



# 烘焙新訊



萬聖節派對的翻糖玩藝  
 精選萬聖節裝飾片  
 萬聖節限定款包材  
 北海道的美味直接送達  
 德麥蝦皮商城新登場  
 食話實說-牛乳百種介紹  
 奧斯卡紅寶石巧克力競賽辦法  
 你還在使用人工奶油嗎?  
 餡給中秋的好滋味-老江做月餅

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 9 月 第 225 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



獎金總額 10,000,000 元  
 2019 CALLEBAUT  
 嘉麗寶第二屆奧斯卡  
 紅寶石巧克力競賽  
 即日起至2019年10月15日(二)止



09

September / 2019

月





# HAPPY Halloween Party



## 萬聖節派對的翻糖玩藝

黑色和橘色是萬聖夜的傳統顏色，  
現代萬聖夜的產品也大膽使用紫色、綠色和紅色。

製作萬聖節點心有個好處，  
塗鴉表情與成品 不管臉歪嘴斜、還是大小眼...  
就算亂的跟鬼一樣，都沒人會跟你計較。

尤其，  
當你放上裝飾片與萬聖節包材，派對一切都沒問題。



## 造型翻糖

Decor Icing

產地：荷蘭  
光滑細緻、可塑型強，彈性好乾  
燥後的成品堅硬牢固  
規格：1公斤/包；7.5公斤/箱

預購款



飾片類 鬼臉南瓜娃娃

編號：024051 規格：3 x 2.7cm  
四款一組 / 135片



飾片類 小蝙蝠 135片

編號：024052 規格：5x2.4cm

飾片類



萬聖節黑巧克力片  
編號：DPC044141A  
規格：2cm 176片/盒

飾片類



木乃伊黑巧克力片  
編號：DPC044671A  
規格：2cm 176片/盒

飾片類



南瓜黑巧克力片  
編號：DPC044676A  
規格：2.5cm 108片/盒

飾片類



蜘蛛白巧克力片  
編號：DPC044672A  
規格：2.5cm 108片/盒

飾片類



蝙蝠圓型白巧克力片  
編號：DPC044673A  
規格：3cm 88片/盒

飾片類



南瓜黑巧克力片  
編號：DPC044674A  
規格：3cm 88片/盒

飾片類



鬼兩色白巧克力片  
編號：DPC045141A  
規格：2cm 176片/盒

飾片類



眼睛灌模  
編號：002214  
規格：2.5cm 108片/盒



飾片類 骷髏頭 120片

編號：024053 規格：3x3.1cm

NEW!



飾片類 刀子 80片

編號：003851 規格：11.2x2cm



飾片類 骷髏頭灌模 45支

編號：024542 規格：5.4cm



PCB芒果色粉 編號：045003 200g/罐



PCB覆盆子色粉 編號：045001 200g/罐



PCB脆球：金/古銅迷你脆球



PCB色粉：金/銀/棕/古銅/寶石



PCB可可脂

PCB CREATION

Manufacture d'émotions

經典款

巧克力裝飾



白色骷髏頭

編號：UDDL77194  
規格：3.3x3cm  
296片/盒 6盒/箱

巧克力裝飾



黑色蜘蛛網

編號：UDDL71212  
規格：5.2cm  
110個/盒 6盒/箱

巧克力裝飾



邪惡南瓜頭

編號：UDDL73412  
規格：3.3cm  
290片/盒 6盒/箱

巧克力裝飾



鬼馬小精靈

編號：UDDL73210  
規格：3.5x2.5cm  
240個/盒 6盒/箱

巧克力裝飾



小紅扣

編號：UDDL77081  
規格：3.5cm  
200片/盒 6盒/箱

巧克力裝飾



迷你紅扣

編號：UDDL77129  
規格：2cm  
756個/盒 6盒/箱

巧克力裝飾



3D橡果

編號：UDDL77080  
規格：2.3x3.5cm  
40個/盒 6盒/箱

巧克力裝飾



松果

編號：UDDL77265  
規格：2.5cm(直徑3.5cm)  
18個/盒 6盒/箱



INNOVATION IN CHOCOLATE



預購款

巧克力裝飾

少量現貨  
NEW!



木乃伊頭

編號：UDDL77511  
規格：3.3cm  
40個/盒 6盒/箱

巧克力裝飾

少量現貨  
NEW!



蝙蝠造型

編號：UDDL71812  
規格：3.3x5.5cm  
192片/盒 6盒/箱

巧克力裝飾

少量現貨  
NEW!



吐舌鬼精靈

編號：UDDL78327  
規格：4.5x4.5cm  
128片/盒 6盒/箱

巧克力裝飾



南瓜造型

編號：UDDL77328  
規格：2.1x3.5cm  
48個/盒 6盒/箱



Halloween Cup

尺寸: 59φ x 50H mm  
 材質: 白牛皮紙 容量: 150cc  
 功能: 耐熱性220°C不可直火  
 規格: 100個/支 ; 10支/箱



萬聖節 - 001



萬聖節-862



萬聖節-861



萬聖節-792



萬聖節 - 009

尺寸: 43φ x 35H mm  
 材質: 白牛皮紙 容量: 70cc  
 功能: 耐熱性220°C不可直火  
 規格: 100個/支 ; 15支/箱



萬聖節 - 008

尺寸: 43φ x 35H mm  
 材質: 白牛皮紙 容量: 70cc  
 功能: 耐熱性220°C不可直火  
 規格: 100個/支 ; 15支/箱



萬聖節 - 881

尺寸: 43φ x 35H mm  
 材質: 白牛皮紙 容量: 70cc  
 功能: 耐熱性220°C不可直火  
 規格: 100個/支 ; 15支/箱



Cube Cup

尺寸: 60 x 60 x 60H mm  
 材質: 白牛皮紙 容量: 215cc  
 功能: 耐熱性220°C不可直火  
 規格: 100個/支 ; 10支/箱



萬聖節  
 正方烘烤盒-XB62



萬聖節  
 正方烘烤盒-XB61



Tall Cup

NEW

Happy Halloween



萬聖節-782  
 尺寸: 58φ x 80H mm  
 材質: 白牛皮紙 容量: 230cc  
 功能: 耐熱性220°C不可直火  
 規格: 50個/支 ; 20支/箱

Tray

萬聖節  
 長方烘烤盒-XT461

尺寸: 30 x 80 x 35H mm  
 材質: 白牛皮紙 容量: 120cc  
 功能: 耐熱性220°C不可直火  
 規格: 50個/支 ; 20支/箱



萬聖節  
 長方烘烤盒-BT70

尺寸: 30 x 80 x 35H mm  
 材質: 白牛皮紙 容量: 120cc  
 功能: 耐熱性220°C不可直火  
 規格: 50個/支 ; 40支/箱



萬聖節  
 大長方烘烤盒-XT462

尺寸: 65 x 175 x 45H mm  
 材質: 白牛皮紙 容量: 550cc  
 功能: 耐熱性220°C不可直火  
 規格: 40個/支 ; 20支/箱



Packet Tray

尺寸: 60 x 100 x 40H mm  
規格: 100個/包; 5包/箱



萬聖節燒菓子盒-EK101

萬聖節燒菓子盒-EK102



萬聖節插牌

尺寸: 15cmX21cm(B5)  
包裝: 25片/張; 20張/包(500片)



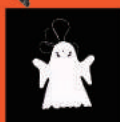
萬聖節裝飾紙串

NEW

規格: 1個/包  
尺寸: H24 x W182x D22 cm (6尺)



NEW



NEW



TRICK OR TREAT  
Happy  
HALLOWEEN



南瓜瓷杯-女巫

包裝: 72個/箱  
材質: 瓷器 容量: 110cc  
規格: 長100x高55x寬75mm  
特性: 耐熱性 250°C不可直火



南瓜瓷杯-黑貓

包裝: 72個/箱  
材質: 瓷器 容量: 110cc  
規格: 長95x高54x寬75mm  
特性: 耐熱性 250°C不可直火





### 特別來賓 Ramon Huigsloot

夏日Aldia講習會，很榮幸邀請到了荷蘭巧克力大師 Ramon Huigsloot 首次來台一展功力。

Ramon Huigsloot 經歷世界知名甜品師、2015年WCM 世界巧克力大師賽、荷蘭巧克力大師賽冠軍，現任芝蘭雅西點技術顧問。此次講習會中，Ramon 與來賓們交流了關於自己對Aldia水果餡料創作的使用靈感，以及探索新配方時的切身感受。現場製作運用細膩的手法與專業態度讓現場客戶皆嘆為觀止。

講習中分享七款具有個性化與層次的創意水果甜點，將Aldia水果餡料的迷人之處發揮到極致。高達70%的水果含量，高品質果味純正，多種口味混合使用創造味覺新世界，激發您的創意靈感，讓客戶體驗到水果餡新的感受！





## 比利時Aldia西點講習會

Aldia 是一家比利時水果加工公司，以前稱為 Aldenardia，是指其工廠所在城市奧德納爾德的名稱，創立於 1927 年，最初開始從事自己果園的加工水果。

憑藉 90 多年的經驗和對卓越的奉獻精神，擁有高科技生產工藝，專業生產各類水果餡料、鏡面果膠，是水果餡產品領域的領導者之一，擁有著穩定與卓越的品質。

自 2010 年以來，正式成為了 Zeelandia 集團公司的成員。

Zeelandia 在烘焙原料領域的生產、產品應用知識都進一步鞏固了 Aldia 在市場上的地位。

Aldia 水果餡料無論製作麵包夾餡、甜點、蛋糕類、飲品、冰沙等，都非常適合，那充滿魅力、新鮮甜美的滋味等您來發掘！





北海道



直接送達  
的美味

一口就愛上的美味



NEW!



四葉蜂蜜奶油(打發型)  
100g/盒 10盒/箱



四葉發酵奶油  
100g/盒 10盒/箱



四葉有鹽奶油  
100g/盒 10盒/箱



四葉特選鮮乳  
1000ml/瓶



四葉北海道十勝奶霜  
1000ml



四葉北海道十勝霜淇淋原料  
1000ml



四葉北海道脫脂奶粉 1000g/包  
四葉北海道全脂奶粉 700g/包



北海道酪乳粉  
1kg/包 25kg/袋



四葉鬆餅粉  
450g



四葉北海道十勝馬斯卡邦  
1kg/條 12條/箱



四葉北海道十勝鮮奶油乳酪  
1kg/條 12條/箱



# 來全聯帶我走!

全台 JASONS · Fresh Mart · City Super 等百貨超市均有販售。

**よつ葉**

全聯福利中心  
台北基門市查詢



**蝦皮商城**

+關注

持續上新/掃碼關注

🔍 賣場搜尋: 德麥食品

Message icon, Profile icon, Settings icon, Search icon

滿2000元  
**免運費**

**德麥有蝦皮  
零售好方便**

- 有事沒事 德麥蝦皮
- 躺著坐著 德麥蝦皮
- 心裡癢癢 德麥蝦皮
- 腦波太弱 德麥蝦皮




# 牛乳

# 百百種

# 種

# 介紹



**奶粉+水**  
「乳飲品」則是以乳粉或濃縮乳加水還原成比例與原鮮乳相同之還原乳，並占總內容物含量50%以上，或還原乳混合生乳、鮮乳或保久乳後，占總內容物含量50%以上，得混合其他非乳原料及食品添加物加工製成未發酵飲用製品。

**乳飲品**




**生乳**  
是指從健康乳牛、乳羊擠出，經冷卻且未經其他處理之生乳汁。



**鮮乳**  
以生乳為原料，經殺菌包裝後，須全程冷藏供飲用之乳汁。



**保久乳**  
指以生乳或鮮乳經高壓滅菌或高溫滅菌，以無菌包裝後供飲用之乳汁。



**調味乳**  
「調味乳」是以50%以上之生乳、鮮乳或保久乳(滅菌乳)為主要原料，添加調味料等加工製成之調味乳。

牛乳含有豐富的營養素，它的蛋白質品質好，更有更多種維生素與礦物質，可以提供我們成長所需養份。牛乳除了可以直接飲用外，還能夠與飲料搭配、或加入菜餚中烹煮，為其他食材增添新風采。

而在市面上，牛乳分為許多種類，每一種名稱聽起來都很類似，卻又看起來不是那麼的相同。究竟這些牛乳有什麼區別，而消費者又能如何選擇自己想要的產品呢，讓我們一一來為各位做介紹。

根據台灣CNS標準分類，牛乳分為以下幾種類別：

## 一、生乳

是指從健康乳牛、乳羊擠出，經冷卻且未經其他處理之生乳汁。而生乳在擠乳過程中多少會有細菌摻雜其中，特別是一些會造成傳染的細菌，因此剛擠出來的生乳不建議直接飲用，需經過專業殺菌程序後才可飲用。



## 食話實說

作者/ Polly Yen

食話實說



脂肪含量高低分類如下

鮮乳分類	乳脂肪含量
成分無調整	3.0%以上
高脂	3.8%以上
全脂	3.0-3.8%
中脂	1.5-3.0%
低脂	0.5-1.5%
脫脂	低於0.5%

## 二、鮮乳

以生乳為原料，經殺菌包裝後，須全程冷藏供飲用之乳汁。

包含脂肪調整鮮乳

(高脂、全脂、中脂、低脂及脫脂)、強化鮮乳及低乳糖鮮乳。

賣場中常見全脂、低脂鮮乳，這些區分是因乳牛對溫度十分敏感，夏季胃口差，產出的生乳脂肪含量少；冬季則相反，生乳脂肪含量多。除了季節因素，不同的照護方式也會影響生乳脂肪含量。這時就會需要進行『乳脂標準化』製程，用物理方式將乳脂肪從生乳中萃取出來重新分配，一方面讓每一批生產出來的鮮乳脂肪量與口感一致；另一方面製成全脂、低脂或脫脂鮮乳等不同產品。

而最近常見的「成分無調整」鮮乳，則是捨棄『乳脂標準化』製程，在乳牛照護方面多下成本，讓乳牛產出的鮮奶，無論任何季節都達到乳脂肪率3.0%以上。

「強化鮮乳」則是在鮮乳中添加牛奶原有的營養素，其添加物及使用量須符合衛生主管機關的標準。目前常見的以添加鈣、維生素A、維生素D最多，也有添加乳鐵蛋白的產品販售。

「低乳糖鮮乳」(乳糖2%以下)及「無乳糖鮮乳」(乳糖0.5%以下)則可供乳糖不耐症患者飲用。

目前市售鮮乳有不同的殺菌方式，常見的有LTLT法(低溫長時間法)，一般加熱溫度62~65℃，時間30分鐘；HTST法(高溫短時間法)，一般加熱溫度72~90℃，15秒~1分鐘內；以及UHT法(超高溫殺菌法)，殺菌溫度為120~135℃，時間15秒以內，也有採用HTST法再配合膜過濾的鮮乳，減少營養素被高溫破壞的可能，又能有效過濾微生物。

鮮乳的保存期限一般為1至2周，目前也有可以保存30~70天不等的鮮乳，稱為「延長保存期限乳」(Extended Shelf Life milk, ESL milk)，主要是採用UHT殺菌加上全程無菌生產、無菌包裝來延長保存期限。而無論選用的鮮乳保存期限為何，開封後皆要儘快喝完，以免因保存方式不當而導致孳生細菌或是腐敗變質。

## 三、保久乳

指以生乳或鮮乳經高壓滅菌或高溫滅菌，以無菌包裝後供飲用之乳汁；或以瓶(罐)裝生乳，經高壓滅菌或高溫滅菌後供飲用之乳汁，可於室溫下儲藏。

不少消費者認為保久乳能常溫長時間擺放是因為添加防腐劑，這個觀念其實是錯誤的，保久乳之所以能如此保存是在製程中用高溫滅菌並無菌包裝，使得產品幾乎沒有微生物，因此不需冷藏也可以長時間保存。

## 四、調味乳

「調味乳」是以50%以上之生乳、鮮乳或保久乳(滅菌乳)為主要原料，添加調味料等加工製成之調味乳。

## 五、乳飲品

「乳飲品」則是以乳粉或濃縮乳加水還原成比例與原鮮乳相同之還原乳，並占總內容物含量50%以上，或還原乳混合生乳、鮮乳或保久乳後，占總內容物含量50%以上，得混合其他非乳原料及食品添加物加工製成未發酵飲用製品。

## 六、牛乳

牛乳是所有乳製品的統稱，不管是鮮乳、保久乳、調味乳或是乳飲品，都可以叫做牛乳。

為了讓消費者清楚辨識，衛服部訂有標示原則，除了鮮乳外，其他的牛乳類商品，要在包裝上明顯處依照產品種類標示「保久乳」、「調味乳」、「乳飲品」等字樣。讓消費者在多元乳製品種類中，能夠輕鬆選擇符合自己需求的產品。



### 諾曼第酸酵無水奶油

France Normandy Anhydrous Milk Fat

產地：法國  
道地諾曼第酸酵奶油，香濃風味，溶點低，化口性佳，延長保存期限  
規格：20公斤/桶



### 法國無水奶油OIL

Butter Oil

產地：法國  
適用於長效型之烘焙品，產品柔軟精密，組織細緻  
規格：20公斤/桶



### 法國酸酵無水奶油GHEE

Butter Ghee

產地：法國  
適用於長效型之烘焙品，產品柔軟精密，組織細緻  
規格：20公斤/桶

# 嗎？ 奶油



法國諾曼第公司符合IFS（國際食品標準）認證檢驗。IFS是由零售歐洲食品（特別是德國（HDE）和法國（DCF））的代表開發的，它包括食品安全（全球食品安全倡議GFSI）CIES的良好生產規範的要求（GMP），實驗室（GLP），衛生（GHP）全球倡議的標準，這些立法歐盟的使用過敏原和轉基因生物（GMOs）。此認證適用於食品加工的各個階段的供應商，它用於審查系統的認證，確保食品安全和食品生產的質量。它包括製造和食品，質量管理，HACCP，建築，可追溯的控制325的特定點。



## 法國諾曼第奶油



### 法國諾曼第酸酵無鹽奶油

France Normandy Lactic Butter

天然頂級無鹽奶油採珍貴的冬季牛乳脂肪，由乳脂肪中天然之乳酸菌，進行乳酸酸酵而成，濃郁牛奶風味  
規格：25公斤/箱



### 諾曼第酸酵片狀奶油(無鹽)

Normandy Unsalted Butter Sheet

產地：法國  
產自奶油最優質故鄉- 法國諾曼地，乳酸風味，加倍酸酵奶油香味十足  
規格：1公斤/片x10片/箱



### 飛雪片狀奶油

Flechard Unsalted Butter Sheet

產地：法國  
延展性佳，不會爆油最佳使用溫度10-16度，適合機器生產天然酸酵風味  
規格：1公斤/片x10片/箱



### 飛雪金磚奶油

Flechard Butter Block

產地：法國  
乳脂含量82%以上，酸酵奶油風味醇厚，歐洲奶油最具代表性商品  
規格：1公斤x10條/箱

威仕蘭乳業代表紐西蘭乃至國際上乳品加工的最高標準，它的乳製品之品質亦最為上乘。有了最先進的生產技術和最高的品質管理，保證國內及國際的客戶都能得到最好的產品和服務。

你  
還在  
使用  
人工

天然新鮮的奶香，

不添加任何防腐劑、人工添加物。



Westland Milk Products  
NEW ZEALAND

# 紐西蘭德紐奶油



## 德紐無鹽奶油

Unsalted Butter Block

天然新鮮的奶香，不添加任何防腐劑、人工添加物溶點34-37度  
規格：25公斤/箱



## 德紐有鹽奶油

Salted Butter Block

天然新鮮的奶香，不添加任何防腐劑、人工添加物溶點34-37度  
規格：25公斤/箱



## 德紐磅裝無鹽奶油

Unsalted Butter Pat

天然新鮮的奶香，不添加任何防腐劑、人工添加物溶點34-37度  
規格：454公克/塊X20塊/箱



## 德紐磅裝有鹽奶油

Salted Butter Pat

天然新鮮的奶香，不添加任何防腐劑、人工添加物溶點34-37度  
規格：454公克/塊X20塊/箱



×



# 2019

## 嘉麗寶第二屆奧斯卡 紅寶石巧克力競賽

獎金+獎項  
總價值

# 1,000,000

元



歡迎報名參加

專業組

高手在民間組

學生組



獎金獎品總價值高達新台幣一百萬元

報名截止日 即日起至2019年10月15日(二)止

主辦單位：德麥食品股份有限公司、比利時百樂嘉利寶集團

報名條件：一位參賽者需至少購買一包嘉麗寶紅寶石巧克力



# 雪絨乳酪



## 雪絨乳酪

抹茶提取的蛋糕雪絨粉，  
包裹梅子與乳酪的化口，  
忍不住奉上最真誠的清涼初夏

如果你實在吃太多傳統月餅想換換口味，

## 今年就換雪絨乳酪來試試看吧！

上等梅子絕不是單純，入口生津、酸甜馥郁。  
一瞬間調動起全部味蕾，酸甜、芝香、微鹹的香與舌尖捉迷藏。

包準中秋節過得又涼又暢快～



Fluffy Cheese Cream



德麥青梅餡  
6公斤/桶

# 餡

給中秋的好滋味



## RUBY餡

世上第四種紅寶石巧克力，豐富的莓果香帶一點清新的酸味，留存不甜膩可可脂風味。



10740

## 菜脯米餡

刨絲的白蘿蔔經風乾後，呈現天然脆甜的口感，無論搭上哪種食材，皆能為食物增加多一層的豐富感。



108028

## 陳皮烏豆沙餡

遵循古法製成的烏豆沙餡，散發著濃郁清甜的純紅豆香，搭配上香氣醇厚甘甜的陳皮乾，令人回味無窮。



10741

## 梅干菜餡

太陽曝曬後的梅干菜，流露出香甜甘酸的風味，挑起你味覺的感動，令人忍不住一口接一口吃下去。



108029

## 洛神花紅茶餡

精選上等洛神花，搭配著清甜不膩的紅茶餡，富有層次感的口味，令人齒頰生香。



# 老江 做月餅



江進元 師傅

日常生活的哲學家



專精素材的選擇與搭配，從日常生活發掘美味與靈感

Mid Autumn  
FESTIVAL  
Demonstration



# Mid-Autumn FESTIVAL

## Demonstration

中秋一詞最早見於禮記，是中國人重要的節慶之一，源於慶祝豐收，敬謝神恩，並感謝祖先庇佑，而中秋節吃月餅的歷史，甚至可追溯至隋朝。

中秋節，這個月圓人團圓的節日，是一年少數幾個務必返鄉與家人團聚的時刻，而中秋節月餅，更是此時不可或缺的角色；此外，極大多數的公司行號，也一定會選擇在中秋節時，致贈客戶月餅禮盒，感謝客戶一年來的支持。因此，中秋節對各店家來講，是創造業績利潤的極重要時節，

德麥為了鼎力支持店家製造最美味可口的月餅，已準備各式最高品質的月餅餡料，不但種類齊全，而且風味絕佳，更有安全保證，絕對是店家的第一選擇，歡迎店家及早訂購，掌握商機！

## RUBY小月餅

材料名稱:	(g)
<廣式月餅皮>	
廣式月餅糖漿.....	200
沙拉油.....	80
鑽石牌低筋粉.....	310
小蘇打.....	0.1
合計.....	590.1

<桃廣皮> 比例1:1  
原味山桃皮  
廣式月餅皮

內餡:  
RUBY巧克力餡: 30g  
桃廣皮: 30g

製作方法:  
1. 上火230°C下火0°C烤8-10分上色  
2. 出爐至冷卻刷蛋液  
3. 上火230°C烤8-10分



# 客家梅干菜Q餅



材料名稱:	(g)
<油皮> 24g	
鑽石牌低筋粉.....	220
拿破崙法國專用粉.....	80
瑪卡龍專用糖粉.....	40
OIL無水奶油.....	120
冰水.....	125
合計.....	585
<油酥> 16g	
1. 鑽石牌低筋粉.....	265
2. OIL無水奶油.....	120
合計.....	385

- 製作方法:
1. 客家梅乾菜餡1個35g
  2. 麻吉(15g) + 烤熟過篩鹽蛋黃(7g)
  3. 肉脯8g
  4. 面沾黑白芝麻
  5. 熱風爐220°C烤15-18分
  6. 可製作24個

## 中秋賞月 盡情品嚐



客家菜脯Q餅

材料名稱:	(g)
<油皮> 24g	
鑽石牌低筋粉.....	220
拿破崙法國專用粉.....	80
瑪卡龍專用糖粉.....	40
OIL無水奶油.....	120
冰水.....	125
合計.....	585
<油酥> 16g	
1. 鑽石牌低筋粉.....	265
2. OIL無水奶油.....	120
合計.....	385

- 製作方法:
1. 客家菜脯餡1個35g
  2. 麻吉(15g) + 烤熟過篩鹽蛋黃(7g)
  3. 肉脯8g
  4. 面沾白芝麻
  5. 熱風爐220°C烤15-18分
  6. 可製作24個



十勝牛奶紅豆

材料名稱:	(g)
<油皮> 13g	
拿破崙法國專用粉.....	110
鑽石牌低筋粉.....	155
瑪卡龍專用糖粉.....	50
OIL無水奶油.....	110
冰水.....	105
合計.....	530
<油酥> 13g	
鑽石牌低筋粉.....	362
OIL無水奶油.....	168
1. 紅豆皮粉.....	6
合計.....	536

- 製作方法:
1. 十勝豆沙餡(1kg) + 蜜紅豆(150g) 拌勻，一個35g
  2. 上火180°C、下火160°C烤28-30分。
  3. 可製作40個。



正酥蛋黃酥

材料名稱:	(g)
<油皮> 5g	
鑽石牌低筋粉.....	240
瑪卡龍專用糖粉.....	30
OIL無水奶油.....	96
冰.....	84
合計.....	450
<油酥> 30g	
鑽石牌低筋粉.....	1600
OIL無水奶油.....	850
瑪卡龍專用糖粉.....	130
蛋黃.....	160
鹽.....	5
泡打粉.....	6
合計.....	2751

- 製作方法:
1. 陳皮烏豆沙餡 + 蛋黃 = 35g
  2. 面刷蛋黃液
  3. 熱風爐180°C烤28-30分
  4. 可製作90個

# SPRAY BOTTLE



## 噴霧器

食品接觸用

輕鬆灑水不中斷，讓你的麵糰隨時保濕！

SN4749 - 食品接觸用噴霧器-白色

SN4750 - 食品接觸用噴霧器-黑色

尺寸:198×83×54mm 200ml



◆ 超細噴霧  
0.3mm直徑噴嘴噴射出超細水霧。



◆ 食品級PET瓶身  
高亮拋光，食品級材質為您保駕護航。



◆ 荊式瓶口設計  
一扭一開，方便填充液體。

◆ 強勁增壓器  
噴射時間持續，定向性好。

◆ 持續噴射  
快速連續扣動扳機，產生不間斷連續噴射效果。



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

TEL:04-24925580 客服專線5299 / 訂製專線5399 / FAX: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

# 新麥烘焙設備

## 最好的品質盡在新麥

新麥企業于1983年創立於臺灣，是亞洲最大烘焙機械之世界級品牌公司，除臺灣企業總部外，另有五股工廠、大陸無錫工廠、臺北、台中、高雄三個辦事處、馬來西亞子公司、美國子公司、泰國子公司及大陸各地共40個辦事處，員工人數超過1200人，至今已有一百三十三年歷史，本著卓越、創新、誠信、和諧的理念，專業於烘焙設備之製造與銷售。新麥以自有品牌“SINMAG”行銷全世界各地，包括德國、日本、美國、比利時、義大利等，深受客戶的肯定。

新麥企業製造之機器從攪拌、分割、滾圓、整形、發酵到烤爐、切片全部麵包生產之整廠設備及蛋糕生產所需之設備，超150種機型，符合國際各項衛生及品質指標要求。

洗滌設備包括洗碗機和洗箱機，是新麥目前大力推廣的新設備。洗碗機包括揭蓋式洗碗機、長龍洗碗機、通道式洗碗機。

新麥企業有專業的經營團隊，能為客戶提供更多資訊和建議，並能協助客戶在海外發展。買機器來新麥，新麥是您烘焙業最好的夥伴！



攪拌機



全自動分割滾圓機



連續分割滾圓機



凍藏醱酵箱



歐式電烤爐



台車爐



洗碗機



洗盤/洗箱機

# SINMAG

臺北辦事處/工廠：新北市五股工業區五權六路23號 TEL: 00886-2-2298-1148 FAX: 02-2298-0225 E-mail: tsm@sinmag.com.tw

台中辦事處：台中市西屯區廣福路317-2號 TEL: 04-2706-9912 FAX: 04-2706-9956 E-mail: taichung@sinmag.com.tw

高雄辦事處：高雄市鳥松區大昌路478號 TEL: 07-370-0870 FAX: 07-370-4024 E-mail: kaohsiung@sinmag.com.tw

大陸工廠：江蘇省無錫市錫山區友誼北路312號 TEL: 0510-8377-2593 E-mail: Http://www.sinmag.com.tw

# 2019 09 月 September



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
1 初三 謝合益 / 林耀祥 賴德庭 / 陳潤章 台中 吐司嘉年華 師傅 講習	2 初四	3 初五	4 初六	5 初七	6 初八	7 初九
8 初十	9 十一	10 十二	11 十三	12 十四	13 中秋節 PCB 講習 世界西點冠軍 Bastien Girard 台北	14 十六
15 十七	16 十八	17 十九	18 二十	19 廿一	20 廿二	21 廿三
22 廿四	23 廿五	24 廿六 主講 陳明天 師傅 助手 吳國禎 師傅 台中 不老騎士傳承 講習	25 廿七	26 廿八	27 廿九	28 教師節
29 九月	30 初二	10/1 初三	10/2 初四	10/3 初五	10/4 初六	10/5 初七

吐司嘉年華 講習 - 謝合益 / 林耀祥 / 賴德庭 / 陳潤章 師傅 - 報名方式：內洽業務						
08月31日(六)	10:00-17:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號	
09月01日(日)	10:00-17:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號	
不老騎士傳承 講習 - 主講 陳明天師傅 / 助手 吳國禎師傅 - 報名方式：1. 2000 元 / 2. 金妮 + 鷹牌高粉 / 3. 鷹牌 + 玫瑰預拌粉 條件三擇一						
09月24日(二)	PM 01:00-06:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號	
PCB 講習 - 世界西點冠軍 Bastien Girard - 報名方式：內洽業務						
09月27日(五)	PM 01:00-06:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31	

  
**德麥**  
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：+86-0510-8377-4575 傳真：+86-0510-8377-7471  
 香港(潤富)公司 觀塘鴻昌道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:+60-3-74993089 FAX:+60-1700813619  
<http://www.tehmag.com.tw> E-mail:tehmag@tehmag.com.tw