



烘焙新訊

2019台北國際烘焙暨設備展
北國特快車×四葉情報特輯
母親節必備裝飾
食話實說-食品未來的十年
梵豪登系列產品

台北國際烘焙暨設備展
2019/3/15(五)-18(一)
台北南港展覽館1館
德麥食品與您相約



餅つよ

北海道のおいしさを、まっすぐ。



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3月 第219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



03

March / 2019

月



重要新訊

01

亮點. 1



德麥獨家邀請2019甜點世界冠軍—史上最年輕的巧克力大師Otto Tay (鄭啟翔) 出席今年度烘焙盛會!

他現為DOBLA亞太區甜品主廚，常帶領他的團隊在世界大賽上屢獲佳績! 今年蒞臨烘焙展現場分享他的得獎歷程!

Chef Otto 會與您分享研發DOBLA 創意巧克力裝飾片的心得，選擇DOBLA裝飾片，獲得來自甜點世界冠軍的靈感!



甜點世界冠軍
Otto Tay 奧托泰



RUBY

來自紅寶石可可豆，展現純天然的紅粉紅色

第四種巧克力的誕生，驚豔全世界!

世上最珍貴的紅寶石巧克力—Ruby Chocolate，領先業界代理進來台灣，由Barry Callebaut嘉麗寶技術顧問法式糕點大師Jean-Marc Bernelin，蒞臨現場創作運用來自大地紅寶石的天然色澤、自然莓果風味，打造粉紅色系甜品來擄獲人心!



亮點. 2

特選

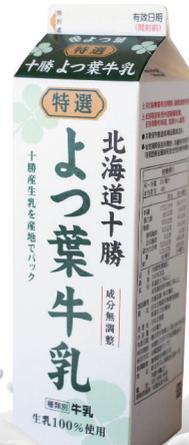
亮點. 3

全台最貴鮮乳【四葉乳業】



德麥全新引進全台最貴鮮乳—四葉特選鮮乳，來自於北海道十勝的自然高優質環境、100%成分無調整的生乳、產地即刻進行殺菌包裝直送來台，將引領牛奶新運動!

活動現場德麥西點師傅，將運用「四葉乳業」全系列產品的創作濃郁、醇厚的乳香餐點，回饋德麥客戶到場品嚐享用!



四葉情報

02

2019北國特快車「四葉特選鮮乳」尊貴來台！

由德麥食品獨家引進鮮乳界精品，與四葉乳業一同創造高優質乳香
午茶時光！

2019年1月由北海道搭首航低溫貨輪抵達台灣，
以特選、十勝產、成分無調整、生乳100%四大特色的「四葉特選鮮
乳」高優質推薦給台灣民眾！

北國鮮乳的純白魅力，由德麥食品 吳文欽總經理及四葉乳業台灣分
公司代表 大友貴樹，將帶領大家輕鬆「品味·雪國時光」。

擁有25年烘焙經驗的西點烘焙技師 盧玉瑞師傅，示範在
家也能輕鬆手作充滿濃郁奶香「四葉鬆餅」；烘焙資
歷有20年名為點線面構築師 林凱祥師傅，獨門特
殊創作製成的口感綿密不甜膩「低溫熟成生乳酪」
；飲品 Mimi師傅打造宛如白雪瀑布流洩而出的「
玫瑰歐蕾雪瀑」，運用四葉北海道十勝奶霜，激
似冰淇淋奶昔的香滑口感，搭上療癒外型瞬間融
化少女心。

透過四葉乳品就能彷彿置身北海道的悠閒午茶時
光，輕鬆感受鮮奶界超昂貴乳品的尊榮風味吧！





よつ葉



よつ葉

特選

十勝よつ葉牛乳

北海道のおいしさを、まっすぐ。



母親節

03



Thank you for loving
me in a way no one
else has ever tried.

草莓乳酪

(g)

杏仁蛋糕體

T.P.T(杏仁粉300g+瑪卡龍糖粉300g)...	600
全蛋.....	240
蛋黃.....	180
蛋白.....	450
上白糖.....	210
鑽石牌低筋麵粉.....	210
合計.....	1890

乳酪慕斯

蛋黃.....	83
水.....	40
上白糖.....	157
德麥吉力丁粉.....	9
飲用水.....	45
德麥NBA乳酪.....	470
卡地亞動物性鮮奶油.....	550
合計.....	1354

草莓庫利

德麥大湖草莓餡.....	600
飲用水.....	120
吉力丁.....	40
德麥冷凍草莓丁.....	120
合計.....	880

NBA Cream Cheese

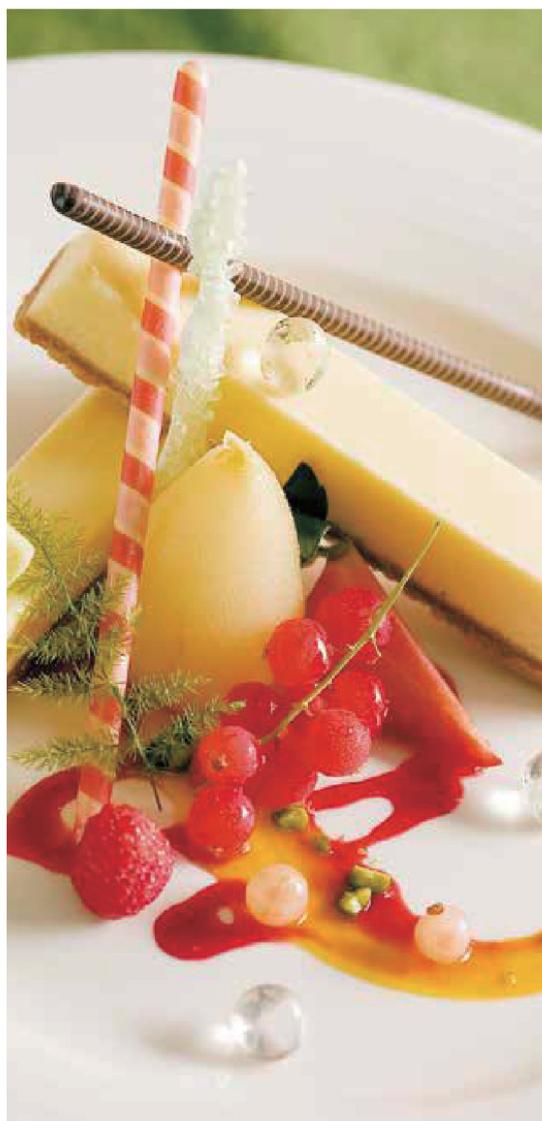
應用：

乳酪蛋糕、貝果、抹醬、沾醬、派皮餡料等運用廣泛，在食材的搭配上可搭水果、果醬、果凍、堅果類麵包

保存：

由於Cream Cheese屬於新鮮乳酪，在新鮮的狀態下使用最好，它的最佳保存狀態為攝氏0-1°C，相對溼度65，需冷藏不可冷凍。

滑順細緻、顏色白晳、微甜、具堅果味。在美國農業部規定下，Cream Cheese必須達到乳脂肪含量33%，水分含量低於55%的品質標準，才是美國政府所認可的cream Cheese。



I appreciate
all the things
that
you've
done
for me.
Thank you

黑森林 (g)

(一)黑森林蛋糕體	
1. 蛋白.....	500
2. 上白糖.....	200
3. 塔塔粉.....	4
4. TM-2000保濕纖維.....	40
5. 沙拉油.....	130
6. 飛雪金磚奶油.....	65
7. 水.....	125
8. 101可可粉.....	40
9. 小蘇打粉.....	3
10. 嘉麗寶54.5%調溫苦甜巧克力鈕扣.....	150
11. 鑽石牌低筋粉.....	155
12. 蛋黃.....	270
13. 全蛋(50g).....	1個
合 計.....	1732
(二)內餡	
1. 愛迪達藍莓餡.....	150
2. 頂級野生藍莓餡.....	200
3. 愛迪達黑櫻桃餡.....	200
合 計.....	550
(三)奶油餡	
4. 卡地亞動物鮮奶油.....	500
5. 金圓植物性鮮奶油.....	500
6. 冰鑽櫻桃酒50%.....	20
合 計.....	1020

戀戀芒果慕斯 (g)

切達芒果慕斯：	
芒果果泥.....	350
土芒果香精.....	10
切達起士.....	200
牛奶.....	300
上白糖.....	180
原味慕斯粉.....	50
吉利丁粉.....	20(水100)
藍圓鮮奶油.....	300
卡地亞動物鮮奶油.....	700
合計.....	2210
香草海棉：	
蛋.....	1000
上白糖.....	450
鑽石牌低筋麵粉.....	420
泡打粉.....	10
快速75蛋糕乳化劑.....	50
沙拉油.....	200
水.....	200
香草精.....	5
合計.....	2335

母親節

03

DEAR MOTHER



aldia



愛迪達黑櫻桃餡

不含防腐劑，內含完整櫻桃顆粒，吃得到櫻桃果粒，味美形佳，質感細膩，果肉富有彈性。



愛迪達藍莓餡

高濃度小藍莓，顆粒完整，色澤亮麗，酸甜適當，耐烤，不爆餡變形。





編碼 LHA182
雙康乃馨(紫/粉)



NEW 編碼 LHA193
2019新款-典雅粉



編碼 LHA152
金康乃馨



編碼 LHA132
粉橘康乃馨



NEW 編碼 LHA192
2019新款-淡雅紫



NEW 編碼 LHA191
2019新款-真愛紅



編碼 LHA181
雙康乃馨(紅/粉)



包材

04

母親節康乃馨

尺寸：10cmx6cm

規格：100朵/盒



2019 TEHMAG

德麥精選2019母親節系列產品，為你的產品增添上最完美的一筆用與眾不同的產品過個最特別的母親節吧



母親節插牌

編碼LEB201

規格：30cmX21cm(A4)

包裝：20張/包；每張27片(540片/包)

CLASSIC PRODUCT



Mother's Day

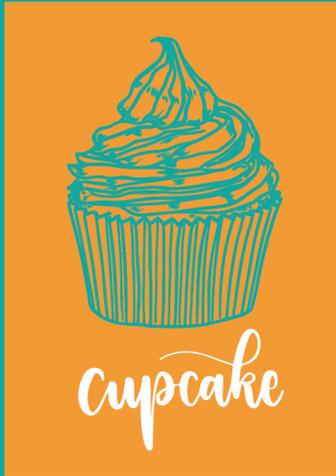
德群插牌三大安全保證

1. BCA特級合成紙，無螢光劑。
2. 日本進口安全油墨，不含重金屬。
3. 防潮、耐凍、不變形。

Healthy FOOD

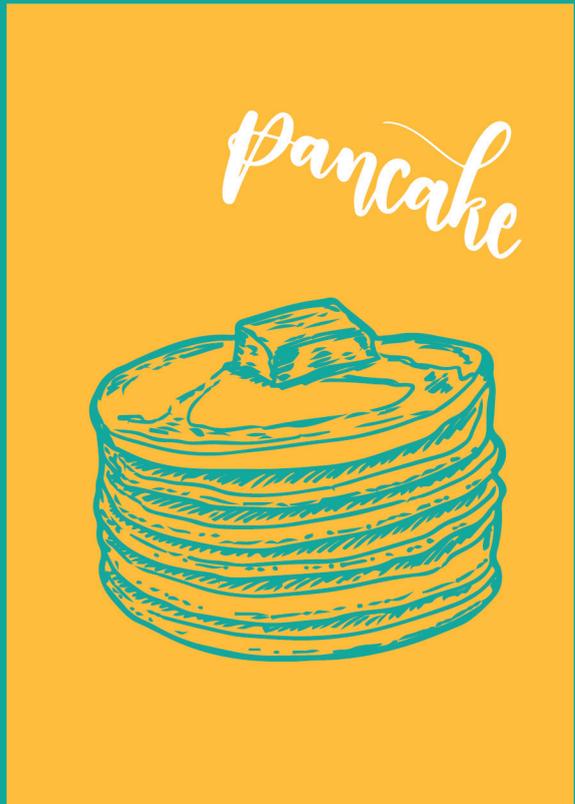
想必大家都看過”未來10年經濟週期”等趨勢預測的雜誌或文章標題，那你可知道”食品”也有著自己的時勢潮流！

食品摻假 (Food Fraud) 將是未來食品管理趨勢的重中之重，你對它了解多少呢？



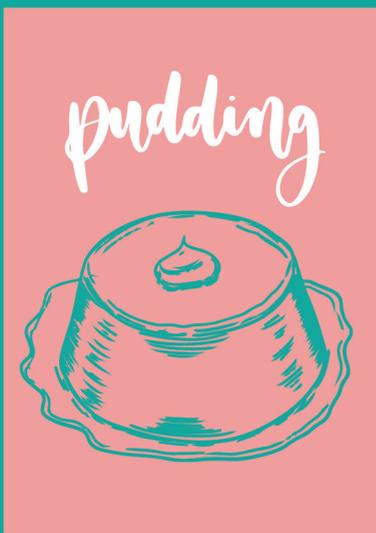
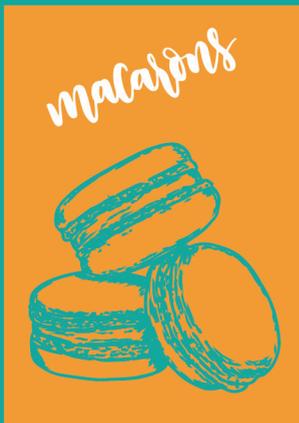
不可不防的食品灰犀牛-食品摻假 (Food Fraud) 食品摻假，常常連帶衍生食品詐欺等問題，是這10年來受到國際普遍重視的議題。簡單來說，可以分為兩類，蓄意攻擊與經濟動機摻假。

- 蓄意攻擊：是指惡意廠商或是攻擊者企圖藉由添加違法物質，達到破壞商家名譽或進行勒索的行為，以2005年的台灣毒蠻牛事件最為知名。
- 經濟動機摻假：專指藉由摻雜低價或過期原料來提高產品利潤。通常對於人體危害相對較低，但屢見不鮮，舉凡國內外的塑化劑飲料、頂新餛飩水油、橄欖油摻假事件等，其中又以2013年爆發歐盟馬肉混充牛肉事件影響甚鉅。不僅下架及巨額賠償，甚至連帶重創品牌及國家形象，其影響程度迫使各品質管制系統為此特別修訂章節，包含FSSC 22000及SQF等國際系統認證，都將食品防護 (Food Defense) 概念納入其中。目前台灣常見的食品摻假大多為經濟動機摻假，本次就先以此為題討論囉！



食話實說

05



為什麼越重視食品安全，卻讓食品摻假日漸猖狂??

大家是不是也曾有這樣的疑問呢?小編將其歸類為兩大原因~~

第一、食品資訊透明化

由於媒體傳播、政府擴大宣導食安知識，“無知”所造成的食安問題其實日漸減少，而各類食品資訊透明化也讓過往不為人知的黑心行為無所遁形，相對提高食品摻假事件的比例。

第二、行銷手法走火入魔、名不符實

由於消費者對於食物選擇更加謹慎，使得行銷宣稱無所不用其極的吸引目光。許多產品的行銷部門甚至不清楚產品製程來源，就對產品特性大肆廣告，主打天然、有機及無添加等，因此造成誇大其實的結果，較為知名的有鼎王湯頭、胖達人香精、老虎堂黑糖事件等。



食品未來的十年在忙些甚麼？

真假難分、食品難辨，食品防護驗證是唯一解藥？

食品摻假事件層出不窮，不僅消費者擔心，食品業者也是戒慎恐懼。雖然以科學角度來說，食品摻假對於人體危害風險相對較小，摻假的原物料大多為了降低成本，但也因此更難依靠檢驗辨別。

作為一位謹慎的食品業者，除了藉由驗證管理系統，其實仍有不少具體措施可立即實行，在此提供給大家參酌囉~~

(一) 資訊透明化執行確實

不單只是食品成分標示透明，連同行銷部門都應了解原料與製程，不做沒有把握的行銷宣稱。

(二) 供應鏈廠商間的資訊連結強化

購買原物料前，應多瞭解供應商品質，可藉由公開資訊查詢或訪廠來確保貨物品質。

(三) 緊急事件應變措施準備

摻假事件發生時，食品業者必須盡快掌握自身產品履歷，追蹤追溯以自清，維持消費者信賴度，避免疑慮擴大而無辜受到波及。

筆者：
大麥喀



THE ORIGINAL SINCE 1828

梵豪登誕生於1828



FOR
SUPERIOR
TASTE &
COLOUR

極致的風味&色澤

Vanhouten & Zoon





Van Houten & Zoon

梵豪登系列產品
充分滿足各種專業需求



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



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！

戀戀

古早味 蛋糕

林凱祥 師傅

∞ 回味無窮的好滋味！ ∞



點線面的構築師

林凱祥 師傅

現任德麥食品西點烘焙技師

烘焙資歷20年

· 資歷：京采飯店西點副主廚、丹比生日蛋糕研發部、原村烘焙坊西點主廚、布里歐烘焙坊西點主廚

· 技術專長：兼顧視覺與味覺的絕對美學，不受素材限制的創意表現。

目

錄

- 初戀味 - 原味
- 濃情味 - 巧克力
- 熱情味 - 地中海起士
- 人情味 - 維康



輕鬆打蛋白專用粉

成份：酸性焦磷酸鈉、樹薯粉、碳酸氫鈉、玉米澱粉、磷酸二氫鈣、麥芽糊精、碳酸鈣、酒石酸氫鉀、檸檬酸

規格：1公斤/罐

您今天打了嗎？

輕 鬆 打



使用範圍、用量標準及使用限制，本產品可用於口香糖及泡泡糖以外之食品，以Phosphate計為3g/kg以下，以Ca計為10g/kg以下。



初戀味

- 原味



材料名稱：

全蛋（分蛋黃）.....	3000g
上白糖	1200g
輕鬆打蛋白專用粉	30g
荷蘭義大利蛋白霜	120g
鑽石牌低筋麵粉	675g
玉米粉	300g
沙拉油	750g
牛奶	600g
香草精	10g

濃情味 - 巧克力味

材料名稱：

全蛋（分蛋黃）.....3000g
上白糖.....1200g
輕鬆打蛋白專用粉.....30g
荷蘭義大利蛋白霜.....120g
鑽石牌低筋麵粉.....685g
黑騎士可可粉.....150g
沙拉油.....780g
牛奶.....600g
巧克力香料.....10g
小蘇打粉.....8g



熱情味 - 地中海起士口味

材料名稱：

全蛋（分蛋黃）	3000g
上白糖	1200g
輕鬆打蛋白專用粉	30g
荷蘭義大利蛋白霜	120g
鑽石牌低筋麵粉	675g
玉米粉	100g
地中海麵包粉	300g
沙拉油	750g
牛奶	600g
紅椒粉	8g



人情味

- 維康口味



材料名稱：

全蛋（分蛋黃）.....	3000g
上白糖	1200g
輕鬆打蛋白專用粉	30g
荷蘭義大利蛋白霜	120g
鑽石牌低筋麵粉	675g
玉米粉	150g
維康維他命麵包粉	350g
沙拉油	750g
牛奶	600g
純真蜂蜜	150g
咖啡香精	10g

新品上市

盛放一朵嫣紅，灑滿春香麗色

濃郁而甜膩的，是嚐盡腹中的冰沁與慕斯的芬芳

silikomart[®]
professional

台灣總代理



草莓模
28.316.87.0065



水滴模
36.256.87.0065



櫻花模
20.382.87.0065



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

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 03 月

March



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，掌握所有有類型麵包與西點，專長是挑戰多元的麵粉素材。



林煌舜 師傅

味覺滿足的設計家

品頂特長：所有類型西點，以常溫類產品為主。
技術專長：將概念融入實際作業，調和百吃不膩的口味

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
24 二十	25 廿一	26 廿二	27 廿三	2/28 和平紀念日	1 廿五	2 廿六
		劉俊男 師傅 暖流來襲 - 台流手感、花開呈現 講習 新竹	劉俊男 師傅 暖流來襲 - 台流手感、花開呈現 講習 桃園		劉俊男 師傅 暖流來襲 - 台流手感、花開呈現 講習 台北	
3 廿七	4 廿八	5 廿九	6 三十	7 二月初一	8 初二	9 初三
		劉俊男 師傅 暖流來襲 - 台流手感、花開呈現 講習 高雄	劉俊男 師傅 暖流來襲 - 台流手感、花開呈現 講習 台南	劉俊男 師傅 暖流來襲 - 台流手感、花開呈現 講習 嘉義	劉俊男 師傅 暖流來襲 - 台流手感、花開呈現 講習 台中	
10 初四	11 初五	12 初六	13 初七	14 初八	15 初九	16 初十
					台北國際烘焙暨設備展	台北國際烘焙暨設備展
17 十一	18 十二	19 十三	20 十四	21 十五	22 十六	23 十七
台北國際烘焙暨設備展	台北國際烘焙暨設備展		林煌舜 師傅 給媽媽一個優雅人生 講習 新竹	林煌舜 師傅 給媽媽一個優雅人生 講習 桃園	林煌舜 師傅 給媽媽一個優雅人生 講習 台北	
24 十八	25 十九	26 二十	27 廿一	28 廿二	29 廿三	30 廿四
		林煌舜 師傅 給媽媽一個優雅人生 講習 高雄	林煌舜 師傅 給媽媽一個優雅人生 講習 台南	林煌舜 師傅 給媽媽一個優雅人生 講習 嘉義	林煌舜 師傅 給媽媽一個優雅人生 講習 台中	
31 廿五	4/1 廿六	2 廿七	3 廿八	4 廿九 / 兒童節	5 初一 / 清明節	6 初二
		林煌舜 師傅 給媽媽一個優雅人生 講習 花蓮	林煌舜 師傅 給媽媽一個優雅人生 講習 宜蘭			

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		
給媽媽一個優雅人生 講習 - 林煌舜 師傅 - 收費 1000 元						
03月20日(三) PM 06:00-09:00	新竹	新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市北區警光路 40 號		
03月21日(四) 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22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26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27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28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29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		
04月02日(二) 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		
04月03日(三) 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		

德麥

德麥食品股份有限公司

TEHMAG FOODS CORPORATION

股票代號 1264

官方網站

粉絲專頁

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	