

TEHMAG FOODS

01 烘焙新訊

January / 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 01月 第 229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



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

2019

RUBY CHOCOLATE

紅寶石巧克力

創意競賽




德麥食品與比利時嘉麗寶巧克力舉辦全球第四種稀有紅寶石巧克力創意競賽，這次很榮幸邀請了國內、外知名甜點主廚，WPC世界甜點大賽兩屆優勝得主山本隆夫，星級米其林自由甜點主廚平塚牧人，與中華穀類食品工業技術研究所施坤河所長、世界麵包冠軍吳寶春等人共同組成的夢幻評審團隊，競賽從初選到決選，共吸引超過200件作品參與，由三能贊助豐富禮品，德麥食品則提供冠軍選手出國研習機會以及豐厚獎金。



本次評審團更邀請來自國內、外的烘焙甜點業界翹楚，由中華穀類食品工業技術研究所所長—施坤河領軍，照片(左下)依序由右至左為：路易樂斯福世界盃麵包大賽冠軍—吳寶春、世界前五十大大餐廳第四名及米其林三星級自由甜點主廚—平塚牧人、18度C巧克力工坊董事長—茆晉詳、台北城市科技大學烘焙創意經營學程主任—李國溢、弘光科技大學 食品科技系教授—吳朝福、台北君悅酒店點心房執行主廚—Julien Perrinet、德麥食品—吳文欽總經理、文華東方行政西點主廚—任樂軒、德麥食品烘焙技術研發總監—何文信、中華穀類食品工業技術研究所所長—施坤河、台北君悅酒店點心房副主廚—陳建佑、世界甜點大賽兩屆優勝得主—山本隆夫、香格里拉台南遠東國際大飯店西點主廚—許煜新，總計12位，堪稱台灣烘焙史上最強評審陣容嚴選的賽事。





活動開場是由德麥西點技師團隊運用紅寶石巧克力於洋裝、帽子、及首飾展開一場服裝走秀，讓巧克力不只能端上餐桌更能走入時尚殿堂。



現場的紅寶石巧克力造型藝術品更宛如時尚精品陳列，邀請到第一屆嘉麗寶巧克力冠軍，君悅副主廚陳建佑為我們設計一款大自然的奇蹟 Miracle of nature (中)，作品理念：森林中孕育80年的紅寶石精靈，為奇幻森林中注入全新的靈魂，幻化成吸引眾人目光的優雅身軀，成為世界上最受矚目與讚嘆的奇幻紅寶石。(右) (左) 紅寶石珠寶巧克力由JYL chocolatier精心打造粉色鑽石巧克力、仿真可可豆莢、迷你粉紅高跟鞋。



德麥食品與嘉麗寶更為到場的嘉賓準備紅寶石巧克力甜點及豐富多樣的禮贈品，讓各位都能嘗到甜頭、滿載而歸。

特別感謝贊助廠商：

青鳥旅行、JYL chocolate、Joyce chocolate、Choco樂、三能器具廠商友情贊助。



【專業組-紅寶石巧克力蛋糕組】

冠軍

得獎者：何文正
服務單位：諾富特華航桃園機場飯店
作品名：迷迭香鳳梨巧克力慕斯蛋糕

1



2



亞軍

得獎者：沈彥伶
服務單位：L. Z. Dessert
作品名：角度

季軍

得獎者：曹冠玉
服務單位：香格里拉
台南遠東國際大飯店
作品名：歸零



3



4

人氣獎

得獎者：陳武龍
服務單位：晶悅國際飯店
作品名：蝶戀莓美

【專業組-紅寶石手工巧克力組】

冠軍

得獎者：廖庭玉
服務單位：君悅酒店
作品名：橙香威士忌/
莓香伯爵/百香芭樂
麻糬/杏仁柚子馬告



1



2

亞軍

得獎者：李好茜
服務單位：香格里拉台南
遠東國際大飯店
作品名：茉莉RUBY/烏龍
紅寶石/貝莉紅寶石/甜心
紅寶石

季軍

得獎者：潘芷恩
服務單位：新竹豐邑
喜來登大飯店
作品名：玫荔情人/
柚芒柚香/開心莉香/
深情伯爵



3



4

人氣獎

得獎者：李柔儀
服務單位：晶華飯店
作品名：粉紅夏威夷/芝麻
米香/蜜桃烏龍/蜂蜜洛神

2019 RUBYCHOCOLATE



【專業組-紅寶石巧克力麵包組】



冠軍

得獎者：盧宜亨
 服務單位：臺北新板
 希爾頓酒店
 作品名：
 四重奏丹麥/
 RUBY黛莉絲
 大理石



1

亞軍

得獎者：陳金委
 服務單位：許燕斌手作烘焙
 作品名：摩天捲/愛德華茲



2

季軍

得獎者：劉昱均
 服務單位：昱均工作室
 作品名：露比雪花/
 紅寶石炸彈



3



4

人氣獎

得獎者：林耀祥
 服務單位：彼得潘烘焙
 作品名：嘉麗寶果實/石疊



【專業組-紅寶石巧克力常溫伴手禮組】

冠軍

得獎者：何憶玲
 服務單位：
 四分之三法式甜點
 作品名：
 柚見紅寶石
 旅行蛋糕/
 粉紅童趣
 夾心餅乾



1

亞軍

得獎者：簡沛真
 服務單位：旅禾泡芙之家
 作品名：泡芙世界/寶石薄餅



2

季軍

得獎者：譚偉源
 服務單位：威廉公主
 作品名：柚香紅寶石
 太陽餅/覆盆莓軟糖
 夾心紅寶石牛軋糖



3



4

人氣獎

得獎者：楊濤雅
 服務單位：青鳥旅行
 作品名：莓果RUBY巧克力蛋捲/
 浪漫RUBY牛奶派

紅寶石巧克力創意競賽

2019 RUBY CHOCOLATE

【高手在民間組-紅寶石巧克力蛋糕】

冠軍

得獎者：蔡慧伶
作品名：絲滑西西里



1

亞軍

得獎者：陳瑜瑄
作品名：傾心Ruby



2

季軍

得獎者：楊濂萱
作品名：Ruby可可



3

人氣獎

得獎者：陸蕙貽
作品名：裸秋



4

【學生組-紅寶石巧克力蛋糕】

冠軍

得獎者：葉達恕
學校名稱：
弘光科技大學
作品名：粉紅柚香
芒果泡泡



1

亞軍

得獎者：陳弘恩
學校名稱：
臺北城市科技大學
作品名：生命的果實



2

季軍

得獎者：韋孝萱
學校名稱：
大同技術學院
作品名：紅莓莓



3

人氣獎

得獎者：黃若雲
學校名稱：
中華科技大學
作品名：勇氣



4

紅寶石巧克力創意競賽



PCB白巧克力片~春
88片/盒, 方形3cm
DPC055331A1



PCB白巧克力片~福
88片/盒, 方形3cm
DPC055331A2



PCB白巧克力片~吉
88片/盒, 方形3cm
DPC055331A3



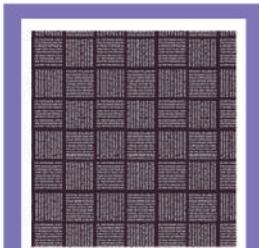
PCB黑巧克力片~新年快樂
100片/盒, 矩形7x1.5cm
DPC055333A



PCB白巧克力片~招財進寶
88片/盒, 圓形3cm
DPC055334A



PCB黑巧克力片~恭喜發財
100片/盒, 矩形7x1.5cm
DPC055332A



轉寫紙~單色(白字)
GPCFGB346002



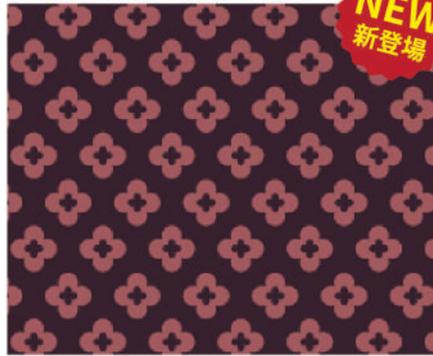
轉寫紙~單色(金字)
GPCFGB346000



轉寫紙~四色 櫻花
GPC050052



轉寫紙~四色 花
GPCFGB3487



PCB新年轉寫紙~單色(紅)



PCB新年轉寫紙~單色(金)



GPC053963 PCB轉寫紙
RUBY(單色)



金色可可脂
DPCDC194



銅色可可脂
DPCDC178



銀色可可脂
DPCDC195



春節插牌 LEB001

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
規格：30cmx21-10張/包
(280片) 材質：BCA特級合成紙墨



NEW
新登場



春節插牌
春節貼紙



歡迎洽詢業務



京都宇治抹茶粉

頂級 × 高級



道地京都宇治碾茶製作

“每小時僅能磨製40克的抹茶粉”

道地的京都宇治製法

日本茶發源於京都宇治，本產品採真正宇治製法栽培的碾茶製作而成，具有清淡的鮮味及上等的濃郁風味，適用飲品、西式甜點、日式糕點。

特色介紹

不只好喝，也讓人放心

工廠通過FSSC22000驗證
製茶設備依照有機JAS標準接受年度檢查
產品通過日本食品分析中心的細菌、農藥殘留、放射性物質檢查。
透過產銷履歷，可確定茶葉的生產者、種植方式、加工及流通方式。

品質安全

職 | 人 | 把 | 關

每片茶葉在外觀、味道和氣味上都有不同的特點，
「頂級/高級京都宇治抹茶粉」
由日本國內專業的茶葉鑑定師進行茶葉選品與混和，
以確保抹茶粉的風味與品質一致。

日本京都職人技藝



Dobla Chocolate
荷蘭多布拉 dobla 巧克力

情人花語

NEW
新登場



UDDL78326 櫻花造型巧克力裝飾
規格：120個/盒；6盒/箱
尺寸：2.5cm

NEW
新登場

採訂單進貨



UDDL78345 紫色小花巧克力裝飾
規格：120個/盒；6盒/箱
尺寸：2.2cm

NEW
新登場



UDDL77504 3D粉蝶巧克力裝飾
規格：120個/盒；6盒/箱
尺寸：3cm x 3.5cm

NEW
新登場



UDDL78324 大雜菊造型巧克力裝飾
規格：108個/盒；6盒/箱
尺寸：3.4cm



UDDL77498 蜂巢造型巧克力裝飾
規格：152個/盒；6盒/箱
尺寸：3.6cm x 3.1cm

限量



UDDL18140 花盆造型巧克力裝飾
規格：28個/盒；6盒/箱
尺寸：6.2cm x 55 cm

NEW
新登場

採訂單進貨



UDDL77376 紅色小愛心巧克力裝飾
規格：80個/盒；6盒/箱
尺寸：2cm x 2.1cm



UDDL77376 紅色小愛心巧克力裝飾
規格：0.6kg/盒；6盒/箱

UDDL78414 紅愛心巧克力裝飾
規格：395片/盒；6盒/箱
尺寸：3.5 cm



採訂單進貨

UDDL78414 迷你粉紅愛心代可可脂
巧克力裝飾
規格：1kg/ 盒;1 盒/ 箱

NEW
新登場



UDDL77180 3D鑽石巧克力裝飾
規格：80個/盒;6盒/箱
尺寸：2.5cm X 1.8 Cm



UDDL77218 紅唇巧克力裝飾
規格：177個/盒;6盒/箱
尺寸：3cm X 1.5 Cm

happy
Valentine's
day



莓 · 好 · 滋 · 味

aldia

MASTERS IN FRUIT

比利時愛迪達水果餡

有如白雪般的化口性
搭配草莓酸甜口感
感受戀愛的幸福滋味



愛迪達草莓餡

Aldia Strawberry Filling

● 規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱

果實略呈心形，鮮紅多汁，酸甜
適中營養價值高。



耐凍鏡面果膠 ● 規格：7 公斤 / 桶

Cold Miroir Neutral Glaze

免煮即可刷飾，可冷藏冷凍較不易出水，適合於大量冷凍備庫，EX: 慕斯類產品...。保持產品新鮮光亮，透明度高可使鮮奶油具可塑性並防止產品分裂老化。



重焙燉蛋糕-草莓布蕾杯

蛋糕體	(g)	草莓布蕾餡	(g)	香堤	(g)
全蛋	1053	牛奶	300	法國愛樂薇動鮮35%	1000
蛋黃	55	法國愛樂薇動鮮35%	150	上白糖	60
超柔蛋糕粉	740	焦糖布蕾粉	110	合計	1060
水	220	吉利丁塊	90		
快速75	45	愛迪達草莓餡	200		
沙拉油	300	合計	850		
合計	2413				

甜點 / 麵包夾餡 / 鮮奶油蛋糕類 / 飲品 / 冰沙等

比利時愛迪達水果餡 新品



NEW!

愛迪達洋梨餡

Aldia Fruit Filling Pear

規格：2.7公斤/罐x6罐/箱



NEW!

愛迪達黑醋栗餡

Aldia Fruit Filling Black Currant

規格：2.7公斤/罐x6罐/箱

NEW

新品

訂購請洽
德麥業務





選用日本粉、紐西蘭奶油製作

選用優質食材製作而成，層次分明的小麥香。長時間慢發酵，口感蓬鬆Q軟，無論單吃或夾餡都十分美味。

原味

蔓越莓



【德麥貝果】影片精選六道料理吃法

德麥貝果 Bagel

加熱 Tips! 更美味



不需退冰
• 冷凍貝果：外鍋加一杯水
• 常溫貝果：外鍋加半杯水
將貝果置於網架，外鍋加入適量水，待開關跳起即可食用。



室溫退冰 1小時
微波 1分鐘
可用微波容器裝一杯水同時微波，避免水分流失影響口感。



室溫退冰 1小時
200°C 預熱 5分鐘
烤 2~3分鐘
在貝果表面噴點水，放進烤箱加熱，直到表面微酥即可。

保存方式

冷凍可保存 2個月

包裝規格

單個包裝；25個/箱

※包裝袋不可加熱



德麥食品股份有限公司
<http://www.tehmag.com.tw/>

台北總公司 新北市五股區五權五路31號 TEL:(02)2298-1347
台中營業所 台中市南屯區工業區20路32號 TEL:(04)2359-2203
高雄營業所 高雄市三民區銀杉街55號 TEL:(07)397-0415
宜蘭辦事處 宜蘭縣宜蘭市民權新路132號 TEL:(03)931-5823

花蓮辦事處 花蓮縣新城鄉花師街15號 TEL:(03)824-6923
新竹辦事處 新竹市警光路40號 TEL:(03)523-3068
嘉義營業所 嘉義市育人路432號 TEL:(05)236-6298
台南辦事處 台南市永康區永大路一段122號 TEL:(06)273-7250



LESCURE

世界知名的百年品牌 從1890年開始

1890年，LESCURE「特選奶油」在巴黎國際展覽中贏得金牌大獎並獲得好評，也贏得夏朗德奶油獲得國際大獎的第一品牌的殊榮。夏朗德因為出產獨特性風味的奶油，美名遠播，其產區和傳統生產方式讓該產區成為法國第一個獲得AOP認證的產區（原產區保護認證）。



AOP 認證 道地真實與品質的保證

AOP是歐盟的官方質量保證，字義為「受保護的原產地命名」標章。規範項目包含在地產品、加工及製作方法，通過農業部管轄的 INAO（國家原產地保護命名機構）檢核，保證品質、產品真實性、獨特專業、風土保護及尊重傳統生產方式。

LESCURE 奶油特色

- 單一產區
優質乳源

法國法定保護區
普瓦圖·夏朗德地區



CHARENTES-POITOU

- 遵從法國傳統工藝

LESCURE奶油使用生物熟成法，因此奶油質地更細緻滑順、口感奶香濃郁。也因為這個關鍵工法，LESCURE奶油散發榛果香氣及鮮乳脂口感，並且釋放層次豐富的味道。

BEURRE A.O.P.





PROFESSIONNEL
愛樂薇鮮奶油



台灣總代理



Constant innovations 不斷創新

• 法國愛樂薇卡邦動物鮮奶油(粉紅)

• 法國愛樂薇馬斯卡邦起士(藍)

- ✓ 美味升級 相較於傳統馬斯卡彭，質地更輕盈滑順——
- ✓ 方便省時 不須退冰拆封即可使用。
- ✓ 長效保鮮 採用瞬間高溫殺菌利樂包裝，保存時間可長達九個月。

德麥食品股份有限公司 TEHMAG FOODS CORPORATION

E-mail:tehmag@tehmag.com.tw

• 台北總公司

TEL:(02)2298-1347
FAX:(02)2298-2263

• 台中營業所

TEL:(04)2359-2203
FAX:(04)2359-3911

• 高雄營業所

TEL:(07)397-0415
FAX:(07)397-0408

• 宜蘭辦事處

TEL:(03)931-5823
FAX:(03)931-5818

• 花蓮辦事處

TEL:(03)824-6923
FAX:(03)824-6023

• 新竹辦事處

TEL:(03)523-3068
FAX:(03)523-3013

• 嘉義營業所

TEL:(05)236-6298
FAX:(05)236-6297

• 台南辦事處

TEL:(06)273-7250
FAX:(06)273-7251

懶人御用大廚 - 微波爐

微波爐以其加熱的迅速與便利性，幾乎已成為現代人每天生活中的一部份。早餐便利商店微波、午餐公司微波、晚餐也回家微波。前一秒還冷冰冰的，沒一會兒就熱熱的出來，等待時間洗個手，馬上就可以開吃。但就是因為這麼方便，圍繞著這神奇盒子的謠言也是漫天飛舞，尤其被長輩看見這玩意兒肯定是一頓指點嘮叨。微波爐真的如謠言所說這麼可怕嗎？繼續看下去就知道囉。

首先，「微波」到底是什麼東西呢？微波是電磁波的一種，在微波爐中是由一個叫做磁控管的零件產生的，然後再藉由旋轉扇上的葉片反射到整個加熱空間裡。微波會在微波爐裡面形成一個電場，使帶電的水分子以每秒24億5千萬次的頻率震盪及旋轉，相鄰的水分子因摩擦而生熱，藉此加熱食物。說到這邊，聰明的大家是不是都沒有聽懂呢？沒關係，用比喻的會比較好懂。如果微波爐是一間夜店，那裝食物的大碗公就是舞池，水分子是夜店咖們。如果沒有音樂，舞池的氣氛又冷又尷尬；但音樂一催下去，全場就開始High起來，旋轉跳躍，跳得越來越火熱。微波正是擔任夜店音樂的這個角色。

可是微波不是輻射嗎？ 我用微波爐不就照射到輻射了？



食話實說

作者/ 路卡林

是的，微波屬於輻射，但是輻射還可以分為兩種，游離輻射及非游離輻射。游離輻射指的是能量非常強，強至足以讓原子游離出電子，大概就是讓你的鐵公雞朋友交出總財產四分之一的那種強度。像是醫院檢驗常用的X射線、伽瑪射線都屬於游離輻射，也就是日常生活中我們所謂的輻射。這種輻射在長時間照射下可能會造成人體DNA斷裂，確實有誘發癌症的能力。然而微波則屬於非游離輻射，能量並沒有強大到可以打斷DNA。這時候一定會有人想問，「可是它可以煮水，會不會站在前面就被煮熟了？」。真的這麼好用的話，以後有新同事就叫做微波爐前面聊天，聊著聊著就熟了。但很不幸的，你以為的尷尬救星當然有相關的防護設計。除了金屬殼防止微波外漏外，爐門上的金屬網子也會把微波攔住？你可能覺得不可思議，就憑這網子也能攔住微波。因為微波爐產生的微波波長通常都在12公分，已經比人的手掌還寬，所以幾乎所有大小網目都可以攔住微波，除非有人製造12公分的網子，不過那可能已經不能叫網子了。

微波是輻射的話， 微波食品不就是輻射食品？

如果你真的有辦法靠微波爐就製造出輻射食品，沒提拔你到中央研究院實在太可惜了。輻射食品指的是食品本身受到某些放射性物質污染，可能是從受放射性物質污染的水、土壤或空氣中吸收來的。而因為這些放射性物質本身具有放射性，會持續不斷地釋放出游離輻射，直到該物質完全衰變，失去放射性為止。所以並不是照過輻射的食品就叫做輻射食品，會殘留在食品的也並不是輻射，而是放射性物質。用燈泡的概念來舉例，如果放射性物質是一顆燈泡，它所放出來的光就是輻射。我打開燈泡照自己，然後關上燈，你不會在我身上看到「殘留的光」。但是我拿著燈泡跑來跑去，不管我走到哪都會有光，直到燈泡壞掉為止。

微波加熱這麼快，會不會破壞營養素？

其實不管是什麼烹調方式，或多或少都會破壞到食材中的營養素。所以營養素破壞的主因其實就來自於烹調本身，只是依溫度高低及烹調時間的長短有所差異。例如煎、炸烹飪油的溫度大約在140~180℃，甚至更高，長時間接觸高溫的油脂，很容易破壞到食材本身的營養；蒸、煮相對來說就屬於較為溫和的烹調方式，因為導熱媒介是水，溫度最高也僅有100℃。微波的加熱模式，就很類似蒸煮，所以對於營養素的破壞，事實上並沒有這麼激烈。

食話實說



既然微波食品很安全， 為什麼總是有人說少吃 ？

前面看了這麼多，我們已經知道微波食品其實是很方便安全的，既不需要吸油煙，也不需要太多烹飪技術。那基於這些謠言的恐嚇威脅，剩下的危機會潛伏在哪呢？傳統的烹調方式，食材幾乎都是赤裸裸地下鍋，但是使用微波加熱的話，不可能倒一碗咖哩飯進去微波爐吧？所以不可或缺的就是一個安全的容器。超商的微波食品雖然內容物豐富多樣，但一定都有一個共通點——就是用塑膠盛裝。儘管包裝材質都是可耐高溫且經過測試合格的，正常溫度使用下也都符合法規。但是其實不管溫度高低，只要溫度越高，釋出有害物質的機率也越高。這就是有人會說少吃微波食品的主因，所以大家都錯怪微波爐跟微波食品了。但是也不需要太過擔心，便利商店因為觸及消費者量龐大，對於包材也會有嚴格的控管。

雖然微波爐如此方便， 但還是有一些注意事項 千萬要注意：

！ 金屬不可以放進微波爐

因為金屬會反射微波，如果很剛好地反射回磁控管，可能導致磁控管被燒壞。另一個原因是金屬的尖端或邊緣，在微波作用下會產生電弧，若累計過多電弧可能生成火花，嚴重會導致爆炸。雖然不是所有金屬都不能進微波爐，但一般人很難準確判斷。所以為了不燒掉自己的家，還是乖乖用陶瓷跟玻璃就好。最常犯的嚴重錯誤就是把調理包放進微波爐。它和鋁箔包很類似，雖然摸起來不像金屬，但其實中間的夾層是鋁材質，所以不可以放進微波爐加熱。

！ 密封的食材留縫隙再加熱

最為大家熟悉的就是雞蛋，因為加熱時產生的水蒸氣被蛋殼阻擋，當累積的壓力超過蛋殼的負荷就會直接爆裂，成為名符其實的「炸蛋」。密封的食材也類似於雞蛋，無法逸散加熱時產生的水蒸氣而導致爆裂。所以只要是密封的食品，都記得開一個縫隙，讓倍感壓力的水蒸氣離開，否則它可能一言不合就開炸。另外很多保鮮盒的盒蓋可能是不耐熱的，也要記得先拿起來。

！ 冷凍狀態的塊狀食品要先解凍再微波

冷凍食品的表面常常有厚厚的冰晶，因此微波會被表面的冰晶或水吸收，而沒辦法抵達中心。於是當你開心地準備要享用一頓熱騰騰大餐的時候，才發現中間夾著一層冰棒。所以記得大塊的冷凍食品要事先解凍再微波，才不會吃到一半開始吃起剉冰來。

！ 微波液態的食品要注意

因為微波是比較靜態的加熱方式，當水到達沸騰溫度時，它可能還會一動也不動地裝睡。這時候千萬不要去拿或者加入粉體，它要是嚇了一跳開始滾起來，很可能會燙傷手，甚至飛濺到臉上。這種現象稱為突沸，是造成微波燙傷案例最多的原因。所以微波液體要盡量避免裝得太滿和微波到沸騰，也可以在微波之前先丟個非金屬的攪拌匙進去，在拿之前先敲一敲容器、攪一攪液體，讓產生的氣泡把它叫醒。

！ 避免使用微波爐煮熟食材

其實跟冷凍食品的原因類似。生食的水分通常都較熟食多，微波也容易在表層就被吸收，導致微波難以到達大體積食材的中心。於是最後的結果就是，一盤糖醋魚片，吃著吃著就升級生魚片了。

看完之後，是不是覺得微波爐其實是很善良的呢？只要按照正確的步驟及注意事項操作，在所有加熱方式中是屬於相當安全的且便利的。大部分謠言其實根本不具有科學基礎，只是單純捏造出來的謊言與妄想。希望這篇文章能夠幫到深愛著微波爐的便利，卻又害怕被它傷害的人們。而面對這些真假莫辨的謠言最正確的態度，是不要急著相信，也不要急著否認。因為心存不軌的人，想利用的就是人的無知。保持著探求真實的好奇心，才不會淪為有心人土散播謠言的工具。





時尚 Fashion! 網美最愛

甜點示範會



日本東京學院校長

尾形剛平 主廚

Kohei Ogata



日本東京
學院
校長

尾形剛平





麥編：為何從甜點師成為教職人員？

校長：做甜點經歷已17年，尤其對巧克力情有獨鍾，剛好因緣際會下認識嘉麗寶巧克力品牌，也透過每年品牌的活動，與世界甜點冠軍們交流，精進自我的技術。

麥編：做甜點中最有成就感的事？

校長：認為經歷過不少失敗能讓我成長，一般人都認為不能失敗，但其實從失敗中學習經驗、解決問題，才能成就現在的自己。

麥編：是否有創作甜點的故事？

校長：藉由與客人的互動，知道客人的需求，量身客製蛋糕。現在比較少師傅會為某人做蛋糕，也會製作符合一般大眾的口味及喜好的甜點。

麥編：覺得嘉麗寶巧克力的魅力？特色？怎麼應用？

校長：這個品牌的巧克力不會特別酸、特別甜、特別苦，並將巧克力製作成適合普羅大眾的，吃起來極為順口、風味屬於平衡感很好的巧克力。

因嘉麗寶品項非常多，為迎合社會大宗需求，都有設計符合製作淋面、慕斯蛋糕、手工巧克力的產品。嘉麗寶巧克力最大的特色是融合性極強、不管跟任何不同的巧克力做搭配，都能突顯出其風味。

麥編：怎麼鼓勵莘莘學子堅持從事甜點這條路？

校長：應持續品嚐及見習許多甜點師的創作，思考是不是想要當老闆？講習老師？甜點師？麵包師？透過見過的世面學習別人的經驗，並找出自己想要走的路。

麥編：最近在學習甚麼？

校長：因之前有學過法文，但最近積極學習英文，英文還是屬於大宗語言交流管道，透過語言交流介紹自己的作品，就不會產生隔閡。

還有學習攝影，製作出來的甜點很美，也要很會拍攝網美照，才能成功傳達創作的想法及作品。





完美上色的秘密

新塔圈的時代

長方型沖孔法式塔圈
SN3192
190x70x20mm

減少塔皮起泡，
快速定型不塌陷。

透氣及導熱效果佳，
熱度和烤色更均勻。

水氣可從網洞散出，
達均勻烘烤易脫模效果，
點狀紋路外皮，
更添視覺效果。



方型沖孔法式塔圈
SN3194
150x150x20mm



方型沖孔法式塔圈
SN3195
190x190x20mm



長方型沖孔法式塔圈
SN3193
290x90x20mm



三能食品器具股份有限公司
SANNENG BAKEWARE CORPORATION

TEL:04-24925580 客服專線5299 / 訂製專線5399 / FAX: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

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

2020 01 月

January



Joaquin Soriano
LESCURE 講習

甜點經驗豐富的 Soriano Joaquin 曾先後在 Yannick Alléno 和 Alain Ducasse 領導的米其林餐廳 Le Meurice 任職，也曾在坎城知名餐廳 Le Grand Hôtel - Park45 - Relais Desserts pastry shop 服務，更是 2012 年法國甜點大賽 (Championnat de France du dessert) 馬卡龍冠軍。

目前與主廚妻子莊如共同經營 CJSJ。

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
12/29 初四	12/30 初五	12/31 初六	1 元旦	2 初八	3 初九	4 初十
5 十一	6 小寒	7 十三	8 十四	9 十五	10 十六	11 十七
12 十八	13 十九	14 二十	15 廿一	16 廿二	17 廿三	18 廿四
19 廿五	20 大寒	21 廿七	22 廿八	23 廿九	24 除夕	25 春節
26 初二	27 初三	28 初四	29 初五	30 初六	31 初七	2/1 初八

LESCURE 講習 - Joaquin Soriano - 報名方式：內洽業務 |
01 月 14 日 (二) 13:00-17:00 台中 台中德麥 (04) 2359-2203 台中市南屯區工業區 20 路 32 號



德麥
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
 花蓮辦事處 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