

南僑烘焙

Namchow Group



2020. 8月號

- 會長的話
- 產業時事 疫後烘焙產業新解方
南僑油脂烘焙應用專業提案
- 專題報導 新漢餅美學 創造中秋節新商機
2020 南僑油脂中秋伴手禮巡迴講習會
- 烘焙之王 法蘭司烘焙坊 大隱於市的漢餅冠軍
- 甘味人生 黃源興餅店 台味糕餅傳世代
- 美味食光 中秋就愛呷這味 台式月餅四大天王
- 南僑新訊 疫後兩大烘焙新潮流
日本生吐司與美國舊金山酸種麵包



會長的話

日前我邀請 20 多年來在南僑企業發展軌跡中，舉足輕重、有如先行導師的許士軍教授，講演「數位時代下企業經營模式的蛻變」，個人獲益良多。如許教授所提，數位時代下，企業的生存不是只靠降低成本、提高效益、擴大市場、增加規模等，而是靠「蛻變」。蛻變的條件在於企業能否掌握到與社會環境的「連接」，與趨勢潮流的「連接」，還有與消費者之間的「連接」。

南僑經營烘焙油脂已近 50 年，每從客戶的需求出發而客製化研發，以一步到位的服務、顧問式行銷，提供 total solution。早年我們開辦研習班，1985 年發行烘焙月刊迄今，提供產業趨勢資訊，一路走來深知烘焙業的辛苦。30 年前，更因為深知客戶面臨師傅人力不足、製作研發產品的耗時與耗費，因此開發南僑冷凍麵糰解決客戶的煩惱，更增加許多生意的機會。1999 年第一屆台北國際烘焙展，從謀劃籌辦到落實執行，將台灣烘焙產業推向國際視野，南僑與烘焙業的連接，宛如生命共同體。

若能以未來飲食消費習慣來看明日的烘焙品，在食材、作法、與呈現上與各面向都有很好的連接，有對的產品、在對的通路、找到對的消費者，烘焙產業的舞台必定璀璨。

陳永龍

contents

會長的話

- 02 產業時事 疫後烘焙產業新解方
南僑油脂烘焙應用專業提案
- 06 專題報導 新漢餅美學 創造中秋節新商機
2020 南僑油脂中秋伴手禮巡迴講習會
- 09 烘焙之王 法蘭司烘焙坊 大隱於市的漢餅冠軍
- 13 甘味人生 黃源興餅店 台味糕餅傳世代
- 17 美味食光 中秋就愛呷這味 台式月餅四大天王
- 21 南僑新訊 疫後兩大烘焙新潮流
日本生吐司與美國舊金山酸種麵包



疫後烘焙產業新解方

南僑油脂 烘焙應用專業提案

新冠肺炎疫情為全球產業鏈及消費市場帶來了重大改變，新常態已然形成。南僑油脂觀察分析此波疫情下全球與國內局勢變化，首度發表《後疫情時代-台灣烘焙產業白皮書》並舉辦「南僑油脂烘焙應用專業提案」專業展，以南僑油脂、南僑冷凍麵糰為應用，呈現多元烘焙新面貌與商機，期能協助國內烘焙業者從容應對、創造利潤、穩步前進！

資料、部分照片提供 | 南僑油脂 攝影 | 楊智仁



「南僑油脂烘焙應用專業提案」專業展現場展示多款烘焙應用推薦油脂。



南僑油脂於 7 月 8~10 日舉辦「2020 南僑油脂 烘焙應用專業提案展」，展出適用疫情後烘焙業需求的多款油脂及冷凍麵糰產品。

新冠肺炎疫情帶來全球性的影響，產業經營環境、民生消費行為都產生改變，雖然各地影響程度不盡相同，仍可歸納出以下五大觀察：

消費者的健康及安全意識更提升：消費者對具有營養益處的食品和飲料的興趣增加。以法國來說，消費者購買有機食品愈來愈多，在日本，可有效攝取維生素、礦物質、膳食纖維、蛋白質等之營養麵包應運而生，以尋求商品差異化價值與市場關注。

數位科技應用更普及：疫情驅使消費者避開擁擠的公共場域，轉向線上購物。消費者待在家中的時間，會想吃品質與價值感更高的烘焙品。

生活聚落功能更多元：人們更加依賴社區，更關注社區事物，更重視社區機能，更期盼社區小商店、小食堂、小烘焙坊提供豐富、多元、流行、高品質的商品與服務，以彌補無法前往商業區消費所帶來的不便。

重新檢視供需的穩定性與替代方案：人們更常在家烹飪，逐漸培養安全存糧的概念，可藉由冷凍及冷藏延長保存期限的食品，

以及方便儲放的長效期常溫食品銷量增加。

更珍惜有限的人/物/財資源應用：疫情限制了交通運輸，造成全球農產品供應鏈中斷，牛奶、雞蛋等資源無處消化。為活化庫存，業者必須積極研發新品，在艱困期間找到新銷售可能，創造更多的經營資源與競爭力。



「南僑油脂烘焙應用」專業展，以南僑油脂、南僑冷凍麵糰為應用，呈現多元烘焙新面貌與商機。



左、中：「南僑油脂烘焙應用專業提案」專業展提出 80 個冷凍麵糰全新提案，協助烘焙業者創造疫後新商機。
右：消費者線上購物比例提升，烘焙業者有更多元銷售管道，應確立市場定位，才能吸引目標客群。

消費者行為意向的改變，為烘焙產業帶來全新的七大經營課題，包括供應鏈不穩定造成之經營恐慌，低糧食自給率與過度依賴進口產生之不安全感，經營停滯造成之庫存損失，隔離 / 社交距離 / 交通限制等因素加劇人力短缺問題，為確保營運資金流通發行優惠券或商品券，線上購物比例提高，過多的數位訊息稀釋宣傳效益，遠距 / 居家工作淡化市中心商圈角色，轉為提高對社區的需求等。

面對經營課題 提出對策良方

為因應後疫情時代全新的產業動態與消費市場環境，協助烘焙業解決七大經營難題，南僑舉辦為期 3 天的「南僑油脂烘焙應用專業提案」專業展，以南僑油脂、南僑冷凍麵糰為應用，呈現多元烘焙新面貌與商機。包含以在地生產製造、無添加 / 少添加取得潔淨標章之「南僑 NEBOS 烘焙油脂系列」等應用開發出「居家調理」的頂級生吐司、「養生飲食概念的」食補歐包、「跟著

麵包去旅行」的繽紛伴手禮麵包、「防疫存糧與酷暑氣溫」的冷藏麵包、「麵包代餐化」的熱食麵包、「烘焙輕食」的特色風味抹醬、「國旅伴手禮」的常溫蛋糕西點、「盛夏限定」的個食冷藏甜點、「2020 父親節 / 聖誕節」節慶蛋糕、以及呈現新漢餅美學的「中秋節漢餅伴手禮」，共計 99 個提案。

另外也以南僑冷凍麵糰提案「社區烘焙推薦系列」，提升社區烘焙豐富多元、高品質的商品服務，包括滿足社區烘焙時尚感與養生訴求的「豆煉生吐司系列」，以精緻烘焙點心帶動居家生活趣味的「居家下午茶巧點系列」，以及「烘焙輕食系列」，美

味烘焙代餐的解決方案，共計有 80 個全新提案，協助烘焙業者以有限的人力、物力資源，創造後疫情時代新商機。

南僑集團陳飛龍會長表示，即使疫情高峰已過，長時間還是會籠罩於疫情氛圍中，能洞察市場變化，並因應情勢再起，是考驗企業的關鍵。後疫情時代的商業競爭必然更現實殘酷，檢視疫情前做了些什麼，繼而從「原來」、「既有」的去改變，這遠比從零開始的「創新」更為困難。

疫情帶來前所未有的衝擊，南僑油脂深耕台灣半世紀，與國內烘焙產業界共存共榮，有責任、有義務攜手烘焙產業，共同面對後疫情時代的各項艱困挑戰，為台灣烘焙產業永續發展盡心力。然而，危機就是轉機，烘焙業將進入新時代，小型的烘焙坊經營型態和產品若不改變，將被淘汰。放眼未來，將是一場長期



「南僑油脂烘焙應用」專業展展出新漢餅美學的「中秋節漢餅伴手禮」，創新絕美造型令人驚艷。



「南僑油脂烘焙應用」專業展展出呼應居家調理與養生飲食概念的頂級吐司、食補歐包。



因應中秋節檔期，「南僑油脂烘焙應用」專業展提出多款新漢餅提案，從外型到內餡都充滿創新。

抗戰，企業對社會的責任也更重，要不斷從消費者需求的角度切入，拓展新的商品或服務，縱使環境暫時不利，企業也不能停下前進的腳步。陳飛龍會長預期麵粉類產品消費量將維持成長走勢，「後疫情時代，烘焙產業商機很精彩！」

新漢餅美學

創造中秋節慶新商機

2020 南僑油脂中秋伴手禮巡迴講習會

迎接中秋佳節檔期，南僑油脂以「新漢餅美學」為概念發想，於北中南舉辦 3 場「中秋伴手禮巡迴講習會」，期能協助烘焙業者在疫情之下，再創中秋節慶新商機！

漢餅是華人地區烘焙文化代表作，更是中秋人氣伴手禮。即便新冠肺炎疫情尚未止歇，然而中秋節是僅次於春節的第二大「團圓節」，無論時勢如何變化，「開心過節，痛快呷餅」依然是消費者熱烈期待的節慶盛事。

中秋檔期也是烘焙業者引頸期盼的超級旺季。今年受到疫情影響，市場消費習慣改變，烘焙業者面臨的挑戰格外嚴峻。南僑油脂於 2017 年推動「新漢餅潮運動」獲得廣大迴響以來，研發創新漢餅不遺餘力，因應後疫情時代，特於台北、台中、高雄舉辦「2020 南僑油脂中秋伴手禮巡迴講習會」，以「新漢餅美學」概念為發想，展出以南僑油脂製作的創意漢餅及冷凍麵糰推薦品項，協助烘焙業者拚人氣、衝買氣，再創節慶銷售高峰！



詳見產品資訊請掃描
QR CODE

三大主題漢餅提案 時尚美感與食感兼具

講習會現場展示以專為漢餅製作研發之南僑新漢餅潮漢餅專油油脂、專用麵粉系列、無添加 / 少添加之南僑 NEBOS 烘焙油脂系列所製作的 22 款漢餅與 19 款冷凍麵糰提案，南僑油脂首席烘焙顧問黃福壽主廚領軍，實作示範以南僑油脂產品製作的蓮花酥餅、可可金桔旋風酥、毛豆麻糬餅、荔香餅、好事發生酥、烏龍珍珠奶茶餅，兼具精巧絕美外型、創意潮流內餡與升級食感，令人驚豔。

現場展示分為漢餅、冷凍麵糰兩大區塊。22 款漢餅提案細分為三大類：

「持續精進的升級版經典漢餅」包括牛蒡酥餅、草莓旋風酥、松仁綠豆雙面燒、可可金桔旋風酥、綠豆椪、蛋黃酥，以南僑漢餅專用油與南僑新漢餅潮漢餅專用麵粉搭配使用，有助於提升漢餅細緻、光滑、渾圓挺立的外觀，烤焙後餅皮具極油潤酥鬆，強化儲放期間的風味穩定性。

「創新絕美的新漢餅美學」包括毛豆麻糬餅、蓮花酥餅、荔香餅、烏龍珍珠奶茶餅、好事發生酥、梅花餅、伯爵紅茶酥餅、堅果無花果酥、月戀紅豆粉粿、迷你烏魚子鳳梨酥，外觀美、口感佳，極具市場競爭力。



毛豆麻糬餅

蓮花酥餅

好事發生酥

荔香餅



南僑油脂首席烘焙顧問黃福壽主廚領軍，實作展演示範 6 款漢餅創意作品



左：南僑油脂主廚群不藏私的教學示範，令所有與會者收穫滿載。
右：「2020 南僑油脂中秋伴手禮巡迴講習會」現場座無虛席。

「潮流素材驚嘆內餡」包括櫻花鳳梨酥、桂花鳳梨酥、擂茶鳳梨酥、櫻花蝦鳳梨酥、旗魚鬆酥餅、芝麻堅果蛋黃小喜餅，創意滿點的內餡素材搭配，提升傳統鳳梨酥的驚喜食感。

南僑漢餅專用油脂各具不同特色與風味，適於製作不同的漢餅類型。

固態漢餅油分為南僑新漢餅潮特級漢餅專用油（OAL32938）、南僑新漢餅潮漢餅專用油（OAL32904）



OAL30504
維佳鳳梨酥專用油



OAL32904
南僑新漢餅潮
漢餅專用



OAL32938
南僑新漢餅潮
特級漢餅專用油



OAL32905
南僑新漢餅潮
漢餅專用液態油



OB200032
南僑新漢餅潮
漢餅專用麵粉

兩種，皆具有自然濃郁奶香風味，無水、低熔點（32℃～36℃）及脂肪結晶結構設計，賦予漢餅化口綿細的食感，與南僑新漢餅潮漢餅專用麵粉搭配使用，油皮、油酥層次分明。

南僑新漢餅潮漢餅專用液態油（OAL32905）易融合花生風味與芝麻風味，良好乳化特性，使糕漿皮類餅皮具極佳的延展操作特性，能製作出皮薄內餡豐富的漢餅產品。

維佳鳳梨酥專用油（OAL34504）為無水、低融點油脂產品，相較於無水奶油，有更穩定固體脂肪含量，更好操作，南僑酥油的特有風味，更是烘焙師傅與消費者記憶中難忘的好味道。

南僑 NEBOS 烘焙油脂系列以「追求成分簡單，減少或不使用食品添加物」為核心研發精神，以天然乳化物

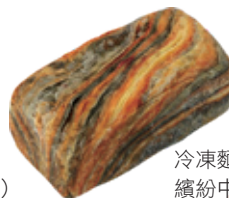
質中提供最佳最適的烘焙品保濕與柔軟口感價值，可全面性替代或與天然奶油共同使用，提供天然奶油國際價格波動、供貨不穩定的最佳解決方案。

冷凍麵糰 讓烘焙經營管理更有效益

南僑油脂所生產各式類型的冷凍麵糰為高品質專業烘焙半製品，方便、快速、好操作的特性，有助於烘焙業者在既有空間、設備、人力等條件下，穩定烘焙品質、提升生產流程效率，協助客戶從容應對各時段的品項供應。講習會現場展出豆煉生吐司、草莓吐司條、青蔥厚燒餅、黑胡椒洋蔥厚燒餅、芝麻燒餅、雙色杏仁菠蘿丹麥、青蔥小菠蘿、法式迷你酥、法式隨行派等。其中最新研發的繽紛中點麵糰（礦石灰、琥珀橙）尤其引人矚目，不規則色彩漸層分佈的酥鬆外皮有如美麗畫作，可搭配不同餡料及壓入不同模具，做成獨具自家特色的漢餅，非常吸睛。



冷凍麵糰應用提案—
繽紛中點麵糰（礦石灰）



冷凍麵糰應用提案—
繽紛中點麵糰（琥珀橙）

法蘭司烘焙坊 大隱於市的漢餅冠軍

法蘭司烘焙坊為一綜合型態的烘焙坊，麵包、西點、漢餅一應俱全。開業25年，歷經低潮與高峰，要以真材實料與創新技藝，踐行向百年品牌前進的企業文化。

文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁





上：鳳梨酥、鳳黃酥。
下：雙冠紅棗桂圓港式月餅。



無論在民權總店、伊通店、敦化店還是三重店，法蘭司烘焙坊裡常見拿著麵包盤在陳列架、冷藏櫃前遲疑張望的人們，因為架上的麵包、糕點老是讓人陷入交戰，恨不得每樣都買回去大啖痛快。像是日銷 5、6000 條以上的維也納牛奶麵包、冠軍鳳梨酥、金牌台北花心，還有德式香蒜麵包、港式月餅、蛋黃酥、新出品的蝴蝶酥……從新竹到三重工業區出差「順便」來看禮盒的尤小姐直接採買了滿滿一車戰利品準備帶回去送客戶，逢年過節必來報到的她笑說，來法蘭司從不擔心踩雷，因為每一種都漂亮又好吃，是送禮很有面子的年節珍味。

因此很多人難以想像，這家人氣名店 17 年前遇到 SARS 疫情衝擊加上展店過快，曾經負債高達三千萬元，一度瀕臨收攤。創辦人高垂琮夫婦倆力挽狂瀾，設計維也納牛奶麵包參加烘焙展意外爆紅，訂單止跌回升；接著，高垂琮小舅子、現任副總經理的主廚鄒致誠在 2009、2010、2012 年連續獲得鳳梨酥大賽的金牌、銀牌獎，直到 2019 年為止，在各大烘焙競賽中幾乎年年上榜，知名度大開，成功為法蘭司掙出漢餅伴手禮半片江山，為整體營運再創高峰。

獨家配方自製鳳梨酥內餡

鄒致誠國中開始就到處打工，板模工、水泥、冷氣、水電……幾乎做遍百行「武市」，就是沒接觸過烘焙。當兵時，法蘭司師傅被集體挖角，人手嚴重不足，因此退伍當天，才走出營區被姊夫高垂琮直接送到法蘭司，進廚房替補人力，第一件救援任務，竟是製作客戶預定的虎皮蛋糕。他照著師傅留下的配方表依樣畫葫蘆，居然也做得有模有樣。一做做出信心，索性留在店裡邊做邊學，只是當時完全仰賴食譜，沒有開發配方的能力。28 歲

那年，親友隨口一句話點醒了他。「『多才多藝多不精』！這評語夠狠吧？當下讓我覺得，再不用功不行了！」

姊夫高垂琮擅長麵包，他決定專攻西點，補強法蘭司產品缺口。先到台北順成蛋糕當西點二手，下班後再到職訓中心進修，工作滿檔，希望快速累積經驗。當時順成每到中秋節前一個月就組成團隊，專做鳳梨酥、蛋黃酥等秋節商品，老師傅注意到鄒致誠雖是新手卻認真賣力，延攬他進團隊，負責分切麵糰。他為了爭取時間多學一點，下班後拚命練習切麵糰，練到可以一次切 4 長條，每顆麵糰重量分毫不差，切完麵糰多出來的時間，就幫忙包餡、整型、顧烤爐，讓自己熟悉每個製程，每年 1 個月、連續 4 年，一步步打下漢餅基礎。

2006 年，他參加「台北鳳梨酥文化節」只拿到優選，直爽坦承：「用現成餡料果然不行。」跑遍南投、關廟，最後找到酸甜



台北花心。



流心芋頭酥。



蛋黃酥。



雪花。



上：鄒致誠與法蘭司烘焙團隊。
下：近 30 歲才正式踏進漢餅領域，鄒致誠堅持要比別人更拚。



適中、質厚多汁的開英種 2 號、3 號，以手切、手工翻炒製成顆粒狀、高纖低糖的鳳梨餡，餅皮加入奶油、起司粉，低溫長時間烘烤，皮酥細緻、風味自然清甜。有顧客嚐過後說：「起司粉很香，但好像有點腥味。」他苦思良久，終於在一次參加南僑講習會回家路上靈光乍現，找到去除起司粉腥味的獨門秘方，整體風味大升級，2009、2010 年再參賽，連續兩年奪得傳統組第一名，買氣從年頭旺到年尾。

南僑漢餅專用粉 讓漢餅製程、風味更上層樓

農家出身的鄒致誠善用在地食材，法蘭司另一款漢餅代表作「雙冠紅棗桂圓港式月餅」，正是拿下 2018 香港月餅嘉年華與 2019 第一屆創新漢餅大賽的雙冠王。內餡以鄒致誠老家苗栗公館特產的紅棗泥、台南東山胡桃木煙燻的桂圓乾混合，紅棗泥的微酸與桂圓乾的微甜相互襯托，風味出眾。餅皮採傳統廣式月餅做法，芝麻油香氣濃郁，再用傳統桃木模具敲擊成形，成為一項從內餡到製程都充滿台味色彩的特色漢餅。

「台北花心」是 2015 年牛軋糖大賽金獎、2016 年台北甜心伴手禮脆皮組金牌雙料冠軍。「花心」即花生夾心，將油酥皮改以年輕人喜愛的甜筒薄煎餅皮，包入乳糖、海藻糖、麥芽糖及手工烘乾脫殼的北港 9 號花生製成的牛軋糖，皮脆糖軟、爽口不黏牙，在 2018 年日本東京食品展中，連見識甜點無數的日本老牌廠商也吃到停不下來！



法蘭司烘焙坊三重店外觀。



雙冠紅棗桂圓港式月餅手工包餡。



雙冠紅棗桂圓餅灑上義大利食用金粉更添精緻賣相。

鄒致誠指出，傳統漢餅使用中筋麵粉，麵粉須經過熟成，麵粉分子結構變得安定，做出來的麵糰才具備自然延展性，操作不黏手，但熟成時間通常須達兩週以上，溫濕度都須嚴格控管，費工費時；南僑漢餅專用粉找出最適合各式漢餅的灰份與蛋白質含量，賦予漢餅油皮最佳蛋白筋性，好操作、餅皮不易破皮，成品挺立、表面細緻光滑。「省去麵粉配方研發、等待熟成的時間，可以讓師傅們將更多心力投注在產品開發上。」

2020 年新冠肺炎疫情嚴峻，烘焙業者對疫後第一個節慶檔期中秋節寄予厚望。法蘭司在台北國際烘焙展「中秋一條街」，主打創新的「流心芋頭酥」及港台雙冠「雙冠紅棗桂圓港式月餅」應戰，吸引買家絡繹不絕。鄒致誠一路走來，最苦時曾睡在工廠等天亮，面對時下變局，顯得格外沈穩。「創業路上從來沒少過挑戰。烘焙人最好的應變之道，就是堅持不菸不酒的敏銳味覺、持續精進手藝。」他笑說今後應該不會再參賽，因為得獎是結果，不是目的；努力從來不是為了得獎，而是為了永不放棄。



黃源興餅店

台味糕餅傳世代

黃源興餅店是新北市縣餅的發明得獎店，50 年來，堅持遵循古法製作正宗漢餅，保持味道不變調，持續努力創新研發，要在看似式微的漢餅市場逆勢而上，守住漢餅一片天。

文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 部分照片提供 | 黃源興餅店





新北市縣餅五仁酥餅。



鴛鴦餅、咖哩肉餅、綠豆椪、小月餅都是黃源興餅店的招牌漢餅產品。

凌晨三點半，整個城市還在深度睡眠狀態，黃源興餅店已經亮燈開工。第三代老闆黃正傳雖然已經交棒給兒子黃煒倫，還是習慣每天親自備料、盯進度。尤其下半年進入傳統結婚旺季，以及中秋節、聖誕節、元旦跨年、冬至、尾牙、春節等傳統節慶或職場應酬的送禮高峰，做為新北市知名老字號，是許多本地居民、外地遊客採買伴手禮的首選店，他堅持裡裡外外都得親自打點張羅一輪才放心。圓圓的臉上漾著感恩的笑意：「新冠肺炎疫情影響這麼嚴重，還是有客人大老遠專程跑來買餅，這是我們的福氣。」

柑仔店轉型糕餅店 參賽成轉機

黃源興餅店從「柑仔店」起家，店址所在的中央路，七〇年代是北縣重要的工業區，工廠日夜運作，帶動了周邊商業發展。黃正傳國中畢業就到糕餅店當學徒，學來的製餅功夫在自家店裡淋漓展現，在那個沒有大賣場、超商的年代，和太太盧美月開的「複合式商店」很受歡迎，店裡除了賣餅乾糖果、罐頭、麵包、奶粉等一般食品雜貨，也跟著 24 節氣賣起節令美食，端午包粽子，尾牙燉滷肉，過年賣元宵。工業區全天候運轉，餅店營業時

間也長達 18 小時，半夜 11、12 點還有熱騰騰的麵包出爐，是工業區夜班工人們續航體力的宵夜來源。

「台灣錢淹腳目」的美好年代隨著八〇年代台商大舉西進而告終。當時不但生意銳減，還被朋友倒會數百萬，夫妻倆付不起師傅薪水也無法再枯等客人上門，收拾起傷心，「撩」下去自己來，半夜起床做麵包、漢餅，開著小貨車，早市、黃昏市場兩頭跑，為的就是想把當天的產品賣完，避免庫存造成損失。

2006 年，精神體力耗盡的兩人再也撐不下去，決定做完中秋節檔期就要改行。幾天後黃正傳參加糕餅商業同業公會自強活動，大夥聊起台中有太陽餅、台南有香餅，就連遠在離

島的澎湖也有鹹餅，突然發覺事態嚴重：「咱台北縣是全台最大的城市，竟沒有代表性的糕餅？」公會立刻號召同業，並請來台北縣政府幫忙宣傳行銷，風風火火開辦「第一屆台北縣餅選拔大賽」。

新北市縣餅發明得獎店

比賽決定得倉促，黃正傳沒時間多做準備，就把平常做的大餅改良一下，油皮加入起司粉，內餡用葡萄乾、核桃仁、切碎的金桔乾和冬瓜條做成油酥，包入油皮沾白芝麻去烘烤，因為是 5 種主要材料組成，也象徵家裡 5 個人一條心，盧美月便取名「五仁酥餅」送去參賽。結果出爐，五仁酥餅風光拿下「台北縣餅金賞獎第一名」，黃正傳雖然開心卻沒放在心上，隔天照常按原定計劃到中南部進香，

沒想到人還在車上就接到店裡連環 call，要他趕緊回來支援。

黃煒倫記得，比賽完隔天輪到他值班，聞風而來的媒體和消費者像狂風捲進來，幾乎灌爆店面。他把剛出爐還放在置涼架上的五仁酥餅通通拿出來還不夠賣，買不到的人開始瘋狂掃貨，蛋黃酥、鳳梨酥、綠豆椪……有什麼買什麼，連放在櫃台當「見本」（樣本）的壽桃、紅龜粿、盒仔餅（喜餅）也差點被買走。

那是國內首次舉辦地區性的烘焙主題選拔賽，比台北市鳳梨酥節還早了三個月。消費者像是終於發現原來土城有一家國寶級漢餅老店似的掀起報復性搶購潮，黃源興餅店從此谷底翻身，徹底擺脫倒店的命運。

把餅變小 把商機變大

黃正傳認為要遵循古法才叫正宗，金桔乾、冬瓜條要手工切，香菇滷肉要自己炒，鹹蛋黃要用宜蘭鹹鴨蛋烤完再拌入奶油才香。五仁酥餅發明得獎至今 14 年，店裡僅有新增鹹蛋黃升級版的「招牌五仁酥餅」，奶油、醃酵奶油製作的「素食五仁酥餅」，以及將鹹蛋黃改成蔓越莓的「蔓越莓五仁酥餅」，外皮酥脆，一口咬下能吃到滿滿扎實餡料，酸甜味的葡萄乾、金桔、清甜冬瓜



土鳳梨酥。



芋頭酥。



綠豆椪。



麻糬酥。



黃源興餅店是新北市在地知名漢餅老字號，也是許多本地居民、外地遊客採買伴手禮的首選店。



條適時發揮平衡油脂的絕妙作用。黃正傳陸續研發用麻糬包裹鹹蛋黃的麻糬酥、用熬煮數十鐘頭奶酪餡包裹鹹蛋黃提味的北海道奶酪酥，與五仁酥餅組成綜合禮盒，用「經典搭配新品」的方式，讓消費者有機會嚐新，擴大產品戰線，延續買氣。

國內烘焙市場年年成長，漢餅卻從現代人的飲食逐漸淡出。為推動漢餅產業升級轉型，2019 台北國際烘焙暨設備展首次舉辦漢餅創新大賽，期望繼鳳梨酥之後，發掘另一個漢餅明星產品，帶動整體產業向上提升。黃煒倫指出，傳統漢餅常給人「尺寸大、內餡油、餅皮乾」的刻板印象。他和父親商量，將大餅從一斤、12 兩、8 兩改成 5 兩甚至 65 公克以下的精緻版，爭取年輕世代的青睞。並常參加南僑舉辦的講習會進修，從油脂、麵粉等配方著手改善，減低油膩感。「南僑的漢餅專用油風味不亞於奶油，更棒的是保質期較長，突破漢餅賞味期只有一週的限制。」他笑說以前客人聽到七天內要吃完就有點退縮，改用南僑漢餅專用油之後，賞味期限拉長到兩週，大大提升消費意願。

除了漢餅，黃源興餅店依然在不同的節慶，替客人備好不同的禮。從過年的年貨、年禮開始，農曆二月初二「土地公生」的平安

龜，三月「媽祖生」的壽桃，四月清明祭祖的發糕，中元普渡好兄弟的摩訶、佛手，八月中秋禮盒，一直到年底的嫁娶喜餅與客製禮盒，陪伴客人度過一年中每個重要或值得紀念的好日子、大日子。「今年疫情蔓延，大家行動受限，伴手禮市場重傷，但我們發現，消費者對麵包的需求卻提高了。」身懷百藝不怕挑戰多，老餅店打算趁著中秋檔期消費熱潮，重新開賣麵包，先用南僑的丹麥、金牛角冷凍麵糰試水溫，掌握疫情後的新商機。

多年來，老店不乏開放加盟、跨海經營的邀約，黃正傳從不動心。黃煒倫說出老爸的心底話：「做餅不需要爆紅，而是要細水長流，守住味道不走鐘，持續努力創新研發，那麼不管時代怎麼變，都不用擔心被淘汰。」



蔓越莓酥。



雪花餅。

中秋就愛呷這味 台式月餅四大天王



中秋夜，團圓夜。月餅有如佳節的幸福密碼，鳳梨酥、蛋黃酥、芋頭酥、綠豆椪的滋味，讓一年一度的秋夕團聚更添甜蜜氛圍。

文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁
部分照片提供 / 李鵠餅店、龍鳳堂餅舖、
明香珍餅舖、全喜餅舖

隨著台灣烘焙產業接軌國際，巴斯克、曲奇、可麗露、達克瓦茲……異國甜點在烘焙市場幾乎所向披靡。然而雖然美味無國界，但只要遇上中秋節，再熱門的點心都得靠邊站，因為賞月配餅的主角別無他想，向來就是台式、中式月餅稱霸的天下。尤其是鳳梨酥、蛋黃酥、芋頭酥、綠豆椪，或因為有鹹有甜、涵蓋年齡層廣泛，或因為形體精緻符合現代人吃巧的胃口，不知從何時開始，成了中秋熱賣的「台式月餅四大天王」。



外型圓潤雪白、內餡黃澄澄的綠豆椪
被美食作家譽為「最像明月」的月餅。

鳳梨酥由又圓又大的「鳳梨餅」演化而來。早年台灣鳳梨產量居世界第二，業者將鮮果製成罐頭外銷，有些則加工製成果泥用來製餅，漸漸與豆沙、棗泥、蓮蓉，成為傳統大餅的固定班底餡料。鳳梨台語發音「旺來」，吉祥討喜，業者將大餅縮小，製成外形四方、色澤金黃閃亮的鳳梨酥，宛如一塊塊小金磚，逢年過節，家家戶戶都少不了擺上一盒應景招喜氣，是台灣人的送禮聖品，也是遊客必買的特色伴手禮。

為了搶攻每年數百億的鳳梨酥商機，業者在餡料、造型上費盡心思。主餡料分為鳳梨搭配冬瓜餡、土鳳梨兩大類，可加入鹹蛋黃、松子、核桃、蔓越莓、桂圓乾……就要你百吃不膩。餅皮有原味，還有抹茶、巧克力、起司，外觀從長方、正方形，衍生出圓形、花形、鳳梨形、貓掌形、寶島形、元寶形，還有瞄準親子商機的角落生物、小熊維尼、米老鼠造型，有的皮薄餡豐，有的強調厚餅皮的膨鬆口感與濃郁香氣，堪稱台式月餅餡料組合最多、造型變化最豐富的人氣一哥。

綠豆椪、蛋黃酥、芋頭酥都屬油酥油皮類的烘焙品。油皮以麵粉、水、油脂、糖粉為基本素材，油酥則以麵粉加油脂混合成糰，油皮包裹油酥，桿捲數次，使層次交錯，再包入餡料烘烤，餅皮遇熱後層層膨脹撐開，形成薄透細緻的酥皮，層次飄逸鬆軟，稱為「雪花」或羽毛般的「翻毛」，為台式月餅一大特色，與皮薄油豐的廣式月餅以及酥鬆的蘇式月餅，並列台灣三大月餅類型。

綠豆「椪」台語發音「ㄉㄨㄥˊ」，指烘烤後餅皮凸起，也有人以形發音稱之「綠豆凸」，外型圓潤、雪白、蓬鬆，內餡是黃澄澄的綠豆沙，美食作家焦桐譽為「最像明月的月餅」。單餡綠豆沙的甜綠豆椪就像常溫的香草冰淇淋，綿密細緻不哽喉；也有混合滷肉、油蔥或咖哩的鹹口味，微鹹中帶著微甜，也十分引人入勝。



鳳梨酥口味多、寓意吉祥，是台灣人的送禮聖品，也是遊客必買的台灣特色伴手禮。

台灣消費者對鹹蛋黃情有獨鍾，餅乾、冰棒、粽子、月餅，加了鹹蛋黃，身價立刻升級。蛋黃酥做法近似綠豆椪，內餡除了新增鹹蛋黃，烘焙前還會刷上蛋液使表皮酥脆金黃，撒上黑、白芝麻區分口味也提升賣相。一切開，正中央一顆圓滾滾、黃澄澄的蛋黃，正如蘇東坡筆下的形容：「小餅如嚼月，中有酥和餡。」鹹蛋黃的油潤鹹香平衡了豆沙的濃郁甜味，充滿烘焙精心巧思。

台中是糕餅的故鄉，大甲是盛產芋頭的重鎮，在地業者融合兩者製成芋頭酥，開啟了紫色旋風。為展現餅皮層次感，油皮包入油酥後以斜捲方式延壓桿捲，薄酥外皮千層螺旋，層層分明細緻，芋味淡雅撲鼻，口感香、鬆、軟、綿密滑順，來杯熱茶相配，最是對味。

好味在這裡



南瓜馬車蛋黃酥。



龍鳳堂中正店。各式喜餅。

新北 龍鳳堂餅舖

蛋黃酥蟬聯九屆冠軍，「南瓜馬車蛋黃酥」拿下 2016 年新北市蛋黃酥比賽創意組冠軍，「柚見中秋蛋黃酥」為 2017 年蛋黃酥最佳人氣王，筍子外型的「乖筍丫」更榮獲 2019 新北市特色烘焙產品最高獎三星殊榮、新北友好禮 2020 最佳伴手禮。

中正店：
新北市蘆洲區中正路 49 號
電話：02-2281-0601

好味在這裡



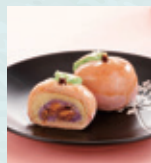
2020 中秋禮盒。



鳳梨酥。



明香珍餅舖。



蘋安綠豆椪。



全喜餅舖。



李鵠餅店。



蛋黃酥。



紫芋香酥。



奶油酥餅。

高雄 全喜餅舖

創立於 1983 年的知名手工餅舖，綠豆椪勇奪高雄在地冠軍，2019 榮列高雄十大伴手禮，2020 年在經濟部舉辦首屆「南臺灣大餅節」以幸福魯肉綠豆椪與蘋安綠豆椪獲得傳承組和創新組前 15 大名店，致力將傳統餅藝融合現代創新。

高雄市前金區自強一路 61-1 號
電話：07-261-0957

基隆 李鵠餅店

光緒 8 年開店至今已有上百年的歷史，最早以綠豆椪著稱，陸續研發鳳梨酥、草莓酥、咖哩餅、蛋黃酥等，樣樣都成為明星商品。特別是鳳梨酥，皮薄鬆軟、甜而不膩、完全不黏牙，成為廟口夜市之外，基隆必訪的烘焙名店。

基隆市仁愛區仁三路 90 號
電話：02-2422-3007

台中 明香珍餅舖

大甲在地最老的糕餅店。紫芋香酥口感鬆軟飽滿，天然芋香繚繞，為大甲必買名產。改良傳統喜餅，用天然奶油加上純正麥芽內餡製成奶油酥餅，酥軟透心，口感扎實，讓老餅食有了令人驚喜的新風味。

台中市大甲區鎮瀾街 119 號
電話：04-2676-5970

疫後兩大烘焙新潮流

日本生吐司與美國舊金山酸種麵包

南僑油脂觀察研判，源於日本的生吐司具備營養、柔軟、美味多重特色，來自美國舊金山的酸種麵包（Sourdough Bread）則搭上健康養生題材，在疫後新「食」代，將成為烘焙市場兩大產品主軸。





國內新冠肺炎疫情高峰漸緩，6月7日解封之後，賣場人氣逐漸回流，消費買氣略見回升，然而此時「疫苗尚未成功，防疫仍須努力」，疫情的影響已悄悄滲入人們日常生活，敏銳的食品製造業與餐飲服務業領導者尤其明白，市場生態、消費行為短時間很難再回到從前榮景，國內整體經濟要完全復甦還需要時間，加上國際疫情不見退燒，外銷烘焙業者訂單依然疲軟，第二季烘焙業整體表現雖略見起色，但仍連動著疫情所建立的消費新常態。

什麼是疫後消費新趨勢、新常態？就是人們對於防疫、飲食與環境品質的意識被喚醒，消費思維、購買行為、取捨的抉擇點，都與以往不同，無論居家料理、外食或採購食品，「安全、養生、防疫力」成為優先的消費考量。至於什麼樣的烘焙品最能符合現下消費者的需求？南僑油脂身為台灣烘焙原物料供應大廠，與國內烘焙

產業攜手打拚、同甘共苦超過半世紀，以多年經驗與國際視野觀察研判，源於日本的生吐司具備簡單、營養、柔軟、美味多重特色，來自美國舊金山的酸種麵包（Sourdough Bread）則適時搭上健康養生題材，在疫後新「食」代，將成為烘焙市場兩大產品主軸。

南僑酸麵包的美味密碼：NEBOS 無添加烘焙油脂

1849年法國勃艮第麵包師傅 Isidore Boudin 在美國加州開麵包店，把發源於歐洲的酸種麵糰帶進舊金山灣區，這種外皮硬脆、有嚼勁的酸麵包十分受歡迎，成為當地必買必嚐的特色麵包。傳統酸種麵包為了保有原始麥香，只用麵粉、水、鹽巴、活麵種製成，不添加油脂，麵包組織韌性高，但口感偏硬乾，與台灣消費者喜愛的柔軟麵包口感差異甚大。南僑經多次測試發現，在麵糰中使用 8% 的南僑 NEBOS 無添加烘焙油脂，就能在保有酸種麵包外脆內軟的嚼勁風味與柔軟口感之間找到絕妙的平衡。

麵糰醱酵關鍵的酸種，使用 PH 值較適合酵母菌生長的裸麥粉養菌，麵糰中酸種使用比例愈高，醱酵速度愈快，也相對會增加麵包酸的風味。南僑酸麵包自 2019 年底開始研發，依照麵包的酸種口感表現，開發出 12 款不同添加比例的酸種麵包，分別有 20%、30 %、40 %、70% 酸種比例的酸麵包品項，並添加辛香料、堅果等餡料，提供烘焙業者、消費者多元的選擇組合。

生吐司融合應用南僑冷凍麵糰及南僑油脂的研發技術

生吐司堪稱台灣烘焙界 2020 年上半年最夯的話題。吐司風味單純、易於變化，是運用廣泛的麵包主食，也是烘焙店販售的基本款。有別於傳統吐司採直接法製程，生吐司麵糰為湯種或中種麵糰，更注重溫度與時間的精準掌控，這也是烘焙業者製作生

吐司的一大門檻。南僑從烘焙業者、消費者需求角度切入，融合南僑冷凍麵糰 30 年及南僑油脂 50 年的研發技術與烘焙經驗，以科學演算法調配最適合的配方組成，以及對溫度與時間的關聯性掌控，成功開發豆煉生吐司系列冷凍麵糰。

豆煉生吐司系列使用亞洲最先進獲頒潔淨標章的南僑 NEBOS 烘焙油脂，以獨家的 NEBOS 天然乳化科技讓麵糰組織更柔軟細緻，保水性、保濕性更好，這是生吐司柔軟中帶有彈性的重要關鍵。為了將各種麵糰配方素材精準融合，南僑特有的麵糰微型技術也首次應用在製程中。加入濃醇豆漿的豆乳生吐司更

以 32 道迴旋工法層層入餡，富含豆香層次，口感、外觀都更有魅力。南僑期望透過研發，讓即使是非吐司專賣店的烘焙業者，也能以既有設備烤焙生吐司，讓台灣整體烘焙水準再次提升，消費者不必苦守名店大排長龍，也能輕鬆購買、享受到頂級美味的烘焙名品。

南僑酸種麵包

酸種麵包原味



500g / 個
使用油脂：OCL32006 南僑 NEBOS 複合式烘焙油脂 8%
酸種比例：40%



500g / 個
使用油脂：OCL32006 南僑 NEBOS 複合式烘焙油脂 8%
酸種比例：40%
材料：墨西哥辣椒、黑橄欖、起士粉等辛香料



綜合堅果酸種麵包

500g / 個
使用油脂：OCL32006 南僑 NEBOS 複合式烘焙油脂 8%
酸種比例：70%
材料：核桃、開心果、腰果、松子、杏仁、黑芝麻、白芝麻、南瓜子、葵花子等堅果

三種藜麥酸種麵包



500g / 個
使用油脂：OCL32006 南僑 NEBOS 複合式烘焙油脂
酸種比例：40%
材料：三種藜麥 25%（紅藜麥、黑藜麥、白藜麥）



藍莓松子湯種酸種麵包

500g / 個
使用油脂：OCL32006 南僑 NEBOS 複合式烘焙油脂
酸種比例：40%
材料：野生小藍莓、松子



麩皮黃豆酸麵包

500g / 個
使用油脂：OCL32006 南僑 NEBOS 複合式烘焙油脂
酸種比例：30%
材料：黃豆 20%、麩皮 5%、黃豆粉 10%

豆煉生吐司—豆乳



250g / 個
NA010077 20 個 / 箱

美加一級非基改黃豆全豆研磨成特濃豆乳，以獨特工法將豆乳製成湯種，以 32 道迴旋工法層層裹入濃豆乳餡，每口咬下都有淡雅豆乳甜香。

豆煉生吐司—毛豆



300g / 個
18 個 / 箱（即將上市）

美加一級非基改黃豆全豆研磨成特濃豆乳，將豆乳製成湯種，另採用台灣毛豆、原葉研磨之綠茶粉製作雙色麵糰，白綠鮮明的切面，每口咬下都帶有淡雅的毛豆香氣。

豆煉生吐司—豆腐



220g / 個
NA010078 24 個 / 箱

美加一級非基改黃豆研磨成濃豆漿，製成嫩豆腐，加入麵糰取代水分，口感柔軟細緻且保有淡淡豆香。

大理石麻糬草莓吐司



300g / 個
18 個 / 箱

柔軟細緻的吐司裹入層層特製草莓麻糬，內餡特選大湖草莓製成，口口洋溢幸福甜蜜滋味。

豆煉生吐司—全麥



300g / 個
18 個 / 箱（即將上市）

美加一級非基改黃豆研磨成濃豆漿，製成嫩豆腐，加入麵糰取代水分，並使用 100% 整顆小麥研磨全粒粉製成，口感柔軟富有彈性且帶有濃厚麥香。

大理石巧克力吐司



300g / 個
NA070265 18 個 / 箱

柔軟細緻的吐司裹入層層特製巧克力餡，巧克力餡融入精選可可豆，美味縈繞在唇齒之間。



南僑烘焙 | 雙月刊
109 年 9 月出版

發行人 | 陳正文

整合企劃 | 戴淑文、陳澤光、王怡文

執行製作 | 天下雜誌整合傳播部

發行所 | 其志企管文化股份有限公司

地址 | 台北市中正區懷寧街 64 號 2 樓

電話 | 02-6619-3000

網址 | www.namchow.com.tw

登記證 | 行政院新聞局出版事業登記證局版台誌第 901 號

中華郵政北台字第 1947 號執照登記為雜誌交寄版權所有，未經同意不得轉載

出版日期 | 2020 年 7 月

南僑油脂事業股份有限公司

台北市中山區建國北路一段 21 號 5 樓

總機：02-6619-3100

全台營業所地址／聯絡電話

台北所 | 台北市中山區建國北路一段 21 號 5 樓／02-6619-3132

桃園所 | 桃園市龜山區興邦路 35 號／03-371-0287

台中所 | 台中市西屯區工業區 31 路 7 號／04-2358-1350

高雄所 | 高雄市鳥松區東山路 2-10 號／07-732-4598

羅東所 | 宜蘭縣五結鄉五結路三段 443 號／039-601358



使用手機掃描 QR Code
即可索取樣品及給予建議！



本公司冷凍麵糰與烘焙油脂
榮獲 ISO22000 及 FSSC22000
國際認證肯定



專為漢餅製作所設計之 漢餅專用油脂及專用麵粉

讓漢餅外觀、口感、風味表現更提升

漢餅專用油脂

油皮油酥類漢餅專用

應用於蛋黃酥、綠豆椪、牛肉酥餅等



南僑新漢餅潮
特級漢餅專用油



南僑新漢餅潮
漢餅專用油

西式餅皮類漢餅專用

應用於鳳梨酥等



維佳鳳梨酥專用油

糕漿皮類漢餅專用



南僑新漢餅潮漢餅
專用液態油

漢餅專用麵粉



南僑新漢餅潮
漢餅專用麵粉