



德麥

德麥烘焙新訊

TEHMAG FOODS

11

2017《203》

Coffee is life

活動預報—2017 國際咖啡展

咖啡大小事—TMC 咖啡

精選配方—露西義大利麵發表會

新品上市—美味省時小幫手—冷凍麵包

精選配方—聖誕西點派對

更正啟事：

美編於 10 月號烘焙新訊錯把名店「洪瑞珍」店名打成「紅瑞珍」，因而造成消費者困擾，本公司深感抱歉在此修正。

中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄

發行：2017 年 11 月 | 第 203 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)2298-1347 | 發行量：12000 份



德麥食品歡迎您一起來！

TAIWAN INT'L COFFEE SHOW

2017 台灣國際咖啡展

11.17_{FRI} ▶▶ 20_{MON}

德麥將於 11 月 17 日 - 20 日於世貿南港展覽館盛大展出，此次除了主推德麥「TMC 咖啡」，更邀請專業的咖啡師來現場操作，提供您更專業的技術交流。順應潮流，現在流行的自家烘焙，德麥食品也沒有缺席，「樂多烘焙」是德麥食品為一般家用消費者，所創設的品牌，針對家用消費者的需求，提供各式優質烘焙食材原料的小包裝，展覽期間現場也有做優惠促銷等您一起來參與。一直以來，德麥食品在各大美食展覽中即是，所有業者最為關注的焦點，無論是來自世界各國的安心優質食材，豐富完整的品類項目，或是引領話題的商品，都使得德麥成為烘焙展中不可不看的重要攤位，此次現場精彩可期千萬不能錯過。

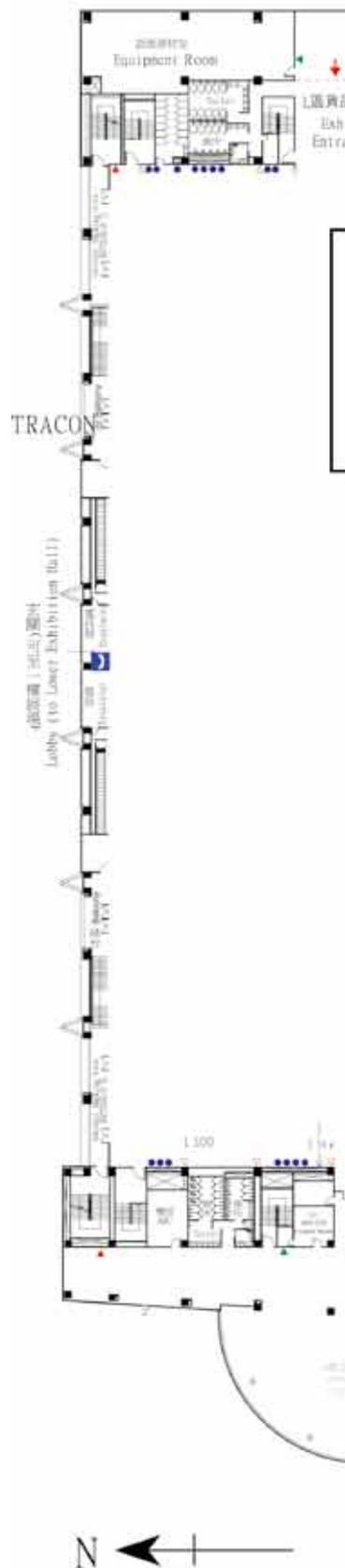
展覽日期

2017 年 11 月 17 日 (五)-20 (一) 10:00-18:00

展覽地點& 攤位

台北南港展覽館 (台北市南港區經貿二路 1 號) 4F M 區

攤位 M120、M220



▶▶ 咖啡達人現場示範 ▶▶

示範邀請 ▶▶



張中睿

賽事資歷：

- 台灣 Oraclecoffee 神諭咖啡首席咖啡師
- 台灣藝術拉花拿鐵達人
- SCAA 咖啡師認證 barista
- WCE 世界拉花大賽 Taiwan Latteart coffee 2017 台灣 亞軍
- WCE 世界拉花大賽 Taiwan Latteart coffee 2016 台灣 亞軍
- WCE 世界拉花大賽 Taiwan Latteart coffee 2015 台灣 殿軍
- 2015 Parlare 第一屆拉花大賽 冠軍
- 2015 Now&Then 溢奶盃第二屆拉花大賽 冠軍
- 2016 台灣國際咖啡交流協會 T I S C A 拉花大賽 優勝
- 2015 台灣國際咖啡交流協會 T I S C A 拉花大賽 優勝
- 2016 台灣彰化盃拉花咖啡大賽 冠軍
- 2015 台灣漢克咖啡 拉花大賽 拉花優勝
- 2016 台灣漢克咖啡 拉花大賽 評審
- 2016 milkglider & alfeecoffee Latteart championship 拉花大賽評審
- 2017 威士特男神咖啡拉花總決賽賽評審
- 2017 CTI barista 咖啡拉花大賽 評審

示範邀請 ▶▶



黃宜恩

賽事資歷：

- 精品咖啡協會金杯認證技師 (SCA Golden Cup Technician)
- 2014 TNTTW 台南場 -16 強 /32
- 2014 TNTTW 雄場 -8 強 /32
- 2015 義大利咖啡冠軍大賽 - 台灣選拔賽 EIC-in Taiwan
- 2015 高雄 Now&Then 溢奶杯拉花大賽 - 亞軍
- 2015 PCA (Professional Coffee Athletics) 新竹場 -4 強 /32
- 2015 PCA (Professional Coffee Athletics) 員林場 -8 強 /32
- 2015 世界咖啡組織 WCE-TLAC 台灣區拉花選拔賽
- 2016 台灣國際咖啡交流協會 TISCA 拉花大賽
- 2016 第一屆 WTA (Winner Takes All) 杯測大賽
- 2016 田尾全得玫瑰莊園拉花交流賽 - 季軍
- 2012-2013 金礦咖啡 - 儲備幹部
- 2013-2014 路香農精品咖啡館 - 吧檯師
- 2014-2015 季洋莊園咖啡 - 幹部
- 2016- 現在 Oracle Coffee Company 烘 & 咖啡師 & 拉花 & 基礎義式講師
- 2017 WCE 台灣杯測師選拔賽 (TCTC) - 第四名
- 2017 KM&LAGS 金門海峽盃兩岸咖啡拉花邀請賽 - 季軍
- 2017 五月份田尾全得盃拉花賽 - 冠軍



▶▶ 2017 咖啡展電子免費入場門票 ▶▶

※ 本次大會不提供紙本入場票卷，請上網登入至大會官網索取

邀請廠商：德麥食品股份有限公司

邀請代碼：DCOF2017006069



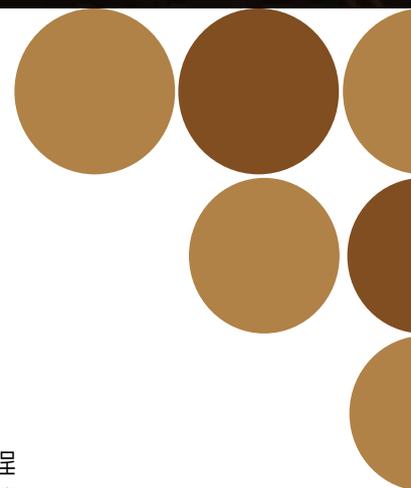
▲ 票卷索取連結

※ 個人一定要有「信箱」憑信箱認證號

※ 需智慧型手機可顯示票券供大會掃描

或至德麥官網 <http://www.tehmag.com.tw> 查看操作流程
咖啡展申請免費票券，一個信箱只能供一個人一張票券使用
咖啡展大會說明：

如果沒有信箱或沒有智慧型手機的客戶，
需撥大會客服專線申辦，電話 (02) 2659-6000





咖啡大小事 *About Coffee...*

關於咖啡這樣一門博大精深的學問，不論是沖煮的方式還是豆子處理的方法，或是挑選的器具，衍間五花八門的不同品種的咖啡豆，每次都讓人頭暈腦脹嗎？沒關係，德麥「TMC 咖啡」此次要以淺顯易懂的方式向大家來介紹關於咖啡你不可不知的大小事。

• 咖啡主要產地

以赤道為中心、在南北緯約 25 度之間的熱帶、副熱帶內，是最適合栽種咖啡的區域，這些地區共同點就是溫度、年雨量大致同，並且有充足的陽光、肥沃的土壤。三大咖啡栽培生長地區分別為：亞洲太平洋、拉丁美洲及非洲區域。

拉丁美洲區域主要咖啡產地（約佔 60%）：

巴西的聖多斯咖啡頗有名氣；牙買加最著名的則有「咖啡極品」之稱的藍山咖啡；墨西哥、巴拿馬、祕魯、哥倫比亞、瓜地馬拉、哥斯大黎加、古巴、委內瑞拉、尼加拉瓜等拉丁美洲國家也均有產咖啡。

非洲區域主要咖啡產地（約佔 30%）：

非洲為咖啡的起源地，自然有許多產咖啡的國家。剛果、盧安達、肯亞、安哥拉、辛巴威、莫三比克、衣索比亞等國均有產咖啡。

亞洲及太平洋區域主要咖啡產地（約佔 10%）：

台灣廣為人知的雲林縣 古坑、南投縣 惠蓀、台南縣 東山鄉；阿拉伯葉門的摩卡沙那尼；印尼的爪哇、曼特寧、麝香貓咖啡；中國大陸的雲南咖啡、海南咖啡；以及印度、越南、夏威夷等國家咖啡。

• 生豆處理法

日曬法 (Natural Process) :

從飲用咖啡習慣的開始即一千多年前，阿拉伯人就以此法處理咖啡，讓咖啡果實自然乾燥，咖啡豆得以在果實內部自然熟成，不會受到外在環境的干擾，因此日曬法所處理的咖啡豆會將本身的風味放大，醇度濃厚，風味濃烈，日曬法的咖啡具柔和的酸味與均勻的苦味，稠度較濃，豆子風味較佳，但外觀較容易有缺損，葉門摩卡、衣索匹亞哈拉、巴西、印尼蘇拉維西的咖啡豆多用此法處理。

水洗法 (Washed Process) :

水洗豆約佔全部咖啡總量的 70%，西元 18 世紀由荷蘭人發明的技術，適合多雨地區，水洗法處理的咖啡味道明亮乾淨、酸味較強、稠度較弱、雜質較少。水洗豆色澤呈偏藍綠色，豆相美觀，瓜地馬拉、哥倫比亞、藍山、可娜、肯亞、爪哇和巴拿馬咖啡均屬水洗豆。

半日曬法 (Pulped Natural) :

有點類似日曬法和水洗法，介於日曬法與水洗法中間。是巴西首先以水洗方式去除果皮果肉及部分果膠，接下來以日晒方式把黏黏的果膠乾燥化（約一天左右豆莢上的黏稠果膠會變硬，再輔以機器烘乾）。在乾燥化過程中，果膠的糖份可滲入豆裡。等要出口時，移除豆莢時，也一併移除上層的果膠了。應該可算是日曬法的改良版。

半水洗法 (Semi-washed) :

半水洗法的咖啡風味介於日曬法與水洗法中間，此處理法盛行於印尼，曼特寧即多採半水洗法，巴西近年也開始使用半水洗法。

半水洗法與水洗法有些相似，先去除咖啡櫻桃漿果的外皮與部分果肉，再曬乾漿果，使漿果乾燥之後再潤濕，接著以特殊機器磨掉果肉、取出種子。

蜜處理法 (Honey Process) :

「蜜」是指咖啡果肉的黏膜層。採收後的咖啡櫻桃以果皮機剝除外果皮，留著果肉經過日曬，讓果肉的甜度可以進入到豆子，又不用像日曬法花這麼長的時間，蜜處理的優點是可降低豆子酸度，且香氣較為細緻，然而這是當蜜處理法被完美執行後之味道，若執行不佳時，喝起來會有不好的醋酸味，採用蜜處理法較一般濕處理法的風險來得高許多。



• 沖煮法

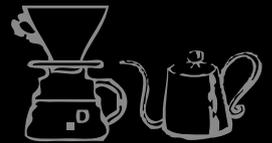
義式：

義式濃縮咖啡（Espresso）是最快速的一種咖啡萃取方式，器材也最昂貴，從一萬出頭到幾十萬都有，當咖啡粉接觸到 90 度 C 的熱水時會釋放出二氧化碳，以及咖啡粉中的油脂和香料等精華物質。由於二氧化碳有其本身的氣體壓力，水也有它的表面張力，而 9 個大氣壓的高壓水正好擁有等於二氧化碳的氣體壓力，所以能夠讓水包住二氧化碳，也就是咖啡豆中的精華物質而形成 Crema。



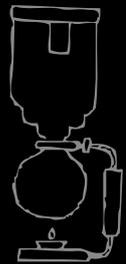
手沖：

手沖咖啡顧名思義，就是將熱水倒在咖啡粉上，經由濾紙和濾杯萃取出咖啡，整個沖煮過程約 3 至 4 分鐘。由於熱水的流速、方向、溫度皆由沖煮者控制，因此幾乎每次沖煮出來的咖啡風味都不同，雖然器具簡單，卻非常講究手法和經驗。在各式咖啡機遍地開花的時代，器具簡單、講究手感技巧的手沖咖啡儼然是一股返璞歸真的清流，



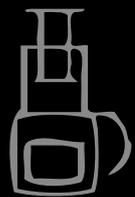
虹吸：

起源於德國，一種利用水沸騰時產生的壓力來烹煮咖啡的工具。虹吸壺的構造為中間以導管連通的上下壺，裝滿熱水的下壺會先以酒精燈或瓦斯燈加熱；由於在 1 大氣壓的環境下，1 公克的液態水與 1 公克的水蒸氣體積比為 1：100，所以當下壺水蒸汽的體積隨著溫度而增加時，便能輕易將液態水通過導管，推擠至裝了濾布和咖啡粉的上壺，而水也將持續被源源不絕的水蒸氣支撐在上壺。當加熱中止後，下壺的空氣便會逐漸冷卻收縮，而上壺已浸泡過熱水的咖啡液，就會因失去下壺水蒸氣的支撐再重新往下壺流去，咖啡渣則被濾布擋住而留在上壺，最後，將上壺拆掉就能夠享用裝在下壺的咖啡。



愛樂壓：

愛樂壓結合了法式濾壓壺的浸泡萃取方式、手沖咖啡的濾紙過濾以及義式的加壓萃取，將咖啡粉與熱水攪拌混合後，以壓筒擠壓空氣，穿透濾蓋萃取出風味乾淨的咖啡。若使用更細緻的咖啡粉並降低水量，也能做出不錯的濃縮咖啡呢！



• 近期流行的單品介紹

在了解咖啡豆的產區及升豆處理後，我們來介紹最近流行的單品吧！

單品咖啡 (Single Origins): 泛指這來自單一國家或產區的單一款式咖啡豆。

國家名稱之後的是小產區的標示。以衣索比亞 - 耶加雪菲 (Ethiopia Yirgacheffe) 為例，衣索比亞 Ethiopia 是咖啡產國名，表示這是一款「單品咖啡」；耶加雪菲 Yirgacheffe 是衣索比亞西達摩區 (Sidamo) 內的高海拔狹長狀小產區。不同小產區意味著不同的風味特色。

TMC S.O. 單一產區系列

Kenya AA

Top

Washed TMC 肯亞 AA 蜂蜜 TOP

肯亞 AA TOP 級 水洗

/ 烏梅調性、帶有紅茶感 / 溫潤梅子酸質 / 蜂蜜甜感細緻優美

規格 : 225 公克 / 包



Colombia Huila

Washed TMC 哥倫比亞卡杜拉

哥倫比亞 薇拉高原 水洗

/ 甜橙、奶油太妃糖調性 乾淨果香瓜類甜感 口感甜美滑膩、尾韻佳

規格 : 225 公克 / 包



Ethiopia Yirgacheffe

Natural G1 TMC 耶加雪菲日曬 G1

衣索比亞 耶加雪菲 日曬 G1

/ 佛手柑與甜橙調性 明亮甜美的酸質 香氣飽滿、口感厚實

規格 : 225 公克 / 包



- 食話實說 -

多采多姿的甜點調色盤

假日的午後，點了一杯卡布奇諾，看著玻璃櫥窗裡的提拉米蘇、水蜜桃派與馬卡龍
這是筆者上個禮拜六的午後時光 ...

作者:Mike

越是色彩繽紛的美食，越是讓人感到紓壓放鬆，這也是許多現代人的小確性之一。五花八門、彩色繽紛的甜點，除了讓人食指大動、猛按快門之外，甚至藉由顏色直接讓消費者感受到療癒與幸福。因此，對於美食的標準總要包含色、香、味俱全，其中又以”顏色”為三大元素之首。

不過，各種食材在烘烤、烹煮的過程中，高溫的化學效應總會造成顏色上的褪色，失去了原有的光鮮色彩，食品科學也在此時派上用場。食用色素，主要依來源分為天然食用色素與人工色素，可用來增進食品原有的色澤，降低加工過程所造成的破壞。所謂天然食用色素就是由自然界萃取而得的化合物，如花青素、紅椒色素、黃梔子色素等等。而人工色素，也就是食品添加物規定中的著色劑，目前台灣所公告核准的著色劑共有 35 種，皆是經過完整的科學安全評估，確定對人體健康不會造成危害後才可於食品中使用，亦明確規定可使用的食品類別，主要使用於各類加工產品，生鮮食材則不得添加，且皆須如實標示於包裝外觀。

而食品色素最常見的違反事項，並不是添加過量或是含有毒性物質，而是包裝標示錯誤，這邊要跟大家分享一個常見的標示錯誤，雖然食用色素於全球各地食品皆有使用，名稱卻各不相同，有些名稱甚至常常混淆搞錯。



這邊告訴各位一個小秘訣，那就是不要以當地原文名稱作為翻譯依據，盡量使用數字代號做為基準，歐盟使用的數字稱為 E number，美國使用 FD&C 編號，中國則是使用 CNS NO.，你一定覺得那麼多編碼，好像沒有比英文來的清楚，不用擔心，因為還有一個稱為國際編碼系統 (International Numbering System) 的全球通用編碼，簡稱 INS NO.，在世界各國的號碼皆相同，可藉由此號碼確認是否可於該國家使用。不過，要小心並非有 INS NO. 就表示可以合法使用，還要視當地法規而定。舉台灣為例，INS NO.124，在中國名稱為”萹菜紅”，但未列於台灣”食品添加物使用範圍及限量暨規格標準”，故仍不得使用。

台灣名稱	英文名稱	INS NO.	中國名稱	CNS NO.
食用紅色六號	New Coccin	124	胭脂红	08.002
食用紅色四十號	Allura Red AC	129	诱惑红	08.012
食用藍色二號	Indigo Carmine	132	靛蓝	08.008
食用黃色四號	Tartrazine	102	柠檬黄	08.005
食用黃色五號	Sunset Yellow FCF	110	日落黄	08.006
食用綠色三號	Fast Green FCF	143	监牢绿	--
食用藍色一號	Brilliant Blue FCF	133	亮蓝	08.007
食用紅色七號	Erythrosine	127	赤藓红	08.003

看到上面各式各樣的著色劑介紹，可以看出世界各國對於著色劑皆有其嚴格的管制，且亦相當仰賴食用色素為食品所帶來的視覺衝擊。身在台灣的消費者，這幾年被食安事件嚇得杯弓蛇影，媒體與名嘴們又總是言過其實，實在沒有這個必要，只要藉由日常生活對於食品資訊多加關心，全球食品產業對於食品科學所做出的貢獻，是值得各位所信賴的，色彩繽紛的美食從來就不應該是消費者斥之以鼻的黑心商品，而是數百年來眾多食品人的心血結晶。為了這篇文章，看了一堆甜點美食文章，筆者要去買塊波士頓派，享受我的下午茶小確幸了。





露西義大利麵發表



德麥在 8 月全省舉辦了露西義大利麵發表會，此次發表會特別請林進雄師傅及黃宥騰師傅，運用西餐與西點的結合，針對不同店家的需求設計了一系列的餐點，林進雄師傅為各位示範露西義大利麵的運用，使用露西土耳其義大利麵精選世界優質杜蘭小麥，色澤金黃、咬勁十足帶有天然麥香，口味豐富，操作性佳、不易軟爛，是各大餐廳嚴選食材之一，黃宥騰師傅設計出簡易操作又快速的西式甜點及塔殼的運用，此次運用德麥食品進口的優質原料，帶來味覺上絕妙的驚喜。





• Tealia Rouge Shrimp Pasta •

緹莉亞茶香胭脂蝦義大利麵



材料名稱	(g)
1. 露西圓麵	180
2. 洋蔥碎	10
3. 胭脂蝦	2 隻
4. 大蒜碎	5
5. 巴西利碎	3
6. 洋菇片	10
7. 綠櫛瓜片	20
8. 羅素蕃茄丁	5
9. 九層塔	1
10. 保羅料理白酒	20
11. 緹莉亞茶包 (泡 500 公克的熱水)	30
12. 岩鹽, 黑胡椒	少許
13. 綠捲生菜	5



• Farfalle Pasta Tomato Salad •

涼拌蕃茄蝴蝶沙拉



材料名稱	(g)
1. 露西蝴蝶麵	200
2. 新鮮檸檬	30
3. 鹽	15
4. 黑胡椒碎	5
5. 翡冷翠 1 號特級冷壓橄欖油	20
6. 羅素蕃茄醬	50
7. 羅勒葉	3
8. 巴西利碎	少許
9. 綠櫛瓜丁	10
10. 蘑菇丁	10



• Italian Quiche Tart •

義大利創意綜合鹹塔



材料名稱 (g)

- 1. 純真南瓜餡20
- 2. 澳洲袋鼠乳脂起士10
- 3. 洋蔥碎2
- 4. 巴西利碎1
- 5. 卡地亞動物性鮮奶油5

材料名稱 (g)

- 1. 露西圓麵50
- 2. 羅素蕃茄醬10
- 3. 卡地亞動物性鮮奶油5

材料名稱 (g)

- 1. 綠櫛瓜丁20
- 2. 黃櫛瓜丁20
- 3. 紫洋蔥丁20
- 4. 各式綜合生菜葉 裝飾
- 5. 黑玫瑰大圓鹹塔殼3



• Fruit Cheese Calzone •

熱帶水果乳酪披薩餃



材料名稱 (g)

- 1. 冷凍披薩麵團1
- 2. 愛迪達青蘋果餡20
- 3. 德麥南非黃金桃30
- 4. 澳洲袋鼠乳脂起士20
- 5. 雙色披薩絲50
- 6. 綜合生菜5
- 7. 紫園生菜5
- 8. 羅拉羅薩生菜5
- 9. 比利時苦蕒苣5
- 10. 綠捲生菜5



• Lemon Tart •

檸檬塔



材料名稱	(g)
1. 樂多檸檬汁	130
2. 大日本明治製糖上白糖 ST.....	200
3. 全蛋	100
4. 蛋黃	100
5. 吉利丁粉	2.5
6. 水	12.5
7. 愛迪達檸檬餡	150
8. 飛雪金磚奶油	140

黑玫瑰中圓塔殼



• Peach Jelly •

水蜜桃果凍



材料名稱	(g)
上層果凍	
1. 德麥南非黃金桃	300
2. 大日本明治製糖上白糖 ST.....	5
3. 吉利丁塊	30
下層奶酪	
1. 牛奶	100
2. 卡地亞動物性鮮奶油	200
3. 吉利丁塊	30
4. 大日本明治製糖上白糖 ST.....	5



Lucia Pasta 露西義大利麵

品嚐世界級的美味

Delectable~



露西圓麵
規格:500g/包



露西天使麵
規格:500g/包



露西斜尖管麵
規格:500g/包



露西螺旋麵
規格:500g/包



露西蝴蝶麵
規格:500g/包

露西土耳其義大利麵全品項精選世界優質杜蘭小麥，色澤金黃、咬勁十足帶有天然麥香，口味豐富，操作性佳、不易軟爛，是各大餐廳嚴選食材之一。



SEPCERIEKAR ANKARA HATAY

冷凍麵包

冷凍パン

嚴選日本產小麥・奶油・天然酵母等原料製成的麵包。由於已烘焙完成，只要用小烤箱加熱即可輕鬆提供美味的麵包。

冷凍 (-18℃以下)



K5104S

小圓形法國麵包 80入 35g



K5103S

小法國麵包 80入 35g



K5102S

小圓形餐包 80入 30g



K5101S

小可頌 80入 30g



K5101M

中可頌 36入 60g



K5106

佛卡夏 45入 100g



K5105

帕里尼 30入 100g

專業營業用烤箱

- 1.以預熱方式先將烤箱內部加熱
- 2.以220℃~230℃加上蒸氣加熱3分鐘。
- 3.以220℃~230℃無蒸氣加熱3分鐘。

家庭式烤箱

- 1.先將烤麵包機預熱3分鐘。
- 2.為避免商品直接接觸到加熱燈管，請將商品上下方以錫箔紙覆蓋加熱3分鐘。
- 3.加熱後繼續放置3分鐘。

以上為參考的加熱條件。實際的加熱方式需考量欲加熱的麵包量、使用的烤箱等條件來作調整。

Merry Christmas

2017



聖誕西點派對

Dessert Demonstration

又到了迎接聖誕節的時候，今年德麥西點師－林煌舜師傅設計出多款聖誕主題蛋糕，讓我們一起來歡度聖誕吧！

美味應景的甜品是耶誕大餐中不可或缺的要角之一，冬季聖誕時分，溫馨浪漫氣息、餐桌上的烘焙甜點搭配，讓喜愛烘焙的朋友們，都將進入興奮無比的心情。德麥在10月舉辦了聖誕西點派對講習會，有著許多創意好點子的林煌舜師傅特別以聖誕節的主題，設計了多款創意又具特色的西點蛋糕，讓許多學員看的目不轉睛，運用德麥食品進口的樂比果泥，嘉麗寶巧克力及德麥精選裝飾等產品，品質與小巧思的設計不論是味覺或在視覺上都讓人驚艷。一起運用德麥優質的原料產品及裝飾，為您的烘焙產品大大加分吧！



Merry Christmas

Christmas * Party *
You are our
special
guest!
* Invitation

PLACE
STAMP
HERE



DEC
25
2017



繽紛聖誕樹

材料名稱	(g)
巧克力脆片	
1. 嘉麗寶巴瑞脆片	80
2. 爆米香	70
3. 嘉麗寶 100% 榛果醬	30
4. 絲博【特級】深黑苦甜代可可脂巧扣 MA.350	
5. 杏仁角(烤過)	75

繽紛聖誕樹 1 支

1. 嘉麗寶裝飾岩石巧克力	25
2. 巧克力脆片	120
3. 甜筒餅乾	1 支
4. 盆栽杯	1 個

歡樂聖誕城

材料名稱	(g)
蛋糕體	
1. 蛋黃	480
2. 大日本明治上白糖	120
3. 蛋白	580
4. 大日本明治上白糖	220
5. 雪花糖	70
6. 塔塔粉	5
7. 牛奶	100
8. 特寶笠果子用粉	266
9. 飛雪金磚奶油	40
10. 德麥香草精	4

香堤

1. 卡地亞動物性鮮奶油	1000
2. 大日本明治上白糖	80

Merry Christmas



雪橇銀聖誕

1. 飛雪金磚奶油	98
2. 卡地亞動物性鮮奶油	243
3. 嘉麗寶 54.5% 苦甜巧克力鈕扣	243
4. 嘉麗寶高脂可可粉	147
5. 蛋黃	162
6. 鑽石低筋麵粉	73
7. 蛋白	290
8. 大日本明治製糖上白糖 ST	300

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. 香草莢醬	10
5. 特寶笠果子專用粉	500
6. 鑽石牌低筋麵粉	1000

材料名稱 (g)

巧克力淋醬

1. 嘉麗寶 54.5% 苦甜巧克力鈕扣	900
2. 絲博【特級】深黑苦甜代可可脂巧扣 MA	350
3. 沙拉油	150

櫻桃糖酒液

1. 水	150
2. 大日本明治製糖上白糖 ST	50
3. 冰鑽櫻桃酒	70

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

Merry Christmas



耶誕圈圈

材料名稱 (g)

1. 德紐有鹽奶油230
2. 杏仁醬45
3. 香草精1
4. 檸檬皮 半個
5. 柳橙皮 半個
6. 全蛋230
7. 大日本明治製糖上白糖 ST80
8. 雪花糖125
9. 杏仁粉125
10. 百鑽無鋁泡打粉4
11. 鑽石低筋麵粉160
12. 煉乳30
13. 覆盆子軟糖160
14. 杏仁角或開心果15

材料名稱 (g)

覆盆子軟糖

1. 樂比冷凍覆盆子果泥500
2. 果膠粉28
3. 大日本明治製糖上白糖 ST(A)14
4. 雪花糖100
5. 葡萄糖漿80
6. 大日本明治製糖上白糖 ST300
7. 檸檬酸8

覆盆子糖水

1. 水150
2. 大日本明治製糖上白糖 ST50
3. 柑曼怡香橙干邑甜酒70

Merry Christmas



聖誕卡

材料名稱 (g)

杏仁脆餅

1. 飛雪金磚奶油180
2. 大日本明治製糖上白糖 ST.....150
3. 海鹽2
4. 杏仁粉220
5. 鑽石低筋麵粉180

杏仁蛋糕體

1. 全蛋180
2. 蛋黃75
3. 大日本明治製糖上白糖 ST.....80
4. 杏仁粉330
5. 鑽石低筋麵粉75
6. 香草精1.5
7. 飛雪金磚奶油150
8. 蛋白120
9. 大日本明治製糖上白糖 ST.....100

淋面

1. 水125
2. 大日本明治製糖上白糖 ST.....200
3. M85 麥芽糖150
4. 嘉麗寶 28% 純白巧克力鈕扣100
5. 吉利丁塊100
6. 紅色色粉或紅色可可脂 適量
7. 耐凍鏡面果膠150

草莓薄荷凍

1. 樂比冷凍草莓果泥860
2. 薄荷葉20
3. 大日本明治製糖上白糖 ST.....90
4. 吉利丁塊156
5. 玉米粉35

白巧香提

1. 卡地亞動物性鮮奶油240
2. 香草精1
3. 嘉麗寶 33.1% 絲絨純白巧扣100
4. 吉利丁塊30
5. 卡地亞動物性鮮奶油515
6. 維尼杏仁利口酒20

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



冷藏發酵箱



熱風爐+發酵箱



層爐+發酵箱



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@sinmag.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@sinmag.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@sinmag.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.sinmag.com.tw

11月號

2017年•106年

樂比西點講習



Marike
Van Beurden 師傅

Marike的西點具有獨特的女性視角，她認為，成功的甜品能提供多重享受，視覺的愉悅、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。

創意甜點伴手禮講習



糕點創意美學實踐家

張長伍 師傅

品項特長-為所有類型西點以蛋糕為主，技術專長-將蛋糕傳達更深層的理念，擅長製作可愛又漂亮的甜點。

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
			1 台北 樂比西點講習	2 台中 樂比西點講習	3 高雄 樂比西點講習	4 休
5	6	7	8	9	10	11 休
12	13	14	15	16	17	18 休
					2017國際咖啡展	2017國際咖啡展
19	20	21	22	23 新竹 創意甜點 伴手禮講習	24 台北 創意甜點 伴手禮講習	25 休
2017國際咖啡展	2017國際咖啡展					
26	27	28 高雄 創意甜點 伴手禮講習	29 台南 創意甜點 伴手禮講習	30 台中 創意甜點 伴手禮講習		休

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	PM 1:00-PM 5:00	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	PM 1:00-PM 5:00	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	PM 1:00-PM 5:00	高雄	德麥高雄公司	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號

創意甜點伴手禮講習會 - 報名收費1000元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
11月23日	四	PM 6:00-PM 9:00	新竹	德麥新竹公司	(03) 523-3068	新竹市警光路40號
11月24日	五	PM 6:00-PM 9:00	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28日	二	PM 6:00-PM 9:00	高雄	德麥高雄公司	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
11月29日	三	PM 6:00-PM 9:00	台南	德麥台南公司	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段122號
11月30日	四	PM 6:00-PM 9:00	台中	德麥台中公司	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號



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 新竹市警光路40號 電話: (03)523-3068 傳真: (03)523-3013
 宜蘭辦事處 250 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 花蓮市國權街289巷168弄13號 電話: (03)846-3415 傳真: (03)854-5731
 嘉義營業所 606 嘉義市舟人路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(廣東)公司 粵東塘崗堤16號志成工業大廈2樓A座 電話: (852)2342-6588 傳真: 852-2793-4588
 馬來西亞公司 馬來西亞亞羅士打 電話: 03-7499-3089 Fax: 1700813619
 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