Elle & Vire®
PROFESSIONNEL
PRODUCED IN FRANCE

04月 烘焙新訊

TEHMAG FOODS

April / 2020

德麥

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：2020年 0 4 月 第 232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

經典甜點 重新定義

Elle & Vire PROFESSIONNEL 德麥

活動花絮：

3月初德麥食品不畏疫情仍盛情邀約眾多烘焙及甜點界鉅頭與名廚，於台北高空景觀餐廳 Chefs Club Taipei享受法式午茶甜點餐敘。
由法國頂級乳品品牌Elle & Vire professionnel獨家邀請到來自法國最佳工藝師MOF大師 Nicolas Boussin擔任此餐敘的甜點主廚。此盛會邀請來自全台知名飯店、餐飲主廚、烘焙業先進透過MOF法式甜點串聯這史無前例的交流盛會！

法式藝術 注入一股暖流！

活動相簿
德麥食品

#elleetvirepro #unveilyourinspiration #chefsclub #tehmag66
@elleetvirepro_tw @elleetvirepro @nicolasboussin @chefsclubtaipei

Elle & Vire PROFESSIONNEL 愛樂薇

法國最佳工藝師 (MOF)

"La Maison de la Crème®" 行政西點主廚

Nicolas Boussin

Nicolas Boussin先生於1965年出生在巴黎。他對烹飪藝術的熱忱始於16歲時，當時他在尚蒂伊一家著名的甜點店實習。在以創紀錄的短時間內通過甜點考試之後，Nicolas Boussin先生繼續他的學徒生涯，並於1983年獲得烹飪文憑。

完成學業之後，他立即受僱於巴黎的一家大餐廳Le Pavillon Ledoyen，在那裡他精益求精，開啟了一片光明的職業生涯：他第一次參加全國性比賽就獲得了銀牌。Nicolas Boussin隨後在"Toit de Passy"餐廳專攻甜點，在22歲時就成為了該餐廳的甜點主廚。

他的多學科背景激發了他的創新精神，創造出更多匠心獨具的甜點。應巴黎幾家著名甜點店的要求，Nicolas Boussin回歸老本行，並與多位法國最佳工藝師合作，學習裝飾技術和工藝蛋糕。

1989年8月，他前往比利時，成為該國最大甜點店Wittamer的裝飾主廚。1990年，榮幸籌辦了Baudouin國王60歲生日。同年，他獲得了比利時國家藝術功勳一等獎。此後，他為政要名流裝飾甜點，其中特別包括比利時國王。

Nicolas Boussin後來前往紐約，為一家大型巴黎餐飲店建立實驗廚房。在那裡短期工作了一段時間以後，他於1992年回到法國，擔任法國最大賭場甜點團隊的主廚。在這段為期五年的合作中，他一舉奪得法國甜品錦標賽冠軍。

他在1994年贏得法國甜點冠軍提到 「我們正在做巨大的工程，且常常是痛苦的，但我也學習到許多：味覺、調味料和在其之上的嚴格考驗。」。但他並沒有在獲得其殊榮後停止，隨後在1996年報名了法國最佳工藝師中MOF的甜點師的挑戰，並於1997年進入決賽，然而不幸地他的首次挑戰止步於決賽。「我當時並不夠成熟，我獨自地開始這個冒險。」當天傍晚，他記下他所有的失誤於他的書中，並在將這個競賽放入內心深處後將書闔上。

1998年，Nicolas Boussin被委任為Grande Epicerie de Paris的甜點主廚。2000年9月，他榮獲法國最佳工藝師之甜點師的殊榮。這項比賽創立於1924年，被公認為是最困難、最苛刻的賽事，參賽廚師們各顯神通，接受最出色專業人士的評判。他經常出現在各大美食報刊的頭條，於2001年憑藉其原創作品"蛋糕"（Gâteau）而為公眾所熟知。次年，Nicolas Boussin擔任法國國家隊的隊長，一舉獲得拉斯維加斯世界甜點大賽的亞軍頭銜。

在Grande Epicerie工作期間，他決定再次挑戰法國最佳工藝師MOF頭銜。他的首次比賽經驗給予他良好的基礎重新開始。「在當時我有點茫然，所以我重新研讀我在第一次比賽後記下的所有失誤。我認為這是一個相當好的心靈上的指引，並且讓我獲得了勝利」

此外，他跟著他的教父Lionel Lallement工作，並接受訓練。「在比賽當天，我們獨自地克服了嚴峻地考驗。你若沒有準備好，你將馬上碰壁。沒有人會在那協助你製作產品。通過這個考驗將需要高度的專業以及成熟的技術。」當然，陪伴我的人們、我的父母親和朋友都很重要，特別是在我感到低潮的時候。「如何在準備的過程中讓自己跟正確的人們相處更是相當關鍵，我的父親特地從遠方趕來給予了我需要的支持。我在我一個月後出生的女兒的房間中反覆練習我的藝術作品。我們都有我們的理由成為法國最佳工藝師(MOF)，你只是須要找到一個可以堅持到最後的方法。

MOF頭銜並沒有改變Nicolas的生活太多。「改變的是你多了需要做的演講；我們的話語的深度也不再相同。你必須更對你所說話更加謹慎，且不能再自然地表達你自己。」

2003年，他加入了Marnier Lapostolle法國SPML集團美食部，並成為法國最著名的甜酒柑曼怡香橙甜酒（Grand Marnier®）的品牌大使。11年間，他周遊世界，以尋找新口味為己任，以柑曼怡香橙甜酒為基礎製作出別具一格的甜點。

2014年7月，Nicolas Boussin加入Elle & Vire Professionnel®，擔任甜點主廚兼新培訓中心"La Maison de la Crème Elle&Vire"的主任，從而開啟一段充滿挑戰的新冒險。現在，他與世界各地的大廚分享，他對法國甜點和優質產品的熱忱，並將他的寶貴知識傳授給擁有同樣熱忱的同行們。

德麥特報

專訪：獅麥兒

愛樂薇MOF甜點秀

Meilleur Ouvrier de France

Eclusive Teatime Event
by Nicolas Boussin, Best Pastry Craftsman 2000

Elle&Vire Professionnel®愛樂薇
源自諾曼第70年專業乳製品製造工藝
諾曼第地區出產的乳製品一直以來都是卓爾不凡的代表。
在這片富饒廣袤的土地上，當地人日益精進，發展出獨特的乳製品製造工藝。

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。

Nicolas Boussin 親自至德麥授講，分享對甜點的熱情與經驗，帶您一同探索甜點的技巧並滿足您挑剔的味蕾。

Tiramisu 3.0
提拉米蘇3.0

有別於大眾認知的提拉米蘇傳統造型，風味更升級、層次更豐富、造型更多樣，運用法國愛樂薇鮮奶油Elle & Vire Professionnel® EXCELLENCE Whipping cream製成的濃郁奶香，及法國愛樂薇馬斯卡邦起士Elle & Vire Professionnel® Mascarpone調和的香醇化口慕斯，營造出迷人的經典甜點。

Exotic Firework
異國煙火

外層酸甜的百香果、內層展現法國愛樂薇馬斯卡邦起士Elle & Vire Professionnel® Mascarpone及發酵無鹽奶油Elle & Vire Professionnel® GOURMET BUTTER 82% FAT產出濃醇乳香且具堅果的海綿蛋糕體，再融合豐富的熱帶風情的水果香蕉、椰子風味，及搭配柑曼怡香橙酒的微醺，在品嘗後彷彿心中綻放花火!

Fraisier
草莓蛋糕

主廚堅持不使用冷凍草莓果泥或是草莓果餡，認為當季的草莓是上天的產物，得來不易更應該好好的珍惜及運用它! 輕盈的戚風蛋糕體、搭配主廚特製的糖漬草莓醬、及香橙英式蛋奶醬並與法國愛樂薇馬斯卡邦起士Elle & Vire Professionnel® Mascarpone混搭，再細心一一的在內層布滿鮮甜且濃郁的草莓奶油層層的推疊，最後擠上法國愛樂薇鮮花式奶油，完美呈現出甜美且藝術的草莓氣息!

Mascarpone Orange bar
香橙馬斯卡邦金磚

品名如用途，顧名思義就是用於一塊法國愛樂薇發酵無鹽奶油金磚Elle & Vire Professionnel® ALL PURPOSE BUTTER 82% FAT。透過乳香迷人的榛果海綿蛋糕、與法國愛樂薇馬斯卡邦Elle & Vire Professionnel® Mascarpone起士混合的卡士達奶油風味、榛果白巧及焦糖淡橙酸甜相間，讓人沉淪法式簡約又不失優雅的風情裡。

Religieuses Upside-Down
修女泡芙塔

一眼讓人驚呼的可愛造型，使用法國愛樂薇發酵無鹽奶油Elle & Vire Professionnel® GOURMET BUTTER 82% FAT與苦甜可可風味營造出酥脆外殼，再與法國愛樂薇乳脂起士Elle & Vire Professionnel® frensh cream cheese混合的希布斯特奶油、白巧克力甘納許及花生奶油濃厚內餡，及法國愛樂薇馬斯卡邦起士Elle & Vire Professionnel® Mascarpone的奶香與比利時嘉麗寶巧克力美味交錯，可說是外型和內在都集於一身的唯美甜品。

Elle & Vire PROFESSIONNEL

OUR CREAM 我們的鮮奶油

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。

1. **法國愛樂薇動物性鮮奶油35%**
Elle & Vire Excellence Whipping cream 35%
1公升×12罐/箱
榮獲法國巴黎農業評比競賽 (Concours Général Agricole Paris)殊榮

2. **法國愛樂薇卡邦動物鮮奶油(粉紅)**
Elle & Vire Mascarpone Sublime cream 36 %
1公升×6罐/箱

3. **法國愛樂薇馬斯卡邦起士(藍)**
Elle & Vire Mascparpone
1公升×6罐/箱

4. **法國愛樂薇片裝發酵奶油84%(冬乳製成)**
Elle & Vire Extra dry unsalted butter 84%
1公斤×10片/箱

5. **法國愛樂薇發酵無鹽奶油**
Elle & Vire Unsalted butter 82 %
10公斤/箱

6. **法國愛樂薇發酵無鹽奶油**
Elle & Vire All purpose butter churned unsalted 82 %
2.5公斤×4條/箱

7. **法國愛樂薇乳脂起士**
Elle & Vire French Cream Cheese
1公斤×9條/箱

8. **法國愛樂薇發酵無鹽奶油**
Elle & Vire Roll Butter unsalted 82 %
500公克×8條/箱
榮獲法國巴黎農業評比競賽 (Concours Général Agricole Paris)殊榮

9. **法國愛樂薇發酵有鹽奶油**
Elle & Vire Roll Butter salted 80 %
500公克×8條/箱

10. **法國愛樂薇迷你發酵無鹽奶油(鋁箔杯)82%**
Elle & Vire Micro-cup 10 g 82 % of 1 kg unsalted butter
10公克×100個/箱

OUR BUTTERS 我們的奶油

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。

NEW 編碼 LHA193
2019新款-典雅粉

粉色康乃馨

送花對象：
朋友、母親、老師、長輩、領導
花語：永遠美麗年輕。代表我永遠不會忘了你；熱愛、永遠年輕美麗；感動、亮麗、女性的愛、我熱烈地愛著你。

NEW 編碼 LHA191
2019新款-真愛紅

紅色康乃馨

送花對象：母親、長輩
花語：祝母親健康長壽
1、我的心為你而痛、讚賞崇拜
2、迷戀、母愛、熱烈的愛親情
3、熱情的心、思念相信你的愛
4、健康長壽的祝福。

NEW 編碼 LHA192
2019新款-淡雅紫

紫色康乃馨

送花對象：
朋友、戀人、情人、母親
花語：率性、任性、變幻莫測。象徵母親的高貴、優美高雅、最真的愛！

為什麼是母親花？

康乃馨

不同顏色的康乃馨花語

每年五月的第二個星期日是母親節，在這一天，孩子們會給母親送康乃馨。康乃馨，原名：香石竹，又名：獅頭石竹。康乃馨俗稱母親花或媽媽花，在古代羅馬中為表示對母親崇高敬意，特以神聖之花康乃馨，代表對母親的敬意。故康乃馨的主要花語為熱愛著妳並為妳祈禱健康喔!

尺寸：10cmx6cm 規格：100朵/盒

母親節插牌

編碼LEB201
規格：30cmX21cm(A4)
包裝：20張/包；每張27片(540片/包)

德群插牌三大安全保證

1.BCA特級合成紙，無螢光劑。
2.日本進口安全油墨，不含重金屬。
3.防潮、耐凍、不變形。

you're an AMAZING mother

編碼 LHA182
雙康乃馨(紫/粉)

編碼 LHA181
雙康乃馨(紅/粉)

雙色康乃馨

送花對象：母親、情人、愛人、長輩
花語：熱愛著你，深深的愛和關懷。

編碼 LHA132
粉橘康乃馨

編碼 LHA152
金康乃馨

金/黃色康乃馨

送花對象：母親、長輩
花語：對母親的感激之情，金色尊貴質感。

著香(強化)

補香

風味矯正

專屬自己的味道 | special flavor

「獨門香味」

MIKOYA

觸動食慾的繽紛元素
食品的魔法師
感動舌尖的色香味

2020自己調配專屬香氛

電視節目上，時常出現許多關於台灣美食的節目，過程中會介紹產品的特色與使用原料。我們會發現大部分配料有所謂的獨門配方是業者不公開的。畢竟一份成功的商品能得到大眾的回應與讚賞，這些配方獨特的風味才是繼承生意興隆的秘密武器。而這些獨門配方充滿著神秘的色彩，色香味缺一不可。 如果你用心去思考這些問題，會發現香料是一個可以值得探索的方向。

台灣許多著名的香料公司，大部分都有特定的國外香料代理，並且在食品業界擁有著名的香料。不論這些香料功能如何，而是在擁有這些有力的香料後，你怎樣好好發揮配出獨特並有別於市場的配方，才是創造真正暢銷產品的不二法門。

揭開最全的香料特性及運用

食品的應用：

給無香氣的食品原料賦香，矯正食品中的不良氣味，也可以補充食品中原有香氣的不足，穩定和輔助食品中固有的香氣。食用香精香料應用範圍廣泛：冷飲飲料應用約占食用香精香料總量的51%，糖果焙烤應用約占25%，調味品應用約占17%，其他應用約占7%。

在煙酒工業方面的應用：

香料可根據煙酒產品類型、風格口味的特點，針對他們各自的缺陷，因地制宜的選擇香原料。改善煙酒氣的口感和餘味、減輕刺激、柔和細膩煙酒氣、增加香味、掩蓋雜氣，並可改進煙絲的物理性能，如保潤性、燃燒性等作用。

在日用化學工業方面的應用：

香料在日用化學工業上常用於製造香水、化妝品、香皂、洗髮水、洗潔精、牙膏、洗衣粉、膏霜等。

在醫藥衛生工業方面的應用：香料加入藥品當中具有治療作用。如作為香療的主要成分，香料飄逸出來的香氣可以直接影響臟腑功能，改變氣血運行狀態，達到防病、保健、振奮精神的目的。此外還可用於殺菌、防蟲、防腐、避臭等方面。

dobla
INNOVATION IN CHOCOLATE

心花綻放

獻給獨一無二的母親

運用花朵巧克力裝飾片，艷麗綻放的粉色鬱金香或是惹人憐愛的紫色小花，姿態妍麗的花朵讓人目不轉睛。

自然花語系列始終是Dobla的年度重要主題，Dobla的頂尖研發團隊從千變萬化的大自然中獲取靈感，擷取唯美浪漫的元素，設計出獨具特色的花朵造型巧克力裝飾片，讓人深深感受到春意盎然。

Dobla推出2020年度的全新自然花語系列產品，從代表愛的紅色玫瑰花，象徵溫暖光輝的向日葵，以及唯美浪漫的玫瑰花瓣。
今年以美麗的花朵，表達心中的感謝與愛，獻給最獨一無二的媽咪吧！

NEW 全新獻禮

UDDL78247
紅色2D玫瑰造型巧克力裝飾
Rose 2D red

尺寸 (L) 3.2cm；(S) 2.1cm
規格 128個/盒；6盒/箱
(L) 72個；(S) 56個

UDDL48174
玫瑰花瓣造型巧克力裝飾
Rose petals pink

規格 約200克/盒；6盒/箱

UDDL78248
2D向日葵造型巧克力裝飾
Sunflower 2D

尺寸 3.7cm
規格 90個/盒；6盒/箱

2020「寵愛媽媽」不藏私分享！

掃碼看更多
母親節商品

RUBY CHOCOLATE

A true gift from nature

Ruby chocolate is the biggest innovation in chocolate in 80 years. Made from the Ruby cocoa bean, it's a completely new chocolate experience.

日本2019
紅寶石西點冠軍

配方完整呈現

[紅寶石慕斯]
- 紅寶石巧克力
- 愛樂薇動鮮
- 樂比草莓果泥
- PCB覆盆子水果粉

[開心果奶油餡]
- 嘉麗寶開心果醬

[酸櫻桃餡]
- 樂比酸櫻桃果泥
- 愛迪達黑櫻桃餡

[洋梨橙凍]
- 樂比柳橙果泥
- 愛迪達香吉士
- 小洋梨去籽切丁+橙皮

[紅寶石榛果脆片]
- 紅寶石巧克力
- 嘉麗寶50%榛果醬
- 嘉麗寶巴芮脆片

[裝飾]
- PCB +Dobla

世界金廚冠軍 HSU YAN-PIN BAKERY

許燕斌

以自然健康出發，
以在地食材為基底，
以蔬果表現樸實原味
呈現屬於台灣在地農特的手作烘焙麵包。

〔手作烘焙〕

● 2016年創立「許燕斌手作烘焙」，許董事長為何從中西餐料理界轉向烘焙甜點界?

許主廚:早期家裡從事餐飲相關領域的大哥、三哥，跟隨耳濡目染學習中西餐專業技術，三哥建議我若要做相同餐飲領域可以朝不同面向，但我從小偏愛麵包烘焙，尤其記得11歲生日，姊姊第一次買了生日蛋糕(巧克力脆皮蛋糕，當年可是非常昂貴的生日蛋糕)給我，就開始對甜點蛋糕有興趣，進而繼續在這領域發展。
之後在飯店經歷長達13-14年，對於西點、西廚都能接觸到並從中尋找樂趣，與主廚們相互學習交流，與前輩一同參與競賽成長。

● 得獎無數的許燕斌董事長，是否有最印象深刻的競賽過程?

許主廚: 2009世界廚藝大賽的金廚賽，與學校、政府機關配合，並結合台灣中餐、西餐、烘焙領域的共14位頂尖高手(含翻譯、隊長)，競賽方式相當艱難，因屬現場競賽、從製作前菜、雙主菜、甜點僅為期三天(一般競賽通常四天)。因我之前剛逢車禍事故舊傷復發、行走較不易，但仍需完成競賽，憑藉兄弟情的主廚揹著我完成比賽。當天頒獎時，聽到取得總冠軍後，興奮喜悅之情、戰勝痛楚的狂歡慶祝!
我認為所有的得獎成果都需花費時間及精力、透過練習而來，也因此了解市場、食材，一般廚師認識食材通常透過廠商，我是經由農民、養殖業、有機種植接觸，也較了解食材知識的正確性。

● 覺得以前的客人和現在的客人在購買麵包、蛋糕最大的差異?

許主廚:我認為差異蠻大的，以我的年齡層以前的食品的種類不太多，現在的人吃的食品種類非常多，消費行為不管是實體店面、個人工作室、媽媽教室、網購電商，
怎麼讓客人覺得你的產品很創新、不定期推出新品，這些受客人喜愛的原因之一，當然我們也有忠實的客人，讓客人安心且實在認識食材、了解產品的來源及店面的環境氛圍。

我們店面的主要客層來自:忠實的街訪鄰居、慕名而來的顧客、追求流行商品的粉絲。

德麥特報
專訪：獅麥兒

● 又是主廚又是老師的許董事長，有甚麼勵志的話或故事？可以提攜現在從事烘焙業的後輩。

許主廚：我創立「許燕斌手作烘焙」變成一個商標，其實我的正職是大學的餐飲管理系、餐旅管理系、烘焙管理系，都是中餐、西餐、烘焙、飲調、外場管理的授課領域。近年來許多學生到學校學習一技之長，非我以前年代透過業界學習一技之長。

我是退伍之後，考取相關烘焙技師證照，也有擔任全國技能競賽的裁判、商業競賽的訓練裁判，透過把傳統產品的推陳出新、業界的專業技術帶入技職學校，由於學員的經歷參差不齊，學員認為老師有能耐、技術才願意學習，老師在觀念、技術、產品上都要關注學生，

由於我自有業界的實體店面及學界的社群聲量，學生較有意願跟隨學習，我授課經歷將近12年，教出不少優秀學生，但堅持不堅持得下去要靠自己，師傅領進門，修行在個人。

● 「許燕斌手作烘焙」的麵包不管是造型、和色彩都非常創意繽紛，對於研發新品是否前期有完整的計畫？

許主廚：一年四季觀察市場設定特色產品，但秉持當季食材、當季享用，再置入預計研發的新品，做出有別於一般傳統麵包店的產品。我會與學生們一同參與發想研發，透過學生競賽得獎作品，有機會在店面上市，也請得獎的學生擔任一日主廚活動推廣他的作品。我也透過與自己的烘焙研發團隊和學生的創意作品，相互激盪才能夠創作出更好的產品。

NEW!! 限定商品

紅寶石奶蓋蛋糕

熔岩奶蓋蛋糕再次席捲今年春天，洋溢著莓果香氣，紅寶石巧克力搭上紅遍一時的奶蓋蛋糕，拉開包在蛋糕外圍的膠片，滿溢紅寶石巧克力奶蓋就傾瀉而下，高顏值的療癒系甜點趕緊跟一波！

愛德華茲：
酥脆丹麥麵包與時令草莓，搭配覆盆子酸甜卡士達內餡、具有天然莓果香氣的紅寶石巧克力完美融合，酥脆滑順的法式風味！

紅寶石可麗露：
紅寶石巧克力淋醬與外皮焦脆、內軟綿密，雙層滋味與茶飲混搭非常契合。

露比起士：
結合嘉麗寶紅寶石巧克力與提拉米蘇結合，特別適合小資女或單身貴族在家獨享品嘗。

Ruby Chocolate
專業組
紅寶石巧克力麵包組

2 RUBY 亞軍

紅寶石摩天捲：
將傳統的喜多塊，轉換成紅寶石大理石片，以蛋糕捲方式呈現麵包與蛋糕創意結合，視覺味覺都令人驚艷！

櫻之戀：
蛋糕造型仿佛藝術品，由嘉麗寶紅寶石巧克力輾壓成花瓣巧克力形狀，可拿起一片片的花瓣紅寶石巧克力享用，吃法可相當優雅。

I JY SHENG
一之軒

德麥特報
專訪：獅麥兒

「快樂、利他、分享」

堅持用美味打造屬於庶民經濟，傳遞零距離的「烘焙・幸福」。

● 董事長廖明堅開創一之軒的故事

一之軒今年即將邁入第40週年，在這一路的過程中，可以分成許多階段，每個階段都能成就下一階段，重點是努力做好當下，這樣下一個階段就會孕育而出。
董事長表示：民國69年台灣經濟景氣不太好，但我在因緣際會之下接觸到統一麵包，一之軒烘焙是由統一麵包導入的，我非常感恩統一麵包，也因為統一企業才能成就一之軒。

民國70年後一之軒也開始轉型，轉成自行生產及研發烘焙麵包、蛋糕...到現在有了伴手禮、茶會、餐盒等多元化品項，也由第一間門市，發展成現在擁有21家門市，成為一之軒的歷練過程，造就每一個階段的產生。
當初成立會取名為一之軒，其實「一」有三個含義，第一個「一」代表莫忘初衷、第二個「一」代表追求卓越、第三個「一」代表公司使命--一燈照隅，萬燈照里，每家企業都有存在的使命感和責任感，而這都是為了要回饋社會！我常說:「要對人類有幫助、對社會有貢獻」，企業存在當然賺錢是工具，但如何讓每個企業、團體、同仁都能夠因為企業存在，身心靈不斷成長與進步，企業是員工的最後一所學校，所以企業所賦予的使命就更大了。

● 2019年10月的國際素食月推出純素烘焙商品，取名為「新舒食主義」，為何有此飲食活動? 其研發契機?

隨著近年來全球對於健康及環保意識的抬頭，素食為現在的飲食趨勢，因為現代人常有心血管疾病、三高等問題，導致癌症、中風等疾病產生，若能從一開始的飲食攝取就能選擇對身體最好的飲食方式，那麼就可以減少身體被污染的機會。
我們也發現因為全球人口需求不斷增加，為養殖動物而產生的畜牧業，都對全球的氣候和環境變遷造成很大影響，因此透過素食是對地球最有幫助的生活方式。
所以在去年世界素食日(10月1日)一之軒推出「新舒食主義」是一系列全素、無奶、無蛋、無五辛的烘焙商品，期待對人們的健康、及地球環保都能有極大的益處。

● 近年不少烘焙產業在商品上不斷求新求變，但一之軒卻獨步全台烘焙店家引進AI技術的麵包辨識結帳系統，為何有此轉變?

憑藉總經理的領導之下，一直努力跟隨社會潮流並走在時代尖端，暨2016年在旗艦店引進了烘焙業第一個Pepper 機器人之後，為不斷給客人更有科技感的體驗，花了兩年時間搜尋美國、日本、中國大陸相關技術，並遍尋國內外可合作的廠商，於去年在北市南京東路的旗艦店推出全台唯一的AI麵包辨識系統，在門市營運上，能有效加速客人於櫃台結帳速度，讓門市人員能提供給客人更多時間的對談交流、更多心力的感動服務。

● 近兩年積極找品牌聯名合作例如：乖乖、Candy Poppy，認為以前的一之軒和現在的一之軒最大的轉變？

因應現今景氣變遷，運用跨界聯名方式才能讓品牌發揮到更大的價值，所以近年來積極尋找品牌，希望透過品牌加乘的合作之下，能創造更多商機。

因一之軒遵循「健康美味、與土地共好」的理念，與零食龍頭「乖乖」品牌也有志一同，特別和花蓮光豐農會展開三方合作，以花蓮太巴塱紅糯米製作出全素的「黑糖紅棗米乖乖」，由於此產品是40周年限量款，也僅限門市與官網販售。

與爆米花品牌「Candy Poppy」合作主要搶搭著新年與春節的零食高峰，透過可愛活潑外型包裝，來吸引年輕消費族群注意。隨著新時代的演進，讓品牌不斷進化來創造更多價值！

● 一之軒的品牌形象進化成桃紅色調的時尚烘焙店，對於員工的人才培訓、企業之間的學習是否也求新求變？

當然！一之軒的Logo象徵幸福的粉紅玫瑰花，希望讓同仁在「快樂、利他、分享」的公司文化中，帶來生存、生活上的成長，所以總經理非常重視員工的教育訓練，除了每月的教育訓練課程、也會提撥資金讓同仁在外部吸收新知，進而提升自我成長。

一之軒與客戶令人難忘的故事？與員工令人感動的故事？

要給同仁幸福，同仁才會帶給客人幸福，所以門市不斷提倡感動服務，藉由小細節的關心、關懷讓同仁和客人之間像家人一樣的情感交流傳遞。

也常接收到客人對門市同仁的讚許回應，記得有位客人曾留言告訴我們有一次曾在門市的騎樓下躲雨，我們的門市人員發現後便主動提供愛心傘給客人使用，讓客人倍感溫馨。公司也會不斷努力將這感動服務的文化發揚推廣，激發門市同仁對顧客提供更好、更友善的服務。

aldia

MASTERS IN FRUIT

比利時頂級水果餡

增加產品價值 | FOOD PAIRING

「食物搭配」新顯學！

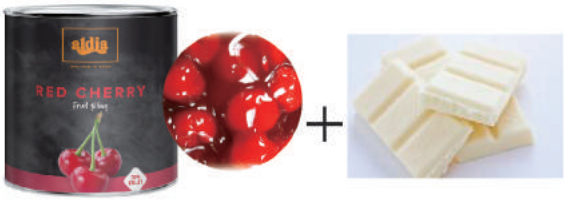
食物的配對是一種從風味角度識別哪些食物搭配得很好的方法。

Food Pairing is a method for identifying which foods go well together from a flavour standpoint.

風味食材 搭起來 就是那麼美味！

2020春夏層次味蕾新饗宴

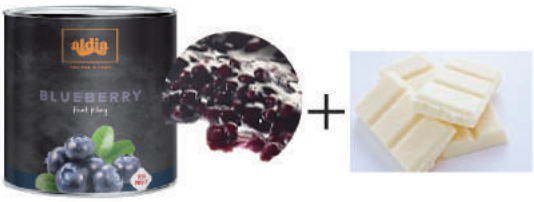
200 gr 青蘋果餡 / 100 gr 焦糖奶油
200 gr apple / 100 gr butterscotch



300 gr 紅櫻桃餡 / 75 gr白巧克力(融化)
300 gr Cherry / 75 gr white chocolate(melted)

400 gr青蘋果餡 / 100gr 奶油起司
400 gr apple / 100gr cream cheese

150 gr 洋梨餡 / 150 gr 青蘋果餡
150 gr pear / 150 gr apple

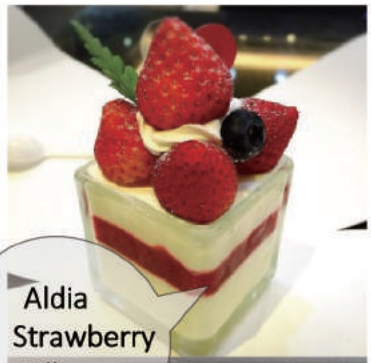


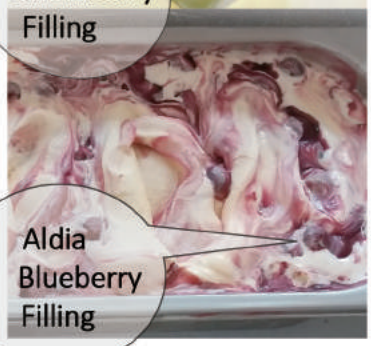
300 gr 藍莓餡 / 75 gr 白巧克力(融化)
300 gr blueberry / 75 gr white chocolate(melted)

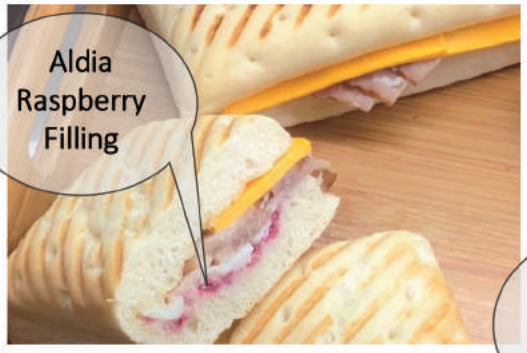
150 gr 鳳梨餡 / 150 gr 芒果餡
150 gr pineapple / 150 gr mango

Aldia知道市場競爭激烈，找到最佳原料滿足苛刻的消費者有多困難。越來越多的消費者在產品中尋求健康、美味和原始口味。 這就是為什麼Aldia希望在選擇水果餡料時成為麵包、西點的首選。讓師傅們對Aldia的質量和使用技巧具有一定的把握，使他們感到舒適和放心。 所以Aldia不斷努力提高知識和質量的水果，是水果餡的大師和專家。

總部位於比利時， 創立於1927年
擁有自己的果園、實驗室，品質穩定度高
全球產品的領導者(水果餡、鏡面果膠類產品...)
SGS、IFS（國際食品標準）認證
水果含量幾乎高達70%
水果餡料具有完整性高與顆粒感(脆)
水果餡料嚐起來天然新鮮度高
適合耐高温烘焙及冷凍保存
採用無菌的圓桶或容器包裝
產品運用範圍廣泛搭配性高







aldia
MASTERS IN FRUIT
比利時頂級水果餡

解鎖

配方攻略大公開

KOREA

韓國秒銷排隊美食2.0

爆漿法式雜糧蒜香乳酪球

法式蒜香乳酪球 (g)

中種	1. 拿破崙粉	300	發酵8小時以上
	2. 水	300	
	3. 伯爵棕酵母	1	
本種	1. Zeelandia雜糧粉	100	
	2. 鷹牌高筋麵粉	300	
	3. 拿破崙法國粉	300	
	4. 上白糖	10	
	5. A800改良劑	5	
	6. 德麥麥芽精	3	
	7. 伯爵棕酵母	8	
	8. 冰水	400	
	9. 法國老麵	200	
乳酪餡	1. 紅人乳酪	1000	
	2. 三溫糖	150	
	30-40g / 顆		
蒜醬	1. OIL無水奶油	1000	
	2. 蒜泥	200	
	3. 鹽	10	
	4. 巴西里	50	
	10-20g / 顆		

製作流程

1. 攪拌方法：水解20分
2. 攪拌時間：拌至完全擴展
3. 麵團溫度：23℃
4. 基本發酵：50分
5. 分割重量：100
6. 中間發酵：30分
7. 整型樣式：圓型
8. 最後發酵：60分
9. 烤焙溫度：230/200
10. 烤焙時間：15-18分
11. 烤焙後裝飾：蒜醬、乳酪餡

◆ 蒸氣3秒 ◆

韓國2019年熱銷產品江陵麵包的「爆漿香蒜乳酪」，其酥脆外皮、濕潤的蒜蓉麵包而火爆韓網聞名，為這款麵包申請了專利！。

“육쪽마늘빵”的香蒜乳酪麵包是通過韓國師傅秘製醬汁，將麵包切對切六等分、橫切三等分呈現，中間夾有大量香蒜奶油醬配方而製成的麵包，並在韓國電視SBS Life Master播出成為江陵特產。

不只是『減重』新武器

還有更多【健康益處】

食話實說 作者／路卡林

在這個衣食無虞的年代，不管什麼事情，或者沒有事情，都能用大吃來慶祝。身為上班族的我們，總難倖免於嚴重的「職業傷害」。看到自己滿目瘡痍的身材，大家都在努力尋求減肥方法，低碳水化合物飲食的討論熱度便不斷上升，內容多是以避免攝取碳水化合物為主。然而極端的飲食真的讓你看見效果了嗎？

澱粉是敵是友？

澱粉是人體能源的主要來源，在不同的飲食文化中，都扮演主食的角色。而許多人對澱粉如此恐懼，想必是聽說「攝取過量碳水化合物會轉換成脂肪儲存」吧？但是人們往往會把重點放在「轉換成脂肪」，卻忽略掉最重要的前提是「攝取過量」。

當你決定實施節食減肥，克制對澱粉的慾望時，心情是不是很容易變糟？這是因為除了克制食慾會影響情緒，缺乏澱粉也會讓身體難以合成血清素。而血清素會影響著許多生理功能，例如食慾控制及情緒起伏。所以不吃澱粉會讓你陷入「因克制食慾而產生負面情緒，導致食慾增加」的惡性循環，比起適量攝取澱粉反而更容易暴飲暴食。

而抗性澱粉(Resistant Starch, RS)沒辦法被小腸酵素有效率地分解。所以每克僅有約2.8大卡。除了低熱量之外，還有增加飽足感、改善便秘、穩定腸道菌相、調節膽固醇及血脂、促進脂肪分解等多不勝數的好處。

-無名的減肥幫手-

抗性澱粉

依熱量需求，查出自己的六大類飲食建議份數

	1200 大卡	1500 大卡	1800 大卡	2000 大卡	2200 大卡	2500 大卡	2700 大卡
全穀雜糧類（碗）	1.5	2.5	3	3	3.5	4	4
全穀雜糧類（未精製 *)（碗）	1	1	1	1	1.5	1.5	1.5
全穀雜糧類（其他 *)（碗）	0.5	1.5	2	2	2	2.5	2.5
豆魚蛋肉類（份）	3（註 1）	4（註 2）	5	6	6	7	8
乳品類（杯）	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2
蔬菜類（份）	3（註 3）	3	3	4	4	5	5
水果類（份）	2	2	2	3	3.5	4	4
油脂與堅果種子類（份）	4	4	5	6	6	7	8
油脂類（茶匙）	3	3	4	5	5	6	7
堅果種子（份）	1（註 4）	1	1	1	1	1	1

*「未精製」主食品，如糙米飯、全麥食品、燕麥、玉米、甘薯等，請依據「六大類食物簡介」。「其他」指白米飯、白麵條、白麵包、饅頭等。以「未精製」取代「其他」，更佳。

（註 1）高鈣豆製品至少占 1/3 以確保鈣質充裕；（註 2）攝取 1500 大卡的青少年，高鈣豆製品至少占 1/3 以確保鈣質充裕；（註 3）深色蔬菜比例至少占 1/2 以確保鈣質充裕（註 4）選擇高維生素 E 堅果種子的種類，包括花生仁、杏仁片、杏仁果、葵瓜子、松子仁。

依據國健署每日飲食指南，以170公分、65公斤、活動量低的成年男性為例，每天約需攝取3碗全穀雜糧類。(圖片來源：國民健康署，每日飲食指南手冊)

幫手該上哪找？

大部分的全穀雜糧類都有它的存在，但往往會被加工所破壞。所以只要把握一個簡單原則—「種出來是什麼樣子，就什麼樣子吃下去」。例如可以用糙米、燕麥，取代白米、白吐司等。除了抗性澱粉外，也可以攝取到許多膳食纖維、礦物質、維生素及植化素等有益的物質。

幫手越多越好嗎？

現代的消費者有一個通病，好東西就拼命吃。但是全穀雜糧類的組成只有一部份是抗性澱粉，剩下的就只是一般澱粉。所以用原型食物取代目前的精緻飲食，才是健康的方法。否則為了攝取抗性澱粉，在現有的飲食加入更多全穀雜糧類，幫手可是真的會變成殺手哦。

專業咖啡評鑑

「Coffee Review」用中文直譯就是指「咖啡評鑑」的意思，在1997年由曾經獲得美國精品咖啡協會咖啡文學特別貢獻獎的Kenneth Davids 所創立，成立於1997年至今已二十餘年。

本機構是第一個將類似葡萄酒的百分制評分系統轉換成咖啡評分系統、並引進咖啡業界的單位,Coffee Review 一貫的任務就是協助消費者辨認並購買品質卓越的咖啡,並在評鑑的同時,幫助增加市場消費需求,並提高因為投注相對較多時間、精力及成本來製作高品質咖啡的農民及咖啡烘焙商的收入。

Coffee Review每個月也會發行不同主題的相關評鑑,由主編Kenneth Davids領導杯測及品嚐團隊,Davids先生著有三本關於咖啡的重要著作,並發行了四個語言版本,他的職業生涯曾經到訪各個咖啡產區、曾經替咖啡從業人員及老饕們舉辦過數百場的發表會及訓練課程。另外在每個月份,在部落格專區也會張貼若干與評鑑主題無關的其他咖啡產業訊息。

在過去23年來,Coffee Review 已然成為全球最受尊崇、最具影響力、最廣受讀者支持的咖啡主題出版網站,每年平均有一百萬個點閱率,其中有30% 的點閱率是來自於美國以外的國家。評鑑標準與機制所有的送評單品咖啡豆都依照SCAA杯測程序進行：樣品編碼後盲測。在「盲品測試Blind Assessment」段落中的給分以及風味描述都在受測樣品品名揭曉之前,就由Davids先生以及負責杯測的團隊們完成,不過「附註Notes」及「建議飲用對象Who Should Drink It」兩段文字則是在樣品品名揭曉之後才進行編輯。送評的espresso用豆則依照WBC的沖煮標準數據來萃取,「加奶表現With Milk」這個項目則是以一個shot 30c.c.的espresso配上3倍的未發泡熱牛奶來評比。

總評分的綜合評估標準

COFFEE REVIEW
The World's Leading Coffee Guide

一、香氣（Aroma）：包含乾/濕香氣。
二、酸度（Acidity）：咖啡烘焙後本身保有的酸味。
三、醇厚（Body）：也常稱為厚實度，啜飲後在口腔留下的黏稠感。
四、風味（Flavor）：入口時，口腔舌頭感受到的味道。
五、餘韻（Aftertaste）：飲用後咖啡殘留在口中的餘味。

Coffee Review
總分數等級及代表意義

單項得分	總 分	評 語
Attribute score	Overall rating	Description
9 - 10	95 - 100	Exceptional 近乎完美
8 - 9	90 - 94	Outstanding 傑出
7 - 8	85 - 89	Good to Very Good 非常好
6 - 7	80 - 84	Good 尚可-好
5 -6	75 - 79	Fair 一般
3 - 5	70 - 74	Poor 差
1 - 3	< 70	Defective 有瑕疵的
目前Coffee Review 的評鑑最高分為97分...		

COFFEE REVIEW 92 points 2019

TEHMAG TMC COFFEE

TMC COFFEE
www.tehmag.com.tw

TMC SB 咖啡豆
榮獲Coffee Review
專業咖啡評鑑92分

包裝方式：使用單向排氣閥的豆袋裝咖啡豆，豆子裝進去以後儘量把塑膠袋內的空氣擠出來再封口。目的是避免壓差對豆子熟成造成影響，也預留空間讓豆袋裡的空氣可以排出。

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

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。

梵豪登擁有巧克力之父的名號
風靡歐洲近兩世紀
由德麥食品引進 帶給您更出眾的風味

現代巧克力之父
梵豪登（Van Houten）

梵豪登的起源　源自於1815年

若今日世人能夠品嘗到美味的熱可可飲料、布朗尼與巧克力冰淇淋等，那必定要感謝梵豪登家族。

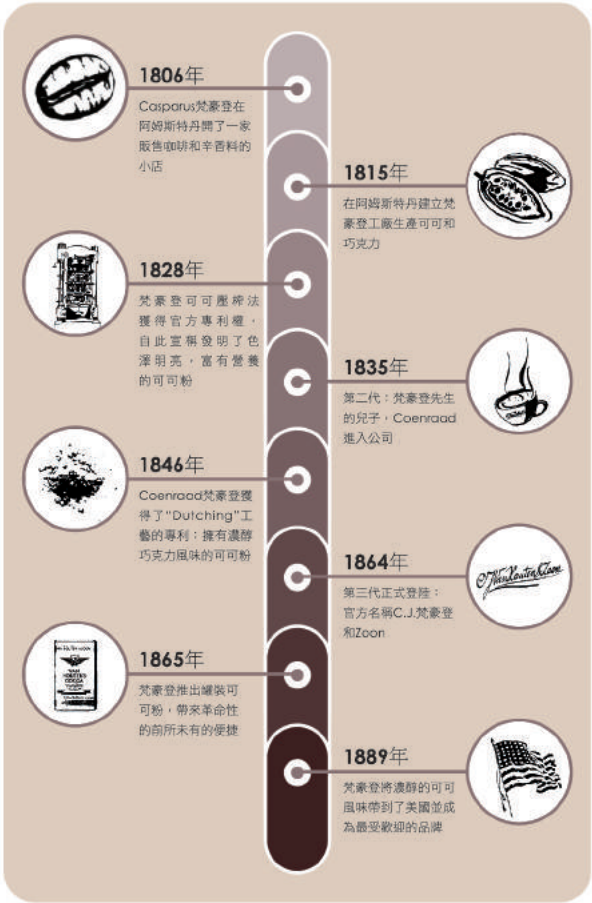
為人類帶來一場革命

這場改變世界的革命始於1828年，在這之前，可可豆含有豐富的油脂，而難以製成固體形狀。梵豪登（Van Houten）發明了可可壓榨法的專利技術，第一個使用液壓機將可可脂從可可豆壓榨出來，讓可可豆的油脂降低，並運用此技術提煉出現今世人們所熟悉的可可粉。

而這場革命並未結束，梵豪登（Van Houten）持續投入研發，繼而發明鹼化可可粉技術（Dutching），此技術可去除可可中的酸澀，讓風味更加濃醇，且易與水及牛奶結合，製作出酸度較低的可可粉。

梵豪登（Van Houten）的發明貢獻，讓巧克力的調製更加簡便，繼而發展出各式各樣的巧克力美食。這一場改變世界的變革，也讓巧克力從貴族專屬的飲品轉為到平民大眾能夠輕鬆享用的迷人美饌，梵豪登（Van Houten）因而被譽為現代巧克力之父。

梵豪登家族經歷兩個世紀的一系列里程碑的突破，奠定純熟的巧克力技術，也讓梵豪登（Van Houten）成為全世界最受歡迎的巧克力品牌之一。2019首度由德麥食品引進台灣，帶來風靡歐洲近兩世紀的出眾巧克力風味。



RUBY 新巧克力定義

粉色旋風

蘋果日報2020
搶攻戀人商機

RUBY香港美心1.0版

RUBY香港美心2.0版

RUBY冰淇淋/飲品

MORINAGA

日本大阪-Mon cher 堂島蛋糕捲
日本第一瑞士捲

盛岡市RUBY 蛋糕捲

日本不二家

上市RUBY分享

日本 RUBY 午茶時光

專業級噴霧器
防疫生活好幫手

SPRAY BOTTLE

大範圍除菌
超出一般1.5倍距離

食品級材質
無毒無味、安全衛生

0.03極細噴霧
細緻噴霧，有效制菌

食品接觸用噴霧器
SN4749 -白色
SN4750 -黑色
尺寸:198×83×54mm
容量:200ml

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

SINMAG
新麥烘焙設備

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，至今已有三十六年歷史，，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

整型機

凍藏醱酵箱

歐式電烤爐

熱風爐

層爐+醱酵

洗盤/洗箱機

台北五股工廠

大陸無錫工廠

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:0510-8377-4487 E-mail：import@sinmag.com.cn

2020 04月

April

CJSJ Mother's Day Pastry Demonstration
Chef Joaquin Soriano
CJSJ 母親節 西點示範

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。

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
3/29 初六	3/30 初七	3/31 初八	1 初九	2 初十	3 十一	4 清明節 / 兒童節
5 十三	6 十四	7 十五 CJSJ Mother's Day Pastry Demonstration Chef Joaquin Soriano /Taipei CJSJ 母親節 西點示範 特別嘉賓 Joaquin Soriano 台北場 僅此一場	8 十六	9 十七	10 十八	11 十九
12 二十	13 廿一	14 廿二	15 廿三	16 廿四	17 廿五	18 廿六
19 穀雨	20 廿八	21 廿九	22 三十	23 四月大	24 初二	25 初三
26 初四	27 初五	28 初六	29 初七	30 初八	5/1 勞動節	5/2 初十

CJSJ Mother's Day Pastry Demonstration(CJSJ 母親節 西點示範會）– Chef Joaquin Soriano – 報名方式：請洽業務
04 月 07 日（二） AM 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

Elle&Vire PROFESSIONNEL
愛樂薇

奶油界的極品

▲ 醇正發酵奶香
▲ 豐潤口感
▲ 性能卓越

德麥
德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION
官方網站　粉絲專頁　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　嘉義市育人路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