



德麥

德麥烘焙新訊

TEHMAG FOODS

09

2017 《201》

月圓人圓 品味中秋

月圓人圓——德麥精選中秋月餅餡

黑金狂潮——黑鑽墨魚粉應用

最新消息——2017 台北市手信伴手禮

中秋新品大公開——林峰玉師傅精選配方

講習資訊——增田製粉和泉光——西點講習



國內郵資已付
新莊五工郵局
許可證
北台字第7319號

雜誌



豐收中秋 · 團圓滿月

10月就是中秋節了，這個月圓人團圓的節日，是一年少數幾個務必返鄉與家人團聚的時刻，而中秋節月餅，更是此時不可或缺的角色；此外，極大多數的公司行號，也一定會選擇在中秋節時，致贈客戶月餅禮盒，感謝客戶一年來的支持。因此，中秋節對各店家來講，是創造業績利潤的極重要時節，德麥為了鼎力支持店家製造最美味可口的月餅，已準備各式最高品質的月餅餡料，不但種類齊全，而且風味絕佳，更有安全保證，絕對是店家的第一選擇，歡迎店家及早訂購，掌握商機！

New



素綠豆香菇餡《純素》

懷念的古早味完美呈現，以綠豆和香菇產生絕佳的組合，美味可口。

淨重：3公斤(6斤)：8包/箱

New



水蜜桃酥餡《純素》

精選黃金水蜜桃，口感清爽不膩，僅以最基本方式調味，展現出香甜的水蜜桃風味。

淨重：3公斤(6斤)：8包/箱



冬瓜鳳梨醬《奶素》

精選上等冬瓜與鳳梨，經特別手法煉煮，口感清爽且完整保有鳳梨風味。

淨重：12公斤(20斤)/箱



25斤八卦山土鳳梨餡《純素》

使用純土鳳梨餡為基底製成，香味濃郁，同時也能吃到鳳梨纖維，口感上更添變化。

淨重：15公斤(25斤)/箱



八卦山土鳳梨餡《純素》

使用純土鳳梨餡為基底製成，香味濃郁，同時也能吃到鳳梨纖維，口感上更添變化。

淨重：3公斤(6斤)/包：5包/箱



頂級土鳳梨餡《純素》

特選頂級土鳳梨，只留果肉不留心，僅以最基本方式調味，展現出最高等級的鳳梨風味。

淨重：18公斤(30斤)/箱



土鳳梨餡《奶素》

嚴選新鮮鳳梨果肉調製，不添加冬瓜醬，吃的到真正鳳梨風味，是時下最受歡迎的產品。

淨重：24公斤(40斤)/箱



嘉麗寶深黑巧克力餡《蛋奶素》

特選頂級深黑巧克力，展現出最高等級的濃厚巧克力風味。

淨重：3公斤(6斤)/包：8包/箱



海洋蝦酥餡《葷》

黃金蝦酥和蝦仁，精心調製濃厚海洋風味，美味香醇和口感，口齒留香，難以忘懷。

淨重：3公斤(6斤)：8包/箱



檸檬月餅餡《純素》

精選新鮮檸檬熬煮，口感清爽，酸酸甜甜的滋味，甜而不膩。

淨重：3公斤(6斤)/包：8包/箱



客家擂茶月餅餡《純素》

特選上等茶葉研磨入餡，完美保留茶葉的清香，入口即可感受獨特的茶甘味。

淨重：3 公斤 (5 斤)：8 包 / 箱



香蘭白玉月餅餡《純素》

選用高雅清香的斑蘭葉，加入上等白瓜子，形成獨特的餡料，一次滿足香味、口味與視覺。

淨重：3 公斤 (5 斤)：8 包 / 箱



桂花核桃餡《純素》

以清香的桂花，搭配健康的核桃，二者的香味交融，帶出高雅的氣息。

淨重：3 公斤 (5 斤)：8 包 / 箱



京皇酥（餡）《蛋奶素》

德麥烘焙師團隊獨家研發，口感細緻香滑，入口即化，烤後的金黃色澤外觀，充滿尊貴氣氛。

淨重：3 公斤 (5 斤)：6 包 / 箱



德麥蓮蓉餡《純素》

選用被譽為“中國第一蓮子”的頂級天然相連製成，質地細膩，潔白圓潤，清香鮮甜。

淨重：3 公斤 (5 斤)：8 包 / 箱



餅用顆粒芋泥《純素》

特選富有盛名的大甲芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。

淨重：3 公斤 (5 斤)：8 包 / 箱



京皇酥（皮）

德麥烘焙師團隊獨家研發，口感細緻香滑，入口即化，烤後的金黃色澤外觀，充滿尊貴氣氛。

淨重：3 公斤 (5 斤)：6 包 / 箱



奶油綠豆沙《奶素》

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。

淨重：3 公斤 (5 斤)：8 包 / 箱



芋頭酥豆餡《純素》

特選富有盛名的大甲芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。

淨重：3 公斤 (5 斤)：8 包 / 箱



純綠豆沙《純素》

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。

淨重：3 公斤 (5 斤)：8 包 / 箱



綠豆凸餡《純素》

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。

淨重：3 公斤 (5 斤)：8 包 / 箱



寒天鳳梨餡《奶素》

精採用被視為天然的膳食纖維「寒天」，與 80% 的鳳梨果肉研製出傳統美食鳳梨酥，吃的到香甜鳳梨果肉

淨重：12 公斤 (20 斤) / 箱





多穀雜糧月餅餡《純素》

德麥精選多種優質穀物調製而成，營養滿分，
富纖維質，最適合追求健康養生的現代人。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



蘭陽金棗餡《純素》

從金棗故鄉宜蘭縣，精選蘭陽平原特產的金棗
果粒製成，帶有濃厚的道地本土風味。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



黑糖桂圓月餅餡《純素》

精選上等桂圓，搭配特等黑糖研製而成，
口味豐醇，甜而不膩。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



烏豆沙餡《純素》

濃厚的純紅豆香，甜而不膩的口味，
色香味俱全，完美再現懷念的古早味。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



頂級棗泥餡《純素》

精選優質黑棗與紅棗，調製成最
道地的傳統棗泥口味，完美保留
棗香，質地細膩順口。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



德麥桃山皮(原味)《蛋奶素》

嚴格控管製作流程，經過獨家煉煮四小時，
色澤亮麗，低糖輕糖、入口即化、綿密細緻。
、口感極佳。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



洛神花餡《純素》

洛神花的淡雅芳香，口
感溫潤，滋味酸甜，深
受女性喜愛。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



金桔月餅餡《純素》

精選新鮮金桔調製，保留金桔絕佳
風味，口味甘甜溫和，並降低糖分
減輕身體負擔。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



芒果餡《純素》

以特選芒果泥精製而成，富含
濃郁芒果香味，口感絕佳。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



顆粒芒果餡《純素》

以特選芒果泥精製，加上芒果顆粒而成，
富含濃郁芒果香味，增添口味滿足感。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



酒釀蔓越莓餡

精選美國產頂級蔓越莓，浸漬於紅酒中
再以細火熬煮而成，口味成熟且富有層次感。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



中秋 HAPPY AUTUMN FESTIVAL



草莓優格餡《奶素》

精選優質草莓，搭配天然絕配的優格，形成具酸甜美味的獨特餡料，果香濃郁，大人小孩都愛。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



香蕉乳酪餡《奶素》

精選頂級香蕉，搭配香濃的乳酪製成，香蕉的芳香與乳酪的乳香完美交融，充滿濃郁美味，令人欲罷不能。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



白雪乳酪餡《奶素》

選用頂級的美國MBA起士，精製而成的特殊白色餡料，起士風味濃郁，適當的鹹度更能引發食慾。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



巴黎焦糖栗子餡《純素》

精選法國進口頂級栗子，以大量焦糖慢火熬煮，形成異國風情的美味，同時仍保有栗子丁的口感。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



和風抹茶月餅餡《純素》

將日式抹茶結合入白鳳豆沙中，口味清爽，帶有精製的淡淡茶香。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



伯爵奶茶月餅《奶素》

嚴選唐寧伯爵茶調製，保留頂級伯爵茶的圓潤風味，以和諧與高貴感，呈現英國莊園風情。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



咖啡餡《純素》

以特調濃有咖啡入餡，完美呈現咖啡獨特的香醇，同時帶有淡雅的奶油香甜，融合成誘人美味。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



干貝XO餡《葷》

精選上等干貝與蝦米，以特調XO醬拌炒製成，香味濃郁，口齒留香，展現地道廣式風味以上選豬肉與香菇，配合香醇醬油滷製，產生絕佳的組合，美味可口，懷念的古早味完美再現。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



咖喱月餅餡《葷》

以特調咖喱粉搭配豆泥調配而成，重現傳統咖喱風味，香味撲鼻，帶點微涼的味道令人欲罷不能。
淨重：3公斤(5斤)：8包/箱



港式月餅糖漿

風味佳，著色容易烘培更快速，可做出回軟有光澤的產品。
淨重：3公斤(5斤)

黑金狂潮

黑鑽墨魚粉

近年以烏賊墨為材料製成的麵包、拉麵、意大利麵條沙司等食品相繼推上市，已形成了一個烏賊墨食品熱。充當烏賊墨食品熱“先導”的是顏色黑黑的烏賊墨麵包，其後摻入烏賊墨的法式麵包也開始銷售，烏賊墨看上去黑漆漆的，常被視為不潔之物，但因其具有獨特的味道，故頗受注重健康的消費者的歡迎，德麥食品此次特別精選用墨魚粉所製成的食物，讓大家一起發現墨魚粉的魅力！



黑鑽墨魚粉 Squid Ink Powder

採用高級墨魚墨汁精煉成粉末，保留當地墨魚特有的風味

添加量：對麵粉 1%

應用：麵包、漢堡、吐司

規格：0.3 公斤 / 包；1 公斤 / 包

保存方式：陰涼乾燥處

Enjoyable

Tehmag Quality Produce



台北 - 法蘭司 - 墨魚香蒜



台北 - 哈肯鋪 - 墨魚法國



台北 - 神旺 - 墨魚燻雞



桃園 - 巧福 - 墨魚燻雞



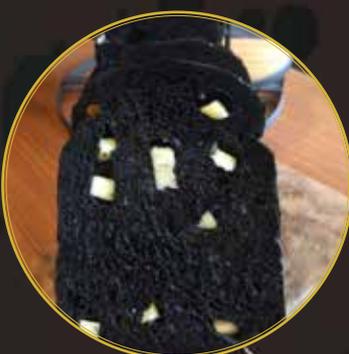
台中 - 歐客佬 - 墨魚花枝



嘉義 - 芙卡夏麵包坊 - 墨魚培根麵包



嘉義 - 安可淘比 - 墨魚鮭魚麵包



雲林 - CC.COOKING
金鑽墨魚乳酪吐司



花蓮 - 亞蜜娜 - 竹炭乳酪麵包

Squid Ink Powder

Delectable

Tehmag Quality Produce



台南 - 五吉堂 - 墨魚培果



台南 - 五吉堂 - 墨魚烏魚子卵



特色研發 - 台式墨魚貢丸



特色研發 - 墨魚貢丸



特色研發 - 墨梨酥



特色研發 - 墨魚丸子



特色研發 - 墨魚天婦羅



特色研發 - 墨魚披薩



特色研發 - 墨魚泡芙

Extraordinary

Fantastic

Tehmag Quality Produce



特色研發 - 墨魚香蒜



特色研發 - 墨魚甜甜圈



特色研發 - 墨魚塔



特色研發 - 黑磚墨魚堡



特色研發 - 墨魚餅乾



特色研發 - 乳酪墨魚



特色研發 - 墨魚義大利麵



特色研發 - 金箔墨魚貢吐司



特色研發 - 墨魚麵包

Mouthwatering



手信生活節

以手信說故事讓味蕾說臺北



首屆「臺北手信生活節」以手信說故事讓味蕾讀臺北

傳統組冠軍法蘭司蛋糕
創意組冠軍丹蜜爾蛋糕
臺北意象加持奪冠關鍵



伴手禮又稱做「手信」不僅可傳達生活中對於親友的情感牽掛，更可藉由品嚐手信的過程了解當地的人文風土。由臺北市政府觀光傳播局以及台北市糕餅商業同業公會共同主辦的「臺北手信生活節」暨「雙喜臨門」大賽搶在世大運開幕前夕於今(8/10)假臺北市市政府一樓中庭盛大登場，來自北市多家烘焙名店共同推出富含台北城市意象的「雙喜臨門」禮盒。本次大賽除以絕對美味及視覺設計為目標外，更以為臺北市打造出全新概念的伴手禮，希望藉此讓來台參與世大運的國際友人在返國後透過「臺北手信」與家鄉的親朋好友分享臺北市豐富的人文特色。「雙喜臨門」大賽結果揭曉，傳統組由法蘭司蛋糕奪冠，亞軍及季軍分別為貝肯庄、丹蜜爾蛋糕，創意組得獎店家則分別為冠軍丹蜜爾蛋糕、亞軍法蘭司蛋糕及季軍查理布朗。



台北市市長柯文哲手作手信傳遞愛熊讚郵差裝扮初亮相臺北手信生活節除了邀請臺北市市長柯文哲於頒獎典禮會場與台北市糕餅商業同業公會理事長高垂琮以及臺北市政府觀光傳播局副局長陳譽馨一同親手製作台北甜心。

而參與本次活動及「雙喜臨門」大賽的烘焙店家包括喜之坊、法蘭司、貝肯庄、聯瑜烘焙麵包…等，大賽分為傳統及創意兩個組別，參賽店家無不絞盡腦汁，苦思如何將臺北市特色融入鳳梨酥及台北甜心，更有店家如法蘭司將咖啡與台北甜心融合出全新滋味，而聯瑜烘焙麵包則以火龍果加入牛軋糖的創新嘗試吸引評審團的注目。

本次評審團由來自南僑化學工業股份有限公司烘焙事業部首席顧問的黃福壽領軍擔任評審長，評審則包括老爺酒店點心房主廚林呈憲、經國管理暨健康學院助理教授李國溢、經國管理暨健康學院助理教授楊永富以及 Feeling 18 巧克力工房行政主廚蔡佳峰。此外，大賽更將禮盒設計加入評分重點，因此特地邀請到臺灣包裝設計協會第五屆理事長袁世文、GLY 恩典與愛珠寶設計師楊傳苓以及 2015 臺灣新銳藝術家汪柏成，除了產品本身的口感評分外，禮盒設計外型也是大賽中一大亮點。



傳統組得獎店家
冠軍 - 法蘭司蛋糕、亞軍 - 貝肯庄、季軍 - 丹蜜爾蛋糕



創意組得獎店家
冠軍 - 丹蜜爾蛋糕、亞軍 - 法蘭司蛋糕、季軍 - 查理布朗

天滿紙器

Japan Temma Paper Cups Collection



8月1日-11月30日

促銷優惠商品



編碼 LCATS-SC845

瓦楞卷芯蛋糕杯165-絲

重量：22.80g 容量：1650cc

包裝：25個/支 · 300個/箱

材質：E浪原色牛皮紙

功能：耐熱性220℃不可直火



編碼 LCATS-SC836

瓦楞卷芯蛋糕杯70-皇家

重量：11.68g 容量：700cc

包裝：50個/支 · 600個/箱

材質：E浪白牛皮紙

功能：耐熱性220℃不可直火



編碼 LCATS-SC837

瓦楞卷芯蛋糕杯70-照片

重量：11.68g 容量：700cc

包裝：50個/支 · 600個/箱

材質：E浪白牛皮紙

功能：耐熱性220℃不可直火



編碼 LCATS-SC838

瓦楞卷芯蛋糕杯70-咖啡

重量：11.30g 容量：700cc

包裝：50個/支 · 600個/箱

材質：E浪原色牛皮紙

功能：耐熱性220℃不可直火



編碼 LCATS-SC839

瓦楞卷芯蛋糕杯70-絲

重量：11.30g 容量：700cc

包裝：50個/支 · 600個/箱

材質：E浪原色牛皮紙

功能：耐熱性220℃不可直火



編碼 LCATS-SC841

瓦楞卷芯蛋糕杯165-紅磚

重量：22.84g 容量：1650cc

包裝：25個/支 · 300個/箱

材質：E浪白牛皮紙

功能：耐熱性220℃不可直火



編碼 LCATS-SC842

瓦楞卷芯蛋糕杯165-皇家

重量：22.80g 容量：1650cc

包裝：25個/支 · 300個/箱

材質：E浪原色牛皮紙

功能：耐熱性220℃不可直火



編碼 LCATS-SC843

瓦楞卷芯蛋糕杯165-照片

重量：22.84g 容量：1650cc

包裝：25個/支 · 300個/箱

材質：E浪白牛皮紙

功能：耐熱性220℃不可直火



編碼 LCATS-SC844

瓦楞卷芯蛋糕杯165

重量：32.60g 容量：1650cc

包裝：25個/支 · 300個/箱

材質：E浪原色牛皮紙

功能：耐熱性220℃不可直火



編碼 LCATS-CK37

磨砂杯-紅字

重量：2.14g 容量：130cc

包裝：100個/支 · 1000個/箱

材質：PET白牛皮紙

功能：耐熱性220℃不可直火



編碼 LCATS-CK38

磨砂杯-粉紅心

重量：2.14g 容量：130cc

包裝：100個/支 · 1000個/箱

材質：PET白牛皮紙

功能：耐熱性220℃不可直火



編碼 LCATS-CK39

磨砂杯-蕾絲

重量：2.14g 容量：130cc

包裝：100個/支 · 1000個/箱

材質：PET白牛皮紙

功能：耐熱性220℃不可直火



編碼 LCATS-CK51

磨砂杯高-甜蜜

重量：1.58g 容量：230cc

包裝：50個/支 · 1000個/箱

材質：PET白牛皮紙

功能：耐熱性220℃不可直火



編碼 LCATS-CK52

磨砂杯高-白

重量：1.58g 容量：230cc

包裝：50個/支 · 1000個/箱

材質：PET白牛皮紙

功能：耐熱性220℃不可直火



編號 LCATS-CK30
磨砂杯-文字



重量: 1.02g 容量: 130cc
包裝: 100個/支 · 2000個/箱
材質: PET白牛皮紙
功能: 耐熱性220°C不可直火



編號 LCATS-CK31
磨砂杯-圓形



重量: 1.02g 容量: 130cc
包裝: 100個/支 · 2000個/箱
材質: PET白牛皮紙
功能: 耐熱性220°C不可直火



編號 LCATS-CK32
磨砂杯-條紋



重量: 1.02g 容量: 130cc
包裝: 100個/支 · 2000個/箱
材質: PET白牛皮紙
功能: 耐熱性220°C不可直火



編號 LCATS-CK33
磨砂杯-甜蜜



重量: 1.02g 容量: 130cc
包裝: 100個/支 · 2000個/箱
材質: PET白牛皮紙
功能: 耐熱性220°C不可直火



編號 LCATS-CK100
透明杯10-金徽章



重量: 1.89g 容量: 100cc
包裝: 100個/支 · 1000個/箱
材質: PET,白牛皮紙
功能: 耐水性,耐熱性
耐熱性220°C不可直火



編號 LCATS-CK200
透明杯11-金徽章



重量: 2.26g 容量: 110cc
包裝: 100個/支 · 1000個/箱
材質: PET,白牛皮紙
功能: 耐水性,耐熱性
耐熱性220°C不可直火



編號 LCATS-CK300
透明杯18-金徽章



重量: 2.63g 容量: 180cc
包裝: 100個/支 · 1000個/箱
材質: PET,白牛皮紙
功能: 耐水性,耐熱性
耐熱性220°C不可直火



編號 LCATS-CK500
透明杯10-金花



重量: 1.89g 容量: 100cc
包裝: 100個/支 · 1000個/箱
材質: PET,白牛皮紙
功能: 耐水性,耐熱性
耐熱性220°C不可直火



編號 LCATS-CK600
透明杯11-金花



重量: 2.26g 容量: 110cc
包裝: 100個/支 · 1000個/箱
材質: PET,白牛皮紙
功能: 耐水性,耐熱性
耐熱性220°C不可直火



編號 LCATS-CK700
透明杯18-金花



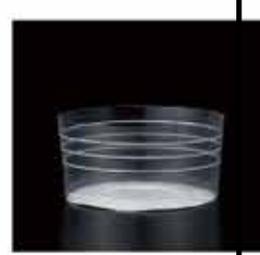
重量: 2.63g 容量: 180cc
包裝: 100個/支 · 1000個/箱
材質: PET,白牛皮紙
功能: 耐水性,耐熱性
耐熱性220°C不可直火



編號 LCATS-CK801
透明杯10-條紋



重量: 1.89g 容量: 100cc
包裝: 100個/支 · 1000個/箱
材質: PET,白牛皮紙
功能: 耐水性,耐熱性
耐熱性220°C不可直火



編號 LCATS-CK802
透明杯11-條紋



重量: 2.26g 容量: 110cc
包裝: 100個/支 · 1000個/箱
材質: PET,白牛皮紙
功能: 耐水性,耐熱性
耐熱性220°C不可直火



編號 LCATS-CK803
透明杯18-條紋



重量: 2.63g 容量: 180cc
包裝: 100個/支 · 1000個/箱
材質: PET,白牛皮紙
功能: 耐水性,耐熱性
耐熱性220°C不可直火



編號 LCATS-CK805
透明杯10-花



重量: 1.89g 容量: 100cc
包裝: 100個/支 · 1000個/箱
材質: PET,白牛皮紙
功能: 耐水性,耐熱性
耐熱性220°C不可直火



編號 LCATS-CK806
透明杯11-花



重量: 2.26g 容量: 110cc
包裝: 100個/支 · 1000個/箱
材質: PET,白牛皮紙
功能: 耐水性,耐熱性
耐熱性220°C不可直火



編號 LCATS-CK807
透明杯18-花



重量: 2.63g 容量: 180cc
包裝: 100個/支 · 1000個/箱
材質: PET,白牛皮紙
功能: 耐水性,耐熱性
耐熱性220°C不可直火

增田製粉所 和泉光一西點講習



株式會社
增田製粉所

新たな100年をお客様と共に

Mf
masufun



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，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於8月16、17日在德麥台北台中公司舉辦西點講習，早在講習2個月前名額就已經搶購一空，大家為的就是目睹和泉師傅的光彩以及增田製粉的優質商品的秘密。

此次講習和泉師傅運用增田製粉系列操作多款精緻西點，而且相當的有親和力，學員們有問必答，細心解說，要求完美的和泉師傅即使超過了講習時間依然認真教學，學員不但沒有不耐煩，反而是更加地高興，可以學到更多寶貴的經驗，這也就是世界級名師的魅力所在吧。



DaVinci

GOURMET®

FLAVOUR GENIUS™

達文西風味大師分享會

飲品餐單新概念，搭配無限創意創造靈感來源
教您調配出創意飲料，增加飲料在用餐的份額，提高利潤



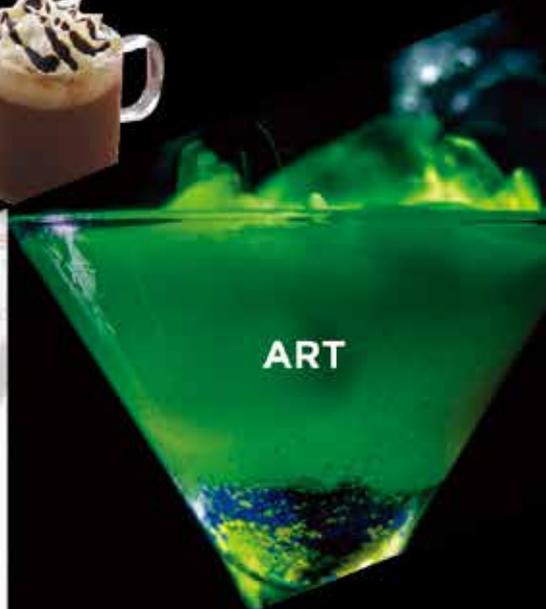
Jeff在新加坡餐飲業擁有超過17年的調酒經驗，是開拓新加坡雞尾酒領域的先驅之一。

對香氣及風味充滿熱情，在亞洲的工作經驗多元豐富並開發了許多產品。除了發揮創意開發新品外，他對烹飪、飲食及探索新文化也十分享受於其中。

現在擔任達文西的品牌大使，負責柬埔寨馬來西亞及新加坡區。

JEFF HO

馬來西亞&新加坡達文西
風味大師/品牌大使



ART



CRAFT



SCIENCE



2017/9/12(二) 高雄場

高雄市三民區銀杉街55號 (07)397-0415

2017/9/13(三) 台中場

台中市南屯區工業區20路32號 (04)2359-2203

2017/9/15(五) 台北場

新北市五股區五權五路31號 (02)2298-1347

時間：PM2:00~4:00

如欲報名請洽德麥業務專員

工藝 | 科學 | 藝術

2017



Moon Festival

中秋明星商品

創意配方獨家大公開！！



林峰玉 師傅

現職：玉香齋素食專業烘焙 經理
多家知名烘焙坊 西點顧問

著作：五行幸運糕點 · 五行幸福甜點

經歷：臺灣 GATEAUX 聖誕節蛋糕競賽鮮奶油組 冠軍
臺灣 GATEAUX 盃蛋糕技藝競賽慕斯組 亞軍
加州葡萄乾創意大賽 銀獎
健康大麥創意大賽 冠軍
受邀為星巴克咖啡設計研發夏季蛋糕
受邀上電視節目冰冰好料理 - 榮獲滿分優勝
日本東京製果學校短期研修
法國藍帶學校短期研修

Moon Festival Demonstration



玫瑰酥餅



Rose cake

內餡綠豆餡加無水奶油加麵粉為主體，額外加入蜜漬的玫瑰花瓣，在大陸地區賣得非常好，可以變化各式的花系列商品。



材料名稱 (g)

1. 綠豆凸餡350
2. 海鹽7.5
3. 諾曼第無水奶油210
4. 玫瑰花釀500
5. 荷麥純真蜂蜜25
6. 熟粉(低粉).....200
7. W26 德紐全脂奶粉50

油酥

3. 諾曼第無水奶油1075
2. 鑽石牌低筋麵粉2500

製作方法：

皮 200g 分 10 個

油酥 180g 分 10 個

餡 36g

烘焙溫度(熱風爐)：

180 度 8 分鐘 +150 度 10 分鐘

熟粉 180 度

210 度 30 分鐘

Moon Festival Demonstration



蘇格蘭奶酥



Shortbread

常溫的伴手禮，運用鑽石低粉、飛雪金磚奶油，而且可以加入各項堅果、果乾、風味粉，可做出各式口味的變化，不只中秋可以製作，平日也可以變成伴手禮銷售。



材料名稱 (g)

1. 飛雪金磚奶油1000
2. 大日本明治製糖上白糖 ST.....480
3. 海鹽5
4. 香草荳醬10
5. 特寶笠果子專用粉500
6. 鑽石牌低筋麵粉1000

製作方法：

(1) 1+2+3+4 拌勻，5+6 過篩加入拌勻

(2) 壓入烤盤，烤好熱切

(3) 細砂糖 40g 灑表面

熱風爐 165 度 30 分鐘 +20 分鐘

Moon Festival Demonstration



夏威夷土鳳梨酥



Hawaii Pineapple cake

加入夏威夷豆，增加土鳳梨酥的多層次口感風味。



材料名稱 (g)

1. 飛雪金磚奶油500
2. 諾曼第無水奶油450
3. 瑪卡龍專用糖粉275
4. W26 德紐全脂奶粉45
5. 蛋黃375
6. 卡地亞動物性鮮奶油110
7. 煉乳50
8. 鑽石牌低筋麵粉1500

製作方法：

- (1) 1+2 拌勻，3+4 過篩加入打微發
- (2) 5+6+7 分次加入打發，最後用中速打 3 分鐘
- (3) 8 過篩備用

熱風爐 190 度 8 分鐘 +3 分鐘 +5 分鐘

夏威夷果備 1000g

土鳳梨餡備 3000g

烘焙溫度：150 度

200 度 12 分鐘 +5 分鐘 +5 分鐘

Moon Festival Demonstration



海洋蝦 Q 餅



Yolk Dried Shrimp

運用海洋蝦鬆月餅餡，加入耐烤麻糬，可做出鹹口味的運用變化。



材料名稱 (g)

1. 諾曼第無水奶油300
2. 大日本明治製糖上白糖 ST113
3. 拿破崙法國專用粉500
4. 鑽石牌低筋麵粉100
5. 溫水200
6. 冰水40

製作方法：

- (1) 1+2+3+4+5 拌勻
- (2) 6 加入拌勻，拌至合適筋度

皮 160g 分 10 個

油酥 160g 分 10 個

海洋蝦餡 300g 分 10 個

麻吉 120g 分 10 個

烘焙溫度：230 度 7 分鐘 +5 分鐘

Moon Festival Demonstration

夏威夷果巧克力

Hawaii chocolate

相似巧克脆餅的樣式，以嘉麗寶巴瑞脆片、絲博深黑巧克力、烤過夏威夷豆碎，壓製成餅類，儲存時間約為 45 天，方便大量生產。



材料名稱 (g)

1. 絲博【特級】深黑苦甜代可可脂巧扣 MA..390
2. 荷麥夏威夷豆 #4(澳洲).....300
3. 嘉麗寶巴瑞脆片.....156

製作方法：

- (1) 1 隔水融化
- (2) 2+3 加入拌勻

Moon Festival Demonstration

水蜜桃酥餡

Peach Pineapple cake

精選南非黃金水蜜桃，口感清爽不膩，絕佳搭配。



材料名稱 (g)

1. 飛雪金磚奶油.....500
2. 諾曼第無水奶油.....450
3. 瑪卡龍專用糖粉.....275
4. W26 德紐全脂奶粉.....45
5. 蛋黃.....375
6. 卡地亞動物性鮮奶油.....110
7. 煉乳.....50
8. 鑽石牌低筋麵粉.....1500

製作方法：

- (1) 1+2+3+4 拌勻，5+6 過篩加入拌勻
- (2) 壓入烤盤，烤好熱切
- (3) 細砂糖 40g 灑表面

熱風爐 165 度 30 分鐘 +20 分鐘

熱風爐 190 度 8 分鐘 +3 分鐘 +5 分鐘

水蜜桃酥餡備 3000g

烘焙溫度：150 度

200 度 12 分鐘 +5 分鐘 +5 分鐘

Moon Festival Demonstration



檸檬廣式月餅



Mooncake lemon

皮為廣式用餅皮，為自己熬煮的糖漿；內餡為檸檬月餅餡；因為製成繁瑣麻煩，德麥的月餅糖漿，方便快速。



廣式月餅糖漿

材料名稱	(g)
1. 水	1875
2. 黑莓	300
3. 鳳梨<帶皮切塊>	2 大個
4. 木瓜<去皮切塊>	2 中個
5. 檸檬<帶皮切塊>	300
6. 二砂	6000
7. M85 麥芽糖	1500

製作方法：

- (1) 1+2 中火煮 20 分鐘
- (2) 3+4+5 加入，中火煮 30 分鐘
- (3) 6+7 加入，中小火煮 2~3 小時
- (4) 過篩

廣式月餅皮

材料名稱	(g)
1. 廣式糖漿	300
2. 沙拉油	47
3. 花生油	47
4. 麻油	19
5. 荷麥純真蜂蜜	37.5
6. 碱油	3
7. 百鑽無鋁泡打粉	1/8 茶匙
8. 鑽石牌低筋粉	300

製作方法：

- (1) 1+2+3+4 拌勻
- (2) 5 加入拌勻
- (3) 6 加入拌勻
- (4) 7+8 加入拌勻

拌好隔天做比較漂亮

皮 140g 分 10 個

檸檬餡 360g 分 10 個

烘焙溫度：

200 220

210 8 分鐘 + 2 分鐘 210 8 分鐘 + 2 分鐘

著色出爐擦奶水，冷卻再續烤

2017日本東京蛋糕博覽會考察5日遊

特別安排考察

信州、長野、佐久市(日本三大蛋糕聖地)

參觀考察美食職人、專家嚴選蛋糕、甜點、麵包、伴手禮超人氣名店!

天數	行程	考察內容	住宿
第一天 10/16 (一)	桃園-東京-池袋-東武、LUMINE 新宿伊勢丹	航班時間 CI-100 桃園機場 08:55 成田空港 13:15 由領隊帶領下前往池袋, 東武、西武、LUMINE, 匯集數十家, 精緻蛋糕、麵包名店, 隔著玻璃展示窗, 可現場觀賞職人製程表演; 自由夜訪新宿商圈、美食廣場、伊勢丹百貨、紀伊國屋、高島屋、京王百貨、歌舞伎町美食、地下街	東京 摩天 巨蛋 DOME (已 OK)
第二天 10/17 (二)	日本蛋糕 SWEETS 博覽會	參展 東京蛋糕展 分為杏仁膏、奶油霜、拉糖工藝、巧克力工藝、糖花裝飾、慕斯蛋糕、小西點、巧克力、味覺與技能, 應用的現場比賽、小型工藝、蛋糕捲、包裝擺飾部門, 是全日本最大型的蛋糕比賽。有大約 1,500 個作品, 並有書籍、學校、設備等服務	東京 摩天 巨蛋 DOME 大飯店 (已 OK)
	道具街 餐飲用具專賣店 批發街	在南北長達約八百公尺的街道中, 約有 170 家的專賣店, 櫥比鄰次, 經營販售日式、西式及中式餐具、漆器、製作日式, 及西式點心, 和麵包的機器、廚房設備及器具、食品原材料及包裝用品等	
	夜訪 DOME CITY OUTLET 折價城	嶄新育樂、購物城、擁有數十家名店、餐廳、還有多家特色名店, DOME CITY La Qua Spa 岩盤浴、天然露天溫泉、SPA、美食、夜景	
第三天 10/18 (三)	東京-談合坂 SA	日本最大型高速公路休息站, 藉由和、洋、西點、美食、餐飲、土產、地方特色伴手禮, 希望, 能從順道經過的地方, 變成旅遊觀光的目的地	信州 長野 Ambient 溫泉 大飯店 (已 OK)
	和菓子桔梗屋-御菓子美術館	信玄餅工廠, 日產 10 萬個, 製餅、上黑蜜、個別包裝、裝箱, 山梨的代表名產、伴手禮。御菓子美術館 展示糕餅師傅; 技藝大賞作品	
	山梨八岳 Pockel 麵包名店	山梨麵包、sweets 名店、住處於八岳美麗的鄉村裡, 在當地有廣泛客層支持, 嚴選在地食材, 受當地居民喜愛的楓糖麵包, 也頗受觀光客喜好。	
	TADE SINA 起司蛋糕	企業的經營方針: 生產安全、安心、漂亮、美味可口、提供消費者物超所值商品, 為其企業精神。溫潤的特製起司蛋糕, 香而不油膩, 味道質感相當好, 吃完一整個, 也不覺得過甜, 造訪信州旅客的必買伴手禮。	
	雞蛋屋 SWEETS 專門工坊	1948 年起, 祖父母, 開始養雞事業, 生產雞蛋。當時攤車沿路叫賣雞蛋, 相當辛苦, 但好吃的雞蛋, 愛用者的稱讚鼓勵、感謝; 身為第三代的名取剛, 高中畢業以後, 在東京製菓學校和知名菓子屋修業之後, 2005 年起在長野, 使用最高級的雞蛋, 製成人氣的雞蛋 Sweets 已成為地方特色名產。	
第四天 10/19 (四)	安曇野 大王山葵 WASABI 農場	佔地 15 公頃, 風景秀麗, 內有健康散策, 觀光遊園步道, 是日本最大的山葵園, 每年可生產 1,500 公噸的山葵, 內有山葵加工廠、餐廳、伴手禮、土產店, 亦是名導演黑澤明「夢」取景地, 為長野最知名的觀光景點	東京 摩天 巨蛋 DOME 大飯店 (已 OK)
	小布施 和洋菓子名店 栗木小徑-高井鴻山紀念館	全世界最多使用在地栗子做美食的小鎮; 小布施 栗子, 伴手禮名店, 如櫻井甘精堂、小布施堂、竹風堂、松仙堂、岩崎鹽屋、栗庵等, 各式各樣手工精緻, 幾乎可以用栗子發想的土產, 小布施都有; 富商 高井鴻山 紀念館, 先後 4 次, 邀請葛飾北齋入, 宿小布施, 完成舉世聞名, 許多肉筆畫、浮世繪名作, 也成為小布施, 重要的文化資產、美學經濟。	
	Cake Boutique PETERS 蛋糕名店	日本三大蛋糕聖地(神戶、自由之丘、佐久)在佐久市人氣 NO.1 排行第一, 有著宛如, 藝術品的櫥窗蛋糕販售展示櫃, 人們常被玻璃櫃裡的小巧蛋糕所吸引, 雖然價格平實, 不過給人的誘惑, 卻不輸任何名牌精品, 為信州家喻戶曉的蛋糕名店, 深受日本人喜愛, 他的 Sweets 洋菓子、禮盒販售, 透過網路, 通信販賣遍佈全國, 是做為伴手禮, 絕不會失禮的選擇。	
第五天 10/20 (六)	東京自由活動 或由領隊帶領下自由考察: 銀座 SIX 成田空港-桃園	自由活動或建議您可選擇(1)訪友、洽商(2)SHOPPING 百貨、地下街等... 銀座最新、佔地最大的商業設施 GINZA SIX 在 2017.04.20 OPEN 地下 2 樓的美食廣場, 麵包、甜點、有著各式新奇、創意、美味、是日本最新話題人氣美食、伴手禮商城。航班時間 CI-017 成田空港 18:20 桃園機場 21:10	溫暖的家

大將旅行社 專責人員: 陳品潔、林裕恭 TEL: 02-2561-5588

團費: 39,800.- (含門票) LINE 搜尋ID: 25615588 傳真: 02-2571-6863

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，至今已具有三十三年歷史，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！



23



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



大陸廠



美國分公司



泰國分公司



馬來西亞分公司

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：高雄縣橋頭鄉大昌路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

9月號



布雷夫歐式麵包分享會 楊世均 師傅

布雷夫手作烘焙麵包風格充滿著樸實的外表與不平凡的內在，材料簡單卻很健康、口感紮實卻有韌性，伴隨淡淡麥香味，歐式麵包更健康無負擔此次也將帶來多款經典商品，精彩可期。

現場示範：

1. 玫瑰雙起司
2. 玫瑰蘋果
3. 洋蔥起司
4. 蜜糖牛奶土司
5. 蜜糖蜂巢
6. 摩卡可可碎片(咖啡)



達文西風味糖漿發表會 JEFF HO 調酒師

達文西風味糖漿的靈感來自於李奧納多-達文西，延續他對完美的追求，結合工藝科學及藝術，讓客戶來創造一趟風味體驗，德麥食品特別邀請到品牌大使JEFF HO來做新品發表會，Jeff在新加坡餐飲業擁有超過17年的調酒經驗，是開拓新加坡雞尾酒領域的先驅之一，現場手藝展現千萬不可錯過！

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
					1	2 休
3 軍人節	4	5 中元節	6	7	8	9 休
10	11	12 高雄 達文西風味糖漿 新品發表會	13 台中 達文西風味糖漿 新品發表會	14	15 台北 達文西風味糖漿 新品發表會	16 休
17	18	19 高雄 布雷夫歐式麵包 分享會	20 台南 布雷夫歐式麵包 分享會	21 台中 布雷夫歐式麵包 分享會	22 台北 布雷夫歐式麵包 分享會	23 休
24	25	26	27	28 教師節	29	30 休

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
9月12日	二	PM14:00-PM16:00	高雄	德麥高雄公司	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號31號
9月13日	三	PM14:00-PM16:00	台中	德麥台中公司	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
9月15日	五	PM14:00-PM16:00	台北	德麥台北公司	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路31號

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
9月19日	二	PM17:30-PM21:00	高雄	德麥高雄公司	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
9月20日	三	PM17:30-PM21:00	台南	德麥台南公司	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段122號
9月21日	四	PM17:30-PM21:00	台中	德麥台中公司	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
9月22日	五	PM17:30-PM21:00	台北	德麥台北公司	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路31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	248 新北市五股區五權五路31號	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 新竹市覺光路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
嘉義辦事處	606 嘉義市西門路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
青洲(貴賓)公司	新加坡海峽16號志成工業大廈2樓A室	電話：852-2342-6586	傳真：852-2793-4586
馬來西亞公司	587, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam		
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：0510-83777471