

增田製粉是超過百年歷史的專業麵粉製造商，也是日本麵粉業的先驅，不但維持日本大正時代以來的傳統，更勇於創新突破，針對各類型烘焙產品與麵食品，研發多項優質的特色商品，世界知名的和泉光一師傅此次也將帶來多款精緻西點，千萬不可錯過！

現場示範：

1. ガトー 草莓水果蛋糕
2. チョコレートロールケーキ 巧克力生乳卷 (情人節限定版)
3. ケイク 覆盆子長條蛋糕
4. ケイク トランシェ 脆皮杏仁蛋糕
5. キャフェ 咖啡杏仁燒果子
6. クロッカンスヨコラ 巧克力脆樂

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	5 休
6	7	8	9	10	11	12 休
13	14	15	16 台北 和泉光一 增田製粉西點講習	17 台中 和泉光一 增田製粉西點講習	18	19 休
20	21	22	23	24	25	26 休
27	28	29	30	31		

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
8月16日	三	PM16:00-PM20:00	台北	德麥台北公司	(02)2298-1347	新北市五股區五權五路31號
8月17日	四	PM16:00-PM20:00	台中	德麥台中公司	(04)2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號

台北台中場次已全部額滿 感謝各位貴賓支持



德麥股份有限公司
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(真真)公司
馬來西亞公司
無錫芝蘭產

248 新北市五股區五權五路31號
408 台中市南屯區工業區20路32號
807 高雄市三民區東杉街55號
300 新竹市豐光路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 嘉義市舟人路432號
710 台南市永康區永大路一段122號
觀音溝區16號志成工業大樓2樓A座
5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam
Tel: 03-7499 3089 Fax:1700813619

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

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