



德麥

TEHMAG FOODS

德麥烘焙新訊

品質安心 × 技術創新 × 服務用心

11

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 11 月 第 215 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

Merry Christmas

自家暖心

手作聖誕餐

Hand made Italian pasta & drink

食話實說 | 淺談素食定義與分級標示
職人 X BAKE | Eric Hsu 操作法國麵粉的不一法門
德麥帶路 | 香豆手作甜點 PCB
精選配方 | 來自北歐的聖誕節



Trans 嚐一口品味·
看見新食界



茶 酒 咖 啡 系 列 展

2018 台灣國際 咖啡展

11.16(五)▶19(一) 台北南港展覽館

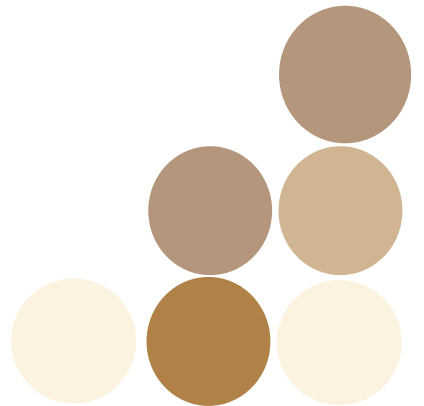
德麥將於 11 月 16 - 19 日於世貿南港展覽館盛大展出，此次除了主推德麥「TMC 咖啡」，更邀請專業的咖啡師來現場操作，提供您更專業的技術交流。順應潮流，現在流行的自家烘焙，德麥食品也沒有缺席，「德麥小包裝系列」是德麥食品為一般家用消費者，所創設的品牌，針對家用消費者的需求，提供各式優質烘焙食材原料的小包裝，展覽期間也有做優惠促銷等您一起來參與。德麥食品代理來自世界各國的安心優質食材，豐富完整的品類項目，都使得德麥成為烘焙展中不可不看的重要攤位，2018 年精彩可期，千萬不能錯過。

展覽地點 & 攤位

台北南港展覽館 (台北市南港區經貿二路 1 號) 4F M 區

攤位 M520

德麥食品歡迎您一起共襄盛舉！





聖誕節特輯

圖、文 / 企劃室

Merry Christmas

自家暖心 Hand made
Italian pasta & drink

手作聖誕餐

12月的聖誕節，我們的主廚為您準備了簡單而又方便的義大利麵來作為聖誕的主餐！好的佳餚可以升級成一道道主食的主菜，再搭配聖誕節氣氛的飲品及一款甜品，是不是讓人感到溫暖與用心呢？！

【花枝南瓜燉米型麵】

材料名稱 (g)		
義大利米型麵150	巴西利
飛雪無鹽奶油20	鹽
黑胡椒碎少許	帕馬森起司粉
純真南瓜餡100	卡地亞動鮮
紫洋葱碎少許	洋菇片
綠蘆瓜少許	



具有極似白米的外觀，但卻是由小麥粉做成的米粒形狀義大利麵，最適合製作焗烤、燉飯、燴飯
規格：500公克/包



米型麵
Semi Di Melone



長條狀的造型適合濃稠且口味重的醬汁，常被作成義大利肉醬麵，是義大利麵中最著名與代表性的種類，也是義大利麵最原始的形狀。
規格：500公克/包



圓麵
Spaghetti

【天使甜菜德腸義大利麵】

材料名稱 (g)	
義國莉圓麵	180
鷹筍	30
蘑菇	30
綠捲生	少許
洋蔥	50
甜菜根	300
雞高湯	600
德腸	1
鹽	15
黑胡椒碎	5
特級橄欖油	15

【泰式打拋嫩雞肉義大利麵】

材料名稱 (g)	
義國莉圓麵	180
德麥嫩雞肉	80
小番茄	10 粒
蒜頭碎	5
紅辣椒	5
九層塔	少許
紅蔥頭碎	30
檸檬葉	兩片
萊德料理白酒	少許
檸檬汁	20
魚露	15
蠔油	15
糖	10
雞高湯	30



【咖啡堤拉米蘇裸蛋糕】

蛋糕體 (g)	堤拉米蘇餡 (g)
蛋黃 (1)	320
提拉米蘇慕斯粉	200
上白糖 (1)	100
牛奶	300
摩卡濃縮醬 (1)	5
卡地亞動物性鮮奶油	500
特寶笠果子專用粉	200
四葉北海道十勝奶霜	500
蛋白 (2)	426
四葉北海道馬斯卡邦	100
上白糖 (2) 打發	138
雪花糖 (2)	34
飛雪金磚奶油 (3)	40
沙拉油 (3)	92
合計	1355
合計	1600





<< 紅櫻桃冰沙 >>

樂比冷凍酸櫻桃果泥 50g
 酒漬櫻桃 3 顆
 酒漬櫻桃水 30cc
 達文西草莓果露 10cc
 基底糖漿 50g
 蔗糖 10g / 冰塊 300g
 優格 30g

裝飾 / 酒漬櫻桃 & 萬壽菊



<< 西班牙水果紅酒 >>

紅酒 30cc
 ABSOLUT VODKA 15cc
 維尼白柑橘利口酒 15cc
 樂多 100% 柳丁汁 50cc
 蔓越莓汁 50cc

倒入雪克杯內冰塊補滿雪克
 水果丁裝飾 / 柳橙片 &
 檸檬片 & 綜合莓果 / 薄荷葉

一年一度的聖誕節將至，獻上特調的飲品
 紅色色澤襯托出節日的氣氛，
 入口酒香的微醺交織出迷人的韻味...

Mer
 Chris



<< 草莓餅乾拿鐵 >>

達文西奶油酥餅糖漿 10cc
 達文西草莓糖漿 15cc
 鮮奶 200cc
 咖啡 Espresso 30cc
 冰奶泡 30g
 冰塊些許

裝飾 / 乾燥草莓顆粒 &
 薄荷葉 1 株

<< 奶油黑啤酒 >>

焦糖海鹽奶蓋：
 卡地亞動物鮮奶油 100g
 達文西焦糖淋醬 10g
 達文西星冰糖漿 15g

利用均質機打成奶蓋取 60g/ 杯

海鹽 0.05g / 黑麥汁 250cc
 冰塊 150g

ry
 tmas

聖誕節也可以走可愛風格 ~

粉紅草莓與沉穩的咖啡會蹦出甚麼樣的火花？

漸層系列的飲品在餐桌上可是非常的吸睛喔！



創立於西元 1950 年中澤包裝，專門製作甜點的外包裝以及應用周邊，秉持著堅持創造把美味、真心、未來包起來的包裝，從紙質原料的選擇、外觀的設計、印刷、後續加工都是我們的專業，我們有身為日本製品的驕傲，即便是誤差也必須在一毫米以下，為的都是呈現完美的製品；我們目標是成為能把蘊含了職人技術的產品傳達至世界的企業，獨到眼光與專業，使原本美好糕點更能錦上添花，帶給顧客更加貼心的感受。

MERRY CHRISTMAS



NOW, MORE, NEW
TEMMA

一個完美的包材，做起來可一點都不簡單！天滿紙器所製作的，不僅是包材，更是「看起來最美味的包材」。天滿紙器產品的原點，就是「抓得住人心的設計」、「衛生安全」、「使用的便利與安全性」、「包材原本用途應具有的機能性」等，以各個角度的觀點，創造出店家與消費者都喜愛的包材產品。自創始以來，天滿紙器即持續致力於產品創新，在麵包糕點的領域中，天滿紙器持續被認為是此業界的領導品牌之一。





素食定義與分級標示

近年來，隨者地球暖化情況加劇、環保意識的抬頭，國內外許多民衆為了節能減碳、尊重生命，以及愛護動物，開始選擇素食，回歸自然。在各國統計數據中，素食飲食者的年齡層有逐年下降的趨勢，顯然地，素食飲食已變成一種風潮，更是一種具時代意義的改變。儘管目前素食人口愈來愈普及，但由於素食食品愈來愈多元，現在就讓小編一同帶您了解素食的定義與相關法規吧！首先我們必須了解葷素的定義，進而探討國人素食飲食的類別有哪些，才能正確、合法地將素食資訊在食品標示上呈現，也能有效地減少商家對商品資訊的誤解與消費者的爭議哦！

一、何謂葷食？何謂素食？

凡食物製程中，有動物被犧牲或添加動物性成分者，皆屬於葷食。

若能在市售包裝食品的標示中，增加葷素別，更能使素食者充分得知其所食用食物之分類。此外，若是無法辨識之加工食品，均須依規定標示。

◆舉例

- ★ 胭脂蟲為動物，且在提煉過程中被犧牲，故含胭脂紅之食品不可標示為素食。
- ★ 產品含有明膠 (Gelatin) 為主的原料，取自於牛骨、牛皮及豬皮，所以是葷的。
- ★ 二十二碳六烯酸 (DHA) 和二十碳五烯酸 (EPA) 是從魚油萃取而來，而魚油萃取過程中，魚已被犧牲，因此這種奶粉應被歸類為「葷食」，不可稱為「奶素」。
- ★ 至於微生物的培養基若未添加任何動物性成分，則培養出來的產物可宣稱為全素，例如，培養香菇、金針菇、冬蟲夏草菌絲體或是子實體的培養基未添加動物性成分，該香菇、金針菇、冬蟲夏草可稱為全素；培養靈芝的培養基如添加有牛肉汁，則屬於葷食，不得稱為素食。

二、素食五類，報你知

在台灣，素食標示有為素食。分別為「全素或純素」(Veganism)、「蛋素」

(Ovo-vegetarianism)、「奶素」(Lacto-vegetarianism)、「奶蛋素」(Ovo-lacto-vegetarianism/Vegetarianism)及「植物五辛素」(Allium Flavored Vegetarian)，其定義如下：

1. 全素或純素：指食用不含奶蛋、也不含五辛（蔥、蒜、韭、薤菜及興渠）的純植物性食品。
2. 蛋素：全素或純素及蛋製品。
3. 奶素：全素或純素及奶製品。
4. 奶蛋素：全素或純素及奶蛋製品。
5. 植物五辛素：指食用植物性食物，但可含五辛或奶蛋。植物五辛包括「蔥、蒜、韭、薤及興渠」五類植物，舉例說明如下：
 - ★ 蔥：含青蔥、紅蔥、革蔥、慈蔥、蘭蔥。
 - ★ 蒜：含大蒜、蒜苗。
 - ★ 韭：含韭菜、韭黃、韭菜花。
 - ★ 薤：即為路薤或薤菜（「薤」念丁一ㄝㄨㄛˋ），閩南話稱為路頭、薑頭，阿美族稱之為火蔥。
 - ★ 興渠：即為洋葱。

* 相關法規

- ◆ 若標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」，則表示不含植物五辛。
- ◆ 不得單獨以「素食可食」之字樣標示，仍應區別是五種素食中哪一類別。

三、產品若含酒，是否可宣稱全素？

含酒產品，不可標示為 素食。因大部分茹素者「戒酒」，因此食品中如含有酒作為原料，不宜標示為素食。此外，含有酒類衍生物之豆瓣醬、味噌醬等發酵產品，若酒精成分以容量計算未超過 0.5%，可視為素食。

◆舉例

★味噌、紅糟及豆瓣醬等食品添加物，均含酒精成份，惟素食食品允許含酒精成份 0.5% 以下，故素食添加上述成份，在符合法定標準值內，即不會標示酒精成份。因此如禁吃含酒精成份食品之素食者，建議多加留意。

★市售產品標示含乙醇，也須多留意標示上是否違法。因乙醇是酒的主要成份，所以也俗稱酒精。某些產品會以「乙醇」代替「酒精」字樣。

四、產品本身為全素，可是相同產房與設備管線，與葷食或過敏原含蛋、奶產品共線，該如何定義葷素別？可否可宣稱全素？

產品與其他乳、蛋製品於相同產房與設備管線生產，不可宣稱 全素。

食品生產製程中應有適當避免交叉污染之管制措施，並應遵守「食品良好衛生規範準則」規定，有汙染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施。如食品生產製程中共同使用之廠房、設備或生產管線生產其他食品，所導致非故意摻入「乳製品、蛋製品」時，建議載明「本產品生產製程廠房，其設備或生產管線有處理○○」或等同同意義字樣，另建議不宜標示宣稱「全素或純素」，以免生爭議。

另如係為食品生產製程中共同使用之廠房、設備或生產管線生產其他食品，所導致非故意摻入動物性成分時，該產品外包裝不得宣稱為素食。

五、結語

在台灣，衛生署為了讓國內數百萬素食朋友，選購素食食品時更易辨識，已於 97 年 7 月 1 日公告「包裝食品宣稱為素食之標示規定」，並自 98 年 7 月 1 日施行（以製造日期為準），並於 103 年 11 月 05 日修編。因此，素食食品尚未標示素食相關應標資訊，違反食品衛生管理辦法第 17 條規定，則依同法第 33 條處以新台幣（以下同）3 萬元至 15 萬元罰鍰。此外，自 98 年 7 月 1 日起，凡「素食可食」之相關字樣將不得使用，須依規定明確標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」、「植物五辛素」等字樣。

若業者宣稱為素食產品，卻因製程品管不當，產品被添加了葷食，結果卻被檢驗出含有動物性成分，如豬肉、魚肉、雞肉等，則將依違反食品衛生管理法第 19 條第 1 項食品不得為不實之標示的行為，將會被處 4 萬元以上 20 萬元以下罰鍰。

值得注意的是，國外素食定義與國內不同，例如香港地區製造之素食，可能含第五種分類（即「植物五辛素」），日本之素食成份可能含魚精、魚粉等魚類添加物。所以再次提醒業者與消費者，欲販售或購買素食相關產品，請詳細了解其相關標示資訊，也可進一步洽詢廠商業者，以免觸法與標示不清，以及錯誤的選購，素食者也才能真的食在安心。

* 相關法源依據

依衛生福利部 97 年 7 月 1 日衛署食字第 0970402575 號公告



Eric Hsu 小檔案

巴黎法式烘焙師、甜點師有 20 年手工麵包的烘焙經驗
2018 4 月 出版著作 | 艾力克·徐 紙袋裡的法式日常 |

現任：

台北艾力克法國經典烘焙 Eric Bakery 執行長
Éricroissant 艾力克頌 執行長
形象概念店 PROMAX X Éricroissant 行政主廚

經歷：

2017 五星級酒店 台中裕元花園酒店 客席西點主廚
法國 Certificat d' Aptitude Professionnelle (CAP)
國家高級烘焙師、甜點師執照
法國 GMP(Grands Moulins Paris) 克朗思克 Grand
Siècle 亞洲唯一授權原廠麵粉技師認證
2015 台北艾力克法國經典烘焙 Eric Bakery
公館店開幕
2014 台北艾力克法國經典烘焙 Eric Bakery 總店開幕
2011/2014 普羅旺斯 Sainte Anastasie Sur Issoles
經營手工麵包坊
2008/2011 南法普羅旺斯麵包坊 烘焙師、甜點師
2001/2008 巴黎手工麵包坊 烘焙師、甜點師

給麵糰時間

— 操作法國麵粉的不二法門

Éric Hsu

曾經在法國生活 16 年，製作法國麵包的法國經典烘焙主廚兼老闆 Eric Hsu，說起法國的麵包比台灣美味的理由，他說：「在法國，不是像我們所想像的麵包店主廚都是法國最佳工藝師 (MOF)，其實一般麵包師傅都沒有參加過比賽，可是隨便去一家麵包都這麼好吃，不是因為師傅的技術，而是因為他的原物料用的好。」

基本上法國麵粉，因歐洲的環境、土壤、水質的不同，麥香味比起日本麵粉更濃，且因為法國人注重的是生活，再加上法國人工相當昂貴，多花一點時間秤料、測溫都得付出成本，所以，法國小麥粉的生產也就朝向穩定性較高，即便光靠經驗給水、抓量，同樣還是做得出好吃的麵包。

也因為這些特性，所以操作法國小麥粉時，Eric 認為：「只要原物料夠好，就簡單操作，也就是給予麵糰時間。」而給於麵糰時間就必須要回歸到最傳統的法國麵包製法，從水解法 (autolyse) 及低溫長時間發酵著手，「水解法 (autolyse) 是水和麵粉結合後 1 小時內會自然產生薄膜，這 1 小時是關鍵決定了麵糰的一切，接著透過 24 小時低溫發酵，延展出更強的筋性，這和日本麵糰強調以攪拌機攪打出筋性，邏輯不同。」

所以，操作法國麵粉時，100%麵粉先跟 70%的水手揉或者單純攪拌均勻，根本不須出筋，只要放置 1 小時，麵糰就會產生薄膜，接著才加入 1%酵母和 1.8%鹽混合均勻，較為特別的是此時需加入 10%的水（即所謂的後水法）混合，緊接著放置在常溫，經過摺疊 2~3 次，以經驗判斷麵糰有彈性且光亮膨脹時，就可以放入冰箱冷藏 24~48 小時，Eric 說：「你越給麵糰足夠的時間，發酵的力道就不同，自然小麥味道越好。」緊接著就跟一般法國麵包的製法沒有太大差異性。

至於製作布里歐麵糰，Eric說：「所有乾料都先冰冷藏，混合液態攪均勻就加入奶油，全部放慢速攪 40 分鐘，這和日本傳統製作布里歐麵糰要攪打出麵糰筋性後，才能下奶油的邏輯也不一樣。」

沒有了日本傳統製法的 SOP 流程，取代之的是依賴人員對麵糰判斷經驗的累積。「生活每天不同，麵包也會每天不同，麵糰發酵的好不好，只能靠觸摸麵糰，自己感覺才行。」

雖然歸納出這些判斷，需要經驗，但只要掌握法國麵粉這傳統技法，就可以更有效運用人力，下班前做好麵團冷藏發酵，隔天不需要一大早就上工，員工工作更從容，烘焙也能是快樂企業。



FaceBook Go





法國莫比冠軍比賽粉

位於法國的 GMP (Grands Moulins Paris)，是全世界歷史最悠久、最具聲望的麵粉生產商之一，被譽為歐洲最富盛名的麵粉世家，專注於製造高品質的法國麵粉，這些高品質的麵粉，以“莫比 Moul-Bie”為品牌販售。對 GMP 而言，製作麵包就是一门藝術，為了掌握最佳的小麥品質，GMP 甚至運用衛星圖，以掌握小麥的收成狀況。GMP 的卓越信譽，來自於對法國小麥的深刻理解，以及對法國麵包製作工法的精深鑽研，累積一世紀的專業經驗與精神的成果。

認識法國粉

- 法國麵粉是用灰份來去劃分麵粉的種類，小麥越靠外層，灰份越高，麥味越香；相反的灰份低，質地也細緻
- 因為製作法國粉的小麥屬於軟麥，蛋白質及灰份的組成與其他國家麵粉不同，故蛋白質吸水性高，且若在攪拌的過程中發現筋度太強，可再視情況加水，增加麵包的柔軟度。在法國依照其所含的灰分將麵粉分成六種不同的型態。灰分是在麩皮中所含的礦物質成份，也可以說是小麥粒中包含的雜質。依照灰分含量，按數字大小來定出麵粉型態，數字越小則麵粉顏色越白，也就是越不含雜質越精緻的麵粉型態。

www.grandsmoulinsdeparis.com/



店內的廚房讓 Olga 製作每日的甜點，一側擺放客製禮盒的樣品。



咕咕霍夫搭配 PCB 聖誕新品巧克力飾片，呈現繽紛又溫暖的色調。

CHAN'TO

香豆 Patisserie

香豆 (Chan'to) 位在天母的一間可愛浪漫甜點店，由身為甜點師的妹妹 Olga 和美睫師的姊姊 Olivia，姐妹攜手打造出兩人的夢想舞台。Olga 一直以來的夢想，便是開一家可愛如夢幻般的甜點店，開店後也不斷精進自己的技巧，更時常上網搜尋國外有趣及創意的元素。認識法國 pcb creation 巧克力後，更深深喜愛運用在作品中，打造自己心中的甜點花園，希望能帶給客戶更多可愛創意的夢幻甜點。

CHAN'TO Patisserie 天母士林店
TEL: 02-28361309
ADD: 台北市士林區中山北路六段 160 號 1F



PCB 巧克力裝飾



PCB 聖誕轉寫紙



PCB 新加坡展，轉寫紙運用呈現



更多 PCB 聖誕新品



PCB CREATION

Manufacture d'émotions



精選配方

圖 / Bady 文 / 德麥烘焙室

來自北歐的聖誕節



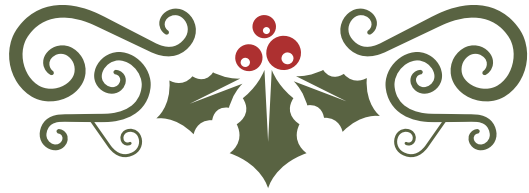
糕點創意美學實踐家

張長伍 師傅

現任德麥食品西點烘焙技師
烘焙資歷15年

- 資歷：典華婚宴會館、中泰賓館、明星西點
- 品項特長：所有類型西點，以蛋糕為主
- 技術專長：將蛋糕傳達更深層的理念，擅長製作可愛又漂亮的甜點





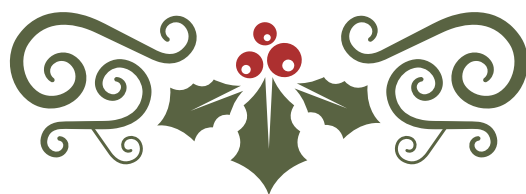
雪白聖誕趣 (百香巧克力)

材料名稱：	(g)
沙布烈	
飛雪金磚奶油	352
瑪卡龍專用糖粉	128
鹽	2.4
鑽石牌低筋麵粉	320
嘉麗寶高脂可可粉	23
合計	825.4

蛋糕體	
飛雪金磚奶油	225
瑞士蓮 70% 苦甜巧扣	180
蛋黃	180
玉米粉	90
杏仁粉	90
蛋白	342
上白糖	195
鹽	3
合計	1305

材料名稱：	(g)
甘納許	
瑞士蓮 37% 牛奶巧扣	202
樂比冷凍百香果果泥	121
煉乳	58
樂多 100% 檸檬汁	13
飛雪金磚奶油	270
合計	664





開心聖誕雪村 (草莓開心果蛋糕)

材料名稱： (g)

蛋糕體 <60*40 一盤 >

全蛋	255
上白糖	337
鑽石牌低筋麵粉	255
百鑽無鋁泡打粉	2
卡地亞動物性鮮奶油	135
飛雪金磚奶油	68
嘉麗寶 100% 純開心果醬	75

合計1127

白巧慕斯

牛奶	375
蛋黃	150
上白糖	75
瑞士蓮 36% 純白鈕扣	375
吉利丁塊	90
卡地亞動物性鮮奶油	750
合計	1815

材料名稱： (g)

草莓慕斯

樂比冷凍草莓果泥	600
樂比冷凍覆盆子果泥	400
上白糖	200
吉利丁塊	180
卡地亞動物性鮮奶油	1000

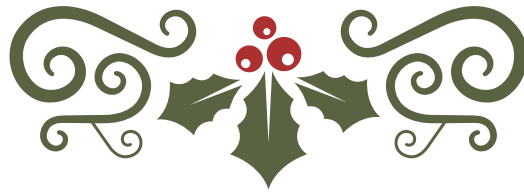
合計2380

淋面

水	375
上白糖	750
葡萄糖漿 85%	750
吉利丁塊	288
煉乳	465
嘉麗寶純可可脂鈕扣	345
PCB 紅色液態可可脂	適量

合計2973





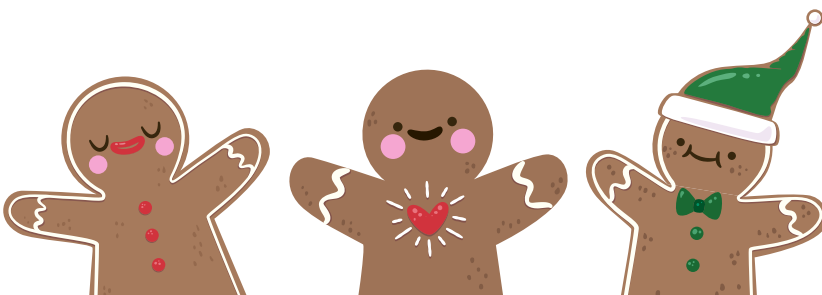
焦糖聖誕提拉

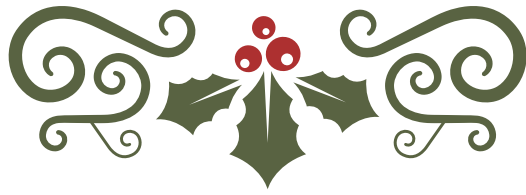
材料名稱： (g)

上白糖500
卡地亞動物性鮮奶油500
飛雪金磚奶油166
吉利丁塊54
夏威夷豆切碎

提拉米蘇粉250
牛奶400
卡地亞動物性鮮奶油1000

表面黑岩碎粒 適量
PCB 盆栽杯子灌模1 個



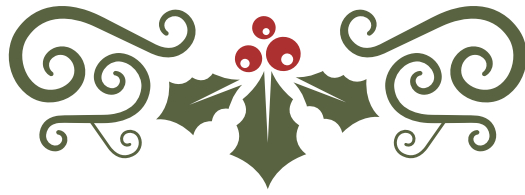


瑞士蓮生巧克力

材料名稱： (g)

瑞士蓮 70% 調溫苦甜巧扣	50
瑞士蓮 53.5% 調溫苦甜巧鈕扣	330
飛雪金磚奶油	350
嘉麗寶高脂可可粉	20
海藻糖	30
全蛋	300
卡地亞動物性鮮奶油	20
合計	1100
生巧克力糊	250
Gold 法式栗子 S.....	65





聖誕綠樹圈 (香草藍莓慕斯)

材料名稱： (g)

蛋糕體
 蛋白320
 上白糖180
 上白糖180
 蛋黃240
 嘉麗寶高脂可可粉85
 鑽石牌低筋麵粉85

合計1090

藍莓奶餡
 牛奶310
 卡地亞動物性鮮奶油310
 樂比冷凍藍莓果泥934
 上白糖60
 蛋黃350
 吉力丁塊220

合計2184

藍莓庫利
 樂比冷凍藍莓果泥752
 樂比冷凍黑醋栗果泥36
 上白糖17
 果膠粉14
 吉力丁塊107

合計926

材料名稱： (g)

香草慕斯
 卡地亞動物性鮮奶油339
 香草棒1 支
 蛋黃105
 上白糖210
 吉利丁塊126
 卡地亞動物性鮮奶油1350

合計2130

淋面
 水375
 上白糖750
 葡萄糖漿 85%.....750
 吉利丁塊288
 煉乳465
 嘉麗寶純可可脂鈕扣345
 白色可可脂~ 液狀 適量
 PI 油溶性色綠色粉 適量

合計2973





CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

When life needs more caramel, spoil with GOLD.

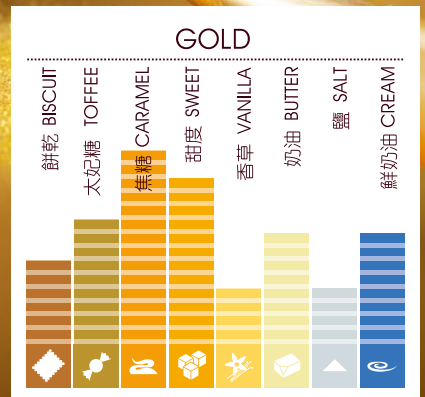
當生活需要更多變化時，
就以 嘉麗寶黃金巧克力鈕扣 寵溺自己吧！



新的焦糖口味巧克力，相同傳統的操作手法。

- 最新必備的風味：美食愛好者的最愛！
- 相當剛好不甜膩的焦糖巧克力口味，以豐富的太妃糖、奶油、鮮奶油點綴，帶一點鹹味刺激味蕾。
- 融化後呈現美麗的顏色：帶有黃金色調的焦糖色與淡琥珀色。
- 經師傅們測試認可，適用於各種配方操作。

DCB237 嘉麗寶黃金巧克力鈕扣 - 2.5 kg x 4 包 / 箱
Callebaut® Finest Belgian Caramel Chocolate Gold



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 11 月

November



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
				1 廿四 ERIC 師傅 台北 法式浪漫 VS 經典台灣	2 廿五 江進元 師傅 台北 綺麗的糖果世界 - 夢幻牛嘎糖	3 廿六
4 廿七	5 廿八	6 廿九 江進元 師傅 新竹 綺麗的糖果世界 - 夢幻牛嘎糖	7 三十 Otto Tay 師傅 台北 Dobla 講習會	8 十月小 Otto Tay 師傅 台中 Dobla 講習會	9 初二 Otto Tay 師傅 高雄 Dobla 講習會	10 初三 陳寬定 教授 台北 理奇藍帶乳脂發表會
11 初四	12 初五 國父誕辰	13 初六 江進元 師傅 台東 綺麗的糖果世界 - 夢幻牛嘎糖	14 初七	15 初八 江進元 師傅 花蓮 綺麗的糖果世界 - 夢幻牛嘎糖	16 初九 國際咖啡展 江進元 師傅 宜蘭 綺麗的糖果世界 - 夢幻牛嘎糖	17 初十 國際咖啡展
18 十一 國際咖啡展	19 十二 國際咖啡展	20 十三 江進元 師傅 高雄 綺麗的糖果世界 - 夢幻牛嘎糖	21 十四 江進元 師傅 台南 綺麗的糖果世界 - 夢幻牛嘎糖	22 十五 江進元 師傅 嘉義 綺麗的糖果世界 - 夢幻牛嘎糖	23 十六 江進元 師傅 台中 綺麗的糖果世界 - 夢幻牛嘎糖	24 十七
25 十八	26 十九	27 二十	28 廿一 高雄 Hokkaido 北海道甜點祭	29 廿二 台中 Hokkaido 北海道甜點祭	30 廿三 台北 Hokkaido 北海道甜點祭	

綺麗的糖果世界 - 夢幻牛嘎糖 | 費用: 1. 收費 3000 元 / 2. 購買 175 專用糖、s350 糖漿、義大利蛋白霜各一, 二擇一方可參加 |

11月2日(五) PM 6:00-9:00	台北 台北德麥	02-2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
11月6日(二) PM 6:00-9:00	新竹 新竹德麥	03-523-3068	新竹市北區警光路 40 號
11月7日(三) PM 6:00-9:00	桃園 全國食材大有店	02-2298-1347	桃園市桃園區大有路 85 號
11月13日(二) PM 6:00-9:00	台東 妞腳烘焙坊旁	0922-620-121	台東縣台東市連航路 90 號
11月15日(四) PM 6:00-9:00	花蓮 小東方	03-824-6923	花蓮縣吉安鄉仁里一街 135 號
11月16日(五) PM 6:00-9:00	宜蘭 餐飲推廣協會	03-931-5823	宜蘭縣五結鄉國民南路 5-15 號
11月20日(二) PM 6:00-9:00	高雄 高雄德麥	07-397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
11月21日(三) PM 6:00-9:00	台南 台南德麥	06-273-7250	台南市永康區永大路一段 122 號
11月22日(四) PM 6:00-9:00	嘉義 食藝谷廚藝空間	05-236-6298	嘉義市西區興達路 198 號
11月23日(五) PM 6:00-9:00	台中 台中德麥	04-2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號

台北理奇藍帶乳脂發表會 - 陳寬定 教授 |

11月9日(五) PM 01:30-04:30	台北 台北德麥	02-2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
-------------------------	---------	--------------	-----------------

Otto Tay 師傅 Dobla 講習會 | 參加條件: 購買指定聖誕品項 2 盒且金額達到台幣 3000 元以上

11月7日(三) PM 01:00-05:00	台北 台北德麥	02-2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
11月8日(四) PM 01:00-05:00	台中 台中德麥	04-2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
11月9日(五) PM 01:00-05:00	高雄 高雄德麥	07-397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號

Hokkaido 北海道甜點祭 | 參加條件: 1. 收費 3000 元 / 2. 四葉品項 (乳酪、奶霜、酪乳粉 滿 6000 以上) 二擇一方可參加

11月28日(三) PM 03:00-09:00	高雄 高雄德麥	07-397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
11月29日(四) PM 03:00-09:00	台中 台中德麥	04-2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
11月30日(五) PM 03:00-09:00	台北 台北德麥	02-2298-1347	新北市五股區五權五路 31 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(淘富)公司	觀塘鴻匯道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	