



德麥烘焙新訊 TEHMAG FOODS

06

2016 《186》

原來麵包也走卡哇伊風
 名店專訪「台南窩在家」
 夏日大作戰 - 冰品派對開始囉
 餐飲新品聯合發表會 - 餐飲流行商品大公開
 新品上市 - 保羅料理紅白酒

炎炎夏日
 盛夏冰品大公開

國內郵資已付
 新莊五工郵局
 許可證
 北台字第7319號

雜誌



跳脫以往造型 原來麵包也能走卡哇伊風



麵包經過一些裝飾和巧思，可以創造出更多意想不到的多變造型

隨著新時代的到來，麵包的外觀已經不是只有單單幾種的造型變化，除了一般傳統造型，近年來也開始有很大的改變，人們接觸的文化愈來愈多，師傅們的想像力也越來越大，進而激發出更多的想法，這些想法往往來自於生活周邊的一些觀察，「可愛風」就是近年來掀起的一股風潮。

有著可愛造型的麵包，隨著多樣化的發展，其大眾的喜愛更是不減反增，因為一般大眾普遍都會覺得可愛是可以帶給人們幸福的心情，本次報導特別收集了多種造型多變的麵包，要讓大家可以更了解麵包的魅力。



1	2	3
4	5	6
7	8	9

1. 齊天大聖。2. 貓頭鷹。3. 麵包卡通人。
 4. 可愛小貓熊。5. 深海烏龜。6. 單眼怪。
 7. 小女孩。8. 可愛河童。9. 木乃伊。



1	2	
3	4	5
6	7	8

1. 巫婆手掌。2. 可愛豬。
 3. 大嘴蛙。4. 黑嚕嚕。5. 小瓢蟲。
 6. 花朵。7. 可愛熊。8. 卡通人物。



1	2	3
4	5	6
7	8	

1. 三羊開泰。2. 小海狗。3. 黑炭球。
 4. 造型貓。5. 螃蟹。6. 卡通人物。
 7. 星星葉。8. 可愛綜合造型。



- | | | |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 4 | 6 | |
| 5 | | |

1. 小烏龜。2. 卡通人物。3. 無尾熊。
4. 卡通人物。5. 造型熊。6. 可愛小雞。



歡慶南崁店開幕

4/25 試營運開始至 5/30 止攜帶證件至南崁店服務櫃台即可免費新辦會員噢！（大有店 / 南崁兩店通用）

一路走來，始終如一 社區的好鄰居，生意人的好麻吉！

全國食材

桃園大有店 - 桃園市桃園區大有路 85 號 - 03-333-9985

南崁長興店 - 桃園市蘆竹區長興路 4 段 338 號 - 03-322-5820



桃園首創結合各式食品原料的超大專業賣場

為滿足喜好料理的人能夠『一次購足，歡喜滿意』，本賣場突破傳統市場的攤位林立及各式食材的相異性，結合成為新形態的原料專業賣場，以整齊清潔的陳列方式，讓您能更輕鬆的找到您需要的商品。我們提供優質的商品、實在的價格、貼心的服務，讓您賓至如歸。

營業項目

大宗食品原料 / 南北雜貨 / 素食食材 / 進口食品原料 / 沖調系列 / 烘焙原料 / 餐飲烘焙器具 / 禮盒包裝 / 免洗餐具 / 低溫食材 / 休閒零食

DIY 烘焙廚藝教室

於 2007 年 6 月份成立烘焙 DIY 教室，為您募集各界優秀的師資群，教學範圍包含中式點心、西式糕點、中西餐料理、小吃系列、沖調系列等...不管您是對料理有興趣的家庭主婦、學生或開店一族，走進 國食材廣場，讓您掌握更新的美食新資訊，學得更專業的技能。



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

嘉麗寶巧克力東京研習課程



1
2 3 4
5 6

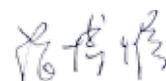
1. 嘉麗寶東京研習課程人員留影。
2. 上課前準備。
3. 開始敘述上課內容。
4. 專業的上課環境。
5. 師傅技術指導。
6. 學員們輪流操作。

德麥公司在今年 1/14 舉辦嘉麗寶情人節巧克力蛋糕比賽，在競爭激烈的比賽後提供獲獎前十名選手參加這次嘉麗寶東京研習課程，此次講師是在日本非常知名的和泉光一師傅，這次行程是德麥第二次在日本嘉麗寶巧克力學院所安排的研習課程，研習目的是讓學員更瞭解嘉麗寶產品以及提升專業技術，將看到的所學的內容帶到台灣來，讓台灣西點技術與日本同步。

研習場地是嘉麗寶公司在去年 6 月於東京設立為來自世界各地熱愛巧克力學員所開設學習的地方，提供最好的師資及場所，出發前大家對這次研習會非常期待，也很喜歡和泉光一師傅所創造出來的作品，大家一起歸零學習，討論彼此的經驗與見解，對於嘉麗寶產品在應用上以及試吃後相當驚艷，顛覆以往既有印象及嘉麗寶產品觀念完全改觀，這次的上課環境、指導老師和泉光一師傅及德麥何文信總監專業翻譯，技術講解詳細與現場實際操作，為這次行程大大加分，大家有說有笑輕鬆上課，這次研習課程是趟充滿電的學習之旅。

在兩天課程後，安排東京名店參訪行程，試吃名店所制作商品以及瞭解如何設計及經營，在與貴賓互動當中，所有貴賓非常期待下次的活動安排，未來德麥公司也將持續舉辦日本東京研習課程，提供更好地服務為台灣烘焙業盡一份心力，讓更多來自台灣的師傅們體驗日本職人精神，盡情發揮創意應用在個人工作上。

嘉麗寶產品經理人



全體人員名店前留影。

台灣烘焙魔法師－胡志宗

窩在家手創烘焙

地址：台南市崇學路 186-1 號

電話：06-268-9000



1 | $\frac{2}{3}$

1. 胡志宗師傅。
2. 窩在家手創烘焙。
3. 店內簡潔潔白的設計。



位在台南東區的「窩在家」在當地已非常具有名氣，店內簡潔寬敞白色系裝潢，中央懸掛的蠟燭型吊燈添增華麗感，整體簡單大方逛起來非常舒服，特別醒目右邊的一個復刻「味珍香」三字卻又跟現代感的裝潢非常不同，原來他背後可是有段不為人知的故事。

胡老闆娓娓道來：「味珍香」是父親一手打造的糕餅品牌，已有 60 年的歷史了，從小就耳濡目染的學習烘焙技藝，不愛念書的他從就是父母老師眼中頭痛的孩子，但他卻有個很會讀書的哥哥，鄰居們常拿他們做比較，這對個性好強不服輸的他而言，高中時期就逃離了家鄉跑到台中去做學

徒，想有一天能揚眉吐氣的爭錢回家給父親看，但太極欲成功想賺大錢，跟著朋友胡亂投資幾乎賠光了家裡所有積蓄，當時家人非常不諒解，他也不敢回家面對雙親，獨自一人跑去海外工作，整整六年沒有與家人聯絡，後來整整花了九年的時間來彌補與家人的關係，胡志宗感慨的說：「當時年輕不懂事，讓家人操心，有些事，經歷過了跌倒再爬起來，那份努力與獲得讓他份外珍惜」。

窩在家是胡老闆與太太在家裡先從網路訂單接起，早上接完訂單就開始當天現做，當晚立即與太太開車將麵包送到客戶手上，曾經有過一天只



- 2008 出版 " 不起眼的美味 "
- 2010 創辦 " 窩在家手創烘焙 "
- 2012 重新創立 " 味珍香 " 麵包新型態
- 2014 創立 " 婆婆媽媽烘焙 " 免費服務社團
- 出版作品：不起眼的美味、不起眼的美味 2、麵包食事



1. 店內也放了一些畫框，更添加設計感。2. 北海道牛奶麵包 - 獨特奶油香味，麵包呈現一層層美麗的紋路，日本田中食品帶頭產品，品質保證。3. 紫地瓜葡萄 - 紫地瓜搭配水果風味，加上獨特手法風味絕佳。4. 黃金巨蛋麵包 - 溫水果種做的軟 Q 的麵包體裡散發出伯爵茶特有的香氣，麵糰裡還加了蜂蜜提香，為悠閒下午茶營造出優雅的氛圍。

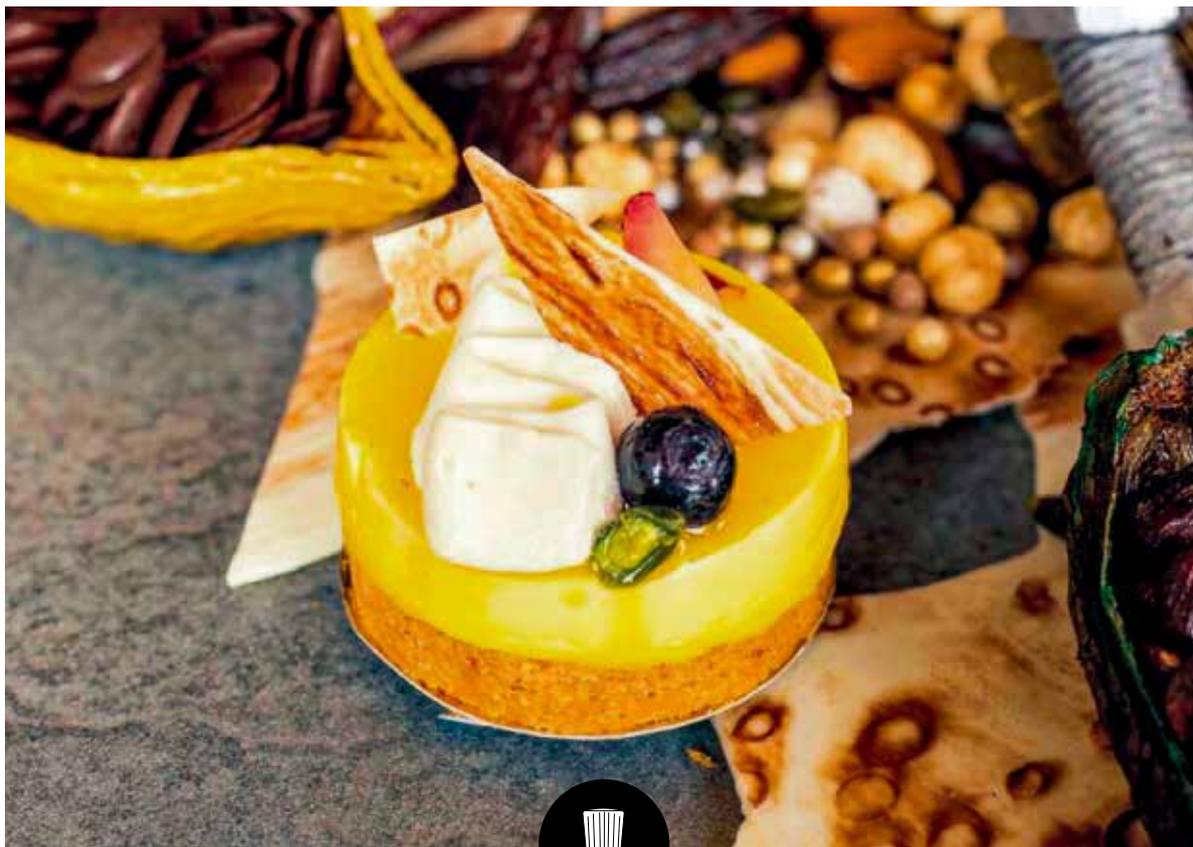
賣一顆麵包的窘境，當時跟太太兩人望著螢幕難過的不敢讓家人知道，卻又愁著孩子的奶粉錢去哪裡找，胡老闆說真的是很感謝一路陪他走過艱辛歲月的太太，倆人相互扶持才有今天，胡老闆笑著說：「人生最大的成功就是娶了好老婆」。

因為一群好朋友的相挺，一場意外發現老麵的哲學，造就「壓不扁吐司」的媒體話題，讓他瞬間爆紅，訂單接不完，於是決定該回家了，在台南老家開一間屬於自己的麵包店，窩在家開店時老父親默默的走到店裡甚麼也沒說，眼神中卻透露著對兒子的驕傲，幾年前因為父親肝癌末期胡志宗才接手父親的老字號「味珍香」重新裝潢打造，

將「味珍香」招牌放在「窩在家」的牆壁上，時時刻刻提醒著他「家」的珍貴，也希望來到窩在家的客人，能感受「窩在家」是個給人溫暖的地方。

凡吃過窩在家的麵包都知道，與一般麵包店不同，老板打出以「老麵發酵」手法，研發許多獨特口感，有技術性難仿效有門檻的麵包，使用頂級的原料製成，讓窩在家的麵包不隨波逐流走出屬於自己的味道。

靠著不服輸堅毅的個性胡志宗再度擦亮了父親留下來的金字招牌。



青年烘焙師－魏可軒



烘焙師魏可軒：曾經任職於艾力克法國經典烘焙與菠啾花園，目前任職與集思-living one 明達館

作品名稱：夏日

材 料：絲博特級深黑苦甜巧克力、嘉麗寶 28% 純白巧克力、F1 特級純白巧扣、澳洲袋鼠奶油乳酪、德麥台灣日月潭龍眼蜜、樂比芒果果泥、樂比百香果果泥、德麥果膠粉、德麥開心果

作品簡介：

以金黃芒果慕斯包裹玫瑰乳酪帶出記憶中的夏日午後香氣，底層搭配法式沙布蕾。利用沙布蕾的奶香襯出乳酪帶出的玫瑰香氣，利用沙布蕾的酥脆性讓口中的金黃果香與花香停留。

夏日使用樂比芒果，百香果泥與嘉麗寶 28% 純白巧克力製作成芒果慕斯以台灣日月潭龍眼蜜浸漬玫瑰花瓣製作玫瑰花釀，與澳洲袋鼠奶油乳酪再製成玫瑰乳酪內餡與蜜香白乳酪裝飾，運用免調溫巧克力製作迷彩巧克力裝飾片。

LivingOne 明達館

台灣大學明達館一樓（基隆路三段與長興街口）(02) 2363-5868

2016世界麵包大賽 台灣區代表選拔

7/01
|
8/31

決賽每組參賽隊伍在比賽前一天有1小時準備時間，比賽當天時間為8小時。

1. 世界麵包項目：

* 法國麵包－使用8公斤麵糰，良好製程(攪拌、發酵…等)，參賽者自行選擇配方及方式，製作以下項目：

- ◎ 傳統法國麵包8條，成品重量250公克，長度55公分，至少割5刀，表面不灑麵粉。
- ◎ 條狀麵包3條，成品重量400公克。
- ◎ 其餘麵糰製作2種造型，重量與形狀不限，選手自行選擇。

－此項產品會在比賽開始後6小時進行試吃與評分！

* 健康營養麵包－使用多種穀物或(和)種子，製作出富含礦物質與維他命的麵包，且1公斤麵糰中鹽巴用量必須少於10公克。

◎ 使用6公斤麵糰，製作2種不同造型的產品，重量與形狀不限，選手自行選擇。－此項產品會參考配方中材料成分進行評分。

* 天然酵母有機麵包－使用委員會所提供之天然酵母種(LEVAIN LIQUID)製作產品，配方中必須含有一定比例之天然酵母種(LEVAIN LIQUID)。◎ 使用6公斤麵糰，製作2種不同造型的產品，重量與形狀不限，選手自行選擇。

* 國家特色麵包－使用2公斤麵粉，製作代表台灣之國家特色麵包，重量與形狀不限，選手自行選擇。

2. 甜麵包項目：

所有甜麵包產品必須為甜的口味，且所含餡料必須在烘焙之前填裝完成，出爐後僅能做裝飾動作。

* 裹油折疊麵糰－使用1公斤麵粉製作以下產品：

- ◎ 12個傳統可頌麵包，形狀為傳統彎月型，重量不限。
- ◎ 一種含餡丹麥，成品重量在90~100公克之間，數量12個
- ◎ 一種含餡丹麥，成品重量在90~100公克之間，產品必須內含現場提供的巧克力(棒狀或鈕扣)製作而成，數量12個。

* 甜麵糰－使用1公斤麵粉製作以下產品：

- ◎ 2種不同形狀的辮子麵包(辮數和形狀選手自行選擇)。
- ◎ 2種含餡產品，成品重量在90~100公克之間，2種餡料必須不同口味，每種各10個。

* 三明治麵包－製作10個營養均衡三明治，重量200公克~250公克之間，麵糰不限，三明治材料需自備。(評分標準為外觀、創意、味道、整體營養特性、製作過程衛生。)

以上產品必須在比賽開始後7小時30分鐘之內完成，剩下的30分鐘為藝術麵包製作組裝的時間，在30分鐘之內的藝術麵包時間，選手只能操作藝術麵包的部分，若繼續操作世界麵包或甜麵包項目，則視同逾時。

3. 藝術麵包項目：

選手必須選擇一個主題來呈現台灣的意象。

藝術麵包的底座必須在比賽時現場製作烘焙，且須使用發酵麵糰製作而成。

藝術麵包各部分可以事先製作好再帶到比賽場地，但最後組裝工作必須在比賽現場組裝。

製作組裝藝術麵包的時間為比賽的最後30分鐘。

尺寸：

- * 最大長度：60公分
- * 最大寬度：60公分
- * 最低高度：80公分

－藝術麵包組裝在工作桌上，底部不得有任何其他選手自行帶至現場的底座。整座藝術麵包必須是可以食用的，因此任何非食用的材料、支架、黏著劑、色料等皆不可使用，可以被允許使用的可食用的調色材料，例如：濃縮咖啡液、食用金箔、可食用色素等……等。

此規章為AMBASSADEURS DU PAIN(法國麵包大使協會)在台委員會公布，委員會保留最終修改權，若參賽選手如有任何疑問，請以書面方式E-MAIL至委員會信箱：taiwanambassadeursdupain@gmail.com



戀冰夏日風情

夏日冰品派對開戰囉

$\frac{1}{2|3}$

1. 使用愛迪達芒果果泥。
2. 使用維尼果露系列。
3. 使用 PCB 與 Dobla 裝飾系列。



說到夏天，冰品是一定少不了的一個元素，而現在冰品的種 也是越來越多元不管是剉冰、雪花冰、冰淇淋，市面上總是有玲瓏滿目的冰品，人們在吃冰的時候，臉上都掛著幸福洋溢的笑容，當冰品進入嘴裡，那爽快清涼的感受，絕對是在夏天理的一大享受。

今年夏天，德麥食品也跟上這股潮流，推出了許多搭配冰品的優質原料，不只是在外觀上讓人驚艷口感上也是非常的美味，本期主題特別精選了多樣使用德麥原料的冰品，讓大家一起感受這場夏日冰品嘉年華。



$$\frac{1}{\frac{2}{3} \frac{3}{4}}$$

1. 使用紅龍綜合紅莓。
2. 使用 Dobra 巧克力裝飾。
3. 使用使用烤不爆麻吉。
4. 使用黑玫瑰瑪卡龍系列。



$\frac{1}{2}$
 $\frac{3}{4}$

1. 使用迪達水青蘋果餡。
2. 使用嘉麗寶巴瑞脆片。
3. 使用冷凍南瓜丁。
4. 使用德麥南非黃金水蜜桃。





1	2	3
4	5	6
		7

1. 使用維尼果露系列。
2. 使用冷凍愛文芒果丁。
3. 使用 Doblá 裝飾巧克力系列。
4. 使用三色脆球。
5. 使用德麥南非黃金水蜜桃。
6. 使用愛迪達藍莓餡。
7. 使用大湖草莓餡。



PAUL WINE

保羅料理紅酒/白酒



保羅料理紅白酒系列 讓食物更添美味

以獨特的天然環境，孕運出葡萄品種使用在料理上更是增添了絕佳風味，是餐飲行家的最佳選擇。



保羅料理紅葡萄酒/白葡萄酒

規格: 12%vol 750ml 12瓶/箱

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障

餐飲新品聯合發表會

西餐。甜點。飲品。咖啡

德麥技師團隊

簡介：德麥的研發部門，是擁有十多位優秀技師的團隊，用心執著，持續開創新產品，不斷增進技能，為客戶量身打造 新商機。



台灣人喜愛美食的習性造就餐飲業的蓬勃發展，多元的飲食文化向來為外來觀光客所樂道，除了在地小吃，因著不同文化的流入，西式洋食、日式料理、東南亞料理、烘焙甜點等美食，成就台灣美食天堂的美譽。

德麥烘焙技師團隊首次特別舉辦餐飲聯合新品發表，此次特別針對飯店與店家設計出西餐、甜點、飲品、咖啡，也特別介紹新品「羅素蕃茄罐」，等待蕃茄完全成熟後才摘採的新鮮蕃茄原料、香氣明顯、味道較酸，適合用於西餐料理。現場師傅操作示範「夏季番茄天使義式涼麵」，特選義國莉義大利麵運用麵條的特性，讓醬汁與麵條輕鬆完成美味搭配，非常適合在夏天來品嚐，另外飲品、咖啡、甜點也有許多豐富創意的呈現，深受大家的喜愛。

在這個餐飲蓬勃發展的好時機，德麥食品也秉持著「真誠勤關懷，烘焙好拍檔」的理念，希望可以給飯店或是店家有所幫助，共創出雙贏的局面。

1	2
3	4
5	

1. 甜點展示 - 布朗尼。
2. 義國莉義大利麵 - 夏季番茄天使義式涼麵。
3. TMC 咖啡現場操作。
4. 法國維尼果露級利口酒展示。
5. 德麥團隊及新品聯合發表會滿滿的客人。

法式咖啡

材料名稱	使用量
冰飲 (350c.c.)	
1. 義式濃縮咖啡	100 cc
2. 柑曼怡香橙干邑甜酒	40 cc
3. 冰塊	適量
4. 打發鮮奶油	裝飾
熱飲 (300c.c.)	
1. 義式濃縮咖啡	100 cc
2. 柑曼怡香橙干邑甜酒	30 cc
3. 打發鮮奶油	裝飾



焦糖瑪奇朵

材料名稱	使用量
冰飲 (350c.c.)	
1. 義式濃縮咖啡	60 cc
2. 維尼香草果露	20 cc
3. 冰塊	適量
4. 鮮奶	適量
5. 嘉麗寶焦糖淋醬	適量
熱飲 (300c.c.)	
1. 義式濃縮咖啡	60 cc
2. 維尼焦糖果露	15 cc
3. 鮮奶	適量
4. 嘉麗寶焦糖淋醬	適量



藍泡泡

(350c.c.)

材料名稱	使用量
1. 維尼藍柑橘果露	25 cc
2. 樂多檸檬汁	20 cc
3. 果糖	20 cc
4. 冰塊	適量
5. 蘇打汽水	適量
6. 新鮮水果切丁	裝飾
7. 薄荷葉	裝飾



水果百匯氣泡飲

(350c.c.)



材料名稱	使用量
1. 維尼紅石榴果露	15 cc
2. 樂多綜合果汁	50 cc
3. 冰塊	適量
4. 蘇打汽水	適量
5. 新鮮水果切丁	裝飾
6. 薄荷葉	裝飾

黑醋栗沙瓦

(350c.c.)



材料名稱	使用量
1. 維尼特級黑醋栗利口酒	30 cc
2. 日本清酒	45 cc
3. 可爾必思	30 cc
4. 冰塊	適量
5. 蘇打汽水	適量
6. 薄荷葉	裝飾

蘆薈小清新

(100c.c.)

材料名稱	使用量
1. 維尼蘆薈利口酒	15 cc
2. 萊姆汁	30 cc
3. 伏特加	45 cc
4. 薄荷葉	裝飾



椰林風情

(350c.c.)



材料名稱	使用量
1. 樂比常溫椰子鳳梨果泥	50 cc
2. 蘭姆酒	45 cc
3. 樂多檸檬汁	10 cc
4. 樂比基底糖漿	30 cc
5. 果糖	20 cc
6. 冰塊	適量
7. 薄荷葉	裝飾

荔枝玫瑰冰沙

(350c.c.)



材料名稱	使用量
1. 樂比荔枝常溫果泥	40 cc
2. 維尼玫瑰果露	20 cc
3. 樂比基底糖漿	30 cc
4. 冰塊	適量
5. 黑玫瑰迷你馬卡龍	適量
6. 薄荷葉	裝飾

SINMAG

新麥烘焙設備 最好的品質盡在新麥

新麥企業於1983年創立於台灣，至今已有一百零二年歷史，是目前台灣烘焙設備廠首家上櫃之公司，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。

新麥企業是亞洲最大烘焙機械之世界級品牌公司，除台灣企業總部外另有五股工廠、大陸無錫工廠、台北、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1,200人。

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，超過150種機型，產品品質優良、規格齊全，符合國際各項衛生及品質指標要求，並獲得ISO 9000認證，其中多項產品取得美國ETL，歐洲CE的認證。品質政策提供先進優質之產品服務成為烘焙及餐飲業持續滿意之設備夥伴，環境政策：1：遵守環保相關法規，並落實執行2：落實改善職場工作環境3：致力於環保持續改善

新麥企業擁有豐富的銷售經驗、深厚的專業背景以及多元化的產品種類，以自有品牌「SINMAG」行銷全世界各地七十餘國，包括德國、日本、美國、比利時、義大利等，深受客戶之肯定。

新麥企業專業經營團隊，能為客戶提供更多資訊及建議，並能協助客戶在海外發展。買機器找新麥準沒錯，新麥是您烘焙業最好的伙伴！



攪拌機



蛋糕攪拌機



冷藏醱酵箱



熱風爐+醱酵箱



層爐+醱酵箱



台車爐



歐式電烤爐



全自動分割滾圓機



履帶式比薩爐



總公司：台北市復興南路一段342號9樓之4 TEL：02-2703-3337

台北辦事廠/工廠：新北市新北產業園區五權六路23號 TEL：02-2298-1148 FAX：02-2298-0225 E-mail：tsm@sinmag.com.tw

台中辦事處：台中市西屯區龍門一街118號 TEL：04-2252-8583 FAX：02-2252-8909 E-mail：taichung@sinmag.com.tw

高雄辦事處：高雄縣鳥松鄉本館路44之3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

Http://www.sinmag.com.tw

6月號

PCB米其林料理宴會講習
Alexis Albrecht 大廚



Alexis現場將示範法餐分子料理，搭配PCB產品創造出屬於米其林級的美味。

世界巧克力大師台灣巡迴講習
Manke van Beurden 主廚



Manke將運用比利時高品質巧克力示範出令人讚嘆的多款巧克力西點產品，機會難得，千萬不可錯過！

父親節西點講習
林煒傳 師傅



林師傅此次運用多款優質料打造數款父親節蛋糕，除了口味絕佳，造型更是新穎，獨家掌握2016父親節流行商機。

經典歐式麵包講習
胡志宗 師傅



胡師傅以「老麵發酵」手法，研發許多獨特口感有技術性難仿效有門徑的麵包，讓家家的麵包走出屬於自己的味道。

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
			1 台北 PCB米其林講習 花蓮 父親節西點講習	2 台中 PCB米其林講習 宜蘭 父親節西點講習	3 高雄 PCB米其林講習	4 休
5	6	7	8	9 休 端午節	10	11 休
12	13	14 台中 父親節西點講習	15 台北 父親節西點講習	16 桃園 父親節西點講習	17 新竹 父親節西點講習	18 休
19	20	21 高雄 父親節西點講習	22 台南 父親節西點講習	23 嘉義 父親節西點講習	24	25 休
26	27	28 台北 胡志宗歐包講習	29 台中 嘉麗寶世界巧克力大師講習 新竹 胡志宗歐包講習	30 高雄 嘉麗寶世界巧克力大師講習 台南 胡志宗歐包講習	7月1日 台北 已額滿 高雄 胡志宗歐包講習	7月2日 休

父親節西點講習- 1. 繳費1000元即送PCB巧克力模具(工事包)2組及巧克力紋片2片 2. 繳費2000元即送PCB巧克力模具(工事包)1盒(4組)及巧克力紋片5片

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
6月01日	三	PM6:00-PM9:00	花蓮	彩虹魚	0988-097737(江彥良)	花蓮市中興路55號
6月02日	四	PM6:00-PM9:00	宜蘭	麥匠手做烘焙坊	(03) 925-3198	宜蘭市凱旋路129巷8號
6月14日	二	PM6:00-PM9:00	台中	中部電機	(04) 2359-2203	台中市南區復興路一段226號
6月15日	三	PM6:00-PM9:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	台北市士林區士東路301號
6月16日	四	PM6:00-PM9:00	桃園	全國食材	(02) 2298-1347	桃園市大有路85號
6月17日	五	PM6:00-PM9:00	新竹	德麥新竹公司	(03) 523-3068	新竹市警光路40號
6月21日	二	PM6:00-PM9:00	高雄	德麥高雄公司	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
6月22日	三	PM6:00-PM9:00	台南	德麥台南公司	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段122號
6月23日	四	PM6:00-PM9:00	嘉義	協志高職	(05) 236-6298	嘉義縣民雄鄉建國路二段285巷11號

PCB米其林講習-收費10000元或訂購等值商品(請洽德麥業務)

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
6月01日	三	PM2:00-PM6:00	台北	經國學院	(02) 2437-2093	基隆市中山區復興路336號
6月02日	四	PM2:00-PM6:00	台中	蝴蝶橋法式餐廳	(04) 2437-7375	台中市北屯區祥順路二段188號
6月03日	五	PM2:00-PM6:00	高雄	大八飯店	(07) 556-9791	高雄市左營區裕誠路486號

嘉麗寶世界巧克力大師巡迴講習-收費2000元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
6月29日	三	PM1:00-PM6:00	台中	中部電機	(04) 2359-2203	台中市南區復興路一段226號
6月30日	四	PM1:00-PM6:00	高雄	高雄德麥公司	(07) 397-0415	高雄市銀杉街55號
7月01日	五	已額滿	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	台北市士林區士東路301號

胡志宗歐包講習-收費1000元送胡師傅書籍一本

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
6月28日	二	PM6:00-PM9:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	台北市士林區士東路301號
6月29日	三	PM6:00-PM9:00	新竹	德麥新竹公司	(03) 523-3068	新竹市警光路40號
6月30日	四	PM6:00-PM9:00	台南	德麥台南公司	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段122號
7月01日	五	PM6:00-PM9:00	高雄	德麥高雄公司	(07) 397-0415	高雄市銀杉街55號



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

更多最新動態請登入德麥食品粉絲專頁



www.tehmag.com.tw

E-mail: tehmag@ms37.hinet.net

台北總公司 248 新北市五股區五權七路13號7樓 電話: (02)2298-1347 傳真: (02)2298-2263
 台中營業所 408 台中市中區中區工業區20路32號 電話: (04)2359-2203 傳真: (04)2359-3911
 高雄營業所 807 高雄市三民區銀杉街55號 電話: (07)397-0415 傳真: (07)397-0408
 新竹辦事處 260 新竹市警光路40號 電話: (03)523-3068 傳真: (03)523-3013
 宜蘭辦事處 306 宜蘭縣宜蘭市民權新路191號 電話: (03)931-5823 傳真: (03)931-5818
 花蓮辦事處 970 花蓮市瑞福街289巷168弄13號 電話: (03)846-3415 傳真: (03)854-5731
 嘉義營業所 606 嘉義市大同路432號 電話: (05)236-6298 傳真: (05)236-6297
 台南辦事處 710 台南市永康區永大路一段122號 電話: (06)273-7250 傳真: (06)273-7251
 香港(貴賓)公司 觀德灣同德16號志成工業大廈2樓A座 電話: 852-2342-6886 傳真: 852-2793-4586
 馬來西亞分公司 5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam 電話: (03)7499-3089 Fax: 1700813619
 泰國分公司 1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjamt) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887
 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: 0510-83774575 傳真: 0510-83774741