



PROFESSIONNEL



06月 烘焙新訊

TEHMAG FOODS

June / 2020



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 06月 第 234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



Sublime
Crème au Mascarpone
Cream with Mascarpone

Net WT 34 Fl oz
(1 liter / 995 g)

IDEAL FOR PASTRY



Keep refrigerated



德麥翻譯機

粉

愛

| 形容詞 |



- 注** 法國愛樂薇卡邦動物鮮奶油，
超吸睛粉嫩包裝，搭上產品使
釋 用，即是客戶粉愛之商品。

使用說明

含30%馬斯卡邦起士，70%動物性鮮奶油。口味香醇，組織綿密。精美細緻擠花，48小時冷藏外型完美堅挺。做生巧克力，口感豐富濃郁。打發後即可用，擠花型美、穩定、耐酸，可加入咖啡酒或果泥製成各種口味的輕馬斯卡邦起士鮮奶油或生乳卷餡。



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。

法國鮮乳脂的滑順濃醇 經典口味豪華升級

【店家的最愛】

這款適用於甜點及西餐的「法國愛樂薇卡邦動物鮮奶油」，以粉色的吸睛包裝，搶奪眾人的目光。此款含有30%的馬斯卡邦起士，以及70%的動物性鮮奶油，其特色在於打發後可即時使用。

在許多產品的裝飾造型上，成就出精美細緻的擠花，再放置於冷藏48小時之後，其外觀造型依然不軟塌，仍保持完美堅挺、美姿美儀地見客，是許多店家都非常愛用的一款鮮奶油。

【新鮮好搭配】

烘焙業者多形容口感滑順香醇、組織綿密，最主要它做生巧克力時，口感豐富濃郁，是一款穩定、耐酸的產品，也可用於咖啡酒或是果泥，製做出各種口味的輕馬斯卡邦起士鮮奶油或生乳捲餡。

【店家好評推薦】



桃園龍潭知名店家《燒菓子烘焙坊》出款的「波士頓派」，就是使用此款法國鮮乳脂，利用經典款式，再豪華升級成為人見人愛的浪漫波士頓派！

波士頓派



位在街頭巷弄溫馨美味的《唐緹麵包坊》，利用動物鮮奶油加以點綴，在節慶蛋糕上，外型堅挺雅緻，像是五月份推出的三款蛋糕大獲好評。



德麥特報

特派員：獅麥兒

- HAPPY -

Father's Day

best dad in the world



德群插牌三大安全保證

BCA特級合成紙，無螢光劑。

日本進口安全油墨，不含重金屬。

防潮、耐凍、不變形。

規格：30cmX21cm (A4)

包裝：10張/包；每張23片 (230片/包)





**HAPPY,
FATHER'S
DAY**

每年過完母親節之後，父親節總是容易讓人遺忘，
最常對爸爸說的話，莫過於：我媽在哪？

爸爸總是沉默，
卻在身後為我們做許多事情，
站在最前面擋風遮雨。

今年父親節，換你替親愛的老爸帶點不一樣的。



PCB CREATION

Manufacture d'émotions



好爸爸巧克力片
7x2cm，100片/盒



我愛爹爹巧克力片
4x2.9cm，100片/盒



黑巧克力片-足球
3cm，100片/盒



父親節快樂巧克力片
7x1.5cm，100片/盒



鈕扣灌模
2.5cm 4款入 117個/盒



翹鬚子成品巧克力片
7x2.2cm 80片/盒

i Love my Dad



厚實肩膀、布滿厚繭的雙手、內斂沉默的守候，這是屬於父親溫暖的愛。

一年一度的父親節即將到來，Dobla帶來綴點節慶的經典巧克力裝飾品。

即便沒有語言，仍讓心仍相依，表達對父親感謝與愛。



HAPPY FATHER'S DAY

經典限定



• UDDL72119
鬍子造型巧克力裝飾
Mustache assortment
[尺寸] 4.8cm x 1.6cm
[規格] 108個 / 盒 ; 6盒 / 箱



UDDL77496
金色鈕扣造型巧克力裝飾
Button gold
[尺寸] 2.1cm
[規格] 140個 / 盒 ; 6盒 / 箱



UDDL77497
鈕扣造型巧克力裝飾
Button dark
[尺寸] 2.7cm
[規格] 162個 / 盒 ; 5盒 / 箱



• UDDL77473
愛心封印造型巧克力裝飾
With Love seal
[尺寸] 3.5cm x 3cm
[規格] 216個 / 盒 ; 6盒 / 箱



UDDL78319
迷你皮帶扣巧克力裝飾
Santa belt buckle mini
[尺寸] 1.8cm x 1.8cm
[規格] 240個 / 盒 ; 6盒 / 箱



• UDDL73333
皮帶扣巧克力裝飾
Santa belt buckle
[尺寸] 4cm x 4cm
[規格] 132個 / 盒 ; 6盒 / 箱

暢銷主打



UDDL78338
黃中空五角星巧克力裝飾
Galaxy yellow
[尺寸] 3cm
[規格] 304個 / 盒 ; 6盒 / 箱



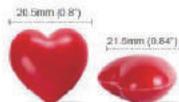
UDDL77143
粉紅點小白扣巧克力裝飾
Crumbly Pink
[尺寸] 2cm
[規格] 486個 / 盒 ; 6盒 / 箱



UDDL78400
紅愛心巧克力裝飾
Heart red
[尺寸] 3.5cm
[規格] 395片 / 盒 ; 6盒 / 箱



UDDL81125
多布拉碳燒咖啡巧克力豆
Mocca beans
[尺寸] 1.3cm x 1.7cm
[規格] 1.1公斤 / 盒 (約 1000顆)



UDDL737376
紅色小愛心巧克力裝飾
Petit love
[尺寸] 2.05cm x 2.15cm
[規格] 80個 / 盒 ; 6盒 / 箱

百搭飾片



起士公爵



南國玫瑰女王



新竹饅饅好食



不二緻果 寶石歲月



微熱山丘 母親節限定X粉紅蘋果酥



馥漫 紅寶石派對



Amadeus 阿瑪迪斯-茜茜之星



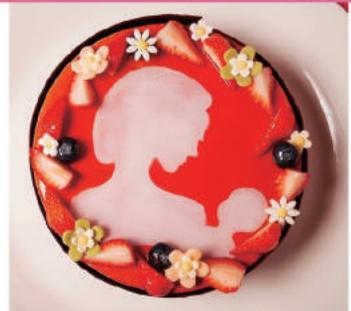
旋轉木馬點心坊 瑰蜜



小熊菓子 紅寶石之吻



KINBER金帛手製 紅寶石夫人乳捲



美麗信花園大酒店-仰望



台南香格里拉飯店



台北萬麗酒店



某某甜點



Diva Life 紅寶石布袋-限量販售



紅帽烘焙



菓實日母親節限定版紅龜



減點糖



高!布蕾



友美子咖啡

今夏，一起RUBY父親節!!



吳克己 師傅

跳躍比利時

比利時鬆餅 (Waffle) 有分成兩種——「列日鬆餅」和「布魯塞爾鬆餅」，這裡要教大家的就是列日鬆餅，利用鷹牌麵粉和鮮奶做成麵糊，再加入珍珠糖，而在酥脆外皮和紮實內層之中，因為珍珠糖不會融化，所以吃得到粗粗的口感，通常是不規則的圓形；而布魯塞爾鬆餅吃起來蓬鬆綿密，是因為加入了打發的蛋白，沒有加珍珠糖，所以甜度也較低一點，上頭可以自由加上水果來搭配！



德麥特報

特派員：獅麥兒



作法

1. 將鷹牌麵粉、上白糖、高糖乾酵母、鹽、蜂蜜、全蛋放入攪拌缸內，以慢速攪拌4分鐘，再轉以中速攪拌4分鐘，直至七分筋度。
2. 再分三次加入Lescure，以慢速攪拌讓奶油吃進麵團裡，攪拌至「完全階段」；最後加入珍珠糖攪拌均勻。（麵團完成溫度為24度。）
3. 攪拌完成後立即分割成13個60公克的小麵團，將每個小麵團滾圓。
4. 再放入冰箱冷藏鬆弛40分鐘。

TIPS

此麵團因為攪拌時間較長，麵團的溫度很容易升高，而導致麵團出油，所以攪拌前請先將麵粉等乾性材料，放置冷凍一夜。

比利時麵團

| 材料 | % | 重量g |
|---------------|-------|-------|
| 鷹牌麵粉 | 100 | 300 |
| 大日本明治上白糖 | 20 | 60 |
| 高糖乾酵母 | 1.3 | 3.9 |
| 鹽 | 1 | 3 |
| 蜂蜜 | 10 | 30 |
| 全蛋 | 57 | 171 |
| 四號珍珠糖 | 20 | 60 |
| Lescure無鹽奶油條狀 | 60 | 180 |
| 合計 | 269.3 | 807.9 |

比利時列日鬆餅



比利時鬆餅和一般的美式鬆餅的差別是，利用鬆餅機加壓煎烤，表面的格子狀就是它的招牌特色！不像美式鬆餅的麵糊，而是揉製過的紮實麵團，透過鬆餅機的加壓後，外皮更是酥脆誘人。因為已經加了珍珠糖，就不太需要其他醬料了，但想要變化的話，可以嘗試看看加入甜度不高的食材喔！

| 材料 | |
|---------------|---------|
| 比利時麵團 | 807.9公克 |
| Lescure無鹽奶油條狀 | 少許 |
| 鬆餅機 | 1台 |

作法

前置

1. 鬆餅機塗上少許奶油。

煎烤

2. 將冷藏鬆弛後的麵團稍微壓扁，放入鬆餅機中，約烤2分鐘；翻面，再烤2分鐘，表面上色後即可完成。

TIPS

也可以嘗試在麵團中加入果乾，以不同風味來呈現這麵團的特色。

餡入中秋

Mid Autumn
FESTIVAL

你喜歡哪一味?

令人垂涎三尺的 中秋節月餅

經典不敗 V.S 頂級口味

今年的10月1日(四)是中秋節，德麥貼心地推出不同內餡的月餅風味，有獨特口味的「香菇雞黑蒜餡」，也有經典不敗、人人皆愛的款項鹹食「蛋黃酥餡」及甜食「奶黃餡」，皆是使用組織綿密細緻的「法國諾曼第無水奶油」製作，產品烘烤出爐時的濃郁風味，香到令人無法擋。



香菇雞黑蒜餡



經典奶黃餡



不敗蛋黃酥



Pâtisserie la Maison
de Kajitsu



曹羽君 師傅

從台大心理系畢業之後，未與其他同輩同學一樣走精神治療的志業。堅持想做撫慰人心的甜點，從學徒到法式甜點店的洗禮，真正成為甜點師之後，才體會到工作時並沒有選擇材料的自由。所以與先生最初在老萬華選了一個40年老公寓當工作室，做一些不太亮眼的點心，雖然如此，不過換到的是自由，對於這些點心口味堅持的自由，選用優質材料的自由，堅持好吃但費時繁複工法的自由，就如我們所期許的，這些點心味道豐富，層次分明。走至今已過了六個年頭，從當初的小工作室，到現在的萬華小店舖，一切的一切感謝許多人的幫助，讓我們在這條路上始終不寂寞。



德麥特報

特派員：獅麥兒

菓實日的甜點設計都相當在地化、台灣味，為何會有此創作來源？跟師傅的成長背景是否有關？

高韜豐老闆：小時候家裡是做印刷廠，在萬華這邊有很多配合廠商，所以常常跟爸爸騎機車過來這邊拜訪，因此對萬華有個這樣的印象。後來因為家人退休搬到南部，剩我一個人人在台北遊蕩，突然覺得好像失去了根一樣。這種感覺反過來思考好像台灣許多的文化，都正在不斷的流失，慢慢的沒有根。加上對於萬華有小時候的連結印象，在開始想要創業時，便選擇萬華做發源地。雖然中間曾一度離開萬華搬去南港，後來還是覺得菓實日地緣性滿重要的，萬華在地連結性較強，因此又移回萬華。

我本行是一個設計師，這些文化都是很好的材料，能將這些素材透過一些設計、轉化讓它可以繼續留存下來。

菓實日的甜點想表達的文化精神如何設計呈現？

菓實日的甜點發想分成三個層面：「外型」、「記憶」、「行為」。設計會從這三個層面著手，會挑這個品項最適合的方式去呈現，但不一定每個都能滿足。像是珍珠奶茶做成一杯太直接，變成好像在做食物樣品，改成透過聖多諾圓形泡芙去呈現珍珠圓潤的外型，加上將買珍奶習慣會喊半糖去冰的這個概念融合進去，研發出了「半糖去冰」這款商品。



而「滷肉飯」則很堅持用碗去呈現，像是傳統吃滷肉飯拿著碗扒飯的感覺，想把這樣的行為轉化在甜點上，連餐具都特別設定只提供湯匙！



認為吃甜點能帶給飽受精神疾病痛苦的病人在心靈上得到療癒和撫慰，是什麼經驗會有這樣的想法？

曹羽君：通常來買甜點一都有個目的，送人或自己吃。很多客人剛進來時，心情不太愉悅，但當他們品嚐完甜點離開時，臉上卻是掛著滿足愉快的笑容，甚至會直接跟我說心情變很好！食物療癒的效果很直接的，比較及時，看醫生都沒那麼快(笑)。



菓實日



在萬華開店多年，是否有令人印象深刻的客人？

曹羽君：比較有印象的，是有位女兒推著坐輪椅的媽媽來店吃紅龜粿。起初7、80歲的媽媽有點疑惑，甚至對於新一代的店有點抗拒，覺得難以接近。後來媽媽瀏覽甜點櫃後發現，有點熟悉的感覺，竟是她回憶中的紅龜粿！媽媽吃了後覺得很開心，和女兒心滿意足的離開。這個過程很迷人，因為食物打破了世代溝通的隔閡，讓彼此串聯在一起。



法式甜點
在地魂製作攻略
日日在家菓實日

菓實日未來會用什麼方式和大家見面呢？未來的藍圖？

目前有和一些文化團體合作開發商品，以及和教學平台『好學校』合作規劃線上課程，預計有16-18支品項想和大家分享。

另一方面還是會持續研發。有很多外國旅客反應很喜歡紅龜粿，但卻沒辦法帶回當伴手禮送人，因此想針對原本的商品去研發其他規格，像是調整成常溫品項，好讓產品能與更多人分享。

同時也會持續精進技術和技巧，產品如何能呈現的更好。還是希望給客戶驚奇的感覺，而不是只有精緻感。可能會到一個程度後會再考慮是否重新開店，休息一下好好調整，把想法再重新精煉。

<https://hahow.in/cr/kajitsu-love>



近幾年因為健身和養生的風氣越來越流行，三不五時就會看到網路上熱烈地討論XX飲食法、YY瘦身法、ZZ健身法，隨便Google一下就有多到數不清的文章。然而這些文章似乎有志一同，都會提到「超級食物」或是類似的概念，而且每一段時間就會出現一種新的超級食物。但是你有認真地了解過什麼是超級食物嗎？以及這些被稱為超級食物的食物們，真的有那麼與眾不同嗎？

「超級食物(super food)」通常是解釋成「有益健康且富含營養的食物」。如果看過這個解釋後，你心裡浮現一種想法：「不是大多數的食物都符合這個解釋嗎？」。沒錯，恭喜你，你已經往真相邁進一步了。其實這個詞在科學領域並不是專業用語，也沒有明確的定義。也就是說，超級食物這個稱號，其實是不具備科學基礎的。目前也沒有任何相關的認證，可以證明特定食物相較於其他食物來說，對於人體健康特別有幫助。所以基本上，只要我說一種食物是超級食物，它就是超級食物。就以常見於榜上的番茄舉個例子，常看到有人這麼說：「番茄含有豐富的番茄紅素及膳食纖維，番茄紅素是一種天然抗氧化劑，具有延緩人體老化的效果；膳食纖維則可以協助身體控制血糖，加強腸胃健康」。抗老化是不是聽起來很夢幻？可是實際上，自然界存在的天然抗氧化劑也不只番茄紅素。以抗氧化物質種類來說，花青素、兒茶素、胡蘿蔔素、維生素E都具有抗氧化效果；以茄紅素紅素的量來說，西瓜反而高出許多；膳食纖維則在蔬菜、水果、菇類都有很豐富的含量。所以要說番茄是營養豐富的食物確實沒有錯，但如果要說是超級食物就感覺有點過譽了。



所以不需要對於超級食物太過著迷，雖然它們的確有豐富的營養，但並不代表非超級食物就不營養。況且天天餐餐都吃超級食物有相當多的缺點。首先你可能得先規劃番茄的一百種吃法才不會吃膩，如果真被你規劃出來都可以出一本番茄超級食譜了；再來就是某些超級食物的價格也同樣很超級，要說怎麼吃到瘦下來，大概是餓到瘦吧；第三是營養很容易會不均衡，某些營養素是只能藉由食物獲取，人體無法自行製造。因此只吃超級食物會造成營養缺乏，對身體造成的傷害一定是再多的超級食物也無法彌補的；最後是食物的特性，例如番茄含有豐富的鉀元素，有腎臟疾病的患者就必須節制食用，可不要以為被捧為超級食物就不會有副作用哦。



食話實說

作者/ 路卡林

食

話

實

Superfood

超級食物 真的超級嗎？



說

就如同前面所說，超級食物基本上只是一個話題，沒有真正所謂超級的食物，只有均衡攝取各類食物才能讓你超級健康。那創造這個稱號的目的是什麼呢？那還用說嗎？當然是為了讓你掏出錢囉。啊，好像有人來查水表……。

最原始的

美味「生吐司」



德麥特報

特派員：獅麥兒

只有日本麵粉能做到的口感香

「生吐司」的美味秘訣

原因是「生吐司」從烤箱出爐後、撥開的剎那，猶如棉花糖，不僅熱騰騰的香氣令人神魂顛倒，食入口後，口感更是允指回味，越嚼越香，這一原味Q彈的生吐司，只有使用道地日本麵粉才能做到的口感香！

「生吐司」的美麗起源

來自鹿兒島「乃が美」的吐司，被譽為日本最美味的吐司，其負責人考量老人食乾澀吐司邊不易入口，及小孩可能對雞蛋或牛奶過敏的各別需求，經反覆研發，終於開發出無需加奶或蛋，連吐司邊也很鬆軟的「生吐司」。

凱薩琳麵粉 "CASARINE" Wheat Flour

只萃取最高等級小麥粉心，24小時低溫長時間研製，吸水性特高，組織不易老化。



圖片來源：網路。 圖片僅供參考。

不用出國也能吃得到「生吐司」

其它超人氣吐司專賣店還包括「Trees-Bread」和台中南屯的「一覺吐司」，不用出國也能吃得到最原始的美味！

日本特有糖品 · 大日本明治『上白糖』

喜愛烘焙的你一定知道什麼是「上白糖」，為日本特有的糖品，該國大約有一半的白砂糖是上白糖，甜鹹料理都會使用。

特色

這款糖品內含有轉化糖，結晶比較細緻，水分多且質地濕潤，在製作糕點或是麵包餡類上，能夠呈現出極佳的效果，因為它們本身的顆粒很細微，所以融解的速度快，有很好的保濕效果，產品更是容易著色。

好食推薦

最療癒的【日子食作烘焙】



該店全品項都使用上白糖，以「丹麥烤布丁」最具知名，堪稱是台南必吃的隱藏版美食，陣陣撲鼻的麵包香氣，讓人口水直流！

人氣古早味的【三統漢菓子】



「不只是食物，它會說故事」這間好吃的古早糕餅，寄託了世代家族的情感與回憶，傳統糕餅更是當地受歡迎的伴手禮，其中使用上白糖的「老婆餅」，備受來客稱道：沒有吃過這麼美味的食物！



這間超夯的石岡麵包店，吐司都使用了日本上白糖，每日新鮮現烤，出爐後熱騰騰的香氣撲鼻而來，外皮有嚼勁，餡料恰到合宜的甜度，讓它在台中佔有一席之地。

排隊名店【石山丘的三十光陰】



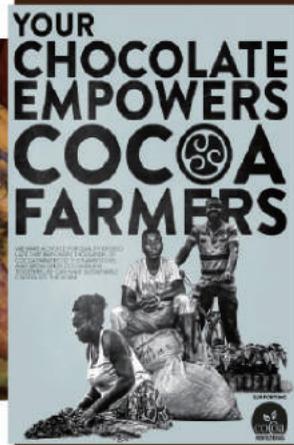
評價高CP值的【什一堂烘焙坊】



是一間非常適合買伴手禮的地方，包裝精美、平價實惠，獲得客人的高評價，他們將上白糖用於打蛋糕，使蛋糕體具保濕效果，就是為了提供顧客味覺和視覺上的享受。

圖片來源：網路。 圖片僅供參考。

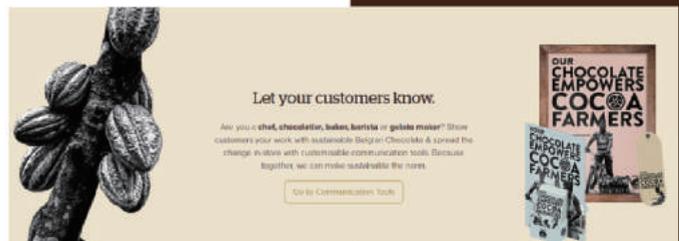
聽到「糖」心都甜起來



可可地平線基金會

Cocoa Horizons Foundation

6月12日 世界無童工日



每年的6月12日是「世界無童工日」

在台灣鮮少耳聞這項議題，「世界無童工日」卻早在2002年的國際勞工大會中召開並且成立，更宣達國際社會應採取緊急行動，來解決受衝突和災難影響地區的童工問題。

百年品牌、頂級比利時巧克力《Callebaut嘉麗寶》共同合作的可可地平線基金會(Cocoa Horizons Foundation)，長期以來不斷支持著西非的可可種植農民，推出的計畫就是以每購買一頓的巧克力，就以台幣4,900元回饋農村，此一計畫主要針對種植可可農民的教育培訓和社區型的改善項目，而其中一項堅持且屹立不搖的改善項目中，就是堅決反對使用兒童勞工！

「可可地平線基金會」的目的

主要針對三地區的農民「象牙海岸」、「迦納」和「坦薩尼亞」給予支援幫助，在生活上，致力於改善西非農民居住的環境及生產效率，也提供婦女工作機會和兒童的就學機會；在永續經營方面，基金會提供並堅持可可農民經營的承諾保證，輔導農民提高可可產量，遵守UTZ(優良)行為規範，堅持公平採購的立場，同時堅決反對使用兒童勞工！這些都是《Callebaut嘉麗寶》集團的使命，選擇對的巧克力，除了幫助農民成長及反對採用童工的行動，期許達成「生態共存、永續發展」為目的，成為共同守護生態的一份子！

提升生產效率—支持種植可可農民

提到生產效率這項改善項目，除提升每公頃產量，讓可可種植替當地獲得更高的收入以外，《Callebaut嘉麗寶》和基金會更支付酬金鼓勵農民多多學習，致力於培訓年輕農民的讀寫能力，兒童保護、健康與安全，重視產地的可追朔性。

西非超過2萬5千名農民獲得改善

《Callebaut嘉麗寶》至今取得了更高的成就，不但於600間學校中培訓約25,000名可可農民對環境良好的農業和社會做法；也近1,700位農民的子女，收到了學習包；建置10所新水井，並提供在校共1055名兒童和農民合作社水源；建置象牙海岸10所小學，當中擴建2所學校和2所翻新學校，並有1800名兒童獲得教育的學習，改善項目還包括提供4663頂蚊帳、以及替3389個農民及其家人注射疫苗，對嘉麗寶公司而言，推動許多正面影響力，實在意義非凡！

可可地平線基金會的使命

此一基金會是瑞士聯邦基金會監管的非營利組織，主要推廣持續的創業種植，朝向社區發展改善可可種植農民和社區的生計。通過結合《Callebaut嘉麗寶》和顧客對基金會的支持，密切關注農民社區不斷變化的需求，支持並為農民生計帶來正面影響。



公平的巧克力

可可地平線計劃是一項以影響為導向的計劃，致力於改善加納和象牙海岸的農業生活質量。該計劃著重於提高農民的生產力和改善農業社區。農民從可可豆那裡得到了高價。此外，我們通過培訓農民來增強他們的實力，並幫助他們建立對未來，兒童和自然有益的農業社區。我們與西非不少於85個合作社合作。已有十萬多農民加入了這些合作社。因為我們與這麼多農民合作，所以可以產生很大的影響。



為提升巧克力質和量，第一個堅持以完整的巧克力全豆去做烘焙，1960年Callebaut第一次出口巧克力，並在1988年成立第一個巧克力學院，提供各國大廚來此交流學習，至今已建造24間巧克力學院。



| 生產率 | 環境 | 社區 |
|-------|-------------|-----|
| 繁榮的農民 | 沒有森林砍伐和碳正排放 | 零童工 |
| | | |

Couverture 調溫巧克力

*With every callet™, you make a mark.
Your choice for Callebaut is a choice for cocoa farmers to thrive.*

您每選擇一包巧克力，同時也在正在幫助農民成長。



よつ葉

新千歳空港 ソフト・アイスクリーム 総選挙^冠2018

第3位/ブロンズ賞

店名 ミルク&パフェよつ葉ホワイトコース

アイス名「よつ葉ソフトクリームバニラ」
シュガーコーン



嚴格品質管理、健全の體制，製作出安全、安心の商品
FSSC22000 國際食品安全管理認證

新千歳機場在2018年舉辦「美味霜淇淋競賽」
脫穎而出的「四葉霜淇淋」獲得了第三名佳績
香醇的奶香及清爽不甜膩的口感
獲得許多消費者的青睞



四葉北海道十勝霜淇淋原料1000ml

涼爽一夏 北海道四葉霜淇淋

日本北海道「酪農王國」之稱的「十勝」，有著引以為傲的畜牧技術，加上當地氣候及空氣品質極佳，所盛產的小麥、紅豆及乳製品等食物，皆獲品質優良保證，進而發展出許多知名的甜點美食，當地更被冠上「甜點王國」、「日本的食材庫」的美稱。



夏天就是要吃冰，「四葉霜淇淋」帶來令人驚奇的香濃口感，它們的乳原料使用100%北海道十勝產，新鮮高品質。為了彰顯它的風味，霜淇淋原料中的油脂成分只用了乳脂肪，然非乳脂肪固形物的比率高，所表現的風味也相當濃郁。

日本使用範例

White Cosy (甜點咖啡廳)



MOUMOU (咖啡廳)



Riz Labo Kitchen (鬆餅咖啡廳)



Café Green Tokachi (咖啡廳)



柳月 (甜點·伴手禮點心)



圖片來源：網路。 圖片僅供參考。



顧客除了單吃原味「四葉霜淇淋」，近來咖啡甜品被許多人所接受，像是源於義大利的傳統吃法「阿法奇朵」，就是運用濃縮咖啡淋在霜淇淋上。





About

介紹

Zeelandia公司是歐洲最大的烘焙原料製造商之一，產品暢銷世界109多個國家。

Zeelandia公司生產設備全部電腦化且品質穩定，擁有良好的環境以及優秀的科技並且不斷的研發，改良推出新的產品。

Zeelandia公司一百多年的經驗值得您信賴，更通過ISO 9001與HACCP的專業食品認證。

產品

Zeelandia將科學和技術轉化發展為各種功能，在烘焙過程當中，將各種型態其使用方式，以一定的比例應用至各種類型的產品，其中包括

- 麵包
- 甜麵糰
- 糕點



產品運用

麵包



餐包 & 麵包脆皮標準化

麵包組織標準化

雜糧麵包

甜麵糰



甜麵糰

千層延押系列商品

油炸商品

糕點



預拌粉和改良劑

頂裝飾適和餡料

水果果餡，果醬，以及果膠

淋面和軟糖

杏仁系列產品

芝蘭雅的目標是滿足和超越客戶的要求，以及讓客戶對我們有期望

質量認證：ISO 9001, HACCP, BRC, IFS

Zeelandia展現的野心：

- 開發符合消費者需求和趨勢的產品。
- 結合原材料的專業知識和對麵包店及其工藝的深入了解。
- 嚴格的產品測試。
- 快速回覆客戶的需求。
- 清楚的信息和文件報告。

探索 Zeelandia

Zeelandia 由荷蘭 Doeleman 家族於1900年成立，總部仍然設在荷蘭，現已成為烘焙配料業務的全球參與者。如今，全球3,200名員工，致力於開發適合當地口味和需求的產品，在約100個國家進行銷售。

我們的產品組合，涵蓋了數千種產品和服務，包括標準化和量身訂製的產品，並不斷更新和優化，以反映最新市場的趨勢和技術的可能性。



Zeelandia公司生產設備全部電腦化，品質穩定，良好的環境，優秀的科技並且不斷研發，改良推陳出新的產品。



何謂五穀雜糧？

近年來很多人開始注意飲食健康的需求，會強調食物儘量以原始不加工、少鹽、少糖、少油為原則，在越來越重視養生及健康的當下開始重視五穀雜糧的攝取，因為它所含的營養素可以有完整的提供人體需求，對於追求精緻加工的年代，此一改變是具有正面的意義。五穀雜糧所含的營養成份包括有蛋白質、醣類、多種維生素、礦物質、胺基酸、微量元素、纖維質、酵素等，比起純白米只有糖份來說所含營養的成分差異是相當大的。除有益於心臟健康、血液流暢、腸胃蠕動之外，還可減少癌症發生的機率。根據一項最新的研究顯示，每天吃25克全穀類者，可減少百分之15罹患心臟病的風險，若每天吃三份以上的全穀類食物，則可減少百分之20至30。



Pastry Bag

PE 擠花袋

符合食品
衛生安全
檢測通過 ✓

100%
台灣製造

加厚材質

不易破裂,符合食品安全

拋棄式設計

不需清洗,乾淨且衛生

耐熱材質

可接受-20°C~60°C

SN79579

16"塑膠擠花袋-100入(黃)
聚乙烯(PE) 405x210mm

SN79589

18"塑膠擠花袋-100入(黃)
聚乙烯(PE) 460x248mm



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，至今已有一百零七年歷史，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



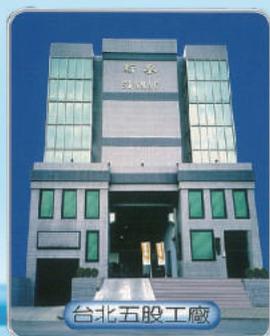
熱風爐



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 06月

June



你知道爸爸的世界嗎？

林煌舜 師傅

品項特長：所有類型西點，以常溫類產品為主。

技術專長：將概念融入實際作業，調和百吃不膩的口味。



德麥 烘焙園地 | 🔍

| Sunday 日 | Monday 一 | Tuesday 二 | Wednesday 三 | Thursday 四 | Friday 五 | Saturday 六 |
|-------------|----------|----------------------------------|----------------------------------|---|--|---|
| 5/31 初九 | 1 初十 | 2 十一 | 3 十二 林煌舜 師傅 花蓮 你知道爸爸的世界嗎？ | 4 十三 林煌舜 師傅 宜蘭 你知道爸爸的世界嗎？ | 5 芒種 | 6 十五 |
| 7 十六 | 8 十七 | 9 十八 林煌舜 師傅 高雄 你知道爸爸的世界嗎？ | 10 十九 林煌舜 師傅 台南 你知道爸爸的世界嗎？ | 11 二十 林煌舜 師傅 台中 你知道爸爸的世界嗎？ | 12 廿一 | 13 廿二 |
| 14 廿三 | 15 廿四 | 16 廿五 林煌舜 師傅 台北 你知道爸爸的世界嗎？ | 17 廿六 林煌舜 師傅 新竹 你知道爸爸的世界嗎？ | 18 廿七 林煌舜 師傅 桃園 你知道爸爸的世界嗎？ | 19 廿八 | 20 廿九 補班  |
| 21 五月大 / 夏至 | 22 初二 | 23 初三 | 24 初四 | 25 初五 端午節  | 26 初六  | 27 初七 |
| 28 初八 | 29 初九 | 30 初十 | 7/1 十一 | 7/2 十二 | 7/3 十三 | 7/4 十四 |

你知道爸爸的世界嗎？講習 - 林煌舜 師傅 / 內洽業務 |

| | | | |
|--------------------------|------------|----------------|-----------------|
| 06月03日(三) PM 05:30-09:00 | 花蓮 小東方 | (03) 824-6923 | 花蓮縣吉安鄉仁里一街141號 |
| 06月04日(四) PM 05:30-09:00 | 宜蘭 餐飲推廣協會 | (03) 931-5823 | 宜蘭縣五結鄉國民南路5-15號 |
| 06月09日(二) PM 05:30-09:00 | 高雄 高雄德麥 | (07) 397-0415 | 高雄市三民區銀杉街55號 |
| 06月10日(三) PM 05:30-09:00 | 台南 台南德麥 | (06) 273-7250 | 台南市永康區永大路一段122號 |
| 06月11日(四) PM 05:30-09:00 | 台中 台中德麥 | (04) 2359-2203 | 台中市南屯區工業區20路32號 |
| 06月16日(二) PM 05:30-09:00 | 台北 台北德麥 | (02) 2298-1347 | 新北市五股區五權五路31號 |
| 06月17日(三) PM 05:30-09:00 | 新竹 新竹德麥 | (03) 523-3068 | 新竹市北區警光路40號 |
| 06月18日(四) PM 05:30-09:00 | 桃園 全國食材大有店 | (02) 2298-1347 | 桃園市桃園區大有路85號 |


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 |
| 無錫之蘭雅 | 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 | 觀塘鴻興道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