



TEHMAG FOODS

德麥烘焙新訊

品質安心 X 技術創新 X 服務用心

08

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 08 月 第 212 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



今天要 「加班」嗎？

老爸

父親節特輯

食話實說 — 甜味的秘密

職人 X BAKE — 法國甜點大師 Cedric Grolet

特別報導 — 匠人精神 — 一流麵粉的育成之道

精選配方 — 中秋節 — 一起賞月吧！





TEHMAG





TMC 名稱來自

Tehmag Coffee 德麥咖啡

德麥食品特成立咖啡專業團隊，

精心嚴選世界各地豆源，

並以最適合的方式烘焙，

完全引出咖啡豆底蘊的香味及特質。



父親節特輯

圖 / Bady 文 / 小麥

老爸 今天要"加班"嗎?

氣味是一種非常深刻的記憶，家的味道、媽媽的味道是我們長大後，突然聞到會非常驚喜並懷念的。鮮少有人提到爸爸的味道，因為父親通常都在外打拼，就像隱形的巨人一樣，支撐著家但你卻常常見不著。咖啡總是帶給人溫暖的味道、厚實的餘韻，其實就像爸爸的角色一樣。趁著父親節的到來，德麥以父親為主題設計了 6 款特調，猜猜看爸爸們會比較喜歡哪一款飲料呢？



德麥食品 TMC 專案經理 黃永慶

TMC Max Espresso 帶有一點堅果香和巧克力味，非常適合用在花式飲品中，所以這次的父親節專題，特選它作為咖啡基底。



TMC COFFEE CLASSIC

TMC Max Espresso

產區：印尼 / 非洲 / 南美洲

風味：濃郁烘烤堅果香氣與少許巧克力調性，將哥倫比亞代表性風味完整呈現。

最佳烘焙度：中深烘焙

男子氣概



印象裡的父親形象，總是高大強壯，富有男子氣概。

所以，加入白柑橘讓飲品可以帶有一點嗆味，代表男人的豪邁感，為增加味道的厚度，咖啡比重較多；百香果露可以提升味覺和嗅覺的多層次感。



咖啡	60g
白柑橘	15g
水	100g
百香果露	25g
冰塊	適量



付清節



父親常常是代表家庭的經濟支柱，「付清 = 父親」有點 KUSO 但又非常寫實啊！

體念到爸爸們在外打拼非常辛苦，這款「付清節」特別加入鳳梨利口酒，希望爸爸們未來一年都會旺旺來喔！

咖啡	60g
薑汁汽水	150g
鳳梨利口酒	40g
甘蔗糖	10g
冰塊	適量





爸爸的童年



爸爸的童年是怎麼樣的呢？是在田野邊遊玩，還是跟我們一樣，下課就衝到福利社買飲料喝呢？

蘋果西打我想是大家從小到大，都忘不了的口味吧！

咖啡	30g
蘋果西打	100g
甘蔗糖	15g
百香果露	20g
水	100g
冰塊	適量



加班



因為加班而缺席家庭活動的爸爸們，您辛苦了！

「加班？加班！」爸爸們也是千百個不願意啊～

加入藍甘菊讓尾韻回甘，希望以此減輕爸爸們的加班煩惱外，也代表了「BLUE MONDAY GO AWAY」！

咖啡	60g
藍甘菊	15g
薑汁汽水	130g
冰塊	適量

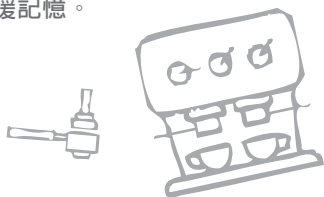


啤酒肚



爸爸們的啤酒肚，總是給我們穩重又溫馨的感覺。

TMC Max Espresso 特有的堅果香氣配上啤酒，增加了厚實感。焦糖果露增添些微甜味，就像爸爸的啤酒肚給我們的溫暖記憶。



咖啡	30g
啤酒	140g
甘蔗糖	15g
焦糖果露	15g
冰塊	適量
啤酒花裝飾	



胡渣



使用鮮奶油代表刮鬍子的泡沫，再撒上可可粉，就像爸爸的鬍渣一樣。

咖啡	50g
瑞士蓮 70%	10g
榛果醬	5g
熱水	30g
甘蔗糖	10g
冰塊	適量
冰奶泡裝飾 鮮奶油擠圈 適量可可粉	





父親節特別報導

圖 / 德麥 文 / 小麥



父親節蛋糕 一定要吃的啊!

曾幾何時，蛋糕不再是生日、父親節或母親節的主角了？今年，《德麥食品》要喚起消費者對「蛋糕 = 父親節」的回憶，更希望幫忙製造與父親相處的記憶。特製三款「父親節海報」免費提供給烘焙業先進們，大家共同營造氣氛，提高業績！

海報張貼後，陸續收到店家們的回應：「很開心德麥提供有創意又精緻的文宣，還有三款設計可以選，方便不同的店面風格張貼！」

台北市糕餅公會理事長高垂琮表示：「這次在七月初就貼出了父親節海報，感覺訂單比往年較早下訂，氣氛的渲染的確有效！《恁爸麻咩咩雞卵糕！》這張海報，尤其讓部分消費者有共鳴。」



北海道直送の新鮮美味



冰淇淋麵包

百分之百使用北海道乳源



職人 X Bake

文 / 黃翎翔、小麥

12歲就在祖父母酒店的廚房工作；13歲成為廚房學徒；14歲進入法式蛋糕店。在獲得一系列獎項後，在 Fauchon 工作，並開始在世界各地培訓甜點師。目前擔任巴黎 Le Meurice 飯店的甜點主廚，他以重塑經典法式甜點而聞名，著有一食譜書《Fruits》

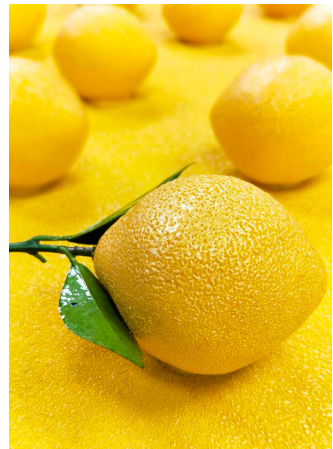
Photo / 黃翎翔



Cédric

：「美麗的外表吸引顧客，美味則讓他們成為回頭客。」

Grolet



↑ 切開甜點後，內部也幾乎與真正的水果別無二致。
Photo / Cédric Grolet · Facebook

↑ Cédric Grolet 現場示範，先以模具做出基本形，再進行手工修整，讓「擬真甜點」顯得活靈活現。Photo / 黃翎翔

年 僅 32 歲的 Cédric Grolet 已擁有了眾多封號，「全球最知名甜點師」、「全球最多人追蹤的明星甜點師」、「2017 年全球最佳餐廳甜點主廚」.....，並蟬聯 2015 和 2016 「年度甜點主廚」，目前擔任巴黎 Le Meurice 飯店的甜點主廚。

今年五月 Cédric Grolet 受邀來台，在「187 巷的法式」開課，現場示範了招牌作品「魔術方塊」，以及「擬真甜點」檸檬、蘋果.....等。

現場最讓人印象深刻的，是 Cédric Grolet 製作時的精細手法和專注的神情，每一個水果甜點就像剛摘取下來一樣！不過，若你認為「擬真甜點」只是虛有其表，那可就低估了 Cédric Grolet 的理念。他曾於受訪時表示：「不會發表徒具外表，但風味不好的甜點！」。

法國主廚們對甜點的看法是外型與味道都要並重，既要美觀也要好吃，Cédric 也說：「美麗的外表吸引顧客，美味則讓他們成為回頭客。」

他也表示：「降低糖度的運用，是現在法國甜點設計的趨勢。並盡量保留食材的原味，譬如咖啡塔會使用新鮮的咖啡豆，替代咖啡粉或咖啡濃縮液。」所以，他的招牌檸檬擬真甜點中，就大量採用了新鮮的梅爾檸檬和手指檸檬，Cédric Grolet 讓甜點迷的視覺與味覺都印象深刻！ 🍋



↑ 在辦公室繪製新甜點草圖的 Cédric
Photo / Instagram @cedricgrolet



↑ 製作甜點像在變魔術一樣！Photo / Instagram @cedricgrolet





大腦無法抗拒的味道 甜味的秘密

炎 熱的夏天，人手一杯手搖飲料、冰品，清涼解暑，抑或是充斥在我們生活當中美味的甜點，這些甜在心的滋味，您都知道是怎麼來的嗎？

食品的甜味來源，常見於蔗糖、葡萄糖、果糖等單醣或雙醣類等原料；另外，也可能來自於甜味劑類的食品添加物。依聯合國糧農組織及世界衛生組織共同之食品法典委員會 (Codex Alimentarius Commission) 資料，甜味劑定義為：可提供食品甜味之食品添加物，惟不包含單醣及雙醣。

甜味劑原料常見的有經由甘蔗或甜菜所精煉而成 (精製→濃縮→結晶)，目前法定可添加之甜味劑為 25 種，國內常見的甜味劑如：

糖精：最早被發現人工合成的甜味劑。甜度是一

般蔗糖的 300 倍，人體無法消化代謝，食用後會自尿液中排出，帶有輕微的苦味，不會產生熱量，屬於非營養性的代糖。

阿斯巴甜：甜度是一般蔗糖的 200 倍，由苯丙胺酸跟天門冬胺酸所合成。可用於各類食品，但加熱會使甜味喪失，所以不建議用於需要長時間加熱和烘焙的食物。由於其高甜度、低熱量的特性，因此許多標榜低熱量、無糖的飲品多是添加阿斯巴甜，例如健怡可樂、可口可樂 Zero。

醋磺內酯鉀：甜度約是一般蔗糖的 200 倍，不被消化分解亦不產生熱量。此外，其化學結構十分穩定，人體食用後會由原本的結構藉由尿意排出。通常與其他甜味劑一起使用，例如阿斯巴甜，具有增強甜味的效果。最重要的是對熱穩定，加熱後不會分解，適用於烘培食物或滷煮菜餚。

《圖表》食品添加物使用範圍及限量

品 項	甜度比較概略值 (蔗糖為1)	使用食品範圍及限量	使用限制
蔗糖	1	無 限 制	無 限 制
葡萄糖	0.7		
乳糖	0.35		
果糖	1.7		
玉米糖漿	0.3~0.6		
糖精	300	<ol style="list-style-type: none"> 1. 可使用於瓜子、蜜餞及梅粉；用量 Saccharin 計為 2.0g/kg 以下。 2. 可使用於碳酸飲料；用量以 Saccharin 計為 0.2g/kg 以下。 3. 可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 可使用於特殊營養食品。 5. 可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Saccharin 計為 1.2 g/kg 以下。 	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
阿斯巴甜	200	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
醋磺內酯鉀	200		<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。 2. 生鮮禽畜肉類不得使用。
D- 山梨醇	0.5		<ol style="list-style-type: none"> 1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
蔗糖素	300~1000		使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。

D-山梨醇：最早於藍莓之中提煉出來，因不會被細菌分解，所以多用在口香糖，也是烘焙食品常見之甜味劑。但有研究指出攝取過量的山梨糖醇會引起腸胃問題，如腸胃痛、脹氣和腹瀉。

蔗糖素：無熱量，屬於目前市面上較新的代糖，甜度是一般蔗糖的 300~1000 倍，加熱不會影響其甜度，蔗糖素甜度極高、熱量極低，多被使用於罐裝咖啡、乳酸飲料、果汁、麵包等。

目前政府所核准之使用之甜味劑，皆以經過國內外研究證實安全劑量範圍內，對人體是安全的，不同合法添加物甜味劑，有不同的添加限量請參照《圖表》。

且如果使用於包裝食品上，除了標示添加物名稱外，還要標示其功能性，如 D-山梨醇(甜味劑)。認識甜的來源，才能避免過度攝取同一種食品添加物，為自己的健康把關。



特別報導

圖 / 日本製粉株式會社 文 / 小麥

匠人精神 一流麵粉的育成之道

在日本製粉行業中被稱為創始者的兩宮敬次郎先生，意識到“為了發展農業和提高農民所得，應更蓬勃發展麵粉加工業務。”於是，開始投入開發小麥麵粉加工業務。之後，1896年誕生了「日本製粉株式會社」。

一開始，「日本製粉」只從國外進口磨石式製粉機器，之後為因應市場規模的擴大，1952年從美國引進了最新的滾軸式麵粉加工機，自行設立了中央研究所，積極開發二次加工及開拓新品項的技術，研發更多麵粉的應用，像是現在許多商家在使用的預拌粉、天婦羅粉等等。並也開始投入中、西式食品市場，生產意大利麵、通心粉、冷凍食品、配菜等等。



Nippon 前身為日本政府在北海道札幌成立的製粉工廠。

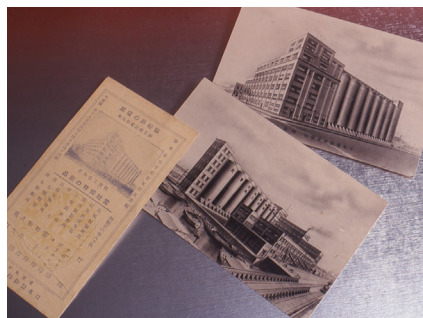
1. 日本第一家進口磨石的粉磨廠
2. 從美國進口的播種機等農業機器
3. 1952年在札幌工廠發現日本最初的石磨

1873 明治 6 年



日本第一位民間企業引進機械式製粉——兩宮敬次郎

1879 明治 12 年



日本第一家全面的大型沿海工廠，誕生於橫濱工廠，圖為當時橫濱工廠的完工紀念明信片。

1924 大正 13 年



↑ 1964 年開始發展預拌粉技術。

食卓を豊かに彩る
オーマイ製品のいろいろ



↑ 日本製粉旗下的品牌之一 Oh'my Brand 的代表性商品義大利麵和天婦羅粉。




↑ 1897 年在報紙上的 Nippon 麵粉廣告



↑ 在 1971 年，第一家日本製粉加盟 Mister Donut 1 號店開幕，Mister Donut 的甜甜圈原料就是使用 Nippon 製造。次年，Nippon 加入了 Mister Donut 的特許加盟品牌店的經營，擴增許多連鎖店。

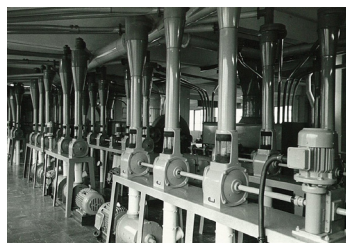
後來，引進了氣動系統更是一大創舉，透過氣動系統不但可以使製成更精進，且在生產和運輸上更有效率，少了粉塵的飛散除了可保持清潔，也大大降低了粉塵爆炸的機率，有人說這是在戰後製粉行業最大的創新。

除了對設備和小麥粉相關研究技術，都不計成本地鑽研更新之外，對原料也是非常的要求。持續不斷開發如何提升提煉的技術。在 2014 年，健康食品部門開發出世界上，第一個可提煉出 95% 或更高純度的神經酰胺的技術，現在這樣技術甚至延燒到許多保養品呢！



中央研究所設置

1952 昭和 27 年



橫濱工廠引入氣動系統

1958 昭和 33 年



在 100 週年紀念活動中，宣布了新的標誌“NIPPON”

1996 平成 8 年



NIPPON 總部大樓搬遷到千代田區
攝影 / 小林研二
真事務所

2016 平成 28 年



精選配方

圖·文 / 德麥專案室

中秋

一起賞月吧！

- 芙蓉麻糬燒 · 黃金番薯燒 · 桃山月餅
- 切達起司塔酥 · 桂圓鳳梨酥 · 海洋鮮蝦酥
- 2018 最夯餡料大公開

范舜惟 師傅

資歷：鳳城食品麵包師傅 / 羅撒西點麵包主廚 / 穎食喝東西研發主廚

著作：醬子吃麵包 / 翻滾吧！麵糰

品項特長：所有類型麵包與西點

技術專長：融合西點與麵包的跨界





黃 金 番 薯 燒

< 餅皮 >	(g)
拿破崙法國專用粉	195
鑽石牌低筋麵粉	195
上白糖	50
法國諾曼地無水奶油	160
水	180
合計	780

<< 油酥 >	
鑽石牌低筋麵粉	530
法國諾曼地無水奶油	240
合計	770

< 內餡 >	
地瓜餡	25/ 個
切達乳酪餡	10

芙 蓉 麻 糬 燒

< 餅皮 >	(g)
拿破崙法國專用粉	195
鑽石牌低筋麵粉	195
上白糖	50
法國諾曼地無水奶油	160
水	180
合計	780

< 內餡 >	(g)
京皇餡	25/ 個
原味烤不爆 Q 心麻糬	1 個
合計	35

< 油酥 >	
鑽石牌低筋麵粉	530
法國諾曼地無水奶油	240
合計	770

< 京皇餡 >	(g)
京皇酥 (餡)	350
綠豆凸餡	350
鹹蛋黃粉	350
合計	1050

製作方法 :	(g)
皮	15g
油酥	15g
內餡	35g
表面沾帕瑪森起士粉	





桃 山 皮 餅

< 餅皮 >

原味桃山皮25/ 個

< 內餡 >

巴黎焦糖栗子餡25/ 個

製作方法：

皮、餡 = 1 : 1



切 達 起 司 塔 酥

材料名稱： (g)
 219 塔皮1 個
 素蛋黃 半個
 切達起司餡20g/ 個
 原味桃山皮12g/ 個





海 洋 鮮 蝦 酥



< 餅皮 >	(g)
拿破崙法國專用粉	165
鑽石牌低筋麵粉	165
上白糖	33
洋蔥麵包粉	60
法國諾曼地無水奶油	160
水	180
合計	763

< 油酥 >	(g)
鑽石牌低筋麵粉	530
法國諾曼地無水奶油	240
合計	770

< 內餡 >	(g)
海洋蝦酥餡	25/ 個
鹹蛋黃	10/ 個

製作方法 :	(g)
皮	15
油酥	15
內餡	35



桂 圓 鳳 梨 酥

< 餅皮 >	
飛雪金磚奶油	200
法國諾曼地無水奶油	100
瑪卡龍專用糖粉	150
蛋黃	150
卡地亞動物性鮮奶油	50
德紐全脂奶粉	80
鑽石牌低筋麵粉	450
合計	1180

< 內餡 >	(%)
桂圓鳳梨餡	10
諾曼地無水奶油	1

製作方法 :	(g)
皮	23
內餡	23



2018最夯餡料大公開

經典不敗款

選用新鮮綠豆研磨，口味甜而不膩，質地細膩爽口。



綠豆凸餡



採用上等白鳳豆，精細研磨後炒焙出綿密的絕佳風味。

純綠豆沙

素綠豆香菇餡



懷念的古早味完美呈現，以綠豆和香菇產生絕佳的組合，美味可口。

新鮮綠豆泥加上奶油，香濃微甜口感。



奶油綠豆沙

德麥蓮蓉餡



選用被譽為”中國第一蓮子”的頂級天然湘蓮製成，質地細膩，潔白圓潤，清香鮮甜。

精選上等桂圓，搭配特等黑糖研製而成，口味豐醇，甜而不膩。



黑糖桂圓餡

頂級棗泥餡



精選優質黑棗與紅棗，調製成最道地的傳統棗泥口味，完美保留棗香，質地細膩順口。

甜而不膩的純紅豆口味，搭配上鹹蛋黃，完美再現懷念的古早味。



烏豆沙餡

海洋蝦酥餡



選用黃金蝦酥和蝦仁，精心調製濃厚海洋風味，美味香酥口感，口齒留香，難以忘懷。

精選上等干貝與蝦米，以特調XO醬拌炒，香味濃郁展現道地廣式風味。上選豬肉與香菇，配合香醇醬油滷製，懷念的古早味完美再現。



干貝XO餡

咖哩月餅餡



特調咖哩粉搭配豆泥調配，重現傳統咖哩風味，香味撲鼻，微辣的口味令人欲罷不能。

初戀果蜜款

精選新鮮檸檬熬煮，口感清爽，酸酸甜甜的滋味，甜而不膩。



水蜜桃酥餡



精選黃金水蜜桃，口感清爽不膩，僅以最基本方式調味，展現出水蜜桃原始風味。

檸檬月餅餡

芒果餡
(芒果顆粒餡)



以特選芒果泥精製而成，富含濃郁芒果香味，口感絕佳。

從金棗故鄉宜蘭縣精選蘭陽平原的金棗果粒製成，帶有濃厚的道地本土風味。



蘭陽金棗餡

金桔月餅餡



精選新鮮金桔調製，保留金桔絕佳風味，口味甘甜溫和，並降低糖分減輕身體負擔。

精選美國產頂級蔓越莓，浸漬於紅酒中再以細火熬煮而成，口味成熟且富有層次感。



酒釀蔓越莓餡

香蕉乳酪餡



精選頂級香蕉，搭配香濃的乳酪製成，香蕉的芳香與乳酪的乳香完美交融，充滿濃郁美味，令人欲罷不能。

精選優質草莓搭配絕配的優格，形成具酸甜味味的獨特餡料，果香濃郁，大人小孩都愛。



草莓優格餡

土鳳梨餡



嚴選新鮮鳳梨果肉調製，不添加冬瓜醬，吃的到真正鳳梨風味，是時下最受歡迎的產品。

精選上等冬瓜與鳳梨，經特別手法煉煮，口感清爽且完整保有鳳梨風味。



冬瓜鳳梨餡

寒天鳳梨餡



精採用被視為天然的膳食纖維「寒天」，與80%的鳳梨果肉研製出傳統美食鳳梨酥，吃的到香甜鳳梨果肉。

洛神花的淡雅芳香、口感溫潤，酸甜口味深受女性喜愛。



洛神花餡

精緻西式款

德麥烘焙師團隊獨家研發，口感細緻香滑，入口即化，烤後的金黃色澤外觀，充滿尊貴氣氛。



嘉麗寶深黑巧克力餡



特選頂級深黑巧克力，展現出最高等級的濃醇巧克力風味。

京皇酥餡



特選富有盛名的大甲芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。

獨家煉煮四小時，低脂輕糖、入口即化、綿密細緻、口感極佳。



德麥桃山皮餡



選用頂級美國NBA起士，精製而成的特殊白色餡料，起士風味濃郁，適當的鹹度更能引發食慾。

德麥精選多種優質穀物調製而成，營養滿分，富纖維質，最適合追求健康養生的現代人。



多穀雜糧月餅餡



精選法國進口頂級栗子，以大量焦糖慢火熬煮，形成異國風情美味，同時仍保有栗子丁的口感。

巴黎焦糖栗子餡

清香月迷款

以清香的桂花，搭配健康的核桃，二者的香味交融，帶出高雅的氣息。



香蘭白玉月餅餡



選用高雅清香的斑蘭葉，加入上等白瓜子，形成獨特的餡料，一次滿足香味、口味與視覺。

桂花核桃餡



特選上等茶葉研磨入餡，完美保留茶葉的清香，入口即可感受獨特的茶甘味。

客家擂茶月餅餡

嚴選唐寧伯爵茶調製，保留頂級伯爵茶的圓潤風味，以和諧與高貴感，呈現英國莊園風情。



伯爵奶茶月餅餡



將日式抹茶結合入白鳳豆沙中，口味清爽，帶有精製的淡淡茶香。

和風抹茶月餅餡

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



凍藏發酵箱



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: 00886-2-2703337

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 8月

August



德麥
日本包材講習

西點烘焙師
林煌舜



魯邦種的奧義
—天然酵母麵包

師傅
賴毓宏

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
			1廿+	2廿一	3廿二	4廿三
5廿四	6廿五	7廿六	8廿七	9廿八	10廿九	11七月大
12初二	13初三	14初四	15初五	16初六	17初七	18初八
		林煌舜 師傅 台北 德麥日本包材講習	林煌舜 師傅 台中 德麥日本包材講習	林煌舜 師傅 高雄 德麥日本包材講習		
19初九	20初十	21十一	22十二	23十三	24十四	25十五
		林煌舜 師傅 新竹 德麥日本包材講習	林煌舜 師傅 宜蘭 德麥包裝講習 賴毓宏 師傅 台北 魯邦種的奧義—天然酵母麵包	賴毓宏 師傅 新竹 魯邦種的奧義 —天然酵母麵包	賴毓宏 師傅 台中 魯邦種的奧義 —天然酵母麵包	
26十六	27十七	28十八	29十九	30廿+	31廿一	
		賴毓宏 師傅 高雄 魯邦種的奧義 —天然酵母麵包	賴毓宏 師傅 台南 魯邦種的奧義 —天然酵母麵包	賴毓宏 師傅 嘉義 魯邦種的奧義 —天然酵母麵包		

德麥日本包材講習 | 收費 1,000 元 |

8月14日(二) PM 16:00-20:30	台北	台北德麥	02-2298-1347	新北市五股區五權五路31號
8月15日(三) PM 16:00-20:30	台中	台中德麥	04-2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
8月16日(四) PM 16:00-20:30	高雄	高雄德麥	07-397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
8月21日(二) PM 18:00-21:00	新竹	新竹德麥	03-523-3068	新竹市警光路40號
8月22日(三) PM 18:00-21:00	宜蘭	宜蘭煦蜜	0975-828-615	宜蘭市復興路三段61巷1號

魯邦種的奧義 - 天然酵母麵包 | 收費 1,000 元 | 附贈《魯邦種的奧義 - 天然酵母麵包》乙本 + 四葉十勝乳酪起司乙條 (1KG)

8月22日(三) PM 17:00-20:00	台北	台北德麥	02-2298-1347	新北市五股區五權五路31號
8月23日(四) PM 17:00-20:00	新竹	新竹德麥	03-523-3068	新竹市警光路40號
8月24日(五) PM 17:00-20:00	台中	台中德麥	04-2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
8月28日(二) PM 17:00-20:00	高雄	高雄德麥	07-397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
8月29日(三) PM 17:00-20:00	台南	台南德麥	06-273-7250	台南市永康區永大路一段122號
8月30日(四) PM 17:00-20:00	嘉義	露比夫人	05-236-6298	嘉義市遠東街50號



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION



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 TEL:03-7499 3089 FAX:1700813619
<http://www.tehmag.com.tw> E-mail:tehmag@ms37.hinet.net