

烘焙新訊

Merry Christmas

聖誕美味的薑餅屋

荷蘭Dobla巧克力聖誕裝飾

法國PCB聖誕裝飾灌模

比利時Aldia水果餡新品預訂

迎春商品搶鮮看

荷麥純裸麥粉

ELLE&VIRE 愛樂薇

雪絨遇上RUBY

TMC咖啡季

食話實說-預拌粉是烘焙業的好幫手

PCB世界西點大賽冠軍講習活動

不老騎士傳承麵包講習-陳明天



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：2019 年 11 月 第 227 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



11

November / 2019

月



Merry Christmas



薑餅屋皆附精美包裝盒（示意圖）



豪華別墅薑餅屋

J100-OEM 完成品

尺寸：長 21×寬 21×高 30 (cm)



訂豪華別墅加送
20 燈聖誕燈 1 組



薑餅人

J319-OEM 完成品

J319A-DIY

尺寸：寬 8×高 10cm
附背板及外袋

— 本產品投保 —
產品責任險 1000 萬



J811902

包裝：50 個 / 包

尺寸：長 11cm X 寬 5cm



J91905

包裝：50 個 / 包

尺寸：長 9.5cm X 寬 6cm



J91901

包裝：50 個 / 包

尺寸：長 6.9cm X 寬 6cm





J7106

包裝：50個/包

尺寸：寬3.5cm X 高9cm



聖誕字牌有腳 -3 紅金

JB043

尺寸：寬4.5X高3.5(cm)

包裝：100個/包



J6GOXMG-021

包裝：40隻/盒；8盒/箱

尺寸：4.0長*3.8寬*4.7高(cm)



J6GOXMG18

包裝：40隻/盒；8盒/箱

(圖片僅供參考)



塑-7 雪人 & 老公公

JAHF3001A

包裝：4款/包；5包/盒；144個/箱

尺寸：約高3.5cm X 寬2.3cm



緞帶-6

JF4031

1cm X33碼/卷



緞帶-17

JF101

1.5cm X33碼/卷

Ho Ho Ho



雪花片巧克力裝飾

尺寸：3.0cm
包裝：236片 / 盒；6盒 / 箱



雪白球巧克力裝飾

尺寸：3.0cm
包裝：40個 / 盒；6盒 / 箱



迷你金球巧克力裝飾

尺寸：φ1.4cm
包裝：312個 / 盒；6盒 / 箱



迷你粉晶珍珠巧克力裝飾

尺寸：φ1.4cm
包裝：312個 / 盒；6盒 / 箱



麋鹿封印巧克力裝飾

尺寸：3.8x5cm
包裝：144片 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



橡樹葉巧克力裝飾

尺寸：3x5.6cm
包裝：156片 / 盒；6盒 / 箱



麋鹿角造型巧克力裝飾

尺寸：4x2.7cm
包裝：240個 x 6盒 / 箱



迷你皮帶扣巧克力裝飾

尺寸：1.8cm
包裝：240個 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



銀色八角星巧克力

尺寸：4.4cm
包裝：36個 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



聖誕快樂封印巧克力

尺寸：4cm X 4cm
包裝：154個 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



3D 聖誕帽巧克力

尺寸：3.6cm X 2.6cm
包裝：20個 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



翅膀造型巧克力裝飾

尺寸：3.3x6.8cm
包裝：72片 / 盒；6盒 / 箱



聖誕老公公巧克力

尺寸：4.7cm
包裝：105個 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



歡樂聖誕帽巧克力

尺寸：3.5cm X 2.8cm
包裝：218片 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



聖誕襪造型巧克力裝飾

尺寸：4x4.9cm
包裝：132片 / 盒；6盒 / 箱



三合一聖誕頭巧克力

尺寸：3.5cm X 4.5cm
包裝：208片 / 盒；6盒 / 箱
採訂單進貨



雪白球 + 金球二合一

尺寸：3.0cm
包裝：40個/盒；6盒/箱
採訂單進貨



薑餅人情侶巧克力

尺寸：4.0cm X3.0cm
包裝：200個/盒；6盒/箱
採訂單進貨



快樂腳企鵝巧克力

尺寸：4.5cm X3.5cm
3.7cm X2.8cm
包裝：120個/盒；6盒/箱
採訂單進貨



禮物巧克力

尺寸：3.0cm X3.6cm
包裝：250個/盒；6盒/箱
採訂單進貨



松果巧克力

尺寸：2.5cm X 3cm
包裝：18個/盒；6盒/箱



櫻桃綠葉巧克力

尺寸：2.5cm X 4.5cm
包裝：165片/盒；6盒/箱
採訂單進貨



黑白冬天樹巧克力

尺寸：165個/盒；6盒/箱
包裝：4.0cm
採訂單進貨



雪人先生巧克力

尺寸：2.5cm
包裝：80個/盒；6盒/箱
採訂單進貨



黑邊金星巧克力

尺寸：3.5cm
包裝：248個/盒；6盒/箱
採訂單進貨



中空五角星巧克力

尺寸：3.0cm
包裝：304個/盒；6盒/箱



黃中空五角星巧克力

尺寸：3.0cm
包裝：304個/盒；6盒/箱



3D 黑紋黃鳳蝶

尺寸：3.5cmx3x1.5cm
包裝：120個/盒；6盒/箱



小紅扣巧克力

尺寸：3.5cm
包裝：200片/盒；6盒/箱



三角鑽石巧克力

尺寸：5.0cm X 3.5cm
包裝：245片/盒；6盒/箱



小棋盤巧克力

尺寸：2.7cm X 2.7cm
包裝：380片/盒；6盒/箱



粉紅點小白扣

尺寸：2.0cm
包裝：486個/盒x6盒/箱



迷你金色雪餅

尺寸：2cmx2cm
包裝：486個/盒；6盒/箱



黑波浪巧克力細捲

尺寸：8.0cm X 3.5cm
包裝：80枝/盒；6盒/箱



金色花圈巧克力裝飾

尺寸：3.3cm X 3.3cm
包裝：200個/盒；6盒/箱



黑森林白刮屑巧克力

包裝：2.5kg/盒



多布拉白色巧克力葉 (小開)

包裝：4kg/盒



多布拉草莓巧克力葉 (小開)

包裝：4kg/盒

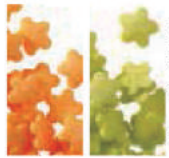
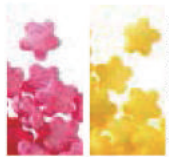
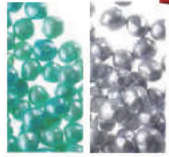


PCB CREATION

Manufacture d'émotions

巧克力裝飾
(170g/罐)

NEW!



迷你粉紅愛心
0.3cm
200g

花型▽粉·黃
0.3/0.6cm
200g

花型▽橘·綠
0.3/0.6cm
200g

巧克力裝飾



聖誕節
80片 5 x 3.3 cm

雪花快樂
240片/盒

聖誕方形牌
240片/盒, 3.5x3.5cm

星星方形牌
240個/盒, 3x3cm



小鹿灌模
(48格/片, 3.4x3.9cm)



橡果灌模
(143格/片, 1.8x2.5cm, 4款)



白麋鹿灌模
(5.2cm x 1.6cm)



聖誕樹灌模
(36格/片, 5.7x3.9cm)



聖誕樹插牌灌模
72格/片



拐杖糖灌模
3.4cm x 9.5cm (28 格/ 片)



小拐杖灌模
75格/片, 4x2cm



麋鹿灌模
91格/片, 2.4x3.1cm



聖誕老人插牌灌模
48格/片, 4.5x4.2cm



粉紅大雛菊灌模
(117格/片, 2.5cm)



聖誕老人灌模
42格/片, 3.8x5cm



香菇灌模
88格/片



薑餅人灌模
(80個/組) (5款入)



紅心灌模
126格/片



麋鹿頭灌模
(54格/片, 3.6x4cm)



雪花片星星灌模
(30格/片, 6.3x6.1cm)



小熊灌模
(90個/組, 5x4cm)



聖誕帽
(小), 7x5.2cm



最新水果可脂
草莓/覆盆子/咖啡/琥珀/黑色



覆盆子色粉
芒果色粉
200g/罐

聖誕的甜點蛋糕

麋鹿、聖誕老人、薑餅人、聖誕樹

一個都不能少·新穎的創意給所有人帶來喜悅·帶來享受·這個聖誕節也注定很快樂!



比利時愛迪達水果餡 新品

新品
預訂

甜點 / 麵包夾餡 / 鮮奶油蛋糕類 / 飲品 / 冰沙等



愛迪達洋梨餡

Aldia Fruit Filling Pear

規格：2.7公斤/罐x6罐/箱



愛迪達黑醋栗餡

Aldia Fruit Filling Black Currant

規格：2.7公斤/罐x6罐/箱



蝦皮



官網

訂購請洽
德麥業務

德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

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



黑糖13002

茶

牛奶13001

奶

A61041

茶

10002

蛋奶

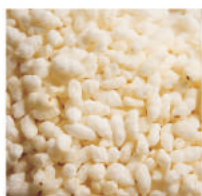
10403

茶



黑糖-牛奶發糕粉

規格：5公斤/箱；10公斤/箱



爆米香

Pop Rice

香脆可口，增加產品獨特性
規格：5斤/箱



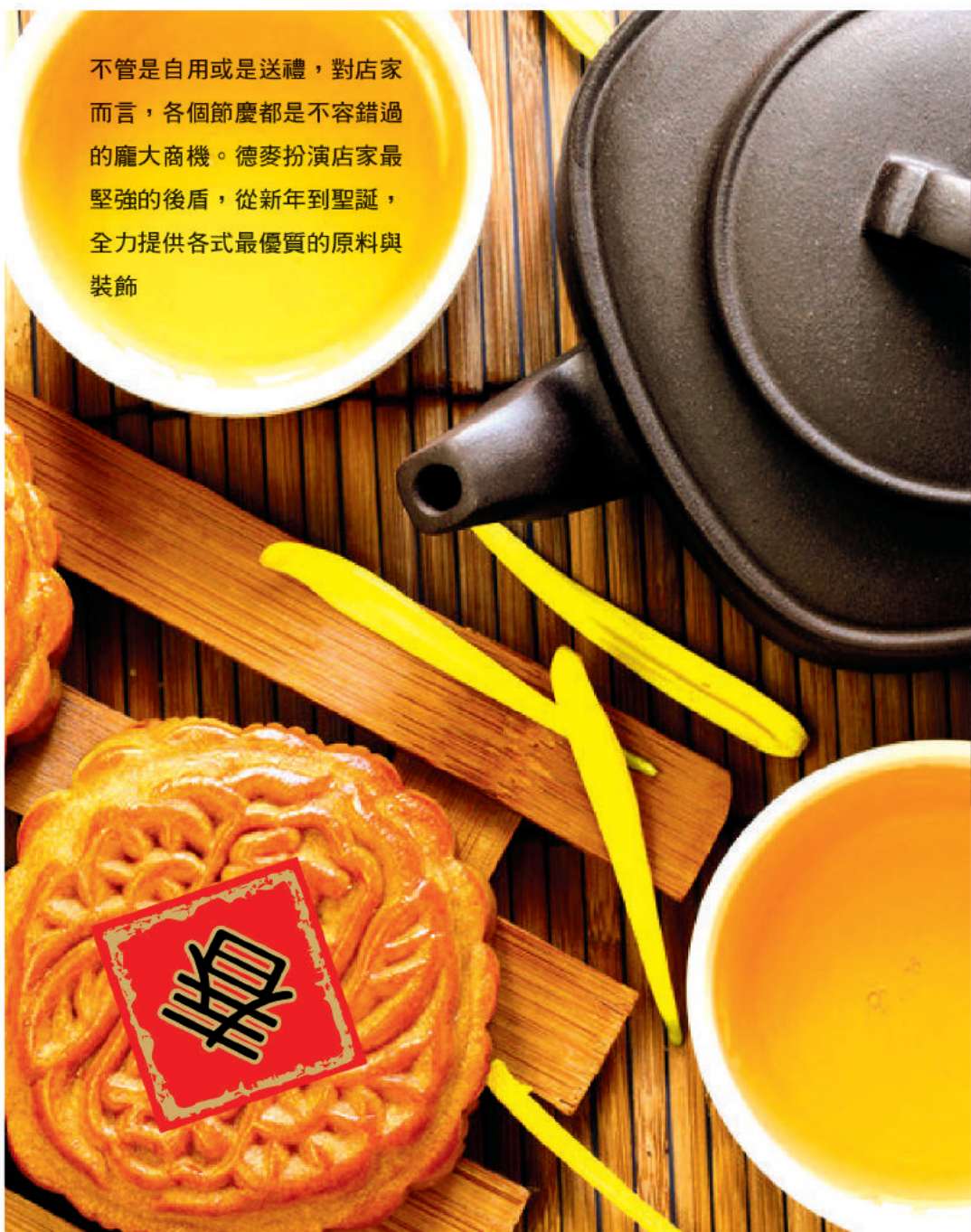
京皇酥(皮)(餡)

德麥烘焙師團隊獨家研發，口感
細緻香滑，入口即化，烤後的金
黃色澤，充滿尊貴氣氛
規格：5斤X6包/箱(蛋奶素)



桂圓土鳳梨餡

精選上等桂圓，搭配純正土鳳梨，
以慢火熬煮而成，香味四
溢，滿口都是純正中秋味
規格：25斤/箱(純素)

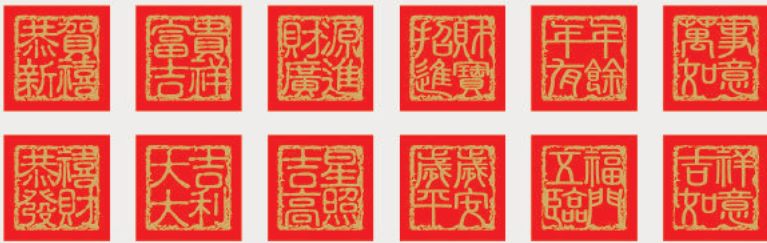


不管是自用或是送禮，對店家
而言，各個節慶都是不容錯過
的龐大商機。德麥扮演店家最
堅強的後盾，從新年到聖誕，
全力提供各式最優質的原料與
裝飾



春節插牌 LE8001
 BCA特級合成紙、無螢光劑、日本東京油墨株式會社進口安全油墨
 規格：30cmx21-10張/包
 (280片) 材質：BCA特級合成紙墨

春節插牌
 春節貼紙



德麥 歡迎內洽業務





荷麥純裸麥粉

味道強烈具有咬勁，麵包組織綿密
，100%純裸麥粉，顆粒細緻

Homeg Rye Flour

2019 配方升級關鍵



無窮魅力的關鍵

在美味地圖上
還在尋找細緻柔滑
純淨優質的乳源嗎？！



會是你口感豐厚的來源！



突破味蕾的奇妙體驗，
才是值得的極品。



RUBY

嘉麗寶紅寶石巧克力鈕扣

Callebaut Ruby Chocolate Callet

第四種巧克力的誕生！可含量
33%，呈現純天然的粉紅色，擁
有莓果清香且甘美滑順的口感。
規格：2.5公斤x4包/箱



COFFEE

TMC S.B Espresso

選用100% 阿拉比卡豆搭配美國
知名熱風式烘焙爐，以深度烘焙
與完美比例創造出油質細膩且濃
郁麥芽調性的厚實口感
產區：中南美洲
規格：454公克/包

雪絨乳酪



青梅口味！

抹茶提取的蛋糕雪絨粉，
包裹梅子與乳酪的化口，
忍不住奉上最真誠的清涼初夏



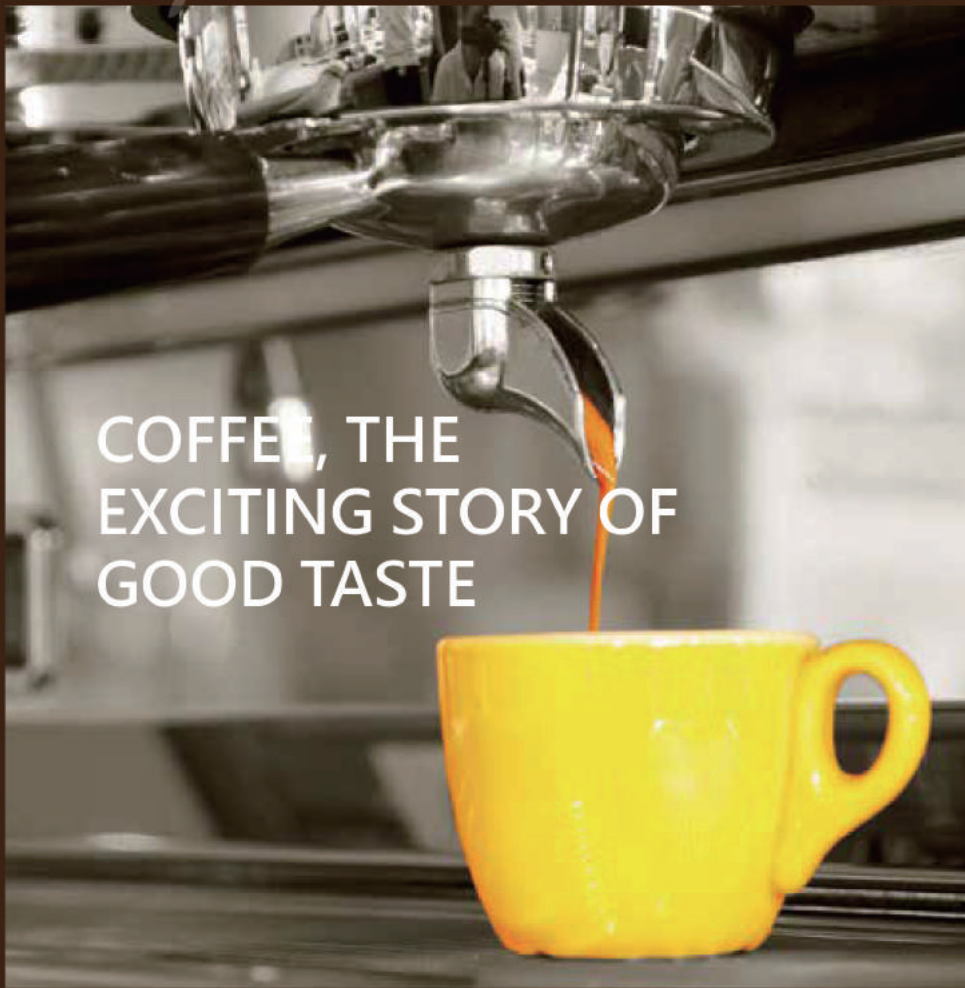
Fluffy Cheese Cream



無窮魅力的飲品關鍵，
就在完美頂尖風味。



Espress Yourself



COFFEE, THE
EXCITING STORY OF
GOOD TASTE



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

Coffee Review 專業咖啡評鑑

- 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。

Evaluated as espresso, chocolaty, nut-driven, a bit smoky, dark chocolate, almond brittle, orchid, charred mesquite, molasses in aroma and small cup. Velvety-smooth mouthfeel; smoky, chocolaty finish in three parts milk, deeply chocolaty and roast prominent, with inviting notes of smoky mesquite.

- 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。

The Bottom Line: a nut- and chocolate tones espresso blend, quite dark roasted, that displays particularly nicely in cappuccino scaled milk.



11/15(五)-18(一)
2019台灣國際咖啡展
台北南港展覽館1館

TMC 咖啡 將在
編號 M620
提供試飲及販售

TMC COFFEE www.tahmag.com.tw

隨著手作烘焙的風潮，越來越多民眾選擇在家自己做烘焙，但不是每一個人都有一雙烘焙巧手，所以許多人會選擇烘焙救星-預拌粉，預拌粉中，將所有原料比例調配好，減少許多麻煩的步驟，讓製作過程變得簡單，消費者只需要依照說明步驟操作，就能輕鬆享受在家烘焙的樂趣。只是有些消費者聽到修飾澱粉就害怕，或看不懂包裝上成分的添加物，就打了退堂鼓，那些添加物是什麼呢？一定要添加嗎？



好處多多/修飾澱粉

無論是麵包、蛋糕、鬆餅等受喜愛的烘焙食品，所使用的主成分都是以澱粉為主。

天然澱粉大多從植物的根莖或種子取得，其中以玉米澱粉、小麥澱粉、馬鈴薯澱粉最為常見。天然澱粉容易因為外力如保存條件、加工、攪拌、環境pH值、溫度而降低其黏性以及穩定性，製作出來的烘焙食品保存時間短、穩定性差、口感易變質、不耐冷凍；因此我們可以透過修飾澱粉，如乙醯化己二酸二澱粉、磷酸二澱粉…等，來改善這些狀況。修飾澱粉是將天然澱粉作化學性的處理，使某些特性增加或持久。經由修飾澱粉的添加，改善加工製程中對高溫、低pH加工條件的穩定性、抗凍抗老化、延長保存期限、提高乳化能力。此外，經衛福部核可的修飾澱粉，安定性高，幾乎與天然澱粉無異。





預拌粉是烘焙業的好幫手

簡化操作流程的 泡打粉

天然酵母可以使麵糰膨發起來，但天然酵母所須花費的時間長，受環境影響大，操作性複雜度較高，且不易標準化；反之泡打粉既能縮短膨發時間，簡易操作流程，亦能作出與天然酵母相似口感的烘焙食品，因此成為除修飾澱粉外，在預拌粉中常見的成分。然而泡打粉需要成分的交互作用，因此添加泡打粉，包裝袋成分上就硬生生的多了好幾個看不懂的成分，也讓消費者望之卻步。泡打粉的成分為我們大家熟悉的小蘇打，又名為碳酸氫鈉，其他酸性成分如酸性焦磷酸鈉、磷酸二氫鈣…等，利用酸性成分來中和鹼性成分的小蘇打(碳酸氫鈉)，釋放氣體促使麵糰膨脹，使用之添加物皆為衛福部核可添加之食品添加物，對人體健康無安全疑慮。

選擇優良品牌及廠商

隨著健康意識的抬頭，消費者在意的是自己吃的健不健康、安不安全，對於添加物避之唯恐不及。但其實不僅是添加物，單一原料攝取過多也是不利於人體健康。選擇經過安全評估合法添加的食品添加物，只要製造廠依照法規添加量添加，對於食用安全是無疑慮的。建議消費者選擇有經過食品安全認證，如FSSC22000、ISO22000、HACCP等認證，不僅能為使用合乎法規的成分作背書，且製程上也經過嚴格的把關，避免汙染物或其他有害物質混入，食用更安心。



食話實說

作者/ Cher. L

A passionate Pastry Chef

富有熱情的西點主廚

Bastien Girard

2017年世界西點大賽冠軍

西點顧問


PCB CREATION
Manufacture d'émotions

世 | 界 | 西 | 點 | 冠 | 軍



T: 為何參加 2017CMP 的作品選擇搖滾作為主題？

B: 這個想法來自世界大賽冠軍 Etienne Leroy，我們希望這個主題對於不同年齡或不同國家的人都輕易了解（畢竟參與的都是不同國家的人）

T: 自從得了世界大賽西點冠軍生活有帶來改變嗎？

B: 這個稱號讓我讓更多人知道我，並希望得到我的教學與指導！

它讓我可以藉由講習課程有更多的旅行，有些人認為，你得到冠軍，可不必在工作了；相反的，更多人關注我並對我的專業充滿期待！所以我不能停止工作與進步！

T: PCB 品牌最好應用的優勢？

B: 我對 PCB 有一個特別的感覺，在我成為冠軍前，他們已經認可我的專業並與我合作，而不是像其他品牌在我得到冠軍才接近我！

我從開始從事這個行業時，就一直都有使用 PCB 產品，我喜歡 PCB 的產品，總是會很耐心的看每一本目錄和最新產品。

我很榮幸可以成為 PCB 的一份子（Etienne Leroy 有參與過兩本 PCB 目錄）

T: 創作時都從哪裡得到靈感？

B: 有一個好的烘焙設備很重要，但那不是我的主要靈感來源！

我的靈感來自我身邊周圍的一切，靈感不一定與糕點有關。（有些造型來自街上/藝術/時尚/味道.....）



不老騎士傳承

麵包講習

特別嘉賓 陳明天 主廚

一起展開熱血沸騰的旅途
燃燒你的麵包魂！





【本種】

重量 (g)

① 拿破崙法國專用粉	900
② 岩鹽	20
③ 軟質巧克力	200
④ 黑炭可可粉	少許
⑤ 魯邦種	300
⑥ 葡萄種	300
⑦ 葡萄種液	100
⑧ 水	480
⑨ 伯爵牌速發乾性酵母 (棕)	22
⑩ 飛雪金磚奶油	70



攪拌

L M



麵團溫度

26° C



基本發酵



分稱



中間發酵



最後整形



烘烤

【本種】	重量 (g)
① 拿破崙法國專用粉	300
② 鷹牌高筋麵粉	700
③ 上白糖	120
④ 鹽	16
⑤ 伯爵牌速發乾性酵母 (棕)	12
⑥ 全蛋	200
⑦ 蛋黃	100
⑧ 皇家麥芽精	2
⑨ 飛雪金磚奶油	300
⑩ 法國老麵	200
⑫ 四葉鮮乳	460
⑬ 桔子皮	200



攪拌

L M



麵糰溫度

26° C



基本發酵



分稱



中間發酵



最後整形



烘烤

華爾滋 / 橘子布朗尼





【本種】

重量 (g)

① 鷹牌高筋麵粉	1000
② 上白糖	120
③ 鹽	18
④ 卡地亞動物性鮮奶油	200
⑤ 新鮮酵母	30
⑥ 水	670
⑦ 全蛋	2 個
⑧ 水	450
⑨ 飛雪金磚奶油	120



稱秤

L M



麵團溫度

26° C



基本發酵



分割



中間發酵



最後整形



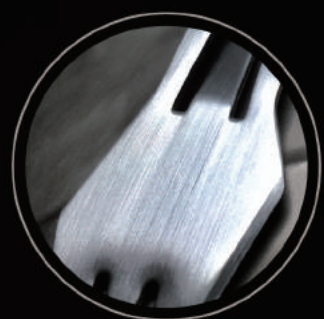
烘烤



甜品勺

尺寸: 130x30x8mm

- SN4641 鈦金-古銅色
- SN4642 鈦黑-藍黑色
- SN4643 絲紋



材質選用食品級304不銹鋼，表面處理使用環保的物理氣象沉積鍍膜技術(PVD)鍍製而成，讓您可以安心品嚐美味。



訴求環保與簡約美觀兼具時尚的造型設計，將叉子的邊緣延伸加寬，並增加切面賦予刀子的功能設計，讓使用者在吃甜點時方便切取較硬的食材。



握柄中設計一體式的夾片掛耳掛置於衣服的口袋上，希望可以作為一種具有象徵廚師意義的產品。



官網



FB

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，至今已有一百三十三年歷史，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

2019 11 月 November



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
10/27 廿九	10/28 十月	10/29 初二	10/30 初三	10/31 初四	1 初五	2 初六
			特別嘉賓 Otto Tay 世界盃甜點大賽冠軍 Dobla 講習會 台北	特別嘉賓 Otto Tay 世界盃甜點大賽冠軍 Dobla 講習會 台中	特別嘉賓 Otto Tay 世界盃甜點大賽冠軍 Dobla 講習會 高雄	
3 初七	4 初八	5 初九	6 初十	7 十一	8 十二	9 十三
		吳致和主廚經營者 台北 傳統麵包店的十字路口 經營分享講座	吳致和主廚經營者 台中 傳統麵包店的十字路口 經營分享講座 林凱祥師傅 桃園 Candy World 講習	林凱祥師傅 台北 Candy World 講習	林凱祥師傅 新竹 Candy World 講習	
10 十四	11 十五	12 十六	13 十七	14 十八	15 十九	16 二十
		林凱祥師傅 高雄 Candy World 講習	林凱祥師傅 台南 Candy World 講習	林凱祥師傅 嘉義 Candy World 講習	林凱祥師傅 台中 Candy World 講習	
17 廿一	18 廿二	19 廿三	20 廿四	21 廿五	22 廿六	23 廿七
		林凱祥師傅 台東 Candy World 講習		林凱祥師傅 花蓮 Candy World 講習	林凱祥師傅 宜蘭 Candy World 講習	
24 廿八	25 廿九	26 十一月	27 初二	28 初三	29 初四	30 初五

世界盃甜點大賽冠軍 Dobla 講習會 - Otto Tay 師傅 - 報名方式：內洽業務						
10月30日(三)	PM 01:00-04:30	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路31號	
10月31日(四)	PM 01:00-04:30	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號	
11月01日(五)	PM 01:00-04:30	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號	
傳統麵包店的十字路口 經營分享講座 - 吳致和 師傅 - 報名方式：內洽業務						
11月05日(三)	PM 02:00-05:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路31號	
11月06日(四)	PM 02:00-05:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號	
糖果 講習 - 林凱祥 師傅 - 報名方式：內洽業務						
11月06日(三)	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	
11月07日(四)	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	
11月08日(五)	PM 06:00-09:00	新竹	新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市北區警光路40號	
11月12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	
11月13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	
11月14日(四)	PM 06:00-09:00	嘉義	露比夫人	(05) 236-6298	嘉義市遠東街50號	
11月15日(五)	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	
11月19日(二)	PM 06:00-09:00	台東	妞娜烘焙坊	0922-620 121	台東縣台東市連航路90號	
11月21日(四)	PM 06:00-09:00	花蓮	小東方	(03) 824-6923	花蓮縣吉安鄉仁里一街141號	
11月22日(五)	PM 06:00-09:00	宜蘭	餐飲推廣協會	(03) 931-5823	宜蘭縣五結鄉國民南路5-15號	



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