



10月 烘焙新訊

October / 2020



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10月 第238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

TEHMAG FOODS

Cooking Cream

CREAM
35%
FAT



1 Liter / 990 g
Net WT 34 Fl oz

DAIRY CREAM

Elle & Vire®

35%

愛樂薇 烹飪動物性鮮奶油

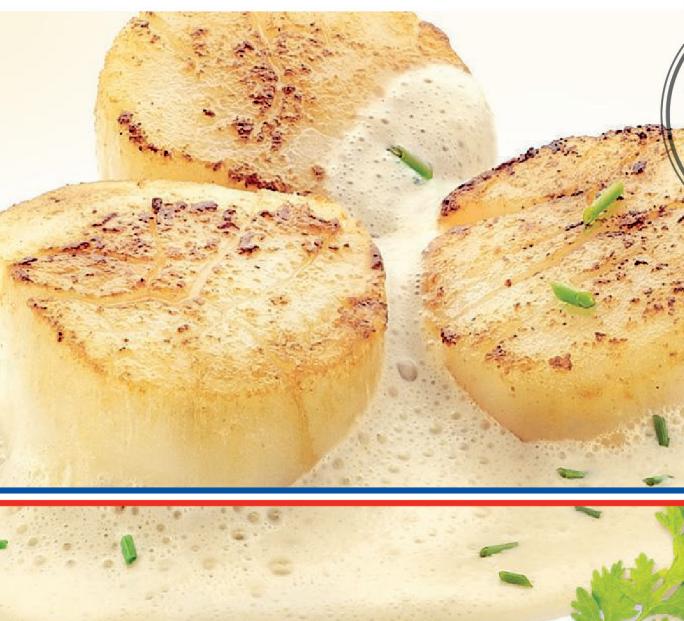
Elle & Vire® Excellence Cooking Cream

廚房的美味烹飪

源自法國諾曼第乳源的「愛樂薇烹飪動物性鮮奶油」乳脂含量35%，結合獨特諾曼第的技術及嚴選原料所製成。它可以加速烹煮並減少消耗率，帶出風味的獨特能力，適用於濃湯，醬汁及焗烤料理，成為最佳的烹飪鮮奶油之一，其獨特的品質，在國際廚藝大賽Bocuse d'Or中，符合大多數師傅的需求更被廣泛運用。



烹飪時可與酒精、酸性或發酵性調味品做結合且成品不會有凝結或分裂情形，醬汁收縮效果快速，較一般動物性鮮奶油相比，可省1/3的時間。可耐高溫烹煮，油脂不容易分離，成品保持光滑細緻；品質穩定性高，成品完整度較不會因溫度而改變。



Elle & Vire®
PROFESSIONNEL
愛樂薇

CREAM

我們的
鮮奶油

製作漂亮的醬汁及湯汁

操作：

加熱貝類濃湯，再加入蕃茄泥、白酒，混合鮮奶油，然後收汁。

結論：

使用「愛樂薇烹飪動物性鮮奶油」烹調，較他牌更能完美穩定的均勻結合於湯汁，渾厚濃郁，用湯匙撈起，也能順滑均勻地覆蓋著湯匙，香氣縈繞在嘴裡。

操作：

將咖哩、鮮奶油、白酒及檸檬汁加入魚高湯，然後保溫幾分鐘。

抗酒精與抗酸

結論：

「愛樂薇烹飪動物性鮮奶油」相當耐煮，不會分離或結塊，就算是含酒精或酸性原料（酢漿草、白酒、醋和檸檬），也不會有問題，醬汁依然保持光滑及均質的完美品質。

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。

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.

產品優勢



烹飪操作的方便性

操作：

將肉炸過後，加入胡椒和鮮奶油混合幾秒。

結論：

高脂肪含量得以幫助所有料理帶出其風味，並能快速濃縮原料，使醬汁能夠完美結合、奶香味十足。

濃縮率

操作：

將半顆紅蔥頭、50毫升干邑白蘭地、50毫升雞高湯及100毫升鮮奶油加熱後，放置到所想要的濃縮度，再測時間及體積。

結論：

使用「愛樂薇烹飪動物性鮮奶油」濃縮時間變短，可節省1/3操作時間，得到更多的醬汁(+30%)外，用作焗烤，可提升烤箱的使用效率，醬汁一分鐘結合，尚保留180毫升完美比例。

義大利人最愛的三色筆管麵

原 料

► 帕瑪森起士醬

- | | |
|-------|----------------|
| 600公克 | 愛樂薇烹飪動物性鮮奶油35% |
| 150公克 | 帕馬森起士(磨碎) |
| 20公克 | 橄欖油 |
| | 鹽之花 |
| | 胡椒粉 |

► 裝 飾 及 擺 盤

- | | |
|-------|---------|
| 1公斤 | 三色筆管麵 |
| 20公克 | 橄欖油 |
| 1盒 | 櫻桃番茄 |
| 100公克 | 去籽橄欖 |
| 100公克 | 刨片帕馬森起士 |

1把羅勒
鹽
胡椒

製 程

► 帕瑪森起士醬

將鮮奶油煮至沸騰。把帕馬森起士及橄欖油從爐上移開。混合、調味後放置一旁冷卻。

► 裝 飾 及 呈 現

清洗後切開櫻桃小番茄及橄欖，加鹽的水燒開。並加入一半的橄欖油。筆管麵煮至彈牙程度後瀝乾，加入剩下的橄欖油，使用片狀帕馬森起士及羅勒裝飾。

► 廚 師 秘 訣

起士醬也可使用其他起士：古岡左拉起士、洛克福起士、切達起士等。待鮮奶油冷後，可以使用羅勒，蒔蘿，龍蒿等添加風味。



► 推薦義大利麵食譜使用具有獨特質地的愛樂薇烹飪動物性鮮奶油，可以快速收汁並完美地包覆筆管麵，波紋貝殼狀通心粉，通心粉等。



Elle & Vire®
PROFESSIONNEL
愛樂薇

此配方可完成10份
時間: 30分鐘

原料

► 尖管麵和榛果奶醬

700g 尖管麵
1500g 愛樂薇烹飪動物性鮮奶油35%
300g 榛果
橄欖油

► 蘑菇

500g 蘑菇
2把 紅蔥
洋香菜葉
葵花油
愛樂薇無鹽奶油
鹽之花、胡椒

► 呈現

10片 火腿切片
50g 烤榛果
洋香菜葉

製程

► 尖管麵和榛果奶醬做法

1. 將尖管麵在沸水裡煮10分鐘，脫水瀝乾後，加10公克的橄欖油，暫置一旁。
2. 以攝氏150度(華氏302度)烤箱烘烤榛果15~20分鐘。
3. 將鮮奶油倒入圓底攪拌盆。
4. 加入烤榛果並攪拌。
5. 靜置隔夜使風味融合。
6. 以錐形網過濾。



Savoie gratin

► 蘑菇作法

1. 洗淨蘑菇後，以10公克的葵花油拌炒。
2. 加鹽調味。
3. 將紅蔥切碎。
4. 切碎洋香菜。
5. 以20公克奶油拌炒蘑菇。
6. 加入紅蔥末與洋香菜。

- 將每份180公克的尖管麵拌入150公克的奶醬，使兩者融合，盛進耐烤的餐盤，放上火腿和蘑菇，焗烤上色後灑上洋香菜和烤榛果。

彰化烘焙名店

小熊菓子

- 欲邀約採訪，歡迎洽詢您該區業務為您服務 -

向創辦人學習，經營十三年的三項成功之道

自動門開啟的剎那，一陣麵包飄香味衝了出來，瞬間讓我的精神也振奮起來，原來這就是麵包融合小麥和奶香幸福的味道！這次麥編來到「小熊菓子」彰化店，店內溫馨的氛圍，讓人有賓至如歸的感受。

「小熊菓子」麵包店創始於2007年彰化縣北斗鎮，一轉眼13年的時光在「黃琮祐」老闆一步一腳印的經營之下，至今擁有了三家店面，除了北斗鎮，還有員林市和彰化市三個地區，另外的關係品牌還有位在員林經典時尚的「法蕾·熊 手工經典舒芙蕾」和台北曲奇餅乾專賣店「Cookie886」。

「小熊菓子」的命名由來？

「小熊菓子」是黃琮祐老闆嘔心瀝血打造的烘焙店，取名『小熊』是因為老闆『從前』的名字內有一個『熊』字，而小熊的稱呼也比較親切，另外『菓』字則代表著蛋糕，名稱由來就這樣完成了。

成功之道一： 人就是要懂得知足、懂得感恩

小時就會覺得很快樂！
只要能吃到麵包

我住在彰化鄉下，小時候家裡經濟沒有很好，物資也比較缺乏，所以只要吃到簡單的烘焙製品，光是聞到味道，就會覺得很幸福！每年也都會期待著喜慶節日的到來，像是中秋節、或是有人結婚辦喜事等等，就可以吃到月餅或喜餅，和家人一同共享著，是我小時候最美好的時光。

就學期間，書都讀不好，國中畢業後，就到家裡附近的烘焙坊當起了學徒。大學時期，我進入知名大學餐旅系，對西點烘焙產生了熱情，開始著手規劃工作室，主要是接咖啡廳蛋糕的生意、或是媽媽教學等簡單的案子，訂單都很穩定。

我們沒有想過，客戶對工作室的服務和產品的內容，給予很好的評價，後來才正式地把工作室轉為門市經營，這一切，都要感謝昔日客人的支持與信任，才有今日的「小熊菓子」，偶爾回到北斗創始店，老客戶依然都在，真的很感謝！



小熊菓子 彰化店



小熊菓子 北斗店



小熊菓子 員林店



成功之道二： 掌握永續經營的策略目標

一路沒有很快，
但是我們走得很認真



坐在一旁的黃老闆與我娓娓道來，分享著13年來的體悟，他說我們內部對產品會比較在意，就算事情或是服務做不好，都是可以花時間去檢討的，但是，研發一個商品，必須要走完整的內部流程，所有項目一切就緒，才會為商品安排上架時間，至少會耗時一個月。

這樣的作法，除了有緩衝的妥善準備，延長商品上架的生命週期，我們更希望消費者購買到的商品素質是好的，一路走來，真的沒有很快，但是我們走得很認真。

黃老闆對於 永續經營 的想法是甚麼？

如果要長久經營，需要費很多心思的，「產品」一定要包裝好、鎖定好，否則就容易缺乏新鮮感。

面對「服務」，不管是好、還是壞，很多事情，事出必有因，以回饋的心態去檢討、看待和因應，會發現，還是有很多事情是需要精進的。

再來就是「團隊」，每一個員工都佔了重要的位置，不僅要信任，也盡可能去授權，這樣的執行方式，效果很好。回歸到現實面，也會去了解員工到底要的是甚麼？公司回饋的模式，有沒有符合他們的期望？甚至也會盡可能地去滿足。



成功之道三： 看準趨勢，做對因應

市場的轉變，就是要了解客人所重視的

市場的轉變在於現在消費者對吃很有想法，和早期“有得吃就好”的心態不一樣，反而我們要表現的，是要讓消費者知道這產品是貴在哪裡？因為客人只要吃到好吃的食物，都會知道差異性，像是天然的食物就有著自然的風味，「小熊菓子」初期進入市場的設定，也是完全不放任何添加物，以天然角度呈現，所以，很多烘焙店食材越用越好的原因，就是看到這樣的一個趨勢。



德麥特報

特派員：獅麥兒



拿破崙麵粉：非常適合拿來培養魯邦種，它獨特的麥香風味，讓消費者的接受度很高。



美國紅人乳酪：主要是方便性、好操作，還有客人對它的接受度也很高，像是韓國來的大蒜乳酪麵包，風味真的很好。



使
用
好
的
食
材
市
場
接
受
度
高
的
往
往
都
是



四葉鮮奶：在台灣接受度也很高，多使用在甜點，像是生日蛋糕、奶酪、奶製品或其它餡料，店裡也有做直接的銷售。



萊思克奶油：是我們堅持使用的奶油，多運用在常溫的糕點或燒菓產品，也特定使用84%片裝奶油應用在丹麥製品，因為它真的很好操作，風味也很棒，好吃的丹麥，決勝關鍵就在於食材的『風味』，而「萊思克」製做出來的產品，尾韻都有著淡淡的堅果香氣。

收割榮耀之前，
必須有人努力付出

我們烘焙店在疫情期間是正成長的，尤其是門市的銷售量，除了外帶的便利性，就是建立在客人對產品的信心度。

要有正面的想法和堅持很重要，因為這市場，還有很多無限的可能，就像素樸的黃金小麥，讓我學會一個道理：『收割榮耀之前，必須有人努力付出』。



台灣紅藜全穀粉

穀物之母 台東在地整顆紅藜研磨



穀物之母

紅藜

全穀粉

全穀無麩質

無添加無色素

營養豐富

天然植物色素顏色

『台灣紅藜全穀粉』為台東原生整顆紅藜研磨製成，具備豐富蛋白質、膳食纖維及維生素完整的營養價值，並含有甜菜色素、多酚類、九種必需胺基酸及葉酸等多元成分，又有全穀無麩質的特性，對於麩質過敏症的成人或寶寶而言，是補充營養的好選擇，也是您同時兼顧健康及美味生活的最佳良伴！素有「穀物之母」及「穀類紅寶石」之稱。

SGS食品檢驗安全



473農殘檢驗報告

重金屬檢驗報告

黃麴毒素檢驗報告

『支持台灣在地原物料，堅持給你最好的。』

「台灣紅藜」為國產原生種，烹煮後略有玉米鬚香氣，可為產品增加天然色彩，鮮明加值，品系從黃、紅到紫都有，極符合現代人多色飲食需求。台灣紅藜的顏色如彩虹般多樣，無添加、無色素、純天然的紅藜粉，紅色程度有略微差異屬正常現象，本產品經SGS檢驗安全無虞。

台灣紅藜

餐桌上的紅寶石

藜麥原本是南美洲特有的穀類，也是近年來人氣相當火紅的食品之一。因此市面上常常可以看到一些相關產品，例如藜麥麵包、藜麥餅乾，甚至是藜麥飲料等。但是你可能不知道，其實台灣的原住民也有種植藜麥，除了種子可以作為糧食以外，植株艷麗的顏色還可以作為祭典裝飾。但此藜麥非彼藜麥，它與南美洲的藜麥是不同的品種，屬於台灣的原生種，稱為台灣紅藜。然而藜麥究竟有什麼過人之處，讓大家都為之瘋狂呢？

豐富的膳食纖維

台灣紅藜的膳食纖維含量大約是白米的28倍、地瓜的5倍。膳食纖維能提供飽足感，也能作為腸道益菌的食物，維持腸道健康。

低GI(升糖指數)

因為台灣藜麥含有豐富的膳食纖維，在消化吸收的速度上比起精緻的白米要慢得許多。因此可以避免血糖上升過快，導致血糖被轉變成脂肪堆積。

蛋白質含量高

帶殼台灣紅藜的蛋白質含量大約為雞蛋的1.4倍，適合素食者或健身運動的人食用。

含有豐富微量營養素

台灣紅藜在鐵、鈣、類黃酮等都有很高的含量，在食用主食的同時也能攝取到微量元素，可謂一舉兩得。



食話實說
作者 / 路卡林



雖然台灣紅藜聽起來優點很多，但是凡事都有一體兩面，在你手刀衝刺購買之前，要先把注意事項看清楚哦。台灣紅藜的鉀含量非常高，對健康的人來說沒有危害；但如果是患有腎臟疾病患者就得先和醫生好好討論攝取量。因為腎功能受損的人無法順利代謝假梨子，我是說鉀離子，容易因血鉀過高而出現高血鉀症。再來就是已經說N遍的「適量攝取」，任何一種營養素攝取過多都會對身體帶來負擔。所以不要因為營養豐富就狂吃猛吃，藜麥的熱量可沒有比白米飯低多少哦。





紅藜麥歐包

T65冠軍比賽專用粉-----1000g
大日本明治上白糖ST-----20g
鹽-----18g
伯爵牌速發乾酵母(藍)-----10g
A800改良劑-----10g
橄欖油-----20g
台灣紅藜全穀粉-----20g
冰水-----680g
法國老麵-----200g
荷麥綜合果物-----適量



紅藜紅豆土司

鷹牌高筋粉-----1000g
伯爵牌速發乾酵母(棕)-----10g
大日本明治上白糖ST-----120g
鹽-----15g
凍固改良劑-----10g
愛樂薇動物性鮮奶油-----100g
台灣紅藜全穀粉-----20g
冰水-----600g
愛樂薇發酵奶油-----100g
法國老麵-----200g
紅豆粒適量





萬聖 嘉 年 華

參加一年一度的萬聖嘉年華。
準備好了嗎？



NEW

阿飄造型巧克力飾片

尺寸：2.5cmX7cm

規格：126片/盒；6盒/箱

That's the Dobla Touch



白色骷顱頸巧克力裝飾

尺寸：3cmX3.3cm

規格：296片/盒



蝙蝠造型巧克力裝飾

尺寸：5.5cmX3.3cm

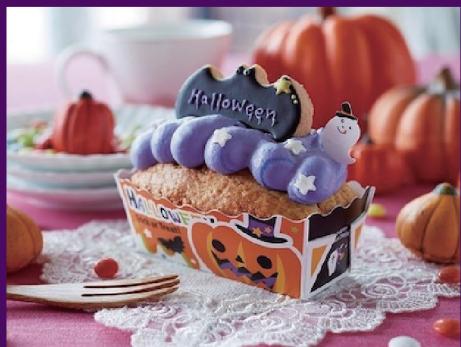
規格：192片/盒；6盒/箱

萬聖節源自古凱爾特人的信仰，相信10月31日亡靈會回歸人世，如今的萬聖節演變後更加多元，許多時刻更像狂歡的嘉年華會。孩子們結伴變裝，挨家挨戶地敲門，跟主人玩「不給糖就搗蛋」(trick or treat)的遊戲。

Dobla今年度也推出萬聖節的經典巧克力裝飾片，全產品使用調溫巧克力，絕佳濃醇化口，綴點在西點與飲品上，畫龍點睛增添萬聖節氛圍。

輕鬆享受萬聖節的紙製容器

各個方向設計各異的魔方杯讓萬聖節變得有趣



萬聖節流行的迷你磅托盤設計，使您可以根據環境使用南瓜和黑貓設計兩款設計。



只需轉向不同的方向，即可享受南瓜、鬼魂、黑貓和萬聖節徽標，將為現場增色不少。



可以輕鬆少份量製成流行的烘焙食品。尤其是在萬聖節期間，您可以用奶油裝飾角色並用糖霜裝飾角色。



一個時尚可愛鬆餅杯，設計黑貓和可笑的南瓜，建議根據個人喜好製作鬆餅。



黑色蜘蛛網巧克力裝飾

尺寸：5.2cm

規格：110個/盒；6盒/箱



木乃伊頭巧克力裝飾

尺寸：3.3cm

規格：40個/盒；6盒/箱



聖誕節

餐桌上的亮點

義大利
聖誕麵包

“Panettone 潘那多尼 (果乾麵包)”

起源小故事

這款義大利聖誕麵包「Panettone (潘那多尼)」，是義大利的『國民甜點』，每到聖誕時分，台灣街頭的麵包店總少不了這款經典麵包。

據《Business Insider》報導，「Panettone」的起源其實和宗教有關。根據食品評論員 Stanislao Porzio 撰寫關於義大利節日糕點一書，說明這種麵包最早起源於 15 世紀的米蘭，當時被稱為 “pane di tono”，有豪華蛋糕之意。

在那個時期，酵母被認為是一種特殊成分，僅被用來進行宗教慶典時製作麵包，像是聖誕節。教會剪下了三塊麵包，象徵三位一體，被分切之後，有的留做來年使用，其餘的麵包則分配給參加慶典的人們。



*敬請期待烘焙頻道的教學播出喲！

到了十九世紀，聖誕麵包發展起來，進而使用奶油、蛋、糖和葡萄乾製成。

直到二十世紀，義大利節日糕點大量生產後，才成為現在所看到的圓頂狀外形。來自麵包師 Baker Angelo Motto 的想法，讓麵糰發酵膨脹的時間延長多達十二小時，出爐後就呈現經典的圓頂狀外形，也讓麵包口感更加蓬鬆柔軟。

爾後 Panettone 漸漸大眾化，並且成為義大利家庭的主食。隨著 1900 年代義大利移民潮，將這款傳統麵包帶往美國，並持續流傳下來。

現今，Panettone 被認為是一種甜點，內餡加入葡萄乾、果乾、堅果或黑醋栗乾。在歐美也作為下午茶，搭配葡萄酒、咖啡或茶食用。

聖誕節的暖心滋味

剛出爐的 Panettone，誘人可口，瞬間的水果飄香和奶香氣息，是烘焙幸福的味道，師傅使用多樣果乾，品項豐富、色澤鮮明，每一口都吃得到新鮮果乾，像是金黃色澤的「切丁芒果乾」、不添加人工香料的「荷麥蔓越莓乾」、果肉紅潤的「葡萄乾」跟優良品種柑橘製成的「意大利橘子皮」。



Panettone 鬆軟綿密的麵包體，富有濃濃的奶油雞蛋香，宛如蛋糕一樣蓬鬆柔軟，師傅使用的重點原料有「凱薩琳高筋麵粉」、「伯爵高糖棕色乾酵母」、「愛樂薇動物鮮奶油」以及「愛樂薇發酵奶油」，是聖誕節家家戶戶餐桌上必備的甜品之一。

四葉特選鮮乳

100%生乳無成分調整，乳脂肪3.7%，經專家評為「特選」，在被十勝牧場們圍繞的四葉工廠中殺菌包裝，成分無調整的特選四葉鮮乳每週直送台灣。

規格：1公升/罐，12罐/箱



法國愛樂薇片裝發酵奶油84%(冬乳製成)

桿皮時可頌片延展性穩定，可配合麵糰軟硬度，厚薄均勻不易斷油，烘焙時奶油易與麵糰結合，使裏油類型產品更加酥脆，奶香味十足。凍藏發酵時，奶油不易溢出，穩定性佳。

規格：1公斤/片，10片/箱



法國愛樂薇動物性鮮奶油35%

使用法國諾曼第乳源，濃郁醇香，組織滑順細緻，卓越的打發率，極強的穩定性，適用性廣，為歐洲第一品牌。

規格：1公升/罐，12罐/箱



大日本明治 上白糖ST

顆粒細緻，溶解速度快，有絕佳保濕效果，產品易著色。

BMI130 30公斤/袋
BM1301 10公斤/箱
WBM130 1公斤/包



伯爵牌速發乾酵母(棕)

世界四大酵母製造廠之一，發酵時無臭味，快速方便，適合含糖量4%以上使用

規格：500公克/包x20包/箱



凱薩琳麵粉

加拿大小麥，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

規格：AJP010 15公斤/袋

WAJP010B 1公斤/包

灰份：0.35±0.03

蛋白質：12.1±0.5



荷麥綜合果物

結合多種新鮮烘烤水果乾，有蔓越莓乾、葡萄乾、鳳梨乾、芒果乾、桔子皮

規格：1公斤/包

秋の甘味

秋冬是栗子盛產的季節，而說到栗子，就會想到經典的法式甜點



蒙布朗



法式帶皮栗子



黃金栗子



Gold桶裝切丁栗子



Gold桶裝栗子

一年四季其實都能看到蒙布朗的身影，但隨著天氣逐漸轉涼，倒是特別會想起這濃郁香甜。

洋梨蒙布塔，故名思意是蒙布朗與洋梨塔兩種經點法式甜點的結合，讓濃郁的栗子香甜中多分清爽的味道！

栗子泥是混合了法式（褐色）與日式（黃色）兩種栗子，再加點蘭姆酒的香氣，味道清爽但不單薄。中間夾了整顆的糖漬栗子與洋梨餡，看起來簡單，但令人很滿足。

aldia

MASTERS IN FRUIT

比利時頂級水果餡

Fruit Filling 70%



Aldia 洋梨餡 (10X10塊狀)
Aldia Pear Filling



2.7公斤/罐x6罐/箱 水果來源：義大利
西洋梨具有豐富的膳食纖維與維他命C，口感清甜鮮脆，營養價值高。
(尺寸1X1cm)

金秋必吃 美食大賞 洋梨蒙布朗 的千變萬化



更多頂級水果餡，盡在 Aldia

圖片來源：
<https://www.japaholic.com/tw/article/752001/>
<https://kknews.cc/zh-tw/food/z3mk5p.html>

德麥， 蛋皮

“一層一層的秘密”



唯獨【德麥蛋皮】擁有直徑22公分寬度的大小，從自製麵糊到成型階段，費時費工，優點不僅柔軟度高、厚度形狀一致，製作時的口感想對穩定。

其它優點：

- 1.蛋皮運用的是德紐黃金奶油，而非沙拉油。
- 2.麵粉含量低，口感較柔軟。
- 3.蛋含量高，致使質地不易破裂。

溫馨提醒：開封24小時請使用完畢，不要反覆解凍，冷藏容易老化，記得儘速使用喔！



誰敢來挑戰！誰最調「皮」！

顛覆蛋皮！最具創意！無限巧思！卡緊報名！

活動時間
10月17日
現場票選

德麥創意蛋皮 Show! 趣味競賽

原來蛋皮可以這樣玩！

我們歡迎各界武林好手，一同來共襄盛舉，
參加者即可獲得一箱蛋皮，讓您發揮無限創意！

舌尖上的牛 奶香酥記憶



Westgold™ 德紐黃金奶油

能烘焙，善料理，色藝雙全



紐西蘭冠軍奶油
南島西岸單一產區
純草飼牛天然放牧
傳統製程
100%無添加



來自紐西蘭單一產區乳源「德紐黃金奶油」為新鮮全脂牛奶所製成，奶油本體的金黃色澤，為牛隻攝取的天然牧草，不含人工添加物，絕無防腐劑，屬於天然乳品的健康色澤。

適合製做於餅乾等各式烘焙料理，擁有漂亮的金黃色澤、出色的打發和穩定性，皆散發出純正的奶香氣息，質地新鮮、口感柔滑。



-經典系列 【德紐曲奇餅乾】

德紐黃金奶油----250g
糖粉-----55g
玉米粉-----66g
鑽石牌低筋粉----230g
鹽-----0.5g
香草精-----0.5g

-時尚系列 【德紐紋路餅乾】

德紐黃金奶油----390g
鹽-----0.5g
香草精-----0.5g
上白糖-----135g
海藻糖-----45g
全蛋-----60g
杏仁粉-----180g
鑽石牌低筋麵粉----420g
轉寫紙1張



北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉



吃了



四葉北海道十勝奶霜

Hokkaido Tokachi Fresh Whip

具有清爽細緻的口感、濃郁的生乳風味。在烘焙用途上的操作性極佳，無論在耐酸性、耐熱性、耐凍性、以及耐變色性上皆有優異的表現。

規格：1公升/罐，12罐/箱

毒

從十一月到四月，是台灣盛產草莓的季節，主要品種以豐香及香水這兩種為主。

運用北海道生乳的香醇乳香系列產品，搭配草莓製作系列甜點，以北海道與草莓結合，口味非常搭配且增加產品優勢。





德麥特報

特派員：獅麥兒

材料

最終麵團

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
拿破崙麵粉	100	520
鹽	1.8	9.3
皇家麥芽精	1	5.2
冰水	68	353.6
法國老麵	20	104
伯爵低糖乾酵母	0.8	4.1
萊思克無鹽發酵奶油	5	26
合計	196.6	1022.2
其他材料：明太子風魚子	200g	

作法

攪拌

- 01-1 將拿破崙麵粉、鹽、皇家麥芽精、冰水和法國老麵放入攪拌缸，以慢速攪拌1分鐘。
- 01-2 加入伯爵低糖乾酵母，繼續以慢速攪拌3分鐘後，轉中速攪拌3分鐘，至七分筋。
- 01-3 加入萊思克無鹽發酵奶油，以慢速攪拌1分鐘後，轉中速攪拌3分鐘，至九分筋即可取出。

基本發酵

- 02-1 起缸溫24度；放置室溫發酵50分鐘。
- 02-2 取出麵團翻面，將麵團前後對折，再左右對折，收口朝下放回容器中。
- 02-3 再繼續發酵20分鐘。

中間發酵

- 04-1 將分割後的麵團滾圓，鬆弛20分鐘。

整形

- 05-1 輕輕拍平麵團，用指腹由上而下捲起麵團，呈橄欖型。

- 05-2 用手稍微調整型狀，並將收口折線捏緊。

最後發酵

- 06-1 沾些麵粉，收口朝下放入發酵布上，折起布面做間隔，放置室溫發酵60到70分鐘。

分割

- 03-1 將麵團分割成每個100公克。

烘烤

- 07-1 以木板小心取出麵團，放置在烤焙布上。
- 07-2 以割紋刀割出一條直線。烤箱預熱，以上火220度／下火200度，噴蒸氣3秒後，烘烤14到15分鐘即可出爐。

塗餡

- 08-1 麵包由側面剖開不切斷，以抹刀塗上明太子風魚子
- 08-2 上方表面也塗上明太子風魚子；放入烤箱，以上火220度／下火200度，回烤2到3分鐘即可享用。

· 明太子風魚子醬

材料

- | | | |
|-----------|-------|------|
| 明太子風魚子 | ----- | 500g |
| Q比沙拉 | ----- | 200g |
| 萊思克無鹽發酵奶油 | ----- | 500g |
| 樂多檸檬汁 | ----- | 34ml |

作法

- 將Q比沙拉、萊思克無鹽發酵奶油和樂多檸檬汁攪拌均勻，再加入明太子風魚子拌勻即可。

正方型

鑄鋁土司盒



低糖



節能減碳

與一般土司盒相比較，
縮短20~25%烘烤時間



健康低糖烘焙

健康烘焙低糖麵包(糖分8~10%)
不會因低糖而上色不均的情況



綠色概念

一體成形設計

減少製程及化學用品使用，
並省水及降低碳排放量



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

新麥烘焙設備

最好的品質盡在新麥

新麥企業於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 10 月 October



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
27 +-	28 +=	29 +≡	30 十四	10/1 中秋節	10/2 +六	10/3 +七
4 +八	5 +九	6 二十	7 廿一	8 寒露	9 廿三	10 國慶日
11 廿五	12 廿六	13 廿七	14 廿八	15 廿九	16 三十	17 九月小
	野上智寬師傅 台北 北海道四葉麵包分享會		野上智寬師傅 台中 北海道四葉麵包分享會		野上智寬師傅 高雄 北海道四葉麵包分享會	
18 初二	19 初三	20 初四	21 初五	22 初六	23 霜降	24 初八
	張長伍師傅 台中 魔法聖誕夜	張長伍師傅 新竹 魔法聖誕夜	張長伍師傅 桃園 魔法聖誕夜	張長伍師傅 台北 魔法聖誕夜		
25 初九	26 初十	27 +-	28 +=	29 +≡	30 +六	31 萬聖節

| 魔法聖誕夜 - 張長伍 師傅 / 請洽業務 |

10月 06 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
10月 07 日 (三) PM 06:00~09:00	台南	台南德麥	(06) 273-7250	臺南市永康區永大路一段 122 號
10月 08 日 (四) PM 06:00~09:00	嘉義	露比夫人	(05) 236-6298	嘉義市遠東街 50 號
10月 20 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 21 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 22 日 (四) 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 (五) 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

| 北海道四葉麵包分享會 - 野上智寬 Tomohiro Nogami / 請洽業務 |

10月 12 日 (一) 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 14 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
10月 16 日 (五) AM 10:00~ PM 05:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

官方
網站



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	宜蘭市宜蘭市民權新路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	臺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	江蘇省無錫市錦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		
美國子公司	18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA	M: +1 626 327 3458	eric.lin@tehmag.com.tw
	http://www.tehmag.com.tw	E-mail:tehmag@tehmag.com.tw	