



德麥

# 德麥烘焙新訊

## TEHMAG FOODS

# 10

2017 《202》

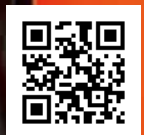
### 萬聖魔幻派對 “鬼迷”新俏

最新消息—搞怪萬聖節甜點派對  
盧老師專欄—何謂麵粉  
品牌故事—美國NBA寶莉乳脂起士  
看我36變—美國乳品  
講習資訊—傳統口感X創意風味X歐式手作—布雷夫



中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄

發行：2017 年 10 月 | 第 202 期 | 發行人：吳文欽 | 出版者：德麥食品股份有限公司 | 地址：新北市五股區五權五路 31 號 | 電話：(02) 2608-1347 | 發行量：12000 份





## 萬聖魔幻派對 鬼迷新俏

萬聖夜（英語：Halloween，為「All Hallows' Eve」的縮寫，意為「萬聖節（諸聖節）的前夜」），意為萬聖節前夕，中文常稱為萬聖節，在每年的10月31日，是西方世界的傳統節日，主要流行於撒克遜人後裔雲集的美國、不列顛群島、澳大利亞、加拿大和紐西蘭等西方國家。當晚小孩會穿上化妝服，戴上面具，挨家挨戶收集糖果。

萬聖夜的主題是鬼怪、嚇人、魔法、怪物有關的事物。通常與萬聖夜扯上關係的事物有南瓜、鬼魂、女巫、蝙蝠、黑貓、貓頭鷹、精靈、殭屍、骷髏和惡魔等，還有虛構人物如吸血鬼和科學怪人。黑色和橙色是萬聖夜的傳統顏色。現代萬聖夜的产品也大量使用紫色、綠色和紅色。秋天的元素如南瓜和稻草人等，也成為萬聖節的象徵。

每年的10月31日，是西方世界的傳統節日，近年萬聖節在台灣受重視的程度越來越高，在日本與美國每年萬聖節都超過億元的商機，萬聖節也已經不只是是小孩「搞鬼」的日子，在台灣也隱藏著龐大的商機，各家業者無不看準商機紛紛推出新品，尤其在餐飲烘焙方面也是一年比一年辦的熱鬧。

在本期新訊中，特別介紹最適合萬聖節的商品，德群包材、日本天滿包材、法國 PCB 裝飾巧克力片、荷蘭 Dobra 巧克力、搭配各種應景萬聖節的烘焙原料、讓各店家在萬聖節中緊緊掌握消費者的心！也緊緊抓住這波商機。



南瓜蛋糕



萬聖節小西點



木乃伊義大利麵



蜘蛛巧克力餅乾



木乃伊熱狗



送行者 Pasta



怪奇口袋餅



大眼巧克力芒果



Halloween



萬聖派對



Eye Cake



惡靈餅乾



南瓜驚喜



萬聖祝福



獨裁之眼



地獄新娘



骷髏少女



南瓜派對

6 Tehmag food  
2017萬聖節精選包材

Halloween Cup

尺寸: 59φ x 50H mm  
材質: 白牛皮紙 容量: 150cc  
功能: 耐熱性220°C不可直火  
規格: 100個/支; 10支/箱

NEW



外層C-PET

LCATS-EM005  
萬聖節-005



LCATS-EM003  
萬聖節-003



LCATS-XM861  
萬聖節-861



LCATS-XM792  
萬聖節-792

外層C-PET

NEW



LCATS-XM782

萬聖節-782  
尺寸: 58φ x 80H mm  
材質: 白牛皮紙 容量: 230cc  
功能: 耐熱性220°C不可直火  
規格: 50個/支; 20支/箱



LCATS-XM881  
萬聖節-881

尺寸: 43φ x 35H mm  
材質: 白牛皮紙 容量: 70cc  
功能: 耐熱性220°C不可直火  
規格: 100個/支; 15支/箱



LCATS-XM887  
萬聖節-887

尺寸: 65φ x 50H mm  
材質: 白牛皮紙 容量: 200cc  
功能: 耐熱性220°C不可直火  
規格: 100個/支; 10支/箱

尺寸: 60 x 60 x 60H mm  
材質: 白牛皮紙 容量: 215cc  
功能: 耐熱性220°C不可直火  
規格: 100個/支; 10支/箱



LCATS-XB61  
萬聖節  
正方烘烤盒-XB61

LEB501 尺寸: 15cmX21cm(B5)  
萬聖節插牌 包裝: 25片/張; 20張/包(500片)



萬聖節燒菓子袋  
尺寸: 90 x 130 mm  
規格: 100個/包; 20包/箱



LCATS-8999525  
萬聖節燒菓子袋-525



LCATS-8999547  
萬聖節燒菓子袋-547

LCATS-XT461

萬聖節  
長方烘烤盒-XT461

尺寸: 30 x 80 x 35H mm  
材質: 白牛皮紙 容量: 120cc  
功能: 耐熱性220°C不可直火  
規格: 50個/支; 20支/箱



LCATS-XT462

萬聖節  
大長方烘烤盒-XT462

尺寸: 65 x 175 x 45H mm  
材質: 白牛皮紙 容量: 550cc  
功能: 耐熱性220°C不可直火  
規格: 40個/支; 20支/箱



Kaohsiung HORECA  
高雄國際飯店、餐飲暨烘焙設備用品展

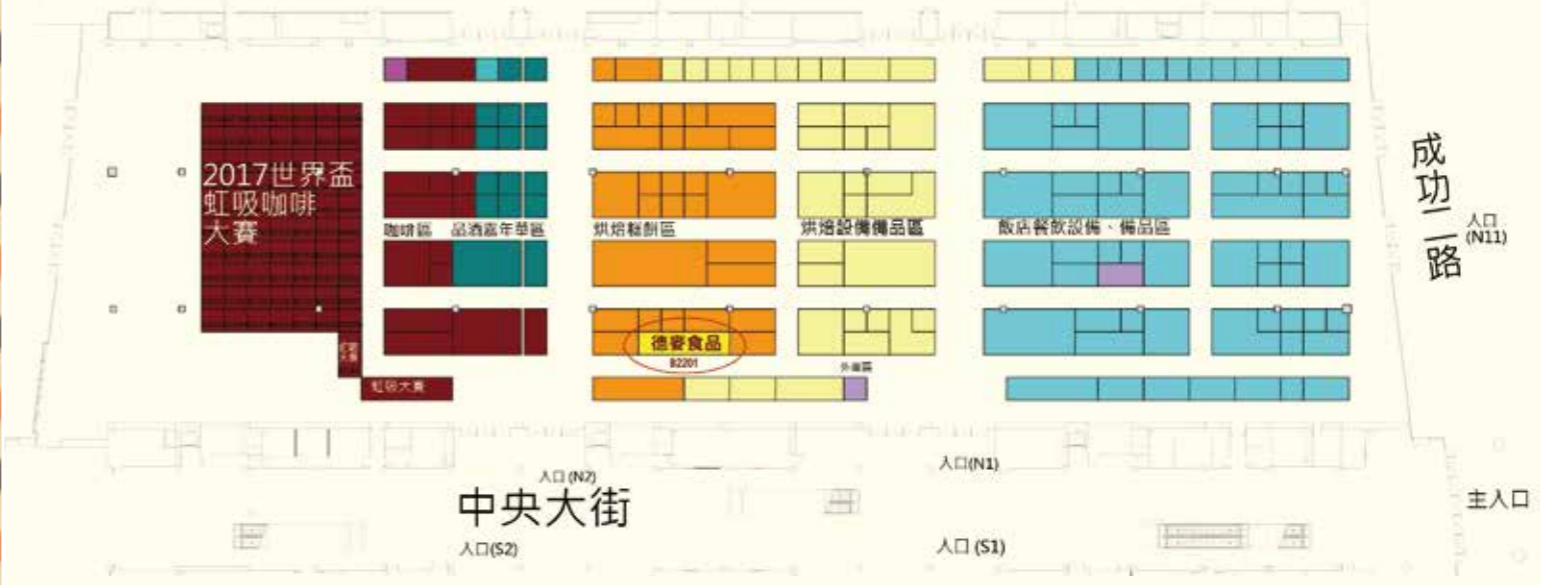
高雄國際飯店、餐飲暨烘焙設備用品展  
Bringing excellence to Lodging & Dining.

# 高雄國際飯店 餐飲暨烘焙設備用品展

2017年10月26日(星期四)至29日(星期日)

近年全球郵輪旅遊市場重心從歐美移轉亞洲，自許為南臺灣港灣城市與宜居城市的高雄，自2010年推動自身成為郵輪母港；郵輪旅遊帶動的觀光人潮，進而衍生的餐飲、旅館等商機不容小覷，結合臺灣特產及食品加工製品，2017年10月26-29日「高雄國際飯店、餐飲暨烘焙設備用品展」、精采呈現。

德麥食品此次現場展出「L'ADORE 樂多烘焙」，嚴選世界各國的頂尖烘焙食材品牌，讓消費者即使在家中，也能擁有與世界同步的頂級美味，「TMC 咖啡」，來自「TehMag Coffee」，是專業用咖啡豆的代名詞。精心嚴選全世界各地佳的豆源，並以最適合的方式烘焙，將豆子本身底蘊的香味及特質完全引出，創造不但具有頂級口韻，而且物超所值的各類專業用咖啡豆。「ALICE 水果醋」採用100%釀造醋為基底，加上果汁原料100%天然水果濃縮汁調和而成，無添加人工色素、無添加防腐劑、果汁含量達25%。德麥食品誠摯邀請您。



# Schreiber Foods

## Brings Delicious

為世界帶來全新美味

# 美國 NBA 寶莉乳脂起士



#### 特性：

滑順細緻、顏色白皙、微甜、具堅果味。在美國農業部規定下，Cream Cheese 必須達到乳脂肪含量 33%，水分含量低於 55% 的品質標準，才是美國政府所認可的 cream Cheese。

#### 應用：

乳酪蛋糕、貝果、抹醬、沾醬、派皮餡料等運用廣泛，在食材搭配上可搭水果、果醬、果凍、堅果類麵包。

#### 美國乳酪品質與標準

全球最嚴格的衛生與品質標準產品安全是保護消費者健康的關鍵，美國乳製品也是全世界最安全的產品，美國農業部 (USDA) 和美國食品藥物管理局 (FDA) 均確保美國乳酪能夠達到全世界最嚴格的衛生和品質標準。從牛乳自乳牛身上擠出來，到乳酪送到消費者手上為止，整個過程都需經歷持續的監控和無數的品質保證測試。

#### 美國乳酪符合世界級嚴密的衛生和品質標準

美國的酪農場採科學化管理方式，嚴控產品品質與其食用的安全性。美國乳酪農場，從乳牛身上取出牛奶後，通過消毒過的管線，即迅冷卻在攝氏 4.5°C 以下的冷藏槽。牛乳在運送往加工廠乳工廠後，卸載之前它會再次被測試與分析。也就是說美國乳酪工廠有一定的品質管理流程，以確保生產出高優質乳製品。

Making The World A Better Place



### 美國 NBA 寶莉乳脂起士 NBA Cream Cheese

乳脂含量 33%，符合美國國家標準，質地綿密滑口，色澤潔白  
編號：ESI01

產地：美國

應用：可直接食用或蛋糕、麵包麵糰攪拌、塗抹

規格：1.36 公斤 / 條 x10 條 / 箱

保存方式：冷藏儲存

#### 保存：

由於 Cream Cheese 屬於新鮮乳酪，在新鮮的狀態下使用最好，它的最佳保存狀態為攝氏 0-1°C，相對溼度 65，需冷藏不可冷凍。

#### 優勢：

對消費者有極佳的吸引力，能夠為烘焙食品、點心和調理食品增加附加價值，由於溫和的口味和柔軟滑順的質地，而享有很高的消費者接受度。

# Cheese



台北 - 加福起士蛋糕  
白色重乳酪  
使用美國紅人乳脂起士



台北 - 唐緹  
紅麴乳酪  
使用美國紅人乳脂起士



台北 - 高仕蛋糕  
沙哈拉紐約乳酪  
使用美國 NBA 寶莉乳脂起士



台北 - 學校咖啡  
找點心  
使用美國 NBA 寶莉乳脂起士



台北 - Sweet16  
乳酪塔  
使用美國紅人乳脂起士



台北 - 小里昂  
水蜜桃白巧克力起士塔  
使用美國 NBA 寶莉乳脂起士



台北 - 瘋小麥  
厚切培根  
使用美國 NBA 寶莉乳脂起士



台北 - 四季香饅頭  
乳酪饅頭  
使用美國 NBA 寶莉乳脂起士



台北 - 克莉蒙汀  
巧克力起司多倫  
使用美國紅人乳脂起士



台北 - 克莉蒙汀  
岩燒重乳酪  
使用美國紅人乳脂起士



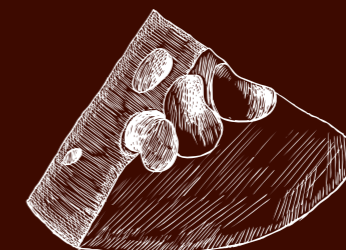
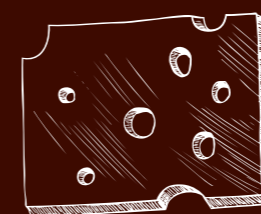
台北 - 克莉蒙汀  
蕃茄起司多倫  
使用美國 NBA 寶莉乳脂起士



台北 - 許燕斌  
Q 版草莓  
使用美國紅人乳脂起士

美國擁有世界最大的牛乳供應，隨著富饒的土地和大量投資於研究與發展，提供了美國乳酪產業無窮的成長潛力，以滿足顧客需求。超過 25% 的世界乳酪產自於美國 450 個工廠，使美國成為世界最大的乳酪生產國。在 2005 年，生產超過 400 萬噸乳酪，這些因素加上全年生產嚴格的衛生與品質標準，使美國乳酪產業在國際上日受矚目，並成為世界高品質乳酪供應國。

美國的牛乳生產是全年無休的，世界最有效率的生產國之一，這確保了全年度穩定的產品供應，即使是東季在過去 10 年中，隨著當代最先進的生產設備，美國乳業界的工廠加倍了乳酪生產，使產量超過了 100 萬噸。美國製造商有能力調整其生產，以滿足顧客的需求。



# Yummy



台北 - 神旺飯店  
藍莓乳酪  
使用美國 NBA 寶莉乳脂起士



台北 - 神旺飯店  
鄉村乳酪  
使用美國 NBA 寶莉乳脂起士



台北 - 神旺飯店  
乳酪南瓜  
使用美國 NBA 寶莉乳脂起士



台北 - 神旺飯店  
丹麥香橙乳酪  
使用美國 NBA 寶莉乳脂起士



台東 - 歐巴媽  
黑美人  
使用美國紅人乳脂起士



花蓮 - 頂尖  
香檸蔓越莓  
使用美國紅人乳脂起士



桃園 - 手萃  
蔓越莓乳酪  
使用美國紅人乳脂起士



桃園 - 58 烘焙  
蘭姆乳酪  
使用美國紅人乳脂起士



桃園 - 橙菓  
蔓越莓乳酪  
使用美國紅人乳脂起士



桃園 - 金運  
招牌帕瑪森  
使用美國 NBA 寶莉乳脂起士



桃園 - 燒菓子  
日式藍莓乳酪  
阿薩姆核桃乳酪  
使用美國 NBA 寶莉乳脂起士



新竹 - 烤起士蛋糕  
烤起士蛋糕  
使用美國 NBA 寶莉乳脂起士

# Tasty



鹿港 - 巧味珍  
起司饅頭  
使用美國洋基 184 起士片



台中 - 米堤爾  
提香乳酪球  
使用美國 NBA 寶莉乳脂起士



紅瑞珍 (北斗總店)  
起士三明治  
使用美國洋基 184 起士片



南投 - 富邑麵包坊  
雲海乳酪包  
使用美國紅人乳脂起士



台中 - 1% 手作乳酪蛋糕  
柚見一輕香  
使用美國 NBA 寶莉乳脂起士



台南 - Magma 熔岩起  
司塔專賣店  
熔岩起司塔  
使用美國 NBA 寶莉乳脂起士



台南 - 勤耕  
現烤蛋糕  
使用美國 NBA 寶莉乳脂起士



台南 - 楊媽媽果子工坊  
鮮奶輕乳酪蛋糕  
使用美國紅人乳脂起士



台南 - 狸小路  
貓咬乳酪  
使用美國紅人乳脂起士



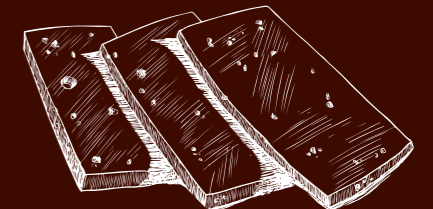
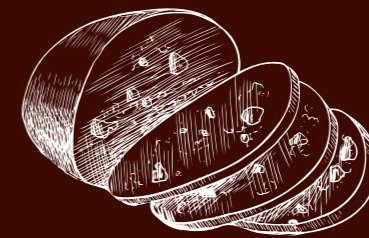
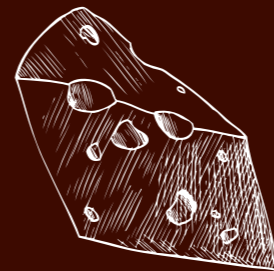
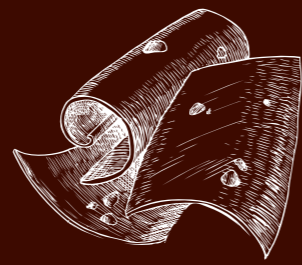
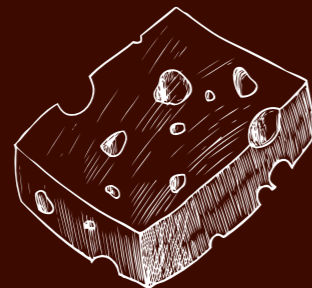
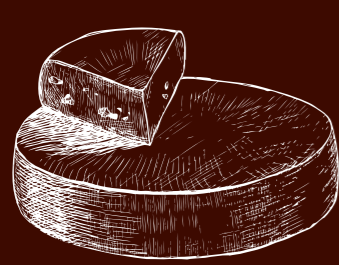
高雄 - 心之和  
大湖草莓 COOL 酪  
使用美國紅人乳脂起士



高雄 - 伯恩乳酪工坊  
莓莉號  
使用美國紅人乳脂起士



高雄 - 雙胞胎廚房  
乳酪蛋糕  
使用美國紅人乳脂起士



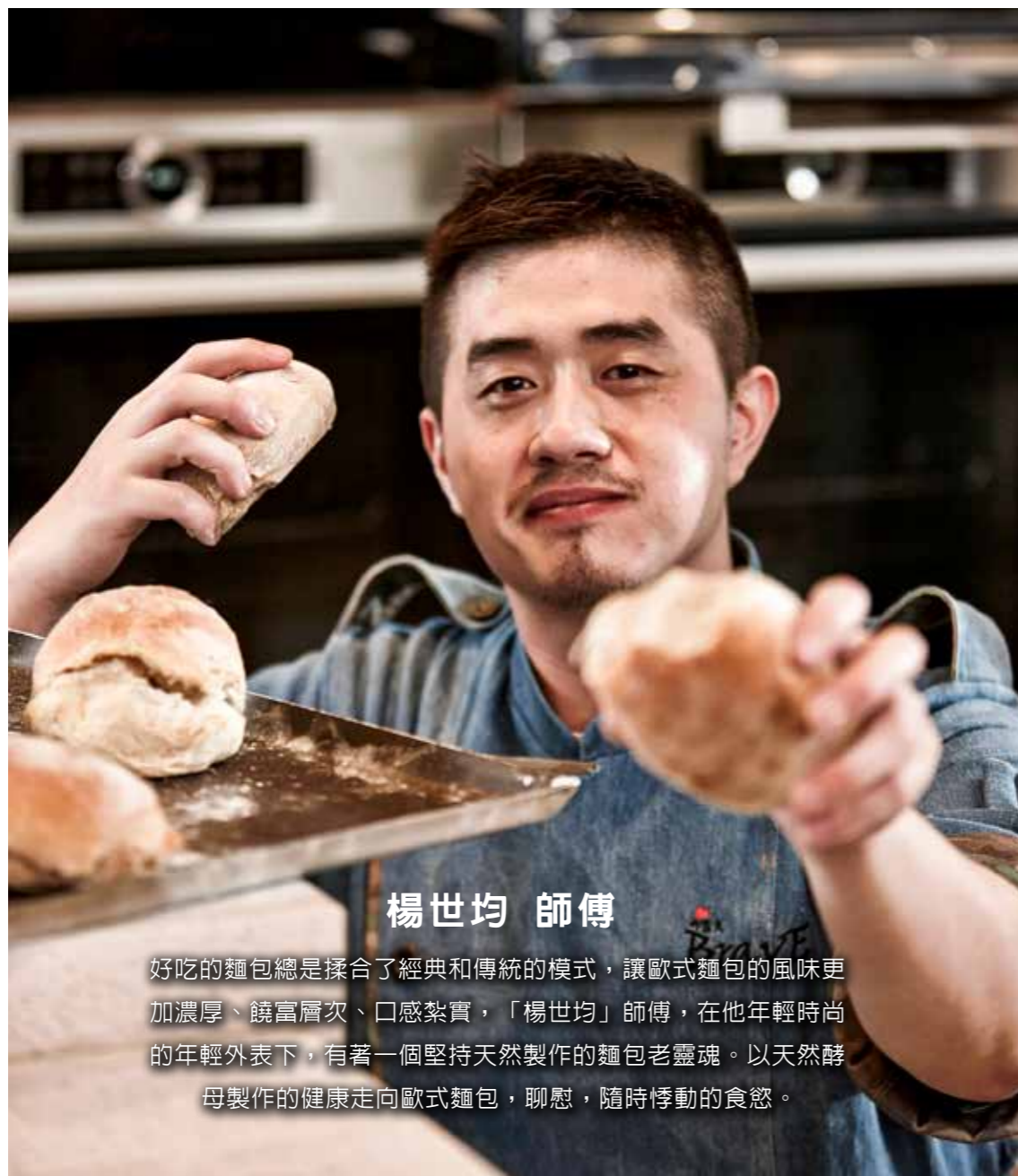






# European Bread

傳統口感 × 創意風味 × 歐式手作



楊世均 師傅

好吃的麵包總是揉合了經典和傳統的模式，讓歐式麵包的風味更加濃厚、饒富層次、口感紮實，「楊世均」師傅，在他年輕時尚的年輕外表下，有著一個堅持天然製作的麵包老靈魂。以天然酵母製作的健康走向歐式麵包，聊慰，隨時悸動的食慾。



咬下去有淡雅蜂蜜香口感特別的紮實，麵包一刀切下，發出喀滋喀滋響聲，酥脆外表卻有著柔軟的內在，咬起來口感特別紮實。蜂巢麵包的獨特咬勁，關鍵在於製作過程中添加純真蜂蜜，讓歐式麵包有著濕潤不乾硬的滋味。

材料名稱	(g)
本種	
1. T55 法國比賽專用粉	840
2. 拿破崙法國粉	560
3. 鹽	35
4. 純真蜂蜜	210
5. 大日本明治三溫糖	140
6. 伯爵牌速發乾酵母 (棕)	14
7. 水	798
8. 老麵	420
合計	3017

## 製作方法

1. 攪拌方法：全部材料攪拌至拓展轉完成階段即可
2. 基本發酵：1 小時
3. 分割重量：300g
4. 中間發酵：30 分鐘
5. 最後發酵：60 分鐘
6. 烘焙前裝飾：撒裸麥粉劃刀
7. 烘焙溫度：上火 210°C 下火 180°C
8. 烘焙時間：23 分鐘



脆皮和軟Q 綿密的麵包體有著可可的香氣，上層搭配可可酥波羅，再添加巧克力水滴，綿密細緻又有酥鬆口感，每一口都有不同的味蕾感受，恰到好處豐富的層次變化，滿足每一張挑剔的嘴。

材料名稱	(g)
可可酥波羅	
1. 飛雪金磚奶油	108
2. 大日本明治製糖上白糖	108
3. 中筋麵粉	184
4. 可可粉	16
本種	
1. T55 法國比賽專用粉	420
2. 拿破崙法國粉	280
3. 鹽	14
4. 純真蜂蜜	49
5. 大日本明治三溫糖	56
6. 伯爵牌速發乾酵母 (棕)	5
7. 牛奶	105
8. 水	371
9. 老麵	70
10. 飛雪金磚奶油	35
11. 咖啡香精	35
12. 絲博巧克力水滴	140
合計	1500

本種

1. 攪拌方法：直接法
2. 攪拌時間：除奶油外其他材料攪拌至光滑階段後  
下奶油攪拌至完成階段
3. 基本發酵：1 小時翻面 30 分鐘
4. 分割重量：1 顆 300g
5. 中間發酵：分割中間發酵 20 分
6. 整型樣式：二次桿卷入模 5 分滿後撒上酥波羅約 100g
7. 烘焙溫度：上火 210°C 下火 200°C 模滿 8 分烤
8. 烘焙時間：30-35 分

製作方法：

1. 所有材料攪拌均勻後過粗篩或粒狀即可



喜歡這款簡單樸實的麵包，吃起來表皮非常香脆有嚼勁，運用 T55 法國粉越嚼越香的麵包組織，嚼著嚼著一股濃濃的麥香味就滲出來，內部組織有韌性，麥香味十足很值得回味！

材料名稱	(g)
玫瑰種液	
1. 玫瑰麵包粉	405
2. T55 法國比賽專用粉	405
3. 水	810
4. 伯爵牌速發乾酵母 (藍)	0.1
合計	1621
本種主麵糰	
1. T55 法國比賽專用粉	810
2. 拿破崙法國粉	1080
3. 鹽	54
4. 純真蜂蜜	270
5. 大日本明治三溫糖	135
6. 伯爵牌速發乾酵母 (藍)	19
7. 牛奶	1026
8. 老麵	270
9. 飛雪金磚奶油	135
10. 玫瑰種液	1621
合計	5250

製作方法

本種主麵糰

1. 基本發酵：1 小時翻面 30 分鐘
2. 分割重量：400g
3. 中間發酵：25 分鐘
4. 整型樣式：整形包入雙起司捲起
5. 最後發酵：50 分鐘
6. 烘焙溫度：上火 210°C 下火 200°C
7. 烘焙時間：25-30 分鐘

製作方法：

玫瑰液種前一天製作靜置 16-18 小時約 25 度  
主麵糰攪拌除奶油外其他材料攪拌至光滑狀態後下奶  
油慢速攪拌至拓展轉完成階段即可。



光看外表就令人垂涎欲滴外型，運用自然麥香風味的 T55 法國粉保留原麥風味，麵糰裹入起司丁將傳統與現代融合的天衣無縫。



費心琢磨的麵包融合歐式技法，師傅寧可以時間與新鮮、高品質用料，換取自然的好滋味，柔軟濕潤又保留嚼勁的歐式麵包，麵糰裡添加爽脆可口的蘋果片，咬一口這份感動與驚喜彷彿遠方波浪的漣漪浸到我心裡。

材料名稱

洋蔥起司	(g)
1. 洋蔥起司麵糰	.....1000
2. 洋蔥麵包粉	.....100
3. 水	.....500
4. 高熔點起司丁	.....250

製作方法

- 洋蔥起司
1. 攪拌時間：將攪拌好麵團拌入洋蔥粉及水拌勻再手切拌起司丁
  2. 烘焙前放上洋蔥絲及乳酪絲烤焙
  3. 上火 200 下火 180 約 20 分

本種

1. T55 法國比賽專用粉	.....840
2. 拿破崙法國粉	.....560
3. 鹽	.....35
4. 純真蜂蜜	.....210
5. 大日本明治三溫糖	.....140
6. 伯爵牌速發乾酵母 (棕)	.....14
7. 水	.....798
8. 老麵	.....420
合計	.....3017

本種

1. 攪拌方法：全部材料攪拌至拓展轉完成階段即可
2. 基本發酵：1 小時
3. 分割重量：200g
4. 中間發酵：30 分鐘
5. 最後發酵：60 分鐘
6. 烘焙前裝飾：表面奶油乾炒洋蔥 適量 (約 1 顆)
7. 烘焙溫度：上火 210°C 下火 180°C
8. 烘焙時間：23 分鐘

材料名稱

玫瑰種液	(g)
1. 玫瑰麵包粉	.....405
2. T55 法國比賽專用粉	.....405
3. 水	.....810
4. 伯爵牌速發乾酵母 (藍)	.....0.1
合計	.....1621

本種主麵糰

1. T55 法國比賽專用粉	.....810
2. 拿破崙法國粉	.....1080
3. 鹽	.....54
4. 純真蜂蜜	.....270
5. 大日本明治三溫糖	.....135
6. 伯爵牌速發乾酵母 (藍)	.....19
7. 牛奶	.....1026
8. 老麵	.....270
9. 飛雪金磚奶油	.....135
10. 玫瑰種液	.....1621
合計	.....5250

製作方法

本種主麵糰

1. 基本發酵：1 小時翻面 30 分鐘
2. 分割重量：400g
3. 中間發酵：25 分鐘
4. 整型樣式：整形包入蘋果片 800G
5. 最後發酵：50 分鐘
6. 烘焙溫度：上火 210°C 下火 200°C
7. 烘焙時間：25-30 分鐘

製作方法：

玫瑰液種前一天製作靜置 16-18 小時約 25 度主麵糰攪拌，除奶油外其他材料攪拌至光滑狀態後下奶油慢速攪拌至拓展轉完成階段即可



這可是店裡的招牌明星商品，打破你對歐式吐司的既定印象，師傅拒絕添加人工香料的調味吐司，運用純真蜂蜜讓吐司組織柔軟，那美麗表面下的「裂紋」讓人不忍吃它，彷彿是一件完美的藝術品創作，這是一款內心柔軟卻很豐富的原麥味吐司。

材料名稱	(g)
本種	
1. T55 法國比賽專用粉	1920
2. 拿破崙法國粉	1280
3. 鹽	64
4. 純真蜂蜜	224
5. 大日本明治三溫糖	256
6. 伯爵牌速發乾酵母(棕)	23
7. 牛奶	480
8. 水	1696
9. 老麵	320
10. 飛雪金磚奶油	160
合計	6300

製作方法

本種

1. 攪拌方法：直接法
  2. 攪拌時間：除奶油外其他材料攪拌至光滑階段後下奶油攪拌至完成階段
  3. 基本發酵：1小時翻面 30分鐘
  4. 分割重量：分割一次桿卷
  5. 中間發酵：15分鐘
  6. 整型樣式：二次桿卷入模 8分滿中間剪開擠上奶油烤焙
  7. 烤焙溫度：上火 0 下火 250°C
- 不帶蓋 24 兩吐司模 (4 條)  
一條 1500g 一模 6 球

# 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：tai chung@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

# 10月號



**The Moment of Magic**  
歐洲甜點之父  
為您帶來的甜點魔力!  
**Michel Willaume西點技師**  
Willaume擔任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，積極在世界各地推廣Dobla歐陸巧克力，此次也將帶來歐陸歐洲的多款魔力西點。



**聖誕Cake Party**  
林煥煥 師傅  
隨著冬天到來，眾人所期待的聖誕節也即將來臨，想要今年特別討個多麼繽紛華麗的蛋糕，每款都注入祝福與喜悅，充滿無限的美味製造。



**樂比西點講習**  
Marika Van Bourden 師傅  
Marika的西點具有獨特的女性視角，她認真、成功，的廚師能提供更多享受，預備的愉快、完美的味道和結構，而在亞洲工作經驗使她更熟悉亞洲口味和原材料，作品廣受好評。

現場示範  
1. 耶誕蛋糕 2. 喜糖餅乾類 3. 聖誕老人蛋糕  
4. 磅蛋糕與樹 5. 歡樂聖誕城

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 中秋節	5	6	7 休
8	9 休	10 休 國慶日	11	12	13	14 休
15	16	17	18 台北 The Moment of Magic Dobla西點講習	19 台中 The Moment of Magic Dobla西點講習	20 高雄 The Moment of Magic Dobla西點講習	21 休
22	23	24	25 高雄 聖誕Cake Party	26 台中 聖誕Cake Party 高雄餐飲烘焙展	27 台北 聖誕Cake Party 高雄餐飲烘焙展	28 休 重陽節 高雄餐飲烘焙展
29 高雄餐飲烘焙展	30	31 萬聖節	1 11月 台北 樂比西點講習	2 11月 台中 樂比西點講習	3 11月 高雄 樂比西點講習	4 11月 休

## The Moment of Magic - Dobla西點講習 - 報名費2000元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
10月18日	三	PM13:00-PM17:00	台北	德麥台北公司	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路31號
10月19日	四	PM13:00-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
10月20日	五	PM13:00-PM17:00	高雄	德麥高雄公司	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號

## 聖誕Cake Party - 報名費1000元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
10月25日	三	PM18:00-PM21:00	高雄	德麥高雄公司	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
10月26日	四	PM18:00-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
10月27日	五	PM18:00-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

## 樂比西點講習 - 樂比產品訂購金額滿5000元或訂購冷凍蘋果果泥5盒+冷凍洋梨果泥5盒

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
11月01日	三	PM13:00-PM17:00	台北	德麥台北公司	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路31號
11月02日	四	PM13:00-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
11月03日	五	PM13:00-PM17:00	高雄	德麥高雄公司	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號



**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 新竹市榮光街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181號 電話: (03)931-5823 傳真: (03)931-5818  
 花蓮辦事處 976 花蓮市濟南路289巷168弄13號 電話: (03)846-3415 傳真: (03)854-8731  
 嘉義營業所 606 嘉義市育仁路432號 電話: (05)236-6298 傳真: (05)236-6297  
 台南辦事處 710 台南市永福路永大路一百122號 電話: (06)273-7250 傳真: (06)273-7251  
 香港(貴賓)公司 聯勝湖廣道16號志威工業大廈2樓A座 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 Tel: 03-7499 3089, Fax: 1700813619  
 無錫芝罘 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