



烘焙新訊



德麥貝果
Bagel

用「德麥貝果」翻轉¹每一天

- 聖誕美味的薑餅屋
- 荷蘭Dobla巧克力聖誕裝飾
- PCB聖誕裝飾灌模
- RUBY比賽辦法
- 吐司麵粉推薦大公開
- 吐司嘉年華
- 食話實說-奶油的介紹
- 美國NBA寶莉乳脂起士
- 澳洲袋鼠乳脂起士
- 世界盃甜點大賽冠軍-Otto Tay
- Casino主題麵包



現金+禮券
總價值 1000000 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

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10月 第226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



Hey... Hey...
十月食日，
德麥貝果最對味！



10

October / 2019

月

*圖片飾品僅供參考，以出貨產品內容物為準



操作組合說明書



美味薑餅



擠花袋



蛋白霜



糖粉



聖誕娃娃



外盒

DIY聖誕小屋

(DIY) J106A-DIY

尺寸：長7×寬7×高7cm

外盒：JC011(方形-聖誕世界盒)

*適合幼稚園、低年級學童DIY教學製作



歡樂雪橇

(OEM) J116 (完成品)

(DIY) J116A

尺寸：長11×寬9×高13cm

*適合國中、國小DIY教學製作

NEW
新登場

聖誕燭光

(OEM) J117 (完成品)

(DIY) J117A

尺寸：長17×寬17×高20cm

*適合國中、國小DIY教學製作

注意：內含蠟燭，操作時需有成年人在場協助

NEW
新登場



聖誕薑餅屋

盡情發揮創意天賦

聖誕三角旗

規格：1包/條；1條/10面

尺寸：長30×寬21cm



紅色
JH0001



綠色
JH0002



聖誕天堂

(OEM) J102 (完成品)

(DIY) J102A

尺寸：直徑14×高13.5cm(圓筒狀外盒)

*適合國中、國小DIY教學製作



聖彼得之屋

(OEM) J114 (完成品)

(DIY) J114A

尺寸：長13×寬13×高15cm

*適合國中、國小DIY教學製作

— 本產品投保 —
產品責任險1000萬

好吃薑餅乾系列

平面餅乾

美味升級

加入黑糖、蜂蜜和鮮奶平衡薑的辛辣味，大人小孩都喜歡，爽脆口感，一口接一口！

NEW
新登場



聖誕樹

(OEM) J318 (完成品)

(DIY) J318A

尺寸：寬9×高11cm
附背板及外袋



禮物襪

(OEM) J317 (完成品)

(DIY) J317A

尺寸：寬7.5×高9cm
附背板及外袋



聖誕老公公

(OEM) J316 (完成品)

(DIY) J316A

尺寸：寬9×高9cm
附背板及外袋



薑餅人

(OEM) J319 (完成品)

(DIY) J319A

尺寸：寬8×高10cm
附背板及外袋



聖誕帽

(OEM) J320 (完成品)

(DIY) J320A

尺寸：寬9×高9cm
附背板及外袋

聖誕糖果



棉花糖

2D星星造型2cm J5101

包裝：1公斤/包；5包/箱



棉花糖

五彩迷你情人心1.5cm J5100

包裝：1公斤/包；5包/箱



可樂熊QQ糖

J5003

包裝：2公斤/包；4包/箱



星星造型糖

J5013

包裝：1公斤/包；12包/箱



綜合迷你圈

J5007

包裝：2公斤/包；4包/箱



小熊QQ糖

J5006A

包裝：3公斤/包；4包/箱

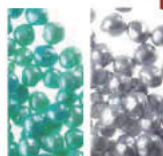


PCB CREATION

Manufacture d'émotions

巧克力裝飾
(170g/罐)

NEW!



迷你粉紅愛心
0.3cm 200g

花型▽粉·黃
0.3/0.6cm 200g

花型▽橘·綠
0.3/0.6cm 200g

巧克力裝飾



聖誕節
80片 5 x 3.3 cm

雪花快樂
240片/盒

聖誕方形牌
240片/盒, 3.5x3.5cm

星星方形牌
240個/盒, 3x3cm



小鹿灌模
(48格/片, 3.4x3.9cm)



NEW!

橡果灌模
(143格/片, 1.8x2.5cm, 4款)



白麋鹿灌模
(5.2cm x 1.6cm)



聖誕樹灌模
(36格/片, 5.7x3.9cm)



NEW!

聖誕樹插牌灌模
72格/片



拐杖糖灌模
3.4cm x 9.5cm (28 格/ 片)



小拐杖糖灌模
75格/片, 4x2cm



麋鹿灌模
91格/片, 2.4x3.1cm



聖誕老人插牌灌模
48格/片, 4.5x4.2cm



粉紅大雛菊灌模
(117格/片, 2.5cm)



聖誕老人灌模
42格/片, 3.8x5cm



香菇灌模
88格/片



薑餅人灌模
(80個/組) (5款入)



紅心灌模
126格/片



麋鹿頭灌模
(54格/片, 3.6x4cm)



雪花片星星灌模
(30格/片, 6.3x6.1cm)



小熊灌模
(90個/組, 5x4cm)



聖誕帽
(小), 7x5.2cm

NEW!



最新水果可可脂
草莓/覆盆子/咖啡/琥珀/黑色



覆盆子色粉
芒果色粉
200g/罐

聖誕的甜點蛋糕

麋鹿、聖誕老人、薑餅人、聖誕樹

一個都不能少，新穎的創意給所有人帶來喜悅，帶來享受，這個聖誕節也注定很快樂！



雪花片巧克力裝飾

尺寸：3.0cm
包裝：236片 / 盒；6盒 / 箱



雪白球巧克力裝飾

尺寸：3.0cm
包裝：40個 / 盒；6盒 / 箱



迷你金球巧克力裝飾

尺寸：φ1.4cm
包裝：312個 / 盒；6盒 / 箱



迷你粉晶珍珠巧克力裝飾

尺寸：φ1.4cm
包裝：312個 / 盒；6盒 / 箱



麋鹿封印巧克力裝飾

尺寸：3.8x5cm
包裝：144片 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



橡樹葉巧克力裝飾

尺寸：3x5.6cm
包裝：156片 / 盒；6盒 / 箱



麋鹿角造型巧克力裝飾

尺寸：4x2.7cm
包裝：240個 x 6盒 / 箱



迷你皮帶扣巧克力裝飾

尺寸：1.8cm
包裝：240個 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



銀色八角星巧克力

尺寸：4.4cm
包裝：36個 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



聖誕快樂封印巧克力

尺寸：4cm X 4cm
包裝：154片 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



3D 聖誕帽巧克力

尺寸：3.6cm X 2.6cm
包裝：20個 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



翅膀造型巧克力裝飾

尺寸：3.3x6.8cm
包裝：72片 / 盒；6盒 / 箱



聖誕老公公巧克力

尺寸：4.7cm
包裝：105個 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



歡樂聖誕帽巧克力

尺寸：3.5cm X 2.8cm
包裝：218片 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



NEW
新登場

聖誕襪造型巧克力裝飾

尺寸：4x4.9cm
包裝：132片 / 盒；6盒 / 箱



三合一聖誕頭巧克力

尺寸：3.5cm X 4.5cm
包裝：208片 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



雪白球 + 金球二合一

尺寸：3.0cm
包裝：40個 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



薑餅人情侶巧克力

尺寸：4.0cm X3.0cm
包裝：200個 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



快樂腳企鵝巧克力

尺寸：4.5cm X3.5cm
3.7cm X2.8cm
包裝：120個 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



禮物巧克力

尺寸：3.0cm X3.6cm
包裝：250個 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



松果巧克力

尺寸：2.5cm X 3cm
包裝：18個 / 盒；6盒 / 箱



櫻桃綠葉巧克力

尺寸：2.5cm X 4.5cm
包裝：165片 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



黑白冬天樹巧克力

尺寸：165個 / 盒；6盒 / 箱
包裝：4.0cm
採訂單進貨



雪人先生巧克力

尺寸：2.5cm
包裝：80個 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



黑邊金星巧克力

尺寸：3.5cm
包裝：248個 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



中空五角星巧克力

尺寸：3.0cm
包裝：304個 / 盒；6盒 / 箱



黃中空五角星巧克力

尺寸：3.0cm
包裝：304個 / 盒；6盒 / 箱



3D 黑紋黃鳳蝶

尺寸：3.5cmx3x1.5cm
包裝：120個 / 盒；6盒 / 箱



小紅扣巧克力

尺寸：3.5cm
包裝：200片 / 盒；6盒 / 箱



三角鑽石巧克力

尺寸：5.0cm X 3.5cm
包裝：245片 / 盒；6盒 / 箱



小棋盤巧克力

尺寸：2.7cm X 2.7cm
包裝：380片 / 盒；6盒 / 箱



粉紅點小白扣

尺寸：2.0cm
包裝：486個 / 盒 x6盒 / 箱



迷你金色雪餅

尺寸：2cmx2cm
包裝：486個 / 盒；6盒 / 箱



黑波浪巧克力細捲

尺寸：8.0cm X 3.5cm
包裝：80枝 / 盒；6盒 / 箱



金色花圈巧克力裝飾

尺寸：3.3cm X 3.3cm
包裝：200個 / 盒；6盒 / 箱



黑森林白刮屑巧克力

包裝：2.5kg / 盒



多布拉白色巧克力葉 (小開)

包裝：4kg / 盒



多布拉草莓巧克力葉 (小開)

包裝：4kg / 盒

CHAMPION

世界盃甜點大賽冠軍

西點講習會

WORLD PASTRY

CUP

2019



Dobla技師
Otto Tay

每兩年，世界西點大賽總會聚集來自世界各地最優秀的西點人才。在超過50個國家的國內競賽，且於非洲、亞洲、拉丁美洲及歐洲等四大洲的區域選拔賽，最終21個隊伍才得已獲得參賽資格。

2019年第15屆法國里昂世界西點大賽，由Otto Tay, Wei Loon Tan 及 Ming Ai Loi組成的馬來西亞隊伍贏得冠軍，經過多年的努力才有著這驚人的榮耀成就！

Dobla身為他們的贊助商也深感榮幸，Otto與Dobla於2017年8月起合作至今，研發了許多新的巧克力裝飾片，期望啟發亞太區的西點烘焙師傅們更多靈感，吸引消費者的視覺觀感！

Otto Tay 鄭啟翔 比賽資歷

- 2011年 馬來西亞FHM 廚藝競賽- 巧克力工藝組金牌
- 2012年 亞洲西點大賽- 最優秀巧克力工藝
- 2014年 亞洲西點大賽- Otto Tay代表馬來西亞，與他的團隊贏得冠軍。同時，他個人也榮獲最優秀盤式甜點師的稱譽。
- 2015年 世界西點大賽- Otto Tay與他的團隊在21個國家中排名第四名。
- 2017年 亞洲西點師競技大賽 (Top of Patisserie In Asia) - 冠軍，同時也獲得最佳西點及最佳拉糖工藝造型的獎項，十分出色！
- 2018年 亞洲西點大賽- Otto Tay代表馬來西亞，與他的團隊贏得冠軍。
- 2019年 世界西點大賽- Otto Tay與他的團隊贏得冠軍。

與世界大賽冠軍近距離的分享交流

請各位西點烘焙好手們不要再錯過了！

台北場
10/30
(三)

台中場
10/31
(四)

高雄場
11/1
(五)

活動時間：PM 01:00 ~ 04:30

隨著素食主義流行的趨勢，

本次講習會中Otto Tay將示範今年世界西點大賽上得獎的純素盤式甜點

LA FLORAISON



台北德麥 新北市五股區五權五路31號 (02)2298-1347
台中德麥 台中市南屯區工業區20路32號 (04)2359-2203
高雄德麥 高雄市三民區銀杉街55號 (07)397-0415

***即日起開放報名**
參加條件，請速洽德麥業務！



德麥官網



RUBY

2019

嘉麗寶第二屆奧斯卡 紅寶石巧克力競賽



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



吐司用粉推薦



金帆船特級高筋粉 NIPPON

能創造出優異的麵糰彈力以及起發性，烘烤後膨脹度佳，有較高的蛋白質含量，口味和香味都相當出眾的小麥粉。使用在山型吐司上可製造蓬鬆感。也具備用在包覆副素材或冷藏、冷凍麵團的品質安定性。

規格：25公斤/袋 灰份：±0.46 蛋白質：±13.5

- 品 種** DNS、1CW
- 產 地** 美國、加拿大
- 適合製作** 適合用在山型吐司以及餐前麵包



凱薩琳麵粉 NIPPON

只取最高等級小麥芯麥粉，24小時低溫長時間研製，高吸水性，組織不易老化。味道較清爽更易帶出素材風味。因選用優質麥芯粉，灰份較低，可形成延伸性良好的麵質，完成滋潤且連邊緣都柔軟的麵包。

規格：15公斤/袋 灰份：±0.35 蛋白質：±11.6

- 品 種** DNS、1CW
- 產 地** 法國
- 適合製作** 布里歐、吐司、甜麵包



石臼研磨吐司專用粉 NIPPON

明治5年，最初進口至日本的製粉器，便是石臼製粉器「GRISTALMILL」。

『石臼研磨吐司專用粉』重現了明治黎明期麵粉的風味與味道。石臼研磨製品需存放定溫環境中，避免影響風味。

規格：15公斤/袋 灰份：0.95±0.1 蛋白質：13.5±0.1

- 產 地** 美國、加拿大
- 適合製作** 適合各式吐司類



北海道夢想力 NIPPON

100%使用北海道產『夢之力』小麥。『夢想力』為在北海道肥沃土地上秋播之小麥粉，夢想力的「力」意思是「強力的彈性」，因此從麵包到中華麵條、義大利麵條、冷凍麵包等等，都能提供極具個性的風味。

規格：25公斤/袋 灰份：±0.84 蛋白質：±12.9

- 品 種** 夢之力
- 產 地** 日本北海道
- 適合製作** 麵條、比薩皮、吐司、貝果



T45冠軍比賽專用粉

原料為多種法國小麥之中嚴選出味道及香味最豐富的。再加上法國製粉公司研究出獨特的「磨麥方式」可去除麩皮味並最大限度將香味發揮出來。用以做麵包時濃厚的甜味及芳醇的香氣強烈；烘焙甜點時則有獨特入口即化感。

規格：25公斤/袋 灰份：≤0.5 蛋白質：13.5

- 產 地** 法國
- 適合製作** 布里歐、吐司、甜麵包



NIPPON

日本製粉株式會社

日本製粉株式會社總公司位於東京都澁谷區，是日本歷史最悠久的製粉公司，擁有超過百年的歷史日本製粉在日本國內的市場佔有率超過 20%，論規模也是日本數一數二的企業。日本製粉每天的產能高達5,200噸，製粉廠分布於日本各地，全國共有七個製粉廠，其中千葉縣臨海工廠更是具世界規模的工廠。公司客戶遍佈日本及海外各地，是多角化經營的企業。



法國莫比麵粉

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 Mou-Ble”為品牌販售。對GMP而言，製作麵包就是一門藝術，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。



181烘焙屋
謝合益



彼得潘烘焙坊
林耀祥



小丕事
賴德庭



KOL烘焙師
陳潤章

德麥食品很榮幸在這個夏天集結到四位台灣烘焙名店老闆、主廚，演繹台灣在地風味，返璞歸真的效果，現場額外加碼分享店裡魯邦種使用的配方，找回烘焙業的黃金高峰。帶領大家一起探索業界流行與日本同步的吐司熱潮。



「**吐**司用粉」，嚴選金帆船特級高筋粉、凱薩琳麵粉、石臼研磨吐司專用粉、北海道夢想力、T45冠軍比賽專用粉、日本製粉、法國莫比麵粉等，透過專業製程，鬆軟又有彈性的驚艷口感即將創造話題與銷售業績。





吐司嘉年華

集結各地風味，台灣在地演繹



暑期夏日炎炎，許多人都想用清爽感來平衡胃口，但近期生吐司的話題不斷，在麵包店裡不會被特別注目的「吐司」，登上主角進化的美味強力的受到烘焙界的關注，「生吐司」也成為日本最熱門的伴手禮之一，更讓喜好早午餐類型的店家、民衆牽出吐司變化的熱潮。





奶油，在烘焙及西餐佔有一席之地，是許多產品美味的來源。奶油是乳品衍生的油脂製品，經殺菌、攪動、提煉等過程產生出的乳化型態產品，其色澤呈現乳白或乳黃色，富含香濃乳香味。其成分主要為80%的乳脂肪、16%的水、及少量乳蛋白等非脂肪乳固形物。



奶油的種類依照不同消費者的需求，也分為下列幾種：無鹽奶油、含鹽奶油、發酵奶油、無水奶油等。

含鹽奶油

(Salted Butter)：含有少許鹽分地奶油，帶有淡淡的鹹味，適合用來做一般烹調，或是直接抹在麵包上享用。

無鹽奶油

(Unsalted Butter)：原味奶油，通常會用於烘焙麵包、派皮、塔皮、餅乾和蛋糕中。

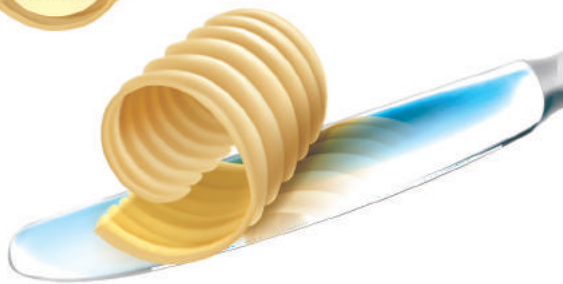
發酵奶油

(Cultured Butter)：發酵奶油在歐洲地區較為常見，其作法是在製作奶油初期添加乳酸菌，使之發酵、熟成再提煉製成。在發酵過程中，乳酸菌會吃掉乳脂中的乳糖，所以發酵奶油中的乳糖含量通常會比一般奶油低，油脂含量較高，且帶有微微的酸味。

無水奶油

(Clarified Butter / Anhydrous Milk Fat)：是從奶油中提煉出的乳脂肪。一般奶油含水量約15~16%，將奶油持續加熱使水分蒸發後，再撇去漂浮物及沉澱物等乳固形物便是無水奶油。其成分約含99%以上的乳脂肪。無水奶油熔點比普通奶油熔點高，也是一般烘焙配方中提到的澄清奶油。

人造奶油 (Margarine)：人造奶油又稱瑪琪琳，是一種油包水乳化物。製作方法是在動物脂肪或植物油混合物裡，加入脫脂牛乳或脫脂奶粉和水一起加熱，也會加一點鹽增添風味和延長保存時間。乳蛋白可做為乳化劑，讓人造奶油硬化，並賦予類似奶油的微酸味。混合物加熱之後會經過快速結晶化，再不斷攪拌揉搓直到達到想要的質地。當人造奶油需求量愈來愈大後，原料很快就從動物脂肪換成植物油，因為後者成本低取得也更便利。然而植物油的缺點是在室溫下不會凝結成固體，但在發現氫化作用 (hydrogenation) 之後就突破了這個瓶頸。植物油製成的人造奶油含有較多不飽和脂肪，而且沒有膽固醇，曾因此一度廣受消費者喜愛。只是後期醫學研究才發現，氫化作用所產生的反式脂肪酸會提高血管硬化和心臟血管的風險。故近年來全球各國已發布法令，禁止食品含有部分氫化油，減少食品含有人工反式脂肪的可能。



奶

油

的介紹



食話實說

作者/ Polly

奶 油的歷史非常悠久，早在西元三千多年前，古印度人就已掌握了原始的奶油製作方法。他們把牛奶靜放一段時間，牛奶表層會產生一層飄浮的奶皮，印度人把奶皮撈出裝入皮製囊袋，掛起來反復拍打、搓揉，奶皮便逐漸變成了奶油。但這種方法很費時間，而且產出的奶油量很少。所以在古早時期奶油是非常奢侈的食物。中世紀時，歐洲出現了手搖攪拌器，提高了從牛奶中提取奶油的效率。19世紀後期出現了奶油分離機，這是借助滾筒產生的離心力，利用奶油與牛奶的不同比重，進而分離奶油。奶油分離機的誕生，更是為奶油生產的機械化開闢了新的道路。

因 美味奶油人人喜愛，即使奶油生產已邁向了機械化發展仍供不應求，才促使人造奶油出現。19世紀中期法國生活水準提高，對奶油需求量大增。當時奶油製作及保存不易，使得價格昂貴，拿破崙三世因而舉辦競賽，鼓勵發明價格低又容易保存的替代品，供給軍隊使用。法國化學家希波呂特·梅吉-穆希耶（Hippolyte Mège-Mouriès）以牛脂、牛乳等原料分解合成瑪琪琳並在1869年成功申請專利。這項產品稱為「油珍珠」（oleomargarine），質感口味與奶油相仿，使軍隊及下層民眾可以低價取得。



在奶油的運用上，許多烘焙配方會指定要用無鹽奶油，因為鹽份的含量會影響烘焙成品，而許多餅乾配方，則會建議添加少許鹽巴來平衡甜味，這時就可以用含鹽奶油，如此就不用額外添加鹽。而濃郁的發酵奶油很適合用來製作重奶油的烘焙食品，像是磅蛋糕、派皮或酥餅等，成品風味會更有層次。

而 無水奶油除了可以做月餅的原料外，其實可以當作任何一種油使用，可以試試看烤蔬菜、拌馬鈴薯泥、做米飯料理等，還有經典的荷蘭醬或作為龍蝦、螃蟹等帶殼海鮮的沾醬。

奶油要如何保存呢？建議依照原廠標籤上的方法存放，如短期內即可用完，可以放在冷藏，但請妥善封好，並於短期內使用完畢，可以保持產品的新鮮度。



美國NBA寶莉乳脂起士

NBA Cream Cheese

乳脂含量 **33%**，質地綿密滑口。

全球最嚴格的衛生與品質標準



澳洲袋鼠乳脂起士

Tatura Cream Cheese



柔軟、好打發，免退冰即可操作
，適用於起司蛋糕、培果抹醬或
沙拉拌料

世界著名
的
乳
酪
，
豐富柔和，
味道清香，
呈獻優越的乳脂韻味！



德麥貝果

Bagel

選用日本粉、紐西蘭奶油

選用優質食材製作而成，有著層次分明的麥香。長時間慢發酵，口感蓬鬆Q軟，無論單吃或夾餡都十分美味。



原味



蔓越莓



德麥官網



德麥蝦皮

加熱 Tips! 更美味



電鍋

- 不需退冰
- 冷凍貝果：外鍋加一杯水
- 常溫貝果：外鍋加半杯水

※包裝袋不可加熱

將貝果置於網架，外鍋加入適量水，待開關跳起即可食用。



微波爐

室溫退冰 1小時
微波 1分鐘

※包裝袋不可微波

可用微波容器裝一杯水同時微波，避免水分流失影響口感。



烤箱

室溫退冰 1小時
200°C 預熱 5分鐘
烤 2~3分鐘

※包裝袋不可入烤箱

在貝果表面噴點水，放進烤箱加熱，直到表面微酥即可。

保存方式

冷凍可保存 2個月

包裝規格

單個包裝；25個/箱

法國樂比 冷凍水果果泥



SIGNATURE
FRUIT



樂比公司成立於1981年，堅持選用最頂級的優質完熟水果，採用最先進的技術製程，完美保留果實的營養、色澤與美味。樂比果泥的水果含量均高達90%，並且有多樣化的口味選擇。樂比公司尊重自然、堅持原味、滿足專業客戶的需求，針對各種不同的水果，採用不同的作業程序，並遵循HACCP品質管理。樂比產品行銷世界60餘國，不但是法國里昂甜點世界盃大賽指定品牌，更為美國白宮與法國御廚所指定使用。樂比已成為最高等級冷凍水果產品的代名詞，是各頂尖師傅的第一選擇。

以下為預購商品，訂購或探索全品項 請洽業務



柚子



黃香李



摩奇多



紅桃



鳳梨椰子

TURNING DAY INTO NIGHTTIME

德麥 主題麵包講習

TEHMAG FOODS

CASINO

Viva Las Vegas

東西廚藝食尚家


陳聖霖 師傅



TURNING NIGHT INTO DAYTIME

深白色

 LM
攪拌時間

 26°C
麵糰溫度

 60 min
基本發酵

 150/180
分割重量

 30 min
中間發酵

 滾圓
整形樣式



 **Tips!**
白巧 (碎狀)




【本種】 單位 (g)

① 法國老麵	150
② 老窖液種	100
③ 拿破崙法國粉	1000
④ 上白糖	100
⑤ 食鹽	15
⑥ 凍固改良劑	10
⑦ 伯爵 (棕色) 酵母	12
⑧ 優格酸奶	300
⑨ 卡地亞動物性鮮奶油	80
⑩ 冰水	320
⑪ 飛雪金磚奶油	50
⑫ F1 特級白巧鈕扣	300

伯拉傑克

 LM
攪拌時間

 26°C
麵糰溫度

 60 min
基本發酵

 滾圓
整形樣式

 **Tips!**
可搭配：
紫米桂圓餡



【本種】 單位 (g)


① 法國老麵	150
② 湯種	150
③ 富士特高粉	1000
④ 上白糖	150
⑤ 食鹽	12
⑥ 凍固改良劑	10
⑦ 伯爵 (棕色) 酵母	12
⑧ 全蛋	120
⑨ 卡地亞動物性鮮奶油	80
⑩ 冰水	450
⑪ 德麥黑芝麻醬	150
⑫ 飛雪金磚奶油	80

玫瑰紅寶石



【本種】	單位 (g)
① 法國老麵	150
② 湯種	150
③ 富士特高粉	800
④ 玫瑰預拌粉	200
⑤ 上白糖	120
⑥ 凍固改良劑	10
⑦ 食鹽	15
⑧ 伯爵 (棕色) 酵母	12
⑨ 卡地亞動物性鮮奶油	80
⑩ 冰水	520
⑪ 乳化油	40
⑫ 飛雪金磚奶油	40
⑬ 蔓越莓乾	150
⑭ 草莓乾	150
合計	2437

 攪拌時間 LM

 麵糰溫度 26°C

 基本發酵 60 min

 中間發酵 30 min

 滾圓
整形樣式




黃金老虎雞

【本種】	單位 (g)
① 法國老麵	150
② 液種	100
③ 富士特高粉	850
④ 地中海預拌粉	150
⑤ 上白糖	100
⑥ 凍固改良劑	10
⑦ 食鹽	12
⑧ 伯爵 (棕色) 酵母	12
⑨ 卡地亞動物性鮮奶油	100
⑩ 冰水	500
<input checked="" type="checkbox"/> 湯種	150
<input checked="" type="checkbox"/> 飛雪金磚奶油	40
<input checked="" type="checkbox"/> 乳化油	40

【內餡】	單位 (g)
① 熱水	350
② 十勝奶霜	100
③ 飛雪金磚奶油	80
④ 馬鈴薯粉	150
⑤ 地中海預拌粉	90
⑥ 玉米	100
⑦ 嫩燻雞肉	300
⑧ 黑胡椒	3



 攪拌時間 LM

 麵糰溫度 26°C

 基本發酵 60 min

 中間發酵 30 min

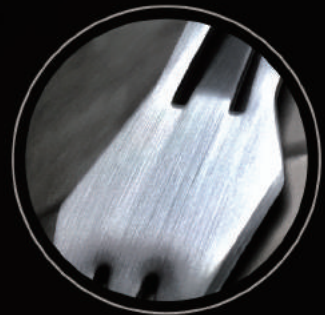
 滾圓
整形樣式

【虎皮】	單位 (g)
① 在來米粉	100
② 上白糖	30
③ 高粉	25
④ 食鹽	0.6
⑤ 沙拉油	30
⑥ 棕伯爵	3
⑦ 水	120





 **SANNENG**
Premium



材質選用食品級304不銹鋼，
表面處理使用環保的物理氣
象沉積鍍膜技術(PVD)鍍製而成，
讓您可以安心品嚐美味。



訴求環保與簡約美觀兼具時
尚的造型設計，將叉子的邊
緣延伸加寬，並增加切面賦
予刀子的功能設計，讓使用
者在吃甜點時方便切取較硬
的食材。



握柄中設計一體式的夾片掛
耳掛置於衣服的口袋上，希
望可以作為一種具有象徵廚
師意義的產品。

I 甜品勺

尺寸: 130x30x8mm

SN4641 鈦金-古銅色
SN4642 鈦黑-藍黑色
SN4643 絲紋



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

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 10月 October



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
9/29 九月	9/30 初二	1 初三	2 初四	3 初五	4 初六	5 初七
		盧玉瑞 師傅 台東講習 Merry Christmas		盧玉瑞 師傅 花蓮講習 Merry Christmas	盧玉瑞 師傅 宜蘭講習 Merry Christmas	國慶日調休補班
6 初八	7 初九	8 初十	9 十一	10 國慶日	11 十三	12 十四
		盧玉瑞 師傅 台中講習 Merry Christmas	盧玉瑞 師傅 新竹講習 Merry Christmas			國慶日調休
13 十五	14 十六	15 十七	16 十八	17 十九	18 二十	19 廿一
			盧玉瑞 師傅 高雄講習 Merry Christmas	盧玉瑞 師傅 台南講習 Merry Christmas	盧玉瑞 師傅 嘉義講習 Merry Christmas	
20 廿二	21 廿三	22 廿四	23 廿五	24 廿六	25 廿七	26 廿八
		特別嘉賓 興野燈 台北講習 日本 ミコヤ香料 盧玉瑞 師傅 桃園講習 Merry Christmas	特別嘉賓 興野燈 台中講習 日本 ミコヤ香料 盧玉瑞 師傅 台北講習 Merry Christmas			
27 廿九	28 十月	29 初二	30 初三	31 初四	11/1 初五	11/2 初六
			特別嘉賓 Otto Tay 台北講習 Dobla	特別嘉賓 Otto Tay 台中講習 Dobla	特別嘉賓 Otto Tay 高雄講習 Dobla	

Merry Christmas 講習 - 盧玉瑞 師傅 - 報名方式: 內洽業務						
10月01日(二) 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		
10月03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 141 號		
10月04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		
10月08日(二) 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		
10月09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		
10月16日(三) 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		
10月17日(四) 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		
10月18日(五) PM 06:00-09:00	嘉義	露比夫人	(05) 236-6298	嘉義市遠東街 50 號		
10月22日(二) 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		
10月23日(三) 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		
日本 ミコヤ香料 講習 - 興野燈 師傅 - 報名方式: 內洽業務訂購香料一罐						
10月22日(二) AM 10:00- PM 05:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號		
10月23日(三) AM 10:00- PM 05:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號		
Dobla 講習 - Otto Tay 師傅 - 報名方式: 內洽業務						
10月30日(三) PM 01:00-04:30	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號		
10月31日(四) PM 01:00-04:30	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號		
11月01日(五) PM 01:00-04:30	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號		



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: +60-3-74993089 FAX: +60-1700813619
<http://www.tehmag.com.tw> E-mail: tehmag@tehmag.com.tw