

烘焙新訊



2019台北國際烘焙暨設備展

MOBAC SHOW 2019

母親節限定PCB轉寫紙

食話實說-雞蛋中的芬普尼

梵豪登系列產品

暖流來襲-台流手感 花開呈現

品質安心 x 技術創新 x 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 4 月 第 220 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



04

April / 2019

月



德麥時光旅行星際巡航艦



台北國際烘焙暨設備展在南港展覽館舉行，今年有417家廠商共1800攤參展，德麥食品 深“德”你心，“麥”入30週年，今年2019活動主題將以「時光迴廊」穿越過去與未來，透過展覽空間更了解德麥食品的企業理念「真誠勤關懷、烘焙好拍檔」。

現場除了包羅萬象的原料品牌、獨步業界的特色產品、美輪美奐的展售空間，讓參觀者能有耳目一新的視覺饗宴！

- 首度曝光世界上最珍貴的第四種紅寶石巧克力驚豔全展
- 引進北海道產地直送最新鮮品質保證，坐擁「全台最貴鮮乳」封號的四葉特選鮮乳
- 獨家邀請2019甜點世界冠軍—史上最年輕的巧克力大師Otto Tay出席德麥烘焙盛會！

★ 烘焙展圓滿落幕



感謝各位蒞臨貴賓支持，

德麥食品至今三十年來，不斷提供來自世界各地創新的烘焙交流與服務品質、

專業烘焙技師團隊融合烘焙產業文化與技術、

完善的烘焙技術及設備，開拓台灣烘焙的多元與實力。

我們不斷的努力，隨著時代呈現全新風貌，

未來請持續關注德麥最新消息，

我們將致力於提供更好的產品及服務給各位顧客。

讓我們一起將烘焙推向更加嶄新的視野。





紅寶石巧克力【Ruby Chocolate】

為亞太區第三站台灣國際烘焙展德麥食品首次曝光！比利時百年巧克力品牌嘉麗寶，耗時將近13年的研究，發現擁有天然原色的粉紅可可豆，經過高端發酵技術研發出紅寶石巧克力，口感擁有得天獨厚的莓果風味與色澤，保留了原始粉紅色澤相當吸睛，在展覽上場場爆滿，為此屆展覽創造前所未有的視覺與味覺饗宴。



嘉麗寶



梵豪登



梵豪登即飲可可粉

現場提供梵豪登即飲可可粉試飲活動。

提供不同口味和流動性極佳的多個產品系列，總有一款能為您打造出心儀的巧克力製品，各種形態和包裝方式的巧克力製品，滿足您的多樣化需求。以獨特工藝研發出不同可可含量的多個系列代脂巧克力產品。

專為烘焙西點配製的耐烤產品及餡料，即使長時間高溫烘烤仍可保持最初的柔軟外觀。

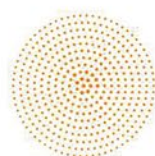


2019 烘焙展

圖·文/粹真



台北國際
烘焙暨設備展





北海道のおいさを、まっすぐ よつ葉 四葉乳業

全台最貴-北海道四葉特選鮮乳

今年獨攬四葉特選鮮乳全台代理權，其以100%成分無調整的生乳製成的頂級配方，最高乳脂含量達3.7以上黃金比例，高於日本最高規格130°C2秒的殺菌技術，且北海道產地直送打造最高新鮮品質保證，坐擁「全台最貴鮮乳」封號，在展覽上提供每日限量六道師傅手作，體驗北海道新鮮直送的美味日式鮮乳甜品！

於全省Jason's 超市及city'super販售登場。

北海道四葉特選商品，徵求經銷商囉！
意者請來電德麥洽詢：(02) 2298-1347





TMC咖啡現場製作美式咖啡、拿鐵咖啡、餐飲等，讓民眾體驗，從一顆生豆到一杯咖啡，讓現場品嚐咖啡飲品美妙之處。



法國樂比果泥選用頂級優質完熟水果，完美保留果實營養、色澤將最天然的水果風味完美呈現，一起做一杯屬於自己的飲料吧！



師傅展演操作區

專業烘焙技師團隊融合烘焙產業文化與技術，實際操作四葉鮮乳吐司、小咪甜甜圈...等商品，現場販售黃金帕瑪森蛋糕，銷售搶購一空，大獲好評。





Zeelandia

- 無錫芝蘭雅
- 芝蘭雅



秉承Zeelandia公司百年成功經驗及專業技術，致力於生產、銷售和引進世界級優秀品質的Zeelandia烘焙原料，竭誠服務於各地烘焙業。此次展覽，台灣芝蘭雅與芝蘭雅烘焙原料(無錫)有限公司(大陸)同步，讓你更認識好原料的秘訣。

NIPPON

日東富士製粉

大日本明治製糖株式会社



日本田中食品株式会社



供應各種日本頂級麵粉、麵包以及點心餡料展示，現場製作舒芙蕾熱鬆餅試吃，好吃到民眾排隊一小時仍大讚值得等待。

麵粉



包材

NOW. MORE. NEW.
TEMMA

日本原裝進口
パッケージ中澤

日本原廠人員親自到場，展出商品皆為日本運送來台，即時提供最完善的產品說明與服務。





aldia

Homag Food

蘿絲玫瑰

aldia/荷麥/蘿絲玫瑰

專業各類水果餡、水果罐頭和果醬，被認為是在水果產品領域的領導者之一，代表著穩定與卓越的品質。現場提供水蜜桃試吃。

在凌晨陽光尚未撒下時，我們將枝枒間含苞待放、沾滿露水的玫瑰摘下，嚴格控溫與精心保存每一朵玫瑰，交到您手上之際，才是她綻放的最佳時刻，首次展出蘿絲玫瑰，有機新鮮直送，民眾親身體驗試吃花瓣，趣味十足。

La Rose Noire 黑玫瑰冷凍系列，產品線包含手工塔殼、脆籃、蛋筒、馬卡龍、冷凍牛角麵糰、冷凍丹麥麵糰、冷凍麵包、冷凍瑪芬麵糊、一口甜點、一口鹹點系列等，能夠滿足消費者最挑剔的味蕾。仿若珍貴的珠寶一般，將所有的美味凝聚於一身

黑玫瑰



PCB CREATION
Manufacture of decoration

來自法國的PCB 巧克力裝飾系列，擁有許多的法國特質：熱情，大膽，幽默，且充滿了藝術感，增添視覺與味覺的雙重享受，對於追求創新表現的蛋糕甜點師傅而言，PCB 巧克力裝飾系列可說是最佳的選擇。

2019年世界盃甜點大賽 (la Coupe du Monde de la Pâtisserie) 馬來西亞冠軍選手之一，負責巧克力工藝及19個純素盤式甜點的Otto Tay，同時也是Dobla的專業研發技師。他說：「巧克力裝飾片所使用的巧克力差不多是52-54%的巧克力，有些師傅很專注在工藝上，自己使用較高百分比的巧克力，添加風味的也很常見。不過巧克力裝飾片的好處是可以減輕時間和成本的控制，當然也有分為價格從低到高的機器、半機器和手工裝飾片。」

雖然巧克力裝飾片通常是裝飾重於食用，不過設計時，卻比一般甜點更需要考量一些附加條件以及堅守的原則。「我們用純脂巧克力，且色素是使用天然色素，雖然不見得可以達到想要的色澤，但只能多花時間調整顏色。同時要設計適合包裝、運輸的產品，否則設計的再怎麼美，客戶也很難拿到手。此外，裝飾片的厚薄，會因為考量甜點擺放的溫度而調整，但也需考量製作時，厚薄所產生的機器和成品耗損率。」Otto Tay說。



甜點世界冠軍
Otto Tay 奧托泰



MOBAC SHOW 2019

時間：2019/02/20-2019/02/23
地點：幕張展覽館

MOBAC SHOW 2019年是日本麵包店和糖果業唯一的專業綜合性展覽會。

該展會過去曾舉辦過25屆，在日本和國外作為商業展會獲得高度評價，其中麵包和糖果行業所需的機械、設備、工具、原材料一同展出。



展會現場可以看到充滿創意及巧思的包裝設計



MOBAC SHOW 2019的目標是透過專門用於烘焙和糖果機械，原材料和子材料，包裝機，與麵包和糖果相關的其他設備和工具，其他食品加工機械的展會促進新技術和新產品的開發，所有這些都是麵包和糖果行業不可或缺的，也是提供交流市場需求信息的地方，從而有助於食品工業的發展和豐富飲食文化。

展場直擊

圖·文/Grace





位於東京的知名麵包店，多採NIPPON日本製粉株式會社麵粉製造，彈力十足，製粉企業使用的小麥原料，或是從國家製粉企業購買的進口小麥，都是依據厚生勞動省的食品衛生法，以及依據農林水產局的植物防疫法、農產品檢查法接受檢查的小麥。而日本國產的小麥都是以食品衛生法及農產品檢查法為基準所生產的安全小麥。再者，日本的製粉企業都十分留意食品的安全性，精選小麥做為原料，以最衛生的方式來製造麵粉製品。另外，因為一切無添加漂白劑、色素等食品添加物，所以麵粉可算是安全性較高的食品。



151-0063 東京都渋谷区宮ヶ谷1-6-12
TEL: +81 3-6804-7357
營業時間: OPEN 7:00 - CLOSE 19:00 定休日: 2月29日
交通方式: (連續千代田線) 代代木公園站C02號出口步行約3分鐘
<http://ultrakitchen.jp/projects/#item80>



招牌上有著“食+食+食+食+食”的圖騰，簡直是麵包狂的寶物間，這款是365日人氣最高的麵包-巧克力麵包，不偏甜不偏膩搭配上酥脆巧克力豆，麵包口感也是極具彈性。不僅小編，連日星-小嶋洋菜吃了也在IG大推的商品。



Boulangerie Sudo 日本知名麵包店，每到出爐時間，陣陣飄香讓店內熱鬧不已。老闆與老闆娘曾經是甜點師，因此結合了甜點與麵包的特性，外皮酥脆、內裡柔軟，讓人難以忘懷！而且麵包種類超多，讓人每種都想嘗試，店內的人氣商品「世田谷吐司」(需預約)和「蜂蜜吐司」，大家一定要嘗試看看！

東京都世田谷区世田谷4-3-14
營業時間: 週二-六 9:00-19:00 (每週日公休，週二不定休)
連結了東京的三軒茶屋與下高井戶之東急世田谷線，「松陰神社前」站。在這個因為松陰神社位於此而出名的車站的旁邊
<http://d.hatena.ne.jp/Boulangerie-Sudo/>



東京店訪

圖・文/Grace

新品發現

高登起士



- 任意自由發揮，多重造型變化。
- 嚴選歐洲三種起司，風味濃郁。
- 延展性佳、耐烤、使用方便。

突破創新・起司 麵包 新風貌



方便直線切割



沾粉，麵糰仍可攪延



滾圓做肉餡使用



與麵糰結合延壓，延展性極佳



壓模表面裝飾烤焙

因為是片狀造型，所以用於壓模造型做表面裝飾使用方便。



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

現貨促銷款
母親節



NO.GPC018468



NO.050052



訂購歡迎洽詢當區業務或來電:02-2298-1347



NO.036009



NO.007969



NO.040000



NO. FGB3237



GPC025002



GPC030015



GPCFGB3325



NO. 30011



NO. GPCFG019085

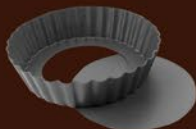


吮指回味，派這一位！

三能 深形菊花派盤，甜甜鹹鹹擁簇上市



SN5445
177x150x42mm
活動深菊花派盤(陽極)



SN5564
177x150x42mm
活動深菊花派盤(硬膜)



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04-24925580 / 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

雞蛋中的 芬普尼

最近每隔一段時間就會看到，最受歡迎的食材-雞蛋，
又出現芬普尼殘留的蛋蛋危機，
到底為什麼養雞會需要用到農藥呢？
這對我們人體又有什麼危害呢？





食話實說

文/Cher L.



2017年歐洲(比利時、荷蘭、德國、法國、瑞典、英國、奧地利、愛爾蘭、義大利、盧森堡、波蘭、羅馬尼亞、斯洛伐克、斯洛維尼亞、丹麥、匈牙利與瑞士)、韓國等陸續爆發殺蟲劑芬普尼殘留污染的食安事件，雖這些國家的蛋未進口至臺灣，但為確保民眾食品安全，行政院農業委員會與衛生福利部主動積極啟動抽查、全面性對雞場抽檢，抽檢到有問題的雞蛋全數回收及銷毀。

芬普尼是一種長效型的殺蟲劑成分，對節肢動物的神經系統造成很大的影響，生活中也常見於剋蟑、寵物用藥蛋不到等除蟲劑中。早期飼養禽畜農舍使用芬普尼來打掃農舍、除蟲，近來一些研究指出芬普尼會危害動物以及生態環境，嚴禁在人類食用的飼養禽畜中使用，但由於芬普尼作為環境用藥，多用於稻米、玉米等作物耕作上。這些農作物可能被製成飼料，再由食物進入動物體內，因此雖然芬普尼禁止使用在飼養禽畜中，考慮環境背景值(農作物殘留、水源等)，國際上已訂定芬普尼於動物源產品之殘留標準，我國訂立芬普尼殘留於蛋品中之限量標準為0.01ppm。

動物實驗發現人體長期過度暴露於芬普尼中，可能危害健康。動物服下芬普尼會出現蒼白、瘦弱、呼吸異常、身體顫抖、步伐及體態不正常及攝食量減少、肝腫大情形。但會經由排泄路徑、尿液代謝排出體外。

針對雞蛋芬普尼殘留政府也訂立出許多把關食安機制，如：管控芬普尼檢出場之淘汰蛋雞、加強管控農藥芬普尼使用、將芬普尼列入雞肉及雞蛋之常態性檢測項目、強化農民之正確用藥及飼養管理觀念、修法重罰以及撤照、輔導改善蛋雞場之飼養管理、強化溯源標籤管理並做好源頭管理，讓民眾吃的更安心。

消費民眾也可以掌握一些避免芬普尼攝取過多的技巧

- 均衡飲食：避免單一食物攝取過多，少量多樣化，單一食物的營養素，無法滿足人體需求多樣化的營養素。
- 分散購買：避免忠於同一品牌，分散購買不同品牌、攤商，降低風險。
- 多喝水：芬普尼的毒性是可逆的，要長期接觸身體可以慢慢代謝掉，因此多喝水可以幫助排出毒素。
- 來源明確：盡量購買有完整包裝，營養標示、來源都清楚的雞蛋購買。
- 攝取其他蛋白質來源：如不敢購買雞蛋，也可由魚、蛋、肉、豆製品攝取所需蛋白質。

做好以上防範，如果不小心攝入含有芬普尼殘留的雞蛋，也不需要過度恐慌。





VAN HOUTEN
SINCE 1824
PROFESSIONAL

豐富多樣的巧克力食譜

我們提供不同口味和流動性極佳的多個產品系列，總有一款能為您打造出心儀的巧克力製品。我們還提供多種形態和包裝方式的巧克力製品，滿足您的多樣化需求。

我們不斷加快將研發成果應用於生產領域的步伐，持續改善生產工藝，會有更多的新產品上市。

以獨特工藝研發出了不同可可含量的多個系列代脂巧克力產品。

代脂巧克力以其他植物油替代可可脂，無需調溫即可形成理想的

專為烘焙西點配製的耐烤產品及餡料，即使長時間高溫烘烤仍可保持最初的柔軟外觀。

梵豪登專業型巧克力 歐洲可可之父 隆重登台



梵豪登免調溫系列產品



梵豪登代可可脂苦甜深黑磚MA

梵豪登代可可脂淺黑磚MA



Description	Fluidity	Applications	Packaging	Order ref.
Colour - Dark Brown Intense Cocoa Taste No Tempering Needed	●●●	 	1 KG block 10 KG block box 1 KG block 10 KG block box	ISD-05517-TEH-Y75 ISD-05515-TEH-Y75

梵豪登【特級】深黑苦甜代可可脂巧克力鈕扣MA

梵豪登【頂級】深黑苦甜代可可脂巧克力鈕扣MA



Description	Fluidity	Applications	Packaging	Order ref.
Colour - Dark Brown Intense Cocoa Taste No Tempering Needed	●●●	 	1 KG coins bag 10 KG coins box 1 KG coins bag 10 KG coins box	ISD-5501-V-TEH-Y15 ISD-Q359-V-TEH-Y15

梵豪登苦甜代可可脂巧克力水滴MA

梵豪登苦甜代可可脂巧克力【小】水滴MA



Description	Fluidity	Applications	Packaging	Order ref.
Colour - Dark Brown Intense Cocoa Taste No Tempering Needed	●●●	 	1 KG chip bag 10 KG chip box 1 KG chip bag 10 KG chip box	ISD-501C6V-TEH-Y15 ISD-501C8V-TEH-Y15

梵豪登代可可脂巧克力棒MA



Description	Fluidity	Applications	Packaging	Order ref.
Colour - Dark Brown Intense Cocoa Taste No Tempering Needed	●●●	 	1.5 KG box 18 KG carton	ISD-BB023V-TEH-Y99

梵豪登即飲可可粉



預購款

NEW!

Description	Fluidity	Applications	Packaging	Order ref.
Colour - Light Brown Ready To Use Mix For Hot & Cold Beverages	-		1 KG powder bag	VMM-5931-V-Y43





暖 流 來 襲

2019 NEW

THIS BREAD IS DIVINE.

台流手感 花開呈現

分享獨門技巧與配方。
秉著讓麵包美味的執念，
期許自己能為所有人做出幸福的味道。

劉俊男 師傅

目 錄

鬆鬆巧克力派

玫瑰香香

楓糖棍棍

北海道特選牛奶吐司

馬鈴薯薯

Choco捲捲

鬆 鬆 巧克力 派

- ◆ 巧克力杏仁餡 (g)
 - 1. 鑽石牌低筋麵粉.....1000
 - 2. 上白糖.....1000
 - 3. 諾曼第發酵奶油.....1000
 - 4. 液蛋.....1000
 - 5. 杏仁粉.....500
 - 6. 可可粉.....80
- ◆ 本種
 - 1. 鷹牌高筋麵粉.....600
 - 2. 鑽石牌低筋麵粉.....400
 - 3. 上白糖.....180
 - 4. 鹽.....13
 - 5. 諾曼地發酵奶油.....200
 - 6. 蛋液.....240
 - 7. 卡地亞動物性鮮奶油...50
 - 8. W26德紐奶粉.....30
 - 9. 伯爵牌速發乾酵母(棕)..10
 - 10. 凍固改良劑.....5
 - 11. 水.....360
 - 12. 黑騎士可可粉.....50
 - 13. 黑炭可可粉.....20



暖流來襲

台灣手感、花開呈現

————100%————
THIS BREAD IS DIVINE.



楓
糖



- ◆ 本種 (g)
1. 鷹牌高筋麵粉.....700
 2. 拿破崙法國專用粉....300
 3. 上白糖.....50
 4. 鹽.....15
 5. 諾曼第發酵奶油.....80
 6. W26德紐奶粉.....30
 7. 伯爵牌速發乾酵母(棕)..10
 8. 凍固改良劑.....1
 9. 水.....680

馬鈴



- ◆ 內餡 (g)
 - 1. 熱水.....350
 - 2. 維益鑽石牌藍帶專用脂..100
 - 3. 諾曼第發酵奶油.....80
 - 4. 馬鈴薯粉.....150
 - 5. 洋蔥預拌粉.....90
 - 6. 德國腸(切塊).....適量
- ◆ 本種
 - 1. 鷹牌高筋麵粉.....900
 - 2. 鑽石牌低筋麵粉.....100
 - 3. 上白糖.....150
 - 4. 鹽.....12
 - 5. W26德紐奶粉.....30
 - 6. 凍固改良劑.....5
 - 7. 伯爵牌速發乾性酵母(棕).12
 - 8. 卡地亞動物性鮮奶油....100
 - 9. 全蛋.....100
 - 10. 水.....500
 - 11. 諾曼第發酵奶油.....120
 - 12. 液種.....200





玫瑰



- ◆杏仁皮 (g)
 - 1. 諾曼第發酵奶油.....100
 - 2. 蛋白.....90
 - 3. 瑪卡龍專用糖粉.....70
 - 4. 杏仁粉.....100
- ◆餡 (g)
 - 1. 四葉十勝奶霜.....100
 - 2. 原味慕斯粉.....10
 - 3. 玫瑰花醬.....20
- ◆本種 (g)
 - 1. 鷹牌高筋麵粉.....800
 - 2. 鑽石低筋麵粉.....200
 - 3. 上白糖.....180
 - 4. W26德紐奶粉.....40
 - 5. 卡地亞動物性鮮奶油....300
 - 6. 全蛋.....300
 - 7. 鹽.....12
 - 8. 伯爵牌速發乾性酵母(棕).12
 - 9. 凍固改良劑.....5
 - 10. 水.....100
 - 11. 液種.....200



北海道特選



- ◆ 中種 (g)
1. 凱薩琳高筋麵粉.....100
 2. 食鹽.....20
 3. 沸水 (100℃)200
 - 合 計.....320
- ◆ 本種 (g)
1. 凱薩琳高筋麵粉.....900
 2. 大日本明治上白糖.....40
 3. 煉乳.....30
 4. 伯爵棕色高糖酵母.....15
 5. 四葉酪乳粉.....50
 6. 四葉鮮奶.....750
 7. 諾曼第發酵奶油.....80
 - 合 計.....1865





Choco



- ◆ 本種 (g)
1. 鷹牌高筋麵粉.....700
 2. 拿破崙法國專用粉.....300
 3. 鹽.....18
 4. 伯爵牌速發乾性酵母(藍)..6
 5. 皇家麥芽精.....3
 6. 凍固改良劑.....2
 7. 諾曼地發酵奶油.....30
 8. 水.....700
 9. 維益鑽石牌藍帶專用脂...50

暖流來襲

台流手感、花開呈現

——100%——

THIS BREAD IS DIVINE.

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)



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



SM307



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
新麥企業股份有限公司



2019 04 月
April



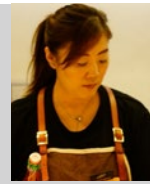
林煌舜 師傅
給媽媽一個優雅人生



管又亮輔 師傅
戀上北海道四葉幸運草



林進雄 師傅
玫瑰夏艷



劉愛慈 調酒師
玫瑰夏艷



黃永慶 咖啡師
玫瑰夏艷



Mark Plaating 師傅
歐洲荷蘭麵包冠軍

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
3/31 廿五	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	林煌舜 師傅 給媽媽一個優雅人生	劉愛慈 師傅 玫瑰夏艷	黃永慶 師傅 玫瑰夏艷	
7 初三	8 初四	9 初五	10 初六	11 初七	12 初八	13 初九
		管又亮輔 師傅 戀上北海道四葉幸運草	管又亮輔 師傅 戀上北海道四葉幸運草	林進雄 師傅 玫瑰夏艷	劉愛慈 師傅 玫瑰夏艷	
14 初十	15 十一	16 十二	17 十三	18 十四	19 十五	20 十六
		Mark Plaating 師傅 歐洲荷蘭麵包冠軍	Mark Plaating 師傅 歐洲荷蘭麵包冠軍	Mark Plaating 師傅 歐洲荷蘭麵包冠軍		
21 十七	22 十八	23 十九	24 二十	25 廿一	26 廿二	27 廿三
		林進雄 師傅 玫瑰夏艷	林進雄 師傅 玫瑰夏艷	林進雄 師傅 玫瑰夏艷	林進雄 師傅 玫瑰夏艷	黃永慶 師傅 玫瑰夏艷
28 廿四	29 廿五	30 廿六	5/1 勞動節	5/2 廿八	5/3 廿九	5/4 三十
		林進雄 師傅 玫瑰夏艷	林進雄 師傅 玫瑰夏艷	林進雄 師傅 玫瑰夏艷	林進雄 師傅 玫瑰夏艷	黃永慶 師傅 玫瑰夏艷

給媽媽一個優雅人生 講習 - 林煌舜 師傅 - 收費 1000 元				
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 141 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
戀上北海道四葉幸運草 講習 - 管又亮輔 師傅 - 收費 3000 元 / 內洽業務				
04 月 09 日 (二) PM 01:00-05:30	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
04 月 10 日 (三) PM 01:00-05:30	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
玫瑰夏艷 講習 - 林進雄 / 劉愛慈 / 黃永慶 師傅 - 收費 1000 元				
04 月 11 日 (四) PM 02:00-05:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
04 月 23 日 (二) PM 02:00-05:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
04 月 24 日 (三) PM 02:00-05:00	台南	台南德麥	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段 122 號
04 月 25 日 (四) PM 02:00-05:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
04 月 26 日 (五) PM 02:00-05:00	新竹	新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市北區警光路 40 號
04 月 30 日 (二) PM 02:00-05:00	台東	青島果子咖啡	0922-620 121	臺東縣臺東市中正路 251 巷 19 號
05 月 02 日 (四) PM 02:00-05:00	花蓮	小東方	(03) 824-6923	花蓮縣吉安鄉仁里一街 141 號
歐洲荷蘭麵包冠軍 講習 - Mark Plaating 師傅 - 收費 3000 元 / 內洽業務				
04 月 16 日 (二) PM 01:30-05:30	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
04 月 17 日 (三) PM 01:30-05:30	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
04 月 18 日 (四) PM 01:30-05:30	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



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