



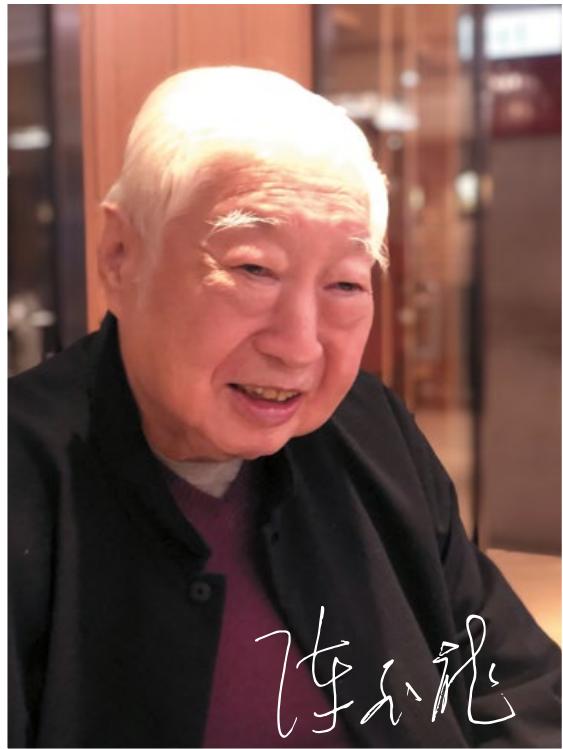
2025.10 月號

# 南僑烘焙

Namchow Group

- 會長的話
- 產業時事 望月有好料 秋節瘋呷餅
- 專題報導 Corman 蔻曼片油帶來味蕾驚喜
- 甘味人生 咬咬果 給你一口水果天然甜
- 烘焙之王 宜珍齋 新古典老派之必要
- 食旅食光 繁盛名店 究極餅味賞
- 南僑新訊 萬聖節點心 搞怪創意 趣味驚喜！
- 冷凍麵糰 奶油酥餅 法式精緻手工甜點





## 會長的話

每年中秋佳節是烘焙業最忙碌的大節日，近來在媒體上看到有蛋黃酥業者訂單滿，做不來，停工多天；也有些以專門蛋黃酥聞名的業者，每年皆因“代購”亂象，引起紛爭上了新聞。亦有大篇幅報導宣傳全台「蛋黃酥」排行榜，「蛋黃酥」的討論熱度不絕於耳。觀察市場上「蛋黃酥」熱銷，幾乎取代了傳統的月餅，成為消費者的首選。

市面上的蛋黃酥玲瓏滿目，有的餅皮酥軟堆疊，有的餅皮酥脆層次分明，油脂的香味也不盡相同，各式的餡料、及拌餡使用的油脂講究彰顯餡料風味等巧思，在蛋黃的採買選擇，醃製的工序繁簡，各家有不同的訴求，期能吸引關注。

近來因應素食者的人口增加，有業者推出「全素蛋黃酥」；有中式餐廳推出「精緻蛋黃酥」小巧玲瓏，好入口；昂貴的蛋黃酥一顆要價上百元也大有擁護者。持續創造「蛋黃酥」的價值，不只中秋送禮，「蛋黃酥」更逐漸成為是消費者日常伴手禮的主流選項之一。

有志生產「蛋黃酥」的業者，無論是要精進現有產品或是創新研發新風貌，這麼多年來，南僑一向以客戶的心為心，致力在烘焙油脂的各項精進，從 1971 年第一桶“玉峯牌”酥油，到現今新漢餅油、烘焙潔淨升級油 (NEBOS) 系列，不敢一刻鬆懈，對「蛋黃酥」所需用的油脂，及技術的移轉，一步到位的服務，提供全方位的解決方案。南僑冷凍基礎麵糰的研發突破，也是發想差異化「蛋黃酥」的觸角，都很多可能性與未來的發展。

可以預見明年的中秋節，「蛋黃酥」依然會成為熱銷產品，競爭激烈成為市場上的話題。未雨綢繆，開創自家獨一無二的「蛋黃酥」，此刻已經上工了，屆時南僑油脂能提供「蛋黃酥」全新且前途似錦的風貌。

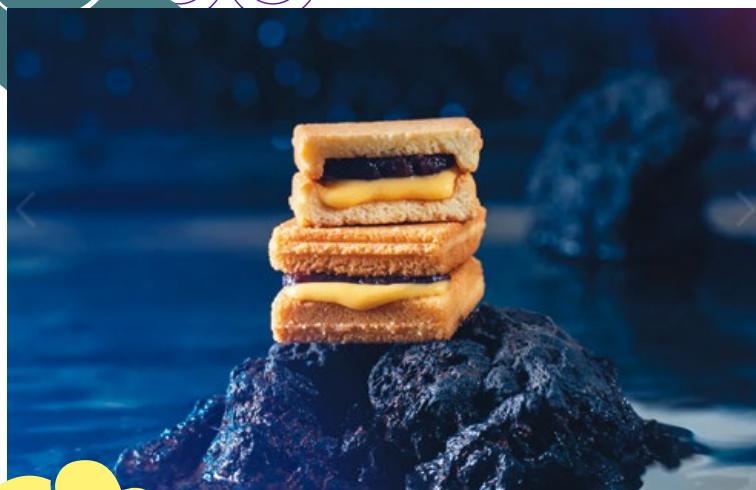
# contents

- \_\_\_\_\_ 會長的話
- 02 \_\_\_\_\_ 產業時事 望月有好料 秋節瘋呷餅
- 06 \_\_\_\_\_ 專題報導 Corman 蔻曼片油帶來味蕾驚喜
- 08 \_\_\_\_\_ 甘味人生 咬咬果 給你一口水果天然甜
- 12 \_\_\_\_\_ 烘焙之王 宜珍齋 新古典老派之必要
- 16 \_\_\_\_\_ 食旅食光 繁盛名店 究極餅味賞
- 20 \_\_\_\_\_ 南僑新訊 萬聖節點心 搞怪創意 趣味驚喜！
- 24 \_\_\_\_\_ 冷凍麵糰 奶油酥餅 法式精緻手工甜點



# 望月有好料 秋節瘋呷餅

撰文 | 鍾文萍 圖片來源 | 簡單李、宜蘭餅、朋富食品、臺泰食品、Jeffrey Wang、金葡萄官網 & FB 粉專



「李氏月餅」將傳統蛋黃酥放進夾心餅乾，打造出甜鹹交錯的極致口感。



「簡單李」今年的「瓶中信」禮盒唯美浪漫。

無論一個人、兩個人還是一群人，中秋就是要呷餅。一盒餅，演繹的不只是吃食，也是關於在地生活、文化、味覺與情感的凝聚展現。台灣中秋月餅型態的演進，堪稱消費飲食習慣更迭的縮影。早期深受中華文化影響，吃的是主打產地特色的廣式、台式、蘇式、京式、潮式、滇式月餅；1980年代，台中寶泉第三代陳增雄看到傳統月餅太大常吃不完，便將綠豆椪縮小成兩三口就能吃完的小月餅，一夕大賣，引起全台仿效，傳統台式的鳳梨大餅、豆沙蛋黃大餅、芋泥大餅也開始走縮小路線變成鳳梨酥、蛋黃酥、芋頭酥，逐漸取代了傳統月餅。

隨著烘焙技術創意進步及消費者口味變化快速，鳳梨酥、蛋黃酥、芋頭酥演化出不同型態風味的「變化版」，後來連乳酪蛋糕、夾餡餅乾、馬卡龍等西式甜點也加入中秋伴手禮戰局。從主題設計、品項樣態、

食材變化應用到行銷包裝，聯手演繹出台灣中秋月餅的多元創新風味與獨特文化美學。

## 熟悉的節慶氣息＋創新味覺體驗

方正小巧的酥脆餅殼分別灌入焦糖奶油、花生肉鬆奶油、芝麻巧克力奶油、紅寶石蔓越莓奶油……不同風味的鹹甜夾餡，上下雙層組合成奶油夾心餅，飽滿細緻的奶香融合質地柔滑的餅餡，是「簡單李」簡單卻超具魔性的魅力。今年以全新概念「瓶中信」系列為主軸，以漂流瓶為靈感，融合月光與海洋意象，唯美浪漫。

禮盒內容以雙層奶油夾心餅為基底，推出各種升級版組合。「焦糖甜心」香脆餅皮包裹奶油及焦糖餡，「非蔓不食」特製奶油內餡加上覆盆子、藍莓，酸甜有致。「鬆花樂園 2.0」為店內超人氣商



「朋富食品」土鳳梨酥。

品肉鬆花生奶油聯名新東陽，品牌風格強烈。「芝心絕對」精心研磨日本芝麻醬佐以世界冠軍的歐洲天然奶油特製內餡，每一口都是頂級享受。「李氏月餅」將傳統蛋黃酥放進夾心餅乾，鹹蛋黃、豆沙與奶油餅乾的三重奏，吃在嘴裡，是熟悉的節慶氣息，也是創新的味覺體驗。官網逛一圈，讓人很想每種都來一點，通通打包買回家！

### 最具份量與心意的餅禮選擇

牛舌餅是宜蘭縣餅，宜蘭餅創辦人劉鐙徽突破傳統牛舌餅的硬厚口感，研發出宜蘭第一片薄度只有 0.1 公分的牛舌餅，同時保有酥脆口感和濃郁餅香，一炮而紅。今年中秋人氣商品原創切達乳酪大餅也是劉鐙徽的原創經典之作，英國切達乳酪奶香濃郁、質地綿密，帶有焦糖般的深邃甜香與回韻鹹味，搭配上等糯米製成的麻糬，軟 Q 柔韌，以低溫慢火烘焙製成，鹹中帶甜，酥中藏綿，是一種截然不同於傳統漢餅的中式糕餅食感。口味追求創新，造型則堅持保留厚實圓滿的大餅，展現中秋最重視的團圓與圓滿，也是最具份量與心意的餅禮選擇。

中台灣是漢餅激戰區，各家烘焙坊特色鮮明。苗栗通霄的朋富食品主打台灣造型鳳梨酥、一口酥，以及各種水果酥如草莓酥、金桔酥、哈密瓜酥、鳳梨椰果酥。除了禮盒包裝，也有單顆及小袋裝販售，讓鳳梨酥就像街頭人氣小吃車輪餅、雞蛋糕一樣，不只是伴手禮，也是隨時想吃就吃的解饞小零嘴。

在「芋頭之鄉」台中大甲，薑泰食品的香芋系列及 Q 餅系列深受推崇。「芋香流芯酥」嚴選大甲檳榔心芋頭，手



「宜蘭餅」切達乳酪截然不同於傳統漢餅的中式糕餅食感。



「薑泰食品」紫晶酥。



「金葡萄」綠豆椪肉脯蛋黃酥。



甜點主廚 Jeffrey 王家承以法式甜點思維製作「承·香草蛋黃酥」風味令人驚艷。

工千層酥皮包裹綿密芋泥及爆漿奶黃流芯，香酥細緻，連續 5 年榮獲 ITI 國際風味評鑑所三星獎章，芋頭酥、紫晶酥也分別拿下二星、一星獎章，成績傲人。今年推出「誠意禮盒」嚴選芋香流芯酥、蛋黃麻糬酥、綠豆椪 3 款經典點心組合，要讓喜愛不同糕餅風味的客層，一次滿足。

### 蛋黃酥的多重宇宙

甜點主廚 Jeffrey 王家承今年以黑馬之姿獨家出品「承·香草蛋黃酥」。嚴選紅土醃製、耗時 25 日熟成的頂級鴨蛋黃，油潤鹹香，搭配特選比利時與法國無水奶油依黃金比例調和桿製的油酥皮，打破框架、以法式甜點的思維製作的蛋黃酥，開賣短短數日滿單完銷，令他自己都覺得不可思議。

蛋黃酥鐵粉絕不錯過的還有台南佳里老店金葡萄，這是一家蛋黃酥品項多達 6 種的蛋黃酥專門店，但中秋節只做 2 種：烏豆沙蛋黃酥和綠豆椪肉脯蛋黃酥，生意

好到門市節前得空出 10 天不對外販售，因為堅持每日現烤，須全力趕工；現場限量限購，想買得先拿到號碼牌，超級搶手。至於棗泥蛋黃酥、鳳梨蛋黃酥及麻糬系列的烏豆沙麻糬蛋黃酥、鐵觀音麻糬蛋黃酥等 4 種口味，平日才供應。癡心粉絲紛紛在粉專留下讚嘆感言：「入口即化，真是極品。」「連對蛋黃酥沒興趣的親戚都說好吃～」「中秋就是要吃金葡萄才有儀式感」……秋節月餅至高絕美的肯定，莫過於此。



「金葡萄」烏豆沙蛋黃酥。

HAPPY HALLOWEEN

Corman 寇曼片油帶來味蕾驚喜

# Trick or Treat 萬聖節限定

撰文 | 鍾文萍

台灣的「鬼節」中元節剛結束，西洋「鬼節」萬聖節接踵而至。據說這段期間，人間與天堂地獄之間的界線變得模糊，面對另一個世界的先人亡靈，東、西方的態度都是希望「人鬼兩相安」，做法也很類似：用好料保平安。台灣人用包山包海的澎湃祭品款待「出鬼門」度假的好兄弟；在歐美國家，人們不但要在萬聖夜穿上恐怖服裝參加變裝遊行或派對，用高分貝的歡笑聲嚇跑邪靈，保護自己不受侵擾，另外還要在家中準備豐盛的糖果、甜點，隨時招待穿著恐怖服裝來敲門的人們，希望惡靈吃了甜滋滋的糖，能平息想在人間搞怪作亂的念頭。

**木乃伊扁可頌：**2024 年全球掀起扁可頌熱潮，南僑以 Corman 寇曼片油製作可頌麵糰在壓扁，佐以白巧克力眼球和黑巧克力醬勾勒的驚悚嘴唇，吸睛可愛。

**南瓜派：**使用 Corman 寇曼片油製作可頌麵糰，中間的南瓜鮮奶油餡以南瓜泥加上藍米勒鮮奶油製成，不只外型可愛，酥鬆派皮佐以綿密內餡更是美味無敵。

**南瓜甜甜圈：**生甜甜圈是今年席捲甜點圈的新寵，採以高含水量的麵糰製作，口感鬆軟。

流傳至今，萬聖節甜點從早期的糖果衍生出各式各樣的主題點心，成為小朋友合理行使「不給糖、就搗蛋」權利，以及大人圍聚慶祝的歡樂「食」光。經典萬聖節甜點種類琳瑯滿目：以幽靈、骷髏、眼球、蝙蝠、巫婆手指為主要設計元素的造型麵包、糖霜餅乾，結合秋季盛產的南瓜餅乾、蘋果派等烘焙產品，為這個「裝神弄鬼」的節日鋪陳了超嗨的過節氛圍。

本季南僑應用來自比利時的 Corman 寇曼片油，共製作 4 款萬聖節商品，提供客戶最應時的節慶提案參考。Corman 寇曼片油奶香濃郁、口感酥脆、層次分明，具有極佳延展性，適合用於製作丹麥、可頌、塔類、千層派類等產品，透過折疊與延壓等關鍵技巧，酥脆金黃的口感堪稱完美。

**骷髏傑克麵包：**白巧克力包覆的麵包體鏤空兩顆空洞大眼，一口咬下，鮮紅草莓內餡有如流血般湧出，視覺很驚嚇，但酸甜交織的味覺感受超驚喜！

\*如想了解更多產品細節，請洽詢南僑業務人員。

## 咬咬果

# 給你一口水果天然甜

撰文 | 鍾文萍

攝影 | 楊智仁



水果在烘焙應用廣泛。色彩豐富、汁多味甜的鮮果切丁或做成果泥、果醬、果乾入餡或裝飾，能凸顯麵包、蛋糕、餅乾、塔派產品微酸甜美的風味和鮮明的季節感。在水果王國台灣，當令盛產的草莓、葡萄、荔枝、鳳梨、芒果……都是激發烘焙主廚創作靈感的「繆思之王」，但是，牛番茄？「剛開始很多人聽到牛番茄果乾也覺得新奇，還問說『是番茄炒蛋的那個牛番茄』嗎？」咬咬果總經理吳建葦忍不住笑：「我說對啊，就是那個牛番茄！」

### 為在地農產打造新出路

吳建葦出身屏東萬丹在地醬料品牌大廠「萬丹椒朋友」第三代，跨行做果乾的靈感，源於 2019 年一個夏天，附近的小農好友有一批鮮採牛番茄品質很讚，卻是產量過多嚴重滯銷，捨不得心血付諸東流，特別來拜託他幫忙想想辦法。

「在地人做在地事，朋友的危機，就是我的危機！」從小在醬料廠長大、自詡「工廠底」的他想到廠裡就有現成的食品加工設備器具可以運用，決定用低溫風乾的方式，將牛番茄製成果乾線上銷售，市場反應出乎意料的好。消息一傳開，很快便吸引了住在崙頂、以自然農法種無花果的小農也帶著大量裂果無法販售的問題，上門求助。

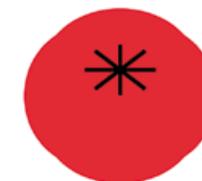
看到農民的困境，吳建葦想到從父祖輩到現在，也常為了做醬料到處尋找採購優質辣椒的辛苦經歷，



咬咬果總經理吳建葦。

深深覺得產銷本一體，不如攜手合作，也許更有商機。「每顆水果都是農民的心血，都值得被珍惜地運用。」他想，品質這麼好的水果只做成果乾未免有點可惜，要不然以果乾為基底、擴大產線做成甜點看看？第一支產品「酸甜果乾塔」就這樣誕生。香濃酥脆塔皮乘載滿滿的牛番茄、芒果、情人果、芭樂 4 種果乾，每一口都吃得到水果，Q 彈酸甜，整體風味很南島，很屏東！原本擔心沒人買，沒想到一上市就獲選 2020 年屏東十大伴手禮，一路順利展開咬咬果「果乾甜點專賣店」的品牌奇幻旅程。

Bite Bite Fruit



ドライフルーツ専売



鄉間小路上的咬咬門市是一處提供甜點、咖啡茶飲、農特產伴手禮的多功能空間。



果心茶餅。



濃厚爆乳捲。



果粒雪 Q 餅。



無奶油果乾生吐司。

## 鮮果想像不設限

創店至今 6 年，除了純果乾之外，另規劃了塔類、手工餅乾、濃厚爆乳捲以及接單製作的無奶油生吐司等系列產品線，每一款都需經過與小農契種水果，鮮果清洗烘烤、夾餡配料與麵糰麵糊的製作工序，費時費工。

「果心茶餅」顛覆牛軋餅傳統概念，將台灣茶融入牛軋餅皮，餡料加入牛番茄乾、愛文芒果乾、情人果乾，外

酥內 Q 不黏牙，一口接一口魅力驚人。「濃厚爆乳捲」採燙麵手法讓蛋糕體柔軟彈 Q、濕潤不乾，內餡奶霜摻入金門 58 高粱，再分別混拌草莓覆盆子乾、芒果乾、芋泥，濃郁乳香中帶著酸甜果味，輕盈爽口。

南僑冷凍麵糰扁可頌在吳建葦手上變身可愛的「扁扁酥」。錫蘭紅茶葉、佛手柑餅皮夾入香橙果乾內餡，日本抹茶麵糰搭配愛文芒果內餡，椰子配葡萄乾，番茄加核桃，可可配情人果……外酥內 Q 超好吃。獲獎招牌商品「酸甜果乾塔」也有姐妹作「夏威夷水果塔」，夏威夷果仁間填入草莓乾、愛文芒果乾、新鮮橘子乾，再刷上百香果果泥低溫烘烤，酥脆塔皮佐以濃郁豆香及多重果香，比一般堅果塔層次更豐富。從小服膺父親「吃的東西不要省」觀念，愛吃也懂吃的吳建葦，最近決定將果乾塔塔皮改用獲 2024 年比利時國際風味評鑑所「風味絕佳獎章」的富比威 Freshville 奶油，「風味更厚實濃郁好吃，值得換！」

產季限制與產量不穩定，是水果產品難解的痛點，除了擴充冷凍庫容量之外，吳建葦也擴大與在地農產的合作，拉長戰線，今年中秋便推出與屏東九如「檸檬大叔」品牌聯名禮盒，結合酸甜果乾塔和 100% 純天然檸



檬磚，成功打造酸甜有致的賞月時光。同時善用南僑冷凍麵糰的優勢，除了讓原料得以安全撐到下一個產季，摻入果乾的多型態冷凍麵糰，也能讓商品更多元化，希望更多人看見屏東萬丹不只有紅豆，還有各種果乾甜點，淋漓展現了屏東鮮果不設限的新風味、新想像！



門市內部設計明朗清爽。



果乾產品（牛番茄、芒果、情人果）。

### Info 咬咬果

地址：屏東縣萬丹鄉廈北村上蚶路 586 號  
電話：08-707-2555

# 宜珍齋 新古典老派之必要

採訪撰文 | 鍾文萍

攝影 | 楊智仁

照片提供 | 宜珍齋



為迎戰中秋檔期銷售巔峰，提早 1 至 2 個月就進入備戰是行之有年的常態；烘焙業者都很有經驗了，蛋黃酥、芋頭酥等極度仰賴手工人工力的商品產線就算全天候運轉，也未必能消化瘋狂湧入的訂單。但是在南投草屯，在地名店宜珍齋卻總要等到中秋節前半個月才開始製作備貨，不為別的，要求的就是「新鮮」二字。第四代負責人洪國翔相當堅持，訂單再急，都不比讓消費者吃到最酥最脆、狀態最佳的產品更重要。

## 百年香留草鞋墩 宜古宜今宜珍齋

宜珍齋草創於台中清水，1925 年，第二代洪松柏輾轉移居草屯，在街役場、郵局、市場、戲院、俱樂部、農會信用部、車站等公共設施集中的「新街」中正路正式創立宜珍齋。據說當年做餅的店家眾多，激烈競爭，各店都拚得辛苦，於是老闆們共同決議減少餅店數量，用很妙也很公平的方式：擲筊，決定誰走誰留，願擲服輸，宜珍齋正是當年有幸留下來的餅舖之一。而歷代接班人也不負這份幸運，每一代都研發出馳名的招牌糕點。第二代洪松柏以藕香濃郁的白雪酥和蛋黃酥聞名，第三代洪煥堂用家傳滷肉製作鹹蛋糕，以及入口即化的小月餅、狀元糕，成為草屯人佳節送禮與日常點心的首選。

國內烘焙業近年變化快速，麵包不只是主餐點心，也具備禮品價值；接著電商竄起、國際名



宜珍齋第四代負責人洪國翔。



宜珍齋草屯本店。



桂圓蛋糕。

師名店來台插旗等，都大幅改變了產業生態。第四代洪國翔認為時代在急遽改變，任何產業都是不進則退。「不再能一味依循上一代傳承的作法，重新建立自己的眼界、經驗值非常重要。」先到台中學歐包、到台北學甜點，最後採納師傅建議前往法國雷諾特烘焙學院深造，2009 年回到宜珍齋，對於老餅店有了更上層樓的規劃。





鹹蛋糕。



冬瓜肉餅。

## 魔鬼的細節 內地的甜寵

傳統廚房人情重於一切，工作常常是誰有空誰做，但分工不清容易導致效率降低或品質不穩定。洪國翔立下工作 SOP，明定配方製程，「以前配方像傳家秘寶不能落入外人手，我把它貼在牆上，誰都可以看，按表操課，誰來做都一樣品質穩定。」

秉持法式烘焙「用好食材做好東西」的精神，他將台式大餅中的香草粉改用更天然濃郁的德國香草醬，冬瓜肉餅餡加入義大利、日本桔皮，微微果酸讓肉餅清爽不膩。沙其馬從法式結婚蛋糕用的烤泡芙擷取靈感，不用炸，改用烤的，爽脆不油更順口。招牌商品之一的法式千層酥則是將法國千層派用的栗子慕絲餡，改成台灣消費者喜愛的奶油葡萄乾餡，餅皮一口氣加到 5 層，食感酥鬆、細膩又豪邁。

經典產品全數保留，但工序一一升級。例如鹹蛋糕，考量到蛋糕體須能承載肉燥重量，因此麵糊打到 7 分發再加糖續打，可以讓蛋糕體更



宜珍齋南投服務區門市。



香烤沙其瑪。



法式千層派製作費時費工。



狀元糕。



蛋黃酥。

### Info 宜珍齋

地址：南投縣草屯鎮中正路 697 號  
電話：049-233-4437

硬挺有彈性，不致因吸附油脂而變得軟塌，從竄升的銷售量來看，改良版的鹹蛋糕頗受肯定。又例如蛋黃酥，觀察到消費者要求「皮要酥」更甚於「層次多」，他改用槳狀攪打油皮，不讓麵糰產生筋性，餅皮更薄酥好化口。2016 年受邀參加上海美食展，使用米穀和豆沙等天然原料，現場製作低糖糕餅，贏得試吃民眾驚嘆連連：「材料這麼簡單，做出的糕餅竟這麼好吃！」

為開展市場，不少品牌漢餅在造型、口味上推陳出新，但宜珍齋多數產品都只做單一口味，「簡單為美。」洪國翔這方面很務實：「多種口味會產生期限問題，失去鮮度不是我要的。」呼應零添加、少添加飲食風潮，店內麵包、桂圓蛋糕等商品將陸續改用南僑新推出的全植物油，他觀察操作過程：「麵糰打得更細緻，膨脹性也更好，很不錯。」一邊說著，一邊提醒打工阿姨「蛋黃酥標籤貼歪了！」洪國翔不諱言對細節要求完美，有時讓員工很頭痛：「但我只是想把店做好而已。」讓人想起建築大師柯比意的名言：「重新找回實用功能，才是新的價值。」一家店的價值不在於外觀多絢麗、技術多新穎，而在於能否提供穩定的實用產品滿足使用者的需求，建築如此，老店，亦如是。

# 繁盛名店 究極餅味賞

撰文 | 鍾文萍

攝影 | 楊智仁

照片提供 | 新香珍、宝泉食品、香格禮坊



## 新香珍 老饕私房名店

中秋節前總會掀起一波排隊排到瘋掉的「蛋黃酥之亂」，特別是彰化。傳說彰化人對蛋黃酥層層酥鬆的餅皮和甜軟綿細的紅豆餡特別挑嘴，造就了店家持續精進的功力，新香珍便是其一。

創立於清朝光緒年間，雖然店面樸素平凡，但每年中秋檔期推出的蛋黃酥被名廚評為「紅豆餡香，餅皮酥而不碎，溫潤耐吃。」就算排隊也要買，連被譽為「很懂吃」的輝達執行長黃仁勳吃完也爽快在餅盒上簽名留念，讓這家低調老店頓時躍上新聞熱搜，更加一餅難求。

中秋做月餅，天公生、神明聖誕、廟宇做醮，就做壽桃、麵龜、紅龜粿，過年做發糕、年糕、麻糬、米糬，用超過百年+ 4代傳承的烘焙實力，hold住新舊客人死忠追隨、不離不棄！



彰化市中正路一段 283 號  
04-723-9602、0910-239-602



## 香格禮坊 蛋黃酥的家

創立於 1992 年，老闆古瑞隆是擁有近 50 年製餅經驗的師傅，創業初期主打瑞士捲蛋糕，後來因應市場需求，逐步轉型糕餅店，在蛋黃酥、芋頭酥、太陽餅等傳統糕點方面，深具口碑。蛋黃酥為中秋節首推超人氣商品，嚴選 2 天的紅土醃製鴨蛋黃，以高粱酒去腥，以紅雲豆製作細緻綿密的烏豆豆沙餡，酥皮、餡、蛋黃完美平衡，是台中人年節必排隊的美味極品。

鳳梨酥採用微酸的鳳梨結合台灣冬瓜的細嫩瓜肉製作內餡，質地細緻柔軟。太陽餅會在餅皮刷上新鮮蛋汁再烤，呈現陽光般的金黃色澤，搭配香甜腴潤的濃郁麥芽餡，更是絕美。

以「以禮相遇、以餅相聚」為經營方針，期盼藉由中秋熱銷的蛋黃酥和一款款經典糕餅，讓吃餅成為日常生活的一部分，讓伴手禮成為人與人之間最甜蜜緊密的牽絆。

台中市北區梅亭街 557 號  
04-2205-6607、2205-6608



## 宝泉 小月餅創始店

早期中秋月餅又圓又大、又油又甜，但台中百年老店宝泉第三代陳增雄觀察到這樣的餅可能已經不太符合消費者「從吃飽轉為吃巧」的飲食習性，於是將綠豆椪體積縮小，內餡選用熬煮時間比一般豆沙餡多一倍的頂級日本進口白鳳豆沙，以日式烘焙技術手工製成，香醇不膩，一推出便在中秋檔期大賣近 50 萬顆，從此改寫「愈大愈澎湃體面」的台餅傳統，也讓消費者體驗到「小餅如嚼月，中有酥和餡」精緻又典雅的秋餅滋味。

太陽餅多層次的餅皮酥香入口即化，融和麥芽特製內餡，甜而不膩，曾榮獲台中市市長代言認證「正牌台中太陽餅」、台中市政府「太陽餅優良認證標章」。近年推出二代蛋黃酥，酥皮厚實酥脆，不易因宅配寄送而破碎，紅豆泥採用的是口感更升級的紅豆沙泥，豪邁包入整顆鹹蛋黃，鹹香美味，超滿足！



台中市豐原區豐勢路一段 468 號  
004-2522-6638

# 萬聖節點心 搞怪創意·趣味驚喜!

食譜示範 | 陳富新 (蜜桃紅茶泡芙塔)、熊正義 (可可蜘蛛人)  
攝影 | 楊智仁 整編 | 鍾文萍

## 美味簡單做

### 可可蜘蛛人



OB780719  
Millac 藍米勒動物性鮮奶油 (38%)



OB780584  
南僑進口特選奶油 (片狀)



#### 材料

##### A 布里歐

T55 法國麵粉	-----	1000 克
細砂糖	-----	150 克
鹽	-----	15 克
蛋黃	-----	300 克
全蛋	-----	200 克
Millac 藍米勒動物性鮮奶油 (38%)	---	50 克
鮮奶	-----	100 克
高糖酵母	-----	13 克

OB780584 南僑進口特選奶油 (片狀)	-----	500 克
OB780584 南僑進口特選奶油 (片狀)	---	3 克 / 個

#### 做法

- ① 奶油之外，其餘原料攪拌至 5 分鐘，開始分 2 次加入奶油，攪拌至完全擴展。
- ② 基本發酵 25 分鐘，延續發酵 25 分鐘。
- ③ 分割麵糰 40 克 / 個，滾圓，冷藏 30 分鐘。

- ④ 將麵糰擀長約 20 公分，包入 3 克條狀奶油捲起。
- ⑤ 頭尾接合呈圓圈狀，放入模具，最後發酵 60 分鐘。
- ⑥ 表面擦蛋液，以 210° C/180° C 烤焙 12 分鐘出爐，放涼備用。

#### 材料

##### B 布朗尼

OB780584 南僑進口特選奶油 (片狀)	-----	83 克
65% 調溫黑巧克力	-----	60 克
全蛋	-----	68 克
細砂糖	-----	50 克
低筋麵粉	-----	40 克
蘇打粉	-----	0.6 克
核桃 (1/8 或 1/16 大小)	-----	42 克

#### 做法

- ⑦ 核桃 180° C 烤約 5 分鐘放涼備用。
- ⑧ OB780584 南僑進口特選奶油 (片狀)、65% 調溫黑巧克力隔水加熱融化。
- ⑨ 全蛋、細砂糖拌勻，倒入巧克力糊。
- ⑩ 加入過篩低筋麵粉、蘇打粉拌勻。
- ⑪ 將麵糊倒入模具，10 克 / 個，再放入 2 克核桃。
- ⑫ 以 210° C/180° C 烤焙 12 分鐘。

#### 材料

##### C 巧克力甘納許

Millac 藍米勒動物性鮮奶油 (38%)	-----	216 克
葡萄糖	-----	27.6 克
轉化糖漿	-----	16 克
65% 調溫黑巧克力	-----	216 克
OB780584 南僑進口特選奶油 (片狀)	-----	24 克

#### 做法

- ⑬ Millac 藍米勒動物性鮮奶油 (38%) 加熱至 80° C。
- ⑭ 倒入巧克力至巧克力完全融化。
- ⑮ 加入葡萄糖、轉化糖漿均質，再加入奶油拌勻。

#### 裝飾

眼睛	-----	2 顆 / 個
草莓果醬	-----	10 克 / 個

#### 做法

- ⑯ 取 2 顆眼睛沾取少許巧克力，黏著固定在布朗尼表面。
- ⑰ 布里歐以尖頭擠花嘴戳幾個小洞，灌入草莓果醬 10 克。
- ⑱ 布朗尼放在布里歐中央凹洞處略微固定。
- ⑲ 兩側擠上巧克力甘納許裝飾。



# 蜜桃紅茶泡芙塔



OB780719  
Millac 藍米勒動物性鮮奶油 (38%)



OB780561  
Freshville 富比威發酵奶油 (無鹽)



OAL32945  
泡芙專用油

## 材料 塔殼 奶油酥餅 (餅乾底)

Freshville 富比威奶油	65 克
上白糖	30 克
砂糖	20 克
全蛋 (常溫)	16 克
杏仁粉	15 克
低筋麵粉	92 克

### 做法

- 杏仁粉、低筋麵粉過篩，加入上白糖、砂糖、Freshville 富比威奶油，用扇形攪拌成糰（量少可用手拌），最後加入全蛋攪拌均勻。
- 麵糰用透明塑膠片覆蓋略為擀平。
- 以丹麥機延壓厚度 2.5mm 的薄麵片。
- 壓出直徑 12cm 的麵片，旋風爐 150°C 烤焙 18 ~ 20 分鐘出爐。

## 材料 茶香酥菠蘿

Freshville 富比威奶油	80 克
低筋麵粉	58 克
砂糖	80 克
杏仁粉	40 克
伯爵茶粉	3.5 克

### 做法

- 所有材料混合攪拌均勻至無結粒，略微壓平，再以丹麥機擀壓厚度 1.5mm，冷藏。

## 材料 伯爵紅茶泡芙

牛奶	125 克
OAL32945 泡芙專用油	110 克
飲用水	125 克
砂糖	6 克
鹽	2 克
低筋麵粉	135 克
伯爵茶粉	5 克
全蛋	225 克

### 做法

- 牛奶、OAL32945 泡芙專用油、飲用水、砂糖、鹽煮至大滾，關火，加入過篩的低筋麵粉、伯爵茶粉在鍋中拌勻。
- 開小火煮約 30 ~ 40 秒至完全糊化，熄火再攪拌約 1 分鐘散熱，移入攪拌缸。
- 分次加入全蛋攪拌至乳化均勻。
- 裝入擠花袋，在烤盤上擠出約 10 元硬幣大小的麵糊。
- 取出冷藏的酥菠蘿麵片，壓出 3.4cm 圓片。
- 將酥菠蘿片輕輕覆蓋在伯爵紅茶泡芙麵糊上，放入層爐，以 180°C/180°C 烘烤 28 分鐘。



步驟①



步驟②



步驟③



步驟④



步驟⑤



步驟⑥

## 內餡 伯爵紅茶卡士達

牛奶	380 克
砂糖	45 克
蛋黃	50 克
低筋麵粉	38 克
伯爵紅茶粉	7 克
Freshville 富比威奶油	110 克

### 做法

- 低筋麵粉、伯爵紅茶粉過篩，加入蛋黃攪拌。牛奶、砂糖煮到大滾，倒入麵糊攪拌均勻並過篩。
- 過篩，加入 Freshville 富比威奶油攪拌乳化，倒在保鮮膜上鋪平，冷藏備用。

## 材料 香堤鮮奶油

Millac 藍米勒動物性鮮奶油 (38%)	355 克
砂糖	25 克

### 做法

- Millac 藍米勒動物性鮮奶油加入砂糖，保持 4°C 打發冷藏備用。

## 材料 伯爵紅茶奶霜餡

伯爵紅茶卡士達	600 克
香堤鮮奶油	300 克

### 做法

- 伯爵紅茶卡士達、香堤鮮奶油快速攪拌均勻即可，冷藏備用。



### 最後組裝

- 取 2 片巧克力薄片，在中心點擠入約硬幣大小的伯爵紅茶奶霜餡，分別將 4 個、3 個紅茶泡芙底部斜貼在奶霜邊緣。
- 取 1 片奶油酥餅，將伯爵紅茶奶霜餡裝入擠花袋，在餅中心擠一圈。
- 取 5 個紅茶泡芙沿著奶霜排列成圓形，縫隙擠入水蜜桃奶霜餡。
- 將 4 個、3 個、1 個，交錯疊放上去。

### 也可做 水蜜桃口味喔~

## 材料 水蜜桃卡士達

水蜜桃果泥	400 克
蛋黃	46 克
砂糖	55 克
低筋麵粉	40 克
Freshville 富比威奶油	90 克

### 做法

同「伯爵紅茶卡士達」

## 材料 水蜜桃奶霜餡

水蜜桃卡士達	600 克
香堤鮮奶油	300 克

### 做法

同「伯爵紅茶奶霜餡」



步驟⑦



步驟⑮



步驟⑧



步驟⑯



步驟⑨



步驟⑰



步驟⑩



步驟⑱

## 奶油酥餅 法式精緻手工甜點

源於法國的沙布列餅乾 (Sablé) 以外層滾上粗顆粒砂糖、烤出來像鑽石閃耀、口感酥鬆著稱。南僑透過獨特的烘焙技術研發出冷凍麵糰產品，精選荷蘭純淨乳源的天然奶油，外層薄覆粗粒砂糖，一口咬下，能感受到滿滿奶油風味及酥脆口感，經典法式風味一次到位！

### 奶油酥餅 原味經典

奶香濃郁飽滿不油膩，  
口感純粹而濃厚，包裹  
在表層的粗糖粒更提升  
了口感層次。



NA080154  
奶油酥餅

### 綠茶奶油酥餅 茶味清香

甘潤茶韻與奶香交織，展  
現雅致迷人的平衡口感。



NA080155  
綠茶奶油酥餅



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



# 自1935年引領奶油專業 成就匠人締造卓越

嚴選國際知名品牌 極佳延展性 層次分明 酥脆濃郁



◆ 進口發酵奶油 (片狀) 奶素

降低麵糰收縮率 · 增加製作效益



◆ 進口特選奶油 (片狀) 奶素

奶香風味濃郁迷人 · 榮獲風味絕佳獎章



◆ 進口特選奶油 (片狀無水) 奶素

無水片油 · 口感酥脆 · 風味持久