

08

August

Time

2024/08

No.284

THEMAG FOODS



BAKING NEWS

烘焙新訊

菁 Coffee Drink

總監

許蘇蜜



中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄

發行：2024年08月 第284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 發行人：10000份



北高雄的精品咖啡殿堂 菁咖啡

店家特別強調

“四葉乳業的產品擁有特殊的奶香味，
不僅濃郁而且不膩口，這也是日本職人精神的體現。”

位於北高雄的菁咖啡自2021年1月開業以來，迅速成為當地必朝聖的咖啡名店。這間從燕巢起家的咖啡廳，不僅擄獲了貴婦客群和家庭客的味蕾，更以獨特的咖啡風味和精緻甜點贏得了廣泛的讚譽。

菁咖啡由一對熱愛咖啡的夫妻共同經營，夫妻倆不僅喜愛品嘗咖啡，也擅長沖泡咖啡。他們憑藉對咖啡的熱愛和專業知識，親自烘焙每一顆咖啡豆，創造出獨特且難忘的咖啡風味。老闆積極參加各類咖啡比賽，屢獲佳績，因此贏得了「常勝咖啡」的美名。菁咖啡的所有咖啡豆都由老闆親自烘焙，老闆為了提升自己的技藝，不斷參與各類咖啡比賽，並多次獲得冠軍，這也使得菁咖啡的咖啡在品質和風味上都達到了頂尖水準。每一杯咖啡都蘊含著老闆的熱情和專業，讓人一飲便能感受到其中的用心。

除了令人驚艷的咖啡，菁咖啡還以精緻的甜點聞名。店內的招牌甜點包括「世界質澤布丁」和「十勝拉蜜蘿」。世界質澤布丁具有如同起司蛋糕般的口感，這源於他們堅持選用高品質原料，如四葉北海道十勝生乳和無腥味的放牧雞蛋，使布丁散發出醇厚的奶香味。十勝拉蜜蘿則是翻自拉丁文，是「蛋糕捲」的意思，與一般的生乳卷不同，店家在配方上進行了無數次的嘗試，最終找到了最佳的鬆軟度和彈性，使蛋糕奶味香濃，入口即化。

菁咖啡在製作甜點時，大量使用了來自北海道的四葉乳業製品。店家特別強調四葉乳業的產品擁有特殊的奶香味，不僅濃郁而且不膩口，這也是日本職人精神的體現。他們希望每一位踏入菁咖啡的顧客，都能在這裡找到屬於自己的那杯咖啡，品味到獨特的甜點，並感受到店家對餐點每一個細節的用心。

- | | | |
|---|---|------------------------|
| 1 | 2 | 1. 十勝拉蜜蘿 |
| 3 | 4 | 2. 暮夜晚餐 |
| 5 | | 3. 綠標製奶 |
| 6 | 7 | 4. 世界質澤布丁 |
| | | 5. 店內也提供(OATSIDE)燕麦奶選擇 |
| | | 6. 2. 店面環境實則 |



菁咖啡

地址：高雄市鼓山區美術東三路1號

電話號碼：07-553-8006

德麥特製餡料

M I D A U T U M N F E S T I V A L

德麥鼎力支持店家製造最美味可口的月餅，生產研發各式最高品質的月餅餡料。不僅種類齊全，且風味絕佳，更有安全保證！絕對是店家的第一選擇！

蔥酥芋頭餡

(葷)



嚴選芋頭下去製作，搭配磨製細膩的油蔥酥，口味細膩綿密，鹹甜滋味令人欲罷不能。本產品須冷藏保存。

伯爵紅茶餡

(奶素)



嚴格伯爵紅茶搭配紅豆沙煉煮，入口即可感受濃厚的紅茶餘韻。甜而不膩，口齒留香。本產品需冷藏保存。

香檸月餅餡

(蛋奶素)



精選新鮮檸檬熬煮，口感清爽綿密，酸酸甜甜的滋味，微甜而不膩。本產品需冷凍保存。

芒果流心餡、柚子流心餡



入口即化的爆漿流心餡，如月光般流洩而下，濃郁果香在口中流淌。本產品有柚子和芒果口味，需冷凍保存。

晶莎奶黃餡

(蛋奶素)



化口奶黃餡，一口咬下如月光般流洩而下，流心奶黃醬頓時湧出。

黃金柚子餡

(純素)



嚴選黃金柚子製作而成。秋風起柚香濃，水果風味搭上當季柚子，濃濃柚子香。

紅心芭樂檸檬餡

(純素)



使用樂比芭樂果泥製作而成，酸酸甜甜的滋味，不膩口的口味，搭任何餅皮都非常適合。

經典奶皇流心餡

(奶素)



化口奶黃餡，一口咬下如月光般流洩而下，流心奶黃醬頓時湧出，濃郁奶蛋香氣在口中流淌。

德麥特製芋頭餡

(奶素)



嚴選台灣芋頭下去製作，精心熬煮而成加上耐烤不爛，口味純淨綿密，完美留存芋頭的天然風味。

咖哩月餅餡

(葷)



特調咖哩粉搭配豆泥精配而成，重現傳統咖哩風味，香味撲鼻，帶點微辣的味道令人欲罷不能。

京皇酥(皮/餡)

(蛋奶素)



德麥獨家研發，口感鬆軟香滑，入口即化，烤後的金黃色澤外觀，充滿醇真氣氛。

十勝生乳豆沙餡

(奶素)



百分之百使用北海道十勝四葉乳源，搭配台灣白鳳豆，歷經十五道工序製程，口感清爽細緻，綿密如白雪。

頂級土鳳梨餡

(純素)



特選頂級土鳳梨，只留果肉不留芯，僅以最基本方式調味，展現出最高等級的鳳梨風味。

土鳳梨餡

(奶素)



嚴選新鮮鳳梨果肉調製，不添加冬瓜醬，吃的到真正鳳梨風味，是時下最受歡迎的產品。

八卦山土鳳梨餡

(純素)



使用純土鳳梨餡為基底製成，香味濃郁，同時也能吃到鳳梨纖維，口感上更添變化。
10401(5斤) / 102013(25斤)

頂級冬瓜鳳梨醬

(奶素)



精選上等冬瓜與鳳梨，經特別手法煉煮，口感清爽且完整保有鳳梨風味。

寒天鳳梨餡

(奶素)



精採用被視為天然的膳食纖維「寒天」，與冬瓜醬+3%的鳳梨研製出傳統美食鳳梨餡。

純綠豆沙

(純素)



採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。

奶油綠豆沙

(奶素)



採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。

芋頭酥豆餡、餅用顆粒芋泥

(純素)



特選富有盛名的大甲芋頭，精心熬煮而成，口感細膩綿密，完美留存芋頭的天然風味。

嘉麗寶黑巧克力風味餡

(奶素)



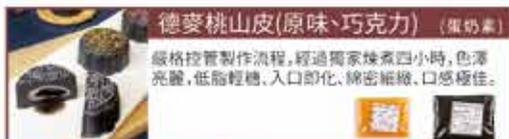
特選頂級深黑巧克力，展現出最高等級的濃郁巧克力風味。

愛法奶油紅豆餡/芋頭餡

(奶素)



特選法國進口愛樂薇頂級發醇奶油製作，以低溫長時間發醇奶油搭配傳統月餅，甜而不膩散發出和乳脂香氣。



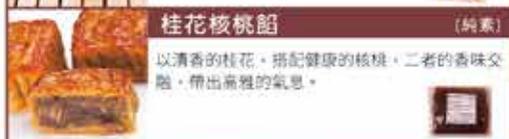
德麥桃山皮(原味、巧克力) (蛋奶素)

嚴格控管製作流程,經過獨家煉煮四小時,色澤亮麗,低脂輕糖,入口即化,綿密細緻,口感極佳。



德麥蓮蓉餡 (純素)

特選用被譽為“中國第一蓮子”的頂級天然湘蓮製成,質地細膩,潔白圓潤,清香鮮甜。



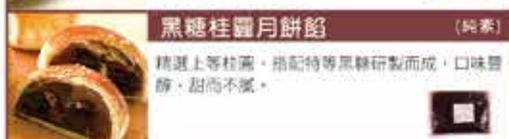
桂花核桃餡 (純素)

以清香的桂花,搭配健康的核桃,二者的香味交融,帶出高雅的氣息。



客家擂茶月餅餡 (純素)

特選上等茶葉研入餡,完美保留茶葉的清香,入口即可感受獨特的茶甘味。



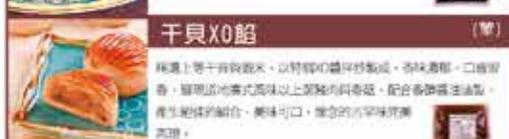
黑糖桂圓月餅餡 (純素)

精選上等桂圓,搭配特等黑糖研製而成,口味醇靜,甜而不膩。



頂級棗泥餡 (純素)

精選優質黑棗與紅棗,研製成最道地的傳統棗泥口味,完美保留清香,質地細膩適口。



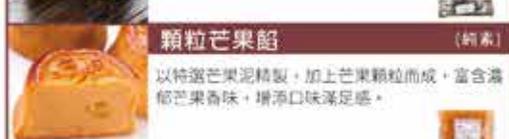
干貝X0餡 (蛋)

精選上等干貝與蝦米,以特級0糖研製而成,香味濃郁,口齒留香,展現出地中海式風味以上頂級肉料等級,配合多種精選油類,產生絕佳的融合,美味可口,饒念的干貝味與高麗。



德麥特製紅豆餡 (純素)

取用飽滿紅豆粒再添加天然無水奶油,經由繁瑣製程而成!甜而不膩的特製紅豆餡,耐烤不爆餡就是它獨有的標誌。



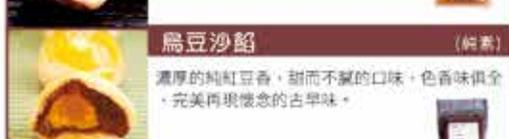
顆粒芒果餡 (純素)

以特選芒果泥精製,加上芒果顆粒而成,富含濃郁芒果香味,增添口味滿足感。



芒果餡 (純素)

以特選芒果泥精製而成,富含濃郁芒果香味,口感絕佳。



烏豆沙餡 (純素)

濃厚的純紅豆香,甜而不膩的口味,色香味俱全,完美再現懷念的古早味。



洛神花餡 (純素)

洛神花的淡雅芳香,口感溫潤,滋味酸甜,深受女性喜愛。



蘭陽金棗餡 (純素)

從金甌故鄉宜蘭縣,精選蘭陽平原特產的金棗果粒製成,帶有濃厚的道地本土風味。



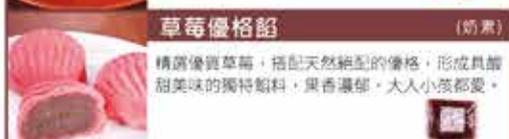
金桔月餅餡 (純素)

精選新鮮金桔調製,保留金桔絕佳風味,口味甘甜溫和,並降低糖分減輕身體負擔。



酒釀蔓越莓餡 (純素)

精選美國產頂級蔓越莓,浸漬於紅酒中再以細火熬煮而成,口味成熟且富有層次感。



草莓優格餡 (奶素)

精選優質草莓,搭配天然絕配的優格,形成具鮮甜美味的獨特餡料,果香濃郁,大人小孩都愛。



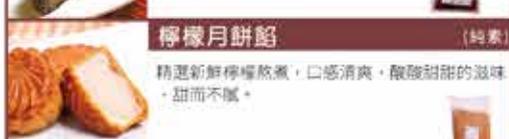
白雪乳酪餡 (奶素)

選用頂級的美國NBA起士,精製而成的特殊白色餡料,起士風味濃郁,適當的鹹度更能引發食慾。



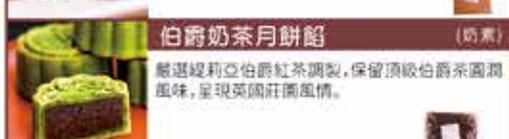
巴黎焦糖栗子餡 (純素)

精選法國進口頂級栗子,以大量焦糖慢火熬煮,形成異國風情的美味,同時仍保有栗子的口感。



檸檬月餅餡 (純素)

精選新鮮檸檬熬煮,口感清爽,酸酸甜甜的滋味,甜而不膩。



伯爵奶茶月餅餡 (奶素)

嚴選維莉亞伯爵紅茶調製,保留頂級伯爵茶圓潤風味,呈現英國莊園風情。



和風抹茶月餅餡 (純素)

蒸日式抹茶結合入白鳳豆沙中,口味清爽,帶有精緻的淡淡茶香。



港式月餅糖漿 (純素)

風味佳,著色容易烘焙更快速,可做出軟軟有光澤的產品。

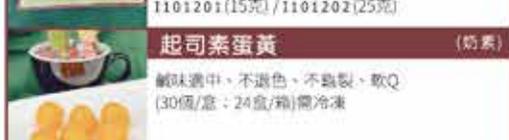


調和鹹蛋黃0心 (蛋奶素)

外層口感Q彈,內層蛋黃綿密、清涼爽口,可增添產品層次感,經烘焙後,外層麻糬不會老化。

(20粒/盒; 20盒/箱)需冷凍

1101201(15克)/1101202(25克)



起司素蛋黃 (奶素)

鹹味適中,不退色,不龜裂,軟Q

(30個/盒; 24盒/箱)需冷凍



Fabrizio Fiorani

亞洲50大最佳甜點師首席

甜點首席來台開課

Fabrizio Fiorani
法比歐·費歐洛尼

親眼見證從0開始到完成甜點的每一步!!

提昇自己技術，汲取閃耀靈感!!

創造令人心動甜點!!

Fabrizio Fiorani法比歐·費歐洛尼

2019年榮獲亞洲50大最佳亞洲甜點首席，

曾經負責日本所有寶格麗BVLGARI II甜點，並擔任各5星飯店的甜點顧問。

這次講習會中示範4種類型甜點2種麵團，探索甜點無限可能。

難得機會讓您與大師面對面學習技巧，提升甜點製作技術。



探究巧克力的祕密

跟著義大利費歐洛尼大師學習，親眼知道神奇的巧克力訣竅！

體驗巧克力製作的專業與魅力，品嚐到大師親手製作的美味巧克力，升級自己的技巧，探究巧克力調溫、結晶的祕密。

此課程涵蓋6款精緻巧克力，分為3種類型：BONBON、CANDY BAR和巧克力小點。



【法比歐·費歐洛尼】

- 義大利The Cesar in the historic Hotel La Posta Vecchia in Palo Laziale
- 義大利Il Pellicano in Porto Ercole
- 義大利Enoteca Pinchiorri in Florence
- 義大利 La Pergola in the capital
- 日本東京Heinz Beck's restaurant in Tokyo
- 日本東京寶格麗BVLGARI Il Ristorante Luca Fantin in Tokyo 日本寶格麗BVLGARI Il Cioccolato in Japan
- 日本銀座寶格麗BVLGARIThe Bar in the Ginza Tower,日本大阪寶格麗BVLGARI Il Caffè in Osaka
- 印尼峇厘島寶格麗BVLGARI Resort Il Ristorante Luca Fantin in Bali
- 義大利名廚Ciccio Sultano餐廳Duom restaurant 甜點主廚

CALLEBAUT®
BELGIUM 1911



Chocolate 巧克力 大師課程

CHEF 伊藤文明



伊藤文明師傅是一位享譽國際的巧克力大師，專注於巧克力製作的藝術與技術。他在巧克力界有著豐富的經驗與知識，並曾受邀到世界各地進行巧克力製作的講習和示範。他的作品不僅在技術上精湛，而且在美學與創意上也極具特色，深受巧克力愛好者和專業廚師的喜愛與尊重。



伊藤文明師傅帶來了六款不可錯過的甜點，包括「黃金蛋白餅」、「巧克力旅人蛋糕」、「愛克蕾爾」、「巧克力棉花糖」、「堅果棒」、「紅寶石」，這些甜點足以滿足所有甜點控的胃口。

伊藤文明師傅曾在2012年贏得日本國內國王派比賽冠軍，2013年代表日本參加法國國王派世界賽，與來自世界各地的300名國王派專家一較高下，其中前10名為地主國參賽保障名額，因此伊藤文明師傅獲得第十名的佳績，等同於外國參賽者中的第一名。

講習會中來自四面八方的巧克力愛好者皆慕名而來。這裡不僅是一個學習巧克力藝術的場所，更是匯聚熱情與專業的聖殿。大師精湛的技藝和深厚的專業知識，如同經典巧克力的濃郁香氣，瀰漫在每一位學員心中。在這裡學習到如何巧妙地操控巧克力的溫度與質地，還深刻領悟到製作背後精密與細膩。而每一塊巧克力作品，都彷彿是大師思想的結晶，充滿著他對於這門藝術無盡的熱愛與探索。



皇家威化餅



巧克力球巧克力



巧克力精花糖



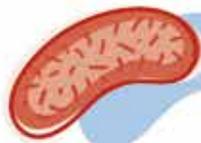
巧克力



巧克力



巧克力



認識食品微生物

食品微生物是指存在於食品中的各類微生物，包括細菌、真菌、酵母菌和病毒等。這些微生物可以影響食品的品質和安全性，根據其作用的不同，可以分為有益微生物和有害微生物。

對食品的益處VS壞處

益處

1. 發酵：許多食品微生物如乳酸菌、酵母菌等在發酵過程中起重要作用，能夠改變食品的味道、質地和營養成分。例如優格、奶油、啤酒和醬油等都是通過微生物發酵製成的。
2. 營養提升：某些微生物可以合成維生素和其他有益物質，提高食品的營養價值。

壞處

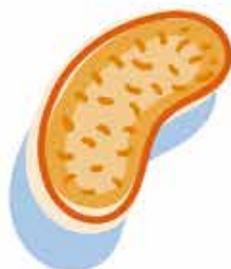
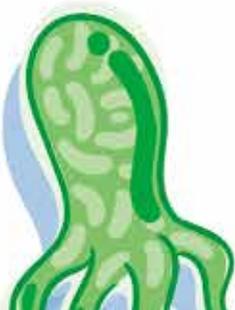
1. 食品腐敗：一些微生物會降解食品中的蛋白質、脂肪和碳水化合物，導致食品變質，產生異味、變色和質地改變。
2. 致病：某些病原微生物會在食品中繁殖，食用後可能引起食物中毒。

微生物在食品中生長和繁殖需要特定的條件，主要包括：

1. 營養物質：微生物需要碳源、氮源、維生素和礦物質等營養物質，這些通常存在於食品中。
2. 溫度：不同微生物有不同的最適生長溫度，大多數病原微生物的最適生長溫度在35-37°C。
3. 水活性 (Aw)：水活性是食品中可供微生物利用的自由水的指標。大多數微生物需要Aw值在0.91以上才能生長，細菌和酵母菌則可以在更低的水活性下生長。
4. pH值：大多數細菌喜歡中性或微酸性環境 (pH 6.5-7.5)，而真菌和酵母菌則能在較酸的環境中生長。
5. 氧氣需求：微生物根據對氧氣的需求分為好氧菌、厭氧菌和兼性厭氧菌。

水活性對於食品微生物的意義

水活性是影響食品中微生物生長的一個關鍵因素。食品中的水分可以以自由水和結合水兩種形式存在。自由水可以被微生物利用，從而支持其生長和繁殖。當食品的水活性降低時，微生物獲取水分的難度增加，其生長速率會下降甚至停止。因此，通過降低食品的水活性 (例如乾燥或加入鹽、糖等保濕劑)，可以有效延長食品的保存期限。



什麼是危險溫度帶？

溫度介於7-60°C之間稱為危險溫度帶，因為許多細菌在此段溫度間都能快速生長繁殖。一般而言，食品加熱溫度需超過70°C，細菌才易被消滅。保存溫度方面，冷藏溫度需低於7°C才能抑制細菌生長，其中已烹調食品，或是易腐敗食品及其原料，建議於5°C以下保存；熱藏溫度則需高於60°C保存。為了避免細菌在食品中繁殖而產生毒素，建議食品調製後勿於室溫下放置超過2小時，夏天時（室溫超過32°C）勿放置超過1小時。

台灣夏天常見的食品微生物中毒案例

台灣夏季高溫高濕，非常適合微生物生長，因此食物中毒事件較為頻繁。

常見的食物中毒案例包括：

1. 沙門氏菌中毒：常見於生雞蛋和未充分煮熟的家禽肉類。
2. 金黃色葡萄球菌中毒：多發生在未妥善保存的熟食和糕點中。
3. 大腸桿菌中毒：通常與未經良好處理的生菜、生肉和未經過濾的水有關。
4. 腸炎弧菌中毒：多見於海鮮，尤其是生蠔和未煮熟的貝類。

冷凍、冷藏、加熱保存對於食品微生物的影響

1. 冷凍：冷凍可以抑制大多數微生物的生長和繁殖，因為低溫會減慢生化反應速率。然而，冷凍不能殺死所有微生物，一些耐寒的微生物在解凍後仍可能恢復生長。
2. 冷藏：冷藏（0°C-5°C）能有效抑制大部分致病微生物的生長，但不能完全防止微生物的存在。因此，冷藏食品應該在規定的保存期限內食用。
3. 加熱：加熱是殺死微生物的有效方法。一般建議將食物加熱至中心溫度達到70°C以上，並持續數分鐘，以確保殺滅大部分致病微生物。

如何預防食品微生物中毒

1. 保持清潔：包括清潔手部、廚具和烹飪場所，避免交叉污染。
2. 分開生熟食物：使用不同的砧板和刀具處理生熟食物，防止生食污染熟食。
3. 徹底加熱：確保食物在食用前充分加熱，特別是肉類、禽類、海鮮和蛋類食品。
4. 正確儲存：快速冷卻和冷藏熟食，避免食物長時間處於危險溫度帶。
5. 購買和處理食物時注意衛生：選擇新鮮、安全的食材，並在處理過程中保持良好的衛生習慣。

通過以上措施，可以有效預防食品微生物中毒，保障飲食安全。



第二屆

德麥法國萊思克家庭日



萊思克

第二屆德麥法國萊思克家庭日在苗栗三義莊園圓滿舉行。
此次活動齊聚萊思克愛用者，共同分享和交流各自店家的常溫伴手禮。

活動的首日，來自各地的師傅們熱情洋溢地分享了他們的經驗與心得，並進行了深入的交流和討論。次日，精彩的店家巡禮參訪活動，大家一同走訪並學習不同店家的成功經驗和獨特風味。

家庭日是一個特別的日子，讓我們得以放慢步伐，與萊思克的夥伴們共度美好時光。
我們期待下一屆的再次相聚。



LESCURE
FAMILY DAY





09/09(一)
開始報名



德麥法國萊思克盃 國王派冠軍賽

2024 LESCURÉ Galette des Rois Competition

第五屆

參賽資格

凡連續3個月以上訂購 LESCURÉ 產品，
且每次訂購量達10公斤以上的客戶，均可報名參賽。

報名方式

- (1)填寫報名表(採線上報名)
- (2)113年07月01日起購買符合參賽資格之銷貨單
(單號限一位參賽，正影本皆可)
- (3)參賽作品完整實體

請將配方表中英文書面印出與作品實體

於初賽當日113年10月08日(二)

上午8:00-12:00期間送達台北德麥

【德麥食品(台北總公司)-國王派冠軍賽活動小組】

新北市五股區五權五路31號

※報名表單請至活動官方網站填寫，或請洽德麥業務協助
以上資料若短缺未於截止日期前補齊者，視為放棄報名資格。
聯絡電話窗口：0960-769051陳先生

比賽時間

《初賽》

113年10月08日(二)13:00-17:00

以單人賽制形式進行報名參加
由評審小組進行品評，當日晚間18:30
於活動官方網站公布入圍決賽者。
初賽取8位選手晉級決賽。

初賽地點：台北德麥食品公司 *不開放觀賽
每位參賽者各有獎狀乙面與精美禮品一份

《決賽+頒獎典禮》共為期二日

113年11月09日(六) 08:00-18:00

113年11月10日(日) 07:00-14:00

決賽地點：中華穀類食品工業技術研究所
(新北市八里區中山路三段225號)

113年11月10日(日) 頒獎典禮

頒獎地點：中華穀類食品工業技術研究所
(新北市八里區中山路三段225號)

※本屆決賽共進行三項合計評比

·傳統國王派·傳統可頌·創意丹麥·國王創意千層蛋糕
(不含酵母)

初賽內容 (尺寸、重量、物料未達規範標準不予計分)

- 製作傳統口味國王派2個(一個陳列，一個切試吃)

傳統口味：杏仁奶油餡 內餡 杏仁粉、杏仁膏、卡士達(不限制)
酒 蘭姆酒

作品規格：國王派8吋(21-23cm，烘焙後的大小)，圓形(離皮花紋不限)
規定使用：

- ①萊思克片裝發酵無鹽奶油
- ②GMP法國巴黎大磨坊(若須配粉，限使用德麥販售之麵粉)
- ③輔助材料若德麥有供應，需使用德麥產品

- 製作萊思克經典可頌8顆

經典可頌：提供原廠可頌食譜參考，來自法國萊思克MOF配方
作品規格：70g(±5g)，烘焙後成品重量

國王派評分標準

評分項目	分數
1. 層疊延展狀態/餡料平衡度	25%
2. 具獨創性的風味及設計(創新程度vs成果)	25%
3. 酥皮的口感及風味	25%
4. 外觀(形狀、顏色、雕花.....)	25%

經典可頌評分標準

評分項目	分數
1. 可頌切開後麵團的孔隙	30%
2. 可頌口感味道及質地	35%
3. 外觀(形狀、顏色、層次.....)	35%

比賽獎金



本次獎金將由主辦單位依所得稅法規定，開立扣(免)繳憑單。
更多資訊請上活動官方網站，或洽詢德麥業務。
主辦單位保有修改活動內容的權利。

主辦單位：德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

協辦單位：



SINMAG



世界盃大賽知名甜點大師

駒居崇宏 師傅

Takahiro Komai

Takahiro Komai
駒居崇宏 師傅

在日本，各式各樣的精緻甜點店隨處可見，精美的外觀和豐富的口感，吸引了眾多甜點愛好者品嚐。今年早夏，我們榮幸地邀請到日本知名甜點大師——世界盃甜點大賽冠軍駒居崇宏師傅來台。他運用台灣特色水果、比利時嘉麗寶巧克力、MIKOYA香料以及法國愛樂薇乳製品，製作出富有法式風情的甜點。

駒居崇宏師傅帶來了八款不可錯過的常溫小甜點，包括「費南雪」、「紅茶費南雪」、「沙瓦瑪德蓮」、「布列塔尼酥餅」、「草莓莎布列」、「榛果焦糖餅乾」、「甜心草莓」以及「抹茶歐培拉」，這些甜點足以滿足所有甜點控的胃口。

駒居崇宏師傅曾在日本國內榮獲各大比賽獎項，並於2023年獲得世界盃甜點大賽 (la coupe du monde de la Pâtisserie) 指導教授及領隊冠軍。他擁有近30年的甜點師傅職業生涯，師從法國甜點大師Christophe Felder，擅長將法國崇尚天然和季節性強的水果融入甜點，展現出製作糕點的技巧與優雅。在現場詳細解說時，慕名而來的烘焙師傅們也積極在講座上發問交流，增廣見聞，提升甜點多樣性的創新能力。



透明鮮乳

因為透明所以安心



50項動物福利
稽核標準

單1牧場
3章保證



原產地裝瓶
新鮮0距離



購買透明鮮乳，請洽德麥業務

清涼 一夏

樂比與TMC帶來四款夏季飲品，每一種都帶來獨特的風味和愉悅的體驗。在炎熱的夏日裡，享受一杯清涼解渴的飲品總是令人期待的時刻。



喝的芒果椰香大福

喝的麻糬	g
四葉特選鮮乳	300
甘藷粉	30
DM三井製糖 上白糖	30
芒果醬	g
冷凍愛文芒果丁	100
樂比芒果果泥	50
果糖	30
芒果椰香大福(組合)	g
芒果醬	80
樂比椰子果泥	50
四葉特選鮮乳	50
切碎芒果丁	適量
冰塊/鮮奶麻糬	適量



喝的芒果椰香大福

喝的麻糬	g
四葉特選鮮乳	300
甘藷粉	30
DM三井製糖 上白糖	30
抹茶醬	g
京都宇治畑島勝太郎日本厚抹茶粉	40
熱水	400
瑞士蓮36%純白甜奶	150
抹茶紅豆大福(組合)	g
抹茶醬	100
四葉特選鮮乳	100
日式紅豆餡	20
冰塊/鮮奶麻糬	適量



瑪奇優酪布丁

咖啡層	g
水	125
TMC冷萃咖啡濃縮液	60
DM三井製糖 上白糖	20
鑽石果凍粉	5
焦糖布蕾層	g
四葉特選鮮乳	150
鑽石果凍粉	5
DM三井製糖 上白糖	20
德麥焦糖布蕾粉	15
鮮奶油層	g
愛樂楓酸鮮奶油	40
裝飾	
薄荷葉	



漫啡椰香

咖啡層	g
水	125
TMC冷萃咖啡濃縮液	60
DM三井製糖 上白糖	20
鑽石果凍粉	6
椰奶層	g
樂比椰子果泥	50
四葉特選鮮乳	50
DM三井製糖 上白糖	12
鑽石果凍粉	1.5
裝飾	
可可粉	
咖啡豆	

千層蛋撻

多種口味

千變萬化

愛迪亞
青蘋果餡



愛迪亞
水蜜桃餡



愛迪亞
藍莓餡



aldia

MASTERS IN FRUIT

比較時愛迪亞頂級水果餡



愛迪亞系列水果餡

規格:2.7公斤/罐x6罐/箱



千層冷凍麵團
熱銷中

冷凍千層蛋塔皮
(產品不含模具)

尺寸:11cm±0.5

規格:25片/包;8包/箱



荷蘭多布拉巧克力

一年之末，交換禮物、餐廳聚會旺季，溫馨而令人期待的聖誕節即將到來。德麥巧克力產品皆從國外原廠出貨，確保最佳的新鮮度和品質，透過空運送抵台灣。建議請提前3個月洽詢德麥業務訂購，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，便於您做聖誕甜點的設計與研發。

感謝您的支持與信任，期待能為您帶來一個甜蜜美好的聖誕節！



聖誕老公公巧克力裝飾

尺寸:直徑47mm

編號:UDDL77094

數量:90 pcs



皮帶扣巧克力裝飾

尺寸:寬40x高40mm

編號:UDDL77333

數量:132 pcs



金球巧克力裝飾

尺寸:直徑20mm

編號:UDDL77323

數量:120 pcs



金色花園巧克力裝飾

尺寸:直徑33mm

編號:UDDL77266

數量:200 pcs



雪人造型巧克力風味裝飾

尺寸:寬29x高50mm

編號:UDDL77855

數量:80 pcs



3D禮物盒巧克力風味裝飾

尺寸:內盒32x32 外蓋35 mm

編號:UDDL77634

數量:28 pcs



馴鹿巧克力裝飾

尺寸:寬70x高60mm

編號:UDDL77782

數量:40 pcs



PCB CREATION
Manufacture d'émotions
法國PCB巧克力



黑白禮物盒巧克力裝飾

尺寸:32 x 32mm

編號:074283

數量:126 pcs



深色馴鹿巧克力裝飾

尺寸:52 x 61 mm

編號:070121

數量:56 pcs



淺色馴鹿巧克力裝飾

尺寸:52 x 61 mm

編號:060255

數量:56 pcs



禮物盒黑巧克力裝飾

尺寸:22 x 22mm

編號:070281

數量:88 pcs



薑餅圖樣裝飾

編號:060279

數量:150 pcs



拐杖糖白巧克力裝飾

尺寸:34 x 95 mm ; 20 x 40 mm

編號:087056 ; 087055

數量:56 pcs ; 150 pcs



nippon

品牌顧問
冠軍配方

玫瑰荔枝布里歐

配方由日本職人師傅提供



世界麵包冠軍
李忠威師傅

■ 成分 Ingredients

	%
① 布里歐35%麵團(可參考2024六月刊)	40
② 玫瑰荔枝餡	15
③ 甜菜根麵皮	10
④ 杏仁蛋糕皮	8
⑤ 粗砂糖	適量

■ 成分 Ingredients

玫瑰荔枝餡	%
① 西西里杏仁粉	126
② 萊恩克發酵無鹽奶油	50
③ 全蛋	50
④ 薄盆子乾	120
⑤ 荔枝乾	96
⑥ 四葉特選鮮乳	50
⑦ 繡絲玫瑰-花瓣醬	4
⑧ 細砂糖	50
⑨ DITA荔枝香甜酒	20

甜菜根麵皮

	%
① 布里歐麵團	800
② 紅線條	適量

杏仁蛋糕皮

	%
① 蛋白	200
② 瑪卡龍專用糖粉	100
③ 西西里杏仁粉	160
④ 玉米粉	60

■ 作法 Methods

A分割
將麵團分割：40 公克。

B整形



① 取一餅團，擀上手粉，擀開。
② 鋪面，包入玫瑰荔枝餡。
③ 由上往下捲起，收口收緊。

④ 取鋸齒刀，從中間切一半。
⑤ 取甜菜根麵皮，切0.2公分厚。
⑥ 取切好的麵皮，蓋上甜菜根麵皮，包起。



⑦ 麵皮朝下，沾上粗砂糖。
⑧ 將杏仁蛋糕皮放入模具中。

C最後發酵



⑨ 將餅團放入模具，發酵箱溫度29°C，最後發酵2小時。

D烘焙



⑩ 上下火210/160°C，烘焙12分鐘，出爐後脫模。



萊思克

LESCURE 萊思克品牌顧問
冠軍配方

紫地瓜小吐司

配方由武子靖師傅提供



世界頂好麵包師
武子靖 師傅

成分 Ingredients

材料	%
圓筒高筋粉	100
砂糖	10
岩鹽	2
皇家麥芽精	0.2
四葉北海道全脂奶粉	4
新鮮酵母	3
全蛋	15
燙麵	5
鹵粉	7
四葉特選鮮乳	10
水	40
萊思克發酵奶油	12
合計	208.2

紫地瓜泥

紫地瓜	適量
20%糖水	適量

作法 Methods

麵團

1. 麵團攪拌，慢速6~8分鐘，快速2~3分鐘
2. 加入奶油，慢速拌勻後，再以快速攪拌約3分鐘
3. 麵團攪拌至有細緻薄膜，能輕易透出指紋，並有良好延展性
4. 麵團攪拌完成溫度26~27度
5. 基本發酵30分鐘
6. 麵團分割
7. 滾圓，放入冷藏冰箱進行低溫隔夜發酵

紫地瓜

1. 製作紫地瓜泥，紫地瓜洗淨去皮切塊
2. 以20%糖水鍋內注水蓋過紫地瓜，同時秤量使用水量
3. 將注入水的重量乘以0.2，就是砂糖用量
4. 此即為20%糖水
5. 煮沸後轉小火，煮至紫地瓜能用刀子插過
6. 取出紫地瓜瀝乾
7. 放入直立式攪拌機，扇形打器打成泥
8. 冷藏備用
9. 將100g奶油麵團包入80g紫地瓜泥
10. 接著桿長麵團
11. 將麵團直切成三等份
12. 打成三瓣的辮子，並將兩端往中間折疊
13. 將30g奶油麵團桿開，包裹打好的辮子
14. 在烤焙紙上捲成割字形狀
15. 擠上可可麵粉並且抹開
16. 將烤焙紙取下，放在小吐司模底部
17. 將整型好麵團倒放在吐司模內
18. 整形好麵團放入32度發酵箱進行最後發酵約90分鐘
19. 烤前鋪上烤焙布，壓上2個烤盤
20. 烤箱溫度230/220
21. 烘烤20分鐘後移開壓在上方的烤盤與烤焙布
22. 再烘烤約3分鐘至麵團略上色
23. 出爐取出麵包，取下烤焙紙即完成

特派員：潘碧兒

德麥冠軍特報



法國AOP產區認證奶油





Z型活動式台車

輕鬆收納，擴增你的空間！



Z-Type Al.Alloy Trolley Anodized



隔板加寬設計
可以放入網盤



R角設計
減少烤盤刮傷



活動式隔板設計
靈活運用空間



SN1965
9層Z型活動式
鋁合金台車
604x471x1115mm



SN1966
18層Z型活動式
鋁合金台車
604x471x1860mm



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

SINCE 1983

新麥烘焙設備

SINMAG bakery Machine

中秋

Moon Festival



電子目錄



北區業務



中區業務



南區業務



迷你台車爐



紅外線歐式爐



10層熱風爐+架



電動分塊機



變頻式蛋糕攪拌機



螺旋攪拌機



凍藏發酵箱(雙系統)

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

2024 08 月 August



永井紀之 師傅

Noliette の法式洋菓子

厚生労働大臣表彰「現代の名匠」



Joaquin Soriano

法式經典與創新
中秋甜點新體驗

CJSJ 共同創辦人及甜點主廚
(將於 2024 年以新型態開幕)

歡迎追蹤德麥社群帳號

瞭解更多最新流行商品、烘焙教學

詳細資訊：



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
07/28 廿三	07/29 廿四	07/30 廿五	07/31 廿六	1 廿七	2 廿八	3 廿九
		台北 永井紀之 師傅 Noliette の法式洋菓子	台中 永井紀之 師傅 Noliette の法式洋菓子	高雄 永井紀之 師傅 Noliette の法式洋菓子		
4 七月	5 初二	6 初三	7 初四	8 初五 · 父親節	9 初六	10 初七
11 初八	12 初九	13 初十	14 十一	15 十二	16 十三	17 十四
18 十五	19 十六	20 十七	21 十八	22 十九	23 二十	24 廿一
		台北 Joaquin Soriano 法式經典與創新 中秋甜點新體驗	台中 Joaquin Soriano 法式經典與創新 中秋甜點新體驗			
25 廿二	26 廿三	27 廿四	28 廿五	29 廿六	30 廿七	31 廿八

| Noliette の法式洋菓子 - 永井紀之 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務 |

07月30日(二) PM 01:30 - 05:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
07月31日(三) PM 01:30 - 05:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區工業 20 路 32 號
08月01日(四) PM 01:30 - 05:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號

| 法式經典與創新 - 中秋甜點新體驗 - Chef Joaquin Soriano/ 報名條件：購買萊思克系列產品 3000 元 |

08月20日(二) PM 01:30 - 05:30	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
08月21日(三) PM 01:30 - 05:30	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區工業 20 路 32 號



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION



台北總公司
台中營業所
高雄營業所
宜蘭辦事處
花蓮辦事處
新竹辦事處
嘉義營業所
台南辦事處
德麥芝蘭雅
香港子公司
馬來西亞子公司

248018 新北市五股區五權五路 31 號
408019 台中市南屯區工業區工業 20 路 32 號
807069 高雄市三民區銀杉街 55 號
260010 宜蘭縣宜蘭市民權路 132 號
971064 花蓮縣新城鄉花路街 15 號
300028 新竹市北區警光路 40 號
600080 嘉義市西區育人路 432 號
710024 台南市永康區永大路一段 122 號
江蘇省無錫市錫山經濟開發區芙蓉中四路 202 號
觀塘鴻興道 16 號志成工業大廈 2 樓
No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia.
電話：+603-55258879
18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA
Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420
電話：+62 21 64719599

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：+852 2342-6586
傳真：+603-55258829

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

電話：+86 400 825 9085
傳真：+852 2793-4586

傳真：+1 626 655 0659

http://www.tehmag.com.tw

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw