

TEHMAG FOODS

中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄

發行：2025年03月 第291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

March

Time 2025/03 No.291



德麥

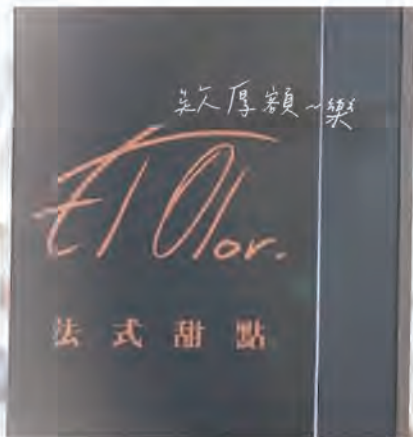
BAKING NEWS

烘焙新訊

El.Olor法式甜點

主廚

毛湘云



■ El Olor的甜點世界：用氣味與藝術打造獨特品牌

稚氣的臉龐中透露出專業沉穩的氣質，八年級生的毛湘云 Nico主廚，已經是擁有兩間甜點店以及各大甜點比賽的熱門得獎人選。

位於台南市區的門市是第二間門市，「El Olor」店名源自西班牙語中的「氣味」，其發音與台語的「欸厚額~樂」相似。最初她曾考慮像大多法式甜點店一樣使用法文命名，但她更偏好獨特性。當時，她的哥哥正在學習西班牙語，並且非常喜愛妹妹所製作的甜點，在品嚐這些甜點時，能感受到氣味濃郁且鮮明，因此建議到使用西班牙語的「El Olor」作為品牌名稱。而當她將這個名稱告訴家人時，阿公聽到後立刻反應出「欸厚額~樂」，這樣的台灣諧音讓品牌名稱更具親和力。Nico主廚希望讓消費者在品嚐甜點後，如同諧音一樣“能被稱讚”。

追尋烘焙夢想的成長之路

「從國中畢業後就選擇了烘焙系。當時，韓劇《我叫金三順》的女主角給了我很大的啟發，那部劇讓我對烘焙業充滿幻想，並且想像自己能投入甜點的世界。」Nico主廚分享「當時我也曾經想過要成為韓國的練習生，但被家人制止，最終還是追隨自己的熱情進入烘焙領域。」

El Olor 的成立背景並不複雜，Nico主廚擁有完整的烘焙專業訓練，曾在澳門負責國際品牌 PIERRE HERMÉ 的甜點製作。由於疫情的影響而回到台灣，面對餐飲業前景不明的情況及家人的建議下，希望能夠與家人保持更近的距離，最終決定開設店面。在創業的過程中，儘管曾經有過後悔的時刻，但她也在不斷的挑戰中獲得成長。

甜點不只是美味，更是一場儀式

在El Olor顧客能夠品嚐到真正符合其名稱的甜點，這些甜點旨在展現豐富層次、獨特風味與香氣。Nico主廚強調店內的每一款產品不僅於一道甜點，而是一件藝術品，秉持著精品級的標準來打造。從細心的包裝到食材的選擇，每一個細節都展現出對品質的極致追求。無論是內用還是外帶，當顧客拿到甜點的那一刻，都能感受到品牌對細節的高度重視與儀式感的呈現。

Nico主廚認為，這樣的精心策畫和慎重對待，亦能篩選出真正懂得欣賞這份用心的顧客，提升品牌的獨特價值。



南臺灣第一家獲得法國愛樂薇認證法式甜點店家

「這項認證意味著我們的產品在品質和工藝上都達到了法國原廠的高標準。」Nico主廚說明，產品必須90%以上使用原廠的商品，並且接受來自原廠的實地考察。對El Olor來說，這不僅是對我們技術的認可，也讓我們的产品在業界中更具競爭力。



而對Nico主廚來說奶製品是法式甜點中不可或缺的原料，尤其是奶油和鮮奶油，尤為重視。她注重奶油具備明顯的香氣和良好的操作性這兩個特性；鮮奶油則青睞清爽型的風味、口感順滑以及有良好的操作性，能夠順暢地融入整體風味，而不會搶奪其他食材的風采。

2025年初德麥x嘉麗寶情人節巧克力蛋糕大賽，榮獲季軍

Nico主廚表示：「在參加比賽的過程中，並未特為比賽開發新產品，而是選擇了我們店內現有的產品加以調整，使其更符合比賽的主題要求。」更進一步指出：「我們的甜點在研發階段已經是以比賽的標準進行設計。在研發過程中，始終以比賽的標準進行思考，並致力使產品更加精緻。」她補充道：「比賽結束後，當我得知自己獲獎時，感到非常驚訝，尤其是在面對如此強大的競爭對手的情況下。」



- 1.店內愛樂薇認證牌與嘉麗寶巧克力大賽獎盃
- 2.

左圖【一顆檸檬】

清新檸檬香氣撲鼻而來，使用樂比柚子果泥呈現酸味鮮明的風味，手指檸檬增加顆粒狀口感，一口咬下新鮮果汁迸發，果味十足。

右圖【啾啾】芋泥伯爵慕斯蛋糕

使用羅莉亞伯爵紅茶茶葉，打碎成理想的大小，與鬆軟綿密的大甲芋泥結合，散發出濃郁的伯爵茶香。

- 3.店內熱銷甜點
- 4.5.法式馬卡龍、法式甜點
- 6.El.Olor法式甜點-文成門市
台南市北區文成二路93號

1	
2	
3	
4	5
6	



小小願景：成為台南的首選甜點品牌

過去，已經嘗試過異業合作、百貨快閃店等各種形式，並逐漸摸索出對我們最具有效益的合作模式。未來，將繼續專注於這些成功的策略，同時保持開放的心態，迎接更多新穎的挑戰！Nico主廚透露了她的小小願景：「我希望未來『El Olor』能夠成為來台南旅遊必買的伴手禮品牌，並成為台南居民日常生活中想要享用甜點時獲推薦給親友的首選甜點店，從而建立起在大家心中第一個想到的甜點品牌定位。」

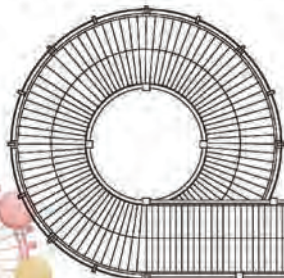


台北國際烘焙設備展

TAIPEI INTERNATIONAL BAKERY SHOW

3.14 (五) ▶ 17 (一) 台北南港展覽館1館4樓

N124

 10:00 AM ~ 6:00 PM
(最終日展至17:00結束)

獻烘焙 M103

名店街

德麥
德麥食品
N124





德麥食品 N124 帶您走進烘焙新世界

烘焙界年度盛會——台北國際烘焙暨設備展將於3月14日至17日在台北南港展覽館盛大開幕！作為展區最大攤位，德麥食品將展示旗下國內外知名品牌，讓每位烘焙愛好者一次盡情暢遊！現場匯聚了日本四葉乳業、荷蘭Zeelandia、萊思克LESCURE、法國愛樂薇等多個優質品牌，並展示當季最流行的烘焙商品及最新市場動態，包括四葉古早味蛋糕、中秋月餅餡料和甜燒餅等創新產品。無論您是烘焙專業人士還是新手，德麥的攤位將成為您獲取創意靈感、掌握最新烘焙知識和產品推薦的最佳場所。

免費門票索取

德麥食品索票代碼

[TIBS2025006069]





甜點藝術的極致追求

在甜點的世界裡，每一場競賽都是極具創意、技術與熱情的舞台

—— 鈴鹿成年師傅

很榮幸邀請到於 2023 年 Coupe du Monde de la Pâtisserie 榮獲世界甜點大賽奪冠的一鈴鹿成年師傅，用味蕾與視覺征服評審的甜點藝術家。親臨德麥與台灣的甜點師們進行交流並傳授冠軍獨特技巧與創作心得。

在家中的和菓子店長大，從小看著爸爸的背影忙碌，讓鈴鹿成年對甜點的世界充滿了濃厚的興趣，這份熱愛促使他踏上甜點的領域，並開始鑽研西點，希望未來能夠將所學回饋於家業，並助力家中事業的發展。

勤能補拙，以專注成就巔峰

「我認為自己並不是個特別靈巧的人，學習新事物的速度也相對較慢。別人或許一次就能掌握的技巧，我則需要投入加倍的時間才能熟悉上手。因此，我始終相信多練習、勤能補拙，把別人玩樂的時間用來精進技藝，不斷磨練，提升自己。」

正也因為這個特性，師傅表示，在比賽當下他並沒有感受到任何壓力，因為賽前已經經歷數百次的練習與失敗。對他而言，當下最重要的就是「專注」，確實掌握每個練習時需注意的細節，全力發揮所學，將努力轉化為最佳的成果。」

從品味到創作，不斷挑戰極限

鈴鹿師傅熱愛挑戰，每當品嚐到美味的甜點或看到驚艷的外觀設計時，便會激發他的好奇心與學習欲望。他會回去反覆研究，試圖還原相同令他印象深刻的風味，或是精心打造出類似的外觀，並透過不斷實驗與改良，持續精進自己的甜點技藝。

講習現場照片 ▼





▲ 講習現場照片

風味的關鍵——嚴選頂級原料

此次講習會呈現的作品，主要使用了法國愛樂薇、日本四葉及比利時嘉麗寶這三大頂級品牌的原料，透過精心搭配與運用，充分展現每個品牌的獨特特色與風味，為大家帶來口感極致的甜點體驗。

愛樂薇發酵奶油是鈴鹿師傅從在新加坡工作期間，就已經長期使用的品牌對其特性非常熟悉。愛樂薇的奶油擁有獨特的發酵風味，能完美呈現法國當地甜點的細膩與層次，讓每一口都充滿濃郁的奶香與細緻口感，為甜點增添一份無可比擬的風味深度。

四葉鮮奶，口感清爽且濃醇，滑順順口，沒有過重的奶味，帶來純粹的奶香。與其他食材的融合性極佳，能讓每一種食材都發揮出獨特的味道，不會被搶掉風采。



◀ WIND風

帶來以2023年世界盃比賽主題「氣候變遷」經團隊深思熟慮後以「再生能源」為主題設計出的冠軍甜點，甜點轉動時呈現有如風車隨風轉動的模樣，與主題緊密連結。



▲ 芙樂荷

外觀設計巧妙地融合了鈴鹿師傅店內經典的母親節蛋糕造型，並融入康乃馨的花朵元素，象徵著對母親深深的愛與感激。名稱也別具匠心，將這款蛋糕命名為「花的蛋糕」



▲ FUFUフフ

這款甜點的外型靈感源自於台灣傳統建築物的獨特美學，並結合了鈴鹿師傅即將前往取得MOF工作地點的建築風格。甜點的名稱則巧妙地融合了日文Fromage(起司)與Framboise(覆盆子)兩者的開頭發音，並參考日文中的「フフ」微笑音，寓意著希望品嚐這款甜點的人能夠不自覺地揚起微笑。



▲ 柑城旅人蛋糕

因應巧克力價格飆漲，鈴鹿師傅創新改良採用可可粉來呈現巧克力蛋糕的獨特風味，保留了巧克力濃郁的香氣與口感。



▲ 費南雪風情

鈴鹿師傅帶來他所屬公司，創下金氏世界紀錄—冠軍銷量No.1、一年內販賣高達2500萬個的Financier 費南雪，並結合他曾在法國習得的美味配方，與大家進行分享交流。

全台瘋狂 「只為一口最甜的燒餅！」

錯過了千層蛋塔的風潮？
現在甜燒餅才是全台熱瘋的主角！快跟上這波潮流，別再錯過，甜蜜滋味等你來嘗！



法蘭司烘焙

【民權總店】

電話：02-2517-1593

地址：台北市建國北路二段151巷30號

【伊通店】

電話：02-2502-8446

地址：台北市伊通街32號

【敦北店】

電話：02-2718-5678

地址：台北市敦化北路155巷5號

【三重光復店】(原三重店)

電話：02-2999-9927

地址：新北市三重區光復路二段42巷32號



非凡精緻烘焙坊

電話：02-2753-0100

地址：台北市松山區富錦街488號



歐香東湖

電話：02-2631-2847

地址：內湖東湖路39號



玉香齋養生素食烘焙

【南京總店】

電話：(02) 2712-2277

地址：台北市松山區南京東路四段75巷14弄17號
(捷運小巨蛋站五號出口)

【忠孝旗艦店】

電話：(02)8787-6680

地址：台北市信義區忠孝東路四段553巷2弄1號
(鄰近松菸文創、捷運市政府站一號出口)



巴登烘焙坊

電話：02-2834-0957
地址：台北市士林區至誠路二段80號



全麥

電話：03-367-9788
地址：桃園市八德區介壽路一段390號



燒菓子

電話：03-489-1196
地址：桃園市龍潭區東龍路118巷30號



初三吃麵包

電話：0936619408
地址：台中市西屯區逢甲路301巷22弄3號



晴天菓子

電話：(04)-2208-6766
地址：台中市北區西屯路一段364號



神級美味



外酥內軟 香甜可口



好吃秘訣報你知
嚴選材料很重要
缺一不可



日本/法國進口麵粉



日本三溫糖



法國發酵奶油



進口鹽



香辛料

香辛料的歷史發展

香辛料在人類文明發展史上扮演了重要角色，早期的香辛料使用可追溯至古代文明，如埃及、印度、中國和墨西哥不達米亞地區。在這些古文明中，香辛料不僅用於烹飪，還被廣泛運用於宗教儀式、醫療和貿易活動。

1. 古代香辛料的使用

- 埃及：在公元前3000年，埃及人已經使用香辛料來調味食物，並用於防腐，例如使用肉桂和沒藥來保存木乃伊。
- 中國：《神農本草經》記載了多種藥用植物，包括花椒、生薑和桂皮，這些香辛料在傳統中醫中具有重要地位。
- 印度：印度是世界上最早使用香辛料的國家之一，《阿育吠陀》(Ayurveda) 醫學中記載了大量香辛料，如薑黃、胡椒、丁香等，並將其用於醫療與日常飲食中。
- 希臘與羅馬：希臘和羅馬時期，胡椒、肉桂等香辛料極受歡迎，羅馬人甚至將香辛料視為財富的象徵，並在宴會上大量使用。

2. 中世紀與香料貿易

中世紀時期，阿拉伯商人壟斷了歐亞貿易路線，將香辛料運往歐洲，這使得香辛料成為昂貴的奢侈品。隨著大航海時代的來臨，葡萄牙、西班牙、荷蘭和英國等國家紛紛尋找通往亞洲的香料貿易路線，例如哥倫布、達伽馬和麥哲倫的遠征，促使全球香料貿易興起。

3. 現代香辛料產業

如今，香辛料已成為全球食品工業的重要組成部分，世界各地的香辛料市場繁榮，主要生產國包括印度、越南、印尼和中國等。現代科技的發展，如低溫乾燥、冷凍乾燥等技術，使香辛料的保存更為便利，也讓消費者可以輕鬆獲取各式香辛料。

香辛料在食品上的用途

1. 增強風味

香辛料能為食物增添獨特的香氣和味道，如辣椒帶來的辛辣感、肉桂的甘甜風味、孜然的濃郁香氣，使各種料理更具層次感。

2. 促進消化與健康

- 薑黃：具有抗發炎和抗氧化特性，有助於保護肝臟。
- 胡椒：含有胡椒鹼，能促進消化液分泌，提高食物吸收率。
- 茴香：可緩解胃脹氣和消化不良。

3. 天然防腐與保鮮

在冷藏技術尚未發展前，人們利用香辛料來延長食物的保存期限。例如，丁香、肉桂和迷迭香含有天然抗菌成分，可防止食物腐敗。

4. 食品加工與調味品製造

香辛料廣泛應用於醬料、調味粉、醃製食品和加工肉類產品中。例如，咖喱粉、五香粉、辣椒醬等都是混合多種香辛料製成的調味料。



世界各地特別的香辛料

不同地區的文化與氣候影響了當地香辛料的選擇與使用方式，以下是幾種世界各地特有的香辛料：

1. 印度-薑黃

薑黃是印度料理中的關鍵成分，常用於咖喱中，具有鮮豔的黃色和濃郁的泥土香氣，並擁有強大的抗氧化和抗發炎功效。

2. 中國-花椒

花椒是川菜的重要香料，能帶來獨特的麻感，使「麻辣」風味更為鮮明，常與辣椒搭配使用。

3. 墨西哥-阿奇奧特種子 (Achiote)

阿奇奧特來自胭脂樹種子，常用於墨西哥及南美料理中，賦予食物鮮豔的紅色，並帶有些許辛香與土壤氣息。

4. 中東-肉桂

中東料理中，肉桂不僅用於甜點，也廣泛用於燉肉和米飯料理，例如摩洛哥塔吉鍋。

5. 日本-山椒

山椒是一種日式辛香料，帶有柑橘類的清香，常用於烤鰻魚或作為調味粉的一部分，如七味粉。

乾燥青蔥片

青蔥是一種常見的香辛料與調味食材，乾燥青蔥片則提供更多便利與優勢：

1. 延長保存期限

乾燥青蔥片比新鮮青蔥更耐儲存，不易腐爛，方便長期使用。

2. 風味濃縮

經過乾燥處理後的青蔥片，風味更為濃縮，即使少量使用也能提供強烈的香氣。

3. 方便使用

無需切洗，即可直接加入湯品、炒菜、醬料等料理中，減少烹飪時間與麻煩。

4. 萬用調味

乾燥青蔥片適用於各種料理，如味噌湯、煎蛋、燉菜等，增添獨特的蔥香風味。

香辛料在人類飲食文化中具有深遠影響，從古代貿易發展到現代食品工業，香辛料的使用不僅豐富了食物的風味，也帶來健康益處。世界各地擁有不同的特色香辛料，形成獨特的料理風格。而乾燥青蔥片作為香辛料的一種，因其耐儲存、風味濃郁和使用方便的特性，成為廚房中不可或缺的調味良品。隨著飲食文化的多元化發展，香辛料的應用將持續擴展，讓人們的味蕾享受更豐富的體驗。



A30005A

德麥乾燥蔥末-補充包 (300g/包)

NEW

LA ROSE NOIRE™
Gérard Dubois

NEW CREATIONS



- 使用法國麵粉、法國AOP奶油
- 起酥皮的口感
- U型造型獨特



黑玫瑰 U型千層酥

Les Mille-Feuilles
U-unique

規格：長9.5公分x寬3.6公分x高2.7公分
保存：保存在-18度C；效期18個月



黑玫瑰 大圓形甜沙布列

Sweet Sable Breton (Large)

規格：直徑7.8公分x高0.9公分
保存：保存在-18度C；效期18個月



- 使用法國麵粉、法國AOP奶油
- 沙布蕾(用在蛋糕底)
- 尺寸比目前的沙布蕾較大
(目前的迷你沙布蕾是3.5公分、中圓沙布蕾是5.5公分)

- 素食塔殼(選用大豆油取代奶油);使用法國麵粉。
- 小花的圖案、有可可脂塗層(比較不容易軟掉)
- 比目前販售的一般塔殼還要薄
- 有大、中、小不同規格(規格多樣)
- 適合用在無菜單料理、餐酒館的前菜、高級的日式料理

黑玫瑰 極薄花瓣塔殼

Paperthin Flower Tart Shells

迷你花瓣:直徑 3.9 公分x高 1.6公分
 中花瓣:直徑 5.5 公分x高 1.6公分
 大花瓣:直徑 8 公分x高 2.4公分
 保存:保存在-18度C;效期18個月



黑玫瑰 圓形零添加塔殼

Zero Tart Shells

迷你:直徑 3.1 公分*高 1.5公分
 中圓:直徑 5 公分*高 1.5公分
 大圓:直徑 7.4 公分*高 1.5公分
 保存:保存在-18度C;效期18個月



- 無糖(sugar free)
- 無麩質(Gluten free)
- 無奶(Dairy free)
- 無蛋(Egg free)
- 無堅果(Nut free)

- 不含色素(Colorant free)
- 是素食塔殼(Plant-based)主要強調天然、健康和環保的特色
- 保留塔殼的原味(Neutral flavor):鹹甜都可以使用。
- 有可可脂塗層(比較不容易軟掉)

春天冷熱多變 暖心暖胃推薦!!!



鹽麴雞肉蔬菜鍋

CHICKEN HOT POT

醃製時間

1小時

烹調時間

15分鐘

材料份數

3~4人份

材料

雞腿肉-----	400g
白菜-----	4大片
茼蒿-----	1/2把
大蔥-----	1/2根
香菇-----	4朵
豆腐-----	1/2塊
日本Hanamaruki液態鹽麴-----	100ml
水-----	1L

作法

- ①雞腿肉對半切開，倒入一半的鹽麴液(50ml)簡易搓揉後醃漬30分鐘。
- ②白菜切為大塊，茼蒿去掉硬莖。大蔥斜切為段，香菇切掉根部，豆腐切成易於入口大小。
- ③將水、50ml鹽麴液、及先前醃漬雞肉所剩的鹽麴液一同放入陶鍋中，煮沸後加入蔬菜。

*可添加切好的胡蘿蔔來增加配色！

*「鹽麴」的建議添加量為液體的10%



• Q720041 500ml/罐；8罐/箱 • Q72004 10L/箱

日本HANAMARUKI
液態鹽麴

來自老字號的味噌食品工廠
擁有百年以上製麴經驗的天然發酵調味料

• 除臭去腥 | • 增添鮮味 | • 軟化效果 | • 保水多汁

日本原產
直送台灣

日清製粉
welna

要有好炸雞就要有日清
吃出滿滿幸福感！



日式炸雞乾粉

- *具有濃郁香氣與和風醬油香氣的調味料
 - *雞肉不需事先醃漬
 - *只需簡單裹上此調味料 久放不出油軟化
- 1kg/包；10包/箱



酥脆油炸濕粉

- *香辛料入味，雞肉不用醃漬也很美味
 - *雞肉放裡面醃半天風味仍舊不變
 - *淋上醬料也能保持雞肉脆度，口感酥脆不吸油
- 1kg/包；10包/箱



萬能上手天婦羅粉

- *能讓食物外皮酥脆方便調理，一段時間過後仍能保持清脆口感
 - *無需用冰水調製，簡單就可以做出漂亮的天婦羅
- 1kg/包；10包/箱



玉子良著專用粉 1kg/包；10包/箱

- *調理步驟簡單化，只需要豬排、底粉漿、麵包粉即可
- *不需用蛋，減少感染沙門氏菌的可能性
- *口感鬆脆且有胡椒香味、不吸油且多汁，有加入玉子粉
- *與他牌相比，使用油量減少之外，豬排重量還增加





嘉麗寶情人節
巧克力蛋糕創意大賽

粉嫩Ruby紅寶石巧克力 打造酸甜戀愛滋味

2025情人節巧克力蛋糕比賽 得獎作品浪漫開賣

一年中最具浪漫氛圍的時刻即將到來，獻上一顆精心準備的蛋糕，邀請摯愛的伴侶及家人共度甜蜜時光，讓浪漫的情感升溫。2025年初舉辦的德麥X嘉麗寶巧克力蛋糕大賽的獲獎作品，經過九位頂尖甜點大師認可，並受到各大媒體的爭相報導，最終在眾人的期待中與公眾見面。



誠品行旅 副主廚余佳玲《情書》
德麥嘉麗寶情人節大賽冠軍作品

余佳玲表示，此理念在於表達戀人之間生活與情感環環相扣，特別的日子一封寫著愛戀的信訴說思慕之情。作品運用開心果、夏威夷果派皮增加口感搭配Ruby紅寶石巧克力優格慕斯及杏桃水蜜桃卡碰，呈現酸甜交織的愛戀滋味。

售價\$2,599元(含意為愛我久久)。



台南遠東香格里拉 黎穎楸《緋紅綻放 Crimson Bloom》
德麥嘉麗寶情人節大賽優選獎作品

黎穎楸創作的《緋紅綻放 Crimson Bloom》獲得優選獎，RUBY巧克力的璀璨色彩和光澤感，如同紅寶石般耀眼，使用RUBY巧克力創造出夢幻般的美好與幸福，象徵著生命中那種逐漸綻放、展現自我力量的過程。

售價\$1,380元。



台南遠東香格里拉 陳品妤《心動時刻 Heartfelt Moments》
德麥嘉麗寶情人節大賽優選獎作品

由陳品妤創作的《心動時刻 Heartfelt Moments》榮獲優選獎，這款蛋糕以紅寶石巧克力、蘋果和莓果為主要食材，將甜蜜浪漫完美融合。紅寶石巧克力帶來獨特果香和濃郁的巧克力風味，搭配清新的蘋果和莓果的酸甜，為這款蛋糕增添了層次感和活力。每一口都是對愛的表達，絲滑的巧克力與新鮮果實的碰撞，彷彿是愛情中每一個美妙的瞬間。心動時刻不僅是情人節的甜美選擇，更是向每一段心動的感情致敬，為您摯愛的每一刻帶來難忘的甜蜜與驚喜。

售價\$1,380元。



台灣古早味蛋糕

日本奶油古早味蛋糕

日本古早味奶油蛋糕

起源於二戰後，店家希望能透過簡單的原料，為民眾提供一款能簡單、方便補充能量點心並考量當時資源吃緊的情況下，設計出這款可以在常溫下長時間保存的奶油蛋糕，成為當時一種既美味又有營養價值的選擇。

台灣古早味蛋糕

古早味蛋糕的風味大對決

日本古早味奶油蛋糕

台灣古早味蛋糕

香味	奶油香	蛋香
甜味	蜂蜜甜味	無特別甜味
口感	較扎實有彈性	較綿密鬆軟
組織	較明顯	較不明顯
顏色	金黃色	鵝黃色



日本古早味奶油蛋糕

Spring Party



荷蘭多布拉巧克力



3D粉蝶造型巧克力裝飾

編號:UDDL77504

尺寸:3 x 3.5cm

數量:120個/盒; 6盒/箱



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



櫻花造型巧克力裝飾

編號:UDDL78326

尺寸:寬25mm

數量:120個/盒; 6盒/箱



粉白色花環巧克力風味裝飾

編號:UDDL77680

尺寸:寬35mm

數量:30個/盒; 6盒/箱



桃花造型巧克力裝飾

編號:UDDL78317

尺寸:寬20mm

數量:140個/盒; 6盒/箱



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



粉紅小花造型巧克力裝飾

編號:UDDL78223

尺寸:32 mm

數量:302片/盒; 6盒/箱



粉黃小花造型巧克力裝飾

編號:UDDL78231

尺寸:32 mm

數量:302片/盒; 6盒/箱



產品編號:LEB201
 產品名稱:母親節插牌
 產品規格:27片x20張/包
 產品特點:防水·防油·抗凍·耐寒



LHA193 典雅粉康乃馨裝飾
 LHA191 真愛紅康乃馨裝飾
 LHA1132 粉橘色康乃馨裝飾
 LHA194 粉鑽康乃馨裝飾

產品尺寸:10 x 6 cm 產品規格:100朵/盒



LHA192 淡雅紫康乃馨裝飾



LFDTS-HT78.84PK
 PET心型底襯-粉紅金色
 LFDTS-HT78.84RD
 PET心型底襯-紅金色

產品尺寸:8.5 x 7.8 x 1 cm 產品規格:100個/條; 5條/箱



nippon

日本製粉株式會社品牌顧問

冠軍配方

12層可頌

配方由李忠威師傅提供



世界麵包冠軍
李忠威師傅

成分 Ingredients

巴黎香可頌麵團	%
材料	
①拿破崙法國專用粉	100
②萊思克發酵無鹽奶油	5
③細砂糖	10
④鹽	1.5
⑤全蛋	5
⑥水	45
⑦新鮮酵母	4
合計	170.5
⑧裹入奶油	54.7

成分 Ingredients

NO. 材料	%
①巴黎香可頌麵團	1250
②裹入奶油	399
③全蛋液	適量

作法 Methods

A 包油折疊

4折1次、3折1次，每次鬆弛15~30分。

B 分割裁切

延壓至厚度0.25公分。

切成底11公分、高23公分的等腰三角形，重量約75公克，冷藏鬆弛15分。



C 整形



- ①從底部慢慢捲起。
- ②直直地往上捲。
- ③輕輕的收口。
- ④完成後輕輕捲好。

D 最後發酵



⑤發酵箱溫度28°C，最後發酵100分。

E 烘焙



⑥烘焙前，刷上全蛋液，上下火215/170°C，烤14分。



萊恩克

LESCURE 萊恩克品牌顧問
冠軍配方

阿爾薩斯白酒吐司

配方由武子靖師傅提供



世界最佳麵包師
武子靖 師傅

成分 Ingredients

材料	%
鷹牌高筋粉	100
新鮮酵母	3.2
砂糖	6
岩鹽	1.8
阿爾薩斯格烏茲塔明娜白酒	40
水	30
法國老麵	20
萊恩克發酵無鹽奶油	12
酒漬白葡萄乾	25
合計	238

作法 Methods

1. 麵團攪拌慢速10分,加奶油,慢速繼續攪拌至完成階段,加入白葡萄乾拌勻
2. 麵團溫度26度
3. 基本發酵40分,翻面,再40分
4. 分割680克,滾圓鬆弛40分
5. 整形成大橄欖型,放入12兩吐司模
6. 最後發酵約90分
7. 烘烤170/240,約35分



特派員：獅麥兒

德麥冠軍特報



Triangular Ring

Non-stick

不沾處理 滑順好脫模

造型獨特 一體成型

符合食品安全衛生



SN3277

4"三角圈(1000系列不沾)

100x93x40mm

2.5mm鋁合金



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

南港展覽館一館
早上10:00~下午6:00

J區 316

Taipei International
Bakery Show

Fri.
03.14

Mon.
03.17

2025
台北國際
烘焙暨設備展

SINCE 1983

SINMAG EQUIPMENT CORPORATION

新麥烘焙設備

攪拌機系列



螺旋攪拌機
Spiral Mixer

離缸攪拌機
Spiral Mixer
(Removable Bowl)

分割滾圓機系列



全自動分割滾圓機
Auto. Divider
Rounder
(Machine head interchangeable)

連續分割機
Contd.
Dough Divider

錐形滾圓機
Conical
Rounder

發酵箱系列



發酵箱
Proofer

熱風爐+發酵箱
Convection Oven
& Proofer

整形機系列



整形機
Dough Moulder

壓麵機系列



丹麥壓麵機
Sheeter Duty Dough

層爐系列



上掀層爐
Electric Deck Oven
(Doors open up)

下拉層爐
Electric Deck Oven
(Doors open down)

瓦斯層爐
Gas Deck Oven
(Doors open down)

紅外線歐式電烤爐
Electric Deck Oven-IR
(Doors open up & outward)



雙系統凍藏發酵箱
Retarder Proofer
(W/ 2 ind. control panel)

凍藏發酵箱
Retarder Proofer

批發生產線



麵包/吐司生產線
Bread / Toast Make Up Lines

打蛋機系列



直立式攪拌機
Planetary Mixer

變頻式攪拌機
Planetary Mixer
(W/ Inverter & auto. bowl lifting)

台車爐系列



迷你台車爐
Rack Oven
Roll-In American

旋轉台車爐
Rack Oven

SINMAG

總公司/工廠：新北市五股區新北產業園區五權六路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

2025 03 月

March



盧玉瑞 師傅

甜蜜感恩：
母親節的甜點饗宴



森田 良太 師傅

鎌倉人氣麵包店
美味解析



林立偉 主廚

創意西點分享會

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
02/23 廿六	02/24 廿七	02/25 廿八	02/26 廿九	02/27 三十	02/28 二月	03/01 初二

和平紀念日
敬請提前備貨。

2 初三	3 初四	4 初五	5 初六	6 初七	7 初八	8 初九
和平紀念日 敬請提前備貨。		高雄 盧玉瑞 師傅 甜蜜感恩： 母親節的甜點饗宴	台南 盧玉瑞 師傅 甜蜜感恩： 母親節的甜點饗宴	嘉義 盧玉瑞 師傅 甜蜜感恩： 母親節的甜點饗宴	台中 盧玉瑞 師傅 甜蜜感恩： 母親節的甜點饗宴	

9 初十	10 十一	11 十二	12 十三	13 十四	14 十五	15 十六
		新竹 盧玉瑞 師傅 甜蜜感恩： 母親節的甜點饗宴	桃園 盧玉瑞 師傅 甜蜜感恩： 母親節的甜點饗宴		台北國際烘焙暨設備展 德麥 N124 台北南港展覽館 1 館 4 樓 德麥食品與您相約不見不散！	

16 十七	17 十八	18 十九	19 二十	20 廿一	21 廿二	22 廿三
台北國際烘焙暨設備展 德麥 N124 台北南港展覽館 1 館 4 樓 德麥食品與您相約不見不散！		花蓮 盧玉瑞 師傅 甜蜜感恩： 母親節的甜點饗宴	宜蘭 盧玉瑞 師傅 甜蜜感恩： 母親節的甜點饗宴	台北 盧玉瑞 師傅 甜蜜感恩： 母親節的甜點饗宴		

23 廿四	24 廿五	25 廿六	26 廿七	27 廿八	28 廿九	29 三月
		台北 森田 良太 師傅 鎌倉人氣麵包店 美味解析	台中 森田 良太 師傅 鎌倉人氣麵包店 美味解析	台北 林立偉 主廚 創意西點分享會		

30 初二	31 初三	04/01 初四	04/02 初五	04/03 初六	04/04 初七	04/05 初八
				兒童節與清明連假 因連續假期，敬請提前備貨。 避免物流接單繁忙無法按時送達！		

甜蜜感恩：母親節的甜點饗宴 - 盧玉瑞 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務						
03月04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	
03月05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	
03月06日(四)	PM 06:00 - 09:00	嘉義	露比夫人	(05) 236-6298	嘉義市西區遠東街 50 號	
03月07日(五)	PM 06:00 - 09:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區工業 20 路 32 號	
03月11日(二)	PM 06:00 - 09:00	新竹	新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市北區警光路 40 號	
03月12日(三)	PM 06:00 - 09:00	桃園	全國食材廣場	(02) 2298-1347	桃園市蘆竹區長興路四段 338 號	
03月19日(三)	PM 06:00 - 09:00	花蓮	小東方烘焙材料行	(03) 824-6923	花蓮縣吉安鄉仁里一街 141 號	
03月20日(四)	PM 06:00 - 09:00	宜蘭	食在幸福雪花餅	0975-828-615	宜蘭縣五結鄉國民南路 5-15 號	
03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	
鎌倉人氣麵包店美味解析 - 森田 良太 師傅 / 報名條件：報名費 2 千元或購買日東富士麵粉 2 袋						
03月25日(二)	PM 01:00 - 06:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號	
03月26日(三)	PM 01:00 - 06:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區工業 20 路 32 號	
創意西點分享會 - 林立偉 主廚 / 報名條件：報名請洽 主辦單位：台灣烘焙產業發展協會						
03月26日(三)	PM 01:30 - 04:30	台北	台北德麥	(02) 2712-2277	新北市五股區五權五路 31 號	

德麥

德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

股票代號 1264

官方網站 粉絲團專頁

日期：2025/3/14(五) - 3/17(一)
時間：10:00 AM ~ 6:00 PM (最終日展至 17:00 結束)
展覽首日(3/14)為專業參觀日，現場不售票，並恕不開放 12 歲以下孩童入場。

台北總公司
408019 台北市南屯區工業區工業 20 路 32 號
電話：02-2298-1347 傳真：02-2298-2263

高雄辦事處
807069 高雄市三民區銀杉街 55 號
電話：07-397-0415 傳真：04-2359-3911

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：07-397-0408

花蓮辦事處
971064 花蓮縣新城鄉花師街 15 號
電話：03-824-6923 傳真：03-931-5818

新竹辦事處
300028 新竹市北區警光路 40 號
電話：03-523-3068 傳真：03-824-6023

嘉義辦事處
600080 嘉義市西區育仁路 432 號
電話：05-236-6298 傳真：03-523-3013

台南辦事處
710024 台南市永康區永大路一段 122 號
電話：06-273-7250 傳真：05-236-6297

德麥之蘭雅
香港子公司
馬來西亞子公司
電話：+86 400 825 9085 傳真：+852 2793-4586

美團子公司
印尼子公司
電話：+852 2342-6586 傳真：+603-55258829

No. 5 & 7, Jalan Sepadu 26/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia.
電話：+603-55258879 傳真：+603-55258829

18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA
電話：+1 626 655 0658 傳真：+1 626 655 0659

Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420
電話：+62 21 64719599

http://www.tehmag.com.tw E-mail: tehmag@tehmag.com.tw