

2025

MONTHLY

TETSUNO MASTER BAKERY HOME 鐵能社 マスターベーカリーホーム 鐵能社月刊 2月號



2025
Feb.

目錄 CONTENTS

- 04** 第 20 期鳥越製粉日本短期留學研修班 — 烘焙基礎理論 & 實技課程
- 06** 淳胖 — 麵包店介紹
- 08** 三吉油脂 × 市場情報
- 12** 莓滿乳酪 — 商品介紹
- 13** 抹茶紅豆塔 — 商品介紹

鳥越製粉日本短期留學研修班－ 烘焙基礎理論 & 實技課程

鳥越製粉麵包學校自 2011 年 10 月開設以來，聚集了來自台灣、香港、馬來西亞、新加坡、澳洲、中國等專業師傅們的在職研修課程。

隨著時代科技進步，如何面對每日現場作業的應用，烘焙理論基礎加強整理分析講解，以及商品技術開發、冷凍冷藏品質改善、人才教育、市場行銷等課程。



僅以酵母、食鹽、水為基底的法國麵包，看似簡單的原物料卻是最能展現烘焙職人功力的極致。法國麵包的製作不僅是科學，更是藝術。經由師傅的揉麵、發酵、烘焙等每個步驟，都決定了最終的產品。

直接法、冷藏中種法、湯種法、標準中種 4 小時，各種不同製法產出的吐司狀態比較。



烘焙是一門充滿魅力的學問，除了華麗的裝飾和精緻的造型，紮實的基礎知識讓我們對烘焙原理有更深入的了解，精湛的技術讓我們能夠將理論轉化為實踐。

想將基礎與技術完美結合嗎？

無論是擁有多年烘焙的專業達人，還是想要更進階提昇技術的烘焙師，都歡迎加入我們，一起探索烘焙的無限可能！

➔ 想了解更多課程/原物料資訊，歡迎與業務洽詢：

- 盧業務：0978-852-826
- 吳業務：0905-586-735
0975-917-687
- 李業務：0978-131-358

報名表單



請掃 QR CODE



淳胖烘焙 CHUN PAIN

「誠心待人，用心做事」
 想要帶給大家溫暖和美好，
 讓大家在家附近就能買到世界麵包，認識不同的世界。

酸種麵包、歐式麵包、多樣化吐司等多款麵包每日新鮮出爐！

使用好的原物料以及自家培養魯邦種、老麵、湯種。
 採用天然食材，不含香精、色素、改良劑、防腐劑。

玲瓏滿目的麵包每一款都是師傅們的精心製作，
 散發著獨特魅力！



創辦人 淳師傅

營業時間 新北市汐止區仁愛路191號
 ◎ 14:00~21:00(周日公休)

【24小時魯邦法棍】

皮薄內柔軟、富有彈性、咀嚼時能感受到麵筋的嚼勁，有著淡淡蜂蜜香氣！

【脆皮夾心維也納】

奶油甜度適中、不會過於甜膩、搭配酥脆的外皮口感相當平衡。

【法式鹽之花】

屬於口感扎實的鹽麵包、外皮淡淡鹹味讓人欲罷不能！

【全麥桂圓】

切開清楚可見滿滿桂圓乾、葡萄乾以及核桃，外表看似乾硬、一口咬下卻意外濕潤Q彈、滿滿桂圓香氣！

【脆皮波蘿麵包】

淳師傅最推薦的台式麵包之一。迷人的酥脆外皮和鬆軟的內裡完美結合，帶給你滿滿的幸福感！



精緻小巧的麵包店在推開門的那一刻，就被滿滿的麵包香氣包圍，無論你喜歡什麼樣的口味，這裡都能滿足你！

淳師傅與我們分享：鐵塔法印有著吸水性良好的特性，可以使成品立體且酥脆、口感細緻、組織均勻，且操作性良好又省時，每次製作都能得到品質穩定的成品。

除了店內既有的品項外、也不定期快閃活動販售獨特商品、甚至開班教授店內販售品項。從這裡就可以看得出師傅不僅是位優秀的麵包師，更是一位熱情的分享者，將自己獨門的配方和技巧毫不保留地傳授給學員可以說是兼具烘焙實務與教學的職人也不為過！

另外也很感謝過去的自己很努力，雖然自己也會曾經很年輕做不住，想放棄烘焙，因為覺得餐飲業太辛苦了！付出的努力跟得到的回報永遠不成正比，但是真的站的夠久了，會發現烘焙是一個看不見的存錢筒，你的每一分努力和每一滴汗水，都不會白費！



皮薄內柔軟 淡淡蜂蜜香

24小時魯邦法棍



外脆內鬆軟 滿滿桂圓乾

全麥桂圓



外酥內軟 滿滿奶油餡

脆皮夾心維也納



口感扎實 淡淡鹹味

法式鹽之花



口感鬆軟 淡淡鹹香奶油味

脆皮波蘿麵包



道德消費是與 SDGs 第 12 項目標「確保永續的消費和生產模式」息息相關的消費行為，是一種對環境友善的消費方式。

本文將深入探討「道德消費」的概念，並分析企業在推動道德消費方面的作為，以及社會與消費者對道德消費的期望，最後將對道德消費的未來發展趨勢進行展望。

所謂的「道德消費」，究竟是什麼？

「SDGs」、「食物浪費」、「環保」、「永續發展」、「回收」等詞彙，是我們在談論消費行為與環境時經常接觸到的。這些概念都與「道德消費」這個更廣泛的概念息息相關。根據消費者保護委員會的定義，「道德消費」是指消費者在消費時，同時考慮到個人、社會、地區與環境的消費行為。除了「道德消費」，我們還常聽到「永續發展」和「SDGs」。

「永續發展」特別注重環境問題，而「SDGs」則是設定了 2030 年的目標，範圍更廣，從消除貧困到解決能源問題，涵蓋了人類生活的所有面向。

這篇文章想跟大家探討什麼樣的「道德消費」才符合時代潮流，能夠同時兼顧人、社會、環境，並受到消費者的歡迎，為我們的未來帶來更好的改變。

時尚產業是「道德消費」概念蓬勃發展的領域之一。由於快速時尚的普及，消費模式的改變導致水資源消耗、溫室氣體排放和廢棄物產生大幅增加。因此，聯合國於 2019 年將時尚產業認定為全球第二大污染產業。然而近年來，時尚產業也出現了積極的轉變。例如「優質棉花」認證的推廣，這種棉花採用對環境友善的種植方式，並改善了棉農的生活條件。這種以人與環境為本的「到道德消費」理念，正在時尚產業中逐漸普及。

資料來源：2023 三吉油脂株式会社 無斷轉載を禁止します | 未經授權禁止轉載

那麼，從「道德消費」的角度來看，食品產業的情況又是如何呢？

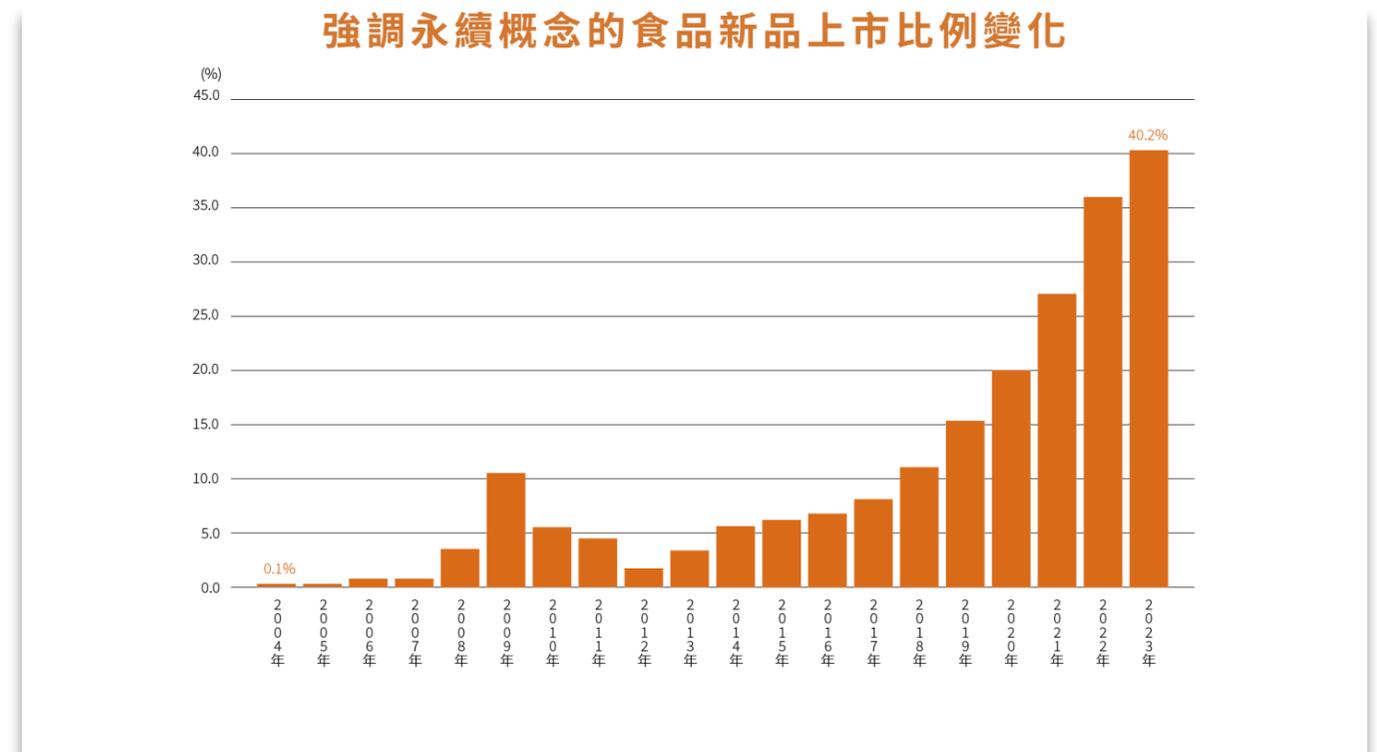
近年來食品產業中強調道德生產的產品是否呈現增加的趨勢？

根據聯合國環境規劃署 (UNEP) 的估計，2022 年全球有 10.5 億噸食物被丟棄，其中家庭佔了 60%，餐廳佔了 28%，超市等零售業則佔了 12%。我們常說的「食品口入」、指的是原本可以吃的，卻被家庭丟掉的那些食物。而把骨頭之類不能吃的東西也算進去，就叫「食品廢棄物」囉！食品廢棄物排放的溫室氣體相當驚人，約占全球總排放量的 10%，甚至超過航空業總排放量的五倍。

面對全球暖化等氣候變遷的嚴峻挑戰，人類製造的食物浪費問題不容忽視。有鑑於此，消費者應秉持著對人、社會、地區與環境的關懷，實踐倫理道德消費，並積極減少因生產後卻遭棄置而造成的食物浪費。此外，推廣此類倫理消費的教育亦極為重要。當然除了消費者外，促使食品生產端採取行動也同樣不可或缺。

為了減少食物浪費，食品製造商在產品包裝和標籤上不斷推陳出新，並積極透過網站等管道分享相關資訊，以提升消費者對食物浪費問題的關注。

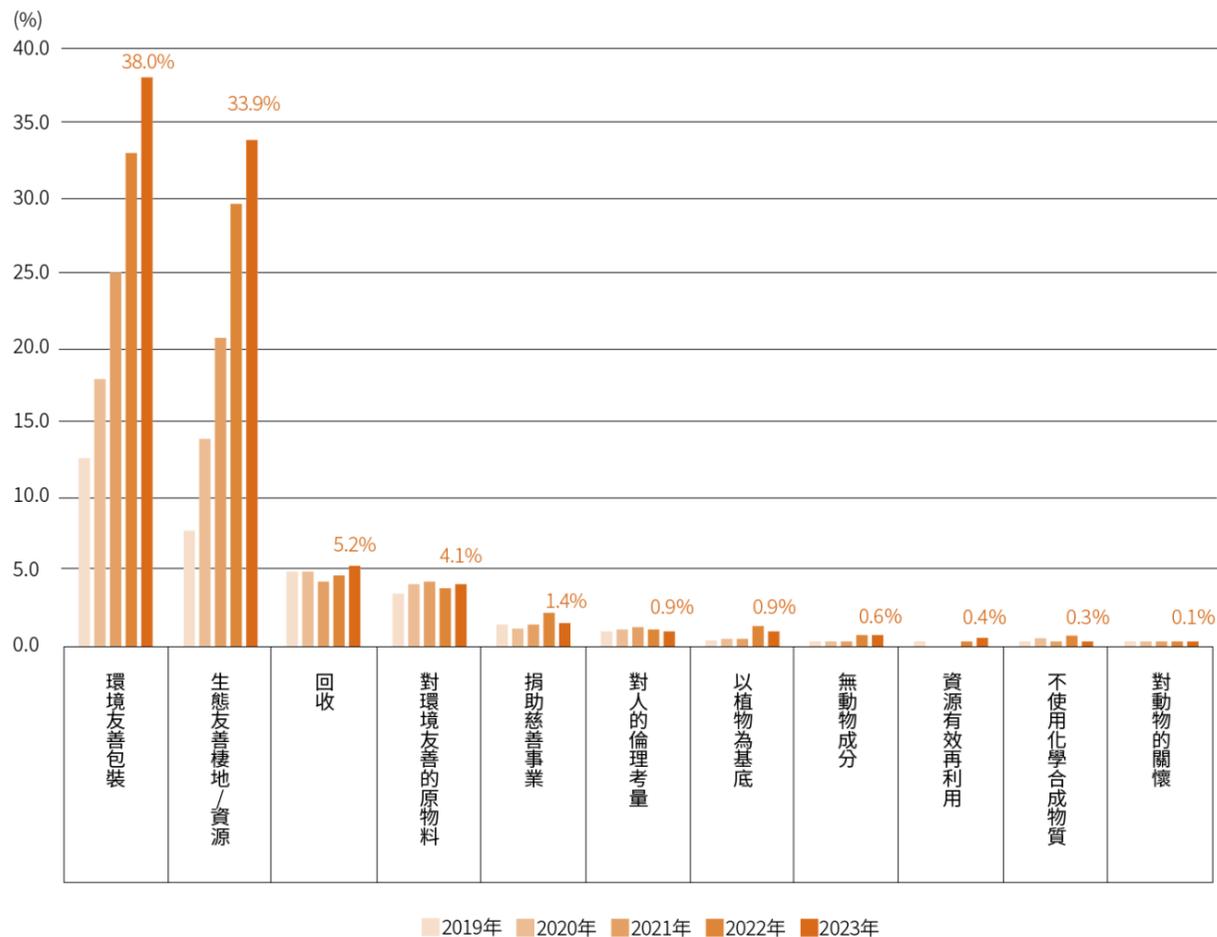
讓我們來看看食品包裝上強調「永續」的新產品數量如何變化。以下這張圖顯示了從 2004 年到 2023 年這 20 年間，強調永續概念的食品新品上市數量趨勢。



2023 年，日本有高達 40.2% 的新食品強調永續概念，顯示出消費者對永續產品的需求日益增長。此一趨勢亦反映在全球食品市場。

食品標榜永續的內容具體有哪些？這些訴求在市場上又呈現怎樣的發展趨勢？從這張圖表可以看出，日本市場上強調永續概念的食品，主要聚焦於「環保包裝」與「永續的棲地/資源」這兩個方面。這兩個訴求在 2019 年至 2023 年間呈現持續增長的趨勢。

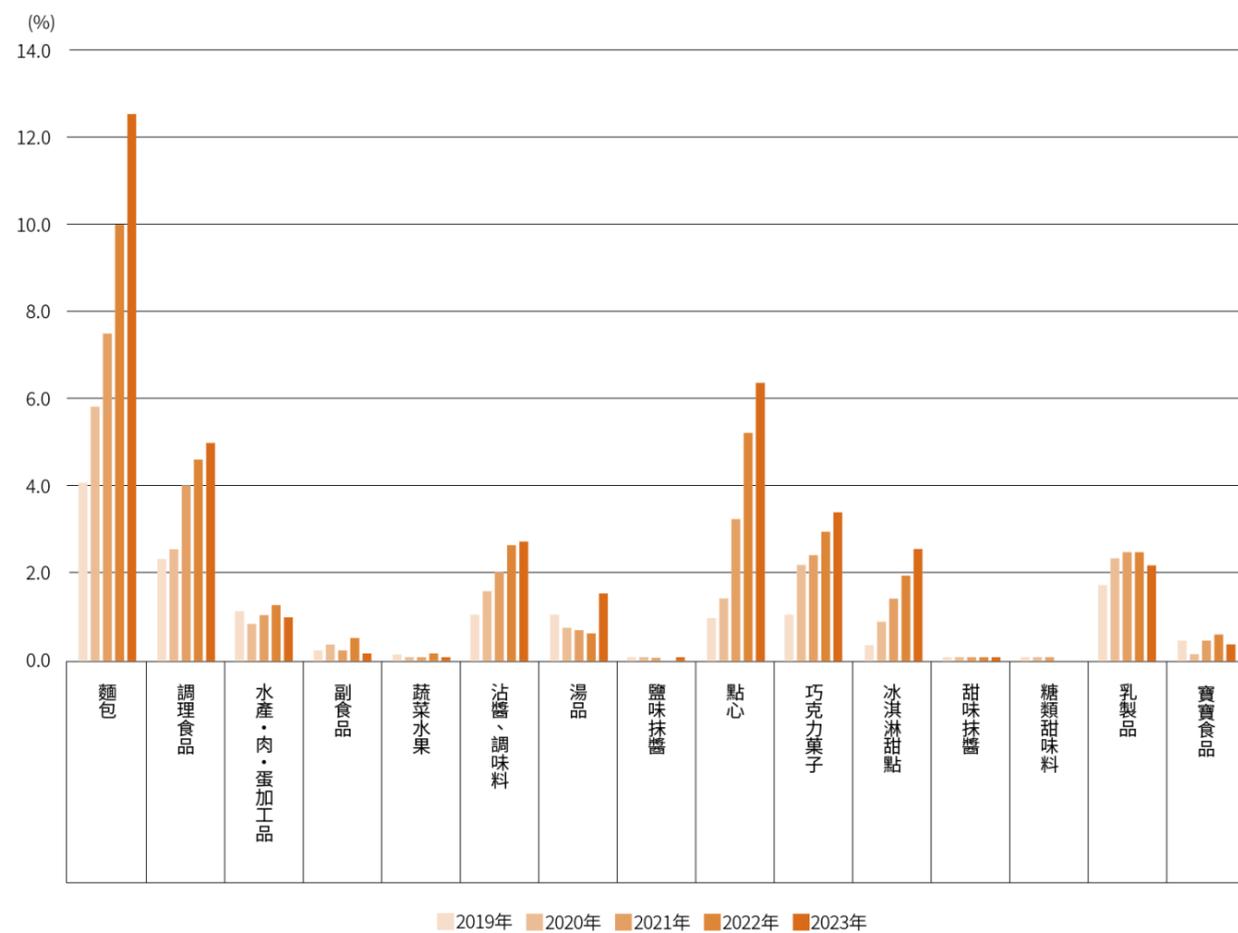
日本食品新品訴求內容比例的變化



值得注意的是，相較於全球新產品，日本新產品在「人道關懷（全球 5.0%）」、「純素（9.6%）」以及「有機（9.7%）」等道德訴求上的比例較低。雖然食品產業的環境問題備受關注，但許多食品製造商已開始響應消費者的需求，推出更多強調永續性的產品。這顯示出，未來強調道德消費的產品將成為市場主流。

強調道德消費的食品，主要集中在哪些類別上呢？在全球食品市場中，以巧克力菓子為首，強調公平貿易的產品比例最高。2023 年，全球巧克力菓子新品中有高達 50.5% 強調了道德消費的概念。根據圖表顯示，日本食品市場中，烘焙食品和零食類別的食品，強調道德消費的產品比例增長顯著。

日本食品新品中強調道德消費的比例變化



ミヨシ油脂株式会社
botanova

植物之美味 奶油風味
Plant-based Margarine — Butter Taste —

健康環保的素食奶油

產品特性

1. 僅使用植物成分香氣，展現自然風味
2. 良好的加工性，可用於塗抹和揉捏
3. 獲得素食認證(vegan)
4. 使用RSPO認證油

botanova是一種純植物性的食用油脂，創造只使用植物性原料的食品。能為您的產品增添豐富風味。不論您是想打造植物基底的產品，或是為傳統產品注入新的活力，botanova都是您的理想選擇。



莓滿乳酪



鐵能社官網



鐵能社FB

材料·配方 Ingredient

【麵團配方】	(%)
幸福感	100
上白糖	10
給宏德海鹽	1.6
脫脂奶粉	4
新鮮酵母	2.5
水	67
魅力奶油	12
P40	0.1



幸福感

【乳酪餡】	(%)
LUXE	100
糖粉	20
無糖優格	25



Luxe 奶油乳酪

抹茶紅豆塔



新小提琴



魅力奶油

材料·配方 Ingredient

【塔皮配方】	(%)
三吉白油	60
魅力奶油	60
糖粉	50
給宏德海鹽	0.8
全蛋	30
杏仁粉	27
小提琴	170

【抹茶杏仁餡】	(%)
魅力奶油	100
糖粉	100
杏仁粉	100
小提琴	20
全蛋	106
抹茶粉	25

【裝飾材料】	
草莓	4顆
紅豆餡	200克
鮮奶油	150克
紅色色素	1克

攪拌工程 製作要點

【塔皮】

- ①三吉白油、魅力奶油混合均勻，加入糖粉、海鹽
- ②全蛋分次加入乳化均勻後加入粉類攪拌均勻即可
- ③冷藏一晚後桿開至5mm，裁至適當大小放入塔模裡

【抹茶杏仁餡】

- ①魅力奶油、糖粉攪拌均勻
- ②全蛋分次加入乳化均勻加入杏仁粉
- ③抹茶粉、小提琴一起過篩，最後加入②混合均勻

【烘焙】

塔皮放入6吋模型擠上180克抹茶杏仁餡鋪上草莓果肉
旋風爐 160度30分鐘 放涼

【裝飾】

烤好的塔皮擠上200克紅豆餡抹成山峰的形狀後擠上
粉紅色鮮奶油

P84麵包虎皮液預拌粉

TETSUNO
鉄能社

使用步驟



Step 1



P84虎皮預拌粉取出適當的使用量放置在鋼盆中。

Step 2



在P84虎皮預拌粉裡面添加90%的水份。
(以90%水份當標準,增加1~3%水份成品會呈現較密集細小的裂痕;減1~3%水份成品會呈現較立體與明顯的大塊裂痕)

Step 3



把P84虎皮預拌粉與水完整混合均勻。

Step 4



製作完成的p84當日可隨時拿取使用,使用後冷藏保管當日用完。

Step 5



發酵完成後麵糰,進爐前擦上虎皮液。

Step 6



進爐後噴上大量蒸汽。
(沒有使用蒸氣會造成虎皮沒有裂開,只產生一層硬殼在表面)

Step 7



完成後的成品
(90%水份添加)



TETSUNO
鉄能社