TETSUNO BAKING INFORMATION

TBI烘焙資訊

https://www.tetsuno360.com/ 2023 報刊 (2022/11-2023/12)

no.21

鉄能社 TETSUNO

目錄
CONTENTS

台灣鳥越製粉麵包學塾 第 3 期 …… 2

鳥越製粉用戶專屬歲末大回饋課程 …… 3

TIBS 台北國際烘焙展 …… 4

秒上手！新鮮製作伴手禮 技術講習發表會 …… 5

日本鳥越製粉短期留學班 第 16 期 …… 6

台灣鳥越製粉麵包學塾 第 4 期 …… 7

白燒卡士達 …… 8

食材靈活運用創作的天才大師 山崎豐 講習 …… 9

星野薔薇酵母講習 - 久冨泰資 教授、岡田直樹 主廚 …… 10

焦糖蛋黃酥 …… 11

日本百年大廠 - 三吉油脂 香取邦彥 講習 …… 12

日本繁盛名店 Zopf 伊原靖友 講習 …… 13

萬聖點心 …… 14

秒殺麵包 - 野上智寬 …… 15

台灣國際咖啡展 …… 16

日本鳥越製粉短期留學班 第 17 期 …… 17

台灣醫療科技展 …… 18

台灣鳥越製粉麵包學塾 第 5 期 …… 19

鳥越製粉巡迴公開講習 - 技術講師 松本哲也、吳俊毅 …… 20

歡慶聖誕 …… 21

TBI烘焙資訊第21號 2024年1月發行

台灣鳥越製粉麵包學塾 第 3 期

把每一步做好便可以把每個環節的變因控制在最小範圍

詳細記錄每一步驟，以便之後快速找到可改進的點

檢視材料於不同階段投入會對麵糰產生何種變化

首日為大家初步介紹課程內容讓學員對鳥越製粉更加了解

客人不一定會在購買第一日享用商品，故了解商品每日風味變化也是本課程重點

從麵包基礎理論中了解原料對麵糰可產生哪些影響，進一步調整創造商品

THE TORIGOE

2022 鐵能社×鳥越製粉 年終大回饋

福岡本社 現場直播!!

松本哲也 MATSUMOTO TETSUYA

2023 新發售鳥越幸福感高粉 - 幸香
使用一夜低溫熟成法製作美式菓子麵團變化各式商品
作業性優良 、 延展性良好

鐵塔法印 - 冷藏發酵法（亦可冷凍）
冷藏 -5°C麵團有利企業控管成本

使用前一天製作好的冷凍麵團，隔天一早僅用 1 小時便可變出多樣商品，此課程僅操作 2 個麵團，一個麵團變化多種口感風味就能創造多種商品，是更有效率的做法！

吳俊毅 WU CHUN YI

如何了解鳥越製粉攪拌性及香氣
鐵塔法印 + 幸香
同麵團卻有 3 種不同口感 ， 生產效率高 、 成本管控良好

純芯（高粉）+ 小提琴（低粉）
掌握小麥獨特香氣 ， 化口性好 、 酥脆 、 延展性良好

如何表現內餡可以使客人感到豐富？
當商品快售完時，如何準備商品快速補充？
如何長時間保存麵團？
麵包上色方式、烤焙技巧及甜麵包製作時適合的作法
油脂不同階段加入的不同效果
以上都在課程中滿滿的內容詳盡解說

TIBS台北國際烘焙展

鐵能社在2023TIBS台北國際烘焙展野上師傅示範的麵團使用三吉油脂魅力動植物性油脂及botanova植物之美味I奶油風味，在香氣上及操作上都非常優秀。在人力資源有限的現況下使用中部電機的無壓力分塊機提高效率又節省時間，切割完視需求做裝飾即可進入烤焙。在缺工的環境下如何依靠機器突破困境創造營業高峰。以小設備創造高營業額！

秒上手

どら焼きの王道【唯一無二】

產品發表會

鐵能社×中部電機×MASDAC攜手演示小設備也能創造高稼動率，日本MASDAC桌上型銅鑼燒機不用成為糕點師傅也能現場製作的現烤煎餅，使用鐵能社獨家代理的鳥越製粉H04銅鑼燒MIX專用粉烤焙光澤明豔、膨脹性佳、柔軟濕潤、老化緩慢，搭配各種新鮮水果、冰淇淋製作獨一無二的商品，不只銅鑼燒，還能變幻成各種產品。

此講習充分介紹銅鑼燒的歷史發展與如何搭配季節行銷為全年度商品增加提袋率，新鮮現做的銅鑼燒也可有個是不同變化，吸引消費者目光，人手一個銅鑼燒勢必又會帶來百年經典的潮流。

小設備高生產，隨時可以開始營業！

日本鳥越製粉短期留學班 第16期

久違三年的日本鳥越製粉麵包學校第16期生（十天九夜）日本短期留學班，再次於2023年5月21日開校！

研修期間中有理論及實技作業課程，烘焙三大基本要素「計量・計時・計溫」依其作業人員的管理所出來的結果皆會影響最終製品的品質，了解每一個作業中的問題與產生的原因與其結果、相信未來學員回到現場中更可完善應用這些理論技術與實技在每日職場中。

每一課程完成後會進行當天的試吃與評價、研究開發中不只需要的是安定每日製品的品質外，也需要開發出獨自性有特色的商品，更重要的是生產製作出自家品牌主力顧客所真正喜愛購買的商品與了解商品特性。

台灣鳥越製粉麵包學塾 第 4 期

確認麵團狀態是否如同預期

麵包基礎理論詳解

比較各品項的差異讓之後發想商品時更有概念

追求效率的同時也要兼顧品質

把握訣竅就能漂亮的滾圓

新發售!!

幸福感

白燒卡士達

麵團受烤焙後的黃褐色給人溫暖的感覺，但連日熱天讓顧客興趣缺缺。

吳俊毅師傅為此開發白燒卡士達，白淨麵包放上金黃檸檬，創造沁涼視覺效果，潔白外皮視覺上減少許多燥熱感。

綿柔麵包內藏檸檬卡士達，檸檬卡士達內餡酸酸甜甜刺激味蕾，增添食慾，清爽滋味趕走暑氣。

吳俊毅 師傅

幸福感

- 不易老化
- 化口性佳
- 延展性良好
- 作業時間減少

山崎豐

食材靈活運用創作的天才大師

傳統∞流行∞常溫製品

鐵能社日籍講師課程來了！

山崎豐老師著有【大師手作復古麵包】，成功指導中國烘焙名店技術開發。

此次內容著重於常溫商品，在人力不足、人才難的時代中，如何提升每日生產效益又兼備良好商品與品質及有經濟效益，技術層面上此次從過去傳統商品與現代流行的口感，透過山崎豐大師再次深入了解本次商品的特徵與魅力。

第一日司康、馬芬、泡芙於課程開始前老師就忙進忙出，帶來整天滿滿緊湊的教學，從傳統的製作方式中選擇最適合的方式，告訴學員如何減少損耗及在缺工時代的工作模式，將山崎豐師傅的相關知識濃縮在這一天。

第二日鹹派、奶油蛋糕、餅乾（法式、奧地利、美式三種）如何招攬新客留住熟客，打造專屬的特色商品，隨著時代客人的愛好並不斷地進化與改變，如何時時推出陳新吸引客人眼光，讓店內商品迎合客人的喜好是很重要的一件事這時成品不只需要穩定，更需要維持有效率的生產方式。

此行最後一日發酵洋菓子、巧巴達、佛卡夏

想了解客人的喜好隨著地點、歷史人文等等因素會有不結果，山崎豐老師介紹了各國背景所衍生出的各地流行商品並以豐富的經歷開發適切的商品以配合在地口味，僅僅淺聊老師的經歷便已收穫豐富，整天課程更是收穫滿滿！

「薔薇酵母」項目邁入10周年記念！

「官學產商」努力下、一步一腳印地將共同志向盟友連結在一起！

『星野薔薇酵母種』出口台灣以来一直無法正式公開與日本的薔薇酵母之父 久富泰資教授將這有科學根據的世界首發專利「薔薇酵母」的誕生以及她的魅力及安全安定傳達給更多烘焙之友！

此次技術指導講座和首度世界專利可量化生產薔薇酵母特別視訊講座久富教授親自解說！

薔薇酵母種的開發與研究心得，對星野酵母種有興趣的烘友們歡迎一同了解星野酵母的奧秘！

此次邀請來自廣島的ＴＡＴＳＵＫＩ麵包屋店主岡田植樹，全店製品使用星野薔薇酵母種所製作，本身為法國料理餐廳的主廚，因家業返鄉繼承父親事業，家業因疫情期間受到影響，在逆境中將其原本法國料理專業應用於麵包店，將每個麵包都視為一份料理製作，六帖大的店面創造出每日四小時賣出12萬日圓的營業額！

※使用極小空間生產效益大！

※商品精緻變化多樣，各式不同美味『料理的麵包』

「薔薇酵母」×「科學根據」×「美味的加工技術」＝

「附加價值商品」

焦糖蛋黃酥

嘗試創新想破頭還是回歸傳統嗎
節慶禮品新提案〝焦糖蛋黃酥〞
飽滿豐潤的外型帶著1對小耳朵，節慶感十足！
鳥越純芯麵粉搭配焦糖片狀油脂打造出酥脆帶點傳統餅皮的柔韌口感。
焦糖香氣豐富適配各式內餡不膩口！

幸福感
- 不易老化
- 化口性佳
- 延展性良好
- 作業時間減少

焦糖片狀油脂
焦糖香氣豐富、操作性優良、好操作的片狀油脂、延展性佳、油脂熔點高

吳俊毅 師傅

日本百年大廠—三吉油脂　技術講師香取邦彥

如何運用專業烘焙技術開發各式烘焙食品加工機能性用油作業、如何提高油脂現場操作性的簡便、商品的安定性、減緩商品老化時間、保持商品口感濕潤度認識何謂新時代優質的植物性油脂及低反式脂肪酸、植物性油脂、動植物性油脂、動物性油脂的差異性不同的地方！針對製品需求使用不同機能性的油脂。

香取老師以基礎麵團加深學員對油脂的認識，分享各式油脂對麵團的影響，讓學員在開發商品時能活用油脂特性創造專屬商品。

講習內容從油脂的基本應用到未來市場層面，滿滿內容收穫豐富三吉油脂以專業技術打造的小分子油脂可增加保水性及可操作性更是低反式脂肪油脂。

第一日：三吉油脂說明、果子麵團、丹麥、甜甜圈、餅乾、法國麵包

第二日：法國（巧克力麵包、牛角麵包、鹽麵包）、布里歐（布里歐瑞士卷、沙布蕾布里歐）、菓子（玫瑰麵包、墨西哥包、克林姆盒子、蘋果圈圈）、丹麥（可頌霜淇淋、開心果可頌、巧克里可頌、馬卡龍可頌）

日本繁盛名店“Zopf”伊原靖友

相隔了幾年，鐵能社的日籍外師的課程終於來了！

如何創造年收４億日圓的繁盛店

人氣名店Ｚｏｐｆ伊原靖友師傅即將來台

伊原靖友老師，日本繁盛名店【Ｚｏｐｆ】的經營者兼主廚，著有【保證絕對不會失敗的麵包製作】一書，此次將帶來名店的商品以及繁盛店經營與商品開發的秘訣，本次製作的課程由原料端開始操作至完成商品完整解析製作面！

“Ｚｏｐｆ”被稱為“麵包愛好者的聖地“，佇立在千葉縣松戶市遠離車站的住宅區，卻吸引眾多人潮。Ｚｏｐｆ最受歡迎的原創咖哩麵包每天售出約７００個。東京車站特約專門店每天則銷售５００個以上，是麵包迷夢寐以求的專賣店。

伊原靖友師傅大方分享怎樣的商品能夠抓住客人眼球，不僅是美味，如何妝點及增加商品價值有時僅僅只是小小一個改變便能達成，讓客人開心地將商品放入購物籃！

萬聖點心

萬聖來臨

萬聖派對布置別忘了附上一份精美的萬聖派對點心，妝點你的萬聖夜讓氣氛嗨到最高點！派對歡騰休息時來一口繼續嘿皮！

秒殺麵包！野上智寬

什麼叫成本？只是原物料計算就是成本嗎？

身為技術經營者的野上師傅問了這個問題，在去年野上師傅也面臨了缺工的問題，一度店裡只剩下三個人，而身為技術者對於品質的要求，花甲之年的野上師傅一樣很早上班，身為技術者也是經營者的角色很想分享很多給現在的員工們，無奈因工時、法規、客戶需求的問題，必須要時時想著怎麼提升營業額來增加員工的收入，所以也必須要妥協及放慢腳步！

有時候這不一定是錯誤的，當時代走到如此之時我們也必須要改變，但不是說我們就不要技術了！而是技術就是這一些基礎累積而來的，這是個缺工的時代，因此需要機械化！但是機械化不是機器做出來就如此，而是代替我們的雙手，用我們的理解認知去修正改善做出更接近我們想要的商品！未來的世界人工很貴，也因此技術者要更了解技術、更了解物料、更了解機械，隨著時代演化會被淘汰的不是師傅，而是重複且不用腦袋的工作！

身為技術者每一天都想如何動作更快、更省一個動作，讓失誤率降低。物料成本只是其中的一個，人力成本、時間成本、生產損耗、機會成本，每一樣都是經營者與管理者必須面對的！

感謝野上師傅帶給我們那麼多實際運用的想法以及做法！

油脂的運用對於保存、流程控制、生產管理規劃都相對的重要！

接下來我們會持續的不斷帶入新型態的生產方式！

更有效率的生產、更好的時間管理！

2023台灣國際咖啡展

如何利用小空間然後創造大效益

穩定的產出及品質穩定是很重要的

好的商品＝好的物料×好的機械×好的技術

在這個缺工的時代，如何設定與安排做出客戶想要的商品

今年的咖啡展我們想來點不同的！在日益增展的咖啡產業中，每年都有很多新銳的店家萌出，但是隨著時代缺工，想要提供更好的服務需要有新想法！需要空間不大的設備又可以移動以外，還需要快速馬上可以隨需求有變化，於是我們推出已做好的凍燒麵團無需太多設備，只需要一台烤箱，鋪上自己想要推出的口味，5分鐘後客戶將得到一份專業級的餐食！

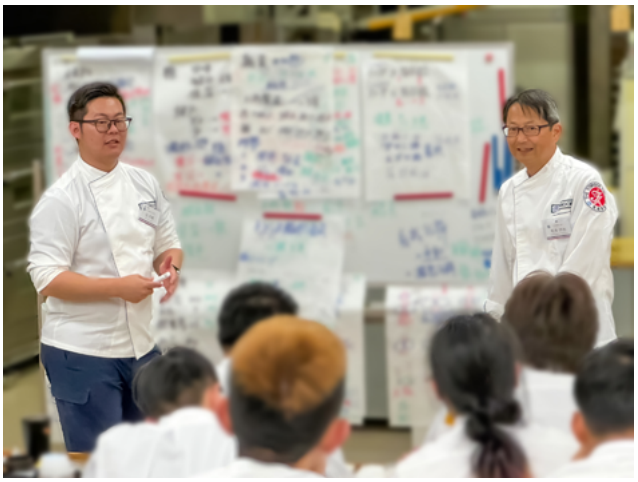
MASDAC銅鑼燒機更讓我們有更輕便快速的選擇，2分鐘即可做好銅鑼燒、4分鐘便可以完成鬆餅、11分鐘可以完成舒芙蕾！30公斤的重量級配置讓你可以有快閃搬移的可能！

使用頂級的配粉技術，鳥越製粉銅鑼燒預拌粉H04讓我們商品的穩定度更高，穩定且省時的部分發揮了極大的優勢！

快速生產，增加特色商品，小設備創造大營業額！

日本鳥越製粉短期留學班 第17期

三吉油脂 - 香取講師介紹油脂理論



麵包基礎理論及鳥越製粉介紹

展示開發商品模擬麵包店

結合課程所學開發商品

台灣醫療科技展

鐵能社在2023台灣醫療科技展！

展出時常吸引過路人駐足參觀，本次出展主要商品為鳥越製粉人氣主力粉之一〝Pan de Smart〞

自2005年發表，並在2008年陸續取得日本、美國及歐盟的世界國際專利。

『小麥麩皮、燕麥麩皮』自2012年來在日本全國羅森便利商店上市以來，至今都是現代人所喜愛的商品。低糖高纖維不只是為了滿足想吃麵包卻又不能吃的糖尿病患者族群，在日本市場販售以來對於醫院餐食供應已成為不可欠缺的存在，是日本製粉業界領航首推糖尿病患專用粉的企業，現今不單是對於糖尿病患者、注重健康養生飲食者、愛好運動者、減肥養顏等…為現代人不可欠缺的美味餐食。

產品系列自麵包、蛋糕、餅乾、饅頭、麵食、餃子以及冷凍食品等……

認識健康的低醣高纖餐食讓您吃得安心又健康！

台灣鳥越製粉麵包學塾 第 5 期

可頌製程中力量對麵糰產生的影響說明

經典法國麵包秤重

攪拌過程效率與麵團結果的取捨說明

詳解可頌麵團力量影響與鬆弛

比較不同配方或流程影響商品的口感及風味

鳥越製粉巡迴公開講習

技術講師 松本 哲也、吳俊毅

久違了！台灣鳥越製粉的使用顧客們！

本次講習內容由鳥越製粉技術講師—松本哲也、鳥越海外技術講師—吳俊毅，提供現場烘焙理論&實技人氣商品外，同時各企業都面臨到人力不足、人才培育困難的時代中，如何有效率在生產上，更有效益安排每月每日的生產計劃及管理達到人力、生產、原料成本良好控管！

烘焙經營的三大要素中

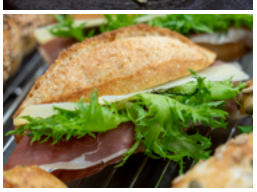
好食材、好設備、好技術

如何真正了解其「好」的本意

透過此歲末兩天連續鳥越製粉公開講習中

一起再度複習

共創２０２４年有效益的烘焙生產計劃！



歡慶聖誕

如何吸引客人？

因應節慶打造店鋪相應的歡快氣氛是很重要的，台灣冬天普遍寒冷，將店內妝點得溫馨暖和，在外觀上讓客人感到一絲暖意便可以吸引路過的客人入內，便更有機會將自己的商品販售出去！

本次聖誕節鐵能社也準備了各式商品打造聖誕的歡快氣氛！

幸福感
真正的三刀流！
Three-way Star!
❶不易老化！
❷化口性佳！
❸麵團延展性佳！
烏越製粉技術的集結，
非常注重品質的麵包粉！
★★★幸福感
THE TORIGOE CO., LTD.

實現幸福感！

準備好供顧客食用！

柔軟的口感
老化慢的商品！

顧客在購買麵包時
最期待的是什麼呢？

▼

“新鮮出爐的各種麵包，
尤其是甜麵包和配菜麵包”

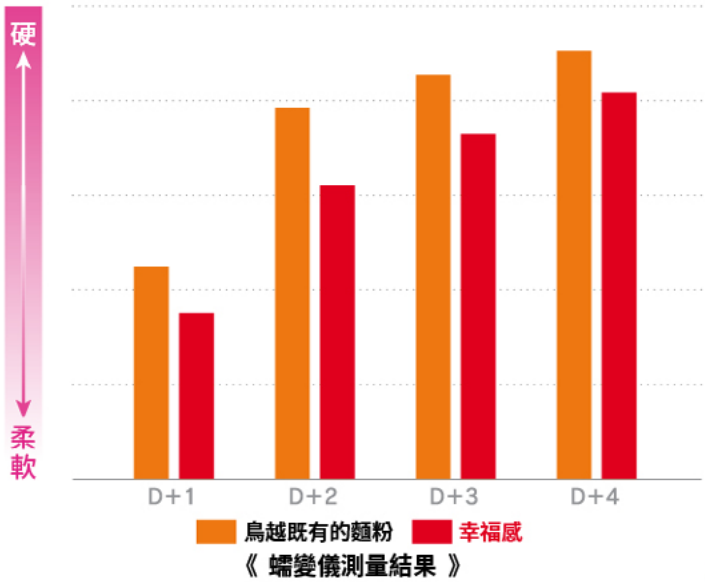
根據株式會社日本管理協會綜合研究所《麵包實況調查2020》，購買麵包時，您認為哪些詞有吸引力？在回答這個問題時，66.9%的消費者回答是現烤出爐的(第一名)。

幸福感

真正的三刀流！
Three-way Star!

1 不易老化！

保持客戶購買時期望的“新鮮質量”！



《 蠕變儀測量結果 》

2 化口性佳！

我們獨特的麵粉加工技術可以製作出口感輕盈、酥脆的麵包！

可減少作業時間！

3 麵團延展性佳！

它具有柔軟的麵筋質量，可應付冷凍・冷藏的麵團，準備天數可以減半！

moreover

更重要的是！
不需要復溫！

每周可減少約 6 小時的工作時間！（根據我們的研究）

幸福感

●賞味期限／6個月 ●重量／25kg
灰份：0.39% 蛋白質：12%

正如ユーフォリア的名字，意思是"幸福感"，
在吃它的每個人都會幸福。

幸福笑顏洋溢
一桌的麵包準備滿滿

幸福自然而然地降臨到歡聲笑語不斷的房子裡，
意思是"福氣會來到笑門"。這是一個很棒的技能。
所以開心製造出微笑，微笑帶來幸福
鳥越製粉將思想融入"幸福感"，為餐桌上的每個人
帶來微笑和幸福。

THE TORIGOE CO., LTD.

THE TORIGOE

鐵塔法印

歐式麵包用粉

全日本最早開發的法國麵包專用粉
為現今最高品質道地的法國麵包專用粉!
擁有香甜甘味、濕潤化口的特性
能製作出高品質口感酥脆香醇的歐法式麵包!

- 蛋白質 11.9 %
- 灰份值 0.44%
- 小麥產地 日本

TETSUNO 鉄能社

ミヨシ油脂株式会社

魅力動植物性油脂

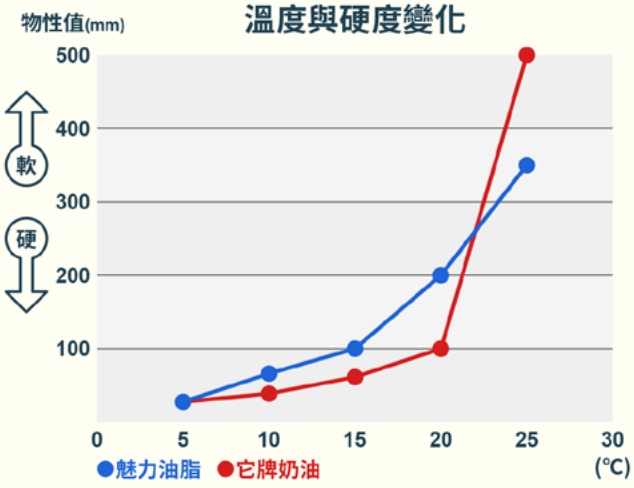
500g×10塊/箱

動物性油脂20%添加
乳脂質含量40%

濃郁奶香
可加工性佳
受溫穩定性高
更少反式脂肪

產品效果

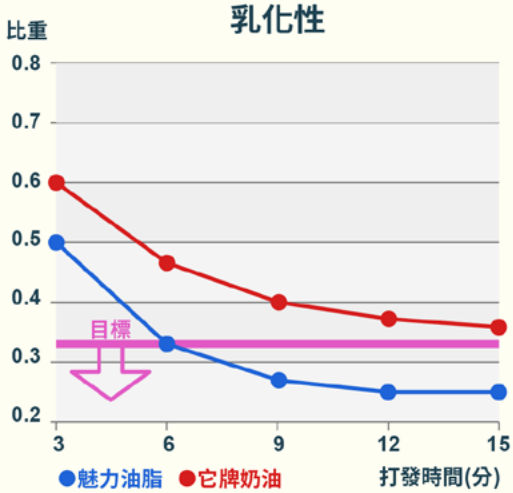
溫度與硬度變化



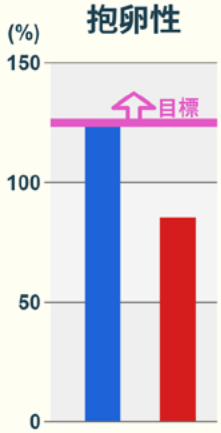
一般奶油會在20°C以上迅速軟化。
魅力油脂有在20°C或更高溫度下不易迅速軟化的物理特性，工作溫度範圍更廣，比其他奶油更容易處理。

乳化性與抱卵性

乳化性



抱卵性



✓無論是乳化性、抱卵性皆良好

ミヨシ油脂株式会社

沙克理機能性片狀油脂

- 口感輕盈不油膩
- 低減反式脂肪
- 操作性優良
- 油脂延展性優良
- 高油脂融點

TETSUNO 鉄能社

ミヨシ油脂株式会社

焦糖片狀油脂

- 延展性優良
- 焦糖香氣豐富
- 油脂融點高
- 操作性良好

さちかおり
幸香小麦

佐賀縣產小麥100%使用

追求小麥粉原有的美味度徹底鑽研製成逸品!

繼1960年［鐵塔法印］發行以來再度進化為新時代
需求研製出小麥本來的美味度(香氣、口感、化口性)
徹底鑽研出首支日本國內原產100%小麥研磨製成
的法國專用粉

口性
- 食用時的柔軟度
- 入腹中後各式風味

香氣
- 攪拌作業時
- 烤焙出爐時
- 入口的瞬間

美味度
- 咬嚼後澱粉自然的甜度
- 入口瞬間小麥粉原有美味度

TETSUNO 鉄能社

鐵塔法印

產　　地：加拿大一級春麥、九州小麥、美麥
灰　　分：0.44%
粗 蛋 白：11.9%
規　　格：25kg

日本最早開發的法國麵包專用粉，能製作出香甜甘味、濕潤化口的麵包，是適合東方人食用的法國麵包用粉。

純芯

產　　地：美麥
灰　　分：0.37%
粗 蛋 白：11.9%
規　　格：25kg

最高級吐司麵包粉，組織細緻，咬斷性與香氣佳，耐攪打，耐發酵，膨脹性良好。

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、耐於機械攪拌，吸烤焙彈性佳、伸張性佳、水量達70%，有彈力的口感。

新小提琴

產　　地：九州小麥、美麥
灰　　分：0.35%
粗 蛋 白：7.4%
規　　格：25kg

操作簡單適合烘焙新人的入門款。能製作出膨發性、富風味、組織輕柔具濕潤口感的產品。

星野薔薇酵母麵包種

自古日本使用麴菌釀造，天然酵母麵包種於此製法釀製而成使原料小麥粉中的天然酵母美味度更加顯現。發酵時具優雅而醇厚的氣味，製作出的產品口感柔軟有彈力且濕潤，是相當優秀的麵包種。

*本產品為鐵能社獨賣販售

法國 給宏德海鹽

鐵能社獨賣精磨顆粒，調和快速適用於烘焙。純天然日曬人工採收，無添加無再製，保留原始礦物質。細灰海鹽，味美有層次，適用廚房內一切烹調、製作油醋醬、蔬菜及燒烤等調味，可裝在鹽罐內廚用，也可裝在鹽缽裡當作桌上鹽(sel de table) 使用。

北海道LUXE 奶油乳酪

100%北海道生乳使用，嚴選北海道生乳加上四種乳酸菌發酵而成，無任何多餘添加物，造就出質地細白且富含營養的乳酪，其散發出濃郁奶香及白晰的光澤讓人愛不釋手，口感濕潤綿密卻輕盈，受到廣大消費者及烘焙業者熱愛。

botanova - 奶油風味

原料全自植物性的素食認證健康油，僅使用花卉和水果等植物成分的香氣展現自然風味，具良好的加工性，可用於塗抹和揉捏，可賦予不使用雞蛋或乳製品的麵包和糖果扎實的風味和豐富的口感。