



TEHMAG FOODS

德麥烘焙新訊

品質安心 X 技術創新 X 服務用心

05

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 05 月 第 209 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

美好的下午茶 就從甜點開始

主題報導 — 台北甜點控必吃下午茶

實話實說 — 檢驗報告百百種，你看懂嗎？

名店介紹 — 桃園 58 烘培

精選配方 — 四葉乳品講習



愛。甜。點

將甜點視為一種態度，甜點使人上癮，你會發現你真的很愛她！
甜點讓單調乏味的世界頓時染上色彩，變得可愛了起來...

「台北甜點控必吃下午茶」

精選台北四家超人氣甜點店，讓熱愛甜點的你，
甜蜜整個下午！

主題報導

01

不可錯過的香甜美味

- Italian Tomato 蛋糕店

Italian Tomato，來自日本的餐廳及蛋糕店，至今已擁有二十多年歷史。注重食物的用料選材以及舒適的環境，務求讓顧客輕鬆地享受美味食品。



《新光 A 8 店》
台北市松高路 12 號 B2 (F051) (新光三越信義 A8-B2)
TEL: 02-2722-8098
《高島屋店》
台北市忠誠路二段 55 號 B1 (大葉高島屋百貨 B1)
TEL: 02-2833-1128
《統一時代店》
台北市信義區忠孝東路 5 段 8 號 B2 (B9 櫃)
TEL: 02-2722-4999

《新光南西店一館》
台北市中山區南京西路 12 號 (新光三越南西一館 B2)
TEL: 02-2511-7355
《統一時代台北店》
台北市 110 信義區忠孝東路 5 段 8 號 2F TEL: 02-2722-1977

餐桌上的美味藝術饗宴

- Coffish 魚缸咖啡

魚缸咖啡除了有各式精品咖啡之外華麗的甜點就好像餐桌上的藝術品一樣的出色，從開店以來經過不少部落客的介紹，逐漸成為蘆洲知名的甜點自烘咖啡店，甜點除了要好吃，在視覺上面當然也要夠與眾不同；看似平淡無奇的蛋糕體，透過巧手擺上巧克力片、馬卡龍、冰淇淋等，搖身一變成為華麗感的甜點饗宴！



地址：新北市蘆洲區永樂街 50 號
電話：02 8282 8350

散發迷人的香氣，如香水般的誘惑 – 跳舞香水

跳舞香水帶領大家穿上舞鞋，幻化成跳舞精靈仙子般，進入一場午後夢境，在那夢幻國度中，恣意跳舞旋轉著，甜蜜香氣的音符傳遞著幸福，從視覺到嗅覺，帶您進入甜點的異想世界。



perfume Dance 跳舞香水 (板橋遠百中山店)
地址：220 新北市板橋區中山路一段 152 號
電話：02 8978 1767

perfume Dance 跳舞香水 (板橋遠百中山店)
地址：220 新北市板橋區中山路一段 152 號
電話：02 8978 1767

跳舞香水中山店
地址：10491 台北市中山區中山北路二段 168 號
電話：02 2585 3996

SOGO 復興店 02-89785868 台北市大安區忠孝東路三段 300 號 B2 (SOGO 復興店)
電話：02-89785868

超好吃的戚風蛋糕店 – Chiffon 日式手工蛋糕店

CHIFFON 手工蛋糕店可說是台灣戚風蛋糕店的始祖。日籍老闆娘從 1998 年營業至今的將日本道地作法帶來台灣，所有的產品皆採用濃度香醇的鮮奶油讓戚風蛋糕吃起來奶香濃厚卻不油膩，巧克力口味則是以高純度可可粉呈現甜中帶苦的滋味，是店內人氣必點商品，很推薦給大家喔！



地址：10491 台北市中山區龍江路 79 號
電話：02 2716 0138

檢驗報告百百種
你看懂嗎？

作者:Mike

台灣檢驗公司琳瑯滿目，並無官方指定的檢驗公司。只要依據官方方法執行，確保檢驗報告所具有之公信力，皆可作為買賣雙方選擇對象之一，這邊就先來介紹民衆較為常見的四間檢驗公司，分別是SGS、全國公證、TUV 與台美檢驗。

檢驗公司	SGS (台灣檢驗科技)	Intertek (全國公證檢驗)	TUV (騰德姆斯)	SuperLab (台美檢驗)
成立時間(台灣)	1991	1981	1986	2001
創始地	瑞士	英國	德國	台灣
服務領域 ¹⁾	農產食品、容器、微生物、基改食品、中西藥、化粧品等	農產食品、容器、微生物、中藥、紡織服飾等	農產食品、微生物、中藥等	農產食品、微生物、西藥、化粧品等

(建立時間與新的投資和參考於各機關公司官方網站及媒體日報)



再來要與大家談的是檢驗報告所代表涵義，首先要釐清的是檢驗對象通常是指產品品項或批次，而非單一產品哦！因為每日生產量數以萬計，若逐一檢驗，則報告數量可能成千上萬，且產品製程有其均一性作為保障。對於賣家來說，也就是製造業者，檢驗報告可作為對於自家商品品質管控的一項評分表，確保最終產品符合國家法規；而對於買家來說，不論是消費者、原料商或通路商，檢驗報告可作為評選商品的最低標準，認明具有檢驗報告之產品可降低購買到有害食品的風險。

答案並非絕對！！要維持食品品質與安全的基本要素是廠商對於產品製造流程與原料管控的要求，檢驗報告只是輔助；但就如同大學畢業的社會新鮮人要如何證明自己的品質，我想畢業證書絕對會是篩選的基本項目。再者，就要藉由長時間的合作關係與品牌商譽，來加強買家的信任度。因此，如果你是一位食品賣家，檢驗報告就是用來審核自我產品製造流程的評分表，分數的高低可作為產品製造流程的改善依據，協助找出製程問題核心，來確保品質與安全；而作為一位食品買家，一份檢驗報告可視為選擇廠商的參考，而長期的合作及廠商對於品質要求才是真正讓你信賴的保證。只有藉由真正了解檢驗所代表的涵義，才能使得檢驗機制成功提升食品安全，防範於未然。

<https://www.superlab.com.tw/company-profile/>



爆漿海鹽 奶蓋蛋糕

とろける半熟クリームケーキ

採用日本直送北海道十勝奶霜保留了最香醇的生乳味
超綿密細緻的化口感，滿滿濃郁乳香味溢出
在面上烘烤杏仁片，無與倫比的非凡感受

北海道
美味
上市

爆漿流心新鮮上市

・乳香四溢 細膩清爽的美味・

北海道 十勝

馬斯卡邦起司

純白柔細的質地與極佳的滑順口感
入口溶化的瞬間釋放無比的溫柔

よつ葉

100%北海道産の生乳を使用



58 烘焙 用心堅持做到最好！

名店介紹

03



一個學徒時的夢想不斷努力成立了 58 號烘焙，產品沒有華麗的裝飾、絢麗的色彩，我們只想提供最健康實在的產品！我們只想提供最健康實在的產品。



店面為工業風的設計
與一般制式的麵包店風格截然不同



58 烘培坊
食材堅持使用健康食材
店內販售的品項繁多



產品充滿著創意
與健康概念



NO.
58
BAKERY

地址：桃園區樹仁三街 58 號
電話：(03) 377-1158

“ 奶油太貴？ 你需要**更高效**的解決方案 ”

Zeelandia 樂透乳化油
Luctor Dough Softener
荷蘭食品 荷蘭原裝進口
5kg/桶；25公斤/桶
Since 1927 百年優勢產品



產品優勢

國內暢銷乳化油脂，荷蘭原裝進口，在全球銷售90年黃金配方，可有效均勻麵糰組織，奶油價格不斷攀升，使用樂透乳化油替換奶油，提升麵糰組織並降低成本。

無色無味，不會改變麵包風味。
4%的添加量替換奶油，依然保持奶油香味。
在冬天樂透乳化油依然保持完美的膏狀，提升冬天麵糰的油脂攪拌效率。
樂透乳化油適用於全系列麵包。

使用對比

含水量(放置3天後)



未用樂透含水量

含水量(放置3天後)



用樂透的含水量

爐內膨脹力



未用樂透

用樂透

組織與鬆軟度



未用樂透

用樂透

樂透乳化油應用



吐司、甜麵包的應用方法：

配方中1公斤的粉扣20公克的油，加乳化油20公克，
配方中的水可以再加20公克。

作用：乳化油有油包水的功能，烘烤時，水分流失少，
吐司、沙拉包，切片不掉屑。



墨西哥皮、重奶油蛋糕、重奶油麵包 (布里歐)的應用方法：

配方中1公斤的油扣50-100公克，加乳化油50-100公克。

作用：乳化油會讓油蛋結合，結合好，有蛋糕香味。
若油蛋分離，墨西哥皮會粘袋。



蛋黃酥油皮的應用方法：

配方中1斤粉 + 6~8兩油，將油扣1兩，加入乳化油1兩。

作用：解決油皮出油的問題，油皮出油，烤後皮會乾，
油水結合好，烤起來會酥。



菠蘿皮的應用方法：

配方中1公斤的油扣50-100公克，加乳化油50-100公克。

作用：油加糖先打，再加蛋，油蛋要如何結合，
常常會出蛋水，加乳化油讓它油蛋結合。



外塚 晃子 Akiko Tozuka

- 曾任職於札幌的法式甜點店，之後於東京 ChezCima 師事木村成克傳，再轉京都的人氣甜點店 Patisserie Nature Shiromoto 繼續進修。
- 擔任札幌咖啡店 MORIHICOMORIHICO 甜點主廚；協助 donut cafe、燒菓子專賣店等展事宜、燒菓子專賣店等展事宜；並負責4間店鋪的甜點製造。
- 也參與活動企劃、店鋪展示陳設等相關工作。
- 現任職於四葉乳業公司。

✿ yotsuba
四葉乳業

將北海道的美味直接送達

精選配方

04

リングスフレ 起司舒芙蕾



直徑 18cm 中空模 2 模

✿ 起司舒芙蕾麵糊

材料 (g)

1. 四葉十勝奶油起司120
2. 鮮奶130
3. 蛋黃50
4. 玉米粉40
5. 蛋白150
6. 大日本明治上白糖80

製作方法：

1. 奶油起司放置常溫退冰
2. 分次加入鮮奶拌至柔軟
3. 加入蛋黃
4. 加入玉米粉
5. 蛋白霜打致濕性發泡，分次與 4 拌合
6. 模子擦油灑粉，灌入一模麵糊 350g
5. 160 度隔水烤培 35 分後拉汽門，溫度調製 170 度再烤培 10 分

✿ 香提奶霜

材料 (g)

1. 四葉北海道十勝奶霜1000g
2. 大日本明治上白糖（加糖 6%）.....60g

✿ 組合

1. 起司舒芙蕾脫模冷卻，上面用鮮奶油及水果做裝飾

✿ 裝飾奶霜

材料 (g)

1. 香緹奶霜300
2. 鮮奶（香緹奶霜的 10%）.....30

製作方法：

1. 香緹奶霜與鮮奶拌均

ティラミスロール 提拉米斯奶霜捲

海綿蛋糕 60*40 鐵盤一片



製作方法：

1. 將 A 打發
2. 同時將 C 打發
3. 將一部分打發的 2 拌入 1，拌入麵粉拌均
4. 拌入剩餘的 2，拌均後加入加熱融化的 B 拌均
5. 倒入鐵盤抹平
6. 用上火 200 度 / 下火 120 度旋風，烤箱烤培 13 分

提拉米斯餡

材料 (g)

1. 四葉北海道十勝奶霜252
2. 鮮奶76
3. TMC ESP 咖啡豆40
4. 香草棒0.2 根
5. 蛋黃54
6. 大日本明治上白糖60
7. 金牌吉力丁粉（泡好的吉力丁凍）...26
8. 四葉十勝馬斯卡彭起司240

製作方法：

1. 咖啡豆放入袋內敲碎
2. 將 1 與鮮奶，鮮 奶油放入盆內放置冷藏一晚
3. 將 2 稱出 270g，加入香草棒，煮製成安格類斯醬放入吉利丁凍融化後過篩
4. 充分冷卻凝固
5. 將 4 放入冷卻的攪拌缸內與馬斯卡彭起司一起打發

咖啡糖水

1. TMC 冷萃咖啡萃取液3
2. 開水30
3. 摩卡咖啡濃縮醬2
4. 大日本明治上白糖7.2
5. 麥斯蘭姆酒1.4

製作方法：

1. 開水與上白糖混和融化冷卻後加入濃縮醬及蘭姆酒及德麥冷萃咖啡萃取液

可可碎豆糖片

1. 大日本明治上白糖13
2. 德麥雪花糖3.3
3. M85 麥芽糖10
4. 飛雪金磚無鹽奶油8.3
5. 四葉北海道十勝奶霜5.7
6. 德麥果膠粉0.3
7. 嘉麗寶可可豆碎粒16.7

製作方法：

1. 將一部分上白糖與果膠粉拌合
2. 將 A 煮滾後加入 1 再煮滾
3. 加入可可豆碎粒，倒入矽利康墊上，上面再用另一張矽利康墊蓋上，用擀麵桿桿平
4. 放入冰箱
5. 凝固後將矽利康拿開放入 170 度旋風烤箱烤培 13 分
6. 冷卻後切割

組合

1. 海綿蛋糕沾糖水，放入提拉米斯餡抹平
2. 灑 2 條可可豆碎粒
3. 捲起，冷卻
4. 灑可可粉，切割

ロールデコレーション

繽紛蛋糕捲



海綿蛋糕 60*40 2 盤

材料 (g)

1. 蛋白544
2. 大日本明治上白糖240
3. 紅色色素8 滴
4. 鮮奶240
5. 菓子專用胡麻油84
6. 特寶笠果子用粉240
7. 玉米粉48
8. 義大利蛋白霜粉22
9. 金鑽塔塔粉22

製作方法：

1. 蛋白加入少許上白糖及紅色色素用低速打發，打至 6 分發時將剩餘上白糖加入打至硬性發泡
2. 鮮奶與芝麻油用打蛋器拌均加入麵粉拌勻
3. 將少許的蛋白霜加入 2 拌均
4. 拌入剩餘蛋白霜拌均
5. 160 度旋風烤箱烤培 7 分（一片彩繪使用）

彩繪麵糊

材料 (g)

1. 飛雪金磚無鹽奶油30
2. 瑪卡龍專用糖粉30
3. 特寶笠果子用粉30
4. 蛋白30
5. 紅色色素1 滴

製作方法：

1. 奶油放置常溫
2. 加入糖粉打至發白
3. 拌入低粉拌均
4. 蛋白分 2 次拌合
5. 拌入紅色色素
6. 在矽利康墊上畫上圖案，放置冷藏冰硬

香緹

材料 (g)

1. 四葉北海道十勝奶霜1000
2. 大日本明治上白糖（加糖 6%）.....60

組合

1. 海綿蛋糕一開 4，抹上草莓香緹約 70g，捲起來放置冷藏
2. 分割成 5.5cm，疊起來裝飾

草莓香緹

材料 (g)

1. 香緹奶霜480
2. 樂比草莓果泥（香緹的 15%）.....72
3. 樂比覆盆子果泥（香緹的 5%）.....24

製作方法：

1. 香緹與果泥拌合

芒果香緹

材料 (g)

1. 香緹奶霜480
2. 樂比芒果果泥（香緹的 15%）.....140
3. 檸檬汁24

製作方法：

1. 香緹與果泥拌合



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樓六路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: kaohsiang@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
5月

May



劉明杰 調酒師
達文西飲品課程



葉志文 師傅

示範產品：
北海道乳酪塔 / 田園玉米
春色櫻花 / 麥蜂 / 蔬菜燻雞

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
		1 十六	2 十七	3 十八	4 十九	5 二十
		勞動節			小寒	
6 廿一	7 廿二	8 廿三	9 廿四	10 廿五	11 廿六	12 廿七
		達文西 飲品課程 高雄	達文西 飲品課程 台中	達文西 飲品課程 台北		
13 廿八	14 廿九	15 四月大	16 初二	17 初三	18 初四	19 初五
母親節		葉志文 麵包魔法世界講習 新竹	葉志文 麵包魔法世界講習 台北			大寒
20 初六	21 初七	22 初八	23 初九	24 初十	25 十一	26 十二
		葉志文 麵包魔法世界講習 高雄	葉志文 麵包魔法世界講習 台南	葉志文 麵包魔法世界講習 台中		
27 十三	28 十四	29 十五	30 十六	31 十七		
		葉志文 麵包魔法世界講習 花蓮	葉志文 麵包魔法世界講習 宜蘭			

達文西飲品課程 - 劉明杰 調酒師

5月08日(二) PM 14:30-16:30	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
5月09日(三) PM 14:30-16:30	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
5月10日(四) PM 14:30-16:30	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路31號

葉志文 麵包魔法世界講習 - 收費 1000 元

5月15日(二) PM 18:00-20:00	新竹	新竹德麥	(02) 2298-1347	新竹市警光路40號
5月16日(三) PM 18:00-20:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路31號
5月22日(二) PM 18:00-20:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
5月23日(三) PM 18:00-20:00	台南	台南德麥	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段122號
5月24日(四) PM 18:00-20:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
5月29日(三) PM 18:00-20:00	花蓮	小東方	(03) 851-2550	花蓮縣吉安鄉仁里一街141號
5月30日(三) PM 18:00-20:00	宜蘭	西華烘培	(03) 956-6199	宜蘭羅東鎮公正路402號



德麥食品股份有限公司

TEHMAG FOODS CORPORATION

股票代號1264

台北總公司	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	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	高雄市三民區銀杉街55號	電話：(07) 397-0415	傳真：(07) 397-0408
宜蘭辦事處	宜蘭縣宜蘭市民權新路132號	電話：(03) 931-5823	傳真：(03) 931-5818
花蓮辦事處	花蓮縣新城鄉花師街15號	電話：(03) 824-6923	傳真：(03) 824-6023
新竹辦事處	新竹市警光路40號	電話：(03) 523-3068	傳真：(03) 523-3013
嘉義營業所	嘉義市育仁路432號	電話：(05) 236-6298	傳真：(05) 236-6297
台南辦事處	台南市永康區永大路一段122號	電話：(06) 273-7250	傳真：(06) 273-7251
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
香港(潤富)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	電話：03-7499 3089	FAX: 1700813619
http://www.tehmag.com.tw		E-mail: tehmag@ms37.hinet.net	