

南僑烘焙

Namchow Group



2024.02月號

- 會長的話
- 專題報導 南僑油脂 2023 麵包講習會
- 產業時事 南僑之友 日本烘焙產業行
- 甘味人生 加賀專業烘焙
- 烘焙之王 勝棋製餅舖
- 食旅食光 呷甜・府城
- 南僑新訊 層層疊疊美味烘焙學



會長的話

烘焙業進入第四季，是行業的旺季，業者們在內部忙著產品的開發生產，符合節慶的行銷話題，分析各樣的數據，靈活運用在即將來臨的旺季運營上。

面對外在環境的諸多挑戰，以巴戰爭再度挑動原物料的高成本、缺工帶來人力成本的飛漲及不停地異動，再加上日益嚴格的食安法令新規，都考驗著經營者的判斷應變與執行貫徹。

烘焙業是一直在進步的產業，回顧 52 年前南僑進入烘焙油脂時，深知要長久經營這產業，原物料的採購安全衛生，公共利益最關鍵，初始便號召成立產業公會，在政府法規以前，要求自家與同業嚴守紀律。1983 年消費者保護時代，1990 年

代的全面品質管理，南僑總是帶頭響應落實實踐。深知唯有將消費者的權益作為優先，及食品安全視為第一考量，客戶才能獲得保障及得到消費者的信賴。

近來食安法規日趨嚴格，如，2024 年最新的食安法規定，對“市售供食用或作為食品加工原料之植物性食用油脂”應符合『縮水甘油脂』(GEs) 限量 1000ppb 之規定。藉此，報告南僑烘焙油脂已做好完整的製程管制措施及完成檢驗，全品項皆已符合限量規定，客戶們可以安心地的採用。

南僑傾全力開發的『NEBOS』品牌油脂系列，取得潔淨、無添加的驗證，符合國際趨勢“減少食品添加物使用”的潮流。使用『NEBOS』的特性運用在烘焙品及料理餐飲開發，不僅保有食材本身獨特風味的特性，更可以降低成本帶來利益。『NEBOS』的潔淨驗證，帶給客戶企業形象的優化及品牌的識別度。已獲得越來越多客戶的選用喜愛，市場上熱烈反應回購，成長快速。

挑戰與機會總是並存著。烘焙市場的熱鬧多元，競爭日益激烈，『不進則退』，業者要能超越內外部環境的挑戰，靈活應變，選擇在『對的方向』努力，符合趨勢、抓住商機，創造更好的佳績。

陳永龍



contents

_____	會長的話	
02 _____	產業時事	南僑油脂 2023 麵包講習會
05 _____	專題報導	南僑之友 日本烘焙產業行
08 _____	甘味人生	加賀專業烘焙 古鎮裡的幸福糕餅店
12 _____	烘焙之王	勝棋製餅舖 農漁之鄉的甜夢時代
16 _____	食旅食光	呷甜・府城
20 _____	南僑新訊	手撕包＋千層酥 層層疊疊美味烘焙學
24 _____	冷凍麵糰	打造你的專屬午茶 MENU





南僑油脂首席烘焙顧問黃福壽率領資深師傅群現場示範實作，吸引上百位烘焙業者熱烈參與。



與會業者試吃現場提供的漢餅及麵包新品，無不留下驚艷印象。

南僑油脂多年來定期舉辦講習會，開發製作最新產品、提供產業趨勢資訊，已成為客戶研發新品、拓展消費市場不可或缺的助力。因疫情睽違兩年之後，2023年下半年以「當令在地」為主題，於台北、台中、高雄舉辦專題講習會，吸引上百位在地烘焙業者熱烈參與，針對食材、作法及國內外消費趨勢等面向分享交流。

吃在地 食當季

環境與人類生存永續休戚相關，淨零碳排、碳足跡、碳費等議題，已是未來飲食新顯學。產地距離愈遠，交通運輸產生的碳排放愈高，在地食材的積極運用，正是減少環境衝擊的重要解方。

會中分享新漢餅潮中秋系列產品所採用的鐵觀音、馬告、鹹豬肉、碧螺春茶、紅玉紅茶、紅烏龍、可可、金棗等食材來自全台各原產地，搭配南僑新漢餅潮漢餅專用油、南僑新漢餅潮漢餅專用麵粉，成功製作出油酥皮類的鐵觀音肉鬆餅、馬告鹹豬肉餅、碧螺春茶餅，以及糕餅皮類的紅玉紅茶團圓燒、紅烏龍流心燒、可可金棗，外觀設計精巧討喜，並展現了台灣各地風土的美好食味。

南僑之友 日本烘焙產業行

整理撰文 | 鍾文萍



專 - 題 - 05 - 報 - 導



太陽番茄佛卡夏。



毛豆乳酪吐司。



巧克力牛粒布雪。



鳳梨皇冠。



覆盆子寶石。



柿柿如意。

最佳原料 最佳應用

麵包實作方面，由南僑油脂首席烘焙顧問黃福壽率領多位資深烘焙師傅現場示範，品項包括：包入玫瑰濃縮醬的「覆盆子寶石」；內餡與表面餡料都有滿滿毛豆的「毛豆乳酪吐司」；使用新鮮鳳梨、鳳梨果泥及鳳梨酒製作的「鳳梨皇冠」；將牛番茄、蕃茄糊裹入麵糰醱酵的「太陽番茄佛

卡夏」；用柿子乾、柿子酒牽引出果香清甜的「柿柿如意」，以及使用台灣巧克力製作的「巧克力牛粒布雪」6款新品，成功展現減少碳足跡，並大幅提升產品新鮮度與環保、食安價值。

原料油脂方面，「覆盆子寶石」、「毛豆乳酪吐司」、「鳳梨皇冠」選用無風味的南僑 NEBOS 烘焙專用日式白油，麵包本體油潤好食不乾硬，完美幫襯在地食材美好原味；「太陽番茄佛卡夏」、「柿柿如意」使用維佳歐風烘焙油脂，「巧克力牛粒布雪」使用維佳冷藏麵包專用油。維佳系列油脂以低熔點、化口性佳著稱，麵包體 Q 彈口感佳，餡料清爽不膩口，為天然奶油最佳替代品，與會者一一試吃，無不留下驚艷印象。全程 3 小時的會程在熱烈的有獎徵答活動中圓滿結束，展望 2024，必將攜手鴻圖大展、一日數進！

產 - 業 - 04 - 時 - 事



因應網購市場，日本業者研發專用麵包保鮮袋，以減少風味散失、氧化、口感老化及降低微生物風險。



CENTRE THE BAKERY 使用北海道小麥製作吐司。



迎向疫後解封新氣象，各項產業蓄勢待發。南僑油脂團隊與國內烘焙業者前往烘焙創意大國日本參訪，除了資訊經驗交流、互動體驗之外，也帶回了最新的五大烘焙產業趨勢與消費議題。

趨勢一：時短、簡便

以急凍技術製作的冷凍麵包、冷凍麵糰不需發酵、解凍即可烘焙，在業界應用愈發廣泛，STYLE BREAD、ヤマサキ等麵包大廠採用國產麵粉及糯



冷凍麵糰不需發酵、解凍即可烘焙，在日本應用廣泛。



台灣的地瓜、鳳梨、香蕉也成了日本烘焙產品的應用食材。

米粉、耐熱性酵素，使麵包具備高保濕、有嚼勁，延緩老化的特性，和傳統湯種做法比較起來，操作簡單便利，品質也更加穩定安全。

趨勢二：銷售方式轉變

疫情期間網購崛起之勢未退，ONLINE SHOP 快速成長。因應這塊新興市場，業者紛紛研發設計精美且多樣化的網路門市限定商品及冷凍麵包，結合手機下單功能，並研發專用麵包保鮮袋，以減少風味散失、氧化、口感老化及降低微生物風險。Pan For You 合作平台也與多家地方知名烘焙店合作推出「Pansk 地方烘焙名店冷凍麵包宅配服務」。

趨勢三：潮流、多元化

網紅話題產品帶動人氣，GARIGUETTE 法式千層酥、DANISH CAN 丹麥麵包罐頭小麦の奴 - 爆脆咖哩麵包、Maritozzo 羅馬生乳包、HARBS 葡萄奶油夾心餅乾、NEWYORK PERFECT

CHEESE 起司奶油脆餅均為其中佼佼者。冷藏、調理麵包也形成潮流。如八天堂 - 冰麵包、THE CITY BAKERY- 調理麵包等。

趨勢四：烘焙餐飲化

烘焙業者除了日常供應的麵包之外，增設用餐空間，結合烘焙及餐飲提供餐食料理服務，吸引來客也提高營業收入。像是POMPADOUR 元町本店、CENTRE THE BAKERY、ANDERSEN 都推出豐富美味的三明治；THE CITY BAKERY、Breadworks 天王洲店、HARBS、Quatre 柿の木坂本店以麵包搭配輕食的早午餐形式成功擴大消費客群。南僑油脂研發的義式番茄太陽佛卡夏也是極具「烘焙餐飲化」特色的新品。

趨勢五：當令、在地食材

CENTRE THE BAKERY 使用北海道小麥，抹醬、餡料製造廠 SONTON，都於展會上展出季節主題商品。ヤマサキ則是在MOBAC 展會上，結合山形縣蘋果、長崎縣抹茶，以及北海道的牛奶、奶油、哈密瓜、馬鈴薯、紅豆等在地食材展出春季商品，相當吸睛。

首次參與南僑油脂海外參訪的亞典菓子工場經理賴約凱指出，日本和台灣都是四季農產富饒的國家，農產食材的創意應用各有所長。亞典菓子工場以宜蘭優質的蓬萊米製作米年輪蛋糕、米銅鑼燒廣受歡迎，日本ヤマサキ使用草莓、蘋果烘焙的春季限定甜點也讓他特別印象深刻。「台日各有值得學習交流之處。」他說：「體驗不同國家的產業風貌與文化，從中省思如何提升產品品質與場域優化轉型，提供更美味有創意的烘焙消費體驗，正是這趟參訪最大的意義和收穫。」



亞典菓子工場以宜蘭優質的蓬萊米製作米年輪蛋糕廣受歡迎。



應用在地食材創意多元。



異地體驗不同場域的烘焙文化，交流、激發更好的創意。



加賀專業烘焙 JUST BAKERY

古鎮裡的幸福糕餅店

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁

甘·味· 08 ·人·生



加賀專業烘焙位於彰化縣鹿港鎮頂番婆。 加賀專業烘焙負責人謝家溱和兒子李立詠。

彰化鹿港頂番婆位於 139 甲縣道，地處鹿港、彰化的交通樞紐，學校、商店林立，是個人流穩定、集客力不弱的社區小型商圈。加賀專業烘焙在這裡開業 20 多年，深受信賴，來這裡採買每天要吃的點心麵包以及年節伴手禮、生日蛋糕，是小鎮生活恬淡、溫暖又幸福的日常。

根留小鎮的烘焙夢想

負責人謝家溱說，烘焙店是先生李勝宏創立的。「他 19 歲就失去父親，不放心媽媽一個人留在台灣，毅然放棄外貿協會海外市場開發的工作機會，選擇到鹿港創業。」因為喜歡麵包，決定投入烘焙業，沒有基礎，就到處買各種麵包吃，喜歡的，就努力揣摩研究作法、向師傅請益。一個老闆看他上進，介紹他到穀研所進修，一週上課五天，放假大家都進城玩，只有他留在宿舍練手藝，一年就上完麵包、西點蛋糕、餅乾三種課程並取得證照；開店第三年，挑戰國內烘焙類最高階的西點蛋糕、麵包乙級技術士證照，一次就過。

「大家都說他有天份，沒人知道他有多努力。」謝家溱形容李勝宏個性頂真，是那種想做什麼就盡力做到好、做到足的拚命三郎，「一款蛋糕試做 100 多次，就為了達到心目中最棒的口感和風味；有空就跑市場、夜市擺攤，一心想快點把生意做起來。」「紐西蘭經營超市的朋友覺得大有可為，邀請他到當地展店，但他總說只要好好做，留在台灣也能出頭天。」謝家溱笑著笑著，眼角泛起一汪淚：「誰知道好好的一個人就這麼突然走了。」「明天和意外哪一個先到？這個我很有體會。」扛著一家店和三個子女撫育重擔的她沒有時間悲傷，因為第一個挑戰很快迎面襲來：沒有主廚坐鎮的烘焙坊怎麼辦？

必吃必買「鎮店三寶」

有一次，一張要求要有「麵包+蛋糕」組合的千份餐盒訂單，頓時讓她手足無措。緊急向彰化市老字號來來烘焙房的黃老闆請託支援製作蛋糕的技術和人力，她與前來幫忙的師傅就在一張桌子大小

甘·味· 09 ·人·生



土鳳梨酥。



各種動物麵包造型可愛，風味樸實天然。



開業 20 多年的加賀專業烘焙是在地居民買麵包點心及伴手禮的首選。

的狹窄工作台上，合力趕工，總算完成訂單。

這次經驗讓謝家湊體驗到一技在身的重要性：「老闆自己懂做會做，就可以隨時隨地上場支援。」拜託大姐顧店，二姐顧小孩，四妹提供經濟支持，這回換她到穀研所上課，從學習發酵原理、揉麵糰開始，一步步展開屬於自己的烘焙人生。「沒品牌的原物料我們不敢用，所以當初創業就選擇大品牌南僑合作。」謝家湊說：「南僑的商譽和產品品質，我們完全信得過。」五年前參加烘焙展

看到南僑以烘焙科學精神研發的二款新漢餅專用油，想起店裡使用無水奶油製作的蛋黃酥卻常常被嫌棄「不夠酥」，決定改用，應用油皮油酥層層分明的油脂結晶，做出來的蛋黃酥果然層層酥鬆化口。餡料中的鹹蛋黃也有獨到堅持：只用新鮮鹹鴨蛋，當天要用的蛋當天打，蛋黃清洗過，噴灑高粱酒烘烤，鹹香入味、口感軟 Q，餅皮薄酥如紙、入口即化，大受歡迎，原本是中秋才推的季節商品，如今得常態供應，與用南投水里青梅製作的梅子酥、以及用高雄鳳梨手切製作的土鳳梨酥，並列「鎮店三寶」。

鹿港糕餅店三步一小間，加賀遠離鹿港老街一級戰區，反而找到建立自家特色的空間，那就是動物造型麵包。「鹿港廟多，雞、豬、魚的『三牲麵包』是方便、美味又能表達誠心的祭祀選擇。這裡鄰近小學，螃蟹、魷魚、刺蝟、小老鼠麵包對小朋友很有吸引力。」謝家湊也惦記著朋友居住所在的南投縣仁愛鄉，定



酸酸甜甜的梅子酥特別受到女性消費者喜愛。

期寄動物麵包到當地小學，和偏鄉小朋友一起分享快樂。動物造型麵包沒有現成模具、無法機器代勞，只能靠手工一個一個塑形，費工利薄，但客人喜歡，加賀就每天出爐。「還有台式麵包。」雖然歐式麵包盛行多年，但在頂番婆，傳統的草莓、花生、椰子夾心、菠蘿、紅豆麵包，才是吸引消費者進店的「扛霸子」。「有些客人要求奶香味多一點，有很多方法添加但我不願意。南僑原物料『無添加』才是未來烘焙產業的重要指標。」她說。

鹿港頂番婆有鬧元宵的習俗，有「台灣版萬聖節」之稱，在地店家會在元宵夜發放小禮物，只要提燈籠說吉祥話就能領。加賀原本送動物麵包，近年因應漢餅熱潮，改送三千顆蛋黃酥。前兩年疫情，各地活動紛紛取消，唯有頂番婆鬧元宵如常舉行，除了鹿港、和美，連彰化市、線西、秀水人都跑來共襄盛舉，擠爆頂番婆街道，排隊等領蛋黃酥的人潮，從加賀門口一直排到大馬路。

慕名而來的元宵客，指定要動物麵包的小朋友，騎鐵馬專程來買麵包的阿伯，每年採購蛋黃酥、梅子酥、土鳳梨酥、老婆餅伴手禮的熟客，還有體恤她辛苦、不漲房租的好房東……每份心意都化為支撐的動力，兒子回家幫忙，更讓小店如添新柴般生氣蓬勃。「我會帶著先生的堅持以及曾師傅帶領的團隊，繼續努力研發優質產品，發揮加賀『理念』，一起『呷好』！」



老婆餅。



電視影集「魷魚遊戲」爆紅，魷魚造型麵包買氣跟著大旺。

Info
加賀專業烘焙 JUST BAKERY

地址：彰化縣鹿港鎮頂草路一段 22 號
電話：04-771-8213

勝棋製餅舖

農漁之鄉的甜夢時代



勝棋製餅舖新園本店。



勝棋製餅舖開業 60 年，是新園人心目中的首選糕餅名店。



勝棋製餅舖創辦人陳勝棋（左）及新園本店負責人陳俊龍。

每個鄉鎮都有這麼一家糕餅店，數十年如一日提供地方所需的各類型烘焙產品：大至廟會慶典要用的紅龜、壽桃，婚嫁禮俗的日頭餅（大餅）、合婚餅（盒仔餅、小餅）、龍鳳餅、鴛鴦餅，小至年節伴手禮、彌月蛋糕、聚會餐盒。在屏東縣新園鄉，肩負起這個重要任務的，非勝棋製餅舖莫屬。熟客楊小姐笑說全家族親戚選用的喜餅都出自勝棋：「好吃、用料實在，送禮給親友客戶精緻大方，大家都知道，這是我們新園鄉最出名的糕餅品牌。」

自己的餡料自己煮

創辦人陳勝棋出身農家，13 歲就幫忙負擔家計。「早上國小畢業典禮結束，下午就搭船去小琉球，在親戚開的糕餅店當學徒。」他說這是長輩們的別有用意：「小孩子一定會想家，送去遠一點的地方，就算再想家也跑不掉，至少要撐住半年，學著把吃苦當吃補，也才能學到真正的功夫。」他不負眾望，做了一年半，學足漢餅技術，回本島後，

又先後在屏東、東港、高雄、鳳山等數家糕餅店歷練學做糖果、餅乾，1965 年退伍，就在家鄉新園找地蓋鐵皮屋，正式創立了勝棋製餅舖。

六〇年代的新園遍野農田，居民沒有以麵包為主食的習慣，為了拓展生意，早上做餅做麵包，下午就載去鄰近的柑仔店寄賣。豆沙、肉餅、鳳梨大餅內餡自製，麵包的奶油餡、紅豆餡、蜜麥芽、麻糬也自己熬煮，軟綿香甜的風味老少咸宜，當香蕉、蘆筍收成好的時候，很多農民就會來採購麵包點心打牙祭，就這樣漸漸把口碑建立起來。「業界都知道，物料下單愈多，代表銷售愈好。那時南僑業務人員去麵粉廠打聽哪家糕餅店叫貨最多，就馬上來拜訪了。」陳勝棋給予高度肯定：「南僑油脂做出來的糕餅餅皮特別酥鬆化口，客人很喜歡。」

豐富農產打造烘焙新「食」尚

勝棋以台式大餅起家，多數產品從開業至今屹立不搖，白雪酥便是其一。據傳最早起源於日治時



期，因綠豆沙常缺貨，餅店師傅便改用蓮藕粉或杏仁粉加上糖粉替代，意外烤出另一番風味，因餡料雪白而得名並廣為流傳。勝棋製餅舖用麵粉、片栗粉、煉乳加入松子，綿細口感混合淡淡堅果香，廣受喜愛。傳統肉餅則使用豬後腿肉混合肥肉再加入手切紅蔥頭酥、特製的黑糖冬瓜，拌入自製滷汁再包進鹹蛋黃，完美融合餅香、肉香與蛋香，食感豐



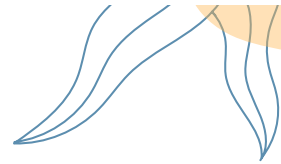
清香檸檬大餅完美融合酸甜風味。



菊花餅。



內餡加入麻糬、名稱已取得專利的龍鳳餅。



潤飽滿，餘味甜美。在大餅餡料中加入麻糬的創新做法，也來自陳勝棋的研發：「這個叫做『龍鳳餅』，有申請專利，只有勝棋製餅舖可以用，別家類似產品都只能叫做『鴛鴦餅』。」

近年餅舖向北展店，長子陳柏勳掌管屏東分店，次子陳俊龍接手新園老店。身兼屏東縣糕餅商業同業公會第廿八屆理事長職務的陳俊龍高職時期就在廚房幫忙。他指出，屏東農產豐富，高樹的鳳梨、芋頭，萬丹、新園紅豆，九如檸檬，都是糕餅極佳素材來源，現今餅舖熱賣的鳳梨吐司、芋頭吐司以及芋見花豆、清香檸檬大餅，都是代表作。金鑽鳳梨內餡包入麵糰中，酸香的纖維口感與綿軟吐司口感意外地合拍。芋見花豆大餅靈感來自剉冰。屏東縣花豆皮薄、易煮、質地鬆散，加上芋頭切丁做成的餡料，香氣特別濃厚；清香檸檬大餅使用屏東盛產的檸檬榨汁做餡，有西式蛋糕的鬆軟口感和酸甜相融的清新風味，在甜味為主流的傳統喜餅市場，成功打出一條新「食」尚之路。

在台灣中南部，烘焙產品常被用來當作拜神、祭祀的供品或祝壽用品。陳俊龍有一次去澎湖，在朋友家看到元寶麵包相當驚喜：「有招財進寶的寓意，絕對很有賣點。」回台立刻大量採購元寶麵包模具，一邊研究配方，生產的古早味台式金元寶麵包口感扎實富嚼勁，圓胖造型吉利討喜，是初一、十五與各神明節日必買的敬神佳品。



巧克力卷。



使用南僑冷凍麵糰烘烤丹麥香蒜派司香氣逼人。



綠豆椪、龍鳳餅、肉餅「三合一」是勝棋製餅舖熱門的喜餅組合。

堅持漢餅「厚禮數」的傳統

迎合現代消費者偏愛清淡、精緻的口味取向，許多糕餅店紛紛將傳統大餅輕量化並減油減糖，但陳俊龍堅持漢餅「厚禮數」傳統，照常製作 14 兩、16 兩大餅，中秋節才特製伴手禮用的小餅。「而且減油減糖上限 10% 就差不多了，再多一定會減損風味，」「不甜，那還能稱為甜點嗎？」他的堅持贏得鄉親的支持，勝棋大餅不僅是在地居民婚宴禮餅的首選，許多遠洋漁民因為一出海就是好幾個月，上船前也會來採購上百斤大餅，分切好放進攝氏零下 40° C 的船艙冷凍櫃，嘴饞時，拿出來解凍就能吃，用甜甜糕餅一解海上工作的辛勞和思鄉愁緒。

製餅近 60 年，兩代父子三人恪守「三不」原則：自己不吃的不能賣給客人、不做違法和違背專業道德的事、不添加人工甘味劑和香料。「技術不夠才用香料輔助。」陳俊龍表示，父

親傳承的「三不」原則讓餅舖安然挺過多次食安風暴，在消費者心中成功建立信任感。「這也正是勝棋製餅舖選擇與南僑長期合作最重要的原因。南僑在原材料研發、品質把關與資訊技術交流的優異能力，讓我們可以沒有後顧之憂，繼續向前衝！」



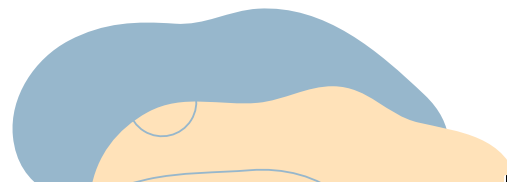
鳳梨吐司餡料飽滿扎實。



丹麥紅豆麵包。

Info 勝棋製餅舖

地址：屏東縣新園鄉仙吉村仙吉路 107 號
電話：08-868-1666



呷甜·府城

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 照片提供 | 明新食品、淺野屋、手握幸福

號稱「連空氣都含糖」的「全糖市」台南，四百多年「做甜」底蘊厚實、內力深遠，不僅肉包、肉粽甜香宜人，做起麵包、甜點和伴手禮，更是層次豐富、風味百出！

明新食品



古早味肉包。



虱目魚Q餅。



抱抱捲。(楊智仁攝)



明新食品總店。

老字號 新視野

明新食品創立於 1960 年，原是販售民生用品的雜貨店，負責人許俊雄觀察到戰後美援麵粉與烘焙技術的大量輸入，西點麵包即將形成新的飲食主流，隨即決定前往台北南港烘焙學校（今中華穀類食品工業技術研究所）學習烘焙知識及技術，並將雜貨店轉型為西點麵包專賣店，60 多年來，以創新、堅強的製造能力及優良的產品品質，在南台灣雄霸一方。曾榮獲台南金讚好店、台南百

家好店、第一屆台南鳳梨酥大賽創意食材獎、傳統原味組食品安全獎、台南購物節銷售人氣王等獎項，虱目魚Q餅、古早味肉包、牛軋餅、黑麻吉等產品均名列府城十大伴手禮，新上市的抱抱捲更以獨特工法創造出層層香酥口感，令人驚艷，展現出傳統製餅名店勇於創新的雄厚實力與不凡視野。

東寧總店／台南市東區東寧路 51 號 1 樓
06-2371467



蜗牛卷。



蒜香乳酪堡。



醇奶吐司。

百變時尚烘焙

不同於府城大多數烘焙坊主打中式、台式糕餅，創立於 2004 年的淺野屋走的是日式風格烘焙優質專賣店路線。20 年來，踩著展店的穩健步伐，逐漸增添時尚元素，以複合烘焙為主，堅持使用上等食材、合理的價格及頂尖團隊，提供職人等級的烘焙產品。招牌醇奶吐司組織細緻綿密、奶香淡雅，口感軟中帶 Q，是一款被消費者譽為「單吃也美味」的人氣商品。蝸牛卷的蛋糕體表層淋上滿滿香濃巧克力醬再撒上水滴型巧克力豆，賣相甜美。蒜香乳酪堡使用超濃乳酪搭配嚴選特級蒜醬內餡，兩者相乘迸出爆發力極強的多層次美味，是店裡人氣超旺的冷凍宅配商品，退冰後以攝氏 180° C 回烤 1 至 2 分鐘，香氣四溢的濃郁風味，魅力無法擋！

崇善店／台南市東區崇善路 328 號 1 樓
06-289-2298



淺野屋門市。



桂圓多穀物麵包。



大自然乾果麵包。



牛角可頌。(楊智仁攝)



手握幸福門市店景。

天然烘焙香

位於純樸的台南善化小鎮，鄰近人來人往的善化火車站及熱鬧的黃昏市場，地理位置極佳。負責人林慶成師傅曾遠赴中國學習經驗與技術，2014 年返鄉，將 20 多年心血回饋鄉里，重金引進專業烘焙的頂級溫克特爾烤箱，堅持使用自家培養天然酵母與在地食材，專攻歐式麵包、創新改良式傳統麵包、布丁及各種造型蛋糕。招牌牛角可頌、鹽可頌口感鬆軟 Q 彈，嚼得到滿滿的天然鹹香與

奶油香，吃多也不覺膩。大自然乾果麵包、桂圓多穀物麵包使用自製的天然酵母，加入核桃、桂圓乾等雜糧乾果，麵包體外脆內軟，口感彈性十足，充滿大自然原野的純粹氣息，愈嚼愈香，被網友譽為「台南市善化區最好吃的麵包西餅店」，果真名不虛傳。

台南市善化區光文里忠孝路 28 號
06-583-1729

手撕包＋千層酥 層層疊疊美味烘焙學

整理撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 食譜示範 | 梁志祥、王政文

裹油起酥類商品大流行，口感酥鬆、層次分明、質地綿軟，奶香味濃是共同標配。例如「厚椰乳手撕包」，丹麥麵糰捲成螺旋長條，盤成圓形，表層鋪抹上椰絲餡料烘烤，一層一層撕開吃，好吃到犯規！「閃電千層酥」半圓形閃電泡芙外皮酥香，擠入香醇法式奶油霜與焦糖醬，再用榛果裝飾，口感甜蜜豐富。這就是裹油起酥類產品層層疊疊無法擋的魅力，職人教做秒殺級商品，千萬別錯過！



美味簡單做

厚椰乳手撕包

數量：12 個



OAL31888
維佳特濃烘焙油脂



OAL33919
南僑日式甜片烘焙油脂

材料

A 麵糰

- ① 高筋麵粉 ----- 1000 克
- ② 牛奶 ----- 150 克
- ③ 冰水 ----- 200 克
- ④ 雞蛋 ----- 150 克
- ⑤ 動物鮮奶油 ----- 100 克
- ⑥ 細砂糖 ----- 100 克
- ⑦ 奶粉 ----- 40 克
- ⑧ 改良劑 ----- 5 克
- ⑨ 酵母 ----- 15 克
- ⑩ 食鹽 ----- 12 克
- ⑪ OAL31888 維佳特濃烘焙油脂 ----- 100 克
- ⑫ 老麵 ----- 200 克
- ⑬ 煉乳 ----- 50 克

包油

- ① OAL33919 南僑日式甜片烘焙油脂 ----- 500 克



B 麵糰

- ① 椰子絲（粗） ----- 75 克
- ② 椰子絲（細） ----- 75 克
- ③ 細砂糖 ----- 120 克
- ④ 奶粉 ----- 30 克
- ⑤ OAL31888 維佳特濃烘焙油脂 ----- 100 克
- ⑥ 卡士達粉 ----- 50 克
- ⑦ 雞蛋 ----- 110 克

C 麵糰

- ① 高筋麵粉 ----- 100 克
- ② 水 ----- 100 克

做法

- ① 製作老麵：C 材料全部混合，冷藏至隔天。
- ② A 材料除了 OAL31888 維佳特濃烘焙油脂之外，其餘材料混合攪拌至出筋。
- ③ 加入 OAL31888 維佳特濃烘焙油脂，攪拌至完全擴展狀態。
- ④ 醱酵 30 分鐘，冷凍備用。
- ⑤ 取出麵糰，包入 OAL33919 南僑日式甜片烘焙油脂，4 折 2 次，冷凍鬆弛 30 分鐘。
- ⑥ 取出麵糰，切割成 1 公分 x 2.5 公分 x45 公分 /170 公克大小，共 12 個。再冷凍鬆弛 30 分鐘。
- ⑦ 分割好的麵糰捲成螺旋長條狀
- ⑧ 團團盤成圓形，放入 5 吋蛋糕模具中。
- ⑨ 餡料製作：OAL31888 維佳特濃烘焙油脂軟化，依序加入 B 所有材料攪拌混合均勻。
- ⑩ 將 40 公克餡料均勻鋪於麵糰表層，醱酵至 2 倍大。
- ⑪ 層爐：上火攝氏 180° C、下火攝氏 185° C 烤焙 18~25 分鐘。旋風爐攝氏 180° C 烤焙 20 分鐘。成品約 210 公克 / 個。



閃電千層酥

材料

A 麵糰

NA050223 威靈頓酥片

B 餡料

英式蛋奶醬

- | | |
|-------------|--------|
| ① 38% 動物鮮奶油 | 25 克 |
| ② 牛奶 | 28 克 |
| ③ 蛋黃 | 40 克 |
| ④ 砂糖 | 12.5 克 |

所有材料煮至攝氏 82°C，冷卻備用。

義式蛋白霜

- | | |
|------|-------|
| ① 蛋白 | 45 克 |
| ② 砂糖 | 75 克 |
| ③ 水 | 25 克 |
| ④ 奶油 | 250 克 |

所有材料（奶油除外）煮成義式蛋白霜，再加入奶油，攪拌均勻。完成後加入冷卻的英式蛋奶醬，即成法式奶油霜。

焦糖醬

- | | |
|-------------|-------|
| ① 砂糖 | 300 克 |
| ② 38% 動物鮮奶油 | 25 克 |

- | | |
|------|-------|
| ③ 奶油 | 250 克 |
|------|-------|
- 砂糖煮至焦化，加入加熱至攝氏 90°C 的 38% 動物鮮奶油乳化均勻，再加入奶油攪拌均勻，即成焦糖醬。

焦糖榛果

- | | |
|--------|-------|
| ① 水 | 30 克 |
| ② 砂糖 | 80 克 |
| ③ 熟榛果粒 | 150 克 |

將水煮至攝氏 115°C 後，加入砂糖炒至焦化，放入熟榛果粒，均勻裹上焦糖，放涼備用。

做法

- ① NA050223 威靈頓酥片放置冷藏約半小時退冰，將麵糰平均切成 2 片備用（花紋縱向）。
- ② 將麵糰稍貼合螺旋麵包膜（SN42124）。覆蓋烘焙紙後，放入直徑 3.5 公分的中空圈模中（可用小圈模自製，長度 14.5-15 公分）。
- ③ 放置於波浪板上，再放上烤盤。
- ④ 放入旋風爐，以攝氏 170° C 烤焙 18 分鐘。取出脫模後，於網狀面撒上糖粉，再入爐，以攝氏 210°C 烤 5 分鐘。
- ⑤ 裝飾：修整泡芙殼兩邊多餘麵糰，削下來的碎片集中備用。
- ⑥ 使用平口花嘴擠入 2 層法式奶油霜、1 層焦糖醬。
- ⑦ 泡芙兩端沾取餅皮碎片，並於兩邊灑糖粉裝飾。
- ⑧ 放上榛果即成。



NA050223
威靈頓酥片 (B-1)



打造你的專屬午茶 MENU



下午茶源於英國維多利亞時期，至今已是風行全世界的食飲潮流，鹹味點心、鬆餅、甜點豐富又華麗的組合，則是精緻午茶的經典名物。南僑冷凍麵糰下午茶系列的可麗露、奶油可鬆（預發酵版）等單品，讓午茶點心的製作更快速便捷，成品美味且賞心悅目。



可麗露

NA080119B 5.4kg/ 箱
(1800g/ 包, 3 包 / 箱)

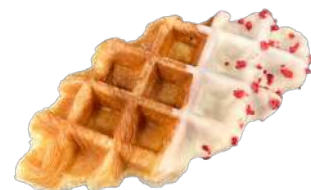
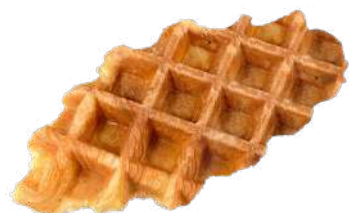


可麗露 Cannelé 又稱「天使之鈴」，為經典法式甜點，表層為硬脆又厚實的褐色焦糖外殼，內部濕潤，軟中帶 Q，更可搭配其他調味粉或原料，變化各種口味。

奶油可鬆（預發酵版）

NA060651
4.8kg/ 箱 (60g/ 個, 80 個 / 箱)

解凍後放入鬆餅機，就可做出酥脆鬆軟、奶香馥郁的可鬆鬆餅，丹麥麵包般的深度精緻口感，搭配甜鹹醬料或配料，更添美味。



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



發行人 | 陳正文
整合企劃 | 鄭兆凱、馬偉通
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 | 2024 年 02 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 4 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 4 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



為漢餅開發的專屬系列產品



南僑新漢餅潮
漢餅專用油
風味融合性佳。



南僑新漢餅潮
特級漢餅專用油
賦予漢餅濃郁奶油香氣。



南僑新漢餅潮漢餅專用油
(油皮酥機製適用)
適用手作及機製油皮酥產品
長效型漢餅伴手禮首選。



南僑新漢餅潮漢餅專用麵粉
最適合油皮筋性的研發設計，
操作性佳，餅皮不易破裂。