



# 10月 烘焙新訊

TEHMAG FOODS

October / 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 發行人：10000份

Cooking Cream



CREAM  
35%  
FAT

1 Liter / 990 g  
Net WT 34 Fl oz

DAIRY CREAM

# Elle & Vire®

## 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

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.

## 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均結合於湯汁，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。

### 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。

## 抗酒精與抗酸

## 產品優勢



### 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。

## 烹飪操作的方便性

## 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。

1公升×12罐/箱 冷藏於2~8°C，可保存九個月(未拆封) 中西式料理均適用

※請勿冷凍

  
PROFESSIONNEL  
愛樂薇

# 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。





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



Savoie gratin

## 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。

### ▶ 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

自動門開起的剎那，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」。

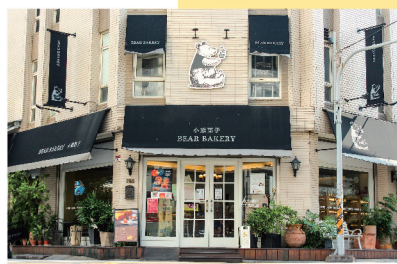
## 「小熊菓子」的命名由來？

「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。



小熊菓子 北斗店

小熊菓子 彰化店



小熊菓子 員林店



## 成功之道一：人就是要懂得知足、懂得感恩

小時候只要吃得很快樂！  
就會覺得很快樂！

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！



## 成功之道二： 掌握永續經營的策略目標



一路走來，  
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



德麥特報

特派員：獅麥兒

## 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。



**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。



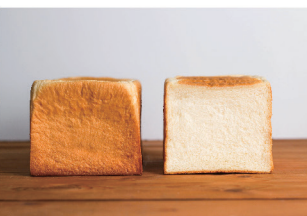
**萊思克奶油**：是我們堅持使用的奶油，多運用在常溫的糕點或燒菓產品，也特定使用84%片裝奶油應用在丹麥製品，因為它真的很好操作，風味也很棒，好吃的丹麥，決勝關鍵就在於食材的『風味』，而「萊思克」製做出來的產品，尾韻都有著淡淡的堅果香氣。



## 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

天然植化素顏色

『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。



餐桌上的紅寶石

台灣紅藜

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。

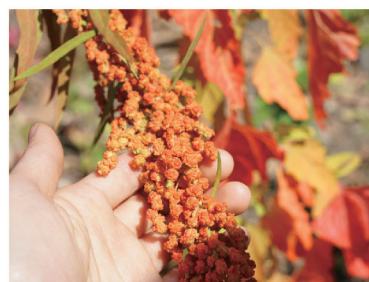
## 含有豐富微量營養素

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



## 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  
 蕎麥綜合果物-----適量







INNOVATION IN  
CHOCOLATE



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*



準備好了嗎？  
參加一年一度的萬聖嘉年華。



白色骷髏頭巧克力裝飾

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



木乃伊頭巧克力裝飾

尺寸：3.3cm  
規格：40個/盒；6盒/箱



黑色蜘蛛網巧克力裝飾

尺寸：5.2cm  
規格：110個/盒；6盒/箱



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。





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 tonno”，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啲！

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」。



### 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



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。



### 法國愛樂薇片裝發酵奶油84%(冬乳製成)

裱皮時可傾片延展性穩定，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，使裹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，濃郁香醇，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  
BMI1301 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

比利時頂級水果餡!

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)

# 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，故名意思是蒙布朗與洋梨塔兩種經典法式甜點的結合，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。



# 金 秋 必 吃 洋 梨 蒙 布 朗 的 千 變 萬 化

## 美 食 大 賞



惠那川上屋 - 栗一筋



銀之葡萄 - 栗子蒙布朗玫瑰



PABLO - 濃皮栗藍莓蒙布朗起司塔



FLIPPER' S - 栗子蒙布朗舒芙蕾鬆餅



京都北山MALEBRANCHE 本店



Sarabeth's紐約早餐女王 - 栗子蒙布朗法式吐司





# 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！

• 食品安全認證 •



HACCP



ISO22000:2005



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！

更多資訊請上德麥官方粉絲專頁，或洽詢該區業務為您服務說明。主辦單位保有修改活動內容的權利。



# 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

# 吃了莓



## 四葉特選鮮乳

Yotsuba Speciality Milk

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



## 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



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。







## 明太子法國



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 取出麵團翻麵，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，放置在烘焙布上。
- 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。

# 正方形 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



### 魔法聖誕夜

張長伍 師傅

將蛋糕傳達更深層的理念，製作美觀精緻的甜點。讓今年這個聖誕，突破過往的雪白，以全新的魔法風貌呈現。



### 北海道四葉麵包分享會

野上智寬 Tomohiro Nogami

1991年隨DONQ東客麵包公司派駐來台，也把歐式麵包技藝帶進台灣。此後更陸續創立羅娃麵包、野上麵包，並無私分享烘焙技藝，是台灣烘焙產業重量級宗師。培訓出張家豪等名師，後續更影響世界麵包冠軍陳耀訓等烘焙名廚。

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
27+-	28+二	29+三	30+四	10/1 中秋節	10/2+六	10/3+七
4+八	5+九	6+二 張長伍師傅 高雄 魔法聖誕夜	7+一 張長伍師傅 台南 魔法聖誕夜	8+寒露 張長伍師傅 嘉義 魔法聖誕夜	9+三	10國慶日
11+五	12+六 野上智寬師傅 台北 北海道四葉麵包分享會	13+七	14+八 野上智寬師傅 台中 北海道四葉麵包分享會	15+九	16+三 野上智寬師傅 高雄 北海道四葉麵包分享會	17九月小
18初二	19初三	20初四 張長伍師傅 台中 魔法聖誕夜	21初五 張長伍師傅 新竹 魔法聖誕夜	22初六 張長伍師傅 桃園 魔法聖誕夜	23霜降 張長伍師傅 台北 魔法聖誕夜	24初八
25初九	26初十	27+-	28+二	29+三	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	台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**  
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  
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 宜蘭縣宜蘭市民權路132號  
花蓮辦事處 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  
無錫之蘭雅 江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號  
香港(灣富)公司 觀塘鴻興道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  
美國子公司 18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA

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  
TEL: +60-3-74993089 FAX: +60-1700813619  
M: +1 626 327 3458 eric.lin@tehmag.com.tw

http://www.tehmag.com.tw E-mail: tehmag@tehmag.com.tw