



德
麥

TEHMAG FOODS

德麥烘焙新訊

品質安心 X 技術創新 X 服務用心

06

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 06 月 第 210 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：10000 份

Summer is coming

初夏的清涼滋味

主題報導—初夏的清涼飲品滋味
展會訊息—2018 上海烘焙展報導
名店分享—烘焙龍吐司專賣店
實話食說—加工品其實沒那麼可怕
精選配方—麵包的魔法世界

主題報導

01

初夏，
慵懶的躺在沙發上，
更需要來一杯清涼解暑的冰飲系列！
這次，我們特別調製了幾款清涼飲品，
來滿足您夏天的味蕾～

繼去年紅極一時的薑黃拿鐵後，今年的流行的是咖啡與檸檬的組合!!!
冰咖啡 vs 檸檬汁，為夏日飲品的新選擇，也是歐美熱門咖啡新喝法喔！

咖啡與檸檬的組合，微酸的滋味跟咖啡搭配起來，喝起來超級清爽，
啜一口最先感受到的是強烈檸檬香氣，接著味蕾感受開始綻放，
滑順濃郁的咖啡香夾雜而來。使用不同款咖啡製作，呈現的水果酸香也各不相同。

檸檬冰美式咖啡

濃縮咖啡.....30cc
冷水.....100cc
樂多檸檬汁.....10cc
維尼甘蔗果露.....25cc
冰塊.....適量
將材料加入攪拌均勻即可。



此款飲品有奇異果、鳳梨、火龍果，三種多汁美味的水果搭配而成。紅石榴果露與充滿氣泡感的氣泡水，呈現熱帶雨林的多層次感，使味道更加圓滿。



水果百匯

- A
 維尼紅石榴果露.....10cc
 樂多綜合果汁.....100cc
 冰塊.....適量
 B
 氣泡水.....200cc
 水果丁（紅龍果 / 奇異果 / 鳳梨）
 薄荷葉裝飾
 將 A 材料放入杯中攪拌均勻加入
 B 裝飾即可。



有著戀愛般的酸甜滋味，初夏的檸檬果實挑動著你的味蕾，融合了柑橘的芬芳，味美浪漫，將果香最璀璨時的味道，完美保留！

檸檬冰沙

- A
 樂多檸檬汁.....30cc
 新鮮檸檬皮.....1/4 片
 樂比基底糖漿.....50cc
 維尼甘蔗糖果露.....20cc
 維尼藍柑橘果露.....10cc
 薄荷葉裝飾
 將 A 材料放入冰沙機打均勻倒入杯中裝飾
 即可。

宛如海洋般的深藍迷煥，彷彿徜徉在大海之中，品嚐柑橘獨特迷人的清爽氣味，隨意摘一葉薄荷加上檸檬汁與冰涼氣泡水，夏日喝一杯暑氣全消！！



藍檸檬氣泡飲

- A
 維尼藍柑橘果露.....10cc
 樂多檸檬汁.....20cc
 維尼甘蔗糖果露.....30cc
 冰塊.....適量
 B
 氣泡水.....200cc
 水果丁（紅龍果 / 奇異果 / 鳳梨）
 薄荷葉裝飾
 將 A 材料放入杯中攪拌均勻加入 B 裝
 飾即可。

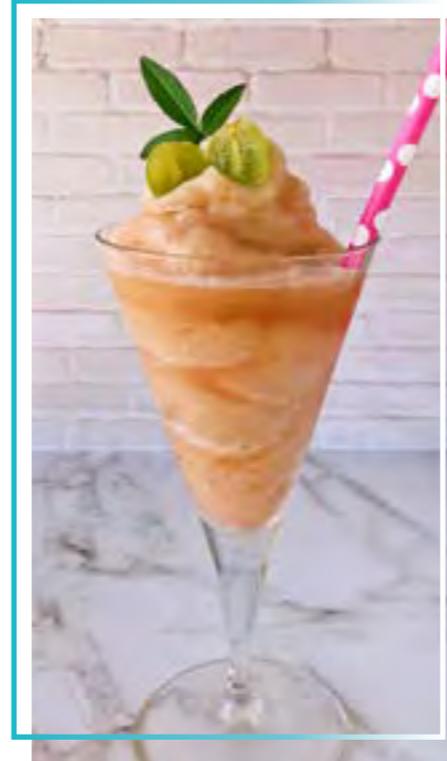




草莓糖漿的香氣與鮮奶混合後，喝起來口感細緻，再加上了 OREO 與咖啡融合在一起，除了增添風味，在口感上顯得更加有層次

草莓巧酥拿鐵

- A
濃縮咖啡30cc
- B
鮮奶.....100cc
達文西草莓糖漿.....20cc
達文西奶油餅乾糖漿.....15cc
冰塊.....適量
達文西星冰糖漿.....10cc
- C
達文西星冰糖漿.....10cc
卡地亞動物鮮奶油.....100cc
達文西起司蛋糕淋醬.....15cc
黑岩碎粒 / 食用花 / 薄荷葉裝飾
- C 材料全部加入果汁機打發備用。
B 材料加入冰沙機，A 材料倒入杯中慢慢放入 B 分層放上 C 放上裝飾即可。



健康取向的果醋飲是眾多女生喜愛的口味，藍莓果醋與新鮮青葡萄結合的酸甜口感，在飲用時散發著沁涼的薄荷香氣，酸酸甜甜的清新口感舒緩了一天的疲憊，瞬間暑氣全消！

藍莓果醋摩奇多冰沙

- A
愛麗絲藍莓果醋.....50cc
樂比基底糖漿.....50cc
冰塊.....適量
新鮮青葡萄.....6 顆
薄荷葉.....4-6 片
- 將 A 材料放入冰沙機打均勻倒入杯中裝飾即可。

香甜濃郁的奶昔，令人難以抗拒的香甜滋味，口感滑順，帶點少許苦甜巧克力，在吸入時巧克力的碎粒口感，彷彿在舌尖忍不住的跳動了起來 ...

香蕉巧克力奶昔

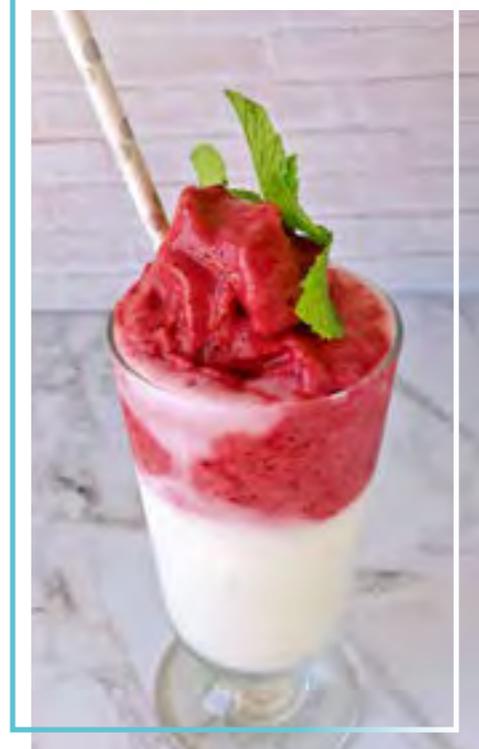
- A
香蕉.....半根
達文西星冰糖漿.....20cc
卡地亞動物鮮奶油.....50cc
維尼香蕉果露.....10cc
冰塊.....適量
- B
瑞士蓮 70% 巧克力鈕扣.....30g
- C
達文西星冰糖漿.....10cc
卡地亞動物鮮奶油.....100cc
達文西黑巧克力淋醬裝飾
香蕉片
- C 材料全部加入果汁機打發裝入擠花袋備用。



鮮豔的莓果有著濃濃的香氣，真的好迷人！100% 鮮奶製作的潔淨優格，吃得到果粒的鮮甜，滿滿益生菌也讓腸道健康，這款飲品喝起來非常清涼綿密！

莓果果昔

- A
香蕉.....1/6 根
優格.....100cc
樂多檸檬汁.....10cc
樂比基底糖漿.....50cc
維尼甘蔗糖果露.....10cc
- B
維尼黑醋栗果露.....20cc
紅龍冷凍綜合水果粒.....30g
薄荷葉裝飾
- 將 A 材料加入冰沙機打均勻先倒入一半置杯中，再加入 B 材料打均勻倒入杯中裝飾即可。





法國樂比冷凍水果果泥

自1981年以來，樂比公司為了提供世界公認的高品質產品，持續不斷的努力著。
樂比公司在水果業界鑽研30年以上，以擁有豐富經驗和專業知識自豪。
對自然的尊重、原味的堅持以及滿足專業客戶的需求，一直是樂比公司最主要的政策。

樂比公司認為，最佳的產品的誕生，是從果園開始，到最終製品的每一個環節都息息相關的。

- 和法國當地的農家以及歐洲各國的水果供應者，簽定生產履歷契約。
- 只選用完熟的水果。
- 對不同的水果採用適合的作業工程，並遵循HACCP的品質管理。
- 提供最新的創意和技術，分享給所有的客戶。

現在，樂比公司的產品，已銷售至全世界60個國家以上，橫跨各個大陸，在水果業界嚴然成為高品質的代名詞。



冷凍水果果泥

多元的應用方法

冰淇淋、雙淇淋、沙碧、水果慕斯、巴巴露亞、水果果凍、水果庫利、淋面、糖漿、雞尾酒、水果奶酪、果醬、其他餡類...等。



Frozen Puree

來自法國擁有獨立私人果園的 Kerry 集團，採用新鮮水果製作。法國 Kerry RAVIFRUIT 公司在世界擁有許多專屬的果園，以最先進的農業技術及生物研究，採用急速冷凍殺菌技術將水果冷凍，讓營養、色澤和果香都完整保留，絕無添加任何色素，或其他化學添加物。

冷凍法式淋醬



Frozen Coulis

法國樂比公司的冷凍水果淋醬，已調配至最完美的軟硬度，不論是製作線條，或妝點盤飾，皆可保持最佳的狀態。讓您用鮮豔活潑的色彩，裝飾每一份作品。每一瓶樂比冷凍水果淋醬，有高達70%的水果成份，不添加人工香料、著色劑、增稠劑等。



Zeelandia

德麥芝蘭雅

2018年5月德麥芝蘭雅 上海烘焙展 圓滿落幕

展會訊息
02



德麥芝蘭雅於2018年5月9-12日在上海新國際博覽中心舉辦「中國國際烘焙展覽會」此展覽是服務於烘焙行業全產業鏈的亞太優選國際商貿展覽平臺，是全球最大烘焙展，此次吸引了105個國家超過2000家參展吸引12萬個專業買家，提供了高品質與高性價比的烘焙原料、溝通交流、設備商貿平臺。

此次德麥芝蘭雅公司於上海參展，每年的裝潢陳列亦突破以往舊有的設計，以新思維創意做陳列擺設，挑高兩層樓的設計，1樓分為「熱門商品區」、「西點蛋糕櫃區」、「歐式麵包區」、「甜麵包區」二樓為客戶洽談區域，讓客戶有更方便的空間了解產品。

此次展覽也邀請了荷蘭烘焙大師 Wiechert Visser 親臨現場做精彩的表演，以及德麥多位資深烘焙大師現場帶來多種的人氣商品，現場氣氛非常的熱絡！



荷蘭烘焙大師 Wiechert Visser



2018年展出熱賣商品



「京皇酥餡」



「大麥若葉蛋糕粉」



「Kaneka 餡料」



「奇雅子果餡」



「蝦扯蛋粉」



「脆筒酥粉」



「港式戚風蛋糕粉」



「咖啡糖漿」

今年德麥芝蘭雅的攤位展出相當多的人氣商品，一直以來我們追求極致與完美，並使用嚴選的食材創造出更多創意商品，讓我們期待2019德麥芝蘭雅會帶來更多的驚喜喔~



我以我名奉尊客， 白美人吐司再度升級！

烘焙龍 / 作者 龍玥

名店分享

03



我經常對別人說：“如果要檢驗一個麵包店的水準，吃吃他們的原味吐司或者法棍就可以了！”

原因很簡單，原味吐司或者法棍，只使用最簡單的小麥粉，酵母，很少的鹽，糖，黃油等烘烤而成（法棍甚至糖和黃油都沒有）。食材的好壞，製作工藝的優良與否，一口就可以吃出來，完全沒有副料掩飾彌補缺陷的機會。

所以，我一直花功夫在我們的原味吐司上！

16年11月份，金茂店開業的時候，代表我們烘焙龍吐司水準的產品，是我們的“美人吐司”；17年4月份，我們將美人吐司進行原料升級，成為“白美人吐司”；現在，我們即將揮別白美人，迎來烘焙龍原味吐司的第三次升級，烘焙龍的水準代表——“龍吐司”！

這是一次原料，工藝與情懷的三重升級！！

原材料上，“龍吐司”使用100%日本制粉出品的最高級小麥粉：

凱薩琳小麥粉！



熟悉烘焙原材料的人應該知道，凱薩琳小麥粉幾乎代表著日本制粉的最高水準，它完全使用加拿大美國最優質小麥的中心部分，沒有任何添加物成分，低溫製冷研磨而成，最大程度保護小麥粉在研磨過程中不受摩擦高溫而造成風味的損傷。隨便淘寶上搜搜看，一包只有15KG的凱薩琳售價都在420元人民幣，而普通吐司用小麥粉的售價是140-160元/25公斤！尊貴的凱薩琳小麥粉是普通麵包小麥粉價格的5倍！



工藝上，我們還是堅持使用烘焙龍自己培養的天然酵母，低溫發酵而成。

烘焙龍的天然酵母，經過了20年的精心迴圈培養，它具有醇醇的天然乳酸香，豐富的酵母菌類；並且，“龍吐司”跟其他吐司不同的是，它必須在低溫下經過緩慢發酵熟成，為的是給予小麥粉與酵母充分的時間融合在一起，帶給吐司軟綿的觸感，濕潤的口感，勁道的嚼勁，醇厚的小麥粉香氣。

情懷上，這款原味吐司，代表了烘焙龍吐司技術的最高水準。我們希望能夠通過這款原味吐司，讓我們的顧客對吐司有一個新定義，一個新認知：就算是最簡單，最純淨的原味吐司，竟然也會這樣好吃，好吃到怎麼吃，都吃不膩。同時，也時刻提醒著我們每個烘焙龍的人，勤勤懇懇，本本分分做好產品，做好服務，不掩飾自己，不偽裝自己，用自己最真實的水平面對我們的每一位顧客。

烘焙龍吐司專門店
上海市浦東新區世紀大道88號金茂大廈B1-21
021-5082-0090



實。話。食。說

加工食品其實沒那麼可怕

作者：Cher

實話食說

04

加工食品定義為將生食經由各種處理方式，使其更適合食用、烹調及儲存。食品加工可追溯於史前時代，已有使用較為粗糙的方式如鹽漬、風乾、日曬等，去除水分已達到防腐保存的效果。後因軍事需求，逐漸發展利用密封式容器食物保存方法，亦是罐頭食品的先驅。二十世紀期間，消費主義、太空計畫讓食品加工技術急速發展，例如噴霧乾燥、蒸發器、濃縮果汁、冷凍乾燥、代糖、食用色素及苯甲酸鈉等人造防腐劑。而後因應現代生活忙碌，發展出方便食品以及濃縮食品，更受上班族喜愛。

近年來健康意識的抬頭，民衆消費者也越來越在意食品原料來源，進而去關心加工的方式，加工食品的美味也讓大家又愛又恨，望之卻步。但加工食品真的有那麼糟糕嗎？讓我們來看看我們的觀念是否正確。

食品加工的好處有很多，根據不同訴求，食品加工可做到延長食品保存期限、提高產品嗜好性、提供額外營養素、增加使用便利性。

延長食品保存期限

為使產品架售期延長，常使用食品加工技術來延長保存期限，除一般大眾所了解添加防腐劑，現代食品加工也常用物理性或化學性的方式（如乾燥、加熱、密封、冷凍以及改變食品的酸鹼值等）來控制水活性使微生物無法生長，達到防腐的效果。添加之防腐劑，如為政府公告准用添加物，並在合理範圍內，即為人體可以代謝範圍值，毋須過度排斥。

提高產品嗜好性

除飽足感外，色香味俱全也是現代人追求的小確幸，憑藉食品加工，站在消費者的角度開發滿足客群創意性商品，如業者以膠體、麵糊的搭配，製作出更鬆軟的蛋糕；適當的使用著色劑、香料使產品更具風味、色彩豐富性。

提供額外營養素、改善營養價值

嬰兒奶粉、副食品，依據不同階段需求，添加額外營養素。加工處理含有茄紅素的食品可使其營養價值提升，例如將番茄加熱或製成番茄醬，能讓人體更容易吸收茄紅素。

增加使用便利性

多元化的冷凍食品、後殺菌包裝食品（罐頭、調理包）、便利包（泡麵），使生活飲食更具快捷便利性與豐富性。

創造經濟價值

透過食品加工，變成千變萬化商品，使許多食物變成更具經濟價值，如香蕉滯銷時，透過食品加工技術開發出香蕉冰淇淋、乾燥水果片、香蕉餡麵包等。或者前一陣子火紅的鱗鱗包，開創社群間話題性。除上述所提之優點外，食品加工技術也讓致病菌數量降低，使需要便捷的消費者更安全無虞的產品可以選擇。舉例以賣賣副食品來說，常有人認為「不加工的食品比加工過的食品更好」、「天然」尚好，因此即使外出也堅持自己準備外帶副食品，但如果沒有好的保存條件（如冷藏、冷凍），易造成仙人桿菌以及其他致病菌的孳長，造成食物中毒。現今有許多副食品調理包、罐頭，包裝後以高溫殺菌方式滅菌可常溫儲存，外出時也無須充分加熱即可食用，既方便又安全。

加工食品與我們的生活息息相關，在家烹調食材也是一種食品加工方式，透過妥善的食品加工技術，我們可以達成許多訴求，增加產品的多元化、提供豐富又具吸引力的產品、突破食材季節性，因此了解甚麼是食品加工並用正確的觀念去看待是我們必須的課題。

Magical World of Bakery

麵包的魔法世界



現任德麥食品麵包烘焙技師，烘焙資歷超過 26 年
 資歷：綠灣食品、卡布奇諾、Jasons 麵包部課長、
 法蘭司品項專長：所有類型麵包，以丹麥、歐式麵
 包、大理石為主技術專長：徹底發揮所有器材與食
 材的極限。

思考快速、靈敏聰慧的葉志文師傅，擁有極高的創
 意，善於運用創造各類工具與道具，製做出既可
 又美觀的麵包。葉師傅認為麵包蘊含著生命力，唯
 有透過不斷的學習與努力，才能透過烘焙師的雙
 手，將旺盛的生命力注入麵包之中。



精選配方

05

田園玉米

配料	(g)
1. 玉米粒	270
2. 帕馬森起司粉	20
3. 黑胡椒	2

製作流程

1. 攪拌時間：L M
2. 麵糰溫度：℃
3. 基本發酵：

本種	(g)
1. 鷹牌高筋麵粉	1000
2. 多種蔬菜麵包粉	200
3. 上白糖	120
4. 鹽	14
5. W26 德紐奶粉	40
6. 伯爵牌速發乾酵母 (棕)	8
7. 水	800
8. 飛雪金磚奶油	40
9. 樂透乳化油脂	20
10. 法國老麵	200

製作流程

1. 攪拌方法：
 2. 攪拌時間：L M
 3. 麵糰溫度：℃
 4. 基本發酵：
 5. 分割重量：200g
 6. 中間發酵：
 7. 整型樣式：
 8. 最後發酵：
 9. 烘焙前裝飾：
 10. 烘焙溫度：℃
 11. 烘焙時間：
 12. 烘焙後裝飾：
- 麵糰每克成本約：0.05 元



蔬菜燻雞

配料 (g)

1. 燻雞肉500
2. 蒜粉20
3. 黑胡椒5

本種 (g)

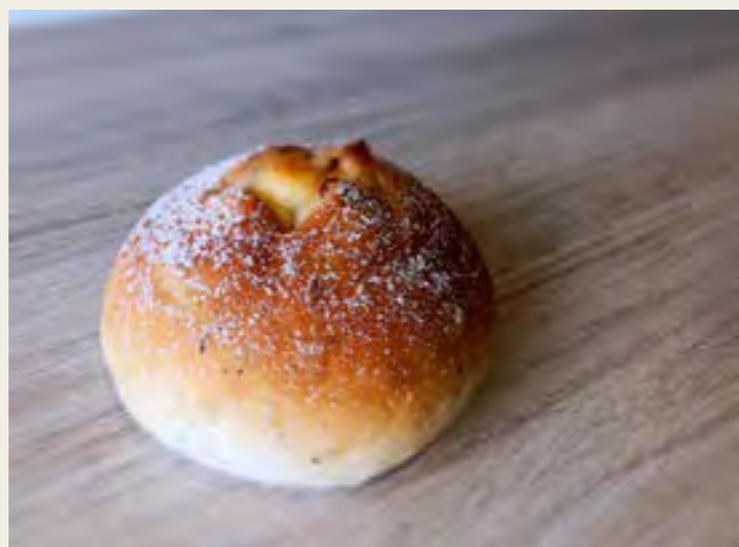
1. 鷹牌高筋麵粉1000
2. 多種蔬菜麵包粉200
3. 上白糖120
4. 鹽14
5. W26 德紐奶粉40
6. 伯爵牌速發乾酵母 (棕)8
7. 水800
8. 飛雪金磚奶油40
9. 樂透乳化油脂20
10. 法國老麵200

製作流程

1. 攪拌時間：L M
2. 麵糰溫度：℃
3. 基本發酵：

製作流程

1. 攪拌方法：
 2. 攪拌時間：L M
 3. 麵糰溫度：℃
 4. 基本發酵：
 5. 分割重量：80g
 6. 中間發酵：
 7. 整型樣式：
 8. 最後發酵：
 9. 烘焙前裝飾：
 10. 烘焙溫度：℃
 11. 烘焙時間：
 12. 烘焙後裝飾：
- 麵糰每克成本約：0.05 元



北海道乳酪塔

塔皮 (g)

1. 鑽石牌低筋麵粉390
2. 飛雪金磚奶油230
3. 全蛋35
4. 上白糖100

乳酪餡 (g)

1. 四葉北海道奶油起司500
2. 上白糖100
3. 蛋黃100
4. 飛雪金磚奶油150

製作流程

1. 攪拌時間：L M
2. 麵糰溫度：℃
3. 基本發酵：

製作流程

1. 攪拌方法：
 2. 攪拌時間：L M
 3. 麵糰溫度：℃
 4. 基本發酵：
 5. 分割重量：
 6. 中間發酵：
 7. 整型樣式：
 8. 最後發酵：
 9. 烘焙前裝飾：
 10. 烘焙溫度：℃
 11. 烘焙時間：
 12. 烘焙後裝飾：
- 乳酪餡每克成本約：0.47 元



春色櫻花

本種	(g)
1. 鷹牌高筋麵粉	900
2. 鑽石低筋麵粉	100
3. 上白糖	200
4. 食鹽	10
5. 飛雪金磚奶油	150
6. 全蛋	150
7. W26 德紐奶粉	30
8. 卡地亞動物性鮮奶油	80
9. 伯爵牌速發乾酵母 (棕)	13
10. 凍固改良劑	5
11. 水	400

製作流程

1. 攪拌時間：L M
2. 麵糰溫度：℃
3. 基本發酵：

製作流程

1. 攪拌方法：
 2. 攪拌時間：L M
 3. 麵糰溫度：℃
 4. 基本發酵：
 5. 分割重量：
 6. 中間發酵：
 7. 整型樣式：
 8. 最後發酵：
 9. 烘焙前裝飾：
 10. 烘焙溫度：℃
 11. 烘焙時間：
 12. 烘焙後裝飾：
- 麵糰每克成本約：0.07 元

蜂芒吐司

中種	(g)
1. 日東富士特高	500
2. 純裸麥粉	200
3. 伯爵牌速發乾酵母 (藍)	2
4. 水	600

本種	(g)
1. 日東富士特高	500
2. 鹽	35
3. 龍眼蜜	210
4. 上白糖	100
5. 伯爵牌速發乾酵母 (棕)	12
6. 水	50
7. 法國老麵	420
8. 飛雪金磚奶油	120

製作流程

1. 攪拌時間：L M
2. 麵糰溫度：℃
3. 基本發酵：

製作流程

1. 攪拌方法：
2. 攪拌時間：L M
3. 麵糰溫度：℃
4. 基本發酵：
5. 分割重量：250g
6. 中間發酵：
7. 整型樣式：
8. 最後發酵：
9. 烘焙前裝飾：
10. 烘焙溫度：℃
11. 烘焙時間：
12. 烘焙後裝飾：
13. 麵團每克成本：0.073 元



日本直送 北海道十勝奶霜，保留最自然的生乳香氣，綿密細緻，入口即化，香濃充滿濃郁乳香。再撒上烘烤杏仁片，氣味無比非凡感受。

德麥  よつ葉



爆漿海塩 奶蓋蛋糕



戚風蛋糕



海塩奶蓋



爆漿內餡

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21號 TEL: 00886-2-2298-1148 FAX: 02-2298-0225 E-mail: tsn@sinnmag.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@sinnmag.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@sinnmag.com.tw
 大陸工廠：江蘇省無錫市錫山區友誼北路312號 TEL: 8610-8377-2593 E-mail: Http://www.sinnmag.com.tw

2018 6月 June



宮本雅己 主廚
四葉乳品夏季發表會



黃宥騰 師傅
父親節特輯



張中睿 咖啡師
夏日咖啡特調聯名講習



黃宜恩 咖啡師
夏日咖啡特調聯名講習



劉明杰 調酒師
達文西飲品課程

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
					1 十八	2 十九
3 廿十	4 廿一	5 廿二 宮本雅己 台北 四葉乳品夏季講習會	6 廿三 宮本雅己 台中 四葉乳品夏季講習會	7 廿四 宮本雅己 高雄 四葉乳品夏季講習會	8 廿五	9 廿六
10 廿七	11 廿八	12 廿九 黃宥騰 師傅 高雄 父親節特輯	13 三十 黃宥騰 師傅 台南 父親節特輯	14 五月小	15 初二 黃宥騰 師傅 台中 父親節特輯	16 初三
17 初四	18 初五 端午節	19 初六 德麥 & 神諭 高雄 夏日咖啡特調聯名講習會	20 初七 德麥 & 神諭 台中 夏日咖啡特調聯名講習會 黃宥騰 師傅 台北 父親節特輯	21 初八 德麥 & 神諭 台北 夏日咖啡特調聯名講習會 黃宥騰 師傅 新竹 父親節特輯	22 初九	23 初十
24 十一	25 十二 達文西飲品課程 高雄	26 十三 達文西飲品課程 嘉義 黃宥騰 師傅 花蓮 父親節特輯	27 十四 達文西飲品課程 台中 黃宥騰 師傅 宜蘭 父親節特輯	28 十五 達文西飲品課程 台北	29 十六 達文西飲品課程 宜蘭	30 十七

四葉乳品夏季發表會 - 收費 3000 元

6月05日(二) PM 13:30-17:30	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
6月06日(三) PM 13:30-17:30	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
6月07日(四) PM 13:30-17:30	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號

父親節特輯

6月12日(二) PM 18:00-21:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
6月13日(三) PM 18:00-21:00	台南	台南德麥	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段 122 號
6月15日(五) PM 18:00-21:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
6月20日(三) PM 18:00-21:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
6月21日(四) PM 18:00-21:00	新竹	新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市警光路 40 號
6月26日(二) PM 18:00-21:00	花蓮	花蓮德麥	(03) 824-6923	花蓮縣新城鄉花師街 15 號
6月27日(三) PM 18:00-21:00	宜蘭	宜蘭德麥	(03) 931-5823	宜蘭縣宜蘭市民權新路 132 號

TMC 咖啡講習 - 咖啡收費 1000 (贈兩磅聯名款咖啡豆)

6月19日(二) PM 13:00-16:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
6月20日(三) PM 13:00-16:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
6月21日(四) PM 13:00-16:00	台北	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

6月25日(一) 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
6月26日(二) PM 14:30-16:30	嘉義	嘉義德麥	(05) 216-8366	嘉義市興業東路 156 號
6月27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
6月28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
6月29日(五) PM 14:30-16:30	宜蘭	宜蘭德麥	(03) 931-5823	宜蘭縣冬山鄉得安村環湖路 279 號



德麥
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
香港(潤富)公司
馬來西亞子公司
http://www.tehmag.com.tw

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132號
花蓮縣新城鄉花師街15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
觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座

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) 824-6923
傳真: (03) 824-6023
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: 0510-83777471
電話: +852 2342-6586
傳真: +852 2793-4586
Shah A1am TEL: 03-7499 3089 FAX: 1700813619