

TBI 烘焙資訊



<http://www.tetsuno360.com/> 2019 季刊 Part3 (7-9月) NO.10

洋菓子技術講習

人氣商品創造連合講座

2019 年 7 月 講師：中山滿男、藤岡千穂子



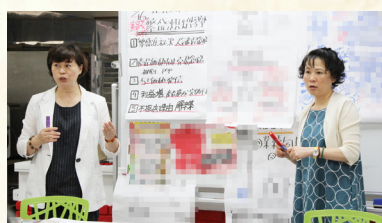
山丘上的麵包屋

2019 年 7 月 講師：黑沼敦詞



五感刺激繁盛烘焙學塾

2019 年 8 月 講師：藤岡千穂子



-3°C ~ -6°C 冷藏冷凍應用

2019 年 8 月 講師：加藤一秀、吳俊毅



星野酵母麵包種講習會

2019 年 9 月 講師：福王寺明



『生產技術向上養成課程』

2019 年 9 月 講師：松本哲也、吳俊毅



洋菓子技術講習

人氣商品創造連合講座

中山滿男

逸品繁盛商品的誕生

108年7月17至18日 (四)

圖片由左至右為
藤岡千穗子老師、中山
滿男老師、林素敏社長



課程著重在包裝、陳列
如何銷售的方法、如何用專家來分析商品構成的內容？
請問店裡面有第一名人氣品？
或是做了很多東西都只有賣一點點一點點？
透過此次的課程一起來學習，要改變一個習慣是困難的，
要養成一個習慣更是困難。如何把剩下來的商品再造新生！

對於經營與製作販售其實是息息相關，也說明了活動時間的制定方式，不要沒人的時候硬要等客人上門浪費人力。
中山老師從來不考慮原料價格的問題，重點在於生產效率，以及如何再製？做好吃的東西，好的產品是理所當然，不好吃的東西放在店裡面怎麼會有人買？來學習的老闆與師傅們心中開始都有些想法了。
期待上課中還有尚未完成的部分，包含經營管理表格的部分，經營是一日一日必須包裝、行銷、市場，都必須要好好去思考，鐵能社未來還會持續推出這樣的課程，也期許與我們的會員一同努力進步！



中山滿男
(蔚藍海岸主廚)



● 半熟乳酪 半熟乳酪捲



半熟乳酪誕生原來是中山老師失敗過程中發現的一樣商品，口感滑順細緻，冰過的更好吃！清爽又冰涼

● 巴斯克乳酪蛋糕



源自法國與西班牙交界處叫做「巴斯克」的地區流傳出來的甜點，烤成薄又鬆軟的蛋糕體，滋味濃郁綿密 彷彿布丁般的柔嫩口感，入口即化，稍微焦黑的外層反而將乳酪的濃醇又增添了沈穩的層次。

● 半熟乳酪塔



半熟乳酪塔比半熟乳酪多了塔皮的酥脆口感，此次加入當季水果，看起來相當誘人。

示範加入桃子、藍莓、白葡萄、芒果增添風味及變化。



● 舒芙蕾瑞士捲

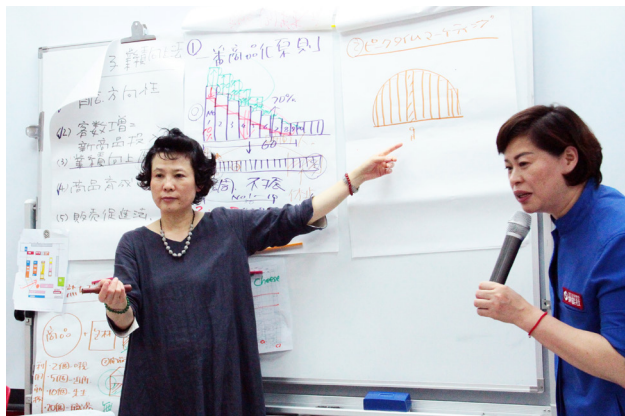


使用好的原物料讓商品更加美味。冷凍或冷藏後都相當美味

濕潤綿密的科學

瑞士捲外衣口感柔軟細緻，搭配滿滿北海道LUXE奶油乳酪，口感細緻滑順。





藤岡老師的課程內容：

1. 自店的方向性
2. 客數增 = 新商品投入
3. 業績向上原則
4. 販賣促進法 - 除了上述內容的說明以外，也分析了中山老師店裡面的作法還有構成！

講師 | 藤岡千穂子



半熟乳酪蛋糕推出時，先從單顆的開始販售，給客人吃看，等過了幾年後便開始製作盒子，從兩顆的包裝盒子開始，接著是5顆的包裝盒，可以分給家人朋友吃，再來是10顆、20顆，每個盒子衍生的都是經過好幾年，有計畫性的推出。印刷盒子的時候，試看看，當商品慢慢有更多人購買時，盒子印刷的數量越來越多，印刷盒子的單價就降低。

講習 推薦材料



新小提琴

產地：美麥、九州小麥
 灰分：0.35%
 粗蛋白：7.4%
 規格：25kg

和洋菓子、奶油餅乾適用・膨脹性佳、口感濕潤，蛋糕組織輕柔，口感較輕，香氣與彈力於第二天呈現。



S 豎琴

產地：美麥、九州小麥
 灰分：0.37%
 粗蛋白：8.5%
 規格：25kg

和風燒菓子適用，柔軟口感且麵團安定性優良的菓子專用粉，製作蛋糕呈現優良膨脹性且組織有彈力。



LUXE 奶油乳酪

日本 LUXE 北海道奶油乳酪嚴選北海道生乳，加上四種乳酸菌發酵而成，製作過程嚴格把關，無任何天添物，製作出具有獨特濃厚牛奶香氣與滑順口感的頂級奶油乳酪。



北海道煉乳

100% 日本北海道生乳與蔗糖細細慢火熬煮，成分單純、無添加、天然健康，令人驚艷的豐富乳香氣與濃稠細緻口感。



阿爾丁無鹽發酵奶油

產地：比利時
 產品規格：250g/塊
 清淡奶香，滑順可口



規格：1kg

上白糖口感輕甜、細緻的顆粒，入口不膩，常用於日本料理使用，尤其在日式甜點，用來製作甜點糖的味道會顯得比較凸出和濃郁，可以用來烹調料理增添香氣。適合任何用途的萬能好糖。

講師 | 黑沼敦詞
東京製菓學校



丘の上のパン屋
okanouenopanya.com

山丘上的麵包屋 講習紀錄報告

講師名稱：黑沼敦詞
出生：1978年神奈川縣橫濱市生
經歷：東京製菓學校畢業
2003年株式會BIGO
2009年池袋株式会社グリップセカンド
(GRIP)旗下品牌RACINES&麵包烘焙創意料理主廚
2018年獨立創業「山丘上的麵包屋」

嚴選當地所生產的食材為主、並以健康為主體優良食材及依各季節性感的麵包製做。

從黑沼師傅的臉書中可以看見，開店並不是最終的結果，相反只是站在起跑點的一個開始！開店、創業、經營每階段都需要不同的層面的考量，如果今天知道10年後只有5%的生存機率你還願意花錢出來開店嗎？

每一位開店的人都想要賺錢，在10年之後想生存下來我該做如何準備？過去黑沼師傅也是默默無聞的技術者，或許過去的店遇到人生轉機才造就現在的他！

如何以最少的人數創造最有效率的高營業額的做法，如何零耗損的做法，如何讓危機耗損不出現，不只創業需要經營，想要幸福美滿，相對的要付出的代價身體疲乏、精神壓力很重，身為技術者並不是做出自己想要的產品，而是要針對目前的團隊狀態及員工的能力去設計出適合團隊可以生產的部分，所謂的原價其實是低的！但是我們要做價值，而不是成本價格！

希望此課程大家能有所得，對於開店一定要賺錢這件事，以及如何可以做出可以賣錢的商品，這些都是黑沼師傅想跟大家分享的，或許配方只是一種參考，真正的是想要如何共同把店經營好，別被既有的框架限制自己。

茉莉安
燒菓子



黑沼師傅：如果沒有前進，那麼就會一直後退！當我轉變開發產品的想法，如果我沒有想法，反而會有所恐懼，

一家公司或者是一位師傅也好，要保留自己的生活動機在水平以上！必須在生活中不斷保持競爭力是不簡單事情，每個人都希望每天、每一個月、每一年都更成長，前面的路是什麼結果不知道但是我們只能去挑戰，可能做到最後會發現另一扇門或者答案會出現。每天時代都在改變，如果跟不上變化，我們會被時代所淘汰。

在看店過程中別只看商品，而是真正看到這家店的靈魂、風格，他的成功在哪？商品構成比例在哪裡？



蔓越莓開心果捲



季節水果丹麥



可頌 (クロワッサン)

佛卡夏麵包 (フオカチャ)



檸檬碳酸飲

為什麼商品那麼好卻沒有客人買？身為經營者與師傅每一天都必須要思考的，因為我自己是經營者也是技術者，為了使每一天可以達到自己標準的營業額，都必須每天去思考，當你發現自己賣不出去的原因後，是有很多原因造成的，因此只找到一種賣得出去的方法其實是不夠的。固有的想法一定要去打破，最終想告訴大家的是人生的目標到底在哪裡？究竟為什麼而努力，這才是最最重要的！不要害怕失敗也不要恐懼。

黑沼太太說：「先客後益」以及開店的三好，顧客好、員工好、社會好，不知道大家是否有記住呢？有時一路走來，真的必須努力才能不枉負那一些一路上幫助我們的人，對於網路行銷上必須站在客戶的觀點，我想每一個細節都是必須注意的！感謝黑沼敦詞師傅與鐵能社的十年之約，或許只是當時的一個約定，當時做不到放在心裡，等到做得到的時候也一定會把他完成。



德國香腸堡



司康 (scon)



巧克力可頌

感謝每一位遠道而來的師傅及顧客們，經營並不是只是老闆的事情，而是每一位經營者、技術者所需要的了解，希望鐵能社能與大家一同成長。

講習 推薦材料



鄉村田園

擁有濃郁的香味，咀嚼時在口中散發出非常豐富的小麥風味。富含食物纖維、蛋白質及礦物質等。非常適合想製作道地風味法國麵包的一支法國專用粉。

客訂商品

灰分：0.65%
粗蛋白：13.8%
規格：25kg



鐵塔法印

日本第一支專業法國專用粉，製作具甘甜豐富香氣、濕潤化口良好的麵包。操作寬容度大，量化也能保持品質，非常適合東方人實用的法國麵包用粉。

產地：加拿大一級春麥、九州小麥、美麥
規格：25kg
灰分：0.44%
粗蛋白：11.9%



純芯

最高級吐司麵包用粉，組織細緻，咬斷性與香氣佳，耐攪打，耐發酵，膨脹性良好。

產地：美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.9%
規格：25kg



新小提琴

和洋菓子、奶油餅乾適用，膨脹性佳、口感濕潤，蛋糕組織輕柔，口感較輕，香氣與彈力於第二天呈現。

產地：美麥、九州小麥
灰分：0.35%
粗蛋白：7.4%
規格：25kg

DC全粒粉

DC 全粒粉

可使用細粉於各類吐司，日本國內原產小麥富含豐富的維他命、礦物質、食物纖維，是一款口感非常輕的用粉。

研磨：中粗粉
產地：北海道小麥、九州小麥
灰分：1.6%
粗蛋白：11.2%
規格：10kg/20kg



奧莉塔 初榨橄欖油

- ★單元不飽和脂肪酸含量 75%
- ★溫和淡雅橄欖香味
- ★耐高溫 低油煙 廚房不黏膩
- ★Extra Light 等級



法國給宏德 日曬海鹽

人工採收、堅持無添加無再製，保留原始營養與風格，位於法國布列塔尼南岸，頂級天然海鹽的經典產區，已有上千年的歷史。

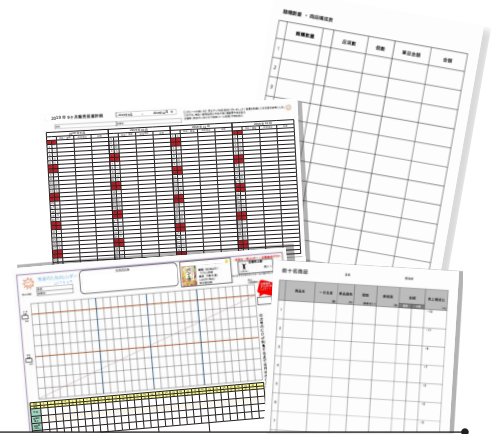


講師 |
藤岡千穂子

五感刺激高產能 高效率 高利益 新鮮出爐 烘焙 經營 管理



營運一間公司事實上是一件很辛苦的事情。每一家公司所遇到的問題都不同。
在這兩天的經營管理課程中，我們與大家一起做了烘焙店的分析。
究竟店裡面的營業額需要多少的麵團？需要多少的人力以及需要多少的品項？
經營不是只有看販賣的數字而已，必須從各項的表格中去分析，從一位師傅變成一位經營者更是不簡單，此次的五個小時的課程。
我們檢討不繁盛的原因，也看了日本的例子改造前後，一家店從開始普通的店願意改變，5年後轉變令人驚訝，每一次的一點點竟是如此的驚人！
我們很開心的與大家分享上課的學員中，也有上完課後改變成長的案例，也希望下一次的進階班大家一定要有所動。



input → (吸收)
Output → (出力)
而其吸收出力的比率 3 : 7

當吸收 (input) 新的技術、新知識、新情報最好的記憶儲存即是在 2 週內，最少 3 次不斷地複習又複習 (出力 Output)。

真正將學習到技術、知識、情報長期儲存於自身的記憶中，養成一種良好習慣。

相信、執行、討論、修正
為什麼在時代的洪流中可以存活下來？
同學 Q...
景氣不好會不會影響營業額？
藤岡老師...
當環境好的時候大家都可以存活下來，但是當環境不好的時候消費者會更加嚴謹，因此好的體質的是我們所追求的！
未來鐵能社也會更加地想辦法回饋使用者，也希望能夠與大家一同成長，感謝此次來參與的學員，藤岡學塾不是一次就有辦法教完，所有的經營及問題未來也將持續的進階，課後的作業是努力實踐所學，也請大家多多指教！

① 營業診斷解決策略

- 商品構成內容
- 販賣構成的一致化

② 人氣商品創造

③ 如何創造利益成長

④ 如何創造出新时期顧客集客的店鋪創造好賣場

⑤ 如何計劃創造業績成長及販賣促進

⑥ 如何分析診斷自家損益決算表

重新整頓需要各位的「持續力」與「行動力」，先從藤岡老師所指導事項。依各店的情況一點一點慢慢地開始行動！一個月以後各位的「行動」結果相信「數字」會給各位滿意的答案。

<https://www.sizzle-panyasan.com/>

-3°C
~ -6°C
冷藏冷凍應用

108年8月26日(一)

冷藏冷凍麵團生產實技運用
配方的開發及生產
市場需求發展

講師：加藤一秀、吳俊毅師傅（由左至右）



今日課程講解

- ① 冷藏冷凍麵團攪拌的差異性
- ② 分割滾圓、冷凍冷藏
- ③ 昨日麵團整型
- ④ 製法與變化性
- ⑤ 不一樣溫度帶的比較，對於冷凍麵團的應用。

大家都有更深入的了解嗎？同時我們講解以前與現今對於冷凍麵團的差異，並說明麵筋在不同的狀態的應對做法。該如何增強麵筋的辦法，工程上的問題及烘焙會面對到的問題。

加藤老師帶來日本目前大人氣商品——珍珠奶茶麵包！並分享在麵包店面當中觀察到顧客的消費行為，相當有趣。不同的年齡層、生活習慣等等皆有不同購買動機。

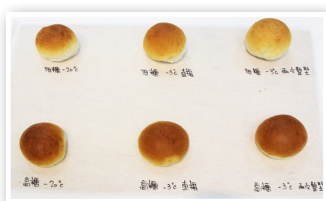
俊毅師傅提案絹吐司、奶油手撕包以及日本去年超流行的焦糖奶油軟法。究竟油脂與麵筋的關係，及下油時間不同的差異，流行創造關鍵？我們已提供可以去參考市場上的口味，開發創造，未來除了會做產品以外，如何從

產品變成商品？消費者的市場在哪裡？

加藤老師更是親身解說了日本市場，對於消費者的設定關係！講解生產流程的設定，生產管理與販賣計畫，必須要一同計畫，否則只按照自己的想法製作是不行的！重新認識現今職場實務生產技術「冷凍冷藏-3°C至0°C」麵團理論解說，更有效率地達成設定目標額，生產力提升，人事成本減少。

期待這堂課程結束後，大家可以確實執行，也期待實行後的改變！【顧客的成功也是我們的成功】期待與您一同成長！

※做冷凍冷藏麵團的時候，必須較緊實一點的滾圓，對於降溫比較快。氣孔較大的同時會有影響，避免水分子結合成更大的分子造成麵筋損傷。



奶油手撕麵包



絹吐司



焦糖奶油軟法



珍珠奶茶麵包



鐵塔法印

日本第一支專業法國專用粉，製作具甘甜豐富香氣、濕潤化口良好的麵包。操作寬容度大，量化也能保持品質，非常適合東方人實用的法國麵包用粉。

產地：加拿大一級春麥、九州小麥、美麥
規格：25kg
灰分：0.44%
粗蛋白：11.9%



純芯

最高級吐司麵包用粉，組織細緻，咬斷性與香氣佳，耐攪打，耐發酵，膨脹性良好。

產地：美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.9%
規格：25kg

星野酵母麵包種講習會

熟成の旨味

2019年9月17-18日

講師：福王寺明



星野卡士達



福王寺明：
【對於食材的認知度有所鑽研，就會不斷的鑽研下去，慢慢地就會開始配粉，從小麥的品種、製程下去做研究做出自己特色商品】

自鐵能社鳥越製粉第一代「福王寺明星野鹽麵包」

配方公開課程

102年星野鹽

鐵塔法印、特燈籠、黑爾哥蘭

103至105年星野鹽

鐵塔法印、夢之力、金明竹

106年星野鹽

鐵塔法印、金明竹

107年星野鹽

鐵塔法印、金明竹

※加入紅酒醋

108年星野鹽

鐵塔法印、金明竹、井種法、水分以及「自我分解」做法的改變

事實上，隨著福王寺明的論點不同以及觀念的改變，配方會隨著時代進化，每次口感濕潤度、香氣都有所不同，從第一代比較Q彈但比較扯口，到現在口感鬆軟滑順化口性更完整，隨著時代有著不同變化！

所謂的拜師學藝，是對於一項技術不斷的專研理論，對於老師的部份去做更新進化及學習，15年、20年的技術，並不會在2、3天的課程中學習完整，所以更需要一次一次的了解及確認。

鳥越高筋麵粉，濱茄有添加小麥蛋白，相同的蛋白質也有甜味，為了讓吐司有膨脹性，更需要濱茄高筋麵粉的力量，如想要擁有更高香氣可選擇歌磨高筋麵粉做使用，為了使商品更有保濕性，可選擇鳥越金明竹麵用粉，二支不同優質的小麥粉來製做2019年第六代星野鹽麵包。

此次對三種星野味道官能分析，對於星野赤種、丹澤、綠種的發酵力道、香氣、甘甜味、酸味、苦味，還有各種的一個狀態，希望大家都可以有所選擇。

鐵能社自2013年以來透過福王寺明親身授教！接下來我們將正式成立「福王寺明&鐵能社星天會」

將日本最新星野天然酵母麵包種的情報資源，分享給鐵能社公司星野酵母麵包種的使用者，也期待透過這個技術行銷服務交流平台中，與各位愛好星野麵包的技術者及經營者，共同刺激啟發，讓更多喜愛吃麵包的消費者認識星野天然酵母「熟成的旨味」！



第六代星野鹽麵包



星野核桃雙色起司



星野雙色起司



星野核桃



講習 推薦材料



星野天然酵母麵包種-赤種

採用日本古法釀造技術應用變化的麵包種。軟式麵包到歐式麵包都非常適合使用。香氣濃厚、風味具層次感，是款指標性的專業麵包發酵種。

原材料：北海道小麥、日本國產小麥、麴菌、酵母（不使用基因改造生產之穀物）



星野天然酵母麵包種-綠種

繼承日本傳統發酵文化精隨之味。純米釀造的酵母麵包種，香氣清爽、高吸水率使商品組織濕潤且口感Q彈。

原材料：北海道小麥、日本國產小麥、麴菌、酵母（不使用基因改造生產之穀物）



鐵塔法印

日本最早開發的第一支專業法國專用粉，能製作出具甘甜豐富香氣、濕潤化口良好的麵包。操作寬容度大，量化也能保持品質，非常適合東方人實用的法國麵包用粉。

產地：加拿大一級春麥、九州小麥、美麥
規格：25kg
灰分：0.44%
粗蛋白：11.9%



星野丹澤天然酵母麵包種

採用日本神奈川縣丹澤山區林地的特有野生酵母麴菌。擁有優質的香味及層次豐富的醇厚風味。

原材料：北海道小麥、日本國產小麥、麴菌、酵母（不使用基因改造生產之穀物）



濱茄

軟式麵包用粉，體積膨脹性與化口性是其特色，其高粗蛋白含量讓口感有彈性。

產地：加拿大一級春麥、美麥
灰分：0.38%
粗蛋白：14.2%
規格：25kg

DC全粒粉

DC 全粒粉

可使用細粉於各類吐司，日本國內原產小麥富含豐富的維他命、礦物質、食物纖維，是一款口感非常輕的用粉。

研磨：中粗粉
產地：北海道小麥、九州小麥
灰分：1.6%
粗蛋白：11.2%
規格：10kg/20kg



金明竹

適用手打烏龍麵、生烏龍麵煮湯、乾麵等，鮮明色調強而有力，彈力口感烏龍麵專用粉。

產地：澳麥
灰分：0.35%
粗蛋白：8.8%
規格：25kg



哥磨

高級麵包用粉，粉質細度優良，吸水量達70%，烘焙彈性佳、伸張性佳、有彈力的口感。

產地：加拿大一級春麥、美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.8%
規格：25kg

鳥越會員特別講座

『生產技術向上人材養成課程』

108年9月25至26日

我們是做食品的志業
也因此【食的可能】是很重要的！
不是只是生產出東西來交代應付，
因此除了東西可以生產出來，在沒
有人的時代中如何有效率地做出。
美味及健康志向的商品，事實上在
開發時都必須要考慮在內。

在白板上，松本哲也師傅為我們講
解，對於麵團保存的各種方式，各
種添加物對於麵團的狀態。

在最後一天上課時，吳俊毅師傅也
將前一天的麵團，總共在2小時內
做出了22樣商品，利用現有的凍藏
發酵設備以及烤箱，在未來人力不
足的情況下，更需要有系統式的去
安排生產。

對於麵團的製法冷凍與冷藏麵團的對
比，以及該如何去修正調整，相信來
上課的學員們也有更深層的認識。



講師：松本哲也 師傅

課程中特別說明

近年來麵包往健康志向的方面發展，此次提案了全麥湯種麵包，使用 [DC 全粒粉] 製作的湯種 + [鐵塔法印] 及優格

腸道環境

益菌：

食物纖維
(DC全粒粉)

乳酸菌
(可爾必思、優格)

奧利歐寡糖
(蜂蜜)

酸

壞菌：

動物性蛋白質

↓ 劣

惡臭

消滅壞菌

AQ 麵團中加入優格，經過高溫烘烤會將菌殺死？
烘烤後殘餘的菌將會成為腸胃中好菌的養分。

理論是基礎
如果與製造脫鉤其實是非常可惜，也希望
與各位使用者共同分享，大家一起改善現
有的環境狀況。迎接時代未來烘焙市場需
求，更需要不斷地培養教育業界的技術人
員、經營管理人員。
多年來鐵能社「失敗」的「經驗」及研究
將成為各位未來「成功」的基石及參考！
願期待與「台灣鳥越製粉之友」、「鐵能
社之友」共同努力成長！



講師：吳俊毅 師傅

全麥湯種麵包



星野青森蘋果



星野核桃



起司貝果



小吐司



蔬菜麵包



巧克力可頌



卡士達 迷你吐司



白醬培根洋蔥可頌



珍珠奶茶麵包



巧克力菠蘿麵包



紫地瓜可頌



秋拾栗子



秋拾栗子烘烤過程



貝果出爐後噴水使表面形成亮膜



蘋果紅茶麵包



鳥越製粉

講習推薦材料



鐵塔法印

產地：加拿大一級春麥、九州小麥、美麥
規格：25kg
灰分：0.44%
粗蛋白：11.9%

日本最早開發的第一支專業法國專用粉，能製作出具甘甜豐富香氣、濕潤化口良好的麵包。操作寬容度大，量化也能保持品質，非常適合東方人實用的法國麵包用粉。



哥磨

產地：加拿大一級春麥、美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.8%
規格：25kg

高級麵包用粉，粉質細度優良，吸水量達70%，烘焙彈性佳、伸張性佳、有彈力的口感。



金明竹

產地：澳麥
灰分：0.35%
粗蛋白：8.8%
規格：25kg

適用手打烏龍麵、生烏龍麵煮湯、乾麵等，鮮明色調強而有力，彈力口感烏龍麵專用粉。



純芯

產地：美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.9%
規格：25kg

最高級吐司麵包用粉，組織細緻，咬斷性與香氣佳，耐攪打，耐發酵，膨脹性良好。



DC全粒粉

研磨：中粗粉
產地：北海道小麥、九州小麥
灰分：1.6%
粗蛋白：11.2%
規格：10kg/20kg

可使用細粉於各類吐司，日本國內原產小麥富含豐富的食物纖維、維他命、礦物質，是一款口感非常輕的用粉。



新小提琴

產地：美麥、九州小麥
灰分：0.35%
粗蛋白：7.4%
規格：25kg

和洋菓子、奶油餅乾適用，膨脹性佳、口感濕潤，蛋糕組織輕柔，口感較輕，香氣與彈力於第二天呈現。



星野天然小麥粉種(紅)

採用日本古法釀造技術應用變化的麵包種。無論是軟式麵包到歐式麵包都非常適合使用。香氣濃厚、風味具層次感，是一款指標性的專業麵包發酵種。

原材料：北海道小麥、日本國產小麥、麴菌、酵母（不使用基因改造生產之穀物）



青森蘋果片

日本第一的青森蘋果，採用真空包裝，保留清脆口感，可做裝飾及內餡。

