

TEHMAG FOODS

02 February / 2020 烘焙新訊



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02月 第230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

浪漫氣氛製造中 RUBYCHOCOLATE

西洋情人節即將到來，
今年，除了草莓之外，我們多了一種更具時尚風味的選擇——RUBY紅寶石巧克力



粉紅浪潮不停歇

2019嘉麗寶紅寶石創意競賽結束之後，市場上仍持續增加各種以RUBY為題材的商品。



Feeling18-18度C巧克力工房

圖片來源：店家提供



RUBY義式冰淇淋

“最少女心的義式冰淇淋”

南投埔里小鎮的Feeling18，在2019下半年推出了Ruby紅寶石巧克力口味的義式冰淇淋，RUBY渾然天成的粉紅色，搭配綜合莓果奶香，戀愛般的滋味。

JOYCE
CHOCOLATE

Joyce Chocolate

圖片來源：店家提供



RUBY紅寶石 生巧克力

“切開令人驚喜”

生巧克力不再一色黑，利用RUBY紅寶石巧克力天生具有的粉色，外觀更添驚喜感。獨特的莓果清香，口感甘甜滑順。

CHUANG
CHOCOLATE

Chuang Chocolate 莊式巧克力

圖片來源：店家提供



紅寶石巧克力

“賦予巧克力新的生命”

粉色松露
使用第4種巧克力「紅寶石巧克力」
搭配「哇沙咪美奶滋」！
大膽創新的驚艷新口味
不會辣的日式美



威廉公主

圖片來源：店家提供



RUBY紅寶石 網美年節禮盒

“用粉紅色揭開新的一年”

威廉公主在RUBY紅寶石巧克力創意競賽中，以伴手禮作品榮獲季軍，在新年中也將獲獎作品量產為限定款禮盒。



香格里拉台南遠東國際大飯店

圖片來源：店家提供



粉紅耶誕 巧克力禮盒

“童話泡泡般的夢幻粉色”

在RUBY紅寶石巧克力創意競賽中，以細膩巧思、精準調味得到評審青睞的手工巧克力亞軍作品，也成為香格里拉聖誕期間販售的精品禮盒。



夏慕尼

圖片來源：店家提供



愛戀紅寶石

“譜出秋冬夢幻戀曲”

誘人的粉紅色澤與綿密柔順口感，搭配酸甜莓果塔與香柚杏仁餡，綜合交織出的浪漫滋味，是約會最完美的收尾！今年必嚐的「網紅系」話題甜點！



Misscocoa蜜思可可

圖片來源：店家IG-umamihouse91



蜜思可可小花曲奇

“絢麗登場的繽紛春天”

採用全球第四種紅寶石巧克力，無色素添加，天然漿果微酸，醇厚絲滑，細膩濃郁。精心手作「孔雀開屏」造型巧克力片，專業調溫，造就美麗綢緞光澤；未經調色調味，讓您品嚐到最純粹的Ruby Chocolate。



INNOVATION IN
CHOCOLATE

情人花語

Dobla Chocolate

荷蘭多布拉 dobla 巧克力

happy
Valentine's
day

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 大雛菊造型巧克力裝飾
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

NEW
新登場



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



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



UDDL78412 迷你紅愛心巧克力裝飾
規格：0.6kg/盒；6盒/箱



UDDL78414 迷你粉紅愛心可可脂巧克力裝飾
規格：1kg/盒；6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 1.8cm



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

NEW
限量



UDDL77076 日出金球巧克力裝飾
規格：40個/盒；6盒/箱
尺寸：3cm



UDDL77361 粉色鬱金香造型巧克力裝飾
規格：20個/盒；6盒/箱
尺寸：4.7cm X 3cm



UDDL77409 泰迪熊造型巧克力裝飾
規格：18個/盒；6盒/箱
尺寸：2.5cmX1.9cmX3.1cm



UDDL77311 蘋果造型巧克力裝飾
規格：36個/盒；6盒/箱
尺寸：3.2cmX3.1cmX1.3cm



UDDL77312 檸檬造型巧克力裝飾
規格：36個/盒；6盒/箱
尺寸：3.6cm X 1.9cm



UDDL77313 萊姆造型巧克力裝飾
規格：36個/盒；6盒/箱
尺寸：3.5cm X 1.6cm



UDDL77314 柳橙造型巧克力裝飾
規格：36個/盒；6盒/箱
尺寸：3.5cm X 1.6cm



UDDL77315 草莓造型巧克力裝飾
規格：36個/盒；7盒/箱
尺寸：3.6cm X 1.9cm



PCB CREATION

Manufacture d'émotions



現貨促銷款
母親節



NO.GPC018468



NEW
新登場

NO.050052

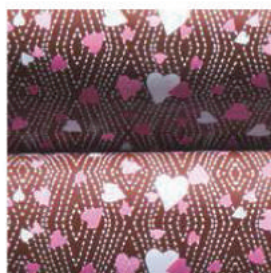


訂購歡迎洽詢當區業務或來電:02-2298-1347

官方網站



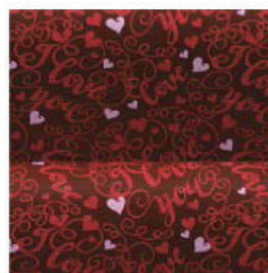
粉絲專頁



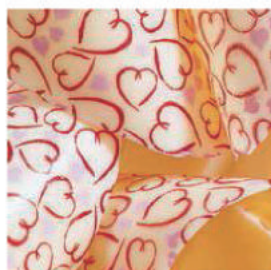
NO.036009



NO.007969



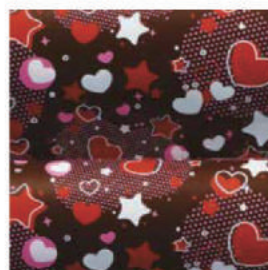
NO.040000



NO. FGB3237



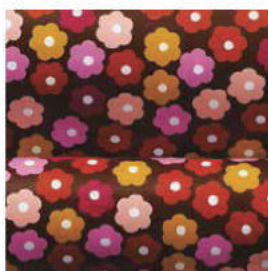
GPC025002



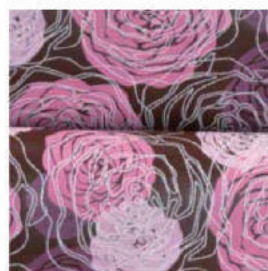
GPC030015



GPCFG019085



NO. 30011



GPCFB3487

Love on my mind

只要有愛

Valentine's Day

每天都是情人節

每天都是母親節

Mother's Day

親手做一份禮物給 她



FA05 [3830105]



FA06 [3830106]

德麥包裝
XF8800

材質 E段 鋁片鋁
機能 耐熱性
容量 280cc
重量 4.52g
入數 600枚 (50枚×12本)



FA11 [3831001]



FA12 [3831002]

FA11·FA12

德麥包裝
XF8900

材質 E段 鋁片鋁
機能 耐熱性
容量 350cc
重量 5.50g
入數 300枚 (25枚×12本)



做一個 屬於妳的模樣

德麥陪您一同
歡慶 情人節/母親節



PURE
EMOTION

2020年的復活節，

是在4/12(日)。

復

Happy Easter!

活

節

必不可少的復活蛋

復活節期間會有不少的慶祝活動，

而復活蛋則是這個節日最經典最不可缺少的元素。

蛋 衝破掙脫，生命從這裡孕育出來，

復活蛋 和 復活節 的意義象徵著 希望 和 重生。

尋找希望!



規格：3cm



規格：3cm



規格：5x2cm

PCB CREATION
Manufacture d'émotions

更多復活節商品，請洽德麥業務

大力



🇰🇷 KOREA 🇰🇷

韓國秒銷排隊美食 —— 爆漿香蒜乳酪 ——

韓國2019年熱銷產品江陵麵包的「爆漿香蒜乳酪」，其酥脆外皮、濕潤的蒜蓉麵包而火爆韓網聞名，為這款麵包申請了專利！。

“옥쪽마늘빵”的香蒜乳酪麵包是通過韓國師傅秘製醬汁，將麵包切對切六等分、橫切三等分呈現，中間夾有大量香蒜奶油醬配方而製成的麵包，並在韓國電視SBS Life Master播出成為江陵特產。



德麥

德麥百寶箱

採用NIPPON拿破崙法國粉製作，擁有小麥最原始的香氣製作成外酥內軟法式麵包，搭配德麥蒜粉與紅人乳脂起士的豐富內餡，擋不住爆漿美味不言而喻！

美食當前
小確幸





Curry & Apple

果香咖哩燒

咖哩辛辣味搭配微酸甜蘋果香氣
絕妙的層次口感，你怎麼能錯過？

口感多一層次
味道更
柔和清甜



多穀物麵包粉 / Aldia青蘋果餡 / NP印度咖哩餡

LA ROSE NOIRE™

Gérard
Dubois

熱銷商品



黑玫瑰迷你芝士蛋糕-藍莓
17公克X48個X2盤/盒

限量販售



黑玫瑰迷你芝士蛋糕-覆盆子
17公克X48個X2盤/盒

熱銷商品



圓型雙餡泡芙-覆盆子
17公克X42個X2盤/盒

熱銷商品



迷你閃電泡芙-檸檬
13公克X6個X12盤/盒

熱銷商品



迷你閃電泡芙-巧克力
13公克X6個X12盤/盒

限量販售



迷你閃電泡芙-覆盆子
13公克X6個X12盤/盒

特殊
款式



星際系列巧克力球殼
(小)-地球
6公克X20個X6盤/盒

特殊
款式



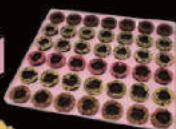
星際系列巧克力球殼
(小)-銀河
4公克X20個X6盤/盒

特殊
款式



星際系列巧克力球殼
(小)-隕石
4公克X20個X6盤/盒

特殊
款式



黑玫瑰迷你雪花巧克力杯
42個X4盤/盒



【德麥貝果】影片
精選六道料理吃法

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。長時間慢慢發酵，
口感蓬鬆Q軟，無論單吃或夾餡都十分美味。

2月9日 國際貝果節

世 | 界 | 各 | 地 | 的 | 貝 | 果

參考文獻



維基百科
自由的百科全書

- 紐約必吃名單中，一定少不了遍佈街頭的貝果。
- 在俄羅斯、白俄羅斯和烏克蘭，布林克(bublik)與貝果非常相似，但是個頭稍大，中間的孔也較大，吃起來更乾更有咬勁。而東斯拉夫民族的環形麵包有「baranki」（小而乾）和「sushki」（更小更乾）的椒鹽卷餅，其中比較大、軟的品種也和貝果很像。與貝果最大的區別是形狀，以及椒鹽卷餅要過一遍鹼性水，使其表面黝黑光滑。
- 芬蘭，「vesirinkeli」是發酵過的小環麵包，進烤箱之前用鹽水煮一下。它們通常被當做早餐，抹奶油吃。在超市裏可以買到各種鹹甜口味。
- 中國的福安有一種叫「光餅」或「繼光餅」的食物，與貝果十分相似，但講究「銅皮鐵底棉花心」，風味獨特，通常用作早餐、零食。
- 中國的新疆維吾爾族有一種叫「疙瘩饅」的餅，中間有孔但不穿透。無法確定歐洲和亞洲的貝果是各自獨立產生，還是誰借鏡了另一方。
- 土耳其有一種叫「simit」的環形芝麻餅，有時被當做當地的貝果。而20世紀初，波蘭有一種麵團扭曲、散滿芝麻的貝果，和simit很像。
- 奧地利的一些地區，人們在復活節前幾周吃名為「beugel」的環形點心。這種食品的做法和貝果很像，只是含水量更少，更脆，可以保存較久。在傳統中，吃「beugel」要掰開，由兩人分食。
- 在羅馬尼亞，最受歡迎的貝果上要加罌粟種子、芝麻或粗鹽，配方中不包含任何甜味劑。它們被命名為「covrigi」。
- 日本的第一個猶太風格貝果店於1989年從紐約引入。現在日本普遍的貝果口味包括綠茶、巧克力、楓糖堅果和香蕉堅果。



京都宇治日本抹茶的起源地，又是抹茶愛好者的朝聖地。茶葉採摘後，乾燥、去除茶莖和茶脈後碾碎，製成抹茶。之後用茶刷點茶，泛起的泡沫是和普通茶葉最大的區別。宇治抹茶最明顯的特點是茶色之中夾雜著濃郁的茶香，苦味與甜味之間的平衡恰到好處。當地人有新茶要趁早品嘗的習慣，因此為了彰顯新茶芬芳纖細的優點，淺蒸的制茶手法成為主流。

頂級與高級差異

按照日本的法律，名為「宇治茶」的抹茶只需要50%以上產於京都府的原材料，並在京都府加工就可以了。

京都府最常見的碾茶品種是やぶきた (Yabukita) 和さみどり (Samidori)，不過最頂尖、價格最貴的都產自京都在來種的一番茶。總體來說，京都府的抹茶最出色的是茶香、苦味、甜味之間恰到好處的平衡。

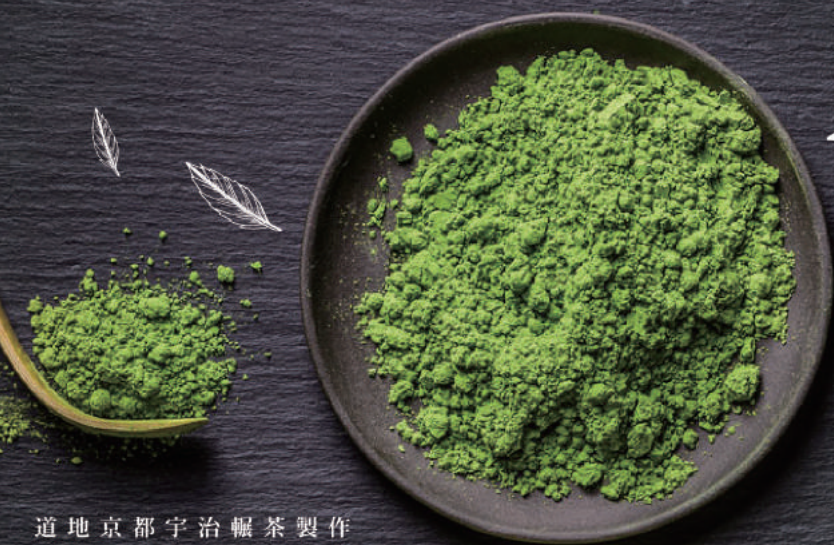
日本的茶樹品種主要分為兩大塊：在來種和優良品種。

宇治頂級抹茶

使用在來種等級茶葉，顏色尾韻佳。

宇治高級抹茶

使用在來種及優良品種混合，風味佳。



道地京都宇治碾茶製作

“每小時僅能研磨製造40克的抹茶粉”



頂級
×
高級

京都宇治 抹茶粉

- (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)397-8415 FAX:(07)397-0408
- (宜蘭辦事處) TEL:(03)931-5879 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



日本ミコヤ香商

MIKOYA

烘焙甜點使好吃升級驚豔的秘訣 《就是香料!》

食物美味的雖然不是香料，但有了香料卻幫烘焙甜點增色不少、更豐富烘焙西點的風味！
香料帶給人味道、氣味，更為烘焙西點達到補香、風味矯正、香味強化、減糖量的效果。



日本知名主廚
興野 燈

日本新世代甜品名廚，曾留學法國學習甜品，將法式經典與各式創新相結合。

檸檬蛋糕配方乍看之下很簡單。檸檬醬和檸檬油香料是最重要的！差別在檸檬蛋糕如果酸，就不會好吃。是一定要甜且帶檸檬香，這也是非這原料不可的原因。慎選材料是首要關鍵！也就是說手邊有配方，不見得有辦法做出相同的味道。訣竅還是對材料要一定的認識與使用。

檸檬蛋糕 Fondant citron

材料 (100 個)

- | | |
|------------|------|
| ① 20% 加糖蛋黃 | 477g |
| ② 蛋白 | 765g |
| ③ 雪花糖 | 225g |
| ④ 荷麥純真蜂蜜 | 113g |
| ⑤ 愛心低筋麵粉 | 760g |
| ⑥ 百鑽無鋁泡打粉 | 15g |
| ⑦ 杏仁粉 | 335g |
| ⑧ 鹽 | 3g |
| ⑨ 上白糖 | 695g |
| ⑩ 四葉無鹽奶油 | 850g |
| ⑪ 葡萄籽油 | 285g |
| ⑫ 檸檬醬 | 250g |
| ⑬ 香草醬 | 5g |
| ⑭ 檸檬油香料 | 10g |

被顛覆的善惡反式脂肪

食話實說



食話實說

作者/ 路卡林

其實反式脂肪一直都存在

「相信很多人都知道，反式脂肪存在於不完全氫化的人造奶油。雖然現在已有法規明定，禁止使用不完全氫化植物油，但反式脂肪就真的永遠從我們的生活消失了嗎？你以為可以安心的吃你最愛的薯條，但事實是這樣嗎？如果你走進超市，拿起一塊動物性無鹽奶油看看營養標示，你會發現，你可能依然每天都大口大口吃著你害怕的反式脂肪……。」

大部分的人看到這邊，大概已經嚇得魂飛魄散了。「什麼？沒想到天天拿來當早餐的麵包竟然有反式脂肪」、「什麼？生日的時候都在吃反式脂肪慶祝？」。沒錯，引文說的都是事實，反式脂肪的確還存在你我的生活中。但是如果到這邊馬上下了定論，你就等於是直接跳入引文設下的陷阱。這類文章為了寫得誇張聳動，常常會使用一些寫作手法。這邊就拿引文當範例，分析給大家看：

反式脂肪的來源

植物油氫化加工(主要來源)

植物油 $\xrightarrow{\text{氫化不完全}}$ 部分氫化油

植物油反覆高溫加熱

反芻動物腸內細菌自然合成

目前法規明定禁止使用的不完全氫化植物油，含有的是「人工反式脂肪」，也就是人造奶油製程中，原料植物油在氫化過程中反應不完全所產生的脂肪。已有研究表明，「人工反式脂肪」攝取量與心血管疾病發生率有很大的關聯，因為它會使人體好膽固醇下降，壞膽固醇上升。因此我們的確應該避免攝取。但以下要介紹的「天然反式脂肪」，可能會顛覆你原本對反式脂肪的印象。

不精確的敘述

利用邏輯上的盲點，引導讀者思考的方向，讓你不知不覺中做出他們想要的結論、陷入他們所製造的恐慌。像是引文中不斷地提到「反式脂肪」，但是更精確地說是「人工反式脂肪」。聰明的你應該可以看出差別在哪裡吧？也就是說，自然界其實是存在「天然反式脂肪」的，但引文中故意不清楚敘述事實，也不加以解釋，就是要引誘讀者落入陷阱。

使用負面語句

利用一些語氣或字詞，使讀者產生一種「受騙」、「目前所見都是假象」的感覺，例如「就真的……了嗎？」、「你可能依然……。」、「你以為……，但……。」，都是月經文、農場文很常見的敘述方式。看到這種句子，多數人第一個浮現的念頭都是：「我活到現在到底吃下了多少？」，接著瘋狂轉傳給親朋好友，如此一來寫手的目的也就達成了。

組成「天然反式脂肪」的脂肪酸有共軛亞麻油酸(Conjugated linoleic acids)及異油酸(Isooleic acid)，可以在許多食草動物的體內及乳汁中發現，例如常見的牛、羊、馬等。這些食草動物腸胃道中的微生物可以協助他們消化纖維素，進而生成「天然反式脂肪」。因此，肉製品及乳製品可能或多或少都含有反式脂肪。這類反式脂肪與我們所熟知的「人工反式脂肪」有著天壤之別。若要說「人工反式脂肪」是惡魔，那「天然反式脂肪」應該就是天使了。因為有研究結果顯示，攝取共軛亞麻油酸及異油酸能降低血液中低密度膽固醇，同時也具有抗癌、抑制脂肪合成的能力。雖然對健康正面影響的研究還不多，但目前可以確定的是，「天然反式脂肪」對人體是無害的。是不是原本還恨之入骨，現在反而對它有點動心呢？但是也不要認為奶油中有這些「天使」的存在，就可以肆無忌憚地吃，奶油終究是高油脂及高熱量的原料，還是要提防來自天堂的魔鬼哦。順帶一提，目前已知「天然反式脂肪」含量最高的肉品是袋鼠肉。沒錯，袋鼠肉。

動物油脂

植物油脂

動物油脂(牛油)	成分	植物油脂/動植物混合
乳酸菌	添加物	乳化劑、色素、香料
淺黃色	外觀	深黃色
天然產生，微量	反式脂肪	氫化過程產生人工反式脂肪
內含飽和脂肪酸，有膽固醇升高，增加心血管疾病風險	健康風險	反式脂肪增心血管疾、阿茲海默症、不孕症、情緒不穩等風險



真正可怕的選擇視而不見

前段提到自然界有天然反式脂肪的存在及法規明定禁止使用不完全氫化油。這樣看起來，我們的飲食好像已經跟人工反式脂肪絕緣了。在你終於以為可以大口大口放心吃薯條的時候，還是必須告訴你——客官且慢。人工反式脂肪的產生並非只有氫化，事實上只要油脂處於高溫的狀態，就有可能產生人工反式脂肪，同時連帶生成的自由基也會危害健康。這樣的條件其實並不難達成，倒不如說是處處可見。例如薑片蒜末經大火爆炒的空心菜、高溫熱油炸得金黃酥脆的炸雞、炙熱鐵網上烤得滋滋作響的肉片，在其中都會多少有反式脂肪的生成。正可謂只要有心，人人都可以是反式脂肪的製造商。也就是說，即便沒有部份氫化油的存在，我們也依然一直在攝取人工反式脂肪。那要如何才能避免攝取到人工反式脂肪？最直接的辦法當然就是不要吃。但是人間充滿山珍海味，如何得以拒絕呢？所以在烹調方面，我們可以從兩個地方著手——減少油脂使用及降低烹調溫度。我們已經知道反式脂肪是油脂處於高溫時轉換而成，因此只要減少油脂的用量，也就沒有油脂可以轉換成人工反式脂肪；而降低烹調溫度，能避免油品處於不穩定的狀態，反式脂肪生成量自然也會減少。

相對安全的卻被放大檢視

還有另外一種無可避免的情況也會使油脂暴露在高溫中，那就是油品的精煉。因為精煉步驟中的「脫臭」，是利用高溫及高真空度環境，使氣味分子從油品中被蒸餾分離，以去除油脂中的不良氣味分子。但在過程中會因為高溫生成少量的人工反式脂肪。說到這裡，許多人都會想：「既然會生成人工反式脂肪，為何還要精煉油品？這難道不是在製造黑心油嗎？」。那我們就反過來思考，如果不精煉油品會發生什麼事呢？未精煉油品外觀看起來霧霧濁濁的，主要是因為含有兩種雜質——游離脂肪酸及磷脂質。這兩種物質會使油品性質黏稠，並降低油品的發煙點。發煙點為油品開始產生油煙的最低溫度，低發煙點也就意味著油品非常容易變質。未精煉油還含不良氣味分子，使油品帶有不良的風味。透過精煉去除雜質可以提高油品的安定性、發煙點、延長保存期限並把油品的外觀變得澄澈透明、乾乾淨淨的。例如精煉大豆油的發煙點可以從160℃提高至235℃，足足提高了75℃。而一般油炸食品的油溫，都會在160℃以上。這時候未精煉的大豆油已經到達發煙點，可能在還沒吃到金黃香酥的薯條前就先吸飽油煙了；除此之外，油品的品質在溫度到達發煙點時會急遽下降，反而可能產生比精煉過程多上更多的反式脂肪。所以說油品精煉如同良藥苦口的道理，縱使這帖藥非常苦，比你的人生還苦，但如果苦三十秒可以把十天的病痛變成三天，副作用極小而效用極大，那何不選擇吃藥呢？

所以別被牽著鼻子走

因為現代的資訊傳播已經不再受到時間及空間的限制，不管什麼訊息只要輕輕一點，就能讓全世界都看見。錯誤的訊息也多蒙其惠，甚至還演變成現在的月經文，每個月都探望你一次。正因為傳遞速度之快、範圍之廣，我們幾乎不可能避免接觸到這些謠言。曾經有這麼一本書，書的作者自稱為Dr. Bob，他在書中這麼寫道：「根據研究與實驗，我發現反式脂肪的半衰期為51天」。雖然聽起來是無稽之談，但科學必須講求證據。所以作者只要能提出他所謂的「根據」，再荒謬的事情也能成為新發現。然而經過這麼多年，作者對於此發現依然沒有辦法提出相關的實驗數據。從這件事可以知道，即使在缺乏證據證明的情況下，他的著作都能夠通過出版社審查並成書出版，所以我們對於那些倚賴網路媒體傳播的謠言，就必須更加謹慎看待。當看到標題聳動卻又真假莫辨的謠言時，記得提醒自己，保有理性及思辨能力，不要以別人的結論為結論。因為我們必須要了解，世上專業之人何其少，而開口之人何其多。





| 林凱祥 師傅





咯咯酥糖

黃金香柚 生焦糖



煎餅麵糊	單位 (g)
全蛋	375
上白糖	430
四葉特選鮮奶	158
鑽石牌低筋麵粉	435
海鹽	4
飛雪金磚奶油 <融化>	382
Mikoya 香草醬	5

水果蛋白糖	單位 (g)
樂比覆盆子果泥	200
樂比草莓果泥	130
水	90
雪花糖	100
上白糖	300
鹽	3
乾燥草莓碎粒	50
乾燥樹莓碎粒	80
荷蘭義大利蛋白霜	200
Mikoya 草莓醬	20

(A) 50*35 糖盤一盤 120℃	單位 (g)
上白糖	400
雪花糖	620
水	440
M85 麥芽糖	880
175 專用糖	170

(B)	單位 (g)
四葉北海道十勝奶霜	700
飛雪金磚奶油	260
日本柚子汁	660
Mikoya 柚子醬	50

(C)	單位 (g)
德麥寒天粉 911	36
水	216

(D)	單位 (g)
飛雪金磚奶油	200

莓果雪莉糖



莓心糖 132℃

單位 (g)	
M85 麥芽糖	600
德麥雪花糖	285
175 專用糖	240
水	250
S350 糖漿	56
荷蘭義大利蛋白霜	113
飲用水	75
食鹽	9
法國酸酵無水奶油 GHEE	113
嘉麗寶 RUBY 紅寶石巧克力	225
德紐奶粉	225
乾燥草莓碎粒	50
乾燥樹莓碎粒	50

莓心酥餅

單位 (g)	
飛雪金磚奶油	550
上白糖	700
全蛋	100
四葉北海道酪乳粉	50
德麥卡士達粉	100
裝飾玉米粒	150
荷蘭香草精	5
鑽石牌低筋麵粉	750
泡打粉	20
鹽	10
食用紅色四十號鋁麗基	8

RUBY 紅寶石 牛軋糖



(A) 50*35 糖盤一盤

單位 (g)	
M85 麥芽糖	600
德麥雪花糖	285
175 專用糖	240
水	250
S350 糖漿	56
胭脂紅	9

(B)

單位 (g)	
荷蘭義大利蛋白霜	113
飲用水	75
食鹽	9

(C)

單位 (g)	
法國酸酵無水奶油 GHEE	113
嘉麗寶 RUBY 紅寶石巧克力	300
四葉北海道酪乳粉	200
莓香粉	50

(D)

單位 (g)	
乾燥草莓碎粒	50
乾燥樹莓碎粒	50
荷麥蔓越莓乾	280
荷麥夏威夷豆 (烤過)	1000

莓香粉

單位 (g)	
乾燥草莓碎粒	25
乾燥樹莓碎粒	25

黑莓米果牛軋糖

米果

	單位 (g)
M85 麥芽糖	150
德麥雪花糖	150
水	160
鹽	3
S350 糖漿	30
楓糖漿	50
飛雪金磚奶油	40
熟白芝麻粒	40
藍莓碎粒	50
紅藜麥米果	150
樂比黑醋栗果泥	200
水	30
德麥雪花糖	50

黑莓牛軋糖

	單位 (g)
M85 麥芽糖	300
德麥雪花糖	145
(A) 175 專用糖	120
水	125
S350 糖漿	30
荷蘭義大利蛋白霜	60
(B) 飲用水	40
食鹽	6
(C) 法國酸酵無水奶油 GHEE	60
奶粉	125
乾燥藍莓碎粒	35
(D) 荷麥綜合果乾	200
杏仁角	200





/ 節能首選 /

用好的土司盒 就擁有好的麵包

SN2088
450g 波紋土司盒
(1000系列不沾)

環保節能

不沾深色塗層
縮短烘烤時間

完美上色

模具均勻受熱
容易脫模

附蓋設計

山形、長形造型
任意選



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 02月

February



張祐綸 師傅
麵包新食感 講習

原麥自然美學師

現任德麥食品麵包烘焙技師
烘焙資歷超過 16 年

◎品項特長：所有類型麵包與西點，以日系、歐系為主。
◎技術專長：透過基本原料素材與手法，創作出獨特風格的日系麵包。

此次主題主要以好的原料為出發點，透過新式手法呈現舊有傳統台、日、歐係麵包結合，讓前來參與講習的師傅更能透過新式手法呈現麵包產品特色，提供門市人員創造話題性與販售新商機。

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
1/26 初二 	1/27 初三 	1/28 初四 	1/29 初五 	1/30 初六	1/31 初七	1 初八
2 初九	3 初十	4 立春	5 十二	6 十三	7 十四	8 十五
		張祐綸 師傅 花蓮 麵包新食感 講習	張祐綸 師傅 宜蘭 麵包新食感 講習			元宵節
9 十六	10 十七	11 十八	12 十九	13 二十	14 廿一 	15 廿二
		張祐綸 師傅 高雄 麵包新食感 講習	張祐綸 師傅 台南 麵包新食感 講習	張祐綸 師傅 嘉義 麵包新食感 講習	情人節	補班
16 廿三	17 廿四	18 廿五	19 雨水	20 廿七	21 廿八	22 廿九
		張祐綸 師傅 台中 麵包新食感 講習	張祐綸 師傅 新竹 麵包新食感 講習	張祐綸 師傅 桃園 麵包新食感 講習	張祐綸 師傅 台北 麵包新食感 講習	
23 二月大	24 初二	25 初三	26 初四	27 初五	28 初六 	29 初七
					和平紀念日	

麵包新食感 講習 - 張祐綸 - 報名方式：內洽業務

02月04日(二) 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
02月05日(三) 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
02月11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
02月12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
02月13日(四) PM 06:00-09:00	嘉義 露比夫人	(05)236-6298	嘉義市遠東街50號
02月18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
02月19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
02月20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
02月21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



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION



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
無錫芝蘭雅 江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號
香港(潤富)公司 觀塘鴻昌道16號志成工業大廈2樓A座
馬來西亞分公司 5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam
http://www.tehmag.com.tw E-mail:tehmag@tehmag.com.tw

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
馬來西亞分公司 5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam TEL:+60-3-74993089 FAX:+60-1700813619