



TEHMAG FOODS

德麥烘焙新訊

品質安心 X 技術創新 X 服務用心

03

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 03 月 第 207 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

不髒不過癮 越髒越好吃

療癒聖品 髒髒包

重要訊息 — 2018 台北國際烘焙展

流行報導 — 不髒不過癮 越髒越好吃 髒髒包

精選配方 — 職人級經典麵包講習

活動訊息 — 四葉乳業產品競賽



台北國際烘焙暨設備展

2018/3/15-18 台北南港展覽館1館

德麥食品與您相約

重要訊息

01



2018 台北國際烘焙暨設備展

時間：2018/03/15 (四) ~ 18 (日) AM10:00~PM06:00

地點：台北市南港區經貿二路一號 4 樓 (N 區入口)

活動介紹

德麥代理世界各國品牌此次攤位將以「環遊世界」的概念設計，希望能透過此次展覽帶大家走一趟世界各國精選食材，為增添活動氣氛，現場發放「德麥登機證」凡至德麥食品各展示攤位玩闖關遊戲集滿 5 個印章即可至德麥服務台兌換精美禮物，貴賓客戶更可玩「轉盤遊戲」乙次



TEHMAG FOODS

德麥名店街

現場將提供小朋友免費試吃髒髒包 免費大頭貼拍照活動

髒髒包小朋友「免費」吃到飽活動：

凡至德麥名店街攤位只要是 115 公分以下兒童，現場提供現今火紅髒髒包讓小朋友盡情的吃，越髒越好吃，現場並提供大頭貼拍照喔！！



德麥烘焙展舞台區展演

現場將由德麥烘焙師團隊示範多款 2018 年超夯流行商品



鱗鱗包

「不講不過癮，越講越好吃」的鱗鱗包席捲全中國的這股鱗風潮，在德麥攤位也將同步零時差上映。



北海道十勝生蛋糕

與日本乳業大廠四葉配合，使用 100% 北海道乳源十勝奶霜，感受北海道最純正的濃醇香。



肉鬆貝貝

香酥肉鬆濃郁香氣搭配戚風蛋糕輕柔濕潤，傳遞圓滿，填滿幸福，讓生活經典重現。



蜂芒吐司

味道強烈具有咬勁，麵包組織綿密，100% 純裸麥粉，混和優質蜂蜜，呈現完美口感。



蘋果派派

一口酥脆、一絲甜蜜、一抹微笑，將心意揉入麵粉，將濃情拌入蘋果卡士達，蘋果派派邀您一起來品嚐。

田園福卡夏

充滿義式風格與香氣噴發的田園福卡夏，運用多種蔬菜麵包粉，風味特佳。



各區域活動



此次特別邀請日本四葉乳品西點技師「山下佳美」來到德麥，示範系列商品

よつ葉
四葉乳葉



山下佳美

千葉；シューベルト
神奈川；フレイ延齡堂
東京；ドゥーシュークル、シュークリー



Feeling
18

此次特別邀請世界巧克力大師現任 18 度 C 巧克力工房行政主廚蔡佳峰師傅運用法國樂比果泥，製作一系列冰淇淋，要讓大家體驗一趟風味之旅。

蔡佳峰 師傅

- 2012 世界巧克力大師賽 台灣區選手代表資格賽 銅獎
- 2013 台灣 GATEAUX 盃技藝競賽 巧克力工藝 季軍
- 2013 台灣 冰淇淋達人創意大賽 冠軍
- 2014 世界巧克力大師賽 台灣區選手預選賽 冠軍
- 2015 世界巧克力大師賽 法國總決賽 世界前十強

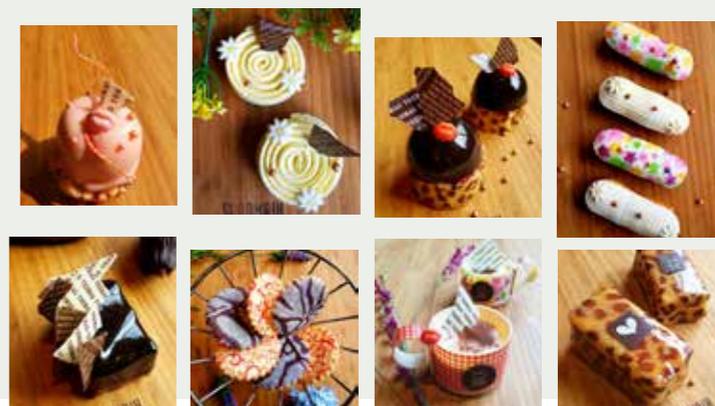


黃麒禎 師傅

PCB CREATION
法國 PCB 裝飾巧克力
巧克力 Live Show



充滿創意的法國裝飾巧克力 PCB，這次將由德麥西點技師黃麒禎師傅示範多款魔幻繽紛的產品，千萬不可錯過！



CALLEBAUT®

嘉麗寶黃金巧克力鈕扣

- 最新必備的風味：美食愛好著的最愛！
- 相當剛好不甜膩的焦糖白巧克力口味，以豐富的太妃糖、奶油、鮮奶油點綴，帶一點鹹味刺激味蕾。
- 融化後呈現美麗的颜色：帶有黃金色調的焦糖色與淡琥珀色。
- 經師傅們測試認可，適用於各種配方操作。

當生活需要更多變化時，就以嘉麗寶黃金巧克力鈕扣寵溺自己吧！

流行報導

02

2018 最夯話題 髒髒包

不髒不過癮 越髒越好吃

知道 2017 年底全中國最火紅的麵包產品是什麼嗎？如果還不知道那就落伍了，從 2017 延燒到 2018 的這支商品就是「髒髒包」，什麼是髒髒包？就是混入巧克力麵團或可可粉做成可頌麵團，中間包入巧克力甘納許、奶油餡或是店家自己搭配的内餡等，最後外表再淋巧克力甘納許，撒上可可粉，就完成了一個現在最流行的髒髒包。

最火的網紅 烘焙界新寵兒

從去年底開始，中國的網紅開始遍地開花的瘋上髒髒包，一口咬下嘴髒、口髒、牙齒髒，連身上都會吃得髒兮兮，但奇怪的是這樣反而有股神奇的魔力，讓人有種說不出的療癒感跟滿足，一傳十十傳百讓這股風潮從網路上延燒到各店家，也讓店家驚訝髒髒包特有的獨特性。

對岸賣到翻掉

這個產品在對岸真的是非常的熱賣，光巧克力這個品項，從 12 月到 1 月，業績可以成長 10 倍，然後可可粉可以成長 4 倍，賣到缺貨。尤其正在推的當下，光 1 家麵包店都可以賣 1000 個，然後當地業者，講的更誇張是一整個中國 10 幾億人口，1 天可以做出 1 億個髒髒包，可見熱銷的程度，已經超過一般人所想像的空間了。

髒髒包的黑金狂潮

現今社群軟體盛行，透過媒體與網路把訊息傳播出去，受到關注程度就會突然大幅度的提升，在台灣這個現象更為明顯，髒髒包經由網路上網紅分享與媒體報導後更加有知名度，德麥食品掌握市場脈動與流行資訊，讓各位朋友一起感受這股黑風潮。



This Dish
is
Divine

2018
Blew up



Amazing



INGREDIEN

髒髒包的秘密



嚴選德麥苦甜巧克力磚

口感醇滑，可可風味濃郁，有良好流動性和亮度，既漂亮又可口。

嚴選德麥防潮可可粉

顏色深邃，是經清雜、焙炒、脫殼、磨漿、壓榨、制粉等工序精制而成，可可香味純正，粉質細膩。

嚴選 NP 卡士達

光澤閃亮，香濃滑潤入口即化、質地棉柔。

嚴選法國飛雪金磚奶油

道地諾曼第釀酵奶油，香濃風味，化口性佳。

嚴選拿破崙專用粉

採用小麥粒較深層核心精製原味麥香，法式酥脆感。

主題報導

03

獻給孩子最棒的成長禮物

面臨少子化的時代來臨，現今父母對於小孩的呵護陪伴越來越多，所以對於吃的選擇上也會更為精緻，德麥特選原料，創造出一系列充滿童趣風格的甜品，邀您一起來品嚐。



充滿可愛造型的各種產品，是最能吸引到小朋友的目光，趕上兒童節的風潮，花樣繽紛的可口甜點呈現在你眼前！！



Happy

- 童樂村 推薦：瑪卡龍專用糖粉
- 好夥伴 推薦：德麥超柔蛋糕粉
- 夏日男孩 推薦：PCB 裝飾巧克力片
- 北極熊 推薦：卡地亞動物性鮮奶油





Children's Day

It's Your Day



寶貝兔森林

推薦：嘉麗寶巧克力



歡慶生日

推薦：造型翻糖



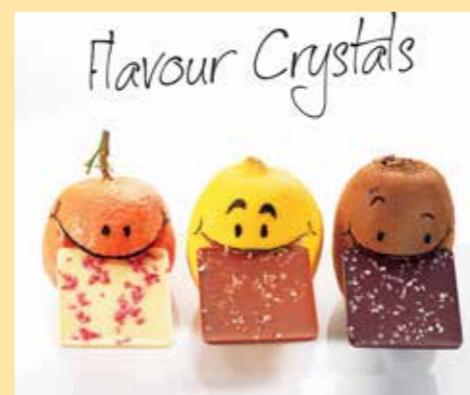
中國娃娃

推薦：法國樂比冷凍水果



獅子王

推薦：愛迪達青蘋果餡



Kids

小孩是未來的希望，在思考及創意上也是非常高的，天馬行空的想像也造就出各種創意手法的表現，讓小孩可以自由地揮灑。

嘻洋洋 推薦：金方金鑽石脂肪抹醬

好夥伴 推薦：乾燥草莓脆粒

可愛小雞 推薦：鑽石牌低筋粉

April Coming Soon

甜點的創意魔術師

Gregory Doyen

Creative Desserts

法國天菜大廚

Gregory Doyen 生於法國鄉村的藝術家庭，爸爸是一位藝術家，擅長製作玻璃藝品，媽媽則是烘焙師，而 Doyen 從小就喜歡吃媽媽做蘋果派，對新鮮出爐的甜點難以忘懷，因而對甜點產生了興趣。Doyen 小時候的願望是希望成為一位將藝術及烘焙合二為一的創造者，16 歲時，Doyen 在 Le Castel 和法國著名的甜點學校 Yssingaux 接受訓練，並且在 3 年內通過著名的 Lyonnaise pastry Maison Lafay 測驗。經過 5 年的學習，他得到了 4 個認證，讓他在未來的工作中打下更好的基礎。

完成學業後，Doyen 開始在巴黎的 Grand Vefour 和法國南部的五星級餐廳擔任西點師傅，並在這裡學習到完整的西點知識。2011 年他成為俄羅斯 Hediard 集團的行政西點主廚和餐廳經理。在那邊任職多年，並親手打造了一間甜點實驗室。2016 年他接受了文華東方的行政甜點主廚，實現了他對甜點的見解，以獨特的美感，以及深厚的技術，在東方文華展開了充滿創意的甜點旅程。



Dessert Show

2018

“  德麥  X  ”

夢幻甜點三重奏

菅又亮輔四葉乳品西點講習

德麥食品與日本乳業大廠四葉特別邀請到日本超人氣西點大師菅又亮輔主廚，聯名舉辦西點講習，本次四葉講習使用100%北海道乳源十勝奶霜、乳脂起士、馬斯卡邦，邀請大家體驗一趟風味之旅，感受北海道最純正的濃醇香。

現場示範

【西西麗雅】【焦糖聖多諾黑塔】【莓果盛宴】【洋梨蜜桃起司】【香檸百香蛋糕】

<http://www.ryoura.com/>
東京 用賀4-29-5 世田谷區
Tel: 81 3-6447-9406

Ryoura



台北2018.3.27 TUE-PM:13:00
台中2018.3.28 WED-PM:13:00

德麥台北公司-新北市五股區五權五路31號 電話-02-2298-1347
德麥台中公司-台中市南屯區工業區20路32號 電話-04-2359-2203

報名資格:

- 方案A: 四葉北海道十勝奶霜X2箱
- 方案B: 四葉北海道十勝乳酪X1箱
- 方案C: 四葉北海道十勝奶霜X1箱
四葉北海道十勝乳酪X6條



活動訊息

04

四葉美味乳品震撼三重奏

德麥食品一直努力為業界引領最新烘焙時尚潮流，此次特別跟日本大廠四葉乳業合作，四葉乳業的理念是以美味為基礎，努力創造出新的價值，將北海道的美味，直接傳達到客戶中。

在2018年2月8號與2月10號德麥在台中公司舉辦了一場乳品發表會，是由德麥團隊7位師傅聯手出擊，運用四葉乳品做出一系列乳製品，不同用法帶來全新美味，口感升級、更輕盈順口、風味多樣，美味令人驚豔，也再次了解到四葉乳品的魅力，也讓此次活動順利圓滿落幕。



北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉 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，直接傳送」為理念。



四葉北海道十勝奶霜

規格：1L / 罐 X12 罐 / 箱
保存期限：冷藏 90 天

- 嚴選原料
- 耐凍性
- 抗酸性
- 耐熱性
- 自然濃郁的乳香風味
- 塑性佳



四葉北海道十勝乳脂起士

規格：1 公斤 / 盒 X12 盒 / 箱
保存期限：冷藏 150 天

- 嚴選原料
- 蛋奶素食者可食用
- 從冷藏室取出可直接使用，操作性佳
- 不論是使用於蛋糕或做料理用化口性非常好
- 柔和的酸味
- 添加酪乳 <Buttermilk> 強化獨特濃郁的奶香味



四葉北海道十勝馬斯卡邦

規格：1 公斤 / 盒 X12 盒 / 箱
保存期限：冷藏 120 天

- 嚴選原料
- 使用高品質、百分之百北海道十勝產之原乳
- 濃郁的乳香及甜味是可期待的
- 可塑性佳，可適用擠花裝飾

4月隆重上市



職人級經典麵包講習

掌握 2018 市面與網路超人氣話題商品，展現新食口感的味覺變化，將最具代表性的經典風味完美呈現。

精選配方

05

顏志偉 師傅

師傅簡介

追尋麵包原點的旅者

德麥食品麵包烘焙技師

烘焙資歷超過 20 年

- 資歷：溫莎堡食品麵包組長、亞都食品
潘朵拉創意烘焙、乙級烘焙食品技術士
- 品項特長：所有類型麵包
- 技術專長：以最簡單的素材與手法，發揮出麵包原本的真正風味



Chocolate Danish



髒髒包

甘納許

1. 卡地亞動物性鮮奶油1000
2. 德麥苦甜巧克力磚（代可可脂）...1000

1. 攪拌時間：L M
2. 麵糰溫度：°C
3. 基本發酵：

本種

1. 拿破崙法國專用粉1000
2. 上白糖120
3. 鹽15
4. 伯爵牌速發乾酵母（棕）.....15
5. 凍固改良劑10
6. 全蛋100
7. 卡地亞動物性鮮奶油100
8. 水350
9. 可可粉40
10. 黑炭可可粉10
11. 德紐無鹽奶油40
12. 法國老麵200
13. 魯邦種100

製作方法：

麵糰 2000g 加飛雪片狀 500g（四折 2 次）

香蕉卡士達

- 香蕉利口酒150
- 牛奶850
- 卡士達粉300

表面沾 20g 深黑苦甜巧克力，撒防潮可可粉 5g

Apple Brioche



蘋果布里

裹入油 10%(飛雪金磚).....50
 裝飾 15g 麵糰 (蝴蝶) 2.5mm.....200
 亞當蘋果片 (扇形).....45

卡士達餡

克寧姆粉.....300
 牛奶.....1050

本種

1. 鷹牌高筋麵粉.....1000
 2. 上白糖.....160
 3. 鹽.....16
 4. 全蛋.....100
 5. 蛋黃 (加糖).....100
 6. 鮮奶.....500
 7. 伯爵牌速發乾酵母 (棕).....15
 8. 飛雪金磚奶油 / 德紐無鹽.....300
 9. 卡地亞動物性鮮奶油.....100
 10. 第三代改良劑.....5

1. 攪拌方法：
 2. 攪拌時間：L4 分 M8 奶油加入 M4
 3. 麵糰溫度：24°C
 4. 基本發酵：40 分後 -6°C 隔夜發酵
 5. 分割重量：上麵糰 50g 下麵糰 100g 裝飾 15g
 6. 中間發酵：
 7. 整型樣式：派盤下層麵糰放入擠上餡料
 鋪上蘋果片鋪上上層麵糰
 8. 最後發酵：60 分鐘 (30°C 75%)
 9. 烘焙前裝飾：
 10. 烘焙溫度：200/200°C 烘焙前放入熱烤盤
 11. 烘焙時間：20 分鐘
 12. 烘焙後裝飾：塗上杏桃果膠鋪上裝飾

Bubble Tea Bread



珍珠奶茶

中種

1. 鷹牌高筋麵粉.....500
 2. 水.....300
 3. 伯爵牌速發乾酵母 (藍).....1

1. 攪拌方法：
 2. 攪拌時間：L M
 3. 麵糰溫度：°C

本種

1. 鷹牌高筋麵粉.....500
 2. 上白糖.....120
 3. 鹽.....15
 4. 凍固改良劑.....5
 5. W26 德紐奶粉.....30
 6. 緹莉亞伯爵茶葉.....25
 7. 卡地亞動物性鮮奶油.....100
 8. 水.....320
 9. 湯種.....100
 10. 法國老麵.....200
 11. 酵母種.....100
 12. 德紐無鹽奶油.....100

珍珠煮好備用
 - 四季烘烤盒 -

克寧姆餡

克寧姆粉.....300
 牛奶.....1000

紅茶酥菠蘿

德紐無鹽奶油.....120
 上白糖.....120
 鑽石低筋麵粉.....200
 緹莉亞茶.....10

麵糰.....200
 克寧姆餡.....40
 珍珠.....20
 酥菠蘿.....25

Ice cream Bread



本種

- 1. 鷹牌高筋麵粉 300
- 2. 上白糖 250
- 3. 鹽 10
- 4. 凍固改良劑 5
- 5. 全蛋 100
- 6. 卡地亞動物性鮮奶油 100
- 7. 冰塊 130
- 8. W26 德紐奶粉 30
- 9. 伯爵牌速發乾酵母 (棕) 8
- 10. 德紐無鹽奶油 100
- 11. 湯種 100
- 12. 法國老麵 200

製作方法：

內餡

- 北海道十勝奶霜 1000
- 原味慕斯粉 100

冰淇淋麵包

中種

- 1. 鷹牌高筋麵粉 700
- 2. 水 420
- 3. 伯爵牌速發乾酵母 (藍) 4

- 1. 攪拌時間：L M
- 2. 麵糰溫度：24°C
- 3. 基本發酵：2 小時

湯種

- 1. 拿破崙專用粉 1000
- 2. 水 2000

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 3月

March



母親節西點講習
盧玉瑞 師傅



多布拉克西點講習
Otto Tay 師傅



達文西飲品課程
劉明杰 調酒師



四葉乳品西點講習
菅又亮輔 師傅

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
				1 十四	2 十五 元宵節	3 十六
4 十七	5 十八	6 十九 台南 母親節西點講習	7 廿十 嘉義 母親節西點講習 高雄 多布拉克西點講習	8 廿一 新竹 母親節西點講習 台中 多布拉克西點講習	9 廿二 台北 多布拉克西點講習	10 廿三
11 廿四	12 廿五	13 廿六	14 廿七	15 廿八 國際烘焙展	16 廿九 國際烘焙展	17 二月大 國際烘焙展
18 初二 國際烘焙展	19 初三 高雄 達文西飲品課程	20 初四 台南 達文西飲品課程	21 初五 台中 達文西飲品課程 高雄 母親節西點講習	22 初六 新竹 達文西講習 台中 母親節西點講習	23 初七 台北 達文西講習 台北 母親節西點講習	24 初八
25 初九	26 初十	27 十一 台北 菅又亮輔 西點講習	28 十二 台中 菅又亮輔 西點講習	29 十三	30 十四	31 十五

母親節西點講習 - 盧玉瑞 師傅

3/6(二) - PM 5:30-8:30 - 台南德麥 - (06)273-7250 - 台南市永康區永大路一段122號
 3/7(三) - PM 5:30-8:30 - 嘉義Ruby夫人 - (05)236-6298 - 嘉義市西區嘉義市遠東街50號
 3/8(四) - PM 5:30-8:30 - 新竹德麥 - (03)523-3068 - 新竹市警光路40號
 3/21(三) - PM 5:30-8:30 - 高雄德麥 - (07)397-0415 - 高雄市銀杉街55號
 3/22(四) - PM 5:30-8:30 - 台中德麥 - (04)2359-2203 - 台中市南屯區工業區20路32號
 3/23(五) - PM 5:30-8:30 - 台北德麥 - (02)2298-1347 - 新北市五股區五權五路31號

多布拉克西點講習 - Otto Tay 主廚

3/7(三) - PM 1:00-17:00 - 高雄德麥 - (07)397-0415 - 高雄市銀杉街55號
 3/8(四) - PM 1:00-17:00 - 台中德麥 - (04)2359-2203 - 台中市南屯區工業區20路32號
 3/9(五) - PM 1:00-17:00 - 台北德麥 - (02)2298-1347 - 新北市五股區五權五路31號

達文西飲品課程 - 劉明杰 調酒師

3/19(一) - PM 2:00-4:00 - 高雄德麥 - (07)397-0415 - 高雄市銀杉街55號
 3/20(二) - PM 2:00-4:00 - 台南德麥 - (06)273-7250 - 台南市永康區永大路一段122號
 3/21(三) - PM 2:00-4:00 - 台中德麥 - (04)2359-2203 - 台中市南屯區工業區20路32號
 3/22(四) - PM 2:00-4:00 - 新竹德麥 - (03)523-3068 - 新竹市警光路40號
 3/23(五) - PM 2:00-4:00 - 台北德麥 - (02)2298-1347 - 新北市五股區五權五路31號

四葉乳品西點講習 - 菅又亮輔 師傅

3/27(二) - PM 1:00 - 台北德麥 - (02)2298-1347 - 新北市五股區五權五路31號
 3/28(三) - PM 1:00 - 台中德麥 - (04)2359-2203 - 台中市南屯區工業區20路32號

德麥
TEHMAG FOODS CORPORATION
德麥食品股份有限公司
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
 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
 宜蘭市民權新路132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

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

無錫之蘭雅 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
 香港(灣富)公司 觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座
 電話: +852 2342-6586 傳真: +852 2793-4586
 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