德麥
TEHMAG FOODS
德麥烘焙新訊
品質安心 x 技術創新 x 服務用心
09 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 09 月　第 213 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

黑色 BLACK HALLOWEEN 萬聖節派對

食話實說 — 食在安心

職人 X BAKE — 林玄的翻糖玩藝 Shane

精選配方 — 達文西風味特調

Zeelandia
Creating Possibilities

Zeelandia 有一百多年的生產原物料經驗，

產品銷往世界 50 多各國家，

在英國、加拿大、巴西、印度、西班牙等地都設有分公司，

近年來也通過了 ISO9001 與 HACCP 的專業食品認證。

身為歐洲最大的烘焙原料製造商之一的 Zeelandia，

為求品質和供貨穩定，

生產設備早在多年前全部電腦化，並不斷精進自己，

設有專業人員專攻研發和改良，

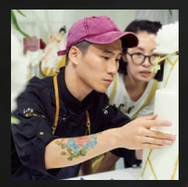
持續為烘焙業推出創意和健康的產品。

圖、文 / 小麥

黑色 BLACK HALLOWEEN 萬聖節派對

翻糖造型蛋糕一向是大家心目中的夢幻蛋糕，
這次 Shane 要顛覆大家對翻糖的印象，
它可不是只有甜美可愛風喔！

蛋糕體：磅蛋糕
骷髏頭：造型翻糖 + 色膏 + 果膠
骷髏手：造型翻糖 + 使用鐵絲幫助關節固定



就是要玩蛋糕
Cake Play

首席翻糖師
Shane

Zeelandia 的造型翻糖很適合用在精緻塑型的作品，例如小蛋糕上的造型，或製作娃娃的表情，因為翻糖上的細紋可以非常輕易地用手指抹去，塑造人臉時更是非常方便！

Zeelandia
Creating Possibilities

RUM RAISIN FILLING

造型翻糖

荷蘭原裝進口塑型糖光滑細緻、可塑型強，彈性好乾燥後的成品堅硬牢固。

一口肥沃的蛆，再一口新鮮大腦，
還有一顆炯炯有神的眼珠子在等你呢！

＜眼珠小蛋糕＞ 造型翻糖＋色膏＋果膠，底部搭配覆盆子奶油霜。
＜大腦小蛋糕＞ 造型翻糖＋色膏＋果膠
＜蛆蛆小蛋糕＞ 造型翻糖＋色膏＋果膠

超擬真傷口的表現，表情生動的木乃伊，
這款翻糖餅乾超適合送給熱愛美國恐怖電影的朋友啊！

＜翻糖餅乾＞ 造型翻糖＋色膏＋果膠，木乃伊陰影使用色粉增加層次；墓碑紋路使用塑膠雕刻刀刻劃出來；傷口縫線使用義大利細麵染黑色食用色素。

圖 / 就是要玩蛋糕　文 / 小麥

林玄的翻糖玩藝 Shane

↑ Shane 第一個創作「旋轉木馬」。

Shane，「就是要玩蛋糕 Cake Play」首席翻糖師。大學時主修服裝設計，對美感很有想法的他，因家人影響下接觸到翻糖蛋糕，從此一頭栽進這美的玩藝裡。在自己源源不絕的求知欲和創作意念驅使下，讓他不知不覺跟翻糖玩了八年了呢！

塑造自我風格

看著 Shane 擺放在店內的衆多作品，就像一場藝術盛宴，光是用眼睛欣賞就看飽了，每一個都精緻又華麗的讓人捨不得吃下肚。很難相信 Shane 不但是非本科系，而且對自己一開始的翻糖作品還覺得怎麼做怎麼醜。Shane 說：「剛接觸時自己完全不懂烘焙的基礎，所以，甚至蛋糕會反潮這樣的事也不懂。」

意識到自己的不足後，也為了做出更符合自己要求的作品，Shane 開始搜尋自己喜歡的風格作品，不論是國內還是國外的老師，只要是自己有興趣的老師開課，Shane 就會立馬報名，一切都只為了提升和塑造出屬於自己的風格！

Shane 在翻糖工藝這一路走來，始終不斷的是對自己創作的要求，對於比賽一事則興趣缺缺。直到去年，因朋友邀約才第一次參加翻糖工藝的國際比賽「Cake International」❶，並在國際組獲得銀獎。

回想當初，Shane 雖然已報名比賽，但面對店裡天天滿單的狀況下，很難擠出時間好好的思考自己要參賽的作品。在出國前一周，每天工作完便繼續留在店內，為完成作品不眠不休。對於自己能用不到一週的時間來完成及獲得銀獎，已是非常感謝了。

聊到英國參賽的最難忘的事，Shane 說：「帶著將近 60 x 40 公分並重達 10 公斤的作品搭機，還不是最困難的事。翻糖最怕就是潮濕，如何把作品在長期細雨綿綿的英國完善保存，才是他們參賽的最大挑戰！」

慶幸成為翻糖師

擁有 PME ❷ 導師認證的 Shane，不但固定有開班授課，也做客製化蛋糕的服務。現在，他最大的成就感，不是又完成了一件作品，而是當客人看到自己所訂製的蛋糕那一刻，臉上藏不住的驚喜和滿足，令他很慶幸自己可以成為翻糖師。

雖然已承接過許多訂單，客人中不乏許多大明星，周杰倫、大小 S、吳佩慈……等等。但讓他印象最深的是幫梁靜茹的先生趙元同製做的造型蛋糕，因為後來 Shane 才得知，梁靜茹覺得這個蛋糕實在太可愛而捨不得吃掉，但不吃又覺得可惜，於是非常有創意並有技術挖一個小洞，只吃掉內部的蛋糕體，但翻糖部分完全保留好。Shane 哭笑不得的說：其實我們可以幫客人把造型蛋糕完整保存的服務啊～但也覺得梁靜茹真是太可愛了！

雖然很感謝客戶們這麼喜歡他的作品，但還是建議最好取用的當天就品嘗，這樣才能嘗到最美味的蛋糕，而且，為了讓客人能享用到最新鮮的蛋糕，他們一向都是在交貨前幾天，才開始製作，所以無法大量接單～據說婚禮蛋糕訂作至少要半年到一年前預約呢！

↑不只是創作藝術蛋糕，甚至主題派對的布置，Shane 也會自己一一親手處理。

❶「Cake International」是翻糖工藝比賽的最高殿堂，固定舉辦在翻糖蛋糕的發源地：英國——伯明罕，針對不同的主題和年齡，共分為 25 個級別，每年都有來自世界各地上百名的參賽者。

❷ 英國最大最悠久的蛋糕裝飾學校 Precision Machining Engineers (PME)，成立於 1956 年。1970 期間開發了許多關於藝術蛋糕，以及糖花造型的技術及工具。

↑為小 S 設計的主題派對。

FaceBook Go

文 /Mike、德麥品管室

食品業正掀起的一場革命?!

食在安心

9 月 1 日是台灣學生開學的上課日，除此之外，對於許多人並沒有甚麼特別的意義，但從今年開始，這一天即將可能成為台灣所有烘焙業者必須謹慎看待的開始。
因為，烘焙業者可能因一項草案，正式被納入應辦理檢驗之業者類別並從當日開始實行。

今年 4 月 23 日，衛生福利部（簡稱衛福部）公告了第三版草案「強制性檢驗 - 法規」，全文為”應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其它相關事項”，訂立動機來自於食安政策之一級品管。簡單來說，就是要求食品業者須主動進行檢驗，並訂立食品安全監測計畫，只要與食品相關業別皆在此草案涵蓋範圍中。

而烘焙業也被納入為”烘焙炊蒸食品製造業者”中，但有一個不可忽略的大前提，就是規範業別資格，業者需先自行確認是否符合資格。依據草案條文，受到要求之烘焙業者，須為已辦理工廠登記且資本額高於 3,000 萬以上者，但建議資本額小於 3,000 萬的業者也需謹慎觀望，因為依據目前政策方向及消費者重視食安的程度，被規範的業者資格範圍可能會越來越廣，資本額仍有下修的可能性！

「強制性檢驗 - 法規」其兩大重點為：

一、強制性檢驗

實施日期為今年 9 月 1 日，業者製造之產品與原料，需針對其可能具有之汙染物質及相關衛生標準定期進行檢驗，檢驗項目可依風險高低評估選擇，包含真菌毒素、農藥殘留、重金屬、漂白劑及微生物等。

二、食品安全監測計畫

實施日期為 108 年 1 月 1 日，食品製造業者需針對管理體系，各別進行風險評估與分析，將整體工廠項目進行區分管理。簡單來說，就是業者必須定期檢驗產品並將管理系統制度化。實務面上，應針對自家產品每季或每批擇一頻率檢驗，確保產品安全性及合法性，若未定期檢驗會受到主管機關限期改正，不改正者可處新臺幣 3 萬 ~3 百萬元之罰鍰，情節重大者，並得命其歇業。

聽到這邊，各位想必已經坐立難安，不過毋須擔心，因為牽涉的食品業者眾多，所以許多配套措施與講座說明也應運而生。

因不同的業者制度與規模，規劃內容也會有極大差異，就 TFDA 所公告之草案對照表就有 31 頁，還不包含問答集與操作指引，此篇文章主要協助各位業者了解草案存在與概略性觀念。不可諱言，若你是從未聽過一級品管、強制檢驗這些詞彙的業者，滿頭問號實屬正常。

目前，坊間已有許多機構亦針對各項法令內容開授全天課程，包含各地衛生局及民間輔導單位，建議可利用網路搜尋”強制性檢驗課程”及相關字詞進一步了解，實務面與法令層面的內容哦！

Halloween TRICK TREAT Fall 2018

飾片類
鬼臉南瓜娃娃
編號：024051　規格：3 x 2.7cm
四款一組 / 135 片

飾片類 造型骷顱頭
編號：024053　規格：3x3.1cm

飾片類 小蝙蝠
編號：024052　規格：5x2.4cm

飾片類 刀鋒殺手
編號：003851　規格：11.2X2cm

黑 / 白巧克力片 規格：2X2cm

萬聖節 DPC044141A
木乃伊 DPC044671A
南瓜小黑貓 DPC044676A
蜘蛛 DPC044672A
小精靈 9 月中到貨

黑 / 白圓型巧克力片
規格：Ø 3cm

黑夜蝙蝠 DPC044673A
閃電蝙蝠 DPC044670A
南瓜嘿嘿 DPC044674A

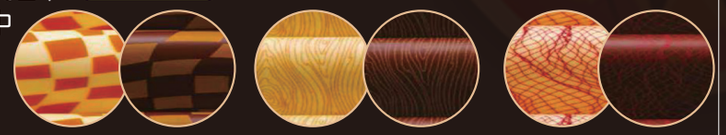
灌模巧克力
大眼睛
002214
規格：Ø 2.5cm

飾片類 點點萬聖節　編號：024050　規格：Ø 2.5cm　六款一組 / 120 片

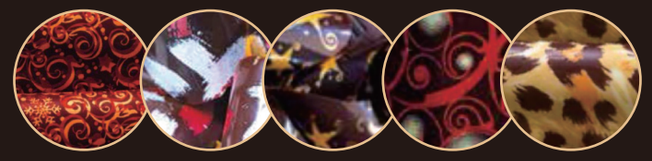
9 月中 到貨日 /

新登場

巧克力轉印紙 規格：40x25cm · 17 張 / 包



巧克力轉印紙 規格：40x25cm · 17 張 / 包



FG3629　FGB3276　FG34　FG3694　FGB3489

骷顱頭棒棒糖
灌模棒棒糖 編號：024542
規格：Ø 5.4cm /45 支

液狀可可脂 金 / 銀 / 棕 / 古銅 / 寶石
規格：200g/ 瓶

PCB 脆球 金 / 古銅
規格：170g/ 罐 (Ø0.5cm)
220g/ 罐 (Ø0.3cm)

裝飾色粉
金 / 銀 / 棕 / 古銅 / 寶石
規格：30g/ 罐

PCB CREATION
Manufacture d'émotions

精選配方
圖・文 / 德麥專案室

DaVinci GOURMET®

FLAVOUR GENIUS™

飲品餐單新概念，搭配無限創意創造靈感來源
教您調配出創意飲料，增加飲料在用餐的份額，提高利潤

MING-CHIEH, LIU

劉明杰
風味大師 / 品牌大使

Bar Consultant
Le BleD' or
金色三麥餐飲股份有限公司
SILK' S CLUB
Regent Hotels & Resorts
晶英國際行館
Barcode & The Den

JAwards
2016 Bacardi Taiwan Top 8 (Current Rank — 2nd Place)
2015 Diageo World Class Competition (Taiwan) — 5th Place
2016 Diageo World Class Competition (Taiwan) — 11th Place
2017 Diageo World Class Competition (Taiwan) — 14th Place

Certifications
WSET Level 2 Awards in Spirits
SAKE Navigator

工匠精神

傳承自 1574 年沙俄皇室精湛的巧克力製作技藝，以匠人精工細作之心，
滿懷熱誠的在至此之後的幾個世紀，不斷追求更高的美味之境界。
我們不停地在科技與手作的空間裡遊走，在呈現經典風味之餘，
也對巧克力創作精益求精的追求，應用到更廣泛的飲品製作中。
我們不斷精進，以求在小小空間裡繪制絢麗的藝術、科技與手工制造。
達文西風味糖漿始終堅持高水準的制作工藝，
將先輩們流傳下來的寶貴經驗代代傳承下去……

藝術追求

就好比畫家用手中的調色盤進行繪畫創作一樣，
達文西風味糖漿給咖啡師 & 調酒師們強大的風味產品系列，
使他們能創造出屬於自己的大師級傳世傑作。
而我們，會以風味大師的思考方式，以藝術家級的要求，
不斷地進行風味產品的創作……

科學態度

我們知道：人體的感官如何影響飲品為我們帶來的愉悅程度；
我們也知道：風味體驗如何讓消費者得到深層次的情感聯繫。
所以我們力爭，讓達文西風味糖漿更接近事物的原始滋味。
使糖漿的香氣更易釋放，並得以從品飲中併發，味覺搭配嗅覺豐富層次，
讓您的每一杯飲品都增光添彩。

Da Vinci Demonstration

Gummy gummy fizz

Ingredients 材料

1 . 樂比冷凍草莓果泥 Strawberry Puree 45ML
2 . 達文西草莓風味糖漿 Strawberry Syrup 15ML
3 . 達文西覆盆莓風味糖漿 Raspberry Syrup 7.5ML
4 . 維多陳年酒醋 Balsamic 7.5ML
5 . 檸檬 Lemon 5ML
6 . 蛋白 Egg white 15ML
7 . 小黃瓜 Cucumber ..... 4 片
8 . 蘇打水 Soda ..... 60 ML
9 . 芳香萬壽菊 Mt.Lemon Marigold

Method 製作方法

1. 將材料 1-8 放入手搖杯中搗碎再加入冰塊。Add 1-8 into shaker muddle then add with ice.
2. 手搖均勻後，過篩與蘇打水一起倒入杯中。Shake the strain out top with 9.
3. 以芳香萬壽菊裝飾。Garnish with a marigold sprig.

Da Vinci Demonstration

Matcha Matcha

Ingredients 材料

1 . 抹茶 Matcha 60ML
2 . 卡地亞動物性鮮奶油 Cream 60ML
3 . 檸檬 Lemon 30ML
4 . 果糖 Simple 20ML
5 . 達文西無糖櫻花風味漿 Cherry blossom intense 40ML
6 . 蛋白 Egg white 30ML
7 . 紫蘇葉三片 Perilla leaves ..... 3 片
8 . 蘇打水 Soda ..... 20ML top

Method 製作方法

1. 材料 1-7 和冰塊一起手搖，過篩後和蘇打水一起倒入杯中。Shake 1-7 with ice, strain out and top with 8.
2. 以紫蘇葉和吸管裝飾。Garnish with a slice of perilla leaf and straw.

Matcha 抹茶

抹茶粉 10g ＋水 100g，攪拌均勻至抹茶粉溶解。Matcha powder 10g + water 100g, blend till dissolved.

Da Vinci Demonstration

Sunset

Ingredients 材料

1. 楊桃汁 Starfruit Juice 45ML
2. 達文西紅石榴風味糖漿 Grenadine Syrup 15ML
3. 萬壽菊花茶 Pot Marigold tea 45ML
4. 樂比冷凍鳳梨果泥 Pineapple puree 20ML
5. 鹽水 Salt water ..... 10 drop
6. 夏威夷豆風味氣泡 Macadamia air top

Method 製作方法

1. 材料 1-5 和冰塊一起手搖，過篩後倒入裝有大冰塊的杯中，杯口盛上夏威夷豆風味氣泡。Shake 1-5 with ice, strain out and add a big cube of ice, top with 6.
2. 以萬壽菊花茶裝飾。Garnish with dried pot marigold。

Salt water 鹽水

鹽 salt 20g + 水 water 40g ，一起攪拌 blend together.

Macadamia air 夏威夷豆風味氣泡

達文西夏威夷豆風味糖漿 macadamia syrup 100m + 水 water 300ml + 卵磷脂 lecitin 4g ，blend together 一起攪拌

Pot Marigold tea 萬壽菊花茶

乾燥萬壽菊 dried marigold 10g + 水 water 200g ，boil for 15 mins 煮沸 15 分鐘

Da Vinci Demonstration

High tea smoothie

Ingredients 材料

1. 樂比冷凍草莓果泥 Strawberry puree 60ML
2. 達文西複合莓風味糖漿 Super berries syrup 30ML
3. 伯爵茶 Earl grey tea 30ML
4. 四葉北海道十勝馬斯卡邦 Mascarpone 30g
5. 果糖 Simple syrup 10ML
6. 冰塊 Ice cubes 100g
7. 四葉北海道十勝馬斯卡邦 Mascarpone ..... 50g top
8. 絲博苦甜代可可脂巧克力水滴 crushed chocolate chips

Method 製作方法

1. 攪拌材料 1-6 成果昔狀，蓋上馬斯卡邦和巧克力碎粒。Blend 1-6 together into sorbet, top 7 and then 8
2. 以可食用花朵和薄荷裝飾。Garnish with edible flower and mint sprig.

Earl grey tea 伯爵茶

伯爵茶 earl grey tea 10g + 水 water 200g

Da Vinci Demonstration

Oriental Rosella

Ingredients 材料

1 . 樂比冷凍仙人掌果泥 Cautus puree 15ML
2 . 樂比冷凍白桃果泥 Peach puree 15ML
3 . 達文西無糖荔枝風味漿 Lychee intense 15ML
4 . 東方美人 & 肉桂風味茶 Oriental Beauty & cinnamon tea 30ML
5 . 檸檬汁 Lemon juice 5ML
6 . 果糖 Simple Syrup 5ML

Method 製作方法

1. 材料 1-6 和冰塊一起手搖，過篩倒入杯中
   。Shake 1-6 with ice, strain out
2. 以肉桂棒，乾燥玫瑰和東方美人茶裝飾。Garnish with cinnamon stick, dried purple rose and Oriental beauty tea

Oriental Beauty & cinnamon tea
東方美人 & 肉桂風味茶

Oriental Beauty tea 15g 東方美人茶 + water 200g 水，boil for 15mins 煮沸 15 分鐘，add in 1 cinnamon stick 加一根肉桂棒，80c for 10 mins

溫度維持 80 度 c 煮 10 分鐘

Da Vinci Demonstration

Herb swizzle

Ingredients 材料

1 達文西摩奇多風味糖漿 Mojito syrup 45ML
2 達文西苦橙風味糖漿 Bitter orange syrup 15ML
3 萊姆汁 Lime juice 5ML
4 檸檬草綠茶 Lemongrass green tea 90ML

Method 製作方法

1. 材料 1-4 放入手搖杯和冰塊手搖。Add 1-4 into shaker, Throwing with ice.
2. 加入碎冰，以吸管和檸檬草裝飾。Add crushed ice, Garnish with a straw and lemongrass.

Lemongrass green tea 檸檬草綠茶

green tea 20g 綠茶 + lemongrass 20g 檸檬草 + water 400g 水，boil for 10 mins 一起煮沸 10 分鐘]

2018 中秋內餡新品

吃膩綠豆沙和紅豆沙了嗎?
今年中秋來個不一樣的口味!

黃金番薯燒

新登場

番薯餡

切達起司塔酥

新登場

切達起司餡

桃山月餅

新登場

四葉生乳餡

官方網站 粉絲專頁

德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

SINMAG

最完整烘焙用設備製造商

- 攪拌機系列(12)
- 分割滾圓系列(10)
- 整形機系列(5)
- 吐司生產線(1)
- 酥皮機系列(4)
- 丹麥麵包用機器(3)
- 醒發箱系列(15)
- 蛋糕用機器(2)
- 打蛋機系列(11)
- 層爐系列(13)
- 層爐+醒發箱系列(5)
- 熱風爐系列(6)
- 轉爐系列(3)
- 台車系列(6)
- 隧道爐(1)
- 切片機系列(3)
- 其它機器(9)
- 冰箱系列(4)
- 工作台系列(3)
- 餐飲設備系列(25)
- 器具系列(185)

SM307

SM-60L/SM-60LM/SM-80L

SM-710E/SM-710EB

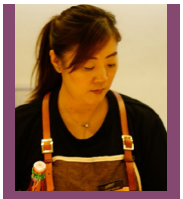
台北區 工廠:台北縣五股工業區五權六路23號
☎ 02-2298-1148 FAX 02-2298-0225 tsm@sinmag.com.tw
台中區 台中市西屯區廣福路317之2號
☎ 04-2706-9912 FAX 04-2706-9956 taichung@sinmag.com.tw
高雄區 高雄市鳥松區大昌路478號
☎ 07-370-0870 FAX 07-370-4024 kaohsiung@sinmag.com.tw

SINMAG 新麥企業股份有限公司

2018 9月 September

劉俊男 師傅
秋意．慢活．暖男呈現

林進雄 師傅
輕食．輕飲．輕鬆做



劉愛慈 調酒師
輕食．輕飲．輕鬆做

張中睿 咖啡師
秋冬咖啡特調聯名講習

黃宜恩 咖啡師
秋冬咖啡特調聯名講習

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
						1 廿二
2 廿三	3 廿四	4 廿五 劉俊男 師傅 台東 秋意．慢活．暖男呈現	5 廿六	6 廿七 劉俊男 師傅 花蓮 秋意．慢活．暖男呈現	7 廿八 劉俊男 師傅 宜蘭 秋意．慢活．暖男呈現	8 廿九
9 三十	10 八月小	11 初二 劉俊男 師傅 高雄 秋意．慢活．暖男呈現	12 初三 劉俊男 師傅 台南 秋意．慢活．暖男呈現	13 初四 劉俊男 師傅 嘉義 秋意．慢活．暖男呈現	14 初五 劉俊男 師傅 台中 秋意．慢活．暖男呈現	15 初六
16 初七	17 初八	18 初九 林進雄 師傅 高雄 劉愛慈 調酒師 輕食．輕飲．輕鬆做	19 初十	20 十一 林進雄 師傅 台中 劉愛慈 調酒師 輕食．輕飲．輕鬆做	21 十二 林進雄 師傅 台北 劉愛慈 調酒師 輕食．輕飲．輕鬆做	22 十三
23 十四 /31 廿一	24 十五 中秋節	25 十六 德麥 & 神諭 台北 秋冬咖啡特調聯名講習	26 十七 劉俊男 師傅 新竹 秋意．慢活．暖男呈現 德麥 & 神諭 台中 秋冬咖啡特調聯名講習	27 十八 劉俊男 師傅 桃園 秋意．慢活．暖男呈現 德麥 & 神諭 高雄 秋冬咖啡特調聯名講習	28 十九 劉俊男 師傅 台北 秋意．慢活．暖男呈現	29 廿

秋意．慢活．暖男呈現｜費用：1,000 元				
9 月 4 日 (二) PM 18:00-21:00	台東	妞嘟烘培坊旁	0922-620-121	台東縣台東市連航路 90 號
9 月 6 日 (四) PM 18:00-21:00	花蓮	小東方	0916-072-936	花蓮縣吉安鄉仁里一街 141 號
9 月 7 日 (五) PM 18:00-21:00	宜蘭	宜蘭德麥	03-931-5823	宜蘭市民權新路 132 號
9 月 11 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
9 月 12 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
9 月 13 日 (四) PM 18:00-21:00	嘉義	露比夫人	05-236-6298	嘉義市遠東街 50 號
9 月 14 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
9 月 26 日 (三) PM 18:00-21:00	新竹	新竹德麥	03-523-3068	新竹市北區警光路 40 號
9 月 27 日 (四) PM 18:00-21:00	桃園	全國食材大有店	02-2298-1347	桃園市桃園區大有路 85 號
9 月 28 日 (五) 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
｜輕食．輕飲．輕鬆做 講習｜費用：FREE ｜				
9 月 18 日 (二) PM 14:30-17:30	高雄	高雄德麥	07-397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
9 月 20 日 (四) PM 14:30-17:30	台中	台中德麥	04-2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
9 月 21 日 (五) PM 14:30-17:30	台北	台北德麥	02-2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
｜秋冬咖啡特調聯名 講習｜費用：1,000 元（贈兩磅聯名款咖啡豆 ）				
9 月 25 日 (二) 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
9 月 26 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
9 月 27 日 (四) 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

德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

官方網站 粉絲專頁 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
花東辦事處	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	嘉義市育人路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