



Merry Christmas
and Happy New Year!

新年快樂

恭喜發財

烘焙新訊

運招



聖誕精選

春節裝飾新品

LESCURE 大師班

ELLE&VIRE 愛樂薇

Coffee Review專業咖啡評鑑92 points

京都宇治抹茶粉

日本MIKOYA香商-升級驚豔的秘訣

世界盃甜點大賽冠軍Otto Tay

食話實說-養生新星-植化素

聖誕節西點講習

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 12 月 第 228 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



12

December / 2019 月



豪華別墅薑餅屋
J100-OEM 完成品

尺寸：長 21×寬 21×高 30 (cm)

J6G0XMGM18
包裝：40 隻 / 盒；8 盒 / 箱
(圖片僅供參考)



薑餅屋皆附精美包裝盒 (示意圖)

訂豪華別墅加送
20 燈聖誕燈 1 組

NEW!



J91905
包裝：50 個 / 包
尺寸：長 9.5cm X 寬 6cm



J91902
包裝：50 個 / 包
尺寸：長 9cm X 寬 5cm



J6G0XMG-021
包裝：40 隻 / 盒；8 盒 / 箱
尺寸：4.0 長 * 3.8 寬 * 4.7 高 (cm)

聖誕老人微笑杯 LCC690
尺寸：寬 7.4cm X 高 7cm

LCC6941
聖誕紅色雪人杯
尺寸：寬 7.4cm X 高 7cm



J811902
包裝：50 個 / 包
尺寸：長 11cm X 寬 5cm



聖誕字牌有腳 -3 紅金
JB043
尺寸：寬 4.5 X 高 3.5 (cm)
包裝：100 個 / 包



緞帶 -14
JF003
1.65cm X 33 碼 / 卷



緞帶 -6
JF4031
1cm X 33 碼 / 卷



J7106
包裝：50 個 / 包
尺寸：寬 3.5cm X 高 9cm



薑餅人
J319-OEM 完成品
J319A-DIY
尺寸：寬 8×高 10cm
附背板及外袋



橡樹葉巧克力裝飾

尺寸：3x5.6cm
包裝：156片/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

採訂單
進貨



聖誕老公公巧克力

尺寸：4.7cm
包裝：105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



松果巧克力

尺寸：2.5cm X 3cm
包裝：18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



雪白球巧克力裝飾

尺寸：3.0cm
包裝：40個/盒；6盒/箱



— 本產品投保 —
產品責任險1000萬

PCB CREATION
Manufacture of Confectionery



NEW!

NEW!

最新水果可可脂



045009 覆盆子
045013 咖啡
045014 琥珀
045015 黑色
060580 青綠色
050078 綠色
050073 藍色



045001 覆盆子色粉
045003 芒果色粉
200g/罐

巧克力裝飾
(170g/罐)

NEW!



巧克力裝飾
(170g/罐)

NEW!



巧克力裝飾
(170g/罐)

NEW!



天然色粉
(油溶+水溶)

NEW!



050079 亮紅色 50g/罐
050080 黃色 50g/罐
060571 綠色 50g/罐
060572 亮綠色 50g/罐

050238

NEW!



迷你粉紅愛心
0.3cm 200g

050239/0.3cm
050257/0.6cm

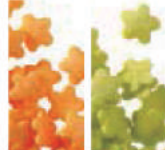
050240/0.3cm
050258/0.6cm



花型▽粉·黃
0.3/0.6cm 200g

050242/0.3cm
050260/0.6cm

050241/0.3cm
050259/0.6cm



花型▽橘·綠
0.3/0.6cm 200g



Dobla Chocolate
荷蘭多布拉 dobla 巧克力

限量商品



NEW
新登場

鳳梨造型巧克力裝飾
40個/盒;6盒/箱
少量現貨,需預訂



迷你金色雪餅巧克力裝飾
486個x6盒/箱



NEW
新登場

3D粉蝶巧克力裝飾
120個/盒;6盒/箱
需預訂



金幣造型巧克力裝飾
392個/盒;6盒/箱



恭喜發財巧克力裝飾
270片x10盒/箱



元寶造型巧克力裝飾
118個/盒;6盒/箱



福字封印巧克力裝飾
154片x6盒/箱



PCB白巧克力片~春
88片/盒, 方形3cm
DPC055331A1



PCB白巧克力片~福
88片/盒, 方形3cm
DPC055331A2



PCB白巧克力片~吉
88片/盒, 方形3cm
DPC055331A3



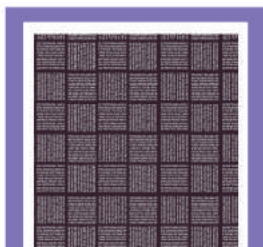
PCB黑巧克力片~新年快樂
100片/盒, 矩形7x1.5cm
DPC055333A



PCB白巧克力片~招財進寶
88片/盒, 圓形3cm
DPC055334A



PCB黑巧克力片~恭喜發財
100片/盒, 矩形7x1.5cm
DPC055332A



轉寫紙~單色(白字)
GPCFGB346002



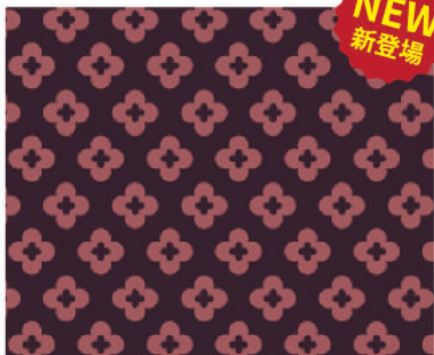
轉寫紙~單色(金字)
GPCFGB346000



轉寫紙~四色 櫻花
GPC050052



轉寫紙~四色 花
GPCFGB3487



PCB新年轉寫紙~單色(紅)



PCB新年轉寫紙~單色(金)



GPC053963 PCB轉寫紙
RUBY(單色)



金色可可脂
DPCDC194



銅色可可脂
DPCDC178



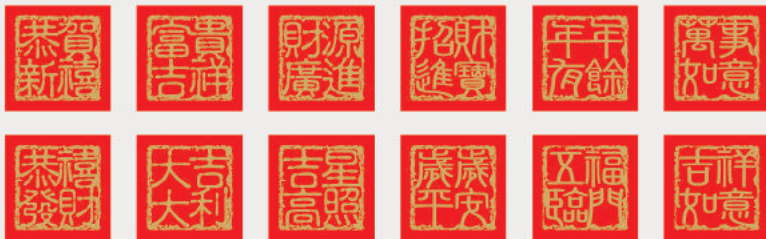
銀色可可脂
DPCDC195



春節插牌 LEB001

BCA特級合成紙、無螢光劑、日本東京油墨株式會社進口安全油墨
規格：30cmx21-10張/包
(280片) 材質：BCA特級合成紙墨

春節插牌
春節貼紙



歡迎洽詢業務





LESCURE 大師班

— Joaquin Soriano —

由法國原廠 (Savencia) 所舉辦，為期兩日(11/14、11/15)的
LESCURE大師班，特別邀請在台中擁有高人氣的『CJS』法式甜點概
念店』法籍主廚 Joaquin Soriano 為我們發表運用LESCURE結合私
房配方的美味秘訣！



·主廚介紹· **Joaquin Soriano**

甜點經驗豐富的 Soriano Joaquin 曾先後在 Yannick Alléno 和 Alain Ducasse 領導的米其林餐廳 Le Meurice 任職，也曾在坎城知名餐廳 Le Grand Hôtel - Park45、Relais Desserts pastry shop 服務，更是2012年法國甜點大賽 (Championnat de France du dessert) 馬卡龍冠軍。目前與主廚妻子莊如共同經營 CJSJ。



LESCURE 來自法國夏朗德產區AOP奶油

質地細膩，口感滑順綿密，層次豐富的風味，尾韻呈現淡雅的榛果香氣，雙倍鮮乳脂口感，清爽，不油膩。



* 示範產品：
提拉米蘇芭芭蛋糕 / 巧可 / 瑪德蓮 / 柑橘布里歐許 / 玫瑰國王餅 / 聖誕季節



感謝活動主辦 Savencia 的指導，透過本次大師班交流，
德麥在新年度亦規劃有 LE SCURE 相關專業講習，請持續
關注『烘焙新訊』與德麥 FB，掌握最新課程情報！



LESCURE

世界知名的百年品牌 從1890年開始

1890年，LESCURE「特選奶油」在巴黎國際展覽中贏得金牌大獎並獲得好評，也贏得夏朗德奶油獲得國際大獎的第一品牌的殊榮。夏朗德因為出產獨特性風味的奶油，美名遠播，其產區和傳統生產方式讓該產區成為法國第一個獲得AOP認證的產區（原產區保護認證）。



AOP 認證 道地真實與品質的保證

AOP是歐盟的官方質量保證，字義為「受保護的原產地命名」標章。規範項目包含在地產品、加工及製作方法，通過農業部管轄的 INAO (國家原產地保護命名機構) 檢核，保證品質、產品真實性、獨特專業、風土保護及尊重傳統生產方式。

LESCURE 奶油特色

- 單一產區
優質乳源

法國法定保護區
普瓦圖·夏朗德地區



CHARENTAIS-POITOU

- 遵從法國傳統工藝

LESCURE奶油使用生物熟成法，因此奶油質地更細緻滑順、口感奶香濃郁。也因為這個關鍵工法，LESCURE奶油散發極果香氣及鮮乳脂口感，並且釋放層次豐富的味道。

BEURRE A.O.P.



在美味地圖上
還在尋找細緻柔滑
純淨優質的乳源嗎？！



會是你口感豐厚的來源！



德麥 德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION



股票代號
1264



Coffee Review 專業咖啡評鑑

- 針對濃縮咖啡豆，口味帶巧克力，以及堅果風味。香氣帶有一點煙燻，黑巧克力，杏仁脆，蘭花，豆科灌木。口感猶如天鵝絨般光滑的口感可以很好帶出巧克力，烘烤堅果，煙燻的三重風味。
- 巧克力與堅果濃郁的濃縮咖啡，在製作牛奶飲料可以更加凸顯風味。



TMC COFFEE

www.tehmag.com.tw

TMC COFFEE	香氣	醇度(厚度)	酸度	烘焙程度
TMC Max	★★★★★	★★★	★★	中烘焙
TMC SB	★★★★★	★★★★★	★★	深烘焙
TMC TOP	★★★★	★★★★★	★★★	中烘焙
TMC Coka	★★★★★	★★★	★★★	中烘焙
TMC ESP	★★★★★	★★★	★★	中烘焙
TMC 維亞	★★★★★	★★★★	★★★	深烘焙
TMC 法曼	★★★★★	★★★★★	★	深烘焙

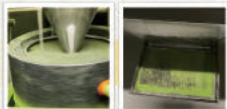
京都宇治 抹茶粉

頂級 × 高級



道地京都宇治碾茶製作

“每小時僅能磨製40克的抹茶粉”



特色介紹

道地的京都宇治製法

日本茶發源於京都宇治，本產品採真正宇治製法栽培的碾茶製作而成，具有清淡的鮮味及上等的濃郁風味，適用飲品、西式甜點、日式糕點。

品質安全

不只好喝，也讓人放心

工廠通過FSSC22000驗證
製茶設備依照有機JAS標準接受年度檢查
產品通過日本食品分析中心的細菌、農藥殘留、放射性物質檢查。
透過產銷履歷，可確定茶葉的生產者、種植方式、加工及流通方式。

職 | 人 | 把 | 關

每片茶葉在外觀、味道和氣味上都有不同的特點，
「頂級/高級京都宇治抹茶粉」
由日本國內專業的茶葉鑑定師進行茶葉選品與混和，
以確保抹茶粉的風味與品質一致。

日本京都職人技藝





日本三ツヤ香商

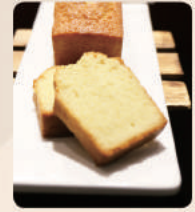
烘焙甜點使好吃升級驚豔的秘訣
就是香料!



日本知名主廚 **興野 燈**

- 1972年 出生於埼玉縣春日部市
- 1990年 高中畢業後任職《京王廣場大飯店》的料理部、糖果糕點部
- 1999年 曾任職於銀座的《PATISSERIE L'ecrin》蛋糕店
- 2002年 遠赴法國巴黎於《STOHRER》、《Fabijan Ledoux》、巴黎郊外的《L'atelier de chocolatier》工作
- 2003年 法國Arpajon大賽巧克力冠軍
- 2007年 日本埼玉縣《アカシエ (Acacier)》負責人
- 2018年 於開設分店《Pâtisserie Acacier》

食物美味的雖然不是香料，但有了香料卻幫烘焙甜點增色不少、更豐富烘焙西點的風味！
香料帶給人味道、氣味，更為烘焙西點達到補香、風味矯正、香味強化、減糖量的效果。



ミコヤ香商Mikoya Kasho Co. , Ltd.

成立於1970年3月，客戶集中在日本全國的高級糕點店和飯店，並且在過去10年中一直在積極增長。

企業經營理念：持續追求安全、美味的食物本質，以全球每個家庭的幸福為使命。

- 生產和銷售原始食用香料（香草精，水果萃取等）
- 香草豆的進口，提取和銷售
- 世界各國進口銷售食品添加劑調味料、農業加工原料



CHAMPION 世界盃甜點大賽冠軍 西點講習會 WORLD PASTRY CUP 2019



Dobla技師
Otto Tay

你不知道的「Otto Tay」

出生在吉隆坡小鎮麻坡的Otto Tay巧克力大師從小喜歡吃的是麵包，工作以後才開始喜歡甜點。畢業之後在麵包坊工作兩年，21歲畢業後，在MAYA hotel工作四年，從事西點量產；25歲在吉隆坡的KLCC 會議中心擔任西點宴會餐點師傅每日產5,000個產品。

進入社會後從管理組織中，學習專業技術、調整之前獨立作業升級團隊合作心態、接觸管理課程、人力安排及機器輔助分派製程、問題解決處理、人際關係處理道理。

目前沒有開自己店的打算，個人認為開店需要100%的專注與投入，覺得自己還年輕應該要吸收更多、更廣！

從西點領域、到巧克力、裝飾巧克力，相較之前的要學習考量的更多，例如：量產考量、國際包裝、產品價格，師傅主要創造技巧、研發產品，從中端到高端的全面設計。

對於得獎無數的Otto大師，除了還是歸功團隊們的努力，認為競賽需要更多耐心、毅力的一場持久戰，有時也需要靠點天份，需要態度品性才能圓滿完成比賽。

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



世界西點大賽每兩年聚集來自世界各地最優秀的西點人才。在超過50個國家的國內競賽後，非洲、亞洲、拉丁美洲及歐洲等四大洲的激烈區域選拔賽，最終21個隊伍才得以獲得參賽資格。

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，經過多年堅持與努力才獲得這驚人的榮耀成就！

Otto Tay與Dobla於2017年8月起合作至今，研發許多創意十足的巧克力裝飾片，再再啟發與激盪烘焙師傅的創作靈感，此次應邀分享冠軍作品，以及里昂大賽準備過程中的精彩點滴。





養生新星—植化素

多虧智慧型手機的普遍，讓資訊流通的速度變得非常快，幾乎天天都能收到關於健康生活的訊息。尤其收到來自長輩閒來無事的轉貼，數量多到讓人想直接封鎖，內容又常常千篇一律。不外乎是某水果可抗氧化、某菜可防癌、甚至某瓜會提高顏值。這麼多真假莫辨的文章，其實你只要了解我們今天要介紹的植化素，那些內容農場的文章不可以直接已讀，還能反過來向長輩們炫耀一番哦。

植化素是什麼？ 可以吃嗎？

當然可以吃，而且天天都在吃，因為它就來自於各種餐盤上植物。植化素的全名為「植物化學素 (phytochemicals)」，用於協助植物進行各式各樣的生理反應。例如耳熟能詳的花青素、胡蘿蔔素可以把花變得五彩繽紛，吸引昆蟲授粉；或者利用蒜素來毒殺侵略自己的昆蟲；甚至最廣為人知，植物用來吸收陽光維持生命的葉綠素，也是屬於植化素哦。而植化素中顏色相近的種類，對人體通常也會具有類似的功效，所以在分類上主要依據顏色分為紅、橘黃、綠、紫、白五類。

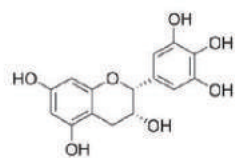


顏色分類	紅	橘黃	綠	紫	白
常見植化素代表	茄紅素 辣椒紅素	玉米黃素 類黃酮	兒茶素 葉綠素	花青素 酚酸	蒜素 硫化物
常見植物代表	甜椒 番茄 辣椒 西瓜 草莓	南瓜 玉米 地瓜 鳳梨 芒果	菠菜 地瓜葉 九層塔 奇異果 茶	紫甘藍 葡萄 藍莓 茄子 黑豆	白花椰 高麗菜 白蘿蔔 洋蔥 水梨
代表功效	降低罹癌風險 增強心血管	降低罹癌風險 提高免疫力	降低罹癌風險 強化骨骼牙齒 維持視力健康	降低罹癌風險 增強記憶力 延緩老化	降低罹癌風險 增強心血管 提高新陳代謝

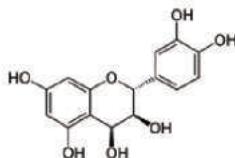
攝取植化素 對人有什麼好處呢？

前面有提到，植化素在植物體內有著各式各樣的功能。神奇的是，他在人體內也會發揮一樣的功效。植化素因為其化學結構的關係，大多都具有抗氧化效果。但為什麼我們需要抗氧化呢？這邊就不得不提可怕的自由基了。自由基是一種強氧化劑，對於細胞結構具有強大的破壞力，因此在人體被作為對抗外來侵略者的工具，如病毒、細菌等。因此正常人體內會有一定的自由基存在。自由基看似好用，但是其實是一把雙面刃。一旦人體遭受長時間的精神壓力、紫外線過度照射、或者抽菸、熬夜等不良習慣影響下，自由基便沒有辦法維持正常的濃度。高濃度的自由基會氧化正常細胞並產生新的自由基，再繼續氧化正常細胞，如此無止盡地循環下去。而衰老與細胞癌化的現象，最根本的原因都來自細胞遭到氧化破壞，甚至許多慢性疾病也和氧化有關。這時具抗氧化功能的植化素，可以中和過多的自由基，以保護正常細胞。因此能達到延緩衰老、降低罹患癌症及慢性病的風險。除此之外，植化素還有協助活化人體酵素、促進肝臟解毒、抗發炎、預防肥胖、保護視力、增強記憶力、提高免疫力等多不勝數的功效，更不用說蔬果本身含有高膳食纖維及維生素，多多攝取蔬果對健康養生可說是一舉數得。

雖然說植化素優點是如此的多，但如果只大量攝食單一種蔬果，也可能會對身體造成負擔。例如吃很多西瓜雖然可以攝取到大量茄紅素，但是也會使糖攝取大增，抵銷了吃西瓜的好處，養生不成反傷身。因此適量且均衡攝取各種顏色的植物，才是最健康自然的養生之道哦。



兒茶素



花青素



雪寶

舒芙蕾蛋糕	單位 (g)
①飛雪金磚奶油	120
②鑽石牌低筋麵粉	120
③鷹牌高筋麵粉	42
④全蛋	250
⑤蛋黃	200
⑥牛奶	50
⑦香草精	3
⑧蛋白	400
⑨蛋白粉	16
⑩上白糖	144

起士慕斯	單位 (g)
①四葉北海道奶油乳酪	610
②酸奶	90
③上白糖	120
④樂多 100% 檸檬汁	9
⑤吉力丁粉	27
⑥冰鑽櫻桃酒	9
⑦LV 動物性鮮奶油	810

焦糖醬	單位 (g)
①上白糖	100
②LV 動物性鮮奶油	100
③飛雪金磚奶油	35
④吉力丁粉	2

⑤亞當蘋果片 (扇形)





聖誕雪橇

榛果巧克力

單位 (g)

① LV 動物性鮮奶油	200
② 嘉麗寶 100% 榛果醬	60
③ 嘉麗寶 33.6% 牛奶巧扣	80
④ 嘉麗寶 60.1% 巧扣	80
⑤ LV 動物性鮮奶油	200

栗子慕斯

單位 (g)

① 牛奶	90
② 蛋黃	20
③ 上白糖	45
④ 吉力丁粉	6
⑤ LV 動物性鮮奶油	200
⑥ 樂比冷凍栗子果泥	180
⑦ 糖漬栗子粒	

栗子蛋糕

單位 (g)

① 飛雪金磚奶油	325
② 京日栗子餡	900
③ 上白糖	200
④ 黑糖	180
⑤ 全蛋	400
⑥ 杏仁粉	150
⑦ 榛果粉	150
⑧ 特寶笠果子粉	100

糖水

單位 (g)

① 上白糖	90
② 水	200
③ 蘭姆酒	80



泡芙圈

泡芙	單位 (g)
① 飛雪金磚奶油	150
② 牛奶	150
③ 水	150
④ 上白糖	9
⑤ 鹽	5
⑥ 鑽石牌低筋麵粉	180
⑦ 全蛋	320

紅寶石香堤	單位 (g)
① LV 動物性鮮奶油	1000
② 嘉麗寶紅寶石巧扣	350
③ 胭脂紅色粉	適量
④ 草莓果泥	30

覆盆子醬	單位 (g)
① 樂比冷凍覆盆子果泥	50
② 愛迪達覆盆子餡	250
③ 維尼覆盆子酒	5

菠蘿皮	單位 (g)
① 飛雪金磚奶油	140
② 上白糖	180
③ 香草精	4
④ 鑽石牌低筋麵粉	180

卡士達餡	單位 (g)
① 牛奶	250
② NP 卡士達粉	110
③ LV 動物性鮮奶油	350
④ 柑曼怡香甜橙酒	4
⑤ 歐巴柚子醬	

甘納許	單位 (g)
① 牛奶	200
② LV 動物性鮮奶油	100
③ 葡萄糖漿	24
④ 嘉麗寶紅寶石巧扣	390
⑤ 飛雪金磚奶油	110
⑥ 胭脂紅色粉	6
⑦ 維尼覆盆子利口酒	6



聖誕紅帽子

起司	單位 (g)
①四葉北海道奶油乳酪	600
②上白糖	150
③酸奶	120
④蛋白	120
⑤LV 動物性鮮奶油	250
⑥玉米粉	10

絲絨巧克力慕斯	單位 (g)
①牛奶	500
②上白糖	200
③蛋黃	140
④吉力丁粉	20
⑤嘉麗寶 33.1% 絲絨	500
⑥LV 動物性鮮奶油	1200

餅乾底	單位 (g)
①餅乾粉	280
②飛雲金磚奶油	140

櫻桃果凍	單位 (g)
①樂比櫻桃果泥	330
②上白糖	36
③水	16
④吉力丁粉	6
⑤凱喜櫻桃餡	100

淋面	單位 (g)
①水	150
②上白糖	300
③葡萄糖漿	300
④煉奶	200
⑤吉力丁粉	20
⑥水	100
⑦F1 白巧克力	275
⑧PCB 紅色可可脂	50



來自德國的聖誕傳奇 史多倫蛋糕

鍍鋁

食品級

4連史多倫模 1000不沾系列

4 Links Stollen Mould (Non-stick Series 1000)



SN2136 -575×265×75mm
麵糰克重: 800g



SN2137 -575×265×71mm
麵糰克重: 580g



黑色塗層設計
節能又省時

不沾處理
脫模更輕鬆



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 12 月 December



范舜惟 師傅
Beautiful bread 講習

麵包西點的百科全書

現任德麥食品西點烘焙技師
烘焙資歷 25 年

- ◎資歷：鳳城食品麵包師傅，羅撒西點麵包主廚、類食喝東西研發主廚
- ◎著作：《邊吃麵包 / 翻滾吧！麵包》
- ◎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



Kohei Ogata
尾形剛平主廚
超過 17 年豐富的經驗

- ◎曾任職 Salon de The Cerisier Doeux Sucre 擔任西點主廚
- ◎法國 Arnaud Larher, MOF 學習
- ◎2006 年楓糖比賽
- ◎2007 年拉糖藝術工藝類
- ◎2015 年擔任嘉麗寶東京學院擔任校長

日本東京學院校長
尾形剛平
時尚網美最愛甜點示範會

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
1 初六	2 初七	3 初八	4 初九 日本東京學院校長 - 尾形剛平 時尚網美最愛甜點示範會 台北	5 初十 日本東京學院校長 - 尾形剛平 時尚網美最愛甜點示範會 台中	6 十一 日本東京學院校長 - 尾形剛平 時尚網美最愛甜點示範會 高雄	7 十二
8 十三	9 十四	10 十五	11 十六	12 十七	13 十八	14 十九
15 二十	16 廿一	17 廿二 范舜惟 師傅 高雄 Beautiful bread 講習	18 廿三 范舜惟 師傅 台南 Beautiful bread 講習	19 廿四 范舜惟 師傅 嘉義 Beautiful bread 講習	20 廿五	21 廿六
22 冬至	23 廿八	24 廿九 范舜惟 師傅 台中 Beautiful bread 講習	25 聖誕節 范舜惟 師傅 新竹 Beautiful bread 講習	26 十二月大 范舜惟 師傅 台北 Beautiful bread 講習	27 初二 范舜惟 師傅 桃園 Beautiful bread 講習	28 初三
29 初四	30 初五 范舜惟 師傅 宜蘭 Beautiful bread 講習	31 初六	1/1 元旦 	1/2 初八	1/3 初九	1/4 初十

時尚網美最愛甜點示範會 - 日本東京學院校長 - 尾形剛平 - 報名方式：內洽業務 |

12月04日(三) AM 10:00-PM 04:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
12月05日(四) AM 10:00-PM 04:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
12月06日(五) AM 10:00-PM 04:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號

Beautiful bread 講習 - 范舜惟 師傅 - 報名方式：內洽業務 |

12月17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
12月18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
12月19日(四) PM 06:00-09:00	嘉義	露比夫人	(05) 236-6298	嘉義市遠東街 50 號
12月24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
12月25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
12月26日(四) 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
12月27日(五) 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
12月30日(一) 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



台北總公司 新北市五股區五權五路31號
台中營業所 台中市南屯區工業區20路32號
高雄營業所 高雄市三民區銀杉街55號
宜蘭辦事處 宜蘭縣宜蘭市民權新路132號
花東辦事處 花蓮縣新城鄉花師街15號
新竹辦事處 新竹市警光路40號
嘉義營業所 嘉義市育仁路432號
台南辦事處 台南市永康區永大路一段122號

無錫芝蘭雅 江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號
香港(潤富)公司 觀塘鴻昌道16號志成工業大廈2樓A座
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

電話：02-2298-1347 傳真：02-2298-2263
電話：04-2359-2203 傳真：04-2359-3911
電話：07-397-0415 傳真：07-397-0408
電話：03-931-5823 傳真：03-931-5818
電話：03-824-6923 傳真：03-824-6023
電話：03-523-3068 傳真：03-523-3013
電話：05-236-6298 傳真：05-236-6297
電話：06-273-7250 傳真：06-273-7251
電話：+86-0510-8377-4575 傳真：+86-0510-8377-7471
電話：+852 2342-6586 傳真：+852 2793-4586