



TEHMAG FOODS

德麥烘焙新訊

品質安心 × 技術創新 × 服務用心

10 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 10 月 第 214 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

展場直擊— IBA 2018 德國慕尼黑國際烘焙展

職人 X BAKE — 麵包大師 野上智寬的冰封美味

職人 X BAKE — Otto Tsvy 奧托泰

精選配方— 輕食。輕飲。輕鬆做

食話實說— 食品標示大解析

黑玫瑰的巴黎派對

La Rose Noire Paris Fête





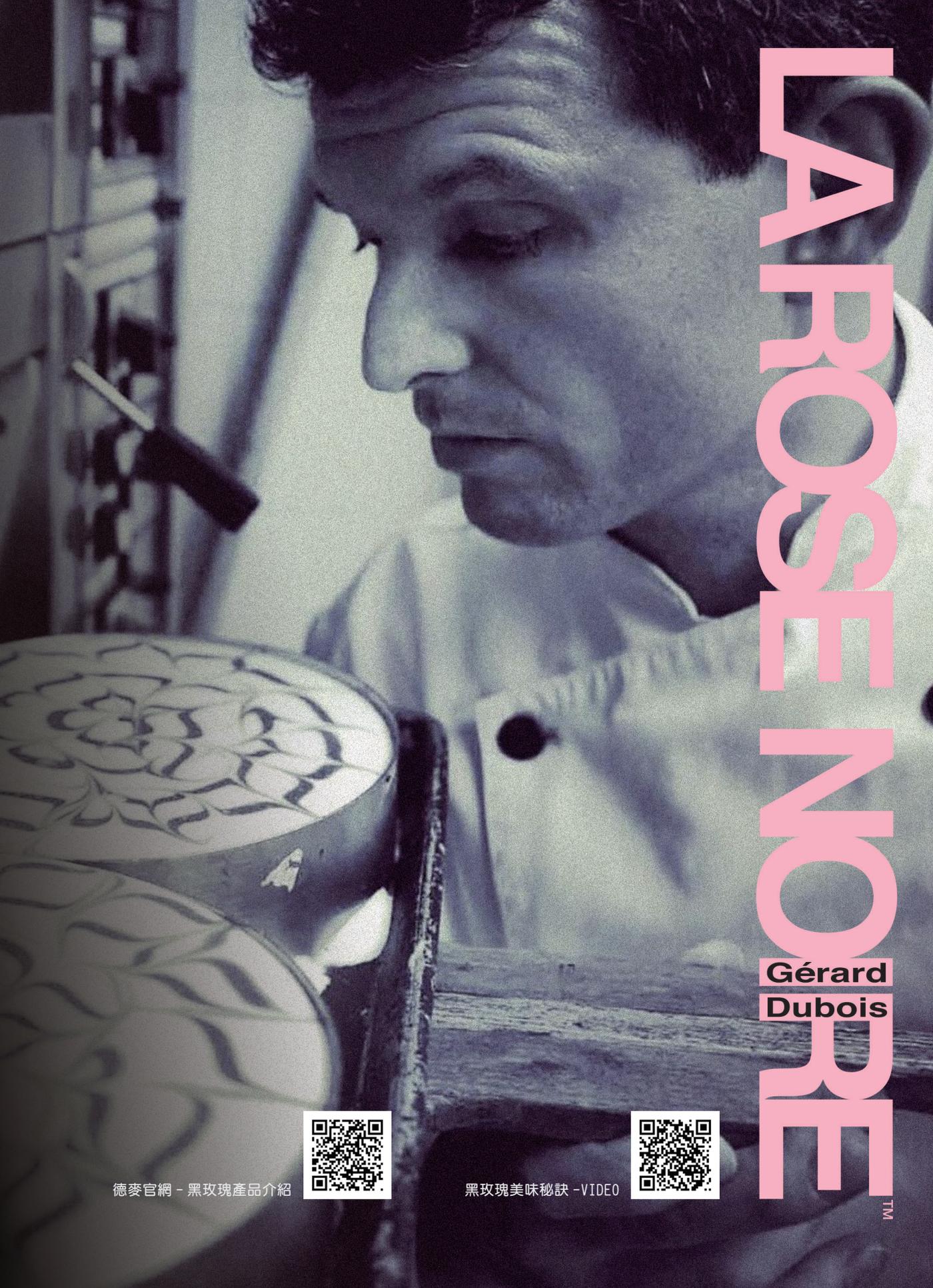
“La Rose Noire” 創辦人 *Gérard Dubois* 曾是希爾頓酒店集團亞太區的 *Pastry Chef*，1991 年自立門戶創立了自我品牌，並將第一間店 *La Rose Noire Pâtisserie* 開在香港島最負盛名的購物中心。

二十多年後，“La Rose Noire” 從一個擁有 30 個座位的蛋糕店，成為了一個有自己生產線的企業。從剛開始 28 種產品，到現在產品目錄中有多達 500 種品項，可以滿足市場上的需求。

2012 年，*Gérard Dubois* 和團隊開設了擁有各種食品認證並最先進的工廠。工廠佔地面積超過 150,000 平方英尺，加上 1,700 多名員工，純手工製作黑玫瑰的所有產品，滿足了來自五大洲 40 多個國家的需求。

2012 年 6 月 *Gérard Dubois* 開設新型態烘焙店「*Passion*」，店鋪名稱與瑞士出生的糕點廚師 *Gérard Dubois* 的終生激情相呼應，滿足尋求傳統的法式咖啡館的消費者！





LA ROSE NOIRE

Gérard
Dubois

TM

德麥官網 - 黑玫瑰產品介紹



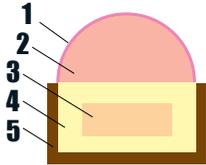
黑玫瑰美味秘訣 - VIDEO



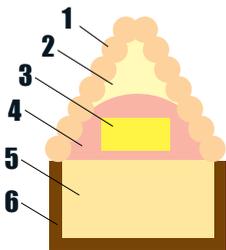


封面故事

圖、文 / 小麥



1. 淋面
2. 草莓慕斯
3. 杏仁蛋糕
4. 檸檬餡
5. 迷你雪花巧克力杯



1. 栗子餡
2. 卡地亞動物鮮奶油
3. 布雷餡
4. 栗子慕斯
5. 栗子蛋糕
6. 大圓香草塔殼

想輕鬆打造精緻法式甜點的派對嗎？

黑玫瑰（法文：La Rose Noire）純手工製的各式美味，讓您在不必遠至法國即可享受道地法式風味甜點，搭配上精緻小巧的飾片和巧克力灌模，個人特色立刻展現！



La Rose Noire Paris Fête

黑玫瑰的巴黎派對





Recipe



雙餡小泡芙 - 綜合

尺寸：4cmx1.57cmx 高 3cm

重量：17g-18g

規格：42個 / 盤；2盤 / 盒



雙重覆盆子



雙重巧克力



開心果巧克力



黑醋栗香草



焦糖香草



芒果百香果

Recipe



迷你芝士蛋糕

編號：KLRFRCA16000MS

尺寸：直徑 4 cm x 高 3 cm

重量：17-18g

規格：42個 / 盤；2盤 / 盒





Recipe



長方果撻 - 綜合

尺寸：5.5 cm x 高 2.7 cm

重量：16-18g

規格：36 個 / 盤；2 盤 / 盒



黑醋栗
白巧克力



開心果
櫻桃



巧克力
百香果



檸檬
覆盆子



香草藍莓



焦糖芒果

Recipe



九味單餡馬卡龍

編號：KLRMC40020MS

規格：9 個 / 盤；8 盤 / 盒



九味單餡迷你馬卡龍

編號：KLRFM040510MS

迷你規格：9 個 / 盤；15 盤 / 盒



PCB CREATION

編號：GPCBL31TEH
小嘴唇灌模
2 x 1.45 cm
(190 格 / 片) 2 款



dobla

編號：UDDL77146
黑底黃英文圓
巧克力裝飾
648 片 / 盒；6 盒 / 箱



25mm (0.98")

dobla

編號：UDDL77198
細白玫瑰巧克力裝飾
2.5cm X 2cm
45 個 / 盒；6 盒 / 箱



職人 x Bake

圖 / dobla 文 / 小麥



來自馬來西亞羅浮洲的 Otto 現為 dobla 亞太區甜品主廚，從 20 歲開始接觸西點至今剛好八年，略帶娃娃臉的他，讓人看不出來已身經百戰，時常代表馬來西亞隊出戰各國西點比賽，並屢屢獲得佳績！

團隊的重要

在獲得 2017 年「亞洲西點師競技大賽」冠軍接受採訪時，Otto 談到這次比賽大概花了半年時間準備，都是利用假日或空閒之餘構思參賽的作品。他非常慶幸自己有一幫非常好的朋友也就是跟他一起參賽的隊友們，給了他許多的幫助，在大家共同努力下才能獲得此次殊榮。

這次亞洲西點比賽，Otto 採用東方傳奇小說「西遊記」的主角孫悟空和蜘蛛精為主題，因為以往大多在歐洲參賽的 Otto，覺得歐洲人看東方色彩的作品總是帶了一份神祕和距離感。這次終於有機會在亞洲區比賽，便趁此機會以東方文化為主題發想。

11 月時，Otto 來台將與各位分享他在 2017 年「亞洲西點師競技大賽」上獲勝的作品之一（圖一），並運用 dobla 巧克力加以裝飾，另外現場還會製做 Bon Bon 及磅蛋糕，並展示如何運用 dobla 巧克力讓蛋糕添加個性與新意！

Otto Tay 奧托泰

今年 11 月 Otto Tay 奧托泰將應德麥邀請來台，為大家展現創新的西點工藝！



圖一



2017 年代表馬來西亞贏得亞洲西點師競技大賽冠軍的作品「孫悟空和蜘蛛精」。

經歷

2018 年 4 月奧托泰主廚與馬來西亞隊員們贏得亞洲西點盃冠軍，並獲取 2019 年法國里昂的世界盃西點賽的參與資格。

2017 年代表馬來西亞贏得亞洲西點師競技大賽冠軍 (Top of Patisserie In Asia)，同時也獲得最佳西點及最佳拉糖工藝造型的獎項。

- 2017 「亞洲最優法式糕點」總冠軍
「亞洲最優法式糕點」最佳甜品獎 及 最佳擺件獎
- 2015 「西點世界盃」第四名
- 2014 「年度西點亞洲杯」榮獲最佳盤式甜點獎
「西點亞洲杯」馬來西亞隊冠軍
「馬來西亞最傑出青年烘焙廚師獎」
- 2013 代表「西點世界盃」馬來西亞隊參與廚師 Zubir Zain 領銜電視節目「馬來西亞大廚」錄製
「瑞士西點世界盃」冷盤金牌，熱菜銅牌
「FHM 傑出烹飪」團隊獎
「FHM 馬來西亞西點杯」巧克力擺件和甜點獲得銀牌
- 2012 「德國烹飪奧林匹克」冷盤獲得銀牌和熱菜獲得銅牌
「亞洲杯」代表馬來西亞隊榮獲銀牌





麵包大師 野上智寬 的冰封美味

野上智寬小檔案

年齡：1966 年生

學歷：日本岡山縣高松高校畢業

經歷：

19 歲 日本東客 (DONQ) 麵包

25 歲 隨公司政策進駐台灣東客 (DONQ) 麵包擔任
店長，經常往返北、中、南各地拓點。

33 歲 創業成立「羅娃麵包」梅亭店

40 歲 再開「羅娃麵包」四維店

堅信以天然、緩滿發酵的方式製作麵包的野上智寬，近期開始了一個跌破大家眼鏡的計畫，開發研究冷凍可頌麵團，雖然台灣已有業者推出冷凍可頌麵團，可是身為烘焙職人的野上智寬，如何在這條路上貫徹自己不使用添加物的堅持呢？

冷凍麵包的可行性

野上智寬談到了自己超過半年以上的心得。「其實全世界有很多不同的冷凍理論，其中最關鍵的是整個冷凍麵團的製作流程、食材的差異以及急速冷凍設備。」野上智寬說。

一般的麵包製作流程是攪拌、發酵、分割、整形，再發酵接著烘烤等程序，可是，冷凍麵團的流程，卻是攪拌，但不發酵，即使發酵也只有 30 分鐘，接著分割、整形再送急速冷凍，接著轉為冷凍保存，到店家或消費者手上才進行最後發酵和烘烤。」在麵團需要有冷凍的程序中，會將酵母凍死，因此除了使用耐凍酵母外，其實酵母量也要多，酵母用量幾乎要比一般製作要多 2~3 倍。



各種原料不斷實驗

缺少了第二次的發酵，該如何讓麵包的風味保持呢？一向尊崇天然的野上智寬說：「既想要讓麵包保持該有的風味，又不想放入非天然的添加劑或香精，因此，想到改以魯邦液種增添風味。」而麵粉方面，為了要抵抗冷凍後，麵團筋性容易受損，因此還是得選擇高蛋白質、筋性較好的日本麵粉。

野上智寬表示：「雖然無關乎製作麵包的技藝，可是急速冷凍設備卻是整個冷凍麵包還原過程中能否保持美味的至要關鍵，麵團含有水分，若是一般冷凍，會產生冰晶，也會影響麵包筋性，所以，急速冷凍可以快速冷凍麵團，讓麵團溫度快速的通過最容易產生冰晶的7度至-7度階段，麵團的筋性就可以保持完整。」冷凍麵包需要急速冷凍到麵團溫度 -42 度，才能轉移到一般冷凍保存。

美味與天然需同時擁有

而麵包美味度的關鍵，就是冷凍保存時間和還原後有關，野上智寬提出自我的實驗觀察，冷凍麵包保存 1 個禮拜後，風味跟現做差不多，甚至可保存至 1 個月，風味雖略比不上現做，但都還算是及格的。

目前，日本冷凍麵團已發展到可保存 3 個月，在歐美甚至可高達 1 年，其實都是跟改良劑與配方有關。「根據我的觀察，冷凍麵團只要存放時間不超過 1 周，就無需加入改良劑。」野上智寬說。

野上智寬的冷凍麵團研究還在持續中，他希望能研發出讓冷凍麵糰可存放超過一周，但又可保持天然的配方，就請大家拭目以待吧！🍞



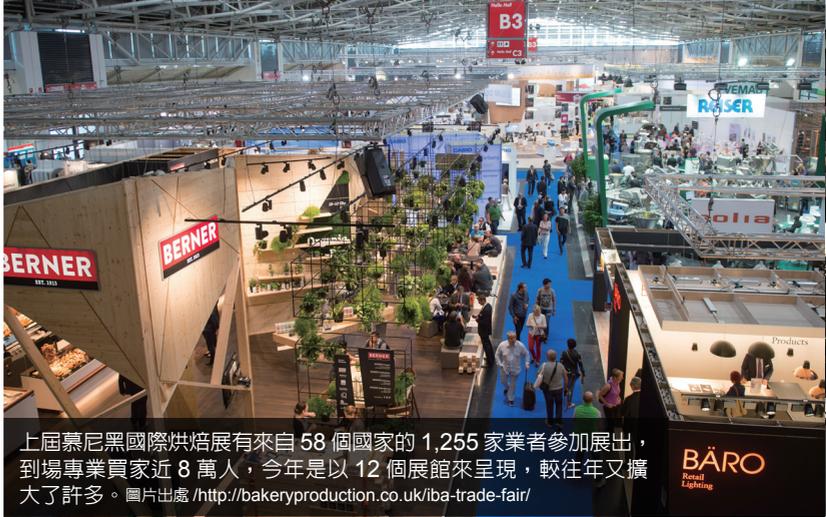
↑ 野上智寬開發中的冷凍麵糰實驗品。





展場直擊

圖·文 / 吳倩儂



上屆慕尼黑國際烘焙展有來自 58 個國家的 1,255 家業者參加展出，到場專業買家近 8 萬人，今年是以 12 個展館來呈現，較往年又擴大了許多。圖片出處 / <http://bakeryproduction.co.uk/iba-trade-fair/>

IBA 2018 德國慕尼黑國際烘焙展



Explore Crustiness.

在 Zeelandia 攤位上我們可以發現創意無所不在，讓你聽聽看，使用不同原物料在產品脆度上的呈現，有什麼不一樣呢？

今年流行在台灣的魯邦種，一樣能在法國 GMP 麵粉看得到喔！德麥團隊為更了解其特色及呈現更將樣品帶回台灣做深入測試。



現場比賽產品的展出，看得出選手精心設計，也各具特色，還能看得到星際大戰的巧思呢！



已上市的酪梨奶油，特色鮮明並更健康，相信很快能在台灣的市場見到其產品的運用。



食安風暴後，業者對於蛋的來源還有使用是越來越用心，敲蛋機的需求也成長許多。



來自 Callebaut – Ruby Chocolate，粉紅搶眼的裝潢設計還有產品呈現，在展會上總是會讓人多看幾眼。



iba UIBC cup 世界賽戰況激烈，圖為大陸選手參賽狀況。



運用糯米紙輸出技術在麵包上呈現，增加產品特色還有獨特性。



針對想開店的觀展者，展會上也有專打造店面的專業團隊為想圓夢的人規劃設計。

IBA 2018 年從 9 月 15-20 日共為期六天的國際烘焙展覽，除了最新原物料和智能生產設備展示外。今年 1 月德國新型食品法規允許使用 mealworm(麵包蟲) 麵粉，將改變消費者的飲食習慣。

此外，iba 將烘焙商品的零食和飲料概念的創新和解決方案結合在一起！展示整個零食流程鏈 - 從配料和準備，到可持續包裝的解決方案，以及和物流和商店配合。

How to Do



好奇 Mealworm 麵粉如何製作嗎？這裡有手把手教學喔！



位於 A2 展館的 Zeelandia，今年以明亮的企業色與寬敞的面談區作為此次展會的重點，不僅有來自各國的業務團隊，還有技師團隊在現場為客戶示範產品。



走在展會上，也感受得到各家廠商爭奇鬥豔在攤位上、設計上，都別出心裁。



展會上見到新奇好玩的圍裙設計，這是不是更貼近消費者，也更便利呢？！



精選配方

圖 / Bady 文 / 德麥專案室

輕食 輕飲。輕鬆做



林進雄 師傅

現任德麥食品西餐技師 / 烘焙資歷超過25年

資 歷：凱悅飯店、晶華酒店、西華飯店義大利廳領班、兄弟飯店義大利廳主廚、福容飯店咖啡廳主廚

品項特長：所有類型西餐，以義大利料理為主

技術專長：取各國料理長處，創造豐富的變化組合



劉愛慈 調酒師

現任德麥食品飲品部主任

資 歷：來來飯店調酒員、喜來登飯店調酒員、紐約紐約調酒員、八貝多音樂餐廳調酒員、Bongos美墨餐廳店經理、LA Paelia西班牙小館店經理、人道國際(上海/台灣) 飲務經理

負責產品：維尼果露/樂比果泥/紅龍冷凍水果/緹莉亞茶/達文西糖漿/樂多果汁/韓式歐巴醬/愛麗絲果醋



法式鮭魚 可頌

@ 材料

油漬鮭魚罐頭	100g
酸豆碎	20g
洋蔥碎	20g
甜黃瓜碎	20g
巴西利碎	2g
美乃滋	50g
生菜	數片
牛番茄片	數片



冷凍中可頌
編號：K5101M
產地：台灣
規格：36 入一箱

嚴選日本產小麥、法國發酵奶油及天然酵母等原料製成，只需使用烤箱加熱即可輕鬆提供美味。



帕里尼 熱壓三明治

@ 材料

帕里尼麵包	1 條
184 起司片	2 片
牛番茄片	2 片
紫洋蔥	少許
綜合生菜	少許
煙燻雞肉	2 片

@ 醬汁

美奶滋	70g
可果美番茄醬	30g
Tabasco	10g
碎黃瓜	10g
新鮮巴西利碎	1g
白蘭地	1g



冷凍帕里尼
編號：K5105
產地：台灣
規格：30 入一箱



麻格麗特 披薩

@ 材料

8 吋墨西哥薄餅	2 片
雙色披薩絲	50g
新鮮馬自瑞拉起司	30g
甜羅勒	少許
小番茄	4 片
翡冷翠特級橄欖油	少許
披薩蕃茄醬汁	70g



墨西哥餅

現貨現用、餅皮香軟，操作簡單方便，節省製作時間和人工成本。

規格：

K1062	6 吋	~ (12 片 x 12 包 / 箱)
K1081	8 吋	~ (12 片 x 12 包 / 箱)
K1101	10 吋	~ (6 片 x 24 包 / 箱)
K1121	12 吋	~ (6 片 x 24 包 / 箱)



煙燻雞肉 墨西哥捲

@ 材料

烤蘆瓜片	少許
義式蕃茄莎莎	5g
綠捲生菜	2g
酪梨	少許
醃燻雞肉片	15g



義式蘑菇普切塔

紫洋蔥 / 蒜碎

新鮮巴西利 / 維尼陳年酒醋

翡冷翠特級橄欖油



佛卡夏

編號：K5106

產地：台灣

規格：45入一箱

煙燻鮭魚普切塔 / 酸豆 /
蛋碎 / 紫洋蔥 / 綠捲生菜

義式佛卡夏 普切塔

南瓜起司普切塔

純真南瓜餡 / 蓮藕片

澳洲袋鼠乳酪



檸檬 咖啡

@ 材料

- Espresso 咖啡 30cc
- 樂多檸檬汁 10cc
- 蔗糖 30cc
- 冰塊 適量
- 水 100cc



可可巴蕾

@ 材料

- 達文西巧克力冰沙粉 20g
- 熱水 100cc
- 義大利蛋白霜粉（荷蘭）... 15cc
- 達文西無糖榛果漿 0.5cc
- 牛奶 100cc

綜合水果 氣泡飲

@ 材料

- 達文西覆盆莓糖漿 10cc
- 達文西水蜜桃糖漿 10cc
- 樂多綜合果汁 50cc
- 氣泡水 100cc
- 冰塊 適量

伯爵 海鹽奶蓋



@ 材料

動物鮮奶油	200cc
緹莉亞伯爵茶	100cc
達文西起司淋醬	20cc
冰塊	適量
達文西星冰糖漿	30cc
蔗糖	20cc
菊花	6 朵
海鹽	0.5g



靜岡抹茶 星冰樂

@ 材料

靜岡抹茶粉	8g
達文西星冰糖漿	30cc
達文西中性冰沙粉	20g
牛奶	50cc
達文西白巧克力風味淋醬	30cc
Oreo & Pocky 餅乾裝飾	數片
冰塊	適量
鮮奶油	適量

DaVinci
GOURMET
FLAVOUR GENIUS





食品標示大解析

每每到了超商、賣場選購商品的時候，有些人看外包裝好不好看？有些人看廠牌認不認識？現在更多人會尋找食品標示來選購商品，到底食品標示上法定須要揭露的資訊為哪些？從中我們可以獲得甚麼樣的資訊？今天帶您一同來了解。

依據〈食品安全衛生管理法〉第 22 條規定，食品及食品原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：品名、內容物（成份）、淨重（或容量、數量）、食品添加物名稱、國內負責廠商資訊、原產地、有效日期、營養標示、過敏原、含基因改造食品原料等，綜合以上資訊成為完整的食品標籤。

一、品名

即販售之產品的名稱，供應商、製造商應避免訂立易讓消費者混淆之名稱。雖說太陽餅裡沒有太陽，老婆餅裡沒有老婆，但誇張的字眼並不會混淆消費者。倘若未使用牛奶、奶油等原料，卻以其為產品名稱，或未使用特定產區原料，品名卻以特定產區命名如大湖草莓、愛文芒果等，那就有混淆消費者之嫌了。

二、內容物（成份）

如產品內有兩種以上的成份，應按比例大到小排序，並完全展開成份（除香料及符合 CNS 定義之原料），消費者可以從此欄位得知產品的組成成份，以及原料成份的大小佔比，是否符合期待，來決定是否要購買此產品，如品名為蔓越莓果汁，成份卻為綜合紅莓而蔓越莓卻在成份的最後一位。

三、淨重（或容量、數量）

業者須標示扣除包裝內容物之重量或容量，不得以加包裝之重量標示，讓消費者可以清楚由此知道內容物的多寡，如內容物為膠囊狀或錠狀可以數量標示，如 100 錠、300 粒等。

四、食品添加物名稱

內容物如有使用添加物應如實標示，亦可合併標示於內容成份中。如有使用「防腐劑」、「抗氧化劑」、「甜味劑」等，除須標明添加物名稱，應同時標示添加物功能性，如防腐劑(己二烯酸鉀)、抗氧化劑(維生素C)、甜味劑(D-山梨醇)，添加物名稱須依據「食品添加物使用範圍及限量」品名標示，其他如粘稠劑、乳化劑等功能性名稱為業者自願性標示，法規並無強制規定須標示。

五、國內負責廠商資訊

標示上應載明國內負責廠商名稱、電話、地址，國內負責廠商可以是製造商、進口商、供應商、經銷商等，當產品有異狀或瑕疵，消費者可聯繫產品標示上國內負責廠商進行詢問或客訴。

六、原產地

產品標示須揭露原產地，對產品進行完全生產之國家或地區為原產地，如產品之加工、製造或原材料涉及二個或二個以上國家或地區者，以使該項產品產生實質轉型之國家或地區為原產地。如進口澳洲燕麥粒來臺灣碾壓成燕麥片，「碾壓」依「進口貨物原產地認定標準」為簡單切割加工程序，不認定實質轉型，原產地標示為澳洲。若澳洲燕麥粒經蒸煮、壓輾、乾燥等加工程序，製成即食燕麥片則為實質轉型，依法應標示實際加工地點為原產地臺灣。

七、有效日期

產品在特定儲存條件下，市售包裝食品可保持產品價值的最終期限的時間點，而包裝食品多半會註明「保存方法」，強調要依照保存方法才能夠在有效期限內維持食品的品質，於有效日期之產品，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列。

八、營養標示

包裝食品營養標示方式，須於包裝容器外表之明顯處以表格方式由上至下依序提供以下內容：營養標示之標題、每一份量為多少克(毫升)、本包裝含多少克(毫升)、八大營養標示(熱量、蛋白質、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、碳水化合物、糖、鈉)，除鈉以毫克標示外，其他皆以公克標示。營養標示除每一份量亦可使用每日參考值百分比。

九、過敏原

現行規範中產品若有法定如有蝦、蟹、芒果、花生、牛奶、蛋等六項過敏原應於包裝上明顯標示過敏原警語，標示警語範本為「※本產品含有○○及其製品，不適合其過敏體質者食用」、「※本產品生產製程廠房，其設備或生產管線有處理○○，不適合其過敏體質者食用」。108年7月1日起(依製造日為主)，由原本的六項過敏原增列為11項，增列過敏原如下：甲殼類、芝麻及葵花籽、羊奶(合併於牛奶類中)、蛋、堅果、含麵筋蛋白之穀類、大豆。

十、含基因改造食品原料

包裝食品含基因改造食品原料者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。如直接使用基因改造原料終產品已不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質者，應擇一標示「含基因改造」或「使用基因改造○○」、「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」、「本產品不含基因改造成分，但為基因改造○○加工製成」。產品中若未使用基改原料，且該原料並存在有國際上已審核通過可種植或作為食品原料使用屬基因改造者，可標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣。

其他資訊如葷素食、加工方式、產地保證等資訊，許多業者也會自願性的標示於包裝上，讓消費者更清楚產品內容物。業者製作產品標籤時，記得先核對一下法訂資訊是否已全揭露避免觸法；在選購產品時，也記得多看看標示了解產品內容，為自己的產品作把關，當一個知識消費者。📖



德麥帶路

圖·文 / 小麥



樸實乾淨的店面，各種烘焙必需品應有盡有！



雪帆老師和老闆娘曾淑華開心合影～



巷弄尋寶 陸光西點原料行

位 於桃園市的八德區小巷中的《陸光西點原料行》，近年來已鮮少舉辦「媽媽教室」課程，但因應太多熟客想了解中秋節月餅，特請德麥技師雪帆老師來幫大家上課！

陸光的「媽媽教室」平常只收 10 位學員，不過這次有將近 20 幾位學員一起上課，老闆娘曾淑華也對沒有提供足夠的座位感到抱歉，但來上課的學員們都已經像家人、朋友一樣，所以大家非常融洽自在的席地而坐，開心的近距離看雪帆老師示範教學。



來上課又可以順便補貨，立刻與同學分享戰利品！



DIY 四葉 Ice Cream

* 材料 *

- ① 四葉奶霜 500g ② 煉乳 50g

* 作法 *

將全部材料倒入果汁機攪拌均勻，在盛裝至容器放冷凍即可，待約 2 小時後即可食用。

Tips 可以另外加入新鮮水果做成果口味，新鮮水果份量約 300g。

雪帆老師小提醒

因為不是使用專門製作冰淇淋的機器，自己製作的口感會較有冰沙感喔！



加上水果和巧克力球，再淋上焦糖醬，是不是讓人口水直流呢！

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 ☎ 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 ☎ 04-2706-9956 ✉ taichung@sinmag.com.tw

高雄區 高雄市鳥松區大昌路478號

☎ 07-370-0870 ☎ 07-370-4024 ✉ kaohsiung@sinmag.com.tw

SINMAG
新菱企業股份有限公司



2018 10 月

October

 德麥 張長伍 師傅
來自北歐
的聖誕節



 Eric 師傅
浪漫法式
VS 經典台灣



 林凱祥 師傅
念念不忘——
古早好滋味



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	5 廿六	6 廿七
7 廿八	8 廿九	9 九月 張長伍 師傅 台北 來自北歐的聖誕節	10 初二	11 初三 張長伍 師傅 新竹 來自北歐的聖誕節	12 初四 張長伍 師傅 台中 來自北歐的聖誕節	13 初五
14 初六	15 初七	16 初八 張長伍 師傅 高雄 來自北歐的聖誕節	17 初九 張長伍 師傅 台南 來自北歐的聖誕節	18 初十	19 十一	20 十二
21 十三	22 十四	23 十五	24 十六	25 十七 凱祥 師傅 高雄 念念不忘 古早好滋味	26 十八	27 十九
28 廿	29 廿一	30 廿二 Eric 師傅 高雄 浪漫法式 VS 經典台灣	31 廿三 Eric 師傅 台中 浪漫法式 VS 經典台灣	1 廿四 Eric 師傅 台北 浪漫法式 VS 經典台灣		

來自北歐的聖誕節 | 費用：1,000 元 |

10月9日(二) 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
10月11日(四) PM 18:00-21:00	新竹	新竹德麥	03-523-3068	新竹市北區警光路40號
10月12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
10月16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
10月17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

浪漫法式 VS 經典台灣 講習 | 參加辦法：訂購康百樂乙袋或克朗思克乙袋即可報名參加 |

10月30日(二) PM 16:00-21:00	高雄	高雄德麥	07-397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
10月31日(三) PM 16:00-21:00	台中	台中德麥	04-2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
11月1日(四) PM 16:00-21:00	台北	台北德麥	02-2298-1347	新北市五股區五權五路31號

念念不忘 古早好滋味 講習 | 參加辦法：免費入場，請洽當區業務

10月25日(四) 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
--------------------------	----	------	-------------	--------------



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