

# 南僑烘焙

Namchow Group



2025.02月號

- 會長的話
- 產業時事 富比威奶油 冠軍麵包大師秀
- 專題報導 邁向世界之巔
- 甘味人生 台北 太和傳統餅
- 烘焙之王 苗栗 佳樂蛋糕專售店
- 食旅食光 麵包島內旅行 4 《台北篇》
- 南僑新訊 手作甜點特飾版
- 冷凍麵糰 冬季暖心新品

## 會長的話



2024 年第四季是烘焙業最忙碌的旺季。從經濟部數據看到，烘焙業的產值已突破 800 億，比起 2023 年成長近 20 億，這是鼓舞人心的成果，可見烘焙業是個穩定成長的產業，前景潛力無窮。

2024 年的烘焙市場有許多業者客戶不斷開創新產品、突破性地使用新的原物料，也持續地在既有的產品基礎上，不停的精進研發不同的操作應用進而推出新品，成功地受到消費者的喜愛，常有排隊人潮的新聞報導，如扁可頌、千層吐司、千層蛋塔、蝴蝶酥、鬆餅漢堡等等，而節日應景的蛋糕甜點，蛋黃酥、聖誕麵包等，是節慶伴手禮的首選，這些都說明業者的努力，才能造就 2024 年烘焙市場的成長。

這些熱銷的流行烘焙品及節慶的糕點，很多是使用南僑的油脂及冷凍麵糰所做出來的，南僑有幸作為烘焙業堅強的後盾應援。尤其是面臨外在環境的困難挑戰，通貨膨脹、原物料成本高漲，人力成本高、甚至找不到人沒有師傅的窘迫，及應變消費市場的快速變化。使用南僑油脂與冷凍麵糰，都實在地幫助客戶解決這些不利的困難，並且積極性地開發出新商品，帶來豐碩的業績。

南僑經營烘焙事業已逾半世紀，我們經營的不是製造業，而是服務業，是以產品、以技術、以商譽、以熱誠，作為對客戶提供的「服務」。我們將一本初衷，持續與時俱進，以一步到位的「服務」帶給客戶夥伴，實踐「烘焙」是幸福成長的產業。

藉此，祝福 新年新春 身體康健、萬事如意、業務鼎盛。

陳正龍

# contents

## 會長的話

- 02 產業時事 富比威奶油 冠軍麵包大師秀
- 06 專題報導 邁向世界之巔
- 09 甘味人生 台北 太和傳統餅 簡單・原味・真功夫
- 12 烘焙之王 苗栗 佳樂蛋糕專售店 擬真糕餅叫我第一名
- 16 食旅食光 麵包島內旅行 4 《台北篇》 甜蜜蜜 愛台北
- 20 南僑新訊 手作甜點特飾版 節慶感爆棚
- 24 冷凍麵糰 冬季暖心新品





# FRESHVILLE 富比威奶油 冠軍麵包大師秀

## 來自比利時的專業烘焙油脂 Professional Baking Butter From Belgium

採訪撰文 | 鍾文萍    攝影 | 楊智仁



徐紹桓主廚應邀在南僑舉辦的「富比威奶油冠軍麵包大師秀」中分享烘焙創新提案。



Freshville 富比威奶油為來自比利時的專業烘焙奶油。

為推升國內烘焙產業創新發展，南僑不定期舉辦講習會、專題展等各項活動，邀請國內外名廚根據不同主題，以展演示範方式與國內業者進行互動交流，向來是業界引為標竿的盛事。2024 年繼三月舉辦米勒 Millac 鮮奶油系列全台講習會之後，十一月初舉辦「富比威奶油冠軍麵包大師秀」，邀請 2022 路易樂斯福世界盃麵包大賽（Coupe du Monde de la Boulangerie）全球總決賽團體冠軍徐紹桓主廚，以 2024 年五月引進的新食材——來自比利時的 FRESHVILLE 富比威奶油為主要應用油脂，結合世界級麵包賽事技術、經驗與趨勢潮流觀察，分享專為烘焙市場需求而量身設計的創新提案，每一場講習會都是獨一無二的烘焙極致饗宴，吸引來自全台上百位烘焙業者報名參加，與會者無不驚喜連連、收穫滿載！

### 冠軍麵包大師秀美技

徐紹桓在路易樂斯福世界盃麵包大賽團隊中負責藝術麵包類，以線條栩栩如生、美味與顏值兼具的創作作品令各國評審印象深刻。此次應邀在南僑講習會運用富比威奶油與藍米勒（Millac）鮮奶油，短短三小時內，純熟示範 3 款 / 6 種口味創新麵包製作技巧，DEMO 示範品項包括適合在各種喜慶節日推出、祝福好運破表的「好運炸彈」，結合經典麵包及經典蛋糕的「巴斯克乳酪吐司」，以及適合搭配麵包蛋糕多種口味卡士達內餡及奶油霜的「彩虹抱抱卷」。從基本的麵糰、蛋糕捲製作到多種風味的奶油霜等精彩又實用的美技，讓與會師傅們一次學會、便於複製執行操作，之後能搭配各種季節節慶主題，隨心所欲變化風格口味，極具啟發意義。



從麵糰桿捲到奶油打發，講師、業者與南僑人員學習互動熱烈。





DEMO 示範產品精緻豐富極具參考價值，吸引與會者拍照紀錄。



大師秀示範新作 - 好運炸彈。



大師秀示範新作 - 巴斯克乳酪吐司。

油脂是影響麵包糕點風味至深、影響麵包質地的關鍵柔性材料，能使澱粉與液體材料完美融合，使麵糰具光澤、延展性，成品麵包體口感柔軟飽滿、斷口性佳。富比威 FRESHVILLE 奶油來自「歐洲心臟」之稱的比利時，該國食品加工業發達，歐洲許多跨國企業都將原料及半成品運至此地進行加工再配銷各地，為全球重要的食品加工出口國。為符合歐盟各國及消費者嚴格的食品要求，比利時在食品安全、科技、研發、食品包裝環保觀念及食品產業永續發展模式各方面的努力，不在話下。

### 富比威奶油超百搭 濃味淡味兩相宜

FRESHVILLE 富比威奶油採自新鮮純正的比利時乳源，三大特點值得重視：

■產自黃金乳源地帶：以北緯 50° 黃金乳源帶的陽光牧場生乳製作，通過 FSSC22000 食品安全系統驗證、IFS-FOOD 國際食品標準認證、ISO9001 質量體系認證、HALAL 清真食品認證、KOSHER 猶太潔食認證等多項國際認證，品質穩定。

■歐洲發酵工藝：按黃金比例使用乳酸菌，為 82% 乳脂含水無鹽發酵奶油，富含天然香氣，烘焙後風味清新、層次豐富。

■ITI 大獎肯定：榮獲 2024 年比利時國際風味評鑑所「風味絕佳獎章」。

FRESHVILLE 富比威奶油乳香飽滿，後味輕盈留香、不搶味，十分適合重奶油及高溫長時間烘焙或重奶油的烘焙品基底，除了此次講習會示



大師秀示範新作 - 彩虹抱抱卷（泰奶）。



大師秀示範新作 - 彩虹抱抱卷（抹茶開心果）

範的 3 項講師開發的新作之外，也推薦應用於金沙捲、羅宋麵包，濃郁奶香下仍能突顯食材風味，順口不膩口。

與各式食材的結合應用也相當多元。西式常溫西點如杏仁沙布列、

雪球、芝麻脆餅，中式點心椒鹽桃酥等，以及經典法式甜點費南雪，富比威發酵奶油讓原食材的特色更加突出；即便是達克瓦茲、特色風味的奶油霜彩虹抱抱捲產品，在低溫下也依然能保有極佳的化口性，入口柔滑不膩，產品特色鮮明、魅力迷人。期盼透過國際烘焙賽事冠軍職人的專業分享，幫助烘焙夥伴們提升產品競爭力，在商品市場中脫穎而出，贏得更多成功機會！

#### Profile

##### 徐紹桓主廚小檔案

#### 經歷

黎明技術學院副教授

日月千禧酒店餐飲部點心房主廚

#### 獲獎

2022 路易樂斯福世界盃麵包大賽全球總決賽團體冠軍

2016 世界廚王爭霸賽冠軍

2016 美國健康大麥烘焙賽亞軍

2015 亞洲城市麵包大賽台灣季軍

2015 全國職場達人技能競賽第三名

2014 世界麵包大賽台灣季軍



曲奇餅使用 FRESHVILLE 富比威奶油製作，乳香飽滿、風味輕盈。



OB780561  
Freshville 富比威發酵奶油





# 邁向世界之巔

採訪 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 照片提供 | 中華穀類食品工業技術研究所、高雄餐旅大學



2008 年，吳寶春、曹志雄、文世成三位師傅組成台灣隊，在法國巴黎舉行的世界盃麵包大賽獲得團體亞軍，2 年後吳寶春再拿下歐式麵包大師賽優勝；2009 年武子靖師傅組團去香港參加國際美食大展，拿下金牌和團體特別獎，2 年後在法國里昂世界麵包大賽奪得甜麵包冠軍，更於 2022 年世界盃麵包大賽獲得團體冠軍。

這些拿到「世界第一」的職人們一舉將台灣烘焙界擡上國際地位，激勵無數年輕人投入產業。像是法國麵包大使協會發起的 Mondial Du Pain 世界麵包大賽，是全球最受矚目的麵包大賽之一，麵包師傅陳永信、陳耀訓分別在 2015 年、2017 年代表台灣連續兩屆奪冠，2019 年游東運師傅抱回亞軍，2023 年茵 Juin Bakery 的王柏峰師傅與助手簡思昀在全球頂尖隊伍中脫穎而出奪得季



第 47 屆國際技能競賽選手葉曄（右四）葉曄赴法參賽前，南僑油脂配合比賽的需求規格，特別空出場地設備供她實地練習。

軍。

台灣選手發光發熱，但許多人不知道，選出勝率最高的隊伍、組訓到賽前賽後，幕後全力應援的除了主辦單位，還有中華穀類食品工業技術研究所（以下簡稱穀研所）、高雄餐旅大學（以下簡稱高餐大）以及民間企業如南僑集團的協助與引領，也都是重要推手。



施坤河認為每場國際賽都像一場馬拉松，要向耕耘者致謝，為收割者感恩。



2008 年，台灣隊奪得路易樂斯福世界盃麵包大賽亞軍，帶動國內烘焙業風生水起。

## 產官學集力 勇闖國際賽

1992 年 由 M.O.F.Mr.Joseph DORFFER、M.O.F.Mr.Christian VABRET 創辦的法國巴黎世界盃麵包比賽，可說是全世界麵包高手都想逐鹿的奧運級競技，2008 年帶領吳寶春師傅一行赴法參賽，對於實戰經驗豐富的穀研所所長施坤河來說，也是難忘的一役。「比賽只有 1 天，但從選拔出全國冠軍隊伍、接著參加亞洲比賽，再走向世界盃，從成立烘焙競賽委員會、擬定計畫、產品設定、經費籌措及集訓，過程長達 3 年。」他回憶：「從張羅食材、設備到模擬練習，問題一個個跑出來，就一個個想辦法解決。」

像是 2007 年到中國參加亞洲盃時苦於找不到場地練習，所幸南僑油脂慷慨出借廣州廠廠區設備，助台灣隊奪冠一臂之力。返台進行賽前集訓時，穀研所沒有熱風爐，台北市糕餅工會副理事長張國榮出面協調設備商出借；穀研所的法國爐寬度只有比賽爐的三分之二，選手無法全量練習，只好在選手工作的店裡練習長棍，再回穀研所單獨做其他產品。在各方鼎力

協助下，選手們一步步了解設備操作、噴蒸氣量控制，在歐式麵包、甜麵包、藝術麵包三大比賽項目的產品控制與熟稔程度，都獲得快速而顯著的進步。

打國際賽拿獎牌，一舉提升台灣烘焙業的國際知名度、地位、形象，激起烘焙人「有為者亦若是」的鬥志，烘焙科系、職涯躍居熱門選項，每年都有年輕師傅勇於挑戰賽事，競爭力整體大爆發。1995 年創立的高餐大成為培育烘焙人才最重要的搖籃，烘焙競賽奪牌得主從武子靖、王鵬傑、謝協益，以在學生新秀之姿奪勝的王宗睿、嚴于安、廖珮煊，到 2024 年



2007 年，武子靖在日本靜岡國際技能競賽拿下麵包組銀牌，將台灣烘焙「桿」上國際地位。



9月在法國里昂第47屆國際技能競賽榮獲銅牌的葉曄，都出自高餐大。

### 世界冠軍的養成之路

高餐大學務長廖漢雄認為，競賽面對的都是各國強隊，競賽時程長達1、2天，對實務經驗相對不夠的年輕選手來說，產品的創意、完成度、速度，以及面對比賽時的耐力、抗壓力、戰鬥意志，缺一不可。「實力不相上下，很多時候是在比誰的犯錯少。」他強調：「賽前高度密集的培訓可以加強技巧、突破撞牆期，前輩的指導鼓勵、經驗分享能正確引導選手化壓力為動力、臨危不亂。」

產業界的資源協力也是關鍵之一。以葉曄赴法參賽為例，賽期適逢中秋節，武子靖師傅放下這個烘焙業最忙、業績最高峰的檔期，親自培訓並親赴法國指導；南僑油脂除了支援原物料補給、安排餐食住宿，並配合比賽的需求規格空出場地設備，讓選手無後顧之憂地專心實地操練。「還有指導團隊陳豐昇老師、



高餐大學務長廖漢雄期盼有更多熱心組織團體與企業投入，壯大台灣烘焙產業實力。

簡裕明老師、施慧雯老師，以及南僑張國榮顧問、阿默蛋糕周正訓理事長等人，也都是推動選手邁向成功的推手。」

不難想見，無論成敗，烘焙師都將迎向職生涯的新起點。「每場比賽都像一場漫長艱苦的馬拉松，要向耕耘者致謝，為收割者感恩。」施坤河鼓勵後進：「持續精進技術、知識、態度，絕對不要因為獲獎或一時失利，就忘了熱愛烘焙的初衷。」廖漢雄則期盼能有更多像穀研所、南僑油脂這樣熱心願付出的組織團體與企業投入烘焙產業，「把人才留在產業，把榮耀獻給國家！」



台灣選手在國際烘焙賽事發光發熱，幕後全力應援的組織團體與企業功不可沒。



1995年創校的高餐大已然成為國內培育餐飲烘焙人才的搖籃。

## 簡單・原味・真功夫

### 太和傳統餅

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁





台北西門町是新潮與懷舊並存的奇妙城區，老事物與快時尚無縫接軌、自然共融，沿著區內最熱鬧的成都路、昆明街逡巡，多的是早在半世紀前就開了業的老店家，長久歲月淬煉下的獨特氣質，既傳統、又摩登，成都路上的太和傳統餅正是其一。

## 百忍堂中有太和

太和傳統餅的故事，要從二戰前後說起。陳氏家族從中國福建渡海來台，第一代創始人陳振來曾任職台中大南頂大和製糖所，戰後糖廠關閉，1946 年前往台北，在最熱鬧的大稻埕、台北橋創業，以「一勤天下無難事，百忍堂中有太和」為家訓，與家族兄弟聯手做起蜜餞、食品雜貨批發生意，門庭若市。幾年後兄弟叔姪分頭打拚，1949 年擴展至西門町台北天后宮旁、另行創立太和傳統餅，刚开始仍以販售糕餅、麵包、南北雜貨為主，當年西門町是上海幫企業家的天下，第三代經營者陳朝森還記得父親特別去學了一口上海腔，也賣起板鴨、火腿等年貨。然而他 2011 年接下餅舖時，食品業生態已經大不同，業界顧問提醒他：「有百年餅店，沒有百年麵包店。」加上西門町遊客眾多，決定專營台灣地方色彩濃厚的各式傳統糕餅，以純手工、少糖少油、優質食材為根底，搶攻觀光熱潮下的伴手禮商機。

西門町是台北觀光熱點，捷運西門站 6 號出口是旅客進出西門町主要捷徑，太和傳統餅則是距 6 號出口最近的糕餅店，店員個個都練就了觀察預知



太和傳統餅屹立西門町超過半世紀。



太和傳統餅第三代負責人陳朝森。



太和傳統餅店景佈置簡潔溫馨。

顧客需求的一手好本事。陳朝森笑著指指門外騎樓：「向右走通常是要去台北天后宮拜拜的香客，我們會推薦鳳梨酥、媽祖餅、桂圓蛋糕這類祝福吉祥的敬神供品；往左大多是要走回捷運站的觀光客，就推薦仿木脆餅禮盒、牛軋餅、太陽餅、水果酥這類美味又適合遠程攜帶的常溫伴手禮。」為降低行李碰撞衝擊，特別強化餅盒底襯硬度或加上層層泡泡紙保護，就是要讓客人返鄉後打開行李，每片糕餅都完整、新鮮、脆口，就像在台北現吃的一樣。

## 歡迎來自世界各地的客人！

顧客遍及港澳日韓、新加坡、馬來西亞及中國，很多觀光客必買台灣傳統訂婚餅縮小版的太和傳統餅，以葡萄乾、瓜子仁、加入綜合堅果及熟白芝麻、冬瓜糖、桔餅等上等材料精製，香鹹酥鬆；還有每顆皆以手工壓製成台灣形狀，內含各式果乾風味的牛軋糖；果粒爽口富嚼勁的鳳梨樣旺來果



大衛之星。



太陽餅。



牛軋餅。



奶霜拿破崙派。



桂圓蛋糕。



傳統喜餅。

子酥；以及餡料飽滿、每一口都吃得到甜潤龍眼乾肉的桂圓蛋糕。陳朝森說，用南僑油脂精製的奶霜拿破崙派包裹顆粒核桃及酥餅，奶香四溢，冷凍後超美味，更是無敵必吃。

陳朝森年輕時曾任職統一麵包，對烘焙品項勇於創新。例如店旁就是廟，因此用五穀雜糧、堅果研發出兼具餅藝與信仰文化的「媽祖餅」；基督徒的他特別採用宗教圖騰製作「大衛之星」水果酥，芒果、桂圓、土鳳梨、蔓越莓等多種口味富含果粒，星狀外型則象徵著真誠的製餅心意。鳳凰酥用碎蛋黃加純鳳梨內餡，甜中帶著微鹹口感；綠豆凸用的是老店祖傳秘方，外皮薄酥細緻，豆香清甜，展現出正港台灣糕點的絕佳風味。

逢年過節是烘焙業的營業高峰，陳朝森認為經營應常保平常心，不加班、不增加產量、不代工、不靠節慶加分，無論外界瘋吃葡式蛋撻還是髒髒包，也從不追流行。「我們希望展現台灣傳統餅的鄉土好味與人文氣質。」引領民眾從一口口的糕餅飲食中，品嚐老台灣、老台北的真滋味，從舌尖愛上台灣之美。



鳳梨樣旺來果子酥。

### Info

地址：台北市萬華區成都路 47 號  
電話：02-2331-2772



# 擬真糕餅叫我第一名

## 苗栗佳樂蛋糕專售店

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁



傍晚，剛下課的小學生大軍湧進佳樂蛋糕專售店，熱門熟路的挑選起的小餐包。為了配合小孩身高，店裡的餐包擺放在下層，為方便辨識，旁邊附上紙板說明撒點點芝麻的是紅豆口味，乳酪絲是肉鬆，有兩個洞的是草莓，撒椰子粉的是芋泥……為學童特製的迷你軟麵包，課後填肚子剛剛好；一個賣十塊錢，利薄費工，卻是社區烘焙店獨具的溫暖貼心。「多數家長沒時間幫孩子準備點心，我們有這個技術和設備，就來做。」創辦人賴廷基說。

### 找對方向 堅持前行

賴廷基 1980 年苗栗農工食品加工科畢業後，因為喜歡吃麵包、也覺得做麵包有成就感，決定離鄉看看外面的世界，經姐姐介紹到板橋美力斯蛋糕店當學徒，月薪僅三千，錢少事多，離家又遠。「老師傅喜歡偷藏步，常常得翻垃圾桶看他用了多少奶油雞蛋，趕快把配方記下來，」他笑：「那時不像現在分工這麼細，麵包、蛋糕、餅乾都要做，很辛苦，但也奠定了所有技術的基礎。」婚後決定返鄉，在公館市區的台六線上找店面創業，當年佳樂小姐選拔正夯，靈機一動以「佳樂」為店名，討喜又好記，和太太方素英分別負責內外場。店所在的大同路是公館地區最有人潮的「商店街」，當時光麵包店就有 5、6 家，競爭激烈。他仔細觀察周邊店家經營模式，決定採「少量多樣」策略，每天清



佳樂蛋糕專售店在苗栗公館屹立超過 30 年。



佳樂蛋糕專售店創辦人賴廷基（中）、太太方素英（左二）除了專業烘焙也熱心公益，在地方上深孚眾望。



九宮格創意糕餅禮盒澎湃喜氣，送禮超體面。



晨五點就開工做麵包，架上品項口味盡可能多元豐富，讓客人想吃什麼都買得到。「也絕對不賣隔夜品。開店是要做長久的，對的方向，就要堅持。」

敦親睦鄰是新開店爭取顧客認同的首要之務。賴廷基請前公司同事傳授太太如何顧店、如何招呼客人，原本半句客家話都不會講的方素英學得快，短短時間便能以台、客語雙聲帶和上門的客人「盤攔」，而且在那個多數人還不知道「資料庫行銷」、「集客數據行銷」為何物的年代，她便細心的把顧客名單資料收集起來。「公司、工廠的老闆或業務通常會有年節送禮啦、辦活動會議餐盒的需求，我們一推出新品或新禮盒就可以立刻發消息通知他們。」果不其然數月後遇上第一個中秋檔期，佳樂就收到千份禮盒的大訂單，讓夫妻倆宛如吃下一顆定心丸，一步步扎穩在地方上立足的根基。

好餅不孤寂，不同年代的消費者對同一款烘焙產品同樣熱愛擁戴，糕餅成了台灣人基因裡的文化密碼，那樣的甜暖幸福之味，百年來未曾中斷。

### 「苗栗味」擬真糕餅 細節中見匠心

客家族群耕讀傳家，賴廷基正是「活到老、學到老」的忠實實踐者，除了開店隔年立刻考取烘焙食品技術士乙級證照之外，只要挪得出時間，就到處上課進修，為的是尋找創作靈感、研發新品：「我的目標是要比教課的老師更厲害。」各種烘焙競賽幾乎無役不與：2004 年第一屆桃竹苗烘培創意比賽佳作、2009 年台灣省糕餅評鑑月餅組特優金牌獎、2017 年百大伴



佳樂蛋糕專售店產品品項琳瑯滿目。



吸睛逗趣的「肚臍餅塔」是佳樂蛋糕專售店展攤時的招牌「扛棒」。

手禮、2019 年台灣金餅獎「創意幸福蛋糕」優選、2021 年台灣餅甄選以「客家糕皮餅」獲傳承獎……獎盃、獎牌、匾額、感謝狀掛滿一整個牆面。創業以來，店裡用的就是南僑油脂系列產品，於賴廷基而言，南僑是從學徒時期到創業、到挺過多次食安風暴的可靠夥伴。



心心相印喜餅。



起酥麵包。

「平時很多客人走進來第一件事就先看你得過什麼獎，發生食安事件的時候，大家第一個想問的就是你用的是什麼油。」有一次他好奇改換其他油脂做起酥麵包，哪知道老客人一吃就知道不對，「起酥不澎不酥也不香，」嚇得他趕緊改回來。

2015 年參加苗栗縣政府「糕餅產業升級及在地食材應用發展計畫」，觸發他運用苗栗食材創作擬真糕餅的超級 idea：「紅棗 Q 餅」用公館盛產的紅棗乾及客家麻糬搭配棗泥餡，「黃金南瓜」使用造橋南瓜果肉及南瓜子做餡料，還有西湖柚子、南庄桂花、通霄彩虹玉米……為了確認食材的型態色澤，專程跑到當地果園蹲點觀察，做出來的糕點果然款款精巧逼真、色彩斑斕，組成九宮格創意糕餅禮盒澎湃喜氣，在同質性極高的漢餅市場，成功突圍勝出。

二代已經接班，但賴廷基對工作的專注與熱情分毫未減，連出去玩也滿腦子麵包，南僑為客戶量身打造的各種專題展、講習會，更是他進修的最佳管道。方素英開玩笑：「嫁客家人不辛苦，嫁麵包師傅才辛苦！」賴廷基則堅持烘焙精進之路沒有終點，但凡有值得學習之處，就要盡力吸收、反覆練習，窮盡一生磨練技能，在細節中發揮匠心，讓平凡的小店，也能不平凡！



紅棗 Q 餅。



客家湯圓餅。



彩虹玉米餅。



客家庄招牌的肚臍餅。

#### Info

苗栗佳樂蛋糕專售店

地址：苗栗縣公館鄉大同路 194 號  
電話：037-227353



# 麵包島內旅行 4 《台北篇》 甜蜜蜜 愛台北

撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 照片提供 | 查理布朗、PINEDE 彼內朵、良果精緻烘焙坊、甜拾烘焙本舖

「台北這個城市是什麼味道？  
原來是甜滋滋的，Sweet Taipei！」  
這是 2012 年臺北市政府為推廣臺北觀光，  
找來中國男星胡夏及韓國氣質美女趙慧仙  
拍攝「愛上台北」微電影，  
兩人抵達松山機場後，對台北發出的第一感想。  
台北有多甜？  
四家烘焙名店、四種特色風格，甜點控千萬別錯過！

## 好味在這裡



雞蛋布丁。



貝果口感彈 Q、餡料豐富，不用回烤也好好吃。



台灣 Q 餅。



查理布朗民生總店。

## 查理布朗——創新獨具的台灣潮味

查理布朗是超人氣甜點雞蛋布丁的風潮帶動者。用人工將紅殼蛋一個個敲開、仔細清洗，倒入土雞蛋、馬達加斯加香草莢、細砂糖、法國發酵奶油混合的澄黃布丁漿烤焙，外形圓潤可愛、口感香甜軟嫩，立刻在業界掀起跟風；近年迷倒團購、網購界的還有冷凍貝果，鹹甜兼具、口味多元，更是魅力無法擋。創辦人侯景中擅長結合台灣本地食材與日式、法式精巧的烘焙技法，像是融合坪林優良級文山青茶、台南 13 號落花生、豬後腿肉鬆的法國食材可麗捲，精選屏東頂級紅豆和西螺糯米為內餡的台灣 Q 餅，四重溪溫泉紅仁鴨蛋黃製作的金沙蛋黃酥……本土與進口食材堆疊交錯，正是「台灣味+世界味」的驚喜詮釋，在創意競技激烈的台北市烘焙圈打下業績傲人的一片天。

台北市松山區民生東路四段 126 號 1 樓（民生總店）  
02-8770-6162





大男孩蛋糕。



焦糖蘋果蛋糕。



聖誕節檔期商品。



蛋糕成品琳瑯滿目。



彼內朵市府店。

## PINEDE 彼內朵——美味恆久遠，心意永流傳

1984 年由創辦人松林久雄先生在日本名古屋創立の法式甜點店，至今在日本、台灣兩國已累積 28 家分店，以「新鮮、簡單、好吃」三大原則為產品的設計主軸，每年持續以經典款 60% + 創新款 40% 的比例來研發與推出各式新品，甜點師傅現場裝飾與製作的獨特風格，也深深擷獲了重視食安的台北市民喜愛與信任。

對於產品嚴守原則，PINEDE 也將這樣態度延伸至對顧客的服務上。松林久雄先生認為「兩塊品質、味道及價錢都相同的蛋糕，若其中一塊多添加了感動人心的服務，那這一塊蛋糕讓顧客感受到的價值，絕對會遠遠超過另一塊。」原木色調的用餐空間簡約樸實，氛圍溫馨舒適，正如 PINEDE 的企業宗旨：「蛋糕美味固然重要，但若顧客能因 PINEDE 的溫暖服務獲得驚喜與感動，更值得驕傲！」

台北市信義區基隆路一段 163 之 2 號 1 樓  
02-2747-8880



養生南瓜子酥。



蔓越莓牛軋糖。



良果精緻烘焙坊。



核桃桂圓蛋糕。

## 良果烘焙坊——糖果類商品冬季最夯

創辦人徐水泉先生於日治時期在日本人經營的「一樂軒餅鋪」當學徒，奠定深厚的烘焙技術基礎，戰後帶著一家妻小於羅斯福路二段做起西點蛋糕批發生意，由於鄰近台師大商圈，1962 年由第二代接手後，改以學校機關團體的麵包蛋糕批發為主。

1977 年再次遷移至現址，正式成立「良果食品」，轉型成門市店面零售經營，現今已由第三代接手經營，秉持產品新鮮、健康、美味的原則，也因應消費市場需求，持續研發養生創新商品。主要營業項目除了蛋糕、麵包、西點，這幾年更推出養生南瓜子酥、蔓越莓杏仁牛軋糖等多樣美味可口的糖果類商品，深受消費者喜愛，成為冬季最夯的伴手禮特選。

台北市大安區和平東路二段 189 號 02-2705-4984

## 甜拾烘焙本舖——千層吐司的奢華食感

坐落於青少年與國內外遊客最愛的西門町商圈，提供多樣化的麵包、小點心滿足年輕顧客族群早餐、下午茶與伴手禮的需求。招牌必買商品包括：外層酥脆、口感濕潤扎實的圓可頌，奶香鹹甜的墨西哥咖啡包，外皮金黃酥脆、內裡鬆軟綿密、頂級手採鹽增加微鹹香氣的鹽花頌。新近推出的人氣商品則是外層淋滿楓糖漿、外酥內軟的千層生乳吐司，層層手撕超過癮，麵包體絲滑綿密，入口是奢華奶香滿滿，叫人一口接一口，百吃不厭！

台北市萬華區漢中街 163 號 02-2381-4004



丹麥菠蘿麵包。



甜拾烘焙本舖。



# 手作甜點特飾版 節慶感爆棚

(達克瓦茲) 示範 | 梁志祥 攝影 | 楊智仁 整編 | 鍾文萍

美到捨不得吃！

OB780561  
Freshville 富比威發酵奶油

OB780719  
Millac 藍米勒動物性鮮奶油 (38%)

## 覆盆子達克瓦茲

數量：6 個



### 材料

#### 杏仁蛋白餅

蛋白-----150 克  
砂糖-----70 克  
蛋白粉-----3 克  
馬卡龍杏仁粉-----105 克  
糖粉-----80 克  
低筋麵粉-----433 克

#### 奶油餡

Millac 藍米勒動物性鮮奶油 (38%) -----27 克  
牛奶-----27 克  
蛋黃-----40 克  
細砂糖-----21 克  
蛋白-----90 克  
細砂糖-----180 克  
水-----60 克  
維佳歐風烘焙油脂-----170 克  
Freshville 富比威奶油-----450 克

#### 覆盆子奶油餡

奶油餡-----400 克  
冷凍覆盆子果泥-----100 克

#### 覆盆子果醬

冷凍覆盆子-----140 克  
細砂糖-----140 克

果膠粉-----2 克  
檸檬酸液-----3 克  
水-----3 克  
糖粉-----適量

### 做法

#### 杏仁蛋白餅

- ① 馬卡龍杏仁粉、低筋麵粉、糖粉混合過篩。
- ② 蛋白置入缸內，砂糖跟蛋白粉混合後分兩次加入，打至乾性發泡。
- ③ 將打好的蛋白與粉類快速拌勻成麵糊。
- ④ 麵糊舀入擠花袋，擠入圈模抹平。
- ⑤ 抹平動作要迅速且確實，以確保餅殼平整且具一定厚度。
- ⑥ 取下圈模，均勻撒上糖粉，待餅皮受潮後再撒一次。
- ⑦ 上火攝氏 180°C、下火攝氏 150°C 烤焙 18 分鐘。
- ⑧ 出爐放涼，撕下烘焙紙。

#### 奶油餡

- ⑨ 細砂糖 21 克先取出少量，加入牛奶與藍米勒煮滾。
- ⑩ 糖剩下的部分與蛋黃混合，把⑨加進來，隔水加熱回煮至收稠（約攝氏 83°C）為蛋奶醬，過篩放涼備用。
- ⑪ 蛋白放入攪拌缸，細砂糖、水煮至攝氏 117°C，沖入蛋白一起打發。
- ⑫ 義式蛋白糖霜降溫至攝氏 40°C，加入切小塊的 Freshville 富比威奶油打發。
- ⑬ 最後加入⑩ 蛋奶醬再打發。



### 覆盆奶油餡

⑭ 奶油餡、冷凍覆盆子果泥攪拌混合。

### 覆盆莓果醬

⑮ 檸檬酸、水拌勻成檸檬酸液。

⑯ 取出部分糖和果膠混合拌勻。

⑰ 冷凍覆盆子、細砂糖加熱至攝氏 40℃，加入⑯ 混合煮滾 2 分鐘。

⑱ 煮至呈微稠狀，離火。加入檸檬酸液拌勻放涼。冷藏放置一晚，風味融合更好。

### 表面裝飾

⑲ 白巧克力隔水加熱，加入紅色食用色素。取杏仁蛋白餅，正面朝下沾取覆粉紅色巧克力醬，冷藏定型，再貼上可食用裝飾糖、切片糖等裝飾。

### 最後組裝

⑳ 將覆盆奶油餡、覆盆莓果餡分別放入擠花袋。取杏仁蛋白餅，沿著餅皮繞圈擠入覆盆奶油餡，中央填入覆盆莓果醬。

㉑ 覆蓋上另一片杏仁蛋白餅即可。



### 內餡 變化版

## 開心果達克瓦茲

### 材料

#### 開心果奶油餡

奶油餡----- 300 克

開心果醬----- 130 克

開心果粒----- 適量

### 做法

#### 開心果奶油餡

奶油餡、開心果將攪拌混合均勻。

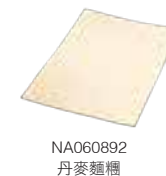
### 表面裝飾

白巧克力隔水加熱，加入綠色食用色素。取杏仁蛋白餅，正面朝下沾取覆綠色巧克力醬，冷藏定型後，再貼上可食用裝飾糖、切片糖等裝飾。



## 可頌聖誕樹

數量：12 個



### 材料

丹麥麵糰----- 700 克（1 片）

### 做法

- ① 將丹麥麵糰放在 25℃ ±2℃ 環境下解凍，約 10 ±10 分鐘。
- ② 將麵糰短邊 33.5cm 處平分 6 等分，切成條狀。
- ③ 對角切成直角三角形。
- ④ 向內折 1.5cm 後起捲。將麵糰沿著直角的直線輕輕地、順順捲起（不需刻意拉長麵糰），至尾端 2cm 處沾水黏起。
- ⑤ 捲好的麵糰底部是平的，可以直接立起來擺盤。
- ⑥ 將麵糰放入溫度 33℃ ±2℃、溼度 75% ±5% 環境中發酵 70 ±10 分鐘。
- ⑦ 放入旋風爐，160℃ ±5℃ 烤焙 14 ±1 分鐘。
- ⑧ 待完全放涼後撒上糖粉。
- ⑨ 沾覆或淋上巧克力醬、果乾等裝飾，妝點濃濃聖誕風情。





### 冬季暖心新品

氣溫一天一天下降，讓人隨時隨地都想吃點什麼來補充身體散失的熱能，尤其是甜點、甜麵包。層層Q軟的千層吐司、小巧香脆的迷你泡芙兼具美味與賣相，能讓店裡貨架上的甜點樣貌更加繽紛吸睛，打造一波冬日甜食的黃金商機。



巧克力千層吐司

NA040643 140g/個，36個/箱

麵糰添加巧克力醬、鮮奶及鮮奶油並層層裹入甜奶油，內層Q軟，用手一片一片撕下咀嚼，在口中散發出甜甜濃濃的巧克力香，多重的味覺饗宴令人回味不已。



迷你泡芙

NA080150 1800g/包，3包/箱

外型小巧精緻，充滿蛋香的迷你泡芙，烘焙至香脆再搭配珍珠糖，就是令人愛不釋口的小點心。



發行人 | 陳正文  
整合企劃 | 周蘭欣、朱瑞姿  
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](http://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 | 2025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



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



# 來自北愛爾蘭的優質鮮奶油 比利時頂級奶油

打造舌尖上的奢華饗宴



OB780561  
Freshville 富比威發酵奶油



OB780719  
Millac 藍米勒動物性鮮奶油 (38%)

示範做法請見 P.21 ~ P.22

多功能

全方位

風味佳