



PROFESSIONNEL

Mascarpone

SEMI-THICK TEXTURE / EASY TO INCORPORATE

05月 烘焙新訊

May / 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05月 第 233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

TEHMAG FOODS



已經不只是
提拉米蘇的靈魂



1 LITER / 995 G
NET WT 34 FL OZ

Mother's Day Pastry

—— 你知道嗎？媽媽永遠是少女！ ——

藝術品等級的法式甜點 CJSJ 2020 母親節首場

甜點講習會圓滿落幕

Bakery and pastry academy of Tehmag Foods Corporation

榮幸邀請台中知名甜點概念店
#cjsj法式甜點概念店 的首席
甜點主廚 Soriano Joaquin
為我們展示這五道令人少女心
爆棚的母親節甜點。



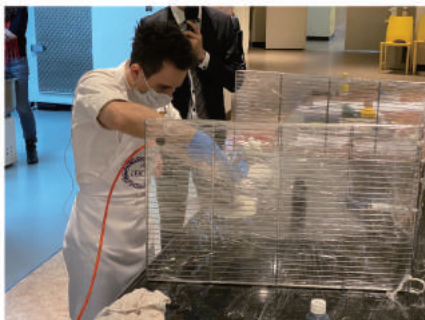
MOTHER'S DAY
母親節特別產品



TROPEZIENNE
特羅佩



ROGER RABBIT
羅傑兔



April 2020  德麥
母親節西點示範會





CJSJ

CHEF

Joaquin Soriano

法國人很懂得享受、更懂得創造美味甜點。

擁有豐富甜點經驗的Soriano Joaquin曾先後在Yannick Alleno(三星餐廳法國主廚)和Alain Ducasse(法國廚神，被稱為九星名廚)領導的米其林餐廳 Le Meurice 任職；也曾在坎城知名餐廳Le Grand Hotel-Park45、Relais Desserts pastry shop服務。

Soriano Joaquin的哲學，「在冒險中突破自我、不限於框架，甚至不囿於昨天的自己」，如藝術品般的甜點映入眼簾，讓人食指大動，大飽眼福。



LOV' U
愛妳



MON COEUR
我的心

對於自己都如此要求的甜點主廚，在選擇食材上更是講究，他店內的食材百分之百來自法國原裝進口。選擇法國的原料是相對的穩定，且法國公司對於產品在市場上的品質要求更是謹慎！

本場精彩的演繹也為德麥食品攜手法國知名品牌 LESCURE，在活動上更添一筆風采。

HAPPY
Mother's
DAY
她總是想把好的留給我，
這次，我想給她點好的。



世界知名的百年品牌

1884年於克萊古堡建一座乳牛牧場。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)。

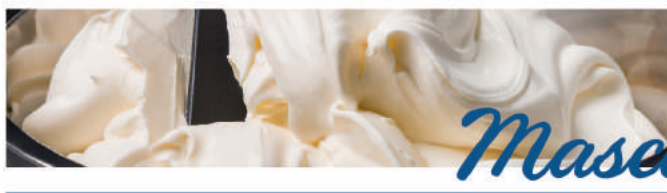
ELLE & VIRE PROFESSIONNEL®

MASCARPONE

愛樂薇馬斯卡邦起士

1公升×6罐/箱 冷藏於4~8°C，可保存九個月(未拆封) ※請勿冷凍

馬斯卡彭起士，濃、醇、香之天然奶香味，打發後體積加大2倍。
可直接與雞蛋和動鮮打發做義大利提拉米蘇，節省時間，口感醇厚。
適用各式蛋糕、甜點。可做西餐醬汁、湯品...等。



Mascarpone

All the qualities of a fresh mascarpone in UHT



© 盧玉瑞 師傅

愛樂薇馬斯卡邦布丁

馬斯卡邦布丁	75 (g)
愛樂薇動物性鮮奶油	2000
四葉特選鮮奶	400
愛樂薇馬斯卡邦起士(藍)	1000
蛋黃	28個
上白糖	360
香草精	1
蘭姆酒(白色)	30



愛樂薇馬斯卡邦起士

布蕾	25 (g)
四葉特選鮮奶	100
NP卡士達粉	25
愛樂薇馬斯卡邦起士(藍)	75
愛樂薇動物性鮮奶油	300
雪花糖	20
鑽石果凍粉	8
焦糖布蕾粉	35
愛樂薇發酵奶油	50



© 黃琪淑 師傅

三色布丁

烤布丁	30 (g)
四葉特選鮮奶	400
香草精	1
上白糖	65
蛋黃	117
愛樂薇馬斯卡邦起士(藍)	100
愛樂薇動物性鮮奶油	350

原味卡士達	25 (g)	開心果卡士達	25 (g)
NP卡士達粉	25	NP卡士達粉	25
四葉特選鮮奶	75	四葉特選鮮奶	75
愛樂薇馬斯卡邦起士(藍)	90	愛樂薇馬斯卡邦起士(藍)	90
		嘉麗寶100%開心果醬	25

榛果卡士達	25 (g)	芝麻卡士達	25 (g)
NP卡士達粉	25	NP卡士達粉	25
四葉特選鮮奶	75	四葉特選鮮奶	75
愛樂薇馬斯卡邦起士(藍)	90	愛樂薇馬斯卡邦起士(藍)	90
嘉麗寶50%榛果醬	25	日式芝麻醬	25



© 張長伍 師傅

愛樂薇馬斯卡邦水蜜桃泡芙

泡芙	30 (g)
水	500
愛樂薇發酵奶油	500
鑽石牌低筋麵粉	500
全蛋	700

波羅皮	5 (g)
愛樂薇發酵奶油	500
上白糖	400
鑽石牌低筋麵粉	500

香緹	46 (g)
四葉特選鮮奶	168
上白糖	168
愛樂薇馬斯卡邦起士(藍)	360
愛樂薇動物性鮮奶油	1545
吉利丁塊	126

愛迪達水蜜桃餡	15 (g)
---------	--------

愛迪達芒果餡	15 (g)
--------	--------

芒果香緹	46 (g)
德麥芒果果泥	168
上白糖	168
愛樂薇馬斯卡邦起士(藍)	360
愛樂薇動物性鮮奶油	1545
吉利丁塊	126



◎ 劉俊男 師傅

卡邦醬燻雞

本種	g	卡邦卡士達	g
鷹牌高筋麵粉	850	沙拉醬	100
陽光玉米預拌粉	150	愛樂薇馬斯卡邦起士(藍)	100
上白糖	200		
鹽	9	配料：	
凍固改良劑	5	燻雞肉、玉米粒、披薩絲	
W26德紐奶粉	30		
伯爵牌速發乾性酵母(棕)	10		
愛樂薇動物性鮮奶油	100		
水	600		
愛樂薇發酵奶油	100		



◎ 張祐倫 師傅

芝士可頌

本種	g	芝士蛋糕	g
拿破崙法國專用粉	700	NBA乳脂起士	300
富士特高筋麵粉	300	愛樂薇馬斯卡邦起士(藍)	50
上白糖	100	上白糖	75
鹽	20	鑽石牌低筋麵粉	10
W26德紐奶粉	30	愛樂薇動物性鮮奶油	20
伯爵牌速發乾性酵母(棕)	20	全蛋	90
水	550		
愛樂薇發酵(片裝)奶油	500		



◎ 范興惟 師傅

特級卡邦吐司

本種	g		g
白帆船高筋麵粉	1000	凍固改良劑	10
鹽	16	水	570
三溫糖	120	伯爵牌速發乾性酵母(棕)	10
愛樂薇動物性鮮奶油	100	愛樂薇發酵奶油	100
愛樂薇馬斯卡邦起士(藍)	250	法國老麵	200

愛樂薇馬斯卡邦-奶香布蕾



◎ 林凱祥 師傅

蛋糕體 [43×67一盤] 20條	馬斯卡邦布蕾餡 20條
(每條20×7cm)	愛樂薇動物性鮮奶油 2200
愛樂薇馬斯卡邦起士(藍) 1100	愛樂薇馬斯卡邦起士(藍) 660
愛樂薇發酵奶油 475	焦糖布蕾粉 440
四葉特選鮮奶 1100	四葉特選鮮奶 220
鑽石低筋麵粉 220	
玉米粉 55	
蛋黃 550	
蛋白 1100	
上白糖 550	
輕鬆打蛋白粉 20	
義大利蛋白霜粉 60	

愛迪達蘋果餡 一條/ 50 (g)

愛樂薇雙層乳酪



◎ 江進元 師傅

莎布列 8 (g)	馬斯卡邦餡 15 (g)	乳酪麵糊 20 (g)
愛樂薇發酵奶油 300	蛋黃 150	四葉北海道乳脂起士 800
鹽 2	上白糖 200	愛樂薇馬斯卡邦起士(藍) 200
瑪卡龍專用糖粉 200	水 80	上白糖 225
蛋黃 120	吉利丁塊 60	全蛋 6個
杏仁粉 60	愛樂薇動物性鮮奶油<打發> 500	愛樂薇動物性鮮奶油 200
鑽石牌低筋麵粉 500	愛樂薇馬斯卡邦起士(藍) 500	
百鑽無鋁泡打粉 7		

台北法式甜點精品 穿石CHANTEZ X 奢華保養品牌香緹卡

「本次設計飛行寶石彩妝的聯名甜點，我希望以多樣台灣在地選茶和水果風味為主調，創造出每一款主題甜點的獨特性。以蜂鳥的生長曲線和飛行姿態表現蜂鳥多變、生動的樣貌，讓蒞臨品嚐甜點的客人們能在享用時感受到除味覺以外更豐富的畫面感。」

— 穿石主廚 · 李盈瑩



創意巧思：「收到香緹卡『飛行寶石限定彩妝』的聯名甜點設計邀請後，進而深入瞭解蜂鳥之於亞馬遜雨林的代表與重要性，感到十分驚喜。」系列甜點發想的觸發主要針對蜂鳥的生長曲線和飛行姿態做描繪，希望設計出具有動態感、故事感的甜點，並搭配彩妝的四個主題色擴大想像範圍，表現蜂鳥的生動與靈性，演繹出一系列帶有溫暖故事的精巧傑作，包括「初生」、「茁茁」、「芬芳」、「浮」、「鳴」等，蘊藏令人怦然心動的各種滋味變化，由內而外細細勾勒出令人無法抗拒的風雅韻味。



跨界聯手推出網美系
#飛行寶石下午茶



「芬芳」- 粉色設計款

蜂鳥是雨林中的高速飛行者，也是唯一可向後飛行的鳥類。使用Ruby紅寶石巧克力製作粉色螺旋的擠花裝飾和多層次的巧克力飾片，描繪蜂鳥疾行穿梭於林間，輕盈優雅的身影，表現動態的飛行意象。
輕盈的乳酪慕斯中包裹著酸度明亮的薄荷檸檬餡，並加入具口感的檸檬皮絲讓口感更富層次。外層由草莓慕斯包覆，搭配鬆軟的達克瓦茲厚蛋糕，有趣地結合柑橘與草莓兩種基調，表現蜂鳥活潑的意象。

當南國屏東玫瑰遇上國際新寵紅寶石巧克力 起士公爵「南國玫瑰女王乳酪蛋糕」

金馬甜點X世界麵包冠軍

女王的少女心，Ruby粉紅巧克力的暖心秘密
今年母親節，起士公爵執行長王奕凱攜手世界麵包冠軍吳寶春師傅推出「南國玫瑰女王乳酪蛋糕」。

獻給家中的女王——媽媽



執行長James之所以選擇把Ruby紅寶石巧克力加進這款母親節蛋糕的創作，背後有個暖心秘密。

頂著「巧克力大廠」之名，嘉麗寶其實也是推動降低可農勞動剝削的社會型企業，在研發世界頂級巧克力的同時，把可可農夫的生計與生活品質納入重要生態系的一環。不但重視兒童權益，也推動女性賦權，讓許多單親媽媽可以有足夠的收入和時間

陪伴孩子。執行長James有感於此，才在創作「南國玫瑰女王乳酪蛋糕」時，加入了在意義上和色澤上都如同母親一般溫暖的Ruby粉紅巧克力。不過，挑戰的是，Ruby粉紅巧克力還真像個害羞的少女，執行長James回想起創作時，「Ruby是一款需要捧在手心上呵護的食材，要把它融合進乳酪蛋糕裡，特別容易氧化，一遇到水溶性食材就會失色。」最後花了很大的心力才成功讓它和玫瑰乳酪蛋糕融合在一起。

當年曾擔任Ruby粉紅巧克力台灣大賽評審的寶春師傅，也肯定執行長James把Ruby的味道和顏色做了很好的搭配，提升了原本玫瑰的風味。



每個女王都是少女

在成為女人之前，妳是少女
世界很可愛，跟妳的笑一樣甜美
在成為妻子之前，妳是少女
自己是主角，每條路妳都想去闖一闖
在成為母親之前，妳是少女
偶爾才任性，只為了保護心中的小公主
不管妳是誰的誰，妳都是我的女王
我眼中如初的少女，值得我一輩子疼愛的女王



風靡來台的 生吐司’ 只有日本麵粉做得到！

配方攻略
大公開



凱薩琳麵粉

"CASARINE" Wheat Flour

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

相較於一般台灣常見的傳統吐司，生吐司的吐司邊較細，口感也較鬆軟不粗糙。而這樣皮薄的吐司，在日文原為“食パン”（吐司）的衍伸下，有了“生食パン”（生吐司）的新名稱誕生，廣泛流傳的定義是指不需要再回烤過，出爐後直接吃就很美味的吐司之意。

液種

材 料 名 稱	(g)
1. 凱薩琳麵粉	150
2. 水	150
3. 伯爵牌速發乾性酵母 (棕)	0.4
合 計	300.4

製 作 流 程

1. 攪拌方法：拌勻
2. 麵糰溫度：25℃
3. 基本發酵：隔夜



本種

材 料 名 稱	(g)
1. 凱薩琳麵粉	1000
2. 上白糖	120
3. 鹽	15
4. 伯爵牌速發乾性酵母 (棕)	10
5. 愛樂薇動物性鮮奶油	100
6. 四葉北海道酪乳粉	30
7. 冰水	500
8. 液種	300
9. 愛樂薇發酵奶油	100
10. 法國老麵	200
合 計	2375

製 作 流 程

1. 攪拌方法：中種1H
2. 攪拌時間：擴展
3. 麵糰溫度：25℃
4. 基本發酵：50分
5. 分割重量：
6. 中間發酵：30分
7. 整型樣式：吐司
8. 最後發酵：60分
9. 烘焙前裝飾：
10. 烘焙溫度：220℃/220℃
11. 烘焙時間：
12. 烘焙後裝飾：
13. 成本：

根據開發生吐司話題的大阪名店「乃が美」負責人阪上雄司指出，生吐司的命名由來是如同生巧克力在嘴裡化開般的濕潤口感而得名。而他也提及最初生吐司的開發契機，是來自於在老人中心慰問長輩時，為了長輩們能克服吐司邊較不易入口的狀況而發想。在經過長時間地反覆實驗研究，才終於開發出就連吐司邊也甘甜鬆軟的生吐司。

製作方法：

烘焙時間
450克的模烤28-30分
1200克的模烤36-40分
帶蓋的上/下火都是220℃
山形吐司上火大概170℃下火220℃

反璞歸真 AOP奶油



食話實說

作者/ Polly



奶油，無論是製作甜點麵包，或是料理烹調，奶油都是不可或缺的美味元素。

先前也曾介紹過，奶油的存在歷史非常悠久，隨著時代的演變，奶油也逐漸發展出多種形態，如含鹽奶油、無鹽奶油、無水奶油、人造奶油等，以符合人們使用上的需求。

近年來的飲食文化，人們逐漸重視反璞歸真，以傳統技術取代過度加工程序，講究原始純粹的食物。今天就來跟大家介紹：AOP奶油。

什麼是AOP奶油，AOP全名是Appellation d' Origine Protégée法定產區管制，是一歐盟官方核發的品質保證，字義為「原產地法定保護區認證」標章。想要取得此認證，產品必須產自特定受保護的區域，並採用官方認可的傳統生產技術，製成的成品再經由農業部管轄的INAO（國家原產地保護命名機構），針對其外觀、口感、質地、風味等嚴格檢核通過後始可取得。是非常嚴謹，重視細節的認證。

牧草清淨豐盈，乳牛品質獨特

要探究乳製品的風味特色，不可不從源頭的牛乳談起。法國國境地理位置優越，氣候多雨，日照充足且土壤肥沃，使得法國境內牧草不僅長的旺盛，更富含礦物質及維生素。其中尤以AOP特選之兩大產地：法國夏朗德(Charentes)和諾曼地(Normandie)兩大產地保護區為最佳牧場地區。產地內營養的牛隻種類也經過特別選別，荷斯登牛(Prim' Holstein)、諾曼第牛，其產乳能力強，產出的牛乳乳脂率和蛋白質含量比其他牛種還高，非常適合製作乳酪類產品。

反璞歸真，不使用食品添加物

產品強調原始天然，牛乳採集檢驗合格後，僅添加乳酸菌進行發酵，不添加任何人工色素、抗氧化劑，或任何再製奶油。使製作出來的奶油呈現牛乳最純粹原始的風味。

講究細節，重視傳統技術

AOP奶油十分講究製作細節，在與酪農採收生乳檢驗合格，脫脂殺菌完成後，還處於鮮乳脂狀態就投入獨特的乳酸菌種，以低溫長時間慢速發酵熟成。此技術稱為前置發酵工法，與一般非AOP奶油工廠，先製成奶油後再發酵的方法不同。熟成完成後再用脫脂乳洗除多餘水份，讓奶油組織、風味、口感達到最佳境界。



收乳

用冷藏集乳槽收乳，檢驗合格立刻生產。

脫脂

牛奶在離心分油機中加熱到40°C進行脫脂脫水。

巴式殺菌

脫水後的鮮乳脂在92°C~95°C及7°C~18°C進行2次殺菌。

生物熟成發酵

鮮乳脂加入菌種，歷經15小時發酵，溫度介於7°C和18°C之間。

攪乳

高速旋轉攪動鮮乳脂，進而製成奶油。

洗滌

用脫脂乳洗滌奶油殘留的酸味。

均質

奶油分子經過均質，質地細緻，均勻滑順。

成品

依大小規格做包裝，冷藏儲存。



得天獨厚的人文風土

LESCURE品牌紮根於氣候風土優美的法國西部。

夏朗德-伯瓦圖地區得天獨厚，全年日照充沛，降雨規律，土壤肥沃，出產優質牧草及穀物。17世紀開始，當地種植的玉米就已成爲牛隻糧食之一，牛奶中的乳脂肪含量穩定。LESCURE 的乳製品，被公認爲全年品質穩定，而贏得AOP(原產區保護認證)的認證。

LESCURE奶油系列

無與倫比的美味

法國LESCURE

AOP片裝發酵無鹽奶油84%(冬乳製成)

LESCURE Pastry butter 84%

無鹽片狀1kg



法國LESCURE

AOP發酵無鹽奶油(5公斤/箱)

LESCURE Butter block

無鹽5kg



無鹽500g



無鹽250g



• 有鹽250g

需預訂

• 無鹽10g

需預訂

• 有鹽10g

需預訂

法國LESCURE

AOP迷你發酵無鹽奶油 (無鹽/有鹽)

LESCURE Unsalted/salted butter Micro portion



法國LESCURE

AOP發酵無鹽奶油 (無鹽/有鹽)

LESCURE Unsalted/salted Butter Roll



莓果

是一種小的

果肉狀的
且可經常食用的水果。

莓果聖品

哇～原來莓果的好處這麼多！

大家都知道多攝取莓果對健康有益，但是你們知道嗎？莓果用於肌膚保養同樣會有許多優異的好處！！紫外線和環境污染，會造成皮膚老化變糟，而莓果富含多種抗氧化物，可以幫助肌膚對抗外在環境傷害。



草莓

含有豐富的維生素C。

覆盆子

含有豐富的食物纖維。

藍莓

有「天然發電機」之稱，因為它富有「錳」營養素，維生素K可以強健骨骼；此外，1杯的藍莓中就含有4克的纖維，也是幫助消化的營養來源。

蔓越莓

蔓越莓肯定榜上有名，其中含有的黃酮類物質「原花青素」。

多酚是植物保護自身免受紫外線等外界傷害的苦味與色素成分，目前已知具有抗氧化功效。這個實驗目前雖然尚未用於人體，不過錫谷達夫表示根據實驗中所用的果汁濃度，日後要做成軟糖或喉片都十分可行。



【莓果優格果昔】



1杯份

就算是不太敢喝優格的人也可以當做甜點輕鬆入口，還可以攝取到莓果的營養！酸甜口味尤其適合需要醒腦的早晨，怕酸的人也可以配合加入一些冷凍香蕉片。

材料

aldia莓果餡50g（推薦使用草莓+藍莓，兩種莓果的比例可自行調整）

優格半杯

牛奶1/4杯（可自由調整果昔濃稠度）

香蕉&糖或蜂蜜&冰塊視喜好調整

做法

所有材料一起裝進攪拌機拌勻即可。



愛迪達草莓餡 (完整狀)
Aldia Strawberry Filling

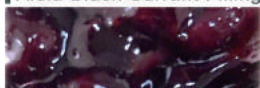


2.7公斤/罐x6罐/箱 水果來源：歐洲

果實略呈心形，鮮紅多汁，酸甜適中營養價值高。



愛迪達黑醋栗餡 (完整狀)
Aldia Black Currant Filling



2.7公斤/罐x6罐/箱 水果來源：波蘭

黑醋栗又名黑加侖，含有豐富的多酚物質以及維生素C和青花素，水果顆粒飽滿、香氣濃郁。



愛迪達覆盆子餡 (碎粒狀)
Aldia Raspberry Filling



2.7公斤/罐x6罐/箱 水果來源：波蘭

內含豐富覆盆子果粒，西點產品的最佳搭配。



愛迪達藍莓餡 (完整狀)
Aldia Blueberry Filling



2.7公斤/罐x6罐/箱 水果來源：加拿大

高濃度小藍莓，顆粒完整，色澤亮麗酸甜適宜，耐烤，不爆漿變形。



愛迪達蔓越莓餡 (完整狀)
Aldia Cranberry Filling



2.7公斤/罐x6罐/箱 水果來源：紐西蘭、丹麥、瑞典

蔓越莓果肉含特殊酵素、有機酸，色澤亮紅，風味酸甜。



愛迪達森林水果餡
Aldia Forest Fruit Filling



2.7公斤/罐x6罐/箱 水果來源：紐西蘭、丹麥、瑞典

完整歐洲大陸原生水果，內含：草莓、藍莓、覆盆子、紅醋栗、黑莓，口感酸甜。



Masters in Fruit

- ✓ 70% 的水果
- ✓ 高穩定與高品質
- ✓ 顆粒感豐富
- ✓ 耐凍/烘烤穩定
- ✓ 通過SGS-IFS&HALAL認證
- ✓ 沒有稀釋，結構光滑
- ✓ 天然與新鮮的味道
- ✓ 皆採無菌容器
- ✓ 全素可食

新品預告

NEW

25g 小果醬包



愛迪達草莓果醬
Aldia Strawberry Jam

25g/個x100個/箱 水果來源：歐洲

- ▲50%含果量
- ▲無添加防腐劑
- ▲味道天然



愛迪達黑櫻桃果醬
Aldia Black Cherry Jam

25g/個x100個/箱 水果來源：塞爾維亞

- ▲50%含果量
- ▲無添加防腐劑
- ▲味道天然



愛迪達綜合莓果果醬
Aldia Forest Fruit Jam

25g/個x100個/箱 水果來源：紐西蘭、丹麥、瑞典

- ▲50%含果量
- ▲無添加防腐劑
- ▲味道天然



愛迪達紅醋栗果醬
Aldia Red Currant Jam

25g/個x100個/箱 水果來源：波蘭

- ▲50%含果量
- ▲無添加防腐劑
- ▲味道天然



台中市知名泡芙之家

負責人白國文研發口罩麵包，以防疫指揮官陳時中部長戴口罩的造型，做出Q版「阿中紅豆胖」並在立委黃國書牽線下送上1千個給台中市責任隔離醫院的部立台中醫院，感謝醫護在第一線守護大家的健康。

「以一點點心意，讓小小的麵包可以一點一滴支持台灣、支持阿中部長！」

推出這款麵包，每賣一個就捐出5元給衛福部做為醫護防疫基金，讓烘焙產業為台灣也盡上一份心意。



德麥特報

作者：獅麥兒



搶不到衛生紙的德國 衛生紙蛋糕

德國一家麵包店的老闆Tim Kortuem因為疫情來客數減少，而導致銷售量及收入減低。

這時他突然想起超市衛生紙的銷量暴增了數倍，靈機一動跟上了時事，推出了「衛生紙蛋糕」。

路透報導，一直以來給外界「理性」印象的德國人，在意識到全球疫情嚴峻後，部分地區的居民開始囤積物資，本月捲筒衛生紙的銷量，更是上個月的七倍，急速成長的銷售數字十分驚人。在德國西北部城市多特蒙德(Dortmund)開設麵包店的烘焙師提姆(Tim Kortuem)，從顧客口中聽聞超市衛生紙全被掃空的消息後，他靈機一動，決定來製作一款可以食用的「捲筒衛生紙」翻糖蛋糕。

提姆將抹有巧克力醬的大理石蛋糕裹上一層又一層雪白糖衣，用巧手捏出衛生紙上常見的格紋及摺痕，逼真的造型把捲筒衛生紙模仿得唯妙唯肖。提姆表示，「客人為這款蛋糕而瘋狂，在非常時期，它為大部分的客人帶來一絲樂趣」。前來消費的顧客維克(Wibke Dankckert)就說到，「在新冠肺炎肆虐的時候，我們需要一點甜蜜與溫暖」。

參考網址：

https://ck101.com/thread-5178473-1-1.html?ref=index_starcontent



怕它就要吃掉它 新冠病毒巧克力

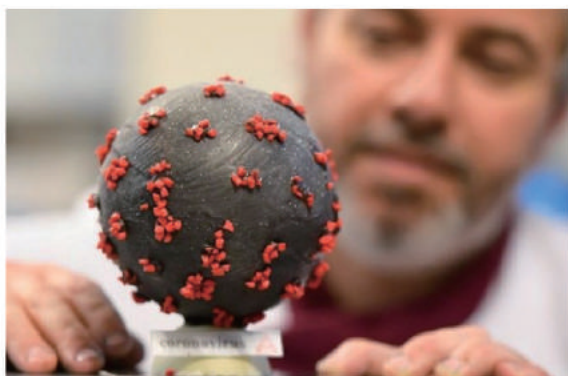
法國西部一位巧克力師普雷(Jean-François Pré)最近突發奇想，創作出新冠病毒外型的復活節彩蛋。

這款復活節彩蛋用牛奶巧克力製成，外面塗黑，點綴上紅色的扁桃，外表吃起來鬆脆。普雷希望把可怕的東西變成美食。

普雷說，市場反應不錯，顧客看到櫥窗展示的這款彩蛋時，大多很驚喜，這個作品能讓人在这艱難時刻笑出來！

參考網址：

https://ck101.com/thread-5165483-1-1.html?utm_source=CK&utm_medium=CK





在 La Rose Noire 20 週年的時候為了紀念而編輯製作。內容介紹非常多設計理念及產品執著，針對細節的要求以及無限的創意。



推薦好書

作者Gérard Dubois 把 La Rose Noire 產品變成藝術品，產品中蛋糕系列創意非凡更獲喜愛。除了產品照片以外，包含了許多拍攝花絮、各種技巧與技術呈現甜點，甚至有些產品其實是非常抽象概念性的呈現。內容除了基礎甜點的構想，也包含了許多食譜介紹，以及英法文對照。是值得推薦給每一位甜點愛好者來探索的創意好書。

Gérard Dubois 是創辦人的名字，Passion則代表了他對法式包餅的熱情，Dubois 曾是希爾頓酒店集團亞太區的Pastry Chef，21年前自立門戶創立La Rose Noire，在超市內開設專櫃外，又為酒店及私人會所等供應包餅，業務遍布世界超過35個國家。Dubois先生對烘焙的狂熱程度，可從他於La Rose Noire創業15及20周年時，推出Cook Book作紀念，而紀念20周年的《Crafted Passion》更獲得 Gourmand Awards 2012 的 Best Dessert Book in the World 之榮譽。



作者的話：

當我停下來真正思考時間時，很難相信我們正在慶祝La Rose Noire 20週年。在夢幻城市的香港，這一切都始於二十年的真正激情和豐碩經驗。

最初，“黑玫瑰”的概念並不容易，那時我才29歲，當時擔任希爾頓國際公司的糕點廚師負責亞太地區，從未經營過自己的公司。因此，我充滿了活力和信念。我所知道的是，我想在香港開設一家精品甜點Boulangeries Pâtisseries，我相信自己的夢想可以成真！

年輕時，糕點、麵包店和巧克力的世界就深深吸引了我的心靈，我清楚地記得我十歲那年與母親在瑞士的家庭廚房裡製作了第一塊蛋糕。那是很久以前的事。多年來，我越來越充滿熱情。我沒有一天停止學習和探索新事物，因為我渴望保持動力和創造力。也許我也是一個幸運的人，有周圍合適的人和機會，我可以繼續享受並專注於自己最擅長的事情。

如果沒有我在黑玫瑰la rose noire 親密團隊的技能和動力，這種漫長、奇妙，有時甚至是顛簸的旅程將是無法實現的。我將永遠感謝Yvonne、Terrence和許多其他才華橫溢的敬業員工。我還要感謝我的合作夥伴、客戶以及在香港和全球範圍內的分銷商為公司的發展做出的貢獻。所有這些人都影響了我的生活，並幫助我實現了簡單的夢想。

沒有我的妻子Janita和我們的孩子Caroline和Dominic的愛與信任，我不會成為今天的我。他們為我的夢想和願景而珍惜他們的支持和祈禱。它們是我世界的核心。

精心製作的激情：

黑玫瑰在市場上的聲譽一直備受讚譽，該公司在一致性和創新方面表現出色。自成立以來，杰拉德·杜波依斯（Gerard Dubois）一直在追求完美和獨創性，只提供最優質的產品。

2004年，隨著華南地區最先進的La Rose Noire工廠的開業，杰拉德意識到自己需要多樣化和牢固確立的產品組合才能進入新的脈絡，並尋求更廣闊的市場進入新的時代。為此，公司踏上了Gerard的創作之旅，並精心製作了手工製作的甜鹹糕點，所有這些都是La Rose Noire團隊的才智和奉獻精神。

似乎僅產品開發一項挑戰還不夠，杰拉德就把目光投向了全球。由於對新產品線的潛在需求充滿信心，他在過去三年中遍歷了全球的每個角落，以這種商標熱情推動了這一最新的開拓性選擇。他渴望La Rose Noire的分銷商，轉售商和顧客對這種獨特的高端塔殼，脆筒和脆籃系列擁有共同的願景和真正的熱情。令人欣喜的是，這一精湛的收藏品現已在四大洲的30個國家/地區流行。

杰拉德決定通過出版這本最新書籍來分享這次冒險。本書旨在為廚師和糕點師提供完美的工具，幫助他們的顧客和菜單尋求多功能和美麗的主意。為了慶祝La Rose Noire誕生20週年和成就這些瑰麗的寶石，Gerard榮幸地向您介紹他的第二本烘焙出版物，簡稱為“Crafted Passion”

挑戰與進化是黑玫瑰精神的精髓。該公司計劃在遠東開設另一家工廠，這是杰拉德真正感到自己屬於世界的一部分。在這個日新月異的烹飪世界中，“下一步是什麼？”是他和他的團隊期待回答的問題。

接地氣的 全統麵包

陳星緯

Hsing-Wei Chen

曾在法國甜點品牌 Pâtisserie Tourbillon
(MOF Yann Brys的甜點店) 擔任副主廚
2015 法國ROMORONTIN蛋糕杯子甜點比賽奪得
冠軍
2016 法國圖爾巧克力展 (Salon du
Chocolat de Tours) 的巧克力師國家盃中奪
得冠軍 (1er National des Chocolatiers
de Tours)



全統西點麵包
BAKERY & CONFECTIONERY SHOP



麥編：什麼契機讓自己在法國7年之後，毅然決然
回家鄉經營「全統」？

星緯師傅：從開平餐飲學校開始一直走在烘焙甜點
這條路，畢業之後也從沒在家裡工作，但曾在台灣
的亞太會館、台北W飯店任職，之後就遠赴法國學
習。

因為從小父親教導嚴格，就算競賽中取得名次也極
少稱讚誇獎；之後在法國工作也受到許多師傅們的
照顧，在比賽中很幸運得獲得評審的青睞
但是有天父親突然一通電話，很少對自己要求的父
親，希望可以回台接手台灣的事業！我認為可能時
候到了，也體會到父母也年邁，所以就決定回到全
統的團隊裡

全統西點麵包在天母創立從零至今，早期經營麵包
店的風光，但現在人事成本、原物料提高，大環境
不如從前。認為不能再走傳統麵包店的經營模式，
當時2012年我還太年輕，我的想法、技術尚未純熟
，能力還不足以回到團隊內

自從旅法之後，在師傅們的教導下，技術上的提升
、研發創新、想法多樣加上相關經歷，覺得是時候
回到團隊，父親也是全力支持我、放手讓我做！



德麥特報

特派員：獅麥兒

麥編：天母深耕40年，天母特色三多(牙醫多、動醫多、老外多)，認為天母人的口味、和其他地區的(電商)客人有何不同？

星緯師傅：早期的天母外國人居多，日本、美國、歐洲學校也鄰近天母，天母人對不同的飲食文化、新潮流時尚也接受度高，在這裡可以發揮、展現的作品範圍可以更廣。之前曾推出歐式雜糧麵包，不管是銷售度、接受度與其他地區相較下容易些。

麥編：曾任MOF Yann Brys的副主廚，為何大師選擇身為華人的星緯師傅擔任？

星緯師傅：Yann Brys師傅曾經提過：大家都熱愛做甜點，但是堅持下去的人不多！

我認為熱情追求夢想中的法式甜點這條路其實不容易，我一直秉持著「決定要做的事就會堅持到底，中途就算艱難也決不放棄！」



麥編：星緯師傅創作靈感源自與哪呢？

星緯師傅：從每天生活的經歷，加上我比較外向，與朋友有較多互動，在過程中起發我的靈感，使我有新的啟發、對作品的研發都有影響！

現今創作出來的烘焙甜點，幾乎都是15年來的資歷累積的基礎，利用新的思維與基礎創作出新的產品！

麥編：認為全統在客人的心中印象為何？怎麼創造下一個全統風潮？

星緯師傅：客人普遍的印象還是傳統麵包店，相信以前的全統客人和現在全統客人走進來，一定感覺到改變！

若能將過去傳統、從小記憶中的美好味道為根基，能與現在高品質原物料、產品外觀創作新的滋味來延續，也希望我能讓一直以來支持全統的客戶感受到我們的產品的提升及不斷地的進步，讓大家享有味覺以及視覺上的雙享受





TMC COFFEE
www.tehmag.com.tw



抹茶歐蕾

厚抹茶粉	6g
糖	10g
熱水	30cc
牛奶	300cc

製作方法

1. 抹茶粉與糖跟熱水在容器裏面充分攪拌
2. 倒入打發後的奶泡即可
3. 上面用篩網用抹茶粉做裝飾



紅寶石摩卡

Max濃縮	30cc
甜菜根粉	1g
覆盆子果露	15g
Ruby巧克力	15g
牛奶	170cc

製作方法

把甜菜根粉、覆盆子果露、Ruby巧克力、牛奶加入鋼杯用蒸氣打15秒，攪拌溶解入杯，加入冰塊7分滿，倒入濃縮蓋上奶泡撒上乾燥草莓碎粒即可



法式栗子拿鐵

Max濃縮	30cc
蔗糖	5g
愛樂薇動鮮	10g
法式栗子	1.5顆
牛奶	200cc

製作方法

栗子粒壓至泥狀、加入動鮮、糖稍作攪拌，下濃縮後加入奶泡牛奶





來一點生活，來一些咖啡

咖啡生活樂

香草奶蓋冰咖啡

Max濃縮-----30cc
星冰糖漿-----15g
香草糖漿-----15g
水-----160cc
動鮮-----300g
牛奶-----50cc

製作方法

美式基底加入冰塊至7分滿，動鮮、牛奶、糖漿入氮氣瓶搖晃約30下直接加入美式基底即可

炙燒布蕾黑咖啡

Max濃縮-----30cc
水-----150cc
焦糖布蕾粉-----70g
愛樂薇動鮮-----200g
牛奶-----100cc

製作方法

1. 焦糖布蕾、動鮮、牛奶加入氮氣槍內搖晃約30下（此量約做4杯）
2. 基底美式做好後加入布蕾奶油，撒白砂糖炙燒即可

花生絲柔熱拿鐵

Max濃縮-----30cc
吉比花生醬-----25g
愛樂薇動鮮-----10g
蔗糖-----5g
牛奶-----200cc

製作方法

花生醬、動鮮、蔗糖入杯拌勻下濃縮，倒入奶泡牛奶即可

桂花甜柳橙

Max濃縮-----30cc
接骨木糖漿-----30cc
柳橙汁-----300cc
冰釀橙片-----1片

製作方法

所有原料放入均質機均值后倒入杯中。上面放冰釀橙片做裝飾



解鎖 摩卡星飲

SB濃縮咖啡-----30cc
達文西苦甜巧克力粉-----20g
達文西星冰糖漿-----30cc
鮮奶-----100cc
冰塊適量
咖啡飲品專用脂
Dobla鳳梨造型巧克力裝飾
嘉麗寶迷你三色脆球



好喝的秘密



PCB CREATION

嘉麗寶迷你三色脆球

黑巧克力、牛奶巧克力和白巧克力三款混合，用於蛋糕、西點、飲料、慕斯甜點、冰淇淋或麵包裝飾，為您增添酥脆的巧克力質地，並保持了鬆脆的美味。



鳳梨造型巧克力裝飾
40個/盒; 6盒/箱
少量現貨，需預訂

產品特性

- 天然乳香味亦能結合各種食材，變化多層次口味脂肪抹醬
- 與高酸度水果混合(如莓果類)，質地穩定且化口感佳
- 旋蓋瓶身，方便取用且不易變質
- 適於氮氣瓶打發，瓶內殘留量低且打發率高，有效控制成本
- 適用於裝飾蛋糕、飲品和製作冰淇淋、慕斯等甜品

產品應用

- 應用: 冷熱飲品，蛋糕/鬆餅裝飾
- 使用ISI效果佳，瓶內殘留量低
- 打發後穩定性高，和熱品結合可維持近30分鐘
- 含甜味，無需另外添加糖分

RICH'S 咖啡飲品專用脂



好喝的秘密



法國愛樂薇 動物性鮮奶油35%

乳脂肪含量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。

樂比芒果果泥-----80cc
飲料基底糖漿-----40cc
糖-----20cc
冰塊適量
茶凍
(茶水1000cc+糖90g+鑽石果凍粉23g)
醋凍
(水800cc+愛麗絲果醋200cc+糖70g+鑽石果凍粉25g)
奶蓋
法國愛樂薇動物性鮮奶油35%-----100g
達文西星冰糖漿-----10cc
達文西起司風味淋醬-----15cc
Dobla香蕉造型巧克力裝飾
PCB裝飾碎粒-迷你花型(橘/綠)



UDDL78343
香蕉造型巧克力裝飾
(144個/盒; 6盒/箱)



PCB CREATION 粉/橘/黃/綠色花型 0.3/0.6cm 200g



芒果 起司蛋糕



超好喝 水果茶

L'ADORE

樂多70%綜合原汁



客戶品嚐到德麥食品代理引以為傲的「鮮打果汁」，嚴格把關每一次進貨的水果原料，也以堅持不使用防腐劑及其他人工添加物的理念。
樂多提供檢驗證明使店家有保障及減少人工工序符合人事需求目的就是要讓客戶飲用安心、健康。

樂多綜合果汁-----100cc
樂多日本柚子汁-----10cc
青茶-----350cc
冰塊適量
新鮮水果/
蘋果、奇異果、鳳梨、木瓜、金橘。

好喝的秘密

ice cream 冰淇淋



是冷凍甜品，通常以牛奶或鮮奶油等乳製品為原料，加入水果或其他成分和香料混合製成。大多數的口味含糖，有些是天然成分，有些製造過程中也會加入人工香料或食用色素。混合後的原料會在降溫中同時緩慢攪拌，以混入空氣並防止冰晶產生。成品會呈現表面平滑的半凝固狀態，並可塑型。冰淇淋產品內含空氣含量在 50% 以下，有些甚至低於 25%，口感緊實，不易融化，可做許多的花樣，消費者也有較多的選擇。

工業製成的冰淇淋一般是將混合好的冰淇淋液體注入置於冰鹽混合物的模具中，在過冷融化的過程中，將吸收大量熱，可令冰淇淋快速冷凍。根據《美國聯邦食品法》規定，冰淇淋中的乳脂成份至少為重量的百分之十，總乳固形物不低於20%。



美式冰淇淋製作過程（需要 9 個步驟使得完成）
原料混合 → 預熱 → 均質化 → 冷卻 → 陳化 → 冷凍攪拌 → 包裝成型 → 硬化 → 冷凍儲存

soft-served ice cream

霜淇淋



是一種質感較柔軟的冰淇淋，與一般冰淇淋比較，溫度較高（霜淇淋-3°至-4°、一般冰淇淋-10°至20°），霜淇淋的乳脂含量較低（霜淇淋3~6%、一般冰淇淋10至18%），而且霜淇淋的空氣含量較高，可達60%。

霜淇淋一般會盛載於冰淇淋筒內食用，價格比冰淇淋便宜許多。樣式及口味選擇少，融化速度快。

Gelato 義式冰淇淋



顧名思義源自義大利，原文即是「冷凍」的意思。義式冰淇淋的製造過程、營養價值跟質感和美式冰淇淋有所差異，堅持使用天然食材（牛奶或水）、拒絕人工香精，再打入大量的空氣增加體積，增加綿密度；不但乳脂含量低，也強調新鮮製作，被視為健康的冰品甜點。

乳脂肪含量必須在 8% 以下，除了熱量較低之外，義式冰淇淋是使用專門的抹刀來盛裝冰淇淋，讓其口感更加平滑、柔順，吃來別有一番風味；不過因為成分天然，要注意融化速度較快。

義式冰淇淋製作過程（需要 7 個步驟使得完成）
（不需要經過硬化及冷凍儲存）
原料混合 → 預熱 → 均質化 → 冷卻 → 陳化 → 冷凍攪拌 → 包裝成型

三大種類冰淇淋比一比！

	霜淇淋 Soft-served ice cream	義式冰淇淋 Gelato	美式冰淇淋 Ice cream
製程	原料 → 混合 → 殺菌 → 預熱均質 → 冷卻 → 冷凍攪拌	原料 → 混合 → 殺菌 → 預熱均質 → 冷卻 → 陳化 → 冷凍攪拌	原料 → 混合 → 殺菌 → 預熱均質 → 冷卻 → 陳化 → 冷凍攪拌 → 硬化
乳脂肪(%)	3~6%	<8%	>8%
產品溫度(°C)	-5~-7°C	-8~-10°C	<-18°C

陳化：將混合的原料置於低於5°C環境下放置超過4小時，使原料成分混勻，安定劑充分膨脹。讓冰淇淋口感更細緻。
硬化：將混合的原料置於低溫-20°C以下急速凍結直到中心溫度達-18°C以下完成。



Sorbet

雪酪

雪酪 (Sorbet) 水果冰淇淋，也是義式冰淇淋的一種，在製作冰品時，不使用牛奶，改以水為原料，並加入新鮮果汁或果漿，製成零脂肪、零乳含量，用水果的酸味和甜味來調味的健康冰品，讓乳製品過敏者也能夠大口享用，不比擔心熱量。

SHERBET

霜酪

sorbet和sherbet在中文有時都翻譯成雪酪，但sherbet其實是在sorbet裡加入少量牛奶，同樣以水果為基底，卻增添了滑順口感，熱量同樣不高，口感也偏向清爽，乳脂肪含量約只有2%，喜歡sorbet的清爽卻又覺得太冰涼直接的，可以選擇融合了一點牛奶的sherbet。

叭噗

台式冰淇淋

天然食材加砂糖蜜製，加入樹薯粉混合成天然黏著濃稠劑，並不使用乳製品或油乳化，從熱量和人工添加物角度看，台式冰淇淋較利於健康，為台灣傳統冰品。



Dondurma 土耳其冰淇淋

這款來自異國冰淇淋之所以能在眾多冰品中脫穎而出、留下印象，因為它能夠拉的極長還不會斷開，讓冰販的售冰把戲成為一大賣點，知名度大開。

土耳其冰淇淋的成分包含了糖、乳汁和蘭荳粉，其中特殊的「蘭荳粉」經常用於土耳其地區的甜點和飲料，因為它富含黏性，提升了冰淇淋的黏稠度，使其不易斷、也不容易融化。做法是將奶水、糖和蘭荳粉慢慢加熱攪拌均勻至沸騰，再放入特製冰桶中降溫攪拌，最後以「捶打」的方式讓冰品成型，一邊打出彈性；完成品吃來有如麻糬，紮實、Q彈又化口，十分特別。



sundae 聖代

相傳1881年美國威斯康辛州的Ed Berners決定在他的商店裡賣些不一樣的點心....並且只在星期天販賣，就取名為“sunday”，後來顧客認為不該利用上帝的日子(Lord's Day)來作為冰淇淋的宣傳，所以他把後面拼音改成“sundae”。聖代的製作以冰淇淋為底，上面淋糖漿(巧克力、草莓、焦糖等等的口味)，再放上切碎的花生，擠上鮮奶油跟糖漬櫻桃等花式做法，式豪華版的冰淇淋。

新千歲空港 ソフト・アイスクリーム 総選挙 2018

第3位/ブロンズ賞

店名 ミルク&パフェ よつ葉ホワイトコージ
アイス名「よつ葉ソフトクリームバニラ」
シュガーコーン



よつ葉

100%北海道十勝乳源 濃郁香醇 口感滑潤

- 霜料中的油脂成分只使用純乳脂肪，充分彰顯出十勝牛奶的絕佳風味。
- 霜料的乳原料為100%北海道十勝產四葉鮮乳，成分單純。
- 非乳脂肪固形物比率高，帶來濃郁的層次風味卻又清爽不油膩。

四葉北海道十勝霜淇淋原料

不多也不少

\ 幸福首選 /

小家庭剛剛好

SN2114
375g土司盒
(1000系列不沾)

完美份量

小家庭烘焙
分量剛剛好

金黃上色

模具均勻受熱
容易脫模

附蓋設計

山形、長形造型
任意選

環保節能

不沾深色塗層
縮短烘烤時間



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@misa.hinet.net
412 台中市大里區工業八路58號



官網



FB

SINMAG

新麥烘焙設備

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，至今已有三十六年歷史，，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



整形機



凍藏醱酵箱



歐式電烤爐



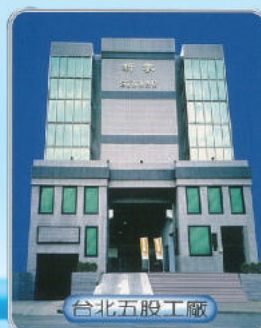
熱風爐



層爐+醱酵



洗盤/洗箱機



台北五股工廠



大陸無錫工廠

臺北辦事處/工廠：新北市五股工業區五權六路23號 TEL: 0886-2-2298-1148 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: 0510-8377-4487 E-mail: import@sinmag.com.cn

2020 05 月

May

因應疫情關係，
本月無召開研習活動。

追蹤更多德麥動態，YouTube
頻道搜索“德麥 烘焙園地”，
打開小鈴鐺選取訂閱唷！



德麥 烘焙園地 | 搜索

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
4/26 初四	4/27 初五	4/28 初六	4/29 初七	4/30 初八	5/1 勞動節	2 初十
3 十一	4 十二	5 立夏	6 十四	7 十五	8 十六	9 十七
10 十八	11 十九	12 二十	13 廿一	14 廿二	15 廿三	16 廿四
17 廿五	18 廿六	19 廿七	20 小滿	21 廿九	22 三十	23 閏四月小
24 初二	25 初三	26 初四	27 初五	28 初六	29 初七	30 初八
31 初九	6/1 初十	6/2 十一	6/3 十二	6/4 十三	6/5 芒種	6/6 十五



Elle & Vire
PROFESSIONNEL
愛樂薇

乳品業的極品

- ▲ 醇正發酵奶香
- ▲ 豐潤口感
- ▲ 性能卓越

德麥
德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION



官方網站

粉專專頁

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 宜蘭縣宜蘭市民權新路132號
花蓮辦事處 花蓮縣新城鄉花師街15號
新竹辦事處 新竹市寶光路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 觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座

馬來西亞子公司 58/7, 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
電話：04-2359-2203
電話：07-397-0415
電話：03-931-5823
電話：03-824-6923
電話：03-523-3068
電話：05-236-6298
電話：06-273-7250

電話：+86-0510-8377-4575
電話：+852 2342-6586

傳真：02-2298-2263
傳真：04-2359-3911
傳真：07-397-0408
傳真：03-931-5818
傳真：03-824-6023
傳真：03-523-3013
傳真：05-236-6297
傳真：06-273-7251

傳真：+86-0510-8377-7471
傳真：+852 2793-4586

TEL: +60-3-74993089 FAX: +60-1700813619