



2025.08月號

南僑烘焙

Namchow Group

- 會長的話
- 產業時事 Vegan 全植風潮來了！
- 專題報導 金米勒奶霜 飲品甜點的美味桂冠
- 甘味人生 一之軒的優植之路
- 烘焙之王 聯翔餅店 不爭最早 只爭最好
- 食旅食光 麵包島內旅行 (6) 桃園篇
- 南僑新訊 父親節大人系蛋糕 爸氣新登場
- 冷凍麵糰 全植配方 美味不妥協



會長的話

最近新聞一直報導有關缺蛋的議題，及關於蛋白營養的來源等，有來自昆蟲、動物，因此也有人替烘焙業設想思考提出看法。藉此，也表達個人的意見。

的確，將來因為產蛋的條件與吃蛋的人越來越多，就算不在疫情與禽流感時期，相信蛋的生產一定有來不及供應的事情，所以蛋價會一直有往上攀升的趨勢，雖然不喜歡這樣事情發生，但是也必須未雨綢繆，機會是給有準備好的人。

我就烘焙業的一份子而言，首先會先找到用「蛋」最多的烘焙品項，研究逐漸把蛋的比例減少，用別的方法來維持商品的品質，甚至透過研究提高能相較使用蛋創造出更好的價值，如果第一階段成功就可以逐步降低蛋的用量比例，應該也不至於需要降到0蛋烘焙。

然而，蛋具有特殊風味與特性，若開發主要使用“蛋”做的烘焙品，如此跟其他烘焙也有所區別，而且更因成本不同、產品價值不同，如果風味能讓消費者接受，應可以創造一個新的區隔，這個區隔能充份反映“蛋”的成本。這是另一端的思考。

我如此說並不認為這樣的景況很快就會發生，還是要有耐心恆心逐步研究這類烘焙品，到時候萬一真的那一天到來，烘焙業可以避免使用其他昆蟲的蛋白質來取代，雖說有些昆蟲的蛋白對人體應無害，而且不會有不好的味道，但如果消費者知道是昆蟲這樣的來源，心裡難免一時無法接受。

總而言之，人類要靠動物及昆蟲類得到蛋白質是不可避免的，業者準備好未雨綢繆，這對烘焙業特別的有需要。



陳永龍

contents

會長的話

- 02 產業時事 Vegan 全植風潮來了！
- 06 專題報導 金米勒奶霜 飲品甜點的美味桂冠
- 08 烘焙之王 一之軒的優植之路
- 12 甘味人生 聯翔餅店 不爭最早 只爭最好
- 16 食旅食光 麵包島內旅行 (6) 桃園篇
- 20 南僑新訊 父親節大人系蛋糕 爸氣新登場
- 24 冷凍麵糰 全植配方 美味不妥協



VEGAN 全植風潮來了！

採訪撰文 | 鍾文萍

攝影 | 楊智仁



現代人追求飲食健康，安全、單純、友善、少添加、零添加，已經是消費顯學。

Covid-19 新冠疫情肆虐全球數年，病毒對生命的巨大威脅，永久性地改變了人們的生活常軌及零售消費飲食行為習慣，特別是飲食。當時有種種研究顯示，植物性飲食者罹病率遠比葷食與低碳水生酮飲食者來得低，大大喚醒了消費者對蔬食的興趣，加上近年動物福利、環保低碳排放等永續觀念的倡議，逐漸帶動全球飲食趨勢展開一場巨大的寧靜變革，那就是 Vegan。

全植，正潮！

Vegan 一詞在 1944 年由素食主義者 Donald Watson 在英國創立，他將

vegetarian (素食者) 前 3 個字母和後 2 個字母重新組合，創造了 Vegan 這個新詞彙，賦予「素食」更廣泛的「全植」定義：不僅僅是不吃肉，還包括不使用任何被視為「剝削動物權益」的副產品，如乳製品、蛋類、蜂蜜，透過飲食提升自身健康的同時，也要落實友善動物、永續環境。近年國際間掀起食品「少添加」、「潔淨標示」以及「環保永續、碳排減量」的綠色風潮，在後疫情時代結合 Vegan 概念，形成一種重視身心健康的飲食生活新趨勢，開啟了一個既繽紛、又豐美的時尚新食界。



全植飲食使用全植物材料製作，改善健康也落實友善動物、永續環境。



零添加、無蛋奶的全植飲食新潮流正在快速崛起。

現代人追求飲食健康，安全、單純、友善、少添加、零添加，已經是消費顯學。南僑油脂致力於引領烘焙新趨勢，2019 年便推出符合八大不使用（註）的潔淨驗證標準的烘焙潔淨油系列產品，領先業界；現今更成功研發出全植專用的烘焙油脂，這是兩款對應全植及健康訴求者打造的全植系產品，成分簡單，產品並通過慈悅雙潔淨 (Clean Label) 及 A.A 100% 無添加認證，並以領先技術，讓烘焙品具備保濕性，油品融點低，化口性佳等特色，賦予烘焙品在無蛋無奶的情況下，仍有良好的烤焙色澤及穀物香氣，再一次推進烘焙油脂的創新境界。

為了達到「雙潔淨」、「全植」與「美味」的三重目標，南僑全植油品在每個環節嚴格控管，包

括：不讓植物油本身的風味過於突出，特別要避免油品本身的氣味影響烘焙成品風味；不使用含乳脂成分的天然香料；不使用人工香料，以符合潔淨標示規範。

無蛋無奶 依然散發自然穀麥香

全植物性烘焙最大的挑戰，在於乳脂和蛋是烘焙油極為重要的風味及上色來源，如何在不使用乳脂和蛋原料的前提下，仍能保有良好的風味表現？南僑研發團隊精選並調配多種全植油，經歷長時間的研究及調整下，讓油脂風味更趨中性，避免特定油種風味外露同時具有良好保濕性；同時採用特殊加工技術，彌補無香料、無蛋奶所可能造成的風味缺口，賦予烘焙產品依然自然迷人的穀麥魅力。

烘焙油脂開發是一門專業且精深的食品工藝，仰

賴紮實的基礎、長期的經驗累積及精準的趨勢判斷。長年扎實的研究與技術精進，是南僑油脂每每能快速因應市場需求推出新品的關鍵，此次也正是因为持續精進，才能迅速掌握市場脈動，成功開發出 2 款適用於各種烘焙應用的全植烘焙油品，以及蘑菇玉米酥派、全植起酥片 2 款全植的冷凍麵糰新品，再次為烘焙產業注入強大新動能。

零添加、無蛋奶，全植飲食美味又健康、環保又永續，這一波全球新潮流正在快速崛起，沛沛然莫之能禦，你，決定跟上了嗎？



南僑採用特殊加工技術，使烘焙產品不添加香料依然充滿自然穀麥香。

註：八大不使用意指不用「三工」：人工香料、人工色素、人工甜味劑及不用「五劑」：防腐劑、漂白劑、保色劑、結著劑、含鋁膨脹劑。



OCP32180
南僑烘焙潔淨升級油 -
全植攪拌油



OCP33191
南僑烘焙潔淨升級油 -
全植丹麥專用油

南僑全植烘焙油脂

- 無香料添加，烤焙後帶濃厚穀物風味
- 植物基具特殊乳化工藝使烘焙油品具保濕性
- 無著色劑添加，賦予烘焙品良好烤焙色澤
- 融點低、化口性佳



NA070321
蘑菇玉米酥派



NA050244
全植起酥片

南僑全植冷凍麵糰

- 無蛋無奶
- 100% 植物性原料製作
- 口感酥脆、風味清香
- 專為純素市場與對乳製品敏感的消費者設計

金米勒奶霜 飲品甜點的美味桂冠

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁

Millac Gold 金米勒奶霜，多功能使用的好幫手！

眾所周知，符合最佳打發鮮奶油的室內溫度區間是 22°C 以下，產品溫度保持在 2-8°C 之間，低溫能降低攪拌時食材間互相碰撞升溫的速度，讓乳脂在低溫環境中包覆打入的空氣而呈現蓬鬆細緻的狀態，但一進入盛夏，受到環境溫度飆升的影響，打發鮮奶油特別容易發生質地不穩定、不易塑型的問題，成了烘焙、餐飲廚房的一大挑戰。那麼，有沒有兼具細緻乳香、好打發、操作穩定性高等重要特點的優質產品呢？有！那就是 Millac 金米勒奶霜。

易操作、好塑型、多功能用途

Millac 為來自北愛爾蘭、擁有超過 130 年歷史的乳業大廠 Lakeland Dairies 旗下品牌。2024 年，南僑油脂正式引進 Millac 鮮奶油與奶霜家族產品至台灣，並同步升級為全球一致的全新包裝設計。其中金黃色包裝的 Millac 金米勒奶霜，脂肪含量為 33.5%，擁有天然乳香與綿密順口的質地，打發倍數高，操作穩定性佳，具備耐酸、耐高溫、保型久與化口性佳等多重優勢。

應用方面，金米勒奶霜具備高度彈性，適用於蛋糕抹面、夾餡、慕斯、冷凍甜品及飲品等多用途，



Millac 金米勒奶霜打發的奶蓋蓬鬆綿密。

並能廣泛應用於中西式烘焙與料理製作，是現代烘焙與餐飲業者高效率、高性價比的理想選擇，深受專業市場肯定。

打發效率比一般鮮奶油高 3 倍

如前所述，鮮奶油打發的原理是透過空氣快速攪打，讓乳脂顆粒和空氣混合產生膨脹，形成輕盈蓬鬆的奶霜，Millac 金米勒奶霜打發效率比一般鮮奶油高出 3 倍，蓬鬆、綿密、細緻的口感以及穩定持久的塑型力，兼顧產品風味及外觀，成為不少飲料與烘焙廚房的「秘密武器」。像是知名連鎖手搖飲品牌人手一杯的奶蓋系列、美式連鎖炸雞品牌必買的蛋撻、百大網路人氣甜點賣家美得捨不得吃的手工蛋糕、走過路過絕不能錯過的桃園名店芋泥甜點……還有茶飲頂端蓬鬆的奶蓋、蛋撻柔軟香濃的內餡、蛋糕精緻滑順的抹面夾餡，畫龍點睛的美味關鍵，都是 Millac 金米勒奶霜，用途之廣，效能之高，值得大推！



OB780721
Millac 金米勒奶霜

特色

- 脂肪含量：33.5%
- 自然乳香風味，突顯食材
- 打發倍數高 3 倍，操作穩定
- 適於甜點蛋糕抹面、裱花、內餡、飲品多樣應用



Millac 金米勒奶霜打發後型型穩定持久，兼顧產品風味與外觀。



蛋撻內餡以 Millac 金米勒奶霜＋雞蛋製作，格外香濃綿密。

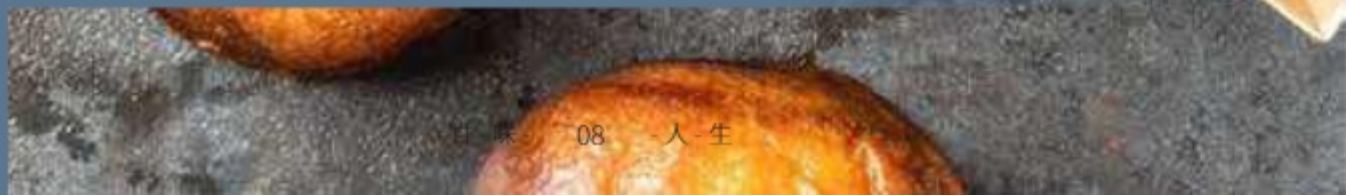


聯翔餅店

不爭最早 只爭最好

撰文 | 鍾文萍

攝影 | 楊智仁



若問哪裡才是台灣「糕餅之鄉」？台中肯定名列前茅，尤其是豐原，地處全島南與北、中部山地和原野交界，曾是農產批發轉運、商旅往來要道，結合日治時期的菓子文化和台灣「呷甜」的送禮習俗，糕餅業大量興起，在中正路「餅街」，三代以上的老字號比比皆是。然而前年在一項蛋黃酥網路大評比中擊敗 40 家餅店、回購率 99% 勇奪第一的，卻是 1986 年才創立的聯翔餅店。

聯翔創辦人張桂碩早年在媒體受訪中明言，年輕店舖要跟老店一較高下，要有競爭的本事：「聯

翔憑藉的是品質，產品『尚青』，有『青』才敢大聲。」二代張育誠承襲了父親的勤懇踏實：「聯翔不是最早，更要努力做到最好。」

求新求變 步步為營

大學讀機械工程，張育誠對於接班原沒有特別想法，直到大二暑假回家幫忙讓他轉了念。「做餅過程中，人與人密切的溝通、協調、分工，很有一種真實切身的溫暖，和冰冷的機械世界很不同。」傳統產業「人管人」，雖溫情卻也容易影響效能，他趁著興建新的中央工廠順勢推動「制度管人」，授權師傅定期巡廠、控管原物料及產品品質，建立標準作業流程，嚴守衛生食品規範。他認為傳統漢餅要走出窠臼必然要創造產品差異化，曾海外留學的他對糕餅食材充滿想像，但也知道，創新，得步步為營。

「一代人有一代人的做法，但烘焙領域我是新手，一定要尊重師傅。」他先「試錯」，閉門研發草莓、巧克力、伯爵茶、鐵觀音、紅玉紅茶太陽餅，又將鳳梨酥內餡改用草莓、芒果、無花果、哈密瓜、柚子、蔓越莓、無花果，「都想用用看，試吃到怕。」試過再和師傅討論調整配方才上架。他的努力很快獲得迴響，近年來在台中市政府「臺灣金餅獎」現場實作比



聯翔餅店二代負責人張育誠。



回購率 99% 的酥皮紅豆蛋黃酥（右）與綠豆蛋黃酥。



八寶米香。



牛奶糖麵包。

賽中，聯翔以綠豆椪、太陽餅連取第一、二、三名，刷新餅街紀錄！

紅豆蛋黃酥的崛起也堪稱傳奇。聯翔多年主打的都是綠豆餡，像是綠豆小月餅、綠豆蛋黃酥等，聯翔全體一心想突破，著手調整油酥油皮比例，另外尋訪製餡廠、養鴨場，新推出「酥皮紅豆蛋黃酥」，餅皮蓬鬆香酥、蛋黃濃郁飽滿、豆餡香甜滑順，整體風味瞬間提升好幾個檔次，漂亮摘下網路評比冠軍。



老街新店 後發先至

聯翔以喜餅起家，但主打產品多元為特色，糕餅、麵包、西點三線均衡發展不偏廢，這個決定也讓餅店安然度過中國國客驟減、疫情衝擊伴手禮市場等重大危機。一般認為，糕餅店賣麵包蛋糕只是聊備一格，那可就錯了！聯翔從招牌的牛奶糖麵包、丹麥菠蘿麵包到歐式酒釀桂圓、法式乳酪……該軟 Q 的軟 Q，該酥脆的酥脆，品質和專門店比起來，有過之無不及。

創辦人「有青才敢大聲」的豪氣之語，也是聯翔製餅最高原則。張育誠強調：「我們不提前做、也不賣冷凍品。」

為迎戰中秋節檔期，節前召集 300 名人力，外聘人員須經過張育誠親自面試甄選才能進入生產線，不為提升效率產能而有絲毫妥協，用最扎實精準的戰力，換來糕餅最新鮮的美味。老顧客誇讚聯翔頂真求好，從產品包裝就看得出來：餅盒上的封條貼得不夠正會被要求重貼；蛋黃酥、太陽餅放入脫氧劑保鮮容易使餅皮受潮變軟，乾脆另行開模製作高密合度的包裝盒，為的就是讓每一口吃到嘴裡的餅都像剛出爐般蓬鬆酥香。

張育誠說，創店多久，和南僑的合作就有多久，南僑服務周全到位，不只是供應原物料，也是激發烘焙創意的夥伴。2025 年上半年最夯新品奶油烤年糕，正是雙方聯手合作的代表作。在聯翔即將邁入 40 週年的此刻，產品與服務質感都要秉持「永遠可以更好」的態度，續航後發先至的品牌力量，在百年餅街昂然挺立。

Info 聯翔餅店

地址：台中市豐原區中正路 153 號（創始本店）
電話：04-2528-2933、2524-4533



丹麥菠蘿麵包。



綠豆小月餅。

一之軒的優植之路

採訪撰文 | 鍾文萍

攝影 | 楊智仁



一之軒宇國際珍古德協會合作推出【生生不息的永續嘉年華】餅乾禮盒，以永續、教育、生命關懷為核心概念設計。

1980 年一之軒在台北師大路開設第一家店，以零售麵包、零食、糖果為主，2008 年擴大投入伴手禮產線，對於導入新技術、新概念不遺餘力，像是率先引進 Pepper 機器人現煮咖啡、AI 辨識麵包結帳、Appier 機器人客服及推播服務等。2025 台北國際烘焙暨設備展中，一之軒宣布推出「優植學院」，商品開發以純植物烘焙為核心，不含蛋奶，不使用動物性添加物，朝向「全植物 × 全蔬食 × 全善業」進化，再次領先連鎖烘焙業，跨出「盡企業之力、為地球永續」的一大步。

創辦人兼總學習長廖明堅表示，創辦一之軒，是希望人們透過食物感受幸福，但隨著時代大環境改變與自體身心的轉化，愈來愈深刻地意識到，幸福不只是感官的愉悅，企業除了營利，更應該是「健



總學習長廖明堅（左）、永續文化事業處長廖珮綺是推動一之軒轉型全植的兩大推手。

康、永續、環保、文明」企業責任的落實與傳遞。「所以，不只是『轉型策略』那麼簡單的決定而已，而是關於信念的提升，以及對生命及地球減碳、環保、永續的承諾。」

返璞歸真，從素開始

企業轉型如同大象轉身，一之軒從近半世紀歷史烘焙品牌邁向永續創新，理念、組織、商業模式，進行了一場全方位重建工程。永續文化事業處長廖珮綺坦言，最大的挑戰不是技術，而是人心、觀念的轉換。

第一步從內部啟動，設計「蔬食文化教育」與高層及核心主管深度溝通，由主管親身力行吃全素，分享身心改變的感受，由上而下一點一滴凝聚共識。

其次是供應鏈的革新，號召南僑在內的原物料供應商組成「優植聯盟」，引進更多符合未來趨勢的創新原料，如植物奶、植物奶油、非動物凝膠、豆乳優格，以及南僑全植攪拌油、全植丹麥專用油等創新材料，全面重建原料體系與生產流程，希望研發出不論素別，消費者都有更精緻、多樣化的選擇。

據線上統計網站 World of Statistic2023 年調查，台灣蔬食人口達 300 萬人，占總人口約 13%，位居全球第三。「但是大家還是會擔心，會不會失去原本的客群？」為了讓顧客自然接受植物系產品，以長期熱銷的經典款為基礎，材料直接由革改素，像是蔥麵包改成青江菜麵包，



流心綠拿鐵鹽可頌禮盒兼具美味與質感，送禮自用都體面。



剝皮辣椒柳瓜麵包。



伴手禮系列已經達到 100% 全素。

肉鬆麵包、熱狗捲、披薩的肉製品換成零動物性素材，透過內外部盲測的方式反覆測試調整，風味品質與原來的一致才能上市，再推出試吃品、品嚐會，「讓消費者吃一口就驚艷，是推廣蔬食最好的方式。」另外開發了一支流心綠拿鐵鹽可頌，以優質豆乳融合莓果、芝麻、百香果、羽衣甘藍、紫藜等，五色天然流心內餡美麗繽紛，是一款兼具營養、風味與質感的麵包禮盒，非常吸睛。

做得對，比做得大更重要

早期素食店常伴隨宗教符號，雖然強調了素食理念，卻有不易親近之感。一之軒門市佈置得明朗雅致，更走入社區與地方社團、學校、醫院合作推



全植丹麥熱狗排。



鮮採青蔬麵包以青江菜取代傳統的青蔥。



一之軒門市佈置得溫暖明朗而雅致。

廣蔬食教育，希望成為社區「植物友善基地」，讓麵包店不只是買食物的地方，也是傳遞提升生活品質及創造生命價值的場域，讓客人不只吃得飽也要吃得好、吃得有意義，一起參與打造更美好的未來。

目前麵包系列八成已轉為全素，其餘兩成為蛋奶、五辛素，伴手禮已是全素，未來要達到全門市 100% 蔬食。期許一之軒成為台灣植物烘焙旗艦品牌、健康與文化兼備的烘焙生活品牌代表，引領台灣烘焙進入下一個世代，廖明堅說：「我們不是為了趕流行而轉型，而是重建整個企業的產品價值；對人類有幫助、社會有貢獻，選擇良心經營及可持續性發展，是企業最具遠見的投資。」已茹素 5 年的他語氣溫和而堅定：「如果有能力讓未來變得更好，一之軒願意成為那個轉變的起始點。」



全植可頌。



手工餅乾。

Info
忠孝敦化店 (舒心生活概念店)

地址：台北市大安區敦化南路 1 段 197 號
電話：(02)2711-5001

麵包島內旅行 6 《桃園篇》 國門「巷仔內」的隱形名店 呷出在地味

撰文 | 鍾文萍

攝影 | 楊智仁

照片提供 | 錦點 · Jin's bakery、菲比尋常烘焙屋 / 饅頭店、白楊樹糕點小舖



錦點 · Jin's bakery

位於桃園龜山區近交流道附近的甜點蛋糕麵包店，提供新鮮麵包 / 甜點 / 咖啡 / 下午茶 / 伴手禮，人氣商品涵蓋甜點與鹹食，包括紅豆吐司、芋頭吐司、奶油花捲、南瓜蕙仁麵包等，甚至還有一般烘焙店少見的蘿蔔絲酥餅，是在地居民及南來北往遊客、商務客就近採買日常麵包甜點、旅遊點心及伴手禮的新興熱點。

夏天到了，店內麵包也跟著換季。各式水果入菜，搭配細心堆疊的法式可頌，就像陽光果實降落在酥脆的法式小島，透過一個個可愛精緻麵包，將夏日的美好帶回家。特別吸引盛夏味蕾的還有法式檸檬塔，恰到好處的檸檬

果酸，是為了襯托更多的甜，酥脆塔皮滿載酸甜綿密的內餡，精緻吸睛。

匠心發酵每一塊麵包吐司，將細膩的風味，揉進人們的生活日常，口味多達 15 種：蜂蜜、全麥、椰子、華爾滋手撕吐司、佛卡夏吐司、巧克力生乳千層吐司……鹹甜兼具，老少咸宜，從早餐、午茶點心到宵夜，都照顧到了！

桃園市龜山區民生北路一段 115 之 2 號
03-317-1152



白楊樹糕點小舖

說白楊樹糕點小舖是桃園最出名的芋頭甜點 / 蛋糕 / 麵包專賣店，一點都不誇張，芋泥特選大甲芋頭蒸熟後加入金米鮮奶油拌勻交融，就是最受歡迎的芋泥內餡，招牌商品包括芋泥可頌、芋泥球、芋泥波士頓派、芋泥生乳包、芋泥蛋糕捲、芋泥貝殼脆餅、芋泥奶凍千層酥、招牌全芋泥生日蛋糕……被廣大網友譽為「芋頭甜點的宇宙中心」。

萬一不愛芋泥怎麼辦？卡士達 × 草莓風味加乘的「草莓卡士達可頌」酸甜風味廣受歡迎，「草莓奶凍千層」



由自製奶凍、自製卡士達加上草莓製成，連著外層的杏仁片一口咬下，香酥迷人。台式、歐式麵包也很推薦，每一顆麵包堅持烤出梅納反應完美的褐色，又大又圓又澎，外皮酥脆、口感濕潤，非常推薦。

桃園市桃園區大有路 537 號
03-325-9655



菲比尋常烘焙屋 / 饅頭店

必買商品除了琳瑯滿目的台式、歐式麵包之外，還有包子饅頭。創辦人吳志盈說，饅頭其實不好做，但物料設備簡單、成本相對低，而且原料素材可以和麵包共用，像是芋頭、起司、肉鬆、桂圓等，物料統一採購控管方便，因此很適合自成一條生產線。

這裡的饅頭、包子產品採用南僑 NEBOS 植物雪白乳化油，從外觀看，麵皮澎 Q 鬆軟，口感幼綿細膩、淡淡自然微甜，非常受到當地居民的喜愛。最早只有牛奶、起司口味，後來慢慢增加肉包以及芋頭、雜糧、

桂圓、德式香腸等，多達 2、30 種，無論喜歡什麼口味，幾乎都買得到，連尾牙要吃的刈包也是人氣商品。不少社區居民算準每天下午出爐時分前來採買小孩的放學點心和全家人的早餐，人手一袋各種口味麵包、包子、饅頭，超滿足！

聖保祿店 | 桃園市桃園區金門二街 290 號
03-367-7058

建新店 | 桃園區建新街 106 號
03-333-0565

縣府店 | 桃園市桃園區縣府路 132 號
03-336-5172

父親節大人系蛋糕 爸氣新登場

示範 | 李廷偉 (莊園巧克力芝麻蛋糕)、梁志祥 (夏日光芒)
攝影 | 楊智仁 整編 | 鍾文萍



美味簡單做

莊園巧克力 芝麻蛋糕

材料

A 芝麻威風蛋糕

蛋白	190 克
上白糖	100 克
鹽	1 克
南僑烘焙潔淨升級油 - 威風海綿蛋糕專用油	90 克
牛奶	72 克
低油胡麻粉	50 克
日本昭和蛋糕粉	100 克
蛋黃	120 克

做法

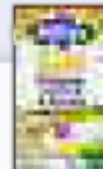
- ① 牛奶、威風海綿蛋糕專用油放入鍋中加熱到 60°C 乳化。
- ② 加入芝麻粉及過篩低筋麵粉拌勻，再加入蛋黃拌勻。
- ③ 蛋白加砂糖、鹽打至 7 分發。
- ④ 蛋黃糊 + 打發蛋白快速充分拌勻。
- ⑤ 倒入 5 吋蛋糕模 (3 個，每個 230 克)。
- ⑥ 上火 170°C、下火 160°C 烘烤 30~35 分鐘即可出爐。
- ⑦ 蛋糕放涼後切掉蛋糕頂部，切剖面，分成 2 片放入冷藏 (蛋糕體變硬有利後續操作)。



OCL31015
南僑烘焙潔淨升級油 -
威風海綿蛋糕專用油



OB780719
Millac 藍米勒動物性鮮奶油 (38%)



OB780721
Millac 金米勒奶霜



材料

B 莊園巧克力香緹

曼蒂法若莊園 65% 巧克力	103 克
Millac 藍米勒動物性鮮奶油 (38%) (A)	110 克
葡萄糖	8 克
轉化糖漿	8 克
Millac 藍米勒動物性鮮奶油 (38%) (B)	145 克

做法

- ⑧ Millac 藍米勒動物性鮮奶油 (A) 加入葡萄糖、轉化糖漿煮至 70°C。
- ⑨ 慢慢倒入 65% 巧克力鍋內攪拌，乳化均勻後，倒入 Millac 藍米勒動物性鮮奶油 (B) 均質後，用保鮮膜貼面密封冷藏至隔天。

材料

C 蛋糕抹面鮮奶油

Millac 金米勒奶霜	222 克
Millac 藍米勒動物性鮮奶油 (38%)	111 克
糖粉	23 克
純胡麻醬	33 克

做法

- ⑩ 金米勒奶霜 + 糖粉打至 8 分發，加入藍米勒動物性鮮奶油，繼續打至 7 分發。
- ⑪ 加入胡麻醬輕輕攪拌均勻。

組裝

- ⑫ 取一片蛋糕片為基底，將莊園巧克力香緹放入擠花袋，在蛋糕片上繞圈均勻擠滿。
- ⑬ 蓋上第二片蛋糕，厚厚抹上蛋糕抹面鮮奶油做為夾餡，再覆蓋第三片蛋糕。
- ⑭ 將蛋糕抹面鮮奶油均勻抹在蛋糕周身及頂端。
- ⑮ 進行最後裝飾。



步驟①



步驟②



步驟③



步驟④



步驟⑤



步驟⑥



步驟⑦



步驟⑧



步驟⑨



步驟⑩



步驟⑪



步驟⑫



步驟⑬



步驟⑭



步驟⑮

OAL31668
維佳歐風烘焙油脂OCL31015
南僑烘焙潔淨升級油 - 威風海綿蛋糕專用油OB780719
Millac 藍米勒動物性鮮奶油 (38%)OB780721
Millac 金米勒奶霜

A 柑桔海綿蛋糕

全蛋	236 克
蛋黃	64 克
砂糖	163 克
香草醬	2 克
低筋麵粉	152 克
維佳歐風烘焙油脂	22.5 克
南僑烘焙潔淨升級油 -	
威風海綿蛋糕專用油	22.5 克
香吉士皮屑	6 克
君度橙酒	16 克
葡萄糖漿	10 克
黃檸檬皮屑	3 克

做法

- ① 全蛋 + 蛋黃 + 砂糖 + 葡萄糖漿隔水加熱至 38°C 後打到 7 分發。
- ② 加入低筋麵粉、香吉士、黃檸檬拌勻。
- ③ 維佳歐風烘焙油脂 + 南僑烘焙潔淨升級油 - 威風海綿蛋糕專用油混合溶化後，加入橙酒，再拌入麵糊。
- ④ 將麵糊倒入 5 吋蛋糕模，以上火 180°C 下火 150°C 烤焙 20 分鐘出爐。
- ⑤ 放涼後，橫剖切成 3 片蛋糕片備用。

B 芒果果醬

冷凍芒果果粒	230 克
百香果泥	60 克
砂糖 (A)	140 克
NH 果膠	2.5 克
砂糖 (B)	20 克
檸檬汁	10 克

做法

- ⑥ NH 果膠粉與砂糖 (B) 拌勻。
- ⑦ 冷凍芒果果粒、百香果泥均質打勻。
- ⑧ 加入砂糖 (A) 加熱至 40°C，再加入 6) 一起煮沸。
- ⑨ 離火加入檸檬汁，冷藏備用（隔日再用風味更好）。

C 香堤鮮奶油

Millac 金米勒奶霜	1000 克
砂糖	80 克

做法

- ⑩ Millac 金米勒奶霜 + 砂糖打到 8 分發。

D 卡士達

牛奶	300 克	低筋麵粉	14 克
砂糖	70 克	玉米粉	14 克
蛋黃	65 克	香草棒	0.5 克

做法

- ⑪ 牛奶 + 香草棒煮沸。
- ⑫ 砂糖、蛋黃、低筋麵粉、玉米粉拌勻，加入煮沸的牛奶拌勻，再回煮至濃稠。

E 香草香橙慕斯林

卡士達	250 克
吉利丁粉	3 克
水	15 克
君度橙酒	10 克
香吉士皮屑	1.5 克
Millac 金米勒奶霜	175 克
Millac 藍米勒動物性鮮奶油 (38%)	75 克

做法

- ⑬ 吉利丁粉加水拌開，加入煮熱的卡士達拌勻。
- ⑭ 加入君度橙酒與橙皮降溫。
- ⑮ 再與打發的鮮奶油拌勻，放入擠花袋。

最後組裝

- ⑯ 取一片蛋糕片為基底，均勻抹上芒果果醬，內圈擠上香草香橙慕斯林，外圈擠上香堤鮮奶油，最外圈鋪滿芒果丁。
- ⑰ 輕輕蓋上第二片蛋糕，重複 17) 步驟，覆蓋第三片蛋糕。
- ⑱ 將蛋糕抹面鮮奶油均勻抹在蛋糕周身及頂端。
- ⑳ 進行最後裝飾。



全植配方 美味不妥協

新推出 2 款以全植油製作的冷凍麵糰，100% 植物性原料製作，無奶無蛋，專為純素市場與對乳製品敏感的消費者設計，完美呼應純素餐飲、健康烘焙及國際 Vegan 潮流，提供業者更加值、更永續友善的選項。

全植起酥片

層層分明的酥皮烘焙後色澤金黃迷人，口感酥脆，散發全植特有的清新香氣，每一口都是輕盈卻層次豐富的享受，適用於麵包鹹派、甜點、酥餅或搭配濃湯類料理，用途廣泛多元、操作簡單方便，是烘焙、餐飲廚房極佳利器。



NA050244
全植起酥片

應用示範



全植起酥紅豆麵包

蘑菇玉米酥派

選用香氣濃郁的蘑菇片與金黃玉米粒，燴入豆奶細火熬煮，每一口都吃得到天然蔬菜的鮮甜與滑順口感，適合做為餐盒配菜、輕食櫃、現烤舖主打商品。



NA070321
蘑菇玉米酥派



發行人 | 陳正文

整合企劃 | 油脂與冷凍麵糰事業部

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 | 2025 年 08 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 | 高雄市烏松區東山路 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

主廚推薦 主題蛋糕專業用油

口感
綿密

好操作

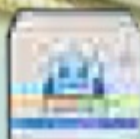
高穩定

風味
頂級

✓ 麵糊類

✓ 乳沫類

✓ 戚風類



OAL31668
維佳歐風烘焙油脂



OCL31015
南僑烘焙潔淨升級油 -
戚風海綿蛋糕專用油



OB780719
Millac 藍米勒動物性鮮奶油
(38%)



OB780721
Millac 金米勒奶霜

示範做法
請見 P.20 ~ P.23