

烘焙新訊

2019新春美味攻略

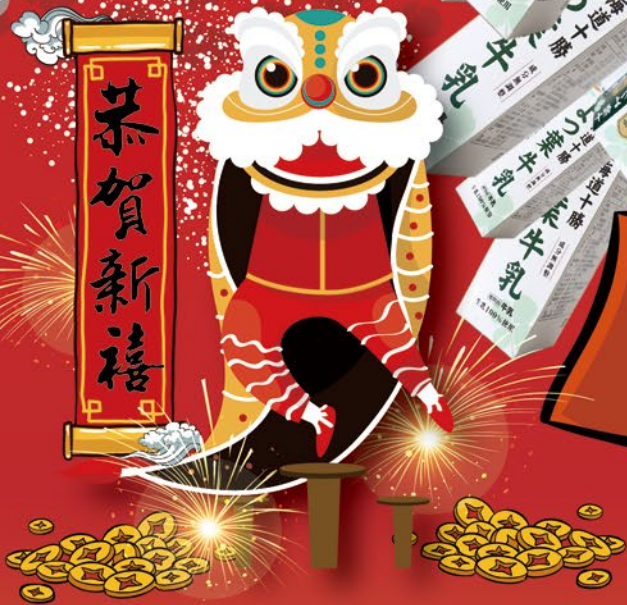
狂歡復活節

食話實說 / 麵粉談一談

捲餡層-QQ雪餅

梵豪登系列

北海道四葉鮮乳



品質安心 技術創新 服務用心

中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄

發行：2019年2月 第218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



02

February / 2019

月

Selamat Tahun Baru

Szczesliwego Nowego Roku

BoIdog Ooy Ayvet
Selamat Tahun Baru

Saleh now mobarak



Sanah Jadidah

Bliain nua fe mhaise dhuut



新年の楽しみ

Bliadhna mhath ur

Glückliches Neujahr

Bonne année

สวัสดีปีใหม่



新年快乐

Kiortame pivduaritulo

Saale Nao Mubarak

NEWROZ PIROZBE



FELIÇ ANY NOU

Gelukkig Nieuwjaar

Glædilig Jul og Godt Nýttár



德麥

百利百利 10월 10일

Manuia le Tausaga Fou

Hauoli Makahiki Hou

Nutan Varshbhinandan

Kenourios Chronos

Onnellista Uutta Vuotta

Sheta Brikhta

Yeni Iliniz Mubarek!



ευτυχισμένο το νέο έτος

Hosa Varushadha Shubhashayagalu



С Н О В Ы М Г О Д О М

Среќна Нова Година и Божиќ!

Feliz año nuevo.
Felice Anno Nuovo or Buon anno

Tanti Auguri

Gausus Novus Annus

Gelukkige nuwe jaar



Illoinen Veres Ikä

**Happy
New
Year**

Manigong Bagong Taon

Nawa Barsha ko Shuvakamana

ببخیر و آنتم عام لکال

MELKAM ADDIS AMET YIHUNELIWO!

L'Shannah Tovah

Laimingu Naujuju Metu

Sabai dee pee mai

Nawai Kall Mo Mubarak Shah

Puthuvatsara Aashamsakal

Nveen Varshachy Shubhechcha

Soursdey Chhnam Tmei

Shuvo Nabo Barsha



Щ а с т л и в Н о в Г о д и н а

明けましておめでとう

Selamat Tahun Baru

新年快樂

Sretan Božić Nova godina

Veselé Vánoce a šťastný nový rok

ᠪᠣᠯᠳᠣᠭ ᠵᠡᠪᠡᠲᠦ Boldog j Évet

Rahulikke jáule ja edukat uut aastat

Blwyddyn Newydd Dda

Radosnych Świąt Bożego Narodzenia oraz sukcesów w Nowym Roku

Godt Nyttår

Szczęśliwego nowego roku

Glad Nyären
ano novo feliz

Fericit Nou An

srečno novo leto

Srećan Nova godina



Поздравляю Вас с НОВЫМ ГОДОМ!

Festival Feliz Ad Mola

с НОВЫМ ГОДОМ

Chúc mừng năm mới Hạnh phúc - An Khang - Thịnh vượng

Antum salimoun

Naye varsha Ki Shubhkamanyen



Asegwas Amegaz
Is-Sena t- Tajba

Gezuar Vitin e Ri
Snerbarsor Nor Tari
Sretna Nova godina!



Sretan Nova godina

Hamingjusatmur Nýár

Saleh now ra tabrik migouyam

Srekjna Nova Godina



Felican Novan Jaron

春

2

0

1

9

豬

新春
美味
攻略

春



【千層黃金薯】 (g)

大理石麵糰

- 1. 凱薩琳高筋麵粉.....1500
- 2. 拿破崙法國粉.....500
- 3. 伯爵牌速發乾性酵母(棕).....30
- 4. 上白糖.....360
- 5. 鹽.....24
- 6. 凍固改良劑.....20
- 7. 卡地亞動物性鮮奶油.....200
- 8. 全蛋.....500
- 9. 冰水.....500
- 10. 諾曼地發酵奶油.....300
- 11. 法國老麵.....400
- 合計.....4334
- 麵糰.....2000
- 大理石餡(楓糖)1片.....600
- 合計.....2600
- 地瓜條.....1條

【花語】 (g)

大理石麵糰

- 1. 凱薩琳高筋麵粉.....1500
- 2. 拿破崙法國粉.....500
- 3. 伯爵牌速發乾性酵母(棕).....30
- 4. 上白糖.....360
- 5. 鹽.....24
- 6. 凍固改良劑.....20
- 7. 卡地亞動物性鮮奶油.....200
- 8. 全蛋.....500
- 9. 冰水.....500
- 10. 諾曼地發酵奶油.....300
- 11. 法國老麵.....400
- 合計.....4334
- 麵糰.....2000
- 大理石餡(楓糖/煉乳草莓)1片..600
- 合計.....2600

【大理石派】 (g)

法式杏仁餡

- 1. 杏仁粉.....500
- 2. 上白糖.....500
- 3. 鑽石牌低筋麵粉.....100
- 4. 蘭姆酒.....100
- 5. 諾曼地發酵奶油.....450
- 6. 卡士達醬.....500
- 7. 全蛋.....400



【大理石派】 (g)

大理石麵糰

- 1. 凱薩琳高筋麵粉.....1500
- 2. 拿破崙法國粉.....500
- 3. 伯爵牌速發乾性酵母(棕).....30
- 4. 上白糖.....360
- 5. 鹽.....24
- 6. 凍固改良劑.....20
- 7. 卡地亞動物性鮮奶油.....200
- 8. 全蛋.....500
- 9. 冰水.....500
- 10. 諾曼地發酵奶油.....300
- 11. 法國老麵.....400
- 合計.....4334
- 麵糰.....2000
- 大理石餡(楓糖/煉乳草莓)1片..600
- 合計.....2600



【大理石派】 (g)

丹麥麵糰

- 1. 凱薩琳高筋麵粉.....600
- 2. 拿破崙法國麵粉.....600
- 3. 上白糖.....140
- 4. 鹽.....15
- 5. 凍固改良劑.....12
- 6. 卡地亞動物性鮮奶油.....120
- 7. 全蛋.....120
- 8. 冰水.....300
- 9. 伯爵牌速發乾性酵母(棕).....25
- 10. 常溫水.....200
- 11. 諾曼地發酵奶油.....90
- 合計.....2222





【桔香杏仁派/洋梨杏仁派】 (g)
丹麥麵糰

- | | |
|----------------------|------|
| 1. 凱薩琳高筋麵粉..... | 600 |
| 2. 拿破崙法國麵粉..... | 600 |
| 3. 上白糖..... | 140 |
| 4. 鹽..... | 15 |
| 5. 凍固改良劑..... | 12 |
| 6. 卡地亞動物性鮮奶油..... | 120 |
| 7. 全蛋..... | 120 |
| 8. 冰水..... | 300 |
| 9. 伯爵牌速發乾性酵母(棕)..... | 25 |
| 10. 常溫水..... | 200 |
| 11. 諾曼地發酵奶油..... | 90 |
| 合計..... | 2222 |

裝飾：
香吉士片/洋梨切片

【桔香司康】 (g)

- | | |
|----------------------|-----|
| 1. (1) 上白糖..... | 250 |
| (2) 鹽..... | 5 |
| (3) 諾曼地發酵奶油..... | 250 |
| 2. (1) 卡地亞動物鮮奶油..... | 200 |
| (2) 全蛋..... | 200 |
| 3. (1) 凱薩琳高筋麵粉..... | 500 |
| (2) 特寶笠低筋麵粉..... | 500 |
| (3) 鑽石無鋁泡打粉..... | 48 |
| 4. (1) 義大利桔子皮..... | 400 |
| (2) 冰鑽桔子酒..... | 5 |



【桔香杏仁派/洋梨杏仁派】 (g)
法式杏仁餡

- | | |
|-----------------|-----|
| 1. 杏仁粉..... | 500 |
| 2. 上白糖..... | 500 |
| 3. 鑽石牌低筋麵粉..... | 100 |
| 4. 蘭姆酒..... | 100 |
| 5. 諾曼地發酵奶油..... | 450 |
| 6. 卡士達醬..... | 500 |
| 7. 全蛋..... | 400 |

復活節

Happy Easter!



復活節是基督教徒重要的節日之一，
僅次於聖誕節。

此節日是為了紀念耶穌基督於公元33年
被釘死，而在第三天復活的神蹟。

在北半球日長夜短，日照長象徵光明，
而西方是象徵春天的到來，冬天已經結束。

每一年的復活節是春分月圓之後的第一個星期日。
2019年的復活節，是在4/21(日)。

狂

歡

復

活

節



世界各地復活節：

美國
由於孩子們相信野兔
會在草堆裡下蛋。而
尋找復活蛋

英國
喜歡玩一種「碰蛋」的遊戲
：兩人互相碰擊手中的蛋，
誰的蛋先破便算輸了。

義大利
帶幾百顆雞蛋到教堂請神父
祝福後，便帶回家做復活節
大餐的主要食品。有客人到
訪，便用染上鮮艷顏色的雞
蛋款待他們。

德國
復活節清晨一起在教會相聚
，享受著由黃白相間的鮮花
、桌布、蠟燭、彩蛋所布置
的溫馨早餐



dobla INNOVATION IN CHOCOLATE

PCB CREATION
Manufacture d'émotions

HAPPY EASTER!

隨著烘焙工業的崛起，國人飲食生活習慣的改變，顛覆以前國人吃飯才會飽的觀念，烘焙市場越作越大，麵粉的需求量也日益增大，但我們用的麵粉，到底是怎麼做的呢？

網路上常謠傳麵粉是用基改小麥製作而成的，這是真的嘛？依據衛福部食藥署食藥關謠專區解釋：基因改造食品原料應取得衛生福利部查驗登記許可，始得進口且供作食品原料，我國迄今並未准許基因改造小麥供作食品原料。另於國際農業生物技術應用非營利組織ISAAA (International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications) 網站GM Approval Database查詢，國際間尚無任何國家商業化量產基改小麥。因此，想買基改小麥來大量製作食物或是麵粉是不可能的，請消費者可以放心。

小麥，為麵粉的原料，小麥之分類標準繁多，大致可依麥粒顏色(紅或白)、及種實組織(結構緊密、蛋白質含量高、麵筋品質較好的硬質小麥，以及結構鬆散、蛋白質含量較低、麵筋品質較差的軟質小麥)、播種季節(春或冬)等三種重要特徵為分野；就分類特性而言，冬麥是指秋天播種，冬季及隔年冬天生長，5-7月收割；春麥則是指春天雪溶之後開始播種，夏末秋初就能收割的模式。一顆完整的小麥包含約12.5%麩皮、85%胚乳、2.5%胚芽，其中作為麵粉主成分為胚乳，胚乳越接近麩皮的部分蛋白質含量越高，顏色越顯黃。小麥須經過精選、潤麥、碾磨、篩選、配粉、篩檢等製程成為我們看到的麵粉。

1. 精選：收割後的小麥麥粒原料中，還混雜著許多草、麥皮、砂石，或其他穀物等異物，因異物與麥粒比重的不同，利用震盪、風吹、離心等去除這些異物。
2. 潤麥：為麵粉製成的關鍵步驟。簡單來說就是加水入麥，讓麩皮與胚乳更易分離，調整小麥的含水量，使之均勻分布可達到麵粉含水量規格。
3. 碾磨：將潤麥後的麥粒，碾壓成粉狀。
4. 篩選：利用孔洞的大小將磨成的粉依據顆粒大小比重不同加以分類。以上碾磨、篩選等作業，並非一次就能達到製粉規格，可能是經過多次重複，篩分出精確的規格，才能進行下一步作業。
5. 配粉：由於不同品種、季節小麥的蛋白質、澱粉含量不同而有不同的特性，生產廠將不同的麵粉調配成需求的麵粉，除分不同筋性外，也開發出許多專用粉。
6. 篩檢：經過層層製程關卡，包裝前還需要經過過篩、金屬探測或其他檢驗，確保最終產品品質。

食

話

麵粉談一談

作者 CHERL

那到底麵粉千千百百種我們應該怎麼選？

我們常見將麵粉依據蛋白質含量不同，將麵粉分為高筋、中筋、低筋麵粉。

以下是CNS國家標準對麵粉分類的標準：

品質項目	種類		
	高筋麵粉	中筋麵粉	低筋麵粉
水分	14.0%以下	14.0%以下	13.5%以下
灰蛋白質	13.5%以上	11.0%以上、未滿13.5%	7.5%以上、未滿11.0%
灰分	0.80%以下	0.65%以下	0.60%以下



挑選麵粉，我們可以依照：

1. 欲製作的成品，選擇合適的麵粉：

高筋麵粉：適合製作麵包、吐司等。

中筋麵粉：適合製作饅頭、包子、麵條等。

低筋麵粉：適合製作蛋糕、餅乾等。

其他也可以諮詢業者有更良好的搭配或專用粉。

2. 有負責廠商、成分、有效期限等資訊：

可查看袋上是否有中文標示，並標示負責廠商、成分、有效期限、保存條件、

八大營養標示等，拒絕來路不明的商品。

3. 包裝是否完整無異常：

麵粉對潮濕、異味較敏感，若包裝不完全密封或儲存空間不良，易造成變質，

因此選購前請確認包裝是否完整且密封。

4. 注意有效日期、販售價格是否合理：

有些接近效期的商品，會低價販售。這些接近效期的商品，變質的可能性較高，

如有明顯低於市場價格的麵粉，消費者可能要自行斟酌一下。

使用前也不妨注意一下麵粉香氣、顏色是否有異常；

未使用完畢的也要盡量密封且至於陰涼乾燥處或放置冰箱，避免變質或長蟲。

如此一來可以做得美味、食得安心。

實

說



QQ雪餅



午後來一塊QQ雪餅，
酥鬆Q軟不黏牙，
配上一杯好茶，
更是人生美妙享受時光！



FB: 捲餡層

掃QR CODE，看更多影片教學！

新品上市

SN2135 水果條(800系列不沾)

矽利康
不沾

100%
台灣製造
M.I.T

符合食品
衛生安全
檢測通過

好清潔



表面矽利康不沾處理

省油、省時、省成本，
是您智慧最好的選擇。



採用優質鍍鋁鋼板

堅固耐用，符合食品安全衛生

與日本設計款 同步發售

細長的甜品

擁有獨特的美感，
橫切一劃，輕鬆擺盤。



三能食品器具股份有限公司
SANNENG BAKEWARE CORPORATION

客服專線04-24925580 / 訂製專線04-24925581 / 傳真電話04-24922077
<http://www.sanneng.com.tw/tw/index.php>
Email : sanneng.taiwan@msa.hinet.net
412 台中市大里區工業八路58號



官網



FB



THE ORIGINAL SINCE 1828

梵豪登誕生於1828



FOR
SUPERIOR
TASTE &
COLOUR

極致的風味&色澤

Vanhouten & Zoon





代可可脂巧克力系列(鈕扣)



代可可脂巧克力系列(磚)



耐烤巧克力水滴系列

2019 新品好評預購中



軟質巧克力淋面系列



即飲巧克力粉

Van Houten & Zoon

梵豪登系列產品
充分滿足各種專業需求



2019年起，絲博(Selbourne)全系列商品，將全面納入梵豪登產品系列，包裝品牌全改為梵豪登，舊雨新知請繼續支持！

冬季獻禮 · 麵包物語



麵包西點的百科全書

范舜惟 師傅

烘焙資歷超過 25 年

- 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手藝，原料 / 口味 / 美感三位一體



大理石手撕包



材料名稱： (g)

本種

1. 鷹牌高筋麵粉 1500
2. 拿破崙法國粉 500
3. 伯爵牌速發乾性酵母 (棕).. 30
4. 上白糖 360
5. 鹽 24
6. 凍固改良劑 20
7. 卡地亞動物性鮮奶油 ... 200
8. 全蛋 500
9. 冰水 500
10. 飛雪金磚奶油 300
11. 法國老麵 400

合計 4334

丹麥椰香鳳梨



材料名稱： (g) 材料名稱： (g)

本種

1. 拿破崙法國麵粉 1200
2. 上白糖 140
3. 鹽 15
4. 凍固改良劑 12
5. 卡地亞動物性鮮奶油 ... 120
6. 全蛋 120
7. 冰水 300
8. 伯爵牌速發乾性酵母 (棕).. 25
9. 常溫水 200
10. 飛雪金磚奶油 90

椰香鳳梨餡

1. 台鳳 17 號鳳梨乾 150
2. 維尼鳳梨利口酒 40
3. 杏仁粉 130
4. 上白糖 40
5. 全蛋 50
6. 飛雪金磚奶油 45
7. 樂比冷凍椰子果泥 100

合計 555

18 合計 2222

奶油陽光玉米



材料名稱：

本種

1. 鷹牌高筋麵粉..... 850
2. 陽光玉米預拌粉..... 150
3. 上白糖..... 120
4. 鹽..... 12
5. 伯爵牌速發乾性酵母(棕).. 12
6. 煉乳..... 50
7. 湯種..... 150
8. 凍固改良劑..... 10
9. 卡地亞動物性鮮奶油... 100
10. 水..... 470
11. 全蛋..... 100
12. 飛雪金磚奶油..... 90
13. 樂透乳化油脂..... 30
14. 法國老麵..... 200

合計..... 2344

材料名稱： (g)

奶油餡

1. 克寧姆粉..... 300
2. 鮮奶..... 950
3. 卡地亞動物性鮮奶油.... 50

合計..... 1300

洋蔥辣椒雞



材料名稱：

本種

1. 鷹牌高筋麵粉.....750
2. 拿破崙法國麵粉.....100
3. 洋蔥預拌粉.....150
4. 上白糖.....80
5. 鹽.....8
6. 伯爵牌速發乾性酵母(棕)..12
7. 凍固改良劑.....10
8. 卡地亞動物性鮮奶油...100
9. 全蛋.....100
10. 水.....470
11. 飛雪金磚奶油.....70
12. 樂透乳化油脂.....30
13. 法國老麵.....200

材料名稱： (g)

內餡

1. 燻雞肉..... 適量
2. 新鮮洋蔥..... 適量
3. 德麥高熔點起士丁.... 適量
4. 剝皮辣椒..... 適量

20 合計.....2080

檸檬巧克力



材料名稱： (g)

本種

- | | |
|--------------------|------|
| 1. 鷹牌高筋麵粉 | 1000 |
| 2. 上白糖 | 120 |
| 3. 鹽 | 12 |
| 4. 煉乳 | 50 |
| 5. 伯爵牌速發乾性酵母 (棕).. | 12 |
| 6. 凍固改良劑 | 10 |
| 7. 卡地亞動物性鮮奶油 ... | 100 |
| 8. 全蛋 | 100 |
| 9. 黑碳可可粉 | 22 |
| 10. 西班牙黑騎士可可粉 ... | 22 |
| 11. 水 | 520 |
| 11. 飛雪金磚奶油 | 70 |
| 12. 樂透乳化油脂 | 30 |
| 13. 法國老麵 | 200 |

材料名稱： (g)

克寧姆餡

- | | |
|------------------|-----|
| 1. 克寧姆粉 | 300 |
| 2. 鮮奶 | 950 |
| 3. 卡地亞動物性鮮奶油 ... | 50 |

合計

1300

材料名稱： (g)

檸檬克寧姆餡

- | | |
|-----------------|-----|
| 1. 克寧姆餡 | 100 |
| 2. 愛迪達檸檬餡 | 100 |

合計

200

100%來自北海道

よつ葉

四葉の堅持



美味為基礎 堅守品牌承諾
「將北海道的美味，直接送達。」



包材
殺菌

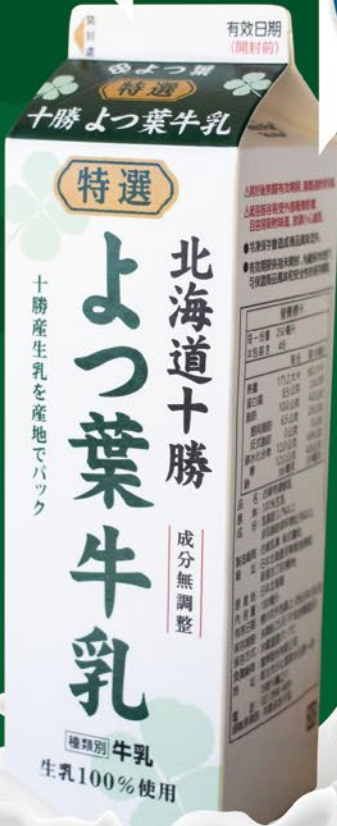
100%
純生乳



產品編號: EWJ02

四葉特選鮮乳

十勝
乳源



乳脂肪
3.7%以上
口感濃郁

堅持只使用北海道十勝產的優質原料，在被十勝牧場們圍繞的四葉工廠中殺菌包裝，成分無調整的特選四葉鮮乳每週運送至台灣。包裝上印製的「特選」兩字，就是通過特定基準的優質鮮奶證明。

特選四葉鮮乳1000ml



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



2019 02 月 February



劉俊男 師傅

暖流來襲 - 台流手感、花開呈現

有著麵粉調和手稱號，掌握所有類型麵包與西點，
專長是挑戰多元的麵粉素材。

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
					1 廿七	2 廿八
3 廿九	4 除夕 / 立春 	5 春節 / 初一 	6 春節 / 初二 	7 春節 / 初三 	8 春節 / 初四 	9 初五
10 初六	11 初七	12 初八	13 初九	14 情人節	15 十一	16 十二
17 十三	18 十四	19 元宵節	20 十六 劉俊男 師傅 台東 暖流來襲 - 台流手感、花 開呈現 講習	21 十七 劉俊男 師傅 花蓮 暖流來襲 - 台流手感、花 開呈現 講習	22 十八 劉俊男 師傅 宜蘭 暖流來襲 - 台流手感、花 開呈現 講習	23 十九
24 二十	25 廿一	26 廿二 劉俊男 師傅 新竹 暖流來襲 - 台流手感、花 開呈現 講習	27 廿三 劉俊男 師傅 桃園 暖流來襲 - 台流手感、花 開呈現 講習	28 和平紀念日	3/1 廿五 劉俊男 師傅 台北 暖流來襲 - 台流手感、花 開呈現 講習	3/2 廿六
3/3 廿七	3/4 廿八	3/5 廿九 劉俊男 師傅 高雄 暖流來襲 - 台流手感、花 開呈現 講習	3/6 三十 劉俊男 師傅 台南 暖流來襲 - 台流手感、花 開呈現 講習	3/7 初一 劉俊男 師傅 嘉義 暖流來襲 - 台流手感、花 開呈現 講習	3/8 初二 劉俊男 師傅 台中 暖流來襲 - 台流手感、花 開呈現 講習	3/9 初三

| 暖流來襲 - 台流手感、花開呈現 講習 - 劉俊男 師傅 - 收費 1000 元 |

02月20日(三) PM 06:00-09:00	台東 妞腳烘培坊旁	0922-620 121	台東縣台東市連航路 90 號
02月21日(四) PM 06:00-09:00	花蓮 小東方	(03)824-6923	花蓮縣吉安鄉仁里一街 135 號
02月22日(五) PM 06:00-09:00	宜蘭 餐飲推廣協會	(03)931-5823	宜蘭縣五結鄉國民南路 5-15 號
02月26日(二) PM 06:00-09:00	新竹 新竹德麥	(03)523-3068	新竹市北區警光路 40 號
02月27日(三) PM 06:00-09:00	桃園 全國食材大有店	(02)2298-1347	桃園市桃園區大有路 85 號
03月01日(五) PM 06:00-09:00	台北 台北德麥	(02)2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
03月05日(二) PM 06:00-09:00	高雄 高雄德麥	(07)397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
03月06日(三) PM 06:00-09:00	台南 台南德麥	(06)273-7250	台南市永康區永大路一段 122 號
03月07日(四) PM 06:00-09:00	嘉義 露比夫人	(05)236-6298	嘉義市遠東街 50 號
03月08日(五) PM 06:00-09:00	台中 台中德麥	(04)2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號



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(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
馬來西亞子分公司	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@tehmag.com.tw