



03月

March / 2020

烘焙新訊

TEHMAG FOODS



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：2020年 03月 第 231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



Beurre AOP
Charentes-Poitou





義大利米蘭 傳承百年經典老店Luini 起士餡油炸義式麵包

義大利東南方的傳統食物-金黃酥脆的外皮，像極了台灣的餡餅，招牌為起士餅。

16 | 20.01.2021

See you at
Arrivederci a

Sigep ufi Approved Event 18|22.01.2020
RIMINI Expo Centre Italy

義大利國際烘焙展會

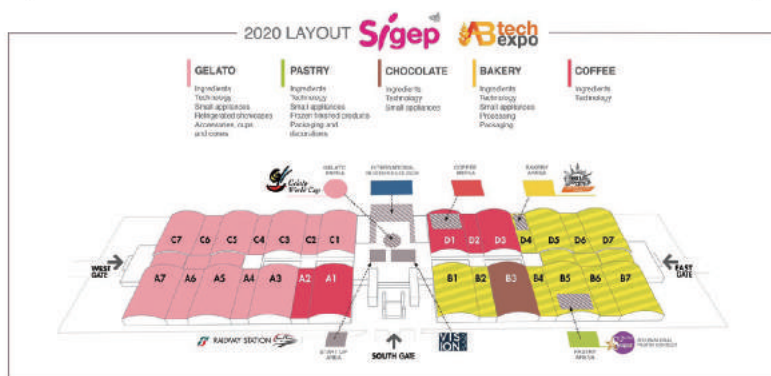
ORGANIZED BY
ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future



2020 義大利里米尼會展中心

歐洲古都之一的義大利，每一年舉辦的SIGEP 為世界公認重要展會之一

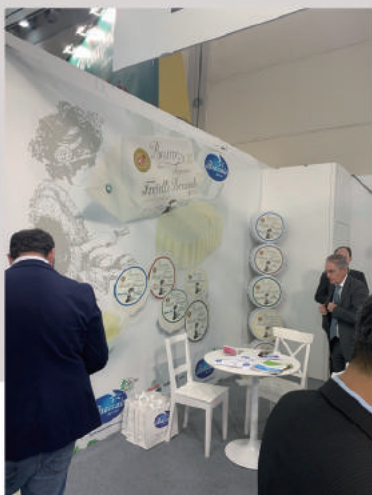
於全歐洲最有名的避暑海灘勝地 Rimini 會展中心 盛大舉行。
冰淇淋、糕點、烘焙食品與咖啡等的甜品為主的展會。
業界的供應商提供了新設備、新產品、新技術、匯集於此次展覽。
SIGEP之規模及影響力已是國際烘焙甜點業年度必朝聖的盛會。





▲ 義大利製麵機

餐廳有福囉！一台桌上型的製麵機，只需一個桌子的空間，卻能夠有這樣大的發揮，不管你是要多細、多厚實的麵條，它都能辦到。



◀ 乳品

展覽中見到多間家族歷史悠久的乳製品廠商，價格不菲但呈現著獨特的香氣，相較於市面常見的奶油質地細緻，風味更為特殊。

▼ 裝飾

節慶類的飾品，作工越來越細緻，具有多樣化。一個小小的襪子掛飾也能這麼繽紛引人注目。



Zeelandia

3D立體仿真水果慕斯還是非常的具話題性！任誰看見都把持不住的高價值產品。嘗一口水果慕斯，口感柔軟、綿滑，搭配上淡淡的水果香，吃在嘴裡有一種幸福的味道。





◀ Cafe'

這次展覽也見識到了擁有130年的義大利百年咖啡經典品牌 CAFFE PASCUCCI，一直堅持「百年經典品質榮耀」的家族使命，將品牌價值在全球延續。目前拓展全球市場，展會上我們看到了加熱的摩卡壺，煮出別有風味的咖啡，更令人意外的添加一球冰淇淋，讓原本帶苦的espresso 瞬間多了甜蜜滋味。



▼ Irca 集團

新的巧克力系列：純正的意大利風味。

為尋求巧克力的純度，在西點、麵包和冰淇淋領域中呈現出專業。

Sigep



德麥食品 · 烘焙西點學院
Bakery and pastry academy of Tehmag Foods Corporation



CJSJ

Chef Joaquin Soriano

2020.01



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。

享譽世界的法國乳品工藝 頂尖廚師的最佳選擇——

2020的首場講習會，榮幸邀請到台中法式甜點概念店「CJSJ」主廚Soriano Joaquin 為我們帶來運用頂級乳品創作的精彩操作示範。獨具創意的甜點結合法國頂級食材的襯托下，展現出令人舌尖留戀的優雅法式風味。

本場精彩演繹也為今年德麥食品攜手法國知名品牌「愛樂薇」(Elle & Vire)、「LESCURE」雙品牌，揭開一連串活動序幕。

文字·視覺設計：家芸



CJSJ



- Ⓐ ROLLCAKE FRAISE 草莓夾心捲
- Ⓑ POIRE POCHÉE 洛神燉洋梨
- Ⓒ MADELEINE 瑪德蓮
- Ⓓ CAFE CREME 咖啡鮮奶油
- © 圖片提供：CJSJ

COLLECTIVE
DEMO
FOCUS

Mascarpone

2020 ——— 1/14 TUE

BY

JOAQUIN SORIANO

UNDER BAKERY AND PASTRY ACADEMY OF TEHMAG FOODS CORPORATION





大師專訪
CHEF

JOAQUIN SORIANO

法式甜點概念店「CJSJ」法籍甜點主廚

採訪·翻譯整理：小麥、歐陽天
攝影·版面構成：家芸

麥：CJSJ至今經營近五年，認為台灣人和法國人的甜點偏好有何差異？

Jo：法國人喜歡找出不同的方式製作甜點，但最後都依然會回歸對傳統。而口味來說歐洲人的確是傾向比較甜且較濃郁的口味，且對甜點的喜好隨著時間也會慢慢地變得越來越甜。

麥：覺得成為像您一樣一流的甜點主廚應具備什麼條件？

Jo：我不確定像我一樣是一件好事，有時候我想得太多。若大家跟我有相同心態，便可追隨我。大家需要理解的是若你僅僅是為了工作而做蛋糕，和你是因為熱情而做蛋糕是完全不同的。你是因為喜歡而做是非常重要的，而且如果你想要成功千萬不要忘記，那一定必須會有所犧牲。

麥：你享受你現在做的事嗎？

Jo：當然！我的生活就是工作，而我的工作就是我的生活，法文中有一句話是，當火車走了，為時已晚。（把握時間、生活）

麥：是否可分享其中一道甜點創作的故事？

Jo：在我創作甜點的時候，我通常都只是利用所有的工具、模子去尋找各種的可能，而我就像五歲的小孩一樣，東試試西試試，再各種嘗試(遊戲)之後，可能就會創作出一道甜點。



瑪德蓮的正面？

Chef比較喜歡瑪德蓮凸凸小肚子的那一面，但來台灣久了他也發現台灣人比較喜歡有貝殼紋路的這一面。

麥：最近學習甚麼？

對於創作甜點上有何影響？

Jo：當我們都需要持續地學習，直到我們職業生涯的最後一天為止，但我不同意我們跟隨潮流。而人們應該要了解我們得一直學習，但並不是只是單純地學配方，或是甜點的外觀，我們需要學習的是那些概念。

麥：為何堅持食材使用百分之百法國進口？

Jo：或許有一些台灣人不了解或不同意。大家要知道並不是我拒絕使用台灣的食材，而是我嘗試台灣的食材後，發現並不適合。而法國的原料是相對穩定。而且法國的公司有和我較相同的想法，我們寧願提供更好的品質，即使我們會失去一些市場。

麥：有沒有話想對以成為甜點師為志向的人或和甜點愛好者說？

Jo：以甜點師為志向的人，必需要先知道當甜點師會面對到的負面部份。要了

解我們是為了客人，所以我們會需要在週末和假期時，為了客人工作，如果你不能夠理解，那你應該選擇做其他的行業。再來是因為甜點師會需要久站，所以身體健康也非常重要。而我想對甜點愛好者說，我認為大家需要有一個想法就是並沒有真正不好吃的蛋糕，只是你喜不喜歡而已，你不喜歡的蛋糕可能會有另一個人喜歡，每個人的喜好和口味都不盡相同。

麥：你會為了市場或客人做你不喜歡的蛋糕嗎？

Jo：不會！

這是一個非常好的問題。因為這是我們CJSJ的原則之一，就是我們只做我們喜歡的東西。如果你不喜歡你正在做的事，你沒有辦法發揮到百分之百，因此如果你不喜歡你所做的事，你便無法盡力而為，所以如果我不喜歡我便不會做。

Challenge



現場挑戰在唱片機上擠出鮮奶油圓頂…… 沒有想像中簡單。

選擇好食材，為品牌創造附加價值

近年消費者比起過去更注重食材來源，讓選用法國頂級食材的業者，除了能給消費者更高的品牌信賴感，亦創造出產品話題性。對廚師來說，能使用獨具風味與可塑性更高的優質材料進行研發，也可擁有更多創意表現空間。



源自法國諾曼第地區，擁有70年專業乳製品製造工藝，由於其卓越的操作表現，與醇正奶香風味，成為世界各地五、六星級飯店，米其林餐廳及甜點大師指定首選。



來自法國夏朗德地區，使用單一產區優質乳源，該地區因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夏朗德成為法國第一個獲得AOP認證的產區。

A BRAND OF TRADITION AND INNOVATION

Elle & Vire®, a story that began in Normandy in 1945

堅持創新的傳統品牌

愛樂薇，一個源於1945年諾曼第的故事

Elle & Vire®愛樂薇品牌發源於法國諾曼第，這裡環境壯闊，孕育了聞名世界的天然牧場和優質奶源。1945年，公司在Elle河和Vire河之間落成，並由此命名Elle & Vire®愛樂薇。

自此以來，公司以專業乳品技術，不斷生產高品質乳製品。如今，Elle & Vire®愛樂薇品牌已遍佈五大洲120多個國家，產品豐富多樣：鮮奶油，奶油，乳酪起司和甜品。由於使用了先進的工藝技術，這些產品滿足了最嚴苛廚師的創意要求。

憑藉其源於法國的原產地，專為海外市場開發的差異化產品，業績優異的經銷商網絡，以及在世界各地傳授專業技術和工作熱情的烹飪顧問，愛樂薇成為全球乳製品的旗艦品牌之一。

Dairy in
Condé-sur-Vire
in Normandy



210 Days
That's how many days
on average cows are outside in Normandy.
這是諾曼第的奶牛在戶外的平均天數

AN EXCEPTIONAL TERROIR AND CLIMATE

絕佳的風土和氣候

肥沃的土壤，溫和的氣候，充足而頻繁的雨水，還有充滿有益礦物質的海風，純淨而溫和的陽光……有這麼多的好處可以促進生長，在一年的大部分時間裏，綠色茂盛的草，被生產優質牛奶的奶牛所欣賞。



Elle & Vire®愛樂薇已榮獲全球多項證書和獎項，通過ISO 22000、國際食品標準認證、英國零售商協會證書、以及法國農業部常規農業競賽獎章，保障每天都為消費者提供安全、可追溯和品質一流的乳品。





OUR CREAM

我們的
鮮奶油

Elle & Vire Professionnel® offers a wide and complete cream range with diversified fat contents and packing sizes. These creams are recognised worldwide for their consistent quality, their exceptional technical performances and their natural milk flavour.

愛樂薇提供種類齊全的鮮奶油產品，多種脂肪含量和包裝類型，宗旨在於涵蓋所有專業領域(西點和烹飪)，滿足用戶各種需求。這些鮮奶油集始終如一的品質、卓越的技術性能和奶香於一體，備受全球消費者的認可。



OUR BUTTERS

我們的
奶油

Elle & Vire® brings together the very best of its expertise in dairy products (fresh milk for high quality creams, special starter cultures and its butter-making masters' understanding of churning) to produce butters of incomparable high quality, in terms of technique and flavour.

融合了乳製品行業(優質奶油使用的鮮奶、特殊發酵菌種、以及大師水平的攪拌型奶油秘訣)的最優工藝，生產出品一流，口味和工藝絕佳的奶油。



台北國際**烘焙暨設備展**

延期通知

為因應新型冠狀病毒疫情，2020台北國際烘焙暨設備展

將延期至**2020年7月30日(四) - 8月2日(日)**

在台北南港展覽館**2館**舉行

造成各參展商及參觀者的不便，敬請見諒



食話實說

作者/ 路卡林



大自然的 煉金術 - 蜂蜜

蜂 蜜作為人見人愛的食品，出現在你我生活中的各個角落。舉凡蛋糕、麵包、飲料，乃至餐廳的餐點，都可以發現他無所不在的身影。正因如此，消費者對於蜂蜜的品質要求自然也不低，業者也為因應消費者的訴求，推出標榜「純」、「天然」、「符合XX標準」等字樣的产品。但是每到政府抽查的時機，新聞報導上總是免不了一堆準備要砍頭的蜂農，就連知名的大品牌也會被查出不合格品。究竟是什麼原因造成這樣的混亂呢？

忙碌勤勞的煉金術士

蜜 蜂就像人類一樣，是一個高度社會化的群體，主要由三種成員所組成：「雄蜂」、「雌蜂」及「蜂后」。顧名思義，雄蜂就是雄性的蜜蜂，牠和蜂后一生的任務只有一個，就是繁衍後代；而雌蜂就是工蜂，關於族群生存大小雜事都由牠們來處理，例如保衛家園、照顧寶寶、打掃清潔、建造房間、收集食物，因此蜂蜜自然也是出自牠們之手。

蜂蜜的製造工作大致上可以分為「採集組」及「釀製組」。採集組負責出門找花及採蜜，採集來的花蜜會被儲存在稱為「蜜胃」的構造，等蜜胃裝滿了以後再回到家裡，將花蜜交給釀製組。大多數的人可能以為這就是蜂蜜了，其實可沒有這麼簡單，到這裡還僅僅能稱為原料而已。採回來的花蜜因為水分含量高、糖濃度低，這樣的狀態很容易使微生物生長，造成花蜜醱酵變質。這對蜜蜂而言是很困擾的，畢竟蜜源植物也並非時時都在開花。為了度過花朵較少的時期，花蜜一定要能夠長期保存。所以蜜蜂接下來還會將採集到的花蜜進行加工。收到花蜜的釀製組會將花蜜吸進口器中攪拌後吐出來，不斷重複這個動作使唾液與花蜜充分混合。如此一來，便可以利用唾液中的轉化酶(invertase)將花蜜中的蔗糖水解為果糖及葡萄糖，進一步提高花蜜的糖濃度；同時蜜蜂還會分泌葡萄糖酸及過氧化氫來抑制微生物生長。雖然微生物已經稍微被抑制了，但還是不足以保證花蜜可以長期安全地儲存。而且儲存室空間有限，如果拿來裝水就太浪費了。所以蜜蜂在釀製蜂蜜時還會用翅膀不斷地搧風，使花蜜中的水分蒸散，最後再將儲藏室的洞口以蜂蠟密封，蜂蜜的釀製到這裡才算是大功告成。

但是實際上，因為採蜜期時間有限，蜂農為了在這段時間內採集盡量多的花蜜，已經不再讓蜜蜂完成整個釀製過程，而是會在蜜蜂釀製大約3天時就先將半成品取出，如此才能讓蜜蜂繼續去採集花蜜。而取出的半成品則會再進行低溫濃縮，將水分降低至20%以下，成為我們手中的蜂蜜。



食話實說

逐花草而居的 牧蜂人

台灣主要的蜜源植物為荔枝及龍眼，經過冬天的休眠後，會在逐漸溫暖的四月左右開花並開始生產花蜜。這時候蜂農們就會帶著一箱一箱的蜂箱，前往這些開花地點讓蜜蜂採蜜。因為南部氣候比較溫暖，所以植物會率先開花，接著由南向北逐漸開放。因此這段時間可以說是哪裡有花，哪裡就有蜂農。這樣聽起來採蜜好像非常容易，只要追著花跑就行。但農業最大的特點就是靠天吃飯，蜂農也不例外。尤其是春天天氣變化多端，是否能夠採蜜都要看上天的臉色。一是溫度要合適，蜜源植物適合產蜜的溫度視種類而定，例如龍眼樹就需要氣溫在27℃以上，才會有較好的產蜜效率。二是濕度要合適，如果天氣太過乾燥，植物就會把僅有的珍貴的水留著維持基本的生理運作而不產蜜。最後也是最重要的，就是不能連日下雨。因為下雨時，蜜蜂無法外出採蜜，花蜜也會被雨水沖刷掉。但完全不下雨就會變成乾旱，所以合適的下雨週期也是必要的。

春天的天氣會影響產蜜，聽起來很合理，但你一定想不到不開花的冬天竟然也會影響產蜜。就像前面提到的，植物在寒冷的冬天會進入休眠，然後在四月左右開花。但是如果冬天太過溫暖，植物沒有經歷休眠期，就會因為感受不到溫差而不知道春天已經到了，自然也就不會開花。後果不僅僅是沒有花蜜可採，不開花的植物也不會結果，對農業來說可是一大衝擊。例如2018年的冬天完全沒有寒流來襲，導致2019年蜂蜜產量只剩下往年的一半，甚至還有果農發生一顆荔枝都沒收成的慘況。

誰讓牧蜂人成為說謊家？

雖然蜂蜜不是非常稀有的食品，但也不是隨便一罐橙色的糖漿就能稱為蜂蜜。台灣對於可以稱為蜂蜜的產品有一套國家標準—CNS1305，必須完全符合才能稱為蜂蜜；反之就會成為人們口中的假蜜或是劣質蜜。其中澱粉酶活性及羥甲基糠醛含量是作為蜂蜜新鮮度的主要指標，因為它們都會因儲存時間的長短而產生變化。隨著儲存時間越長，澱粉酶活性會越來越低，羥甲基糠醛則會越來越高。但其實除了時間之外，儲存環境也是很重要的，如果未避開光源或環境溫度過高，也會加速澱粉酶活性下降及羥甲基糠醛量上升。因此可能發生商家的保存環境不佳，被政府衛生單位抽查後判定不合格，造成供應商無故被冠上無良企業的字名。

但是相對的，訂定標準就像是給心存不軌的人一張食譜，只要照著食譜做，就算只是普通糖漿也能說是蜂蜜。所以科學家為了鑑定蜂蜜的真偽，開發了許多的檢測法，比較常見的就是碳同位素比值檢測法。這個方法的原理是利用C3糖和C4糖碳同位素比值的不同來鑑定蜂蜜所含糖的種類。所謂C3和C4指的是植物行光合作用產生糖的方式。而蜜源植物幾乎都屬於C3植物，C4植物則多為甘蔗、玉米等日常生活中的糖類來源。也就是說，只要這瓶蜂蜜中被驗出太多的C4糖，就有「可能」是摻假的蜂蜜。為什麼說「可能」而不說「一定」呢？就如同前段所說的，蜜蜂為了渡過花朵較少的時期，會儲存蜂蜜作為備糧。但是蜂蜜都在蜂農手中，蜜蜂也無法「作仙」，所以蜂農在沒有花可採時，會餵食糖水作為食物，蜜蜂也會將糖水釀製成糖蜜，於是蜂蜜就有可能會被混入少量糖蜜。既然日常生活的糖類來自於C4植物，糖蜜自然也是C4糖，這時候即便是沒有刻意摻假，檢驗也會被判定不合格。如果你曾經仔細看過一份檢驗報告，上面一般會提到「不為產品合法性做判斷」。這句話代表的意思是，即便不合法的產品，也是有檢驗合格的可能，相反過來說也是一樣的。因此檢驗報告雖然可以當作是一個判斷的依據，卻不能完全代表答案。

CNS1305國家標準

成分項目	種類	
	蜂蜜	龍眼蜂蜜
水分含量(%)	<20	<20
蔗糖含量(%)	<5	<2
醣類含量(%)	>60	>60
水不溶物含量(%)	<0.1	<0.1
酸度(meq H ⁺ /1000 g)	<50	<30
澱粉酶活性(Schade unit)	>8	>8
羥甲基糠醛含量(mg/kg)	<40	<30

備註：
1. meq H⁺即milliequivalents acid
2. 蜂蜜的澱粉酶活性數值隨存放時間增加而降低
3. 羥甲基糠醛含量隨存放時間增加而增加

與大自然的等價交換

與 蜜蜂一同追逐盛開的花朵，釀出一滴滴金黃甘醇的蜂蜜。這樣的故事乍聽很浪漫，但其實我們所喝的每一滴蜂蜜，都是蜂農與蜜蜂四處奔走、勞心賣命換來的。所以當我們享用這得來不易的甜美滋味時，要記得心存感激，這樣的美味背後有無數小生命在努力著。正所謂「誰知瓶中甘，滴滴皆辛苦」呀。





- 全台最大國際GFSI認證蜜蜂工廠
- 台灣收購量及國外進口量第一
- 品質把關最高標準，食品安全回溯系統

如何徹底落實產地到餐桌？

產地管理/優質蜂農/優質蜂蜜

全台唯一產地直供

在產地國家設立公司
親自到產地收購蜜蜂

產地取樣每一位蜂農生產蜂蜜，每個蜂農的蜂蜜都要獨立採樣兩瓶樣品，一瓶交給蜂農留存，另一瓶作為檢驗樣品。



落實蜂蜜全檢 三道嚴格把關-檢驗項目高達527項



採用嚴格檢驗標準 台灣蜂蜜領導品牌

騰德姆斯合作輔導建立ELISA快速檢驗設備，
檢驗氯黴素與四環黴素，有效控管蜂蜜品質。

FSSC22000國際品質驗證
台灣養蜂協會 團體會員
中華蜂產品協會 團體會員
HALAL伊斯蘭清真食品驗證
(回教國家、東南亞市場)



安心資訊平台



甜點

麵包

果醬

蛋糕

鹹食

飲品



蜂蜜營養價值高，滋補養顏，潤肺爽口，是搭配蔬果打汁或是入菜調味的好夥伴，也是加水調勻飲用的最佳選擇，運用蜂蜜提味餅乾蛋糕，或是蜂蜜烤雞腿等，運用方式非常廣泛，稱得上畫龍點睛！



沖泡蜂蜜時的溫度最好在60度以下

在超過60度以上的溫度，甚至加熱蜂蜜會使其產生有害物質嗎？研究證明蜂蜜經過加熱並不會產生毒物，只是蜂蜜裡的營養物質不耐高溫而受破壞，因此加熱後的蜂蜜是安全的，只是營養稍有流失。



Ruby Chocolate

日本情人節上市分享 RUBY 紅寶石產品

Here is how Valentine's Day will look like in 2020 in Tokyo and beyond



Chat Noir (Café Chain)



紅寶石巧克力拿鐵/蛋糕/奶昔

Edel Weiss



堅果巧克力 (紅寶石)

Fujiya Co.,Ltd

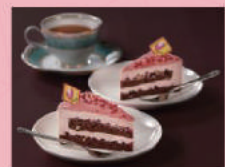


Look Hoseki 巧克力
(紅寶石可可)

Hironobu Tsujiguchi Chef



紅寶石巧克力松露



紅寶石可可奶油蛋糕
(覆盆子)



紅寶石和草莓的愛心巧克力

Mon Cher Ltd.



癩祭蹦蹦紅寶石和巧克力風味盛宴(含酒)

Chatraise Co.,Ltd



Chatraise紅寶石巧克力

FamilyMart Co.,Ltd



全家原味紅寶石巧克力禮物

Morinaga & Co., Ltd



2020 Carre de 紅寶石巧克力

Bijuu Co.,Ltd



紅寶石巧克力生八橋餅



薩拉蜜紅寶石巧克力



Nestle Japan



紅寶石布蕾(巧克力布丁)



Kit Kat 巧克力紅寶石2020分類

復活節

Happy Easter!



世界各地復活節：



美國
由於孩子們相信野兔
會在草堆裡下蛋。而
尋找復活蛋



英國
喜歡玩一種「碰蛋」的遊戲
：兩人互相碰擊手中的蛋，
誰的蛋先破便算輸了。



義大利
帶幾百顆雞蛋到教堂請神父
祝福後，便帶回家做復活節
大餐的主要食品。有客人到
訪，便用染上鮮艷顏色的雞
蛋款待他們。



德國
復活節清晨一起在教會相聚
，享受著由黃白相間的鮮花
、桌巾、蠟燭、彩蛋所布置
的溫馨早餐

HAPPY

復活節是基督教徒重要的節日之一，
僅次於聖誕節。

此節日是為了紀念耶穌基督於公元33年
被釘死，而在第三天復活的神蹟。

在北半球日長夜短，日照長象徵光明，
而西方是象徵春天的到來，冬天已經結束。
每一年的復活節是春分月圓之後的第一個星期日。
2020年的復活節，是在4/12(日)。

2020年的復活節
是在4/12(日)

必不可少的復活蛋

復活節期間會有不少的慶祝活動，
而復活蛋則是這個節日最經典最不可缺少的元素。

蛋 衝破掙脫，生命從這裡孕育出來，
復活蛋 和 復活節 的意義象徵著 希望 和 重生。



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

更多復活節商品，請洽德麥業務

EASTER!



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

復活節成品巧克力蛋

現貨
數量有限

規格：3.4x2.3cm

☰ 019166

粉色蛋63個/盒

☰ 019168

古銅金蛋63個/盒

☰ 060970

金色蛋63個/盒



規格：2.7X4cm

☰ 003904A

彩色蛋(三款)
72個/盒

規格：2.7X4cm

☰ 003779A

彩色蛋(六款)
72個/盒



規格：2.7X4cm

☰ 050191

覆盆子口味蛋
(三款)
72個/盒



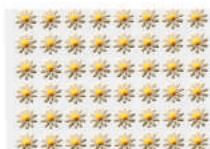
規格：2.7X4cm

☰ 050262

Jardin(三款)
72個/盒



暢銷灌模



規格：2cm

☞ CBL232TEH

中雛菊灌模
176格/片

規格：1.5cm

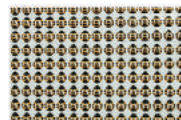
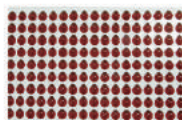
☞ CBL233TEH

小雛菊灌模
266格/片

規格：約4.2cm

☞

特大雛菊灌模
48格/片



規格：約4x3.5cm

☞

兔子頭灌模
(綜合2入)
60格/片

規格：約2cm

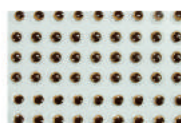
☞ GPCBL42

瓢蟲灌模
170格/片，2片/盒

規格：約2cm

☞ GPCBL225TEH

蜜蜂灌模
170格/片



☞ GPCBL216TEH

嘴唇灌模
65格/片 (2款)

規格：約3.5cm

☞ GPCBL44

紅心灌模
63格/片，2片/盒

規格：2.5cm

☞

眼睛灌模
108格/片

健康安全 / 台灣製造 / 不沾黏抗菌防霉 / 手桿滑動均勻

麵糰平整好幫手 不銹鋼小長桿

- ✓ **健康安全**
金屬材質，不易生菌
- ✓ **絲紋工藝**
表面光滑，不易沾黏
- ✓ **304不銹鋼**
清洗方便，不藏汙納垢



SN8044
不銹鋼小長桿-絲紋
Ø25x280mm



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

2020 03 月

March



黃麒禎 師傅

心花綻放 - 母親節講習

完美與創意的追求者

現任德麥食品西點烘焙技師
烘焙資歷近 25 年

◎品項特長：所有類型西點，以蛋糕為主。
◎技術專長：對細節絕對堅持，兼有天馬行空的創意。

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
1 初八	2 初九	3 初十	4 十一	5 十二 黃麒禎 師傅 心花綻放 - 母親節 台北 講習	6 十三 黃麒禎 師傅 心花綻放 - 母親節 桃園 講習	7 十四
8 十五	9 十六	10 十七 黃麒禎 師傅 心花綻放 - 母親節 嘉義 講習	11 十八 黃麒禎 師傅 心花綻放 - 母親節 高雄 講習	12 十九 黃麒禎 師傅 心花綻放 - 母親節 台南 講習	13 二十	14 廿一 情人節
15 廿二	16 廿三	17 廿四 黃麒禎 師傅 心花綻放 - 母親節 台東 講習	18 廿五	19 廿六 黃麒禎 師傅 心花綻放 - 母親節 花蓮 講習	20 春分 黃麒禎 師傅 心花綻放 - 母親節 宜蘭 講習	21 廿八
22 廿九	23 三十	24 三月大	25 初二 黃麒禎 師傅 心花綻放 - 母親節 台中 講習	26 初三 黃麒禎 師傅 心花綻放 - 母親節 新竹 講習	27 初四	28 初五
29 初六	30 初七	31 初八	4/1 初九	4/2 初十	4/3 十一	4/4 清明節 / 兒童節

心花綻放 - 母親節 講習 - 黃麒禎 師傅 - 報名方式：內洽業務 |

03月05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
03月06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
03月10日(二) PM 06:00-09:00	嘉義	露比夫人	(05)236-6298	嘉義市遠東街 50 號
03月11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
03月12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
03月17日(二) PM 06:00-09:00	台東	妞娜烘焙坊	0922-620 121	台東縣台東市運航路 90 號
03月19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
03月20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
03月25日(三) 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
03月26日(四) PM 06:00-09:00	新竹	新竹德麥	(03)523-3068	新竹市北區警光路 40 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 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