



TEHMAG FOODS
德麥烘焙新訊

品質安心 X 技術創新 X 服務用心

01
2018

中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄

發行：2018 年 01 月 第 205 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

 yotsuba

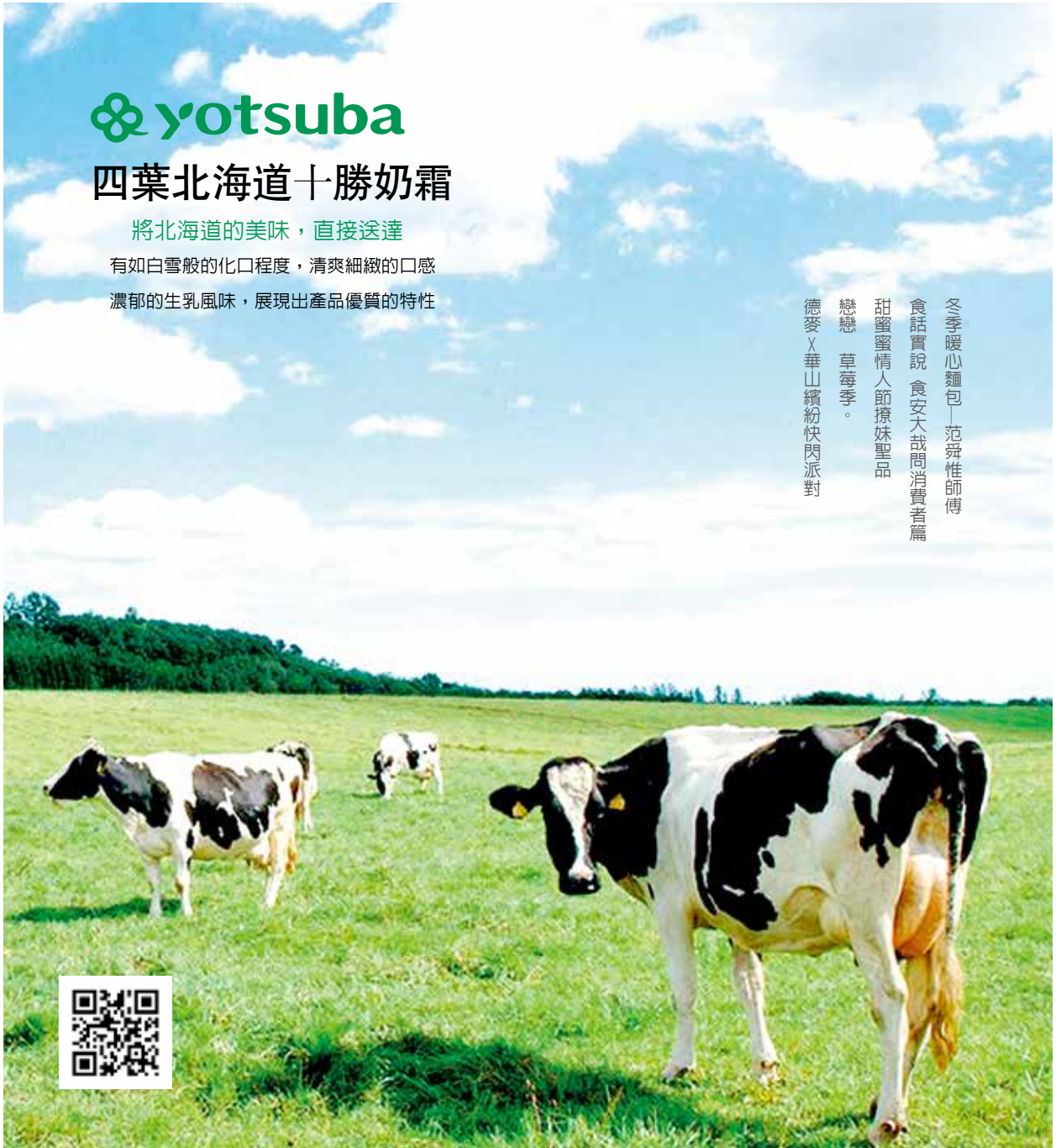
四葉北海道十勝奶霜

將北海道的美味，直接送達

有如白雪般的化口程度，清爽細緻的口感

濃郁的生乳風味，展現出產品優質的特性

冬季暖心麵包——范舜惟師傅
食話實說 食安大哉問消費者篇
甜蜜蜜情人節撩妹聖品
戀戀 草莓季。
德麥 X 華山繽紛快閃派對



よつuba

四葉乳業

四葉乳業是北海道的酪農所組成之公司，透過從北海道將美味直接送到各位顧客手中，為充滿笑容的生活做出貢獻。品牌承諾以企業精神標語「將北海道的美味，直接送達」。為基本理念，代表四葉乳業的原點、價值，以及未來樣貌等。為了持續回應顧客的各種需求，員工和酪農團結一致，共守品牌承諾，努力製作美味、安全且安心的牛乳和乳製品。



北海道十勝奶霜

正宗北海道生產，嚴選 15 道工序，百分之百使用北海道乳源。

一、北海道氣候優勢

北海道氣候涼爽溫度低，對乳牛的生育生長非常適合，北海道的乳牛全年處於優良的健康環境。

二、廣曠豐沛的草原

北海道擁有優質牧草的生長豐富土質，所以生長於北海道的幸福牛乳吃的是新鮮營養的牧草。

生長於此優良環境下的健康牛乳，一年當中都可取得優質的乳源，並且還是高乳脂肪，「濃郁」的生乳。

北海道十勝產的純濃動物鮮奶油與植物油脂最佳比例調配，真正濃郁的乳香特質。

- ☘ 打發後口感有如白雪般清爽綿密，奶香味十足。
- ☘ 果汁與水果（酸性）果泥調配混合，操作性佳。
- ☘ 耐凍影響塑形，解凍後沒有太大變化。
- ☘ 可與巧克力結合加溫製作甘納修使用。



規格：1 公升 x 12 罐 / 箱

Huashan1914 x Tehmag Foods

德麥食品X華山 繽紛快閃派對



德麥食品於 2017 年 12 月 21 日~2018 年 1 月 2 日，首次於華山 1914 文化創意產業園區舉辦「繽紛快閃派對」，這裡是一個饒富產業、生活記憶的空間、生活美學的場域也是一個跨領域跨國際的對話平台，此次特別挑選極具台灣整年度話題破表的明星商品「岩燒蜂蜜蛋糕」，為了能讓更多年輕組群與來自世界各地更認識由德麥食品獨家研發創造的「岩燒蜂蜜蛋糕」帶動台灣烘焙市場新潮流，現場不僅可品嚐美味的蛋糕更為了讓更多人感受，這無與倫比蛋糕體有如雲朵般細緻綿密，濃郁微鹹起司醬遍佈在上層蛋糕，甜鹹交錯的滋味。

德麥食品一直不斷在產業上創新與研發，價值是我們保持不斷成長的原動力，產品日新月異，市場競爭態勢嚴峻的時代，唯有創新突破，創造商品，我們將持續發展，創造出更優越的產品來服務廣大客戶。



現場更提供可愛打卡拍照區，凡打卡上傳 FB 或 IG 即可參加抽獎活動。



岩燒蜂蜜蛋糕販售區，開放式戶外空間，凡走過必帶的超夯商品。

德麥的型男咖啡師在現場特調咖啡，將自己選用咖啡豆與對咖啡的堅持傳達給喜愛咖啡的老饕們。

現場岩燒蜂蜜蛋糕更每天完售，回購率超高，有興趣的民眾們還可到全省有販售岩燒蜂蜜蛋糕的店家購買。



Colorful pop-up party





戀戀 草莓季。

草莓控看過來！「草莓時尚秀」，挑選 7 款讓少女心大噴發的草莓產品，搶攻冬季粉紅商機，就要讓大家粉美一整年

Strawberry

每年入冬都在熱烈期待的草莓季終於登場，香甜帶酸的草莓，總讓人愛不釋手，進入 12 月初的時節，草莓產季正式開跑！每年的 12 ~ 3 月，除了品嚐新鮮草莓本身飽滿酸甜的滋味，各種草莓味的甜點零食飲品，更是甜食控永遠的最愛，微酸帶甜、外型可愛的草莓深受大家的喜愛，而草莓系列商品更有著令人無法抵擋的魅力，無論是烘焙店、飯店、咖啡廳、百貨地下街等專賣店都會相繼推出季節限定草莓甜點，誰說草莓、甜點是女生的食物，相信就連男生都無法抗拒這股熱潮。

Strawberry

午後，泡一杯咖啡，靜下忙碌的工作，
唯有美好甜點才能療愈人心幸福滿滿



甜心草莓

晶瑩剔透佈滿草莓的果凍體搭配下層慕斯蛋糕底，愛心造形的盤式點心，人不忍吃它。
原料：鑽石果凍粉、德麥草莓醬



草莓玫瑰餅乾

兩片杏仁片的餅乾搭上鮮奶油的濃郁奶香，與酸甜的草莓搭配的絕妙口感。
原料：金方鮮奶油、草莓淋醬



花粉莓果

整顆草莓慕斯閃閃動人，酸酸甜蜜的滋味就像戀愛般綻放花朵的嬌嫩。
原料：德麥慕斯粉、樂比草莓果泥



草莓派

草莓派有多層次的口感，底層派皮酥脆不膩，上層起士與草莓結合
原料：飛雪金磚奶油、愛迪達草莓餡



草莓果戀

原料：嘉麗寶草莓鈕扣、超柔蛋糕粉



草莓戀奶

多層次口感，一層草莓果泥一層鮮奶油、一層酥脆餅乾
原料：愛迪達草莓餡、卡地亞動物鮮奶油



草莓果凍奶酪

鮮紅的草莓遇上純白的鮮奶，激盪出夢幻的粉紅色，香甜的滋味盡在不言中
原料：鑽石果凍粉、卡地亞動物鮮奶油

走進有溫度的
嘉麗寶草莓巧克力



Callebaut Strawberry Chocolate Callet

來自比利時嘉麗寶巧克力的成分，比其他的比利時巧克力更加細緻，在歷經數小時不間斷的研磨過程中，烘焙師以無比的耐心，力求精確無誤，他們必須對巧克力有極強的洞察力，知道巧克力風味在何時達到全面均衡，其成果自然無比精細、入口即溶，在過去 100 年以來，嘉麗寶一直堅持比利時頂級巧克力的品質。嘉麗寶專屬的可可豆烘焙師，貫徹一世紀的實踐理念，結合傳統與現代的精隨，小心翼翼透過雙手精心焙製，發揮出可可豆最大的香味潛能。這就是嘉麗寶一貫不變的最高水準。

《嘉麗寶草莓巧克力鈕釦》自然草莓巧克力風味，讓您方便製作各式糕點

規格：2.5 公斤 / 包

《嘉麗寶草莓巧克力脆球》草莓口味巧克力製成，為您的作品增添藝術氣息

規格：0.5 公斤包





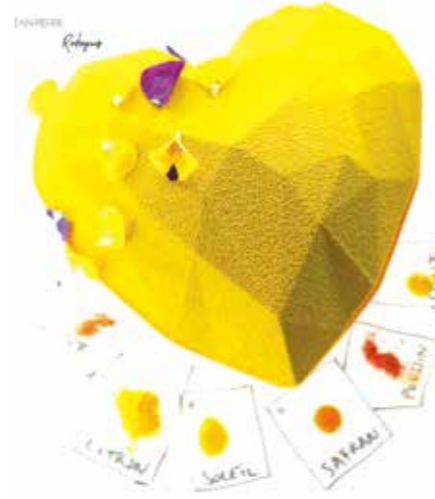
Sweet Cake



甜蜜蜜情人撩妹聖品

願你伸出愛的手，接受我盈盈的祝
福；讓幸福綻放燦爛的玫瑰，迎向我
們共同擁有的情人節。

2/14 情人節禮物送女生送禮到心坎
裡的秘密，屬於情人的日子，來塊甜
蜜蛋糕讓你的她融化在你身邊。



來自法國的 PCB 巧克力裝飾系列，擁有許多的法國特質：
熱情，大膽，美麗，且充滿了藝術感，對於追求創新表現的蛋
糕甜點師傅而言，是最佳商品。

推薦運用：PCB 愛心慕斯模、PCB 愛心巧克力裝飾片



*Life is the first gift,
love is the second,
and understanding the third.*
Marge Piorey



*Every gift from
is a wish for*



the first gift,
love is the second,
and understanding the third.
Marge Piercy



Valentine's Day 2/14

每年的二月十四日是西洋情人節，故事的起源要追溯到西元三世紀的羅馬，當時羅馬執政的君主是有名的暴君。為了維繫既有的權勢，強迫境內男子，必須加作戰不准舉行結婚典禮，對於這樣的苛政，人民敢怒不敢言，當時有位 Valentine 的修士，主動願意義務為大家主持婚禮，許多人從各處趕來請修士證婚。但是消息很快就走漏，由於 Valentine 始終不肯屈服認錯，很快就被處死了，Valentine 去世的那一天，正好是西元二七零年二月十四日。悲傷的人們，將 Valentine 安葬於羅馬的聖普拉大教堂，為了感念 Valentine 勇敢抗爭的精神，人們也將每年的二月十四日定為 Valentine 的紀念日，象徵每個人都應該勇敢地追求愛情。



Every gift from a friend
is a wish for your happiness.
Richard Bach



花漾甜蜜戀曲
原料：鑽石鮮奶油



甜蜜愛心糖
原料：絲博巧克力



Every gift from
is a wish for



披薩心
原料：披薩冷凍麵糰



手工巧克力
原料：嘉麗寶巧克力



傳情愛戀巧克力
原料：瑞士蓮巧克力



Winter warm Bread

冬季暖心出品

冷氣團接二連三的報到讓溫度持續下探，運用不同食材變化出五款適合冷颼颼的冬天於店裡販售的暖心麵包



范舜惟師傅 麵包配方



融合西點與麵包的跨界手藝，原料 / 口味 / 美感三位一體的「范舜惟」名師於 2017 年 12 月在全省舉辦「經典創意麵包講習」，引領風潮！
結合經典食尚新口感，一窺烘焙殿堂的寶典！

- 維多利亞的秘密—飛雪金磚片狀奶油，酥脆度足夠，內餡為十勝紅豆餡搭配紅人乳酪。
- 法式海鹽吐司—運用白帆船高筋粉、拿破崙法國粉、老窖麵種液等，口感 Q 彈。
- 日式粉紅火山—運用鷹牌高粉、拿破崙法國粉、日本田中大理石系列；另外表面擠上墨西哥醬做裝飾，使用三溫糖來增加風味。
- 抹茶紫米桂圓—運用紫米桂圓餡搭配紅人乳酪，搭配抹茶風味粉組合成經典日式麵包。
- 桔香巧克力馬卡龍—運用義大利蛋白霜來做表面霜飾，可保持表面的酥脆度；麵團運用鷹牌高粉、老窖麵種液。

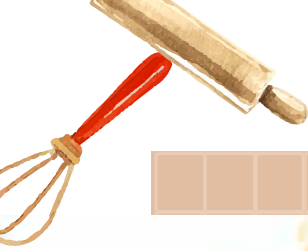


維多利亞的秘密 Danish Pastry

材料名稱	重量
1. 拿破崙法國專用粉	1200
2. 大日本明治製糖上白糖 ST	140
3. 鹽	16
4. 冷凍麵糰改良劑 (凍固)	10
5. 卡地亞動物性鮮奶油	120
6. 全蛋	120
7. 水	300
8. 飛雪金磚奶油	90
9. 伯爵牌速發乾酵母 (棕)	25
10. 水	200

材料名稱	重量
2000g 包 500g 飛雪片狀奶油	
麵團分割每個 80g 包十勝紅豆餡 25g + 紅人乳酪 10g	

糖漿 (表面裝飾)	重量
1. 細砂糖	100
2. 食鹽	1
3. 85% 麥芽	50
4. 水	50
5. 日月潭龍眼蜜	120
6. 飛雪金磚奶油	36
7. 爆米香	適量
8. 蔓越莓乾	適量
9. 堅果	適量



法式海鹽吐司 French Salt Toast

材料名稱

1. 白帆船高筋麵粉300
2. 水300
3. 伯爵牌速發乾酵母 (棕)1
4. 老窖種液6

本種

1. 拿破崙法國專用粉700
2. 鹽18
3. 大日本明治製糖上白糖 ST.....20
4. 冷凍麵糰改良劑 (凍固)5
5. 伯爵牌速發乾酵母 (棕)10
6. 水410
7. 飛雪金磚奶油25
8. 法國老麵200
9. 皇家麥芽精3

抹茶紫米桂圓 Matha Purple Rice

液種

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 1. 拿破崙法國專用粉100 | 1. 鷹牌高筋麵粉500 |
| 2. 水100 | 2. 拿破崙法國專用粉400 |
| 3. 伯爵牌速發乾酵母 (棕) ...0.2 | 3. 純裸麥粉100 |
| 4. 老窖種液2 | 4. 大日本明治製糖上白糖 ST...80 |
| | 5. 鹽16 |

酥菠蘿

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 飛雪金磚奶油450 | 6. 冷凍麵糰改良劑 (凍固) ...10 |
| 2. 大日本明治製糖上白糖 ST...200 | 7. 卡地亞動物性鮮奶油100 |
| 3. W26 德紐奶粉80 | 8. 伯爵牌速發乾酵母 (棕) ...10 |
| 4. 蛋黃2個 | 9. 燙麵150 |
| 5. 鷹牌高筋麵粉760 | 10. 液種200 |
| | 11. 法國老麵200 |

燙麵

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1. 拿破崙法國專用粉1000 | 12. 水500-550 |
| 2. 細砂糖100 | 13. 飛雪金磚奶油40 |
| 3. 食鹽10 | 14. 樂透乳化油40 |
| 4. 熱開水1000 | 15. 抹茶風味粉18 |

日式粉紅火山 Strawberry Sheet

1. 鷹牌高筋麵粉800
2. 拿破崙法國專用粉200
3. 伯爵牌速發乾酵母 (棕)15
4. 大日本明治製糖上白糖 ST.....180
5. 鹽12
6. 冷凍麵糰改良劑 (凍固)10
7. 卡地亞動物性鮮奶油100
8. 全蛋250
9. 水250
10. 飛雪金磚奶油150
11. 煉乳草莓大理石一片600

酥菠蘿

1. 飛雪金磚奶油450
2. 大日本明治製糖上白糖 ST.....200
3. W26 德紐奶粉80
4. 蛋黃2個
5. 鷹牌高筋麵粉760

桔香巧克力馬卡龍

中種

1. 鷹牌高筋麵粉700
2. 全蛋100
3. 水300
4. 卡地亞動物性鮮奶油100
5. 伯爵牌速發乾酵母 (棕)10

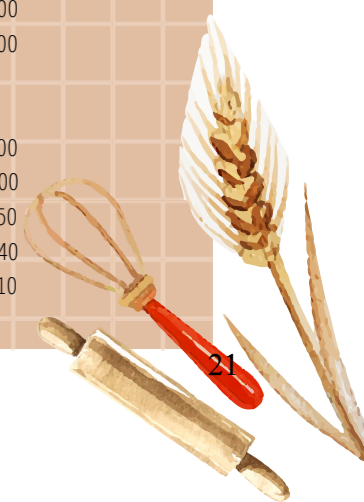
本種

1. 鷹牌高筋麵粉300
2. 大日本明治製糖上白糖 ST.....120
3. 鹽15
4. 煉乳80
5. 冷凍麵糰改良劑 (凍固)10
6. 燙麵150
7. 黑碳可可粉22
8. 西班牙黑騎士可可粉23
9. 水200
10. 法國老麵200
11. 老窖種液20
12. 飛雪金磚奶油90

13. 樂透乳化油30
14. 巧克力水滴100
15. 義大利桔子皮100

杏仁皮

1. 義大利蛋白霜100
 2. 水100
 3. 大日本明治製糖上白糖 ST.....50
 4. 杏仁粉140
 5. 西班牙黑騎士可可粉10
- ※ 上灑純糖粉



Brown Sugar Steam Cake Mixest

發糕也走可愛風

過年必備的應景發糕，運用德麥獨家「北海道發糕粉與黑糖發糕粉」
輕鬆即可做出蓬鬆香軟的發糕

材料名稱

北海道牛奶 / 黑糖發糕粉 .1000g
水700g
合計1700g

製作方法

1. 將德麥發糕粉和水拌勻
2. 靜置在室溫下約半小時
3. 蒸爐先預熱
4. 一碗麵糊重 160g，蒸 25 分鐘

北海道發糕粉

黑糖發糕粉

規格：5 公斤 / 箱



新麥烘焙設備

最好的品質盡在新麥

新麥企業于1983年創立於臺灣，是亞洲最大烘焙機械之世界級品牌公司，除臺灣企業總部外，另有五股工廠、大陸無錫工廠、臺北、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1200人，至今已有一百三十三年歷史，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。新麥以自有品牌“SINMAG”行銷全世界各地，包括德國、日本、美國、比利時、義大利等，深受客戶的肯定。

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150種機型，符合國際各項衛生及品質指標要求。

洗滌設備包括洗碗機和洗箱機，是新麥目前大力推廣的新設備。洗碗機包括揭蓋式洗碗機、長龍洗碗機、通道式洗碗機。

新麥企業有專業的經營團隊，能為客戶提供更多資訊和建議，並能協助客戶在海外發展。買機器來新麥，新麥是您烘焙業最好的夥伴！



攪拌機



全自動分割滾圓機



連續分割滾圓機



凍藏醱酵箱



歐式電烤爐



台車爐



洗碗機



洗盤/洗箱機

SINMAG

總公司：臺北市復興南路一段342號9樓之4 TEL: 00886-2-27033337

臺北辦事處/工廠：新北市五股工業區五權六路23號 TEL: 00886-2-2298-1148 FAX: 02-2298-0225 E-mail: tsm@sinmag.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@sinmag.com.tw

高雄辦事處：高雄市鳥松區大昌路478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 E-mail: Http://www.sinmag.com.tw

2018
1 月
January



yotsuba

四葉北海道
十勝奶霜發表會

曾任職於札幌的法式甜點店，再轉京都的人氣甜點店
現任職於四葉乳業公司
示範師傅：外塚 晃子 Akiko Tozuka



經典歐式麵包講習

法國名師公開獨家配方，運用法國莫比麵粉重現歐式麵包豐富口感和層次，精彩可期！

示範師傅：ROMAIN PERRIGOT

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
	1 十五 元旦	2 十六	3 十七	4 十八	5 十九 小寒	6 二十
7 廿一	8 廿二	9 廿三	10 廿四 yotsuba 台北 四葉北海道 十勝奶霜發表會	11 廿五 yotsuba 台中 四葉北海道 十勝奶霜發表會	12 廿六 yotsuba 高雄 四葉北海道 十勝奶霜發表會	13 廿七
14 廿八	15 廿九	16 三十 台北 經典歐式麵包	17 十二月大 台中 經典歐式麵包	18 初二 苗栗 經典歐式麵包	19 初三	20 初四 大寒
21 初五	22 初六	23 初七	24 初八	25 初九	26 初十	27 十一
28 十二	29 十三	30 十四	31 十五			



德麥粉絲團



德麥官網

四葉北海道十勝奶霜發表會

1月10日	三	PM 2:00-PM 4:00	台北	德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
1月11日	四	PM 2:00-PM 4:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
1月12日	五	PM 2:00-PM 4:00	高雄	德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號

經典創意麵包—收費 2500 元

1月16日	二	AM 10:00-PM 6:00	台北	德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
1月17日	三	AM 10:00-PM 6:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
1月18日	四	AM 10:00-PM 6:00	苗栗	潘多露石窯樂博	0963072661 施丞峰	苗栗縣大湖鄉富興村 1 鄰 47-1 號 (大湖水尾店)



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION
股票代號1264

台北總公司
台中營業所
高雄營業所
宜蘭辦事處
花蓮辦事處
新竹辦事處
嘉義營業所
台南辦事處
無錫芝蘭雅

新北市五股區五權五路31號
台中市南屯區工業區20路32號
高雄市三民區銀杉街55號
宜蘭縣宜蘭市民權新路191號
花蓮市國福街289巷168弄13號
新竹市警光路40號
嘉義市育人路432號
台南市永康區永大路一段122號
江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號

電話：(02) 2298-1347 傳真：(02) 2298-2263
電話：(04) 2359-2203 傳真：(04) 2359-3911
電話：(07) 397-0415 傳真：(07) 397-0408
電話：(03) 931-5823 傳真：(03) 931-5818
電話：(03) 846-3415 傳真：(03) 854-5731
電話：(03) 523-3068 傳真：(03) 523-3013
電話：(05) 236-6298 傳真：(05) 236-6297
電話：(06) 273-7250 傳真：(06) 273-7251
電話：0510-83774575 傳真：0510-8377471
電話：+852 2342-6586 傳真：+852 2793-4586

香港(潤富)公司 觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座
馬來西亞子公司 5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam TEL:03-7499 3089 FAX:1700813619
http://www.tehmag.com.tw E-mail:tehmag@ms37.hinet.net