

12

December

Time

2023/12

No.276

DEMWAG FOODS



BAKING NEWS

烘焙新訊

法蘭司烘焙

產品研發經理

高仲彥



封面攝影
高鈺婷

中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄

發行：2023年12月 第276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



萊思克

《德麥法國萊思克盃》 國王派冠軍賽

2023 LESCURE Galette des Rois Competition

第四屆

全台最專業的烘焙比賽2023《第四屆德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽》初賽評選結果出爐，為促進業界交流，且未來接軌世界賽事，今年賽制規則全面改制。參賽選手須雙人組隊參與，鼓勵選手跨店交流，除可精進烘焙實力之外，同時也擴大人際網絡，有利於快速應變未來烘焙市場更多變的需求。選手們須分別製作傳統國王派與經典可頌，除了得掌握國王派派皮的發酵溫度、烤溫、雕花技術之外，同時也得兼顧摺疊層數、奶油風味、發酵的可頌，比賽考驗烘焙實力，也考驗雙廚間默契。

最強選手聚集 歷代最強8強出爐

由中華穀類食品工業技術研究所所長施坤河擔任評審長，率領萊思克品牌大使Joaquin Soriano、萊思克原廠代表王志寧Nish、台北晶華酒店法籍甜點主廚Laurent Delcourt、JR東日本大飯店台北行政總主廚芦浦隆二，以及世界麵包大賽冠軍王鵬傑擔任評審。

專業的評審們就層疊延壓狀態、風味、酥皮口感和外觀等項目進行評分，歷經數小時仔細評選，最後由高浩軒/黃怡菱(高雄洲際酒店/高雄洲際酒店)、盧建元/劉彥漢(吉可頌丹麥專門店/吉可頌丹麥專門店)、陳世豪/楊皓(1789 café pâtisserie 法式甜點 /1789 café pâtisserie 法式甜點)、高文賢/施慧欣(十年法式烘焙有限公司/十年法式烘焙有限公司)、施絜中/李宜蔚(台北文華東方酒店/Sunritional cafe)、張詠翔/謝合益(TOP王子手感烘焙/181烘焙屋)、李聖傑/周俊宏(侯布雄法式茶點沙龍/拾穗bakery & Kitchen)、賴昱銓/黃佳傑(彼得潘烘焙坊/彼得潘烘焙坊)等11家店舖16位選手獲得冠軍賽門票，新科8強將在12/9、12/10於中華穀類食品工業技術研究所舉行的決賽中角逐冠軍殊榮，以及總價值超過台幣百萬的韓國進修之旅與獎品。

此次八強名單，網羅歷年來八強選手，第一屆第三名謝合益、第二屆亞、季軍李聖傑、周俊宏，第三屆前八強劉彥漢、施絜中全部回籠，今年新入榜選手皆來自烘焙個性名店，比如1789 café pâtisserie 法式甜點陳世豪/楊皓、十年法式烘焙高文賢/施慧欣、Sunritional cafe李宜蔚、TOP王子手感烘焙張詠翔，以及北部連鎖麵包店鋪彼得潘烘焙坊賴昱銓/黃佳傑等，實力堅強的八強初選名單，讓《第四屆德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽》更顯精彩可期。

2023德麥法國萊思克盃 國王派冠軍賽 系列報導



穀研所長揭示完美國王派、可頌標準

針對此次初選名單出爐，評審長施坤河表示本次參賽的選手，可頌的製作技術進步非常多，多數選手多能符合比賽規定，但不少可頌的高度和捲起層數不定、切開後的網狀組織不夠漂亮、國王派的表面平整度不夠、表面雕花技術不夠細緻給予建議：「選手須留意國王派邊緣裂口和層次的均一性、表面的平坦度、雕花紋路的深淺清晰度、表面蛋液的濃稠度和使用量等，才能讓國王派更臻完美。而可頌則須注意後發酵控制、居中切開後的高度、麵團擀捲後紋路至少三層且層次間隙需均一等，另外可頌切開後的切面網狀組織結構和口感等細節也需兼顧，才能製作出完美可頌的味、形、口感等。」

萊思克品牌大使Joaquin Soriano也盛讚選手，可頌與國王派兩者皆非容易製作的品項，他非常的感動選手對工藝的追求和毅力，甚至可頌品項的完成度非常好，差距非常微小，不論國王派或可頌的製作水準都比歷年來高，「但也因為選手越來越專業，今年評選更為嚴格，比如經典可頌須達70克 ± 5g、傳統國王派需達21~23公分，另外內餡需傳統杏仁奶油餡等條件，只要不符合簡章要求即失格，因此選手得看清楚簡章規定。」Joaquin Soriano說。

萊思克奶油是法國夏朗德伯瓦圖產區第一個拿到AOP認證的奶油，不但風味絕佳，操作起來可塑性、延展性也高，再加之熔點低、化口性佳，是製作國王派、可頌、布里歐等高奶油含量點心的不二之選。因此，此次冠軍賽決賽項目，也從國王派(傳統、創意)、傳統可頌、創意丹麥等項目，延伸至布里歐系列，以及剩餘麵團再創作等共5大類，比技藝之外，也比拚創意。Joaquin Soriano期望：「決賽時，可以看到8組選手8組完全不同風格、足以代表選手的創作，全然的創新，沒有致敬、引用，能夠完全顛覆傳統、創新的作品。」

Les Copains

甜蜜生活日

Copain好朋友，作伙來呷Pain!

2023 Les Copains 甜蜜生活日市集，烘焙與手作的盛宴！

德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽即將進入冠軍賽了！但你以為活動就此告一段落了嗎？別急著收拾行囊，因為愛手創主辦的2023 Les Copains甜蜜生活日市集正等著你的到來！準備好與好友一同展開美味之旅，Copain好朋友，作伙來呷Pain的幸福滋味。本次市集活動由德麥食品一同協辦，市集活動將於12月15日至17日，在華山1914文創產業園區中四館盛大舉辦。為期三天！讓濃郁的烘焙香氣瀰漫整個12月！

除了吃喝玩樂外，參加市集還有集章活動！只要活動集章集滿三個，就有機會帶走精美小禮物，測試一下手氣，或許歐皇就是你！把神秘禮品帶回家！趕在年底前把特休排起來，休假休起來，和我們一起共度這個充滿美味和驚喜的甜蜜生活日市集吧！



這次的甜蜜生活日市集匯聚了許多知名烘焙甜點和麵包系手作，讓你在這個冬日感受到一陣陣甜蜜的暖流。參展的烘焙品牌眾多，包括

柳橙王子Prince of Orange

huiloveit慧上癮

Home Cake 烘焙客

維也納牛奶麵包創始店法蘭司烘焙

拾穗Bakery & 拾穗 KITCHEN

GC法式烘焙

七見櫻堂甜點專賣

Boulangerie Dix Ans 十年麵包

Chinese whispers 悄悄話餐酒館

在室。甜點En vie Pâtisserie

1789 café pâtisserie 法式甜點

和正農作

尚·曲奇蝴蝶酥Shang Cookies

彼得潘烘焙坊

Risata e Ricodi Bakery瑞莎塔烘焙坊

La Liberte 自由.甜點烘焙

原選製菓The Original Chosen Pastry

穀穀CouCou Bakery & Cafe

一之軒幸福烘焙

CRUMB CO. 可朗烘焙坊

向日有機農場

森夜

加佳素烘焙

馬蹄圈圈

樹慢扭法式甜點C'est Manuel

朵菈幸福手工蛋捲

1996 台灣茶葉飲品專賣店

Yotsuba 四葉乳業

旺。WOOON BAKE

草莓大福•專賣店

Sunriental Cafe

品誼茶菓子

稻町森法式甜點舖

MINI.D COFFEE

海森食品

東新市集



市集中不僅有各種美食，還有眾多手作攤位，展示超擬真精緻手作，吸引萬人訂閱的包・手作羊毛氈，以及以日式可愛手繪風格聞名的食料品制作所しょくりょうひんセイサクショ，讓你一次滿足視覺和味蕾的享受。

活動日期：12月15.16.17日(五.六.日)

主辦單位：愛手創Ishands

市集營業時間：上午10:30 - 晚上19:00

協辦單位：德麥食品股份有限公司

市集地點：華山1914文創產業園區 中四館(台北市中正區八德路一段1號)

我們不見不散，讓我們一同在這場甜蜜生活日市集中品嘗美味、一同遊樂於手作中吧！



人物專訪——法蘭司烘焙

產品研發經理
高仲彥



維也納牛奶麵包

法蘭司烘焙產品研發經理高仲彥，畢業於美國廚藝學院烘焙管理系，於奧蘭多的迪士尼世界及Per se紐約三星米其林餐廳歷練，豐富的烘焙經歷成就她的專業。法蘭司烘焙創立已有30年歷史，由高仲彥的父親高垂琮創辦，堅守經營理念，發展至今已擁有4家店面，販售各式中式糕餅及西式甜點，2004年張智盛師傅時開發出「維也納牛奶麵包」，張師傅同時也是高仲彥的姨丈。身為舅舅的鄒致誠師傅，也是三重工廠廠長，除了親自設計建造工廠外，也為自動化轉型努力。



高仲彥有著親切的笑容，熱情地與德麥採訪團隊分享法蘭司烘焙的開創歷程。法蘭司烘焙創辦人高垂琮，早期離鄉背井到台北奮鬥，曾於台北車站的綠灣麵包，擔任生產課長，經由當時老闆廖本蒼先生的扶植與鼓勵，一步一腳印開創法蘭司烘焙品牌。草創時期，一家人一度居住在麵包店的地下室，為了節省開銷與就近照顧事業。期間因迅速擴店出現經濟危機，面臨倒店困境，債台高築的父母心力交瘁，高仲彥與姐姐甚至差點被父母送至家扶中心安頓。提到這塊艱辛的過往，高仲彥微笑表示，當時一家四口堅強面對艱難困境的態度，成就了她積極樂觀的性格。

面對資金周轉危機，2007年法蘭司烘焙以奮力一搏的心態參加了烘焙展，希望在烘焙展上以硬實力力挽狂瀾。沒想到在展場上推出的冰凍維也納牛奶麵包竟大獲好評，意外開發出越冰越好吃的Q韌口感，再加上宅經濟興起，能夠冷凍保存的維也納牛奶麵包成功轉型為宅配商品，讓法蘭司品牌在烘焙界成功站穩脚步，也特別感恩好友們的鼎力相助，得以度過危機。

高仲彥特別提到，維也納牛奶麵包的誕生成為法蘭司烘焙轉機的代表之作，擁有獨立生產線，製程繁複且注重原物料的挑選。麵包外觀平凡，卻有著特殊的口感，柔軟中帶韌性，濕潤而富有嚼勁，是大眾熟知的越冰越美味的『冰心軟法麵包』。其獨特之處在於，與一般回烤會造成麵包老化相反，維也納牛奶麵包在回烤後仍然能保持彈性口感與如剛出爐般酥脆的外皮。



▲帕瑪杖盒裝

此外，法蘭司烘焙在原料上的堅持，是產品長期受歡迎的主因。主打使用天然原物料，麵包體則使用實驗室精挑的自養酵母，內餡選用法國萊思克奶油和砂糖，口味上更持續創新。除了原味，還推出芋泥奶油及紅豆奶油口味的維也納牛奶麵包，深受顧客青睞。維也納牛奶麵包成為經典之作，令人回味無窮。



▲巴黎瑪德蓮蛋糕禮盒

高仲彥表示，家族的創業歷程令她感到深刻，因此高中畢業後選擇在Culinary Institute of America美國廚藝學院烘焙管理系深造，期望為家族事業出一份心力。同時，熱愛烘焙的她認為甜點是一種容易分享的食物，當一群人一同品嚐甜點時，所帶來的幸福感是非常珍貴的。她透露，法蘭司目前正致力於預拌粉的研發，未來計畫推出維也納牛奶麵包的預拌粉，期望讓更多人輕鬆品嚐維也納牛奶麵包的美味。



▲巧克力球

談到企業對社會和環境的責任，高仲彥表示法蘭司烘焙採用可冷凍的產品延長保存期限，減少損耗，期望為環保盡一份力。同時，為回饋社會，法蘭司烘焙定期捐贈產品到各地家扶中心，門市販售的即期商品，也會給如里長的冰箱、食物銀行等社福單位減少浪費，展現對社會的關懷與回饋，持續為顧客帶來美味和溫暖。



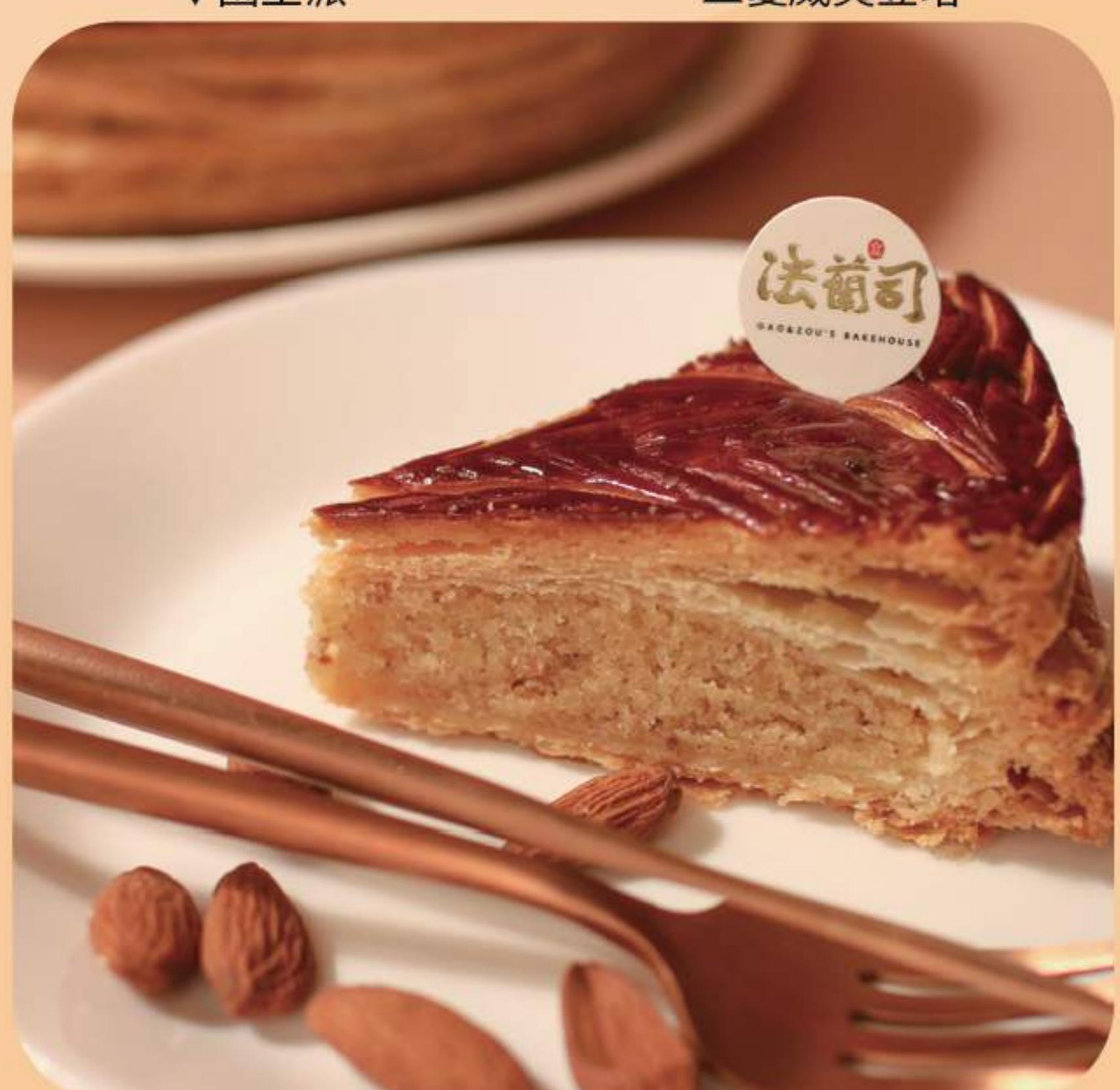
▲維也納牛奶麵包切片

(照片來源：法蘭司烘焙提供)



▼國王派

▲夏威夷豆塔



Merry Christmas

歲末時節，溫暖的聖誕氛圍彷彿籠罩整個城市。燈飾閃耀，心情也跟著明亮。在這特別的時刻，家人們團聚一堂，朋友間互贈心意。今年，德麥食品帶來更多可愛的聖誕產品，如夢幻般的薑餅屋、色彩繽紛的小巧瓷杯，為節日增添濃厚的甜蜜。方便店家製作小巧玲瓏的美味，不僅是味蕾的享受，更是情感的傳遞。趁著這個美好時刻，讓我們一同品味幸福，把握機會，立即訂購，與摯愛分享這份美好，一同度過難忘的聖誕時光。

---產品數量有限，售完為止!---



聖誕瓷杯-歡樂老公公

編號:LCC699C

數量:12個/盒；10盒/箱



聖誕瓷杯-聖誕熊

編號:LCC6992

數量:12個/盒；10盒/箱



聖誕瓷杯-老公公

編號:LCC699 - 170 cc

LCC699B - 105 cc

數量:12個/盒；10盒/箱



聖誕瓷杯-小雪人

編號:LCC6991 - 170 cc

LCC6991B - 105 cc

數量:12個/盒；10盒/箱



★2022聖誕瓷杯-老公公

編號:LCC699A - 105 cc

數量:12個/盒；10盒/箱



2022聖誕瓷杯-小雪人

編號:LCC6991A - 105 cc

數量:12個/盒；10盒/箱





豪華別墅薑餅屋

編號:J100 - OEM完成品

尺寸: 長21 x 寬21 x 高30 cm

包裝: 精美透明包裝盒

附贈: 20燈聖誕串燈1組



聖誕天堂

編號:J102 - OEM完成品

編號:J102A - DIY自己動手作

尺寸: 直徑14 x 高13.5 cm

難易度: 適合國中、國小



歡樂雪橇

編號:J116 - OEM完成品

編號:J116A - DIY自己動手作

尺寸: 長11 x 寬9 x 高13 cm

難易度: 適合國中、國小



平安樹屋

編號:J101 - OEM完成品

編號:J101A - DIY自己動手作

尺寸: 長16 x 寬16 x 高20 cm

難易度: 適合高中、國中



聖彼得之屋

編號:J114 - OEM完成品

編號:J114A - DIY自己動手作

尺寸: 長13 x 寬13 x 高15 cm

難易度: 適合高中、國中



DIY聖誕小屋

編號:J106A - DIY自己動手作

尺寸: 長7 x 寬7 x 高7 cm

難易度: 適合1~2年級國小、幼稚園



聖誕系列產品豐富多元
歡迎向業務索取聖誕目錄



薑餅屋皆附精美透明包裝盒(包裝示意圖)



Panettone

感受義大利美味經典滋味 Chef Federico Vedani的烘焙經驗談

聖誕佳節的脚步越來越近了，德麥這次的講習會邀請了IRCA集團的主廚Chef Federico Vedani來分享一系列節慶感滿滿的美味糕點。其中包括「Panettone聖誕水果麵包」、「奶油可頌」、「皇冠雙色布里歐」、「可可皇冠麵包」及「開心果脆皮泡芙佐覆盆子醬」五款烘焙糕點。

以上五款糕點都是以「伊卡潘娜多妮預拌粉」製作，這款水果麵包預拌粉是專為製作義大利傳統糕點而開發的高品質混合粉，擁有容易製作生產、風味品質豐富、風乾天然酵母、口感不易因常溫狀態下而改變口感及味道的特點。此次特別邀請Chef Federico Vedani分享烘焙經驗，一起來看看他的分享內容。

Q 製作美味糕點最重要的因素是什麼？

Chef: 我認為掌握基本的糕點技巧對於建立烘焙的基礎至關重要。尤其是測量、混合和處理麵團等方面的精確技能，這有助於發揮創意，同時還能創造高質量的烘焙成果。



Q您對於烘焙原材料有什麼要求？

Chef: 優質的原材料是製作糕點的精髓，選擇高品質的原材料能夠提升烘焙品的風味、質地和整體產品質量，而且還能確保烘焙後的一致性，並且呈現出令人驚艷的創作。作為一位專業的烘焙師，我必須說，選擇高品質的原材料是製作出許多出色且美味糕點的重要關鍵。

Q在這次講習會中您帶來了許多美味糕點，能否推薦一款您最喜歡的糕點？

Chef: 我推薦大家一定要品嚐「Panettone聖誕水果麵包」，它是一款義大利國民級糕點，但是製作過程複雜，需要反覆發酵、靜置、回溫，再加入麵包內的酒釀果乾後烘烤，繁複的工序展現了義大利的經典文化，視覺和味覺上都是一款令人驚喜的烘焙傑作。



Q在創作過程中，您是否受到特定文化或口味的啟發？

Chef: 作為一位義大利烘焙師，理所當然的我深受義大利傳統風味的啟發，但由於工作的關係也讓我有機會到世界各國旅行並品嚐各種風味的糕點，對於我的烘焙創新也有一定的幫助。

Q最後，對於年輕烘焙師，您有什麼建議或鼓勵的話？

Chef: 對於年輕的烘焙師，我的建議是多旅行，多品嚐不同風味的糕點，並嘗試學習新的烘焙技術和持續關注新的趨勢。最重要的是，在創作的同時記得享受烘焙過程中的樂趣！



伊卡潘娜多妮預拌粉

產品編號:AIC001

產品規格:25kg/袋

伊卡潘娜多妮預拌粉專為製作義大利傳統糕點而開發的高品質混合粉，

例如：潘娜多妮和早餐糕點。

容易製作生產

風味品質豐富

風乾天然酵母

容易使用口感不易因常溫狀態下而改變口感及味道



食話實說

食物的話，誠實的說

作者 / BB

廚房大掃除

一年又即將過去了，新的一年即將來臨，趁著過年前來趟廚房大掃除吧！

掃著掃著發現了一些食材，長得更當初購買時不一樣了，到底還可以食用嗎？讓我們一起看下去！

Q：馬鈴薯發芽還可以吃嗎？

「茄鹼」(α -solanine, 或稱龍葵鹼、茄靈、美茄鹼) 是植物發芽時對抗感染、自我保護機制下所產生的生物鹼，以防止塊莖被吃掉。當馬鈴薯發芽時，芽眼及芽根開始變綠，整顆馬鈴薯產生大量的茄鹼，特別會集中在芽眼及馬鈴薯外皮，而其他部位的茄鹼含量也會增高，因此並非切除芽眼後即可食用，即使高溫加熱也無法去除毒性。食用過多含茄鹼的植物可能會產生急性中毒，常見的症狀包括頭痛、噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉等；罕見症狀包括血壓偏低、心跳偏慢、呼吸變快、肌肉絞痛、流涎以及溶血等。發生中毒的時間多在食用後2~24小時，腹瀉的情形可能會持續3~6天。

食藥署建議民眾，儘量多攝取新鮮食材，不要購買太多；保存時，將馬鈴薯置於低溫、無直射陽光照射的地方，以防止發芽；馬鈴薯一旦發芽就不該食用，即使切除芽眼或加熱，仍然會含有茄鹼。

Q：蝦頭變黑色可以吃嗎？

別擔心！頭黑掉是自然現象，還是可以食用唷！你是愛吃蝦的人嗎？吃蝦也要懂蝦子！有時我們購買蝦子時會看到頭變黑的狀況，大部分的人都不敢購買食用，但這其實是稱為「黑變」的自然現象，並不是不新鮮的意思唷！

退冰後黑變的原因：當蝦子離水死亡後，體內的多酚氧化酵素催化酪胺酸代謝產生黑色素，在蝦體表面形成黑色斑點，較常出現在蝦頭及蝦尾處！

煮熟後黑變的原因：當酵素遇熱會失去活性，可能因為蝦子內臟破裂造成內容物流出、胃中含有未消化排泄完全的食物所造成(烹煮時間過長也會導致內臟破裂)。

有些業者為了賣相佳，會違法添加硼砂或吊白塊阻止蝦子黑變，為了避免選購到這類蝦子，購買時要注意蝦頭和蝦身有沒有緊密連接，肉質應該要具有彈性且沒有腥味或異味。

Q: 蒜頭變綠色還可以吃嗎？

長久貯存的大蒜切開或壓碎，放置一段時間後，也會變成綠色大蒜，但有時相同的反應也會產生藍色的大蒜，這是因為異蒜胺酸量不足的緣故，為正常現象。

食藥署建議，民眾購買食材應適量，並儘速食用完畢，以保障飲食安全。



Q: 天氣潮濕，根莖類食材易發芽，但是聽說發芽的洋蔥有毒不能食用，請問這是真的嗎？

洋蔥的主要食用部位是鱗葉，含有豐富的大蒜素，有很強烈的刺激味道，切洋蔥時，會刺激人的眼睛和鼻子，導致流淚。洋蔥發芽後亦可食用，不會產生任何毒素。

食藥署提醒，雖然洋蔥發芽沒有毒，但還是建議大家盡量攝取新鮮的食材，單次購買量不宜太多，並注意食材的保存。

以上小知識分享給大家。建議一次購買食材還是不要買過多，避免不必要的浪費哦！



資料來源

1. 食藥闢謠專區

<https://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=5049&id=19895>

2. 水產品食安專區

https://www.tfrin.gov.tw/News_Content.aspx?n=313&s=238509

3. 食藥闢謠專區

<https://www.fda.gov.tw/tc/newsContent.aspx?cid=5049&id=27446>

4. 食藥闢謠專區

<https://www.fda.gov.tw/tc/newsContent.aspx?cid=5049&id=22078>



BRIDOR

法國冷凍烘焙生產商「BRIDOR」
秉承工匠精神注重手工與工業結合



冷凍麵團技術是源自二十世紀初的麵包新工藝，目前在許多國家和地區都已相當普及。它是指在麵包、蛋糕和西點的生產過程中，運用冷凍原理與技術，先將麵團處理成半成品，以確保其能夠儲存一段時間，待需要烘焙時，烘焙師傅只要在解凍後再進行後續工序，就可以將其烘烤製為成品。



自1988年創立至今，有三十多年歷史的法國冷凍烘焙生產商「BRIDOR」，所有產品的食譜和製作過程都源自法國傳統烘焙，以專業師傅開發的配方及法國當地原材料為主，至今已經成為歐洲冷凍麵包與丹麥可頌產品的品質標竿。在這次講習會上，我們邀請到BRIDOR的烘焙大師Chef Arthur WEISSE，親自傳授如何使用BRIDOR冷凍麵團完美烘焙出好吃的烘焙品。



Chef Arthur特別提到，BRIDOR產品之所以如此美味，主要原因是對品質的極度追求，使用法國當地的麵粉與奶油，堅持不使用有害添加劑和人工調味料，而且持續與不同國家的技術顧問長期合作，不斷研發高品質的新產品，從經典的可頌麵包與雜糧麵包到各種口味的丹麥麵包，每一種都相當可口。



當天Chef Arthur WEISSE以熟練的精湛手藝，帶來一系列的美味烘焙示範，包含蝴蝶酥、經典可頌、巧克力丹麥、蘋果丹麥等等，由頂級的麵粉與奶油製作，法國研發的配方，與市售酥皮口味截然不同！烘焙過程中的濃郁香氣，讓現場參與的師傅都迫不及待想品嚐一口。



即便是工業化批量生產，BRIDOR在開發產品時始終秉持工匠精神。例如為了不妥協麵包風味，會給足麵團發酵時間，堅持讓麵團經慢速發酵而成的法式經典美味。BRIDOR冷凍麵團的產品實現了現烤現賣的販售方式，不僅為顧客帶來最新鮮的消費體驗，還能降低時間成本，提高門市效率，注重手工與工業的結合，持續為許多飯店、餐酒館與麵包店提供優質的產品。

層
爐
烤
焙



41921
巧巴達 100g
數量:77個/箱
退冰:30分鐘
烤箱:180度 6-8分鐘
退冰:15分鐘
烤箱:上230度;下220度
時間:烘焙9分鐘



41910
法國半截長棍 140g
數量:50個/箱
退冰:30分鐘
烤箱:210度 12分鐘
退冰:15分鐘
烤箱:上230度;下220度
時間:烘焙13分鐘

8分熟



41912
可頌(大) 70g
數量:30個x2包/箱
退冰:30分鐘
烤箱:170-175度 14-16分鐘
退冰:30分鐘
烤箱:上190度;下180度
時間:烘焙26分鐘

冷凍
麵團



41914
迷你可頌 25g
數量:80個x2包/箱
退冰:30分鐘
烤箱:170-175度 12-13分鐘
退冰:30分鐘
烤箱:上190度;下180度
時間:烘焙22分鐘

冷凍
麵團



41909
迷你巧克力丹麥 28g
退冰:30分鐘
烤箱:170-175度 12-13分鐘
數量:80個x2包/箱
退冰:30分鐘
烤箱:上190度;下180度
時間:烘焙24分鐘



41917
迷你覆盆子丹麥 35g
退冰:30分鐘
烤箱:170-175度 12-13分鐘
數量:50個x3包/箱
退冰:30分鐘
烤箱:上190度;下180度
時間:烘焙26分鐘

冷凍
麵團



41911
迷你榛果巧克力可頌 40g
退冰:30分鐘
烤箱:170-175度 12-13分鐘
數量:55個x3包/箱
退冰:30分鐘
烤箱:上190度;下180度
時間:烘焙33分鐘

冷凍
麵團



41919
迷你草莓丹麥 40g
退冰:30分鐘
烤箱:170-175度 12-13分鐘
數量:50個x2包/箱
退冰:30分鐘
烤箱:上190度;下180度
時間:烘焙33分鐘

冷凍
麵團



41915
迷你蘋果丹麥 40g
退冰:30分鐘
烤箱:170-175度 12-13分鐘
數量:50個x2包/箱
退冰:30分鐘
烤箱:上190度;下180度
時間:烘焙33分鐘



41916
葡式蛋塔 60g
退冰:無需退冰直接烘烤
烤箱:200度 30分鐘
數量:60個/箱
退冰:無需退冰直接烘烤
烤箱:上230度;下220度
時間:烘焙30分鐘

冷凍
麵團



41918
起酥片 300g(不含酵母)
退冰:無需退冰
烤箱:200度 10分鐘
數量:12片x3包/箱
百年飄香的好味道,最正宗的葡萄牙風味!

冷凍
麵團

8分熟 八分熟麵包
冷凍 離凍麵團
白底參數為旋風烤箱
橘底參數為層爐烤焙
烤焙溫度依烤箱不同在做微調



層
爐
烤
焙



烘焙界專業型巧克力「梵豪登」 打造繽紛麵包創意派對

德麥講習會這次邀請了「WUMAI烘焙本舖」的創辦人與主廚黃宗辰師傅，來分享他對麵包的獨到見解。在這場以「繽紛麵包創意派對」為主題的講習會中，黃宗辰師傅精心呈獻了七款別出心裁的巧克力風味麵包，包括「巴布卡吐司」、「巧克力司康」、「橘丁巧克力司康」、「千層巧克栗子丹麥」、「無花果巧克力」、「巧克力香蕉丹麥」、「橘丁巧克力小吐司」，為參與者帶來視覺和味覺的雙重震撼。特別值得一提的是，黃宗辰師傅在接受訪問時特別推薦了兩款麵包，展現了他對創意烘焙的獨到眼光。



無花果巧克力

這款麵包以黑白紋路的特殊造型為亮點，結合了巧克力和當地食材—無花果，呈現出果香與巧克力濃郁的美妙結合。黃宗辰師傅指出，搭配德麥的不同乾果，更能帶來多樣口味，是一款既好吃又易上手的創意麵包。



千層巧克栗子丹麥

這款麵包的獨特之處在於，黃宗辰師傅以精巧的方式將整片巧克力貼附在包裹栗子餡的丹麥麵包上。不僅成本可控，還可以在巧克力片上製作出獨特的紋理，展現出店家獨特的裝飾風格。無論是使用調溫巧克力或免調溫巧克力，都能獲得最佳效果。

在講習中，黃宗辰師傅也享了他對創意麵包最大的考驗：能否量產。他強調每次講習都以這個角度出發，希望參與者在學習後能輕鬆製作出美味的麵包，而不至於因複雜而難以實踐。這種分享麵包食譜的理念，正是他一貫的態度。黃宗辰師傅的精湛技藝和深刻見解，為烘焙愛好者們帶來了一場充滿創意和美味的饗宴。



梵豪登代可可脂淺黑磚MA

Dark Compound Chocolate Block(Light)

1公斤/片；10片/箱

產品特色：色澤淺黑，可可香氣濃郁，甜度適中，流動性極佳，化口性極佳。

使用推薦：推薦運用於巧克力刮屑，披覆，巧克力飾片，製作可可風味的內餡。

油脂含量

42%



梵豪登絲滑醇黑巧克力風味鈕扣

SATIN BLACK COMPOUND

產品特色：雙倍絲滑光澤，色澤極致深黑，批覆成品極黑亮，牛奶風味濃郁，帶有餅乾香氣尾韻，流動性與操作性極佳。

使用推薦：推薦運用於巧克力刮屑、巧克力刮花、批覆、巧克力飾片。

油脂含量

36.6%

現代巧克力之父-梵豪登(Van Houten)

梵豪登發明了可可壓榨法的專利技能，提煉出現今世人們所熟悉的可可粉，讓巧克力的調製更加簡便，繼而發展出各式各樣的巧克力美食，像熱可可飲、布朗尼與巧克力冰淇淋，梵豪登家族經歷兩個世紀奠定更純熟的巧克力技術，製造出各類調溫巧克力與代可可脂巧克力商品，因此讓梵豪登成為現代巧克力之父，同時也是全世界最受歡迎的巧克力品牌。





荷蘭多布拉巧克力

這頁面粉紅泡泡彌漫，您猜得到是哪個節日嗎？

明年2024情人節與農曆新年連續假期壓到同一天，讓我們讓粉紅泡泡充滿整個2月吧！

02/14西洋情人至03/14白色情人節，讓每一天都充滿著甜蜜幸福和快樂的氛圍。這段期間是愛情和喜慶的時刻，值得好好慶祝。

考量到跨年與農曆春節國際運輸的時間和程序，我們誠摯建議您提前下訂巧克力。提前下訂也有助於我們更好地計劃和準備您的訂單，確保它們準時送達，便於您做甜點的設計與研發。

建議請提前3個月洽詢德麥業務訂購，我們都將竭誠為您提供最好的服務和產品品質。感謝您的支持與信任，期待能為您帶來一個歡樂美滿的情人節～



盛開玫瑰巧克力裝飾

編號:UDDL77397

尺寸:寬直徑80;高45mm

數量:11 pcs/盒



紅玫瑰造型巧克力裝飾

編號:UDDL77561

尺寸:寬直徑45;高30mm

數量:15 pcs/盒



黑玫瑰造型巧克力裝飾

編號:UDDL77491

尺寸:寬直徑45;高30mm

數量:15 pcs/盒



白絲絨玫瑰造型巧克力裝飾

編號:UDDL77490

尺寸:寬直徑45;高30mm

數量:15 pcs/盒



粉紅小愛心巧克力裝飾

編號:UDDL77891

尺寸:長20.5x寬21.6mm

數量:80 pcs/盒



深紅小愛心巧克力裝飾

編號:UDDL77376

尺寸:長20.5x21.5 mm

數量:80 pcs/盒



紅唇造型巧克力風味裝飾

編號:UDDL77564

尺寸:30 x 15 mm

數量:177 pcs/盒



愛的徽章造型巧克力風味裝飾

編號:UDDL77473

尺寸:35 x 30 mm

數量:216 pcs/盒



玫瑰花瓣造型巧克力裝飾

編號:UDDL48174

尺寸:45 x 30 mm

數量:200公克/盒; 6盒/箱



迷你紅愛心巧克力裝飾

編號:UDDL78412

數量:0.6kg/盒;6盒/箱

法國PCB巧克力
PCB CREATION
Manufacture d'émotions



3D紅心造型巧克力裝飾

編號:061394

尺寸:20 x 17mm

數量:165 pcs



迷你多彩愛心巧克力裝飾

編號:061275

尺寸:13 x 13 mm

數量:266 pcs



金色愛心巧克力裝飾

編號:008630

尺寸:14 x 13.8mm

數量:200 g



迷你嘟唇巧克力裝飾

編號:061276

尺寸:20 x 14.5mm

數量:190 pcs



平面愛心巧克力裝飾

編號:087052

款式:3種款式

數量:135 pcs



粉紅愛心鈕扣巧克力裝飾

編號:074278

尺寸:直徑 35 mm

數量:140 pcs



14日情人節郵票巧克力裝飾

編號:087006

尺寸:33 x 45 mm

數量:100 pcs





黑玫瑰派對小小黑豆 產品分享會

New Product Release Event

黑玫瑰品牌於11/11(六)下午在台北泡泡飯店舉辦了一場精緻而豐盛的新品試吃甜點會，現場菜品的繽紛多彩與師傅的精湛技藝帶來的鹹點塔殼系列，使活動成為一場兼具專業和愉悅的美食饗宴。

活動中，素食甜點系列成為此次焦點，包括西洋梨、蘋果卡士達、檸檬、水蜜桃卡士達、焦糖和巧克力等多款口味，為素食者的味蕾帶來衝擊。系列產品不僅在口感上豐富多樣，更贏得了素食者的青睞，讓他們能夠享受與以往不同的素食甜點美味。

馬卡龍以其酥脆又入口即化的口感贏得了全場讚嘆，尤其是迷你馬卡龍精緻小巧受到眾多賓客的喜爱。芝士蛋糕系列則以繽紛水果口味令人驚艷，包括酸甜百香果和覆盆子等風味均恰到好處，風味濃郁而不膩。威尼斯人巧克力的三角錐造型和彩虹巧克力系列的萊姆巧克力讓賓客們留下深刻印象。

在鹹點部分，此次與師傅共同研發 蟹肉西芹鹹塔、麻辣牛舌番茄塔、燻鮭魚甜菜根塔、櫻桃無花果塔和什錦野菇乳酪塔等獨特風味的點心同樣倍受矚目，完美搭配下午茶氛圍。師傅以其精湛廚藝和對細節的追求令人讚嘆。每一款產品都蘊含著師傅的匠心和專業，讓客戶紛紛詢問起鹹點的應用，使產品推廣觸及到更多新市場。

除了舌尖上的享受，現場更是充滿歡樂和輕鬆交流的氛圍。賓客之間交流對美食的愛好和對產品應用，使這場甜點會不僅是品嚐美食，更是將業界烹調與西點職人們齊聚一堂共同分享創作理念。期待未來再相聚，共同在這美好時光中再次享受味蕾的衝擊與創作的交流。



西班牙J. Garcia Carrion 酒莊

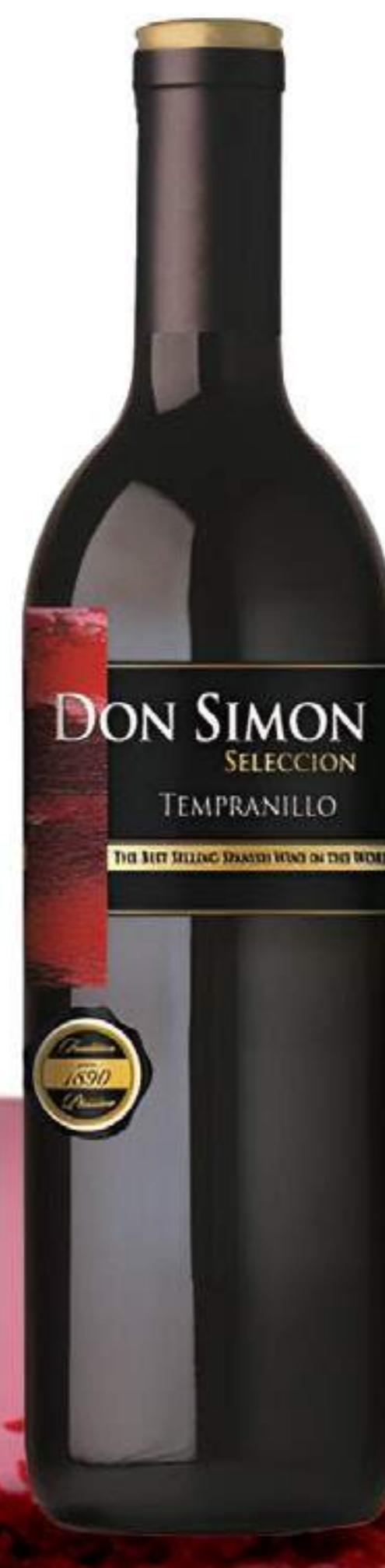
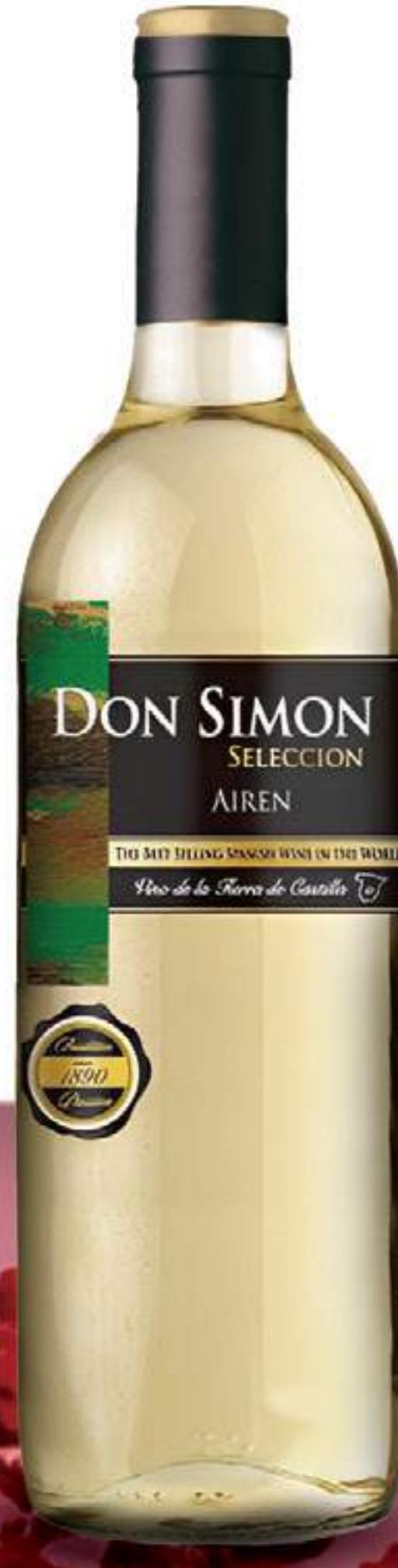
J. Garcia Carrion酒莊是西班牙一家具有悠久歷史和卓越專業的酒莊，他們以釀造紅酒聞名於世。他們的酒莊位於西班牙美麗的葡萄園區域，這裡的氣候、土壤和釀酒師的精湛技藝共同創造出了一系列豐富、口感細緻的紅酒。

無論是紅肉、乳酪或是義大利麵等美食，J. Garcia Carrion酒莊的紅酒都是完美的搭配。他們的紅酒擁有豐富的果味和細膩的單寧，使每一口都充滿了層次豐富的口感。你可以感受到紅酒中流動的歷史和文化，每一滴都彰顯出釀酒師對細節的嚴謹追求。

Don Simon
當西蒙精選系列

白葡萄酒

紅葡萄酒



禁止酒駕 安全誠無價 酒後找代駕



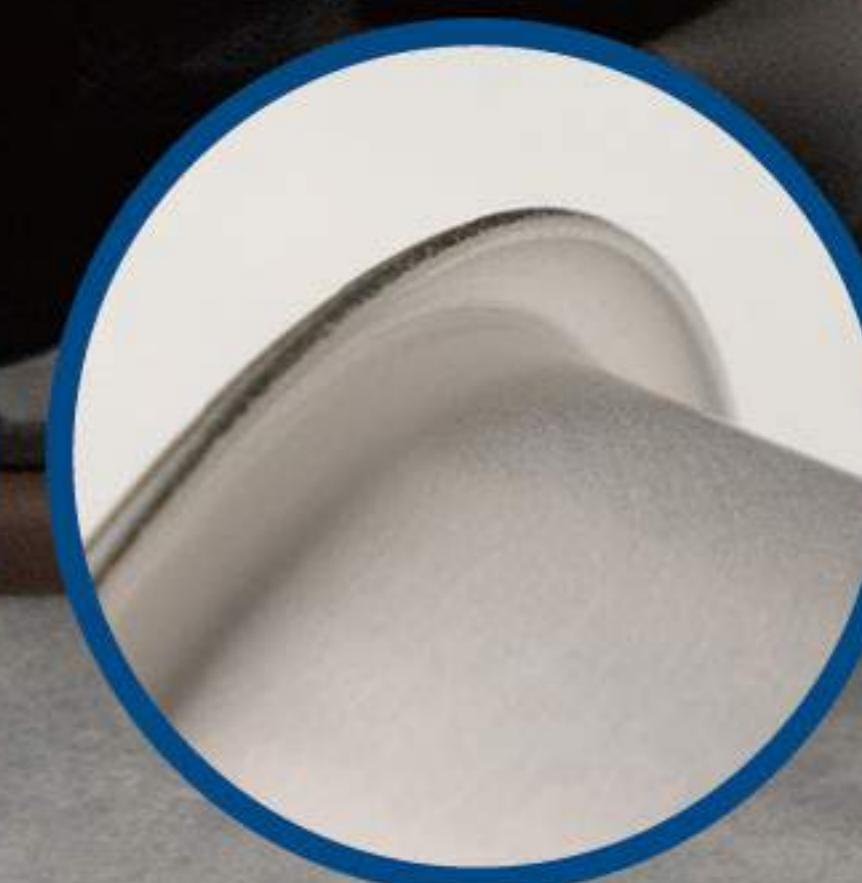


不沾新工藝

一擦即淨 清潔省時



蛋糕不易沾黏
減少清洗時間



半捲圓工藝
清潔無死角



固定蛋糕模(森系列不沾) 1.0mm鋁合金

SN5156	4"	102x98x60mm
SN5157	5"	127x123x60mm
SN5158	6"	152x147x70mm

活動蛋糕模(森系列不沾) 1.0mm鋁合金

SN5161	4"	102x98x59mm
SN5162	5"	127x123x59mm
SN5163	6"	152x147x69mm



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>
Email : sanneng.taiwan@msa.hinet.net
412 台中市大里區工業八路58號

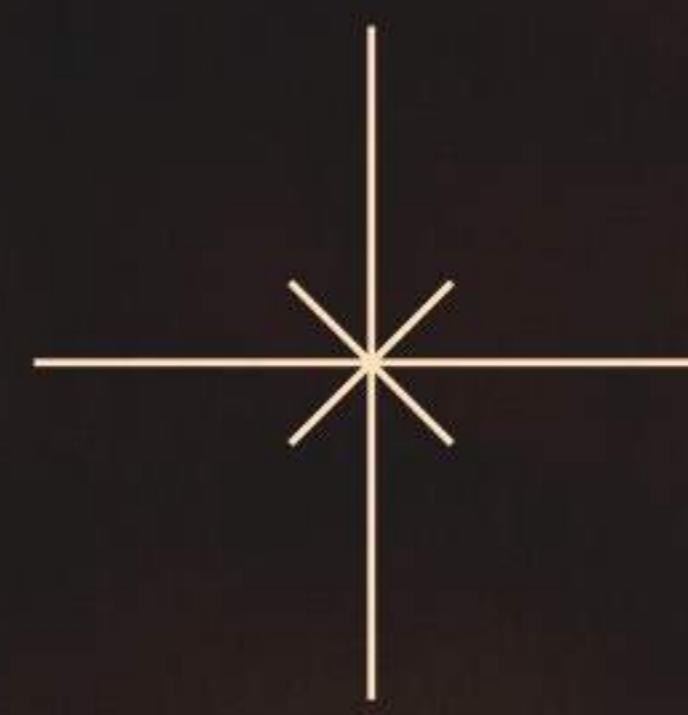


官網



FB

Christmas



電子目錄



北區業務



中區業務



南區業務



熱風爐 + 盤架 + 層爐 + 凍藏



螺旋攪拌機一包粉



冰水機



電動分塊機



全自動分割滾圓機
(可換刀座)

SINMAG

總公司/工廠 : 新北市五股區五股工業區五權六路23號 T : (02)22981148 E : tsm@sinmag.com.tw
 台中區 : 台中市西屯區廣福路317之2號 T : (04)2706-9912 E : taichung@sinmag.com.tw
 高雄區 : 高雄市鳥松區大昌路478號 T : (07)3700870 E : kaohsiung@sinmag.com.tw
 大陸公司 : 江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號 T : (0510)83779059 E : wuxi@sinmag.com.cn

2023 12 月

December



王祥富 師傅
千滋百味·真食味

東美院 料理長
亦承風味齋 首席顧問



尾形剛平 師傅
簡單但不簡單
日式甜點會

Chocolate Academy Center Tokyo 的負責人



凌英倫 師傅
冬季
麵包

現任德麥麵包烘焙技師
烘焙資歷超過 13 年

最流行的麵包西點
最詳細的烘焙教學
全部都在德麥食品
歡迎訂閱烘焙園地

You Tube :

YouTube



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
11/26 十四	11/27 +五	11/28 十六	11/29 +七	11/30 十八	1 十九	2 +十
3 卅一	4 卅二	5 卅三	6 卅四	7 大雪	8 卅六	9 卅七 決賽
德麥法國萊思克盃 國王派冠軍賽決賽	德麥法國萊思克盃 國王派冠軍賽頒獎	台北 尾形剛平 師傅 簡單但不簡單 日式甜點會	台中 尾形剛平 師傅 簡單但不簡單 日式甜點會	高雄 尾形剛平 師傅 簡單但不簡單 日式甜點會	台中 尾形剛平 師傅 簡單但不簡單 日式甜點會	德麥法國萊思克盃 國王派冠軍賽決賽
10 卅八 決賽	11 卅九 決賽頒獎	12 三十	13 初一	14 初二	15 初三	16 初四
德麥法國萊思克盃 國王派冠軍賽決賽	德麥法國萊思克盃 國王派冠軍賽頒獎	高雄 凌英倫 師傅 冬季麵包	台南 凌英倫 師傅 冬季麵包	嘉義 凌英倫 師傅 冬季麵包	台中 凌英倫 師傅 冬季麵包 就在 華山 1914 文創園區 甜蜜生活日市集	台中 凌英倫 師傅 冬季麵包 就在 華山 1914 文創園區 甜蜜生活日市集
17 初五	18 初六	19 初七	20 初八	21 初九	22 冬至	23 +一
就在 華山 1914 文創園區 甜蜜生活日市集	台北 凌英倫 師傅 冬季麵包	新竹 凌英倫 師傅 冬季麵包	桃園 凌英倫 師傅 冬季麵包			
24 +二	25 +三	26 +四	27 +五	28 +六	29 +七	30 +八
聖誕節 快樂						2024 新年快樂
31 +九	1/1 +十	1/2 +一	1/3 +二	1/4 +三	1/5 +四	1/6 +五

跨年連假

因逢連續假期，敬請提前備貨。
避免物流接單繁忙無法按時送達！



正常
出貨日

| 千滋百味·真食味 - 王祥富 料理長 / 報名條件：請洽德麥業務 | 小班授課，名額有限報名請洽德麥業務！

11月 27 日 (一) PM 14:30 - 16:30 台中 台中滙格
11月 28 日 (二) PM 14:30 - 16:30 高雄 高雄滙格
11月 29 日 (三) PM 14:30 - 16:30 台北 台北滙格

(04) 2359-2203
(07) 397-0415
(02) 2298-1347

台中市南屯區龍德路一段 106 號
高雄市仁武區鳳仁路 135-1 號
台北市內湖區堤頂大道一段 327 號

| 簡單但不簡單日式甜點會 - 尾形剛平 師傅 / 報名條件：嘉麗寶產品訂購 3000 元以上，報名請洽德麥業務 |

12月 05 日 (二) PM 01:00 - 05:00 台北 台北德麥
12月 06 日 (三) PM 01:00 - 05:00 台中 台中德麥
12月 07 日 (四) PM 01:00 - 05:00 高雄 高雄德麥

(02) 2298-1347
(04) 2359-2203
(07) 397-0415

新北市五股區五權五路 31 號
台中市南屯區工業區 20 路 32 號
高雄市三民區銀杉街 55 號

| 冬季麵包 - 凌英倫 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務 |

12月 12 日 (二) PM 06:00 - 09:00 高雄 高雄德麥
12月 13 日 (三) PM 06:00 - 09:00 台南 台南德麥
12月 14 日 (四) PM 06:00 - 09:00 嘉義 露比夫人
12月 15 日 (五) PM 06:00 - 09:00 台中 台中德麥
12月 19 日 (二) PM 06:00 - 09:00 台北 台北德麥
12月 20 日 (三) PM 06:00 - 09:00 新竹 新竹德麥
12月 21 日 (四) PM 06:00 - 09:00 桃園 全國食材廣場南崁店

(07) 397-0415
(06) 273-7250
(05) 236-6298
(04) 2359-2203
(02) 2298-1347
(03) 523-3068
(02) 2298-1347

高雄市三民區銀杉街 55 號
臺南市永康區永大路一段 122 號
嘉義市西區遠東街 50 號
台中市南屯區工業區 20 路 32 號
新北市五股區五權五路 31 號
新竹市北區警光路 40 號
桃園市蘆竹區長興路四段 338 號

| Les Copains 甜蜜生活日市集 / 超過 30 家知名烘焙甜點 + 麵包系手創，誠摯邀請大家，一起來華山參與！ |

12月 15 日 (五) AM 10:30 - 19:00 台北 華山 1914 文化創意產業園區
12月 16 日 (六) AM 10:30 - 19:00 台北 華山 1914 文化創意產業園區
12月 17 日 (日) AM 10:30 - 19:00 台北 華山 1914 文化創意產業園區

(02) 2298-1347
(02) 2298-1347
(02) 2298-1347

台北市中正區八德路一段 1 號
台北市中正區八德路一段 1 號
台北市中正區八德路一段 1 號



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

股票代號
1264



台北總公司	248018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	408019台中市南屯區工業區工業20路32號	電話 : 04-2359-2203	傳真 : 04-2359-3911
高雄營業所	807069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	260010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	971064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	300028新竹市北區警光路40號	電話 : 03-523-3068	傳真 : 03-523-3013
嘉義營業所	600080嘉義市西區育人路432號	電話 : 05-236-6298	傳真 : 05-236-6297
台南辦事處	710024臺南市永康區永大路一段122號	電話 : 06-273-7250	傳真 : 06-273-7251
德麥芝蘭雅	江蘇省無錫市錫山經濟開發區芙蓉中四路202號	電話 : +852 2342-6586	電話 : +86 400 825 9085
香港子公司	觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓	傳真 : +603-55258829	傳真 : +852 2793-4586
馬來西亞子公司	No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia.		
美國子公司	電話 : +603-55258879		
印尼子公司	18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA	電話 : +1 626 655 0658	傳真 : +1 626 655 0659
	JI. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420		
	電話 : +62 21 64719599		