

2025

MONTHLY

S TETSUNO MASTER BAKERY HOME 鐵能社 マスターベーカリーホーム 鐵能社月刊 5月號



2025
May.

目錄 CONTENTS

- 04** 第 7 期烏越製粉台灣短期留學研修班 — 烘焙基礎理論 & 實技課程
- 06** TOP 王子手感烘焙 慈大店 — 麵包店介紹
- 08** 星野薔薇酵母介紹
- 12** 乳酪鮭魚瑪芬 — 商品介紹
- 13** 月牙乳酪 — 商品介紹

台灣鳥越製粉麵包學塾第 7 期 – 【烘焙基礎理論】開店實用短期班



2020 年因受全球疫情影響、而與日本鳥越製粉共同策畫在台開設研修班實技課程，自 2021 年開設【第 1 期台灣鳥越製粉麵包學塾】如今已邁入第 7 期。隨著疫情退去，我們更珍惜學習的機會。讓我們一起在知識的殿堂中繼續前行！

台灣鳥越班提供完整的烘焙理論與實技課程，從基礎知識到進階技巧，讓你紮實掌握烘焙的精隨。

除技術養成外，若已在開店籌備階段，有任何問題皆可預約一對一線上諮詢，真正給予學員實質協助！

即使擁有豐富的實作經驗，缺乏紮實的理論基礎，可能會限制創新和解決問題的能力。市場趨勢瞬息萬變，了解最新的烘焙技術、食材應用、健康飲食趨勢，才能開發出符合市場需求的產品，唯有不斷學習才能立於不敗之地。

小麥粉的精確掌握、酵母的靈活運用、鹽的巧妙調配以及水的精準調控，透過課程深入了解基礎食材，可以更靈活的變化配方，創造出獨一無二的麵包。



透過課程學習，體驗不同製法與水量對法國麵包口感的影響，藉此深刻體會到法國麵包的無限可能，每一次的嘗試都是一次味覺的冒險，每一次的品嚐都是一次對烘焙藝術的深刻體悟。



可頌外表金黃蜂窩狀組織、一口咬下發出酥脆迷人的聲音、層次輕盈，咀嚼中小麥的甜味與奶油濃郁香味在口中完美融合、純粹的風味層層堆疊，令人一口接一口！可頌的酥脆度並非單純取決於層次多寡，而是層次、油脂、麵團三者之間的平衡。適當的層次、高品質的油脂和良好的麵團狀態，才能製作出層次分明、口感酥脆的可頌。



投資自己、重新審視基礎知識、是提升技術水平的關鍵，它讓我們在烘焙的道路上走得更遠，創造出更多令人驚豔的作品。歡迎加入台灣鳥越製粉麵包學塾、一起探索烘焙的無限可能！

報名表單



請掃 QR CODE



TOP王子手感烘焙

用雙手的溫度，傳遞一份真實存在的幸福。



Top王子 手感烘焙

用雙手的溫度 傳遞一份真實存在的幸福

手感 溫度 革命

位於花蓮的TOP烘焙房，經歷了25年的風雨，如今在花蓮已擁有4間門市，更成為遊客必訪的名店。

一切的起點源於1999年，老闆接手了一家經營困難的蛋糕店，在完全沒有烘焙經驗的情況下，憑著一顆對美食炙熱的心和對家庭的責任，踏上了一條充滿未知卻也充滿希望的創業之路。

在歷經無數次的嘗試之後，TOP 烘焙房漸漸找到了自己的方向與風格，將傳統與創新融合，創造出一系列深受消費者喜愛的產品。轉變為花蓮地區備受推崇的指標性烘焙品牌。



營業時間 花蓮市建國二路210號
◎ 12:30-20:40



招牌海鹽酥烤羅宋

小可頌一口酥

好喫乳酪麵包



外層酥香、麵芯綿密



口感酥脆、一口接一口



吃得到乳酪丁、滿滿小麥香

福麟甲小西點

七星潭不撿石

瑞穗羅小宋牛奶一口酥



外層濕潤、鬆軟，
內餡絲滑濃郁



餅乾的口感、淡淡蛋香及奶香



低溫煎烤、酥香扎實

【招牌海鹽酥烤羅宋】

堅持品質與創新、讓天然奶油的風味更濃郁，一口咬下鹹甜交織、是令人回味的幸福滋味。

【好喫乳酪麵包】

帶有天然酵母的獨特風味以及乳酪的鹹香，伴隨著濃郁小麥香，讓人一口接一口。

【七星潭不撿石】

常溫限定，造型逼真，非常適合送禮！更被選為花蓮百大伴手禮金質推薦。

【小可頌一口酥】

縮小版的小可頌一口酥，吃進嘴裡酥酥脆脆，是十分適合放在辦公室止飢的美味小點心。

【瑞穗羅小宋牛奶一口酥】

不一樣的全新口感，鹽焗風味加上天然奶油反覆低溫煎烤，酥香扎實的口感讓你愛不釋手！

【福麟甲小西點】

又稱牛粒，是台灣傳承近60年的傳統點心，以花蓮在地黃金洗選蛋搭配TOP創新半熟制法，讓外層濕潤、鬆軟、充滿蛋香，夾心絲滑濃郁。

推開店門的那一刻，彷彿踏進了一場琳瑯滿目的美食博覽會，目光立刻被眼前陳列的豐富商品所吸引。無論是充滿懷舊風味的樸實台式麵包、講究工藝與細節的精緻日式麵包，還是口感紮實、散發濃郁麥香的歐式麵包，每一款都有其獨特魅力，讓人忍不住駐足細細挑選。

不只麵包品項豐富，就連伴手禮也是應有盡有、從中式喜餅、以及會一口接一口的小可頌一口酥、到榮獲花蓮百大伴手禮金質獎的「七星潭不撿石」，近期還跨界聯名「TOP烘焙房X佳興冰菓店」推出福檸甲台式馬卡龍，其產品包羅萬象展現了無限的可能性，每一次光臨都像是一場充滿探索樂趣的美食之旅。

最後負責人王豐敏也與我們分享從毫無頭緒到現在的心路歷程，好品質以及持續優化產品是絕對的。在現今這個汰舊換新如此快速的年代，大家還能知道TOP這個品牌靠的絕對不是年份，反而將其視為一種底蘊，在傳承與創新之間取得完美的平衡，持續為顧客帶來驚喜與感動。





被譽為「玫瑰之城」的福山，位於廣島縣東南部。這一美名可追溯至 63 年前，當時二戰復興與重建工作正如火如荼地展開，為了替飽受戰火摧殘的城市注入新生機，並撫慰人們受創的心靈，現今玫瑰公園一帶的居民齊心協力，種下了約 1000 株玫瑰幼苗。在這份熱情與愛心的灌溉下，玫瑰盛開成絢麗的紅花。最終在 2016 年，福山實現了「百萬玫瑰之城」的夢想。5 月中旬，福山市最大的活動「福山玫瑰節」將在玫瑰公園作為主會場之一舉行，這座歷史悠久的玫瑰之城再次展現全新魅力，迎接來自世界各地的目光。

「薔薇酵母麵包種」是什麼？

以知名的玫瑰公園和綠町公園為首，在福山市的各個角落，都可以看到色彩繽紛、美麗的玫瑰花盛開，為整個城市增添了許多浪漫的氣息。

著眼於「福山的玫瑰」，全新誕生的就是「玫瑰酵母麵包種」。



沼隈夢工房、福山大學、福山市，這個產學官合作的單位，與麵包種製造商星野天然酵母麵包種（位於東京都）攜手合作，於 6 年前開始了開發。從 1300 種玫瑰之中，尋找具有發酵能力的品種，經過一番努力後，最終選定了名為「林肯先生」的玫瑰，認為它是最適合用於開發玫瑰酵母麵包種的品種。雖然是以薔薇酵母麵包種製作的麵包，但它本身並不會散發出玫瑰花的香味。卻賦予了麵包一種獨特的、類似水果的香甜氣息，這才是它的主要特色。這種麵包的口感特徵，是 Q 彈且濕潤，且可讓人充分地品嚐到麵包本身的美味。

使用薔薇酵母的烘焙店「Boulangerie Haru」



位於福山市東深津町の「Boulangerie Haru」，所有麵包都使用薔薇酵母，因此可以品嚐到香氣濃郁、風味深厚的麵包。十分受當地居民的喜愛。

沼隈夢工房的中島社長表示：「我們希望大家認識這款源自福山、百分之百使用薔薇酵母製成的麵種。如果能藉此傳遞福山的新魅力，那就太好了。」

除了麵包以外，星野薔薇酵母也被應用在其他產品上。

使用薔薇酵母製造的「備後葡萄酒」百分之百使用世遷町產的麴香貝利 A 葡萄釀造，並藉由薔薇酵母引出其濃郁的香氣和柔和的酸味。



來源參考網站 |

https://note.com/fureai_hometown/n/n06a5ea8c579e

https://www.instagram.com/p/DFC_JDMYqY0/?img_index=2

活用「福山市產薔薇酵母」的「薔薇酵母麵包種」



活用採集自福山市田地「福山市產玫瑰」之酵母所製成的「薔薇酵母麵包種」。產學官(福山大學、福山市、沼隈夢工房)，共同致力於薔薇酵母的研究、開發、商品化和推廣工作，並且在有限會社星野天然酵母麵種的協助下，最終成功地將薔薇酵母麵包種投入大規模生產。在那之後，我們反覆進行麵包製作等實驗驗證後，決定將薔薇酵母麵包種商品化，並將從以「玫瑰聞名的福山市」開始，向日本全國推廣和銷售這項產品。非常歡迎來自麵包店等烘焙業者的洽詢。

廣島縣福山市以「百萬株玫瑰之城」而聞名，每年五月都會舉辦盛大的「玫瑰祭」。研究團隊在福山市栽種的玫瑰花中採集超過 1300 株野生酵母，並從中成功篩選出最適合用於製作麵包的酵母。

星野酵母麵種，運用了船永的麵種製作技術，經歷了多次嘗試與錯誤終於成功地使用薔薇酵母製作出優良的麵種。

廣島縣福山市以「百萬株玫瑰之城」而聞名，每年五月都會舉辦盛大的「玫瑰祭」。研究團隊在福山市栽種的玫瑰花中採集超過 1300 株野生酵母，並從中成功篩選出最適合用於製作麵包的酵母。

星野酵母麵種，運用了船永的麵種製作技術，經歷了多次嘗試與錯誤終於成功地使用薔薇酵母製作出優良的麵種。

◆ 星野薔薇酵母特徵 ◆

水和

將水與小麥粉混和並使其熟成的過程。這個熟成的步驟能夠賦予麵包「Q 彈有嚼勁」的口感以及良好的保濕性。

香氣

酵母發酵所產生的濃郁芳醇。

鮮味

透過源自日本古老釀造法的麴菌發酵，這種天然酵母能夠引出小麥粉本身的原味與鮮美。

來自顧客的心得

獨一無二的傑作！這種天然酵母簡直價值連城，未來無疑會非常成功。我住在倫敦，空運需要幾天的時間，但如果無法寄送到這裡，我甚至願意搬到福山！

クリス様 30代

是我最喜歡的！它的發酵力很強，烤出來的麵包濕潤又 Q 彈。我因為喜歡星野酵母而嘗試過很多種類，但個人最喜歡這款薔薇酵母。家人們的評價也很好，今後我打算把薔薇酵母當作定番來使用。

ぱんのわ様 40代

來源參考網站 |

<https://numakuma-yume.com/?pid=143982237>

乳酪鮭魚瑪芬



魅力
動植物性油脂



鐵能社官網



鐵能社FB



新小提琴



Luxe
奶油乳酪

材料·配方 Ingredient

【麵糊配方】	(%)
魅力奶油	45
細砂糖	25
鹽	1
全蛋	20
牛奶	40
優格	20
新小提琴	100
B.P	3
鮭魚	40
巴西里	2
酪梨	
LUXE	10

材料·配方 Ingredient

【酸奶油醬】	(%)
酸奶	100
蔥	5
檸檬汁	5
蒜粉	0.5
鹽	0.5

月牙乳酪



鐵塔法印



Luxe
奶油乳酪

材料·配方 Ingredient

【乳酪餡】	(%)
LUXE	100
橄欖油	10
黑胡椒粉	0.5
黑胡椒粒	0.2
給宏德海鹽	0.5

材料·配方 Ingredient

【麵團配方】	(%)
鐵塔法印	100
上白糖	6
鹽	2
奶粉	6
新鮮酵母	3
P40改良劑	0.1
麥芽精	0.5
水	60
奶油	10



薔薇を発酵させて酵母を育て
美味しいパンをつくりました。

薔薇酵母帶有甘甜的香氣和濃郁的風味，
讓您做出來的麵包有如薔薇綻放，
說不定還能在麵包中發現花瓣喔！

響應2025世界薔薇會議福山大會
Roses for the Future
福山からはじまる、新しい未来

即日起薔薇酵母買**2**送**1**優惠中！

！數量有限！



TETSUNO
鉄能社