



2020. 4月號

南僑烘焙

Namchow Group

- **會長的話**
- **產業時事** 直擊透視 南僑食品安全研究暨檢驗中心
專業把關 食安當自強！
- **專題報導** 疫情之下 烘焙業的應變與轉機
- **烘焙之王** 超商聯手麵包冠軍 打造烘焙業無添加里程碑
- **甘味人生** 李亭香 台派糕點裡的青春靈魂
- **美味食光** 春夏嚐果鮮 一期一會酸甜好滋味
- **南僑新訊** 鹹香飽足 正餐好選擇
餐食麵包 南僑油脂應用提案

會長的話

正當各行各業費盡心思、努力提振被疫情嚴重衝擊的業績之際，「做中學」這幾個字，不時浮現我腦海中。

南僑走過的 68 年，幾乎每樣產品，都是為了滿足消費者需求，持續不斷的「做中學」所誕生。水晶肥皂成為與市面上完全不一樣，具有差異化創新的肥皂；歐斯麥餅乾的品質、口味與包裝全新設計，擷獲消費者的喜愛；杜老爺冰淇淋用心鑽研產品的獨特性；急凍熟麵開創麵條的高附加價值，更前進歐洲市場設店，成為台灣第一、也是唯一。舉凡種種皆從「做中學」而來。

1971 年南僑經營的烘焙油脂事業，知道社會生活水平提高，對於麵包烘焙品的潛在需求，因此我們做中學，以顧問式行銷將配方和技術全然與客戶共同學習成長。過程中大膽假設、小心求證，是一條辛苦的路，但學到、做到，就成功了，更達到為客戶服務的目標。

「學習型組織」是南僑企業文化很重要的一環，如今面對新冠疫情，正是落實全員學習，精實地「做中學」，一定會發現新契機。

陳永龍

contents

會長的話

- 02 **產業時事** 直擊透視 南僑食品安全研究暨檢驗中心
專業把關 食安當自強！
- 07 **專題報導** 疫情之下 烘焙業的應變與轉機
- 10 **烘焙之王** 超商聯手麵包冠軍 打造烘焙業無添加里程碑
- 14 **甘味人生** 李亭香 台派糕點裡的青春靈魂
- 18 **美味食光** 春夏嚐果鮮 一期一會酸甜好滋味
- 21 **南僑新訊** 鹹香飽足 正餐好選擇
餐食麵包 南僑油脂應用提案



直擊透視

南僑食品安全研究暨檢驗中心

專業把關 食安當自強！

食安辦公室是南僑集團產品最重要的維安系統，組織業務功能分為法規組、推動組、食品安全研究暨檢驗中心三大區塊，落實品質控管，讓集團產品真「食」「誠」現。

部分照片提供 | 南僑集團 攝影 | 楊智仁



南僑集團執行副總裁、泰南僑總經理李勳文。

多年前國內爆發一連串食安風暴，至今餘波未絕，牽動消費市場對於食品安全的警覺、要求與標準有增無減。食品供應攸關社會公眾利益甚至國家安全，對食品企業而言，在追求經營利潤之外，積極提升品管能力、嚴格做好食安把關，更是善盡 CSR（Corporate Social Responsibility，企業社會責任），以樹立企業信譽、突顯健康正面品牌形象、實現永續經營的重要課題。

超前部署 服務整體產業供應鏈

2015年12月，國內《食品安全衛生管理法》新制上路，明訂「業者自主品管」、「第三方驗證」、「強化政府稽查抽驗量能」三級品管，要求上市櫃食品業者須設置實驗室，落實自主檢驗。以前是事後檢查，食品安全出現問題，才趕

快用檢驗證明食品是否符合規範；自主檢驗則是預防性措施，先篩檢食品是否符合衛生管理標準，合格才導入生產，更具整體品管效益。

南僑集團執行副總裁、泰南僑總經理李勳文表示，南僑集團身為國內油脂供應業界的龍頭領導者，在油脂食安領域長年致力於提升檢測量能、負起把關責任。

「集團內原本就設有實驗室，因應近年消費市場對食品安全日益重視，我們認為有必要往全方位檢測方向邁進，2015成立食安辦公室，擴充食品安全研究暨檢驗中心設備，除了特殊檢驗項目如戴奧辛之外，在油脂檢驗項目力求完備齊全，以開發、提供給客戶和消費大眾安心無虞的產品，並進而持續擴充能量，服務整體產業供應鏈。」



南僑集團總經理室食品安全辦公室協理朱瑞姿。



有機實驗室（農藥殘留、動物用藥、反式脂肪、黃麴毒素、縮水甘油脂……等進行檢驗）



無機實驗室（重金屬檢驗）。



微生物分析各類食品之總生菌數、大腸桿菌及大腸桿菌群。



農藥殘留（380 項分析）。

總經理室食品安全辦公室協理朱瑞姿表示，食安辦公室對內是整合、協調推動集團食品安全管理體系，對外則做為公協會或主管機關溝通的平台，組織業務功能分為法規組、推動組、食品安全研究暨檢驗中心三大區塊。

法規組：國內外法規及食安相關資訊的蒐集與分享，提供研發新品開發原料安全評估諮詢與審查，以確保使用的安全性與適法性，在遇到重大議題預警時，提供集團內各事業單位相對應的建議。

推動組：監督與輔導各事業單位於整體供應鏈在食安管理系統執行落實度，進行內部及外部供應商稽核，從稽核結果給予相關單位建議、進而降低或排除潛在性的食安風險，並推動政府預告的食安法規新制度，協助各事業單位提前與法規接軌。

食品安全研究暨檢驗中心：用檢驗來驗證供應鏈管理的確實性，負責各事業單位所制定的食品安全監測計畫，確實執行檢驗工作外，也配合進行食品安全相關的研究。

食品安全的維安系統

食安相關檢驗不僅要符合法規標準，更要

防範未然。研檢中心主要儀器設備涵蓋感應耦合電漿質譜儀（ICP/MS）、氣相層析串聯式質譜儀（GC/MS/MS）、液相層析串聯質譜儀（LC/MS/MS）、高效液相層析儀（HPLC-FLD/PDA）、氣相層析儀（GC-FID/FPD）、紫外光/可見光分光光譜儀，分階段陸續補足儀器設備及相關人力，以提升食安檢測量能，現已陸續完成多項檢驗方法的開發並執行檢驗，如反式脂肪、芥酸、重金屬、黃麴毒素等真菌毒素、3-單氯丙二醇酯（3-MCPDEs）、縮水甘油酯（GEs）等食品中汙染物、380 項農藥殘留、食品添加物（抗氧化劑、亞硝酸等）、微生物（總生菌數、大腸桿菌群及大腸桿菌）。其他如苯駢芘、動物用藥殘留、塑化劑及其他食品添加物等的相關檢驗方法，也持續開發中。

南僑集團長年深耕國、內外市場，呼應全球永續議題，領導產業創新實踐食品安全，對食品產業趨勢走向動見觀瞻，2014 年首度舉行「南僑會展」時，便以「食品安全」為主軸，要透過公開、透明的溯源模式，讓消費者吃得安全又安心。

李勘文表示：「食安門檻高，但這也是南僑一直以來的堅持，從沒改變。」為與國際接軌，南僑食品安全研究暨檢驗中心正積極準備申請實驗室管理系統（ISO17025 標準）認證，



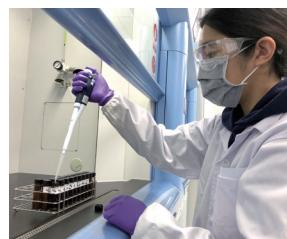
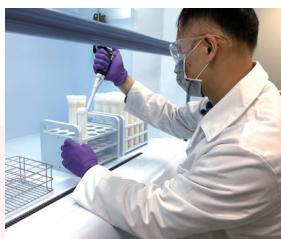
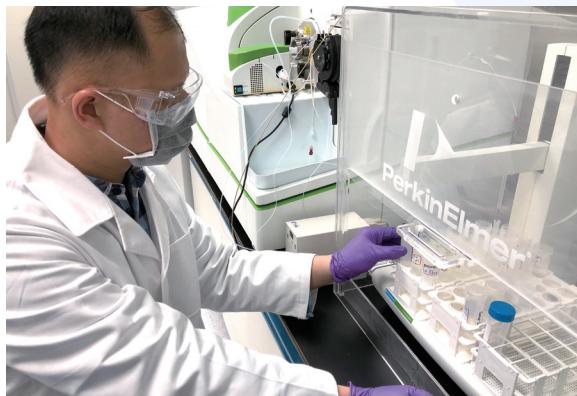
加工肉品中亞硝酸鹽分析。



黃麴毒素分析。



油脂中 3-單氯丙二醇酯 & 縮水甘油酯分析。



重金屬檢驗。

油脂中芥酸分析與反式脂肪分析。

以及逐一檢測項目的認證中；在取得實驗室認證之前，為確保檢驗的準確性，除了同步與其他商業實驗室進行同一檢測項目的分析比對之外，也購買英國FAPAS®實驗室能力試驗盲測樣品，做為參考物（Certified Reference Material; CRM）來同步進行分析檢測，以確保分析數據準確性與可信賴度、提升品牌信任度。「這是全球食品大趨勢，也是食品業能不斷往前精進的關鍵核心競爭力。」

李勳文強調：「好的食安品質不是只靠幾次檢驗，而是一整套系統、人力累積建構出來的。南僑在檢測設備、技術、人員長期的投入建置，促進食安把關更準確、更即時。」如果說食品安全研究暨檢驗中心是集團產品重要的維安系統，研究人員則像是產業線上的科學家，透過跨單位協調，讓食品產銷鏈從產地到餐桌上皆落實管理，持續改善，讓產品真「食」「誠」現，裨利廣大消費群眾，展現食品企業善盡社會責任的承擔精神。

疫情之下 烘焙業的應變與轉機

食品企業與烘焙業者緊密合作，要以快速反應與整合實力
在疫情吹起的逆風中，勇敢前行。

部分照片提供 | 阿崙烘焙工坊、江大房餅行、優木蛋糕

新冠肺炎疫情全球發燒，雖然台灣疫情控制仍屬得宜，但仍影響了人們外食消費的意願，對餐飲業造成不小衝擊。根據經濟部統計，2020年3月餐飲業營業額為新台幣519億元，年減21%，是統計開辦20年以來最大跌幅；第一季總營業額1928億元，年減6.6%，則是2003年第3季以來最大減幅。

借助冷凍麵糰之力協助轉型

疫情就像強烈衝擊波，全台都受到震盪，就連首善之區的台北市大安區也不例外。La Whale阿崙烘焙工坊緊鄰台北捷運科技大樓站，開業8年，周邊群集數千國宅住戶及辦公大樓，素來經營穩定，今年農曆年後購買人潮開始出現「緩退潮」跡象，負責人黃威勳警覺疫情即將帶來衝擊，將原本裸賣的麵包進行個別包裝。「當然這是不夠的，台北市是烘焙業超級激戰區，產品不夠新、不夠好吃，很快就會敗下陣來。」

他 1 年前開始導入南僑冷凍麵糰，以加快產品更新速度。「冷凍麵糰好操作、品項多，只要再發揮創意，就能變化出自家特色的商品。」例如客人偏愛含餡料的軟麵包，他便將丹麥菠蘿冷凍麵糰烤焙後灌入奶油或其他餡料，或將冷凍麵糰捲裹熱狗再烘烤，用充滿個人手法與巧思的創意麵包，吸引客人百吃不膩。

中部的江大房餅行負責人江敏賜對疫情也深有所感：「3 月開始，晚上出來逛街購物的人就明顯變少了。」江大房是豐原在地經營近半世紀的老店，以店址附近的上班族為主要客群，境外移入人口雖然較少，但仍然感受到疫情帶來的改變：「夜裡九點過後客人明顯減少，大家都改成白天來買麵包。」他頓了一下，說：「消費者突然之間大幅改變購買習慣，還好我 5、6 年前開始逐步使用南僑冷凍麵糰，這次即時幫上大忙。」



借助南僑冷凍麵糰之力，江大房餅行一早就有新鮮麵包出爐販售。



優木蛋糕使用南僑可頌冷凍麵糰，只要一半製作時間，就能產出薄酥迷人的可頌麵包香。

他表示，原本店裡人手不足是沒法做早市生意的，得等到下午才做得出新鮮麵包來賣，早上只能販售冷藏蛋糕和常溫的伴手禮。幾年前覺得不是辦法，想到與南僑油脂已有三十多年密切愉快的合作經驗，開始試著轉型，將部分品項改採冷凍麵糰，如小富士山麵包、南瓜千層麵包、香濃可頌等，從解凍到烤焙，程序簡單快速，從此一早就可出爐新鮮熱騰騰的麵包，而且口感、風味俱佳。「甚至還常有客人會回頭詢問什麼時候還要上架呢！看大家熱烈捧場，我很慶幸當年轉型得快，才得以因應最近白天突然暴增的購買人潮。」

緊密合作、攜手抗疫

對南僑冷凍麵糰的「助攻」很有感的，還有高雄岡山的優木蛋糕。負責人陳清文曾在楠梓區名店愛倫麵包廠擔任廠長，使用南僑油脂產品已有近二十年豐富經驗。他表示，優木位於眷村國宅生活圈，最近消費者為避免群聚感染風險，減少前往大賣場，改在住家附近購買蛋糕麵包，對於像優木這樣的社區型烘焙坊來說，正是提振營業額的時機，只是挑戰也隨之降臨，那就是產品品項要更豐富、更新速度要更快，才能滿足消費者喜歡嚐鮮的胃口。陳清文分析，在現階段無法增補人力的情況下，南僑專業團隊持續研發多種口味的冷凍麵糰，可以填補社區烘焙坊不足的地方。

尤其是丹麥、可頌類。「這類產品需要層層疊疊的裹油程序，製程繁複，且需要漫長的等待時間，冷凍麵糰省時省工，只要一半製作時間，客人就能品嚐到薄酥麵皮滿滿奶油香的幸福滋味。」他最近引進青蔥厚燒餅，原本擔心被客人打槍：「哪有麵包店在賣早餐店燒餅的？」沒想到在這疫情嚴峻的時刻，很多人買回去夾蛋、火腿或肉鬆當正餐吃，鹹香的風味和扎實飽足的口感，相當受歡迎。

疫情何時結束尚未可知，但食品企業與烘焙業者緊密合作、攜手抗疫，已然創造出一則則多元靈活的烘焙創生地方故事；他們要用快速反應與整合實力，在疫情蔓延吹起的這波逆風中，繼續勇敢前行。



江大房餅行的青蔥厚燒餅廣受歡迎。



La Whale 阿崙烘焙工坊負責人黃威勳用充滿個人手法與巧思的創意麵包，維持業績穩定。

Info



La Whale 阿崙烘焙工坊
台北市大安區復興南路二段 193 巷 3 號
02-23252218



江大房餅行
台中市豐原區南陽路 297 號
04-25237559



優木蛋糕
高雄市岡山區柳橋西路 18 號
07-6251637



超商聯手麵包冠軍 打造烘焙業無添加里程碑



全家便利商店常有創新之舉引起市場關注，近年最受矚目的行動是，2018年跟進「無添加」的國際趨勢，並攜手2017年世界麵包大賽冠軍陳耀訓，催生Clean Label潔淨標示的麵包新品，用「商業生產+手作烘焙+無添加」的組合，挑戰超商麵包的不可能任務。

部分照片提供 | 全家便利商店、天下雜誌 攝影 | 楊智仁



福比麵包廠總經理林純如。

說到超商麵包，你想到什麼？全家便利商店轉投資的福比麵包廠總經理林純如笑得坦然：「便利、品項多、吃得飽，深度還可以更好。」根據調查，2011年塑化劑風暴後，5成民衆對身體健康有憂慮感，7成會關注保健報導並分享資訊給親朋好友，8成的人開始講究飲食、追尋好食材。因而有好幾次，全家便利商店董事長葉榮廷拿著自家麵包要林純如想想辦法：「包裝袋上的食品標示可不可以短一點？」

跟上消費者期望的健康趨勢

2014年《食品安全衛生管理法》新增規定，食品容器或外包裝「應標明主要內容物百分比」、「混合兩種以上食品添加物者，不得僅標示用途名稱」，也就是說，複方食品添加物必須展開標示。然而台灣合法食品添加物高達800多種，一一如實標示，便開始出現很多深奧難懂的成分名稱。

「食品添加物成分合法，但是消費者看不懂標示，能吃得安心嗎？」全家便利商店思考：「消費者渴望從製作端就減少添加物，不喜歡人工色素、香料，做為通路，就應該努力滿足顧客對於現行商品的不滿足。」經過一年多商品研究，全家擬定Clean Label食品推動計畫，從自有品牌「FamilyMart Collection」（FMC）到鮮食類的「泛自有品牌」都要朝此目標邁進。其中，全家轉投資的福比麵包廠挑戰最大，因為麵包是鮮食類中要符合Clean Label標準難度最高的品項：原物料要拆開檢驗成分是否有不符Clean Label標準的添加物，有些添加物拿掉之後，提高維持產品風味和穩定性的難度，要想辦法找到天然替代品，再開發新的技術、產線，並維持「在店上架至少2天」的賞味效期。



合作開發的第一支商品就挑上難度最高的皇后吐司。



Mondial du pain 世界麵包大賽冠軍 / 陳耀訓-麵包埠 (YOSHI BAKERY) 創辦人。

林純如笑稱自己是「吃超商食品長大」的小孩，對超商麵包的期待一直都是「無添加、真食材、還要像手作麵包一樣好吃。」面對高難度任務，她決定找來 2017 年 Mondial du pain 世界麵包大賽冠軍陳耀訓一起傷腦筋。

以職人技術克服商業生產難關

陳耀訓收下挑戰，驚訝地直笑：「商業化的大量生產在原物料、製程、成本方面和獨立麵包店是完全不同的，如果福比願意不惜成本大膽嚐試，那我當然一定要盡全力不負使命。」他表示，「無添加、真食材」也正是他一直以來努力推廣的事，很多人天天吃甚至照三餐吃麵包，像這樣的日常食物就應該盡量做到無添加、讓人吃得安心。「獨立麵包店容易做到但影響很有限，而超商麵包產量大、通路廣，能服務的消費者無遠弗屆，甚至有能量帶動整個烘焙產業一起往正確的方向前進，以技術者的立場，樂見其成。」

合作開發的第一支商品就挑上難度最高的皇后吐司，陳耀訓說，最難控制的，還是麵糰。為呈現原始皇后吐司風味，麵糰完全不加一滴水，百分百使用鮮奶、奶油等富含乳脂肪的原料，高油加上高乳脂含量，使麵糰操作更困難，手揉還可以拿捏力道和溫濕度隨時調整，放到工廠機台生產線上就只能緊盯麵糰狀態，一次次修正機器運作模式。第一天早上十點開工，晚上七點多才結束作業，走出工廠時，兩人都鬆了一口氣：「成品雖然還不到可以上架販售的水準，但比想像中的還要好。」林純如表示，很多細節固然還需要微調，但這次實作有一個極為重要的意義，那就是「超商麵包無添加」的終極目標，不再遙不可及。

她打鐵趁熱，大膽爭取到全家 10 月 24 日上架「無添加、真食材」概念的冠軍麵包系列，短短 3 個月內，生產、通路兩端同時動了起來，陳耀訓負責開發口味、調理配方，林純如就拿著配方跑遍全台找材料。原物料整個大升級，陳耀訓還堅持食材一定要在地生產，例如台南新化瓜瓜園的



紅豆蝴蝶派（右）與巧克力圓舞曲均為全家與南僑合作推出的無添加系列產品。



機台上的麵糰需要靠經驗技術隨時調整操作模式。



全家與麵包師陳耀訓共同催生出便利商店首款 100% 無添加麵包。

台農 57 號地瓜、台東洛神花、高雄旗山香蕉乾等。首次遇到超商緊急下大單，許多原料商都表達難以配合，林純如軟硬兼施到處請託，成功說動業者供貨，台糖原本一年只生產一次黑糖，甚至願意專為福比開鍋煮黑糖。

「無添加、真食材」效應已然發酵

冠軍麵包未上市先轟動，共推出皇后吐司、雙色地瓜、洛神菠蘿、香蕉奶酥、黑糖胚芽吐司 5 款，其中皇后吐司光是預購就創下破萬條的驚人成績；原本預期只賣 8 週，市場反應熱烈，一賣賣了半年；2019 年再接再厲，繼續推出芋見烏龍麵包、五穀米吐司 2 款，同樣叫好叫座。林純如說，商品檔期結束了還常有消費者回頭來找，也有店長頻頻打電話問何時再上架。陳耀訓常到超商買來吃，仔細比較分析口感、風味的差異，做為技巧改進參考：「從製作 50 條吐司到製作 1000 條吐司，從維持原料穩定到風味一致性，這是非常珍貴的經驗值。」

2019 年全家進行「台灣飲食行為調查」發現，92% 消費者重視食品少添加 / 無添加，80% 消費者願意多花錢購買少添加 / 無添加食品。預見這股新興飲食安全趨勢，國內烘焙油脂大廠南僑 2019 年率先推出六款已取得 Clean Label 認證的「NEBOS」烘焙油脂系列，提供烘焙業者潔淨、安全、穩定的烘焙用油來源。「這更加證明了『無添加、真食材』是一條正確的路。」林純如語氣堅定：「希望烘焙產業鏈每個環節一起努力，一起讓消費者更安心、更滿意，讓台灣製造的產品更有競爭力！」

李亭香 台派糕點裡的 青春靈魂

大稻埕人的生活品味、飲食文化百年來自成一派，呷餅配茶，早期是富商名流、文人雅士再日常不過的社交生活；許多膾炙人口的糕餅名點，來自迪化街中北段的李亭香。

部分照片提供 | 李亭香 攝影 | 楊智仁



大稻埕是台北最早發展的商圈，清代到日治時期，北台灣物產多由此地進出，舟楫鼎盛，富冠全台。1895年（清光緒21年），清帝國與大日本帝國簽訂馬關條約，將台灣與澎湖割讓給日本；也在那一年，李亭香第一代李騰飛在台北最大的糕餅店—大稻埕寶香齋學成做餅手藝，回家鄉蘆洲湧蓮寺對面開餅店。並不遵循以人名為店名的慣例，而是因鎮日做餅，李家門前亭仔腳常飄散熱騰騰的餅香，命名「李亭香」。

1951年，第二代李淵潭重回寶香齋所在地迪化街擴大開業。戰後的大稻埕風華不減，依然是南北貨集散大本營，李家善於就地取材研發烘焙，創作出至今都廣受歡迎的咖哩平西餅、香菇餡平西餅以及綠豆糕、鳳梨餅等。「其實直到20多年前，李亭香原本都還是『柑仔店』的經營模式，除了自製糕餅，店裡也同時販售其他零食、香菸、米糧等，就像現在的超商。」



李亭香位於迪化街的總店。

第五代接班的李佳陽說，從小在「亭仔腳飄出餅香」的環境中長大，算不上快樂的童年記憶，因為只要遇到節慶就是糕餅業的忙碌高峰，全家無論大小都要留守店裡幫忙；別人過節放假歡天喜地，他只發愁又要做餅。有一次經不起同學邀約，鬧著要出去玩，被阿公痛罵一頓後罰關在廁所反省。他淡淡嘆口氣：「這就是『做餅囡仔』的宿命啊！從小沒有寒暑假，不是在上學，就是在工作。」做餅做到怕的他中學開始跑去住校，大學、工作也特地選在外縣市，逢年過節才回家。但二十多年下來，他眼看台灣從農業社會、工商業社會再進入資訊社會，驚覺老餅店已經來到不能不改變的轉折點上。



金錢龜。



平安龜。



李亭香專屬的各式舊餅模。



杏仁粉。 和生鳳梨餅。 泡餅。

從面板到麵粉 科技人跨界食品業

「我一直都知道，做為李家長子長孫，接棒的擔子終究是不能逃避的。」李佳陽表示，以前糕餅出爐後直接放在鐵盤裸賣，食感品質頂多只能維持3天，也影響觀瞻和食品衛生。他花了好幾年功夫終於說服父親勉強同意改為單顆包裝。「而且，雜貨店的經營型態就是什麼都賣，客人並不會特為『李亭香』上門，所以餅店永遠抓不到設定的TA (Target Audience, 目標受眾 / 目標客戶)。」

曾在光電科技大廠擔任研發部門處長近20年的李佳陽洞悉趨勢：「這是一個講求專業的時代，如果什麼都做、什麼都想賺，到最後會因為缺乏自己的特色而被市場淘汰。」他以前在科技業做研發工作，想的是如何產業升級、產品優化，回到食品業，思考模式得從數位轉成類比，能慢、能新、能變通，在保留家傳手藝的基礎上，為老品牌注入新氣息，推進百年老店轉型創新。

老房子是城市文明的資產。歷經光陰淬煉淘洗的老屋蘊藏豐富的人文、飲食、生活型態，是百年積累的優雅典範。2000年，李佳陽決定重新整修迪化街總店，將原本的水泥

外觀還原成巴洛克式的台式洋樓，呼應老街區的古老風貌，也象徵百年李亭香中西合璧、多元融合的製餅精神。一台老鐵馬斜斜倚牆靠著，散發著一種年代遠的歲月魅力，很潮。

從品質到品牌 老牌變潮牌

平西餅是李亭香的「起家餅」，「平西」即台語「冰沙」之意，白鳳豆歷經煮熟、過濾、沖洗的繁複作工，內餡清甜綿細，口感冰冰涼涼，因而得名。李佳陽表示，傳統台灣糕餅大多使用餅用豬油，既香且酥，是台灣人特別熟悉的口感風味；李亭香則很早就開始使用頂級法國釀酵奶油，「餅香相對恬淡，但多吃也不膩，身體也比較沒有負擔。」他接班後才漸漸明白很多先人沒說的細節，真功夫盡在其中。

糕餅是台灣宗教信仰常見的禮俗供品，敬神作醮的供桌上少不了體積碩大、金光閃閃的麵龜或米龜坐鎮祈福，祭祀結束後供信徒分而食之，象徵神恩均霽、富貴長壽。李亭香也有一支祖傳的超大「福祿壽龜」餅模，平時養在



翠玉綠豆糕。

深閨少人知，李佳陽把它等比例縮小成約莫掌心大，內餡改填甜甜的牛奶糖和炒香的黑芝麻，再請來插畫家重新包裝設計，命名「拿鐵龜」、「平安龜」、「金錢龜」，花生濃郁的香氣與內餡扎實的咬感各顯風采，單人份的大小恰如其分，創新有趣的點子成功吸引年輕族群熱烈捧場。過年時則研發小巧擬真的年獸造型餅模，一顆顆用花生糖包裹巧克力餡料的台味甜點小年獸，可愛得讓人捨不得吃下肚。

老味道走進新「食」代

「老字號需要用新設計，和年輕族群展開對話；去想想未來可能的使用情境，代入思考，會發現同樣的產品，可以產生不同的品牌個性。」每家老餅店都有自家專用的舊餅模，一般掛在店裡展示，李佳陽認為好東西就要和喜愛的人分享。在新加坡樟宜機場看到專為候機旅客準備可帶回紀念的拓印木板畫，便在迪化街總店一樓騎樓外設置了拓印區，放上餅模和畫紙，吸引過路客多停留幾分鐘；又將二樓的包裝室改成餅藝學苑教做餅，拿出倉庫裡一百多支老餅模當作教具，讓大人小孩拿來做餅、敲餅，盡情玩個痛快。近年還與盛香珍、可樂果推出聯名款零嘴點心，互相拉抬能見度，在現代人的生活中，填進對傳統糕餅滿滿的情感與記憶。與南僑



餅藝學苑活動。

油脂更是多年合作夥伴。「南僑舉辦漢餅主題的各種比賽、活動、講座，那樣的努力，我們都看在眼裡，感動在心裡。」

近日疫情影響百行百業，大稻埕遊客一時如大潮急退，李佳陽打算把烘焙廚房搬到騎樓，假日時讓師傅現場做餅，讓飄散的糕餅香氣把遊客拉回來，再現當年「亭仔腳飄出餅香」的經典場景。大稻埕曾經繁華、曾經沒落，如今我們有幸躬逢其盛，一起見證李亭香如何用老味道走進新「食」代，迎向下一個一百年。



春夏嚐果鮮 一期一會酸甜好滋味

部分照片提供 | 艾斯特烘焙、喬薇派、生力美食 | 攝影 | 楊智仁

水果天然的酸香加上甜點濃郁的奶香、糖香，交織出酸甜有致、層次豐富的風味，一起進入初夏，享受這場引動味覺刺激的甜蜜體驗吧！



時序入夏，從超市、市場、路邊小貨卡到平地山坡，各色水果結實纍纍，從晚春的草莓到新產的桑椹、鳳梨、芒果、哈密瓜，果肉豐盈多汁、色澤香氛飽滿，正是甜點師、麵包師們最愛用來為烘焙品提鮮增色、展現季節食感的極佳素材。

一般來說，鮮果並不適合高溫烘焙，大多切丁、切塊後做為鋪在麵包、蛋糕表面的餡料，或用來製作塔、派、蛋糕捲、生乳酪蛋糕等，以保有果香微酸原味為上。透過烘焙工序解構原始水果風味，佐以奶香、糖香，堆疊出酸甜有致、層次豐富的風味甜

點，使甜度更豐富；而甜中帶酸的滋味能適度引動味覺刺激，格外有消暑醒神、清新開胃之效。

什麼水果會讓人一想到就難擋唾液腺的反射刺激而「垂涎欲滴」？是的，就是檸檬。柑橘類水果均以芳香氣味著稱，檸檬尤其濃烈，在烘焙、飲品表現都十分出色，還被視為美白瘦身、促進腸胃蠕動的天然消化劑，愛之者眾。製作甜點時，師傅們常取新鮮檸檬榨汁加入麵糊、糖液、慕斯或鮮奶油中，烘焙品出爐冷卻後，再撒點磨碎的檸檬皮當作綴飾，檸檬天然的酸香平衡了乳脂的馥郁，成熟的大人風味很受歡迎。

草莓也是人氣王，春夏交替時節，已進入產季尾聲的草莓雖然風味偏酸，但鮮紅小燈籠般的果實依然結實飽滿，最適合用來搭配慕斯或吉利丁做成草莓塔、大福、生乳捲或乳酪蛋糕，能呈現出草莓最純粹酸香的滋味。哈密瓜滋味恬淡但身價不菲，是使用度相對較少的烘焙水果食材；然而也因為不搶味的特色，適合搭配其他食材做為麵包餡料或鮮果甜派、甜塔，汁液清甜、果肉爽脆，展現酥脆與柔軟並存的豐富口感，提升烘焙品更趨完美。

好味在這裡



Erste 艾斯特烘焙

台灣第一家世界甜點冠軍的甜點店，聚焦本土食材詮釋法式甜點。春夏時節，位於台北東區街角的這間烘焙小店宛如一座百果園，玻璃櫃裡，以草莓、葡萄、水蜜桃、奇異果的各色蛋糕甜點排排站，色彩繽紛、手法精巧的設計風格，美得叫人目不轉睛。季節限定的哈密瓜推出生起士塔、生乳火山、卡士達丹麥三款甜品及麵包，從金黃甜軟的果肉到細緻交錯的瓜皮網紋都成了吸睛焦點。美味的不只是果香，還有主廚用寶島風土食材打造臺灣烘焙經典的超強手藝與最高誠意。

地址：台北市大安區通化街 17-5 號
電話：02-27087855



哈密瓜火山生乳。



哈密瓜卡士達丹麥。

好味在這裡



薔薇派 Rose Pie

位於中部糕餅一級戰區的豐原。1968年，創辦人將當兵時向美軍學到的美式派點結合台灣傳統手工熬煮的紅豆、芋頭等冰品餡料，創出台、西合璧的台式派點爆紅至今，被譽為「台灣派點界始祖」。招牌紅豆、夢幻紫芋口感清甜綿密，長年並列店內最熱銷的人氣大賞。喜歡鮮果酸甜風味的，可選擇用屏東在地綠檸檬 100% 原汁製作的「花檸」，新鮮水果凍加上紅豆、牛奶的「夏威夷」，或是芒果慕斯、檸檬凍、香草蛋糕組成的「美麗佳人」。口味都喜歡太難選好煩惱？薔薇派是台灣第一間「可拼湊組合的甜點店」，多片不同口味組合，一次搞定全家人的味蕾！

地址：台中市豐原區信義街 132 號
電話：04-25235110（豐原總店）



薔薇派勤美誠品門市外觀。



美麗佳人。



夢幻紫芋。



芒果奶酪。



門市外觀。

生力美食

1983年開風氣之先，在高雄港都開設當地第一家日式烘焙坊，基本款的台式軟麵包到低糖少油的歐式麵包應有盡有，成了不少老高雄人最初也最難忘的烘焙美味。順應近年「吃當地、食在地」的風潮，就地取材高雄本地盛產的芒果、鳳梨、桑椹、紅毛丹等當季作物，研發出芒果奶酪、陽光鳳梨麵包、桑椹紅藜麵包、紅毛丹甜心塔等甜點與麵包，簡單自然、風味樸實，吸引民衆從各地慕名而來，爭相一嚐南台灣陽光果子的旬味魅力。

地址：高雄市苓雅區林德街 3 號
電話：07-7132979



桑椹紅藜麵包。

餐食麵包 南僑油脂應用提案

鹹香飽足 正餐好選擇

示範 | 南僑烘焙技術服務處 王政文師傅、陳柏瀚師傅 攝影 | 楊智仁



對許多人而言，蛋糕、甜派屬於休閒點心，柔軟麵包搭配鹹餡配料的鹹麵包口味變化多，才適合端上餐桌當正餐吃。烘焙業者調查發現，常溫的鹹食很能誘發食慾。近日受到疫情影響，消費者對鹹麵包喜好度更大幅攀升，早餐、午餐或宵夜時刻，沒有比來一個鹹味麵包更解饑止飢的了！南僑烘焙技術服務處以取得潔淨標章、認證之南僑 NEBOS 烘焙油脂系列研發出台式經典的青蔥餡，以及西式風味的培根、起士、青醬、白醬餡料，製成小餐包系列、獨享丹麥系列，口感濕潤柔軟，搭配辛香青蔥、新鮮彈 Q 的魷魚丁、綿密濃郁的醬料等多重變化吃法，打造新鮮食感。

小餐包系列

原味起士小餐包 30g

麵糰材料：

中種		主麵糰	
高筋麵粉	700g	高筋麵粉	300g
高糖速釀酵母	8g	高糖速釀酵母	8g
水	525g	細砂糖	100g
		水	175g
		鹽	18g
		南僑 NEBOS 植物性酥油	100g
		奶粉	40g
		起士粉	230g
		老麵	100g
		湯種	150g

層爐烤溫

上火攝氏 250°C
下火攝氏 180°C
烘焙 12 分鐘

製作方式：

① 倒入中種，與老麵、湯種及主麵糰所有材料（油脂除外）混合，攪拌至捲起。→ ② 加入油脂，攪拌至三光狀態。→ ③ 攪拌完成的麵糰放進釀酵箱，以攝氏 28 度、濕度 75% 進行基礎釀酵 40 分鐘。→ ④ 取出麵糰分割，每個 30g。→ ⑤ 滾圓整型，把麵糰整理成光滑緊實的小圓球。→ ⑥ 放進釀酵箱，以攝氏 32 度、濕度 85% 進行最後釀酵。→ ⑦ 上火攝氏 250 度 / 下火 180 度，烘焙約 8 分鐘出爐。→ ⑧ 成品——原味起士小餐包。如有技轉需求，請掃描 P.25 QR Code

延伸變化：



▲ 起士羅勒小餐包 30g，材料：將材料中的起士粉減為 115g，另加入羅勒 115g。



▲ 青蔥起士小餐包 40g，材料：將起士粉由新增的餡料青蔥餡 270g、起士絲 320g 替代。



▲ 青醬培根小餐包 50g，材料：將起士粉由新增的餡料青醬培根餡 270g、起士球 50 顆替代。



南僑 NEBOS
植物性酥油 OCL31003



獨享丹麥系列

白醬起司蘑菇丹麥 115g

麵糰材料：

主麵糰		餡料		層爐烤溫
高筋麵粉	600g	全蛋	50g	上火攝氏 230°C
中筋麵粉	400g	動物鮮奶油	60g	下火攝氏 180°C
細砂糖	150g	乾酵母	20g	烘焙 16 分鐘
鹽	10g	水	440g	
南僑 NEBOS 片狀丹麥油	500g	奶油	100g	



製作方式：

① 麵包體材料攪拌至三光狀態，取出鬆弛，冷凍約 45 分鐘。→ ② 用丹麥機將麵糰來回桿壓延展數次成長方形麵皮，片狀丹麥專用油置於麵皮正中間，左、右麵皮分別向內折，收口捏緊。→ ③ 進行桿壓。→ ④ 將整型好的麵糰切成長條。→ ⑤ 捲成螺旋長條。→ ⑥ 盤成蝸牛狀，進行基礎釀酵。→ ⑦ 塗上全蛋液。→ ⑧ 上餡料。→ ⑨ 以上火攝氏 230 度、下火 180 度烘焙 16 分鐘出爐。→ ⑩ 成品——白醬起司蘑菇丹麥。如有技轉需求，請掃描 P.25 QR Code

南僑 NEBOS
片狀丹麥專用油 OCL33005



延伸變化：



明太子鮭魚丹麥 115g
材料：餡料改為明太子鮭魚醬。

同場加映

餐食麵包 南僑冷凍麵糰

快速·飽食·真好味



南僑冷凍麵糰僅需解凍、醱酵、烘焙後即可出爐，能以最精簡的人力與時間，根據來客數需求，快速供應安全、衛生、高品質的餐食麵包與鹹酥派，滿足現代消費者的飲食喜好。

如有取樣需求，請掃描 P.25 QR Code



黃金吐司 210g/個
NA010076 24個/箱

日式甜奶油餡製成，富含煉乳甜香，以獨特工法摺疊出384層，口感柔軟。



芝麻厚燒餅 90g/個
NA020133 56入/箱

鬆厚Q彈的麵糰，搭配黑芝麻粉特調內餡，香氣濃郁。



黑胡椒洋蔥厚燒餅 105g/個
NA020132 60入/箱

黑胡椒洋蔥的鮮甜鹹香，搭配起司絲，鹹脆香濃。

不需解凍、醱酵



丹麥長條青蔥 118g/個
NA060696 40入/箱

柔軟丹麥麵糰結合酥脆奶香菠蘿皮，包裹青蔥內餡，口感豐富。



胡椒餅 93g/個
NA070243 48入/箱

多層次的中式酥皮，包裹多種香料低溫醃製入味的豬腿肉餡，滿溢肉汁令人難忘。



南僑油脂
事業股份有限公司

| 南僑烘焙 | 雙月刊
109年5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5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



南僑NEBOS烘焙油脂



技術領先 潔淨認證之專業烘焙油脂

- 符合潔淨標示國際趨勢
- 可全面性替代進口奶油
- 在地生產，穩定的品質與供應



烘焙油脂應用製作，請見P.21頁



南僑NEBOS
植物性酥油



南僑NEBOS
烘焙專用白油



南僑NEBOS
植物性雪白乳化油



南僑NEBOS
片狀丹麥專用油



南僑NEBOS
複合式烘焙油脂
(無食品添加物)



南僑NEBOS
烘焙油脂