

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 6月號



2025
Jun.

—— 目錄 CONTENTS ——

04 多拿滋的世界 – 講習介紹

06 熊愛家貝果 Bagel 專賣 – 麵包店介紹

08 「生甜甜圈」長期大流行的原因 – 市場情報

12 芒果蜜語瑪德蓮 – 商品介紹

13 伊比利豬小漢堡 – 商品介紹

。多拿滋的世界。

從經典口味到創意變化，一次學會多款垂涎的配方與製作技巧！

歡迎大家來到甜甜圈的幸福世界！

您最愛的甜甜圈口味是什麼呢？

是經典糖霜？爆漿卡士達？還是鹹甜交織的創意口味？

您喜歡什麼樣的甜甜圈口感呢？外酥內Q？蓬鬆綿密？

在這股甜甜圈風潮席捲市場的時代，您的商品是否也跟上這波熱潮了呢？

讓我們一起深入探索：如何透過多變的口味、恰到好處的油炸技巧，

以及細膩的製作手法，打造出擄獲人心的完美甜甜圈！



使用**幸福感**製作的甜甜圈有什麼魔力呢？

★不易老化

做好的甜甜圈放到隔天，依然柔軟不乾硬，讓美味延續更久～

★口感輕盈

獨特的麵粉加工技術，吃起來超輕盈！

★延展性佳

麵團延展性極佳，擁有柔韌的麵筋結構，即使經過冷凍或冷藏也不易斷裂、收縮，操作性依然穩定！

伊比利豬火腿×北海道奶油乳酪

一款讓人一試難忘的甜甜圈，結合了油脂比例適中的伊比利豬火腿鹹香深韻，搭配北海道LUXE奶油乳酪的濃郁乳香，創造出鹹甜交融、層次豐富的口感體驗。濕潤綿密的麵體，入口即化卻不厚重，讓整體風味在舌尖綻放卻毫無負擔。



為什麼選擇 魅力動植物性油脂當作夾心

★極致風味提升

奶香濃郁、提升香氣層次，無論是麵包、甜點或烹調，都能增添豐富風味。

★提高可加工性

常溫穩定，乳化性佳，適合各種烘焙與加工應用。

★品質穩定、表現出色

歷經多次實驗開發，對溫度變化的適應性強，無論季節，美味始終如一。

★真正無添加

不含乳化劑、香精、色素，給顧客最自然、最安心的選擇，無負擔更安心。

油炸是決定口感的隱藏主角！

★不油膩的酥脆口感

三吉白油炸出來的甜甜圈表皮酥脆、香氣純淨，咬下不會有殘油、回油感，吃起來更輕盈清爽。

★無色無味、不搶戲

不干擾甜甜圈細緻風味，讓內餡香氣被完美呈現。

★穩定性高、更安全、好掌控

耐高溫、抗氧化，長時間使用也不容易產生油耗味，對於製作多批甜甜圈的穩定性與安心度更高。

★健康加分

無氫化植物油、不含人工乳化劑及香精，對追求天然、乾淨飲食的消費者是一大安心選擇。



課程資訊：

講師 | 許博崴 師傅

日期 | 2025.06.14(六)

時間 | 13:00-17:00

地點 | 鐵能社研發教室

(新北市土城區忠承路93號1樓)

課程使用產品 |

幸福感、三吉白油、魅力動植物油脂、LUXE、伊比利豬火腿

➔ 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



熊愛家貝果Bagel專賣

熊愛家給家人最好的有三心兩意—
開心、用心、安心、誠意、樂意

每款貝果都Q彈有嚼勁、
每一次的咀嚼小麥香氣都會緩緩釋放出來！

滿滿焦糖香氣，
入口卻完全無油膩感，
甜鹹交織

人氣
NO.1



焦糖鹽之花

貝果嚼勁與燻雞軟嫩對比，
搭配融化起司增添柔滑口感



燻雞起司

Q彈的德式香腸搭配融化
的起司豐富且多層次



德腸起司

從外到內都充滿濃郁的
黑芝麻香氣，層次豐富



黑芝麻

酸甜果香與貝果的麵香完美
結合，嘗起來清新宜人



藍莓藍莓乾

每一口都充滿著濃郁的乾酪
風味和多層次的口感



乾酪起司

藏身在台北市文山區興隆市場的寶藏美味～
職人級的貝果專賣店「熊愛家」！

在熱鬧的市場角落，有一間沒有華麗招牌卻
憑著真材實料打動人心的貝果專賣店。開業
六年多來，沒有鋪天蓋地宣傳，卻能靠著顧
客之間的口耳相傳、熟客推薦新客，一步步
累積起超高人氣。

營業
時間

台北市文山區興隆路二段97號正後門口71攤
◎ 09:00-17:00(周一休息)



店主也分享「哥磨」這款麵粉擁有絕佳
的彈性與筋性，讓貝果在口感上更加
Q彈有嚼勁，具備優異的咬斷性，咀
嚼間更能釋放出細緻溫潤的麥香，
令人回味無窮。」

每天早上店主必定親自揉麵團、掌控發酵時間
與溫度，只為追求最佳的麵團狀態。即使是永
燙貝果這道繁複的工序也親力親為，就是要確
保每顆貝果都擁有完美的Q彈口感。最後的烤
焙更是憑著經驗精準拿捏時間與火候，讓麵粉
香氣充分釋放，成就每一顆令人難忘的貝果。

手作貝果的過程每一道工序都繁瑣耗時，體力
與時間的投入外人難以想像，但即便如此，也
從未想過放棄。每當聽到客人說～妳的貝果好
好吃！那一瞬間就覺得一切都值得了。
一顆顆用心製作的貝果、一聲聲顧客真誠的讚
美，這家藏身市場的小店，用實力與溫度，烘
焙出屬於自己的品牌故事。

熊愛家也獲得2024年
台灣五星集樂活名攤
證書的三星標準！



『生甜甜圈』長期大流行的原因！

由一年品嚐超過 500 家的「甜甜圈探險家」為您解說



做為甜點潮流在全日本拓展的『生甜甜圈』

自 2022 年起，「生甜甜圈」掀起的「甜甜圈熱潮」席捲全日本，至 2024 年底仍未退燒。由中目黑的專門店「I' m donut?」引領風潮，這種口感如「生」的甜甜圈受到媒體大幅報導。原以為風潮會迅速退燒，卻意外持續走紅。不僅專門店遍布東京、札幌、名古屋、大阪、福岡等地，連便利商店與大型麵包廠商也紛紛推出相關商品，使其更加普及。

到底「生」是什麼？為何就這樣大流行起來

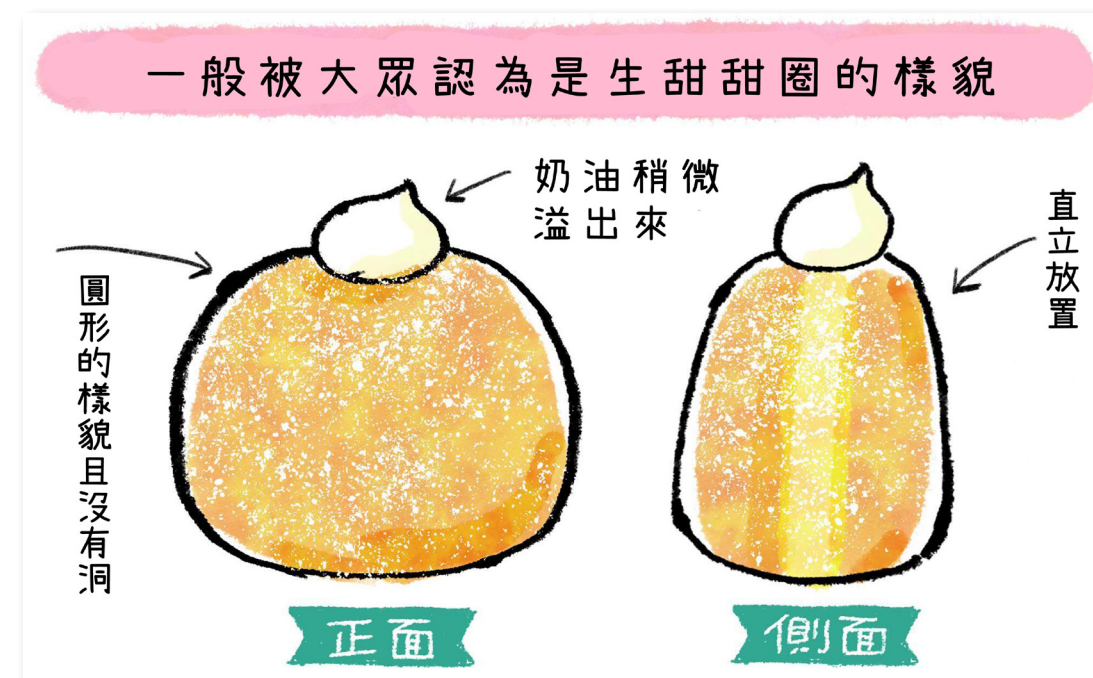
「I' m donut」這間店將“吃起來像生的甜甜圈”稱作「生甜甜圈」。然而，儘管隨著大流行而開始販售的店家也開始增加了，對於「生甜甜圈」的核心部分，也就是「到底哪裡『生』」，至今仍然可以看到不少人表示「不太瞭解」。商品獨特性的的重要部分不太被大眾了解，這件事的主要原因應該是以下兩點：

① 『生甜甜圈』的定義尚未統一

各家店舖和製造商紛紛推出以各自獨特詮釋的「生甜甜圈」。然而，各店和各製造商對於「生」的定義有所不同，「生甜甜圈」並不一定是指口感「像生的」甜甜圈。

② 販售時多數情況下沒有特別說明

關於「生甜甜圈」的「生」意涵，許多店家在商品介紹中並未明確說明，讓消費者產生疑問。大多數大型麵包製造商會在包裝上標示「揉入鮮奶油」，以此作為「生」的由來，與強調「像生的口感」的「I' m donut?」甜甜圈有所不同。例如富士麵包自 2021 年起推出的「生精選」系列，將揉入鮮奶油的麵糰製成各式商品，其中就包含「生甜甜圈」。因此，對消費者而言，「生甜甜圈」的定義變得模糊，但多數人仍以「直立擠奶油、頂部溢出」的視覺形象認知此商品。



大流行的背後，有著『義式甜甜圈』與幕後推手的存在

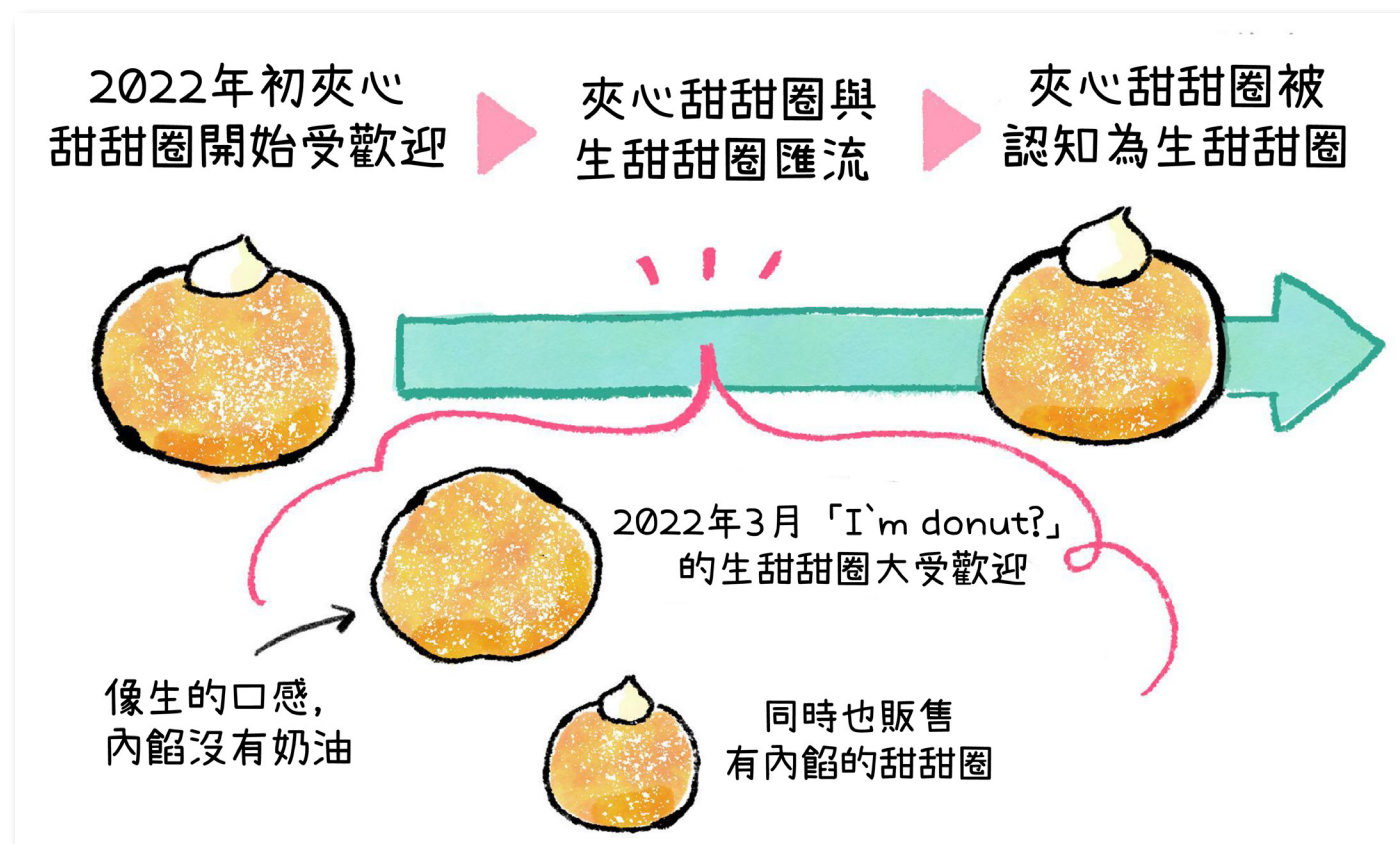
目前多數人認知的「生甜甜圈」，是指「將圓形油炸酵母甜甜圈填入奶油後直立擺放、頂部奶油微微溢出」的樣子。這類甜甜圈從 2021 年起逐漸增多，在義式奶油甜甜圈熱潮退去後，2022 年初開始以「義式甜甜圈」之名重新受到關注，並出現在便利商店、咖啡店等場所。同期也出現以「法式」「葡萄牙式」命名的類似商品，帶動「有內餡甜甜圈」的人氣提升。

2022 年 3 月「I' m donut?」開幕，主打招牌商品無內餡、口感如生的「生甜甜圈」掀起熱潮，不過店內同時販售圓形含奶油餡甜甜圈，也讓大眾誤將其視為「生甜甜圈」。2023 年起，「I' m donut?」的含奶油餡甜甜圈也改用「生甜甜圈」麵團，使「生食感」與「奶油內餡」兩大趨勢合流，進一步模糊了「生甜甜圈」的定義。

如今，「生甜甜圈」多被視為是「奶油餡甜甜圈」的代稱，反而弱化了原本強調的「生食感」。即便有些甜甜圈並未以「生」為名，也常被媒體或社群視為「生甜甜圈」，導致其概念越來越模糊、難以定義。

「I'm donut?」開發的『生甜甜圈』主打「像生食般的口感」，但這種口感難以明確定義與量化，因此逐漸轉而以外觀作為判斷標準。結果，外型為「圓形油炸酵母甜甜圈中填入奶油、直立放置、頂部奶油微溢」的甜甜圈成為主流想像，帶動市場需求。

對原本就製作酵母麵包的店家而言，這類甜甜圈容易開發，因此不僅麵包店，連咖啡館等餐飲店也陸續加入販售行列。此外，「I'm donut?」曾公開部分製作要點，如使用南瓜、布里歐麵團及高溫油炸等，讓其他業者更容易模仿與跟進，推動了「生甜甜圈」市場的擴大。



大型連鎖甜甜圈專賣店沒有加入『生甜甜圈』的市場

「生甜甜圈」這麼流行，但知名連鎖甜甜圈專賣店和頗具口碑的中型甜甜圈專賣店，都沒有跟上這股潮流，這點也值得特別注意。雖然 Mister Donut 在 2024 年推出了像是「生 pontam 宇治抹茶」、「生法蘭奇」等標榜「生」的商品，但這些都不是一般認知中「生甜甜圈」的樣貌。

『生甜甜圈』的流行，可以說是由甜甜圈專賣店以外的麵包店、咖啡店、其他餐飲店，以及後來跟進的店家紛紛加入而炒熱起來的現象。

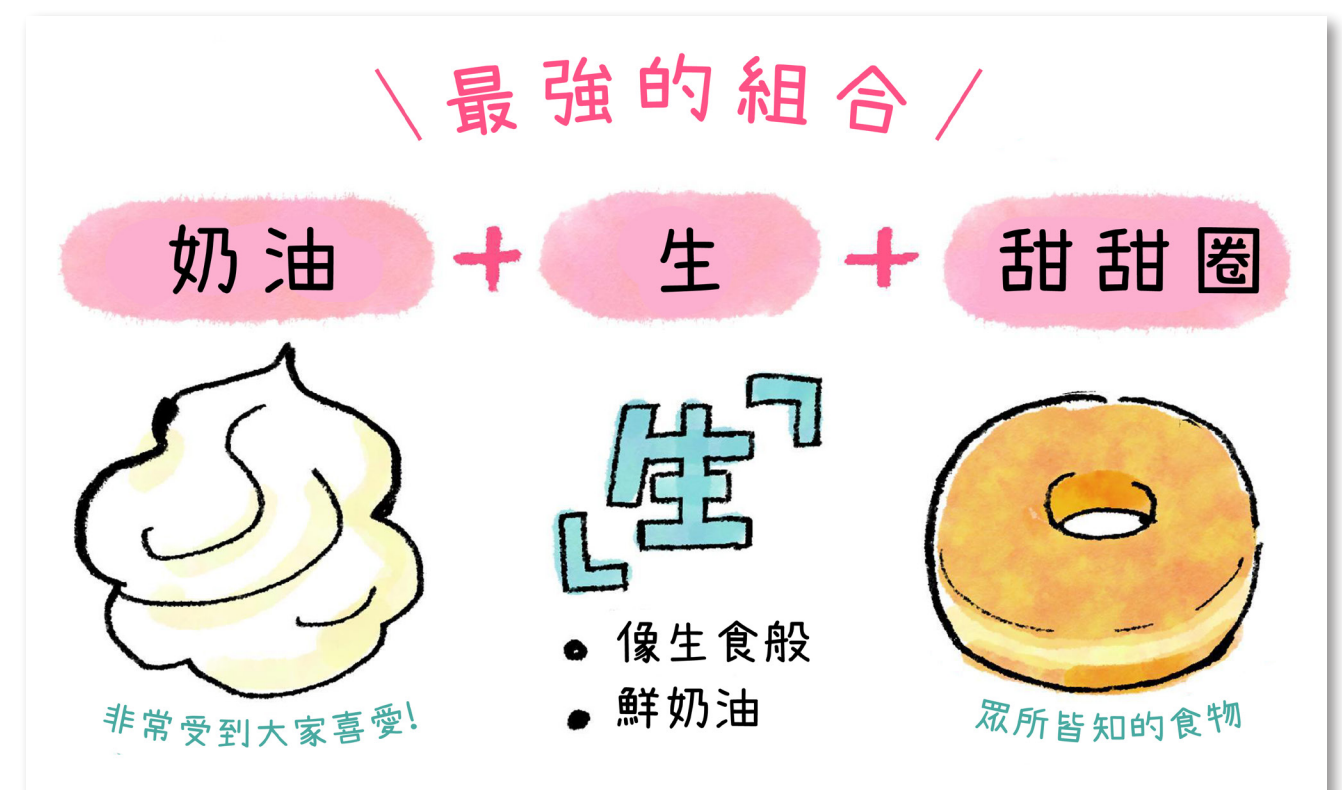
如果將『生甜甜圈』的定義視為「內餡含有鮮奶油的甜甜圈」那麼它只不過是以內餡奶油為重點，而非使用“至今未曾使用過的麵團”所製成的一種品項而已。若要將「內含奶油的甜甜圈」視為一種甜甜圈的種類，總覺得還缺少“壓倒性的麵團獨特性”。

作為『生甜甜圈』口感的形容詞「鬆軟」這個詞語被廣泛使用，但從以前就存在的酵母甜甜圈，也是以「鬆軟」這個形容詞。因此將「鬆軟的口感」作為「生甜甜圈」的定義，也難以否認其缺乏說服力和獨特性。

此外，以「奶油內餡的甜甜圈」這個定義來看，即使是 Mister Donut 自 1971 年第一家店開幕以來就販售的經典品項「天使鮮奶油」、以及 1983 年登場的「卡士達鮮奶油」、因為都是「內餡夾入鮮奶油」，而會被歸為「生甜甜圈」的同類。

我認為「生甜甜圈」若要能與「波堤」或「可頌甜甜圈」確立新類型甜甜圈並駕齊驅，最理想的定義應該是「口感像生食般的甜甜圈」。

**由「奶油」受歡迎的程度，搭上「生」這個名號的優勢
這股流行應該還會持續下去**



「生甜甜圈」的流行，其實是由喜愛大量鮮奶油甜點的人帶動，而非甜甜圈愛好者。因「生」常讓人聯想到鮮奶油，加上社群媒體盛行展示內餡爆量的畫面，進一步強化「生甜甜圈＝奶油甜甜圈」的印象。此外，「生」字在日本商品中長期具有吸引力，如生啤酒、生吐司等，賦予商品新鮮感和話題性。「奶油＋生＋甜甜圈」的組合具高度吸引力，讓「生甜甜圈」成為眾多品牌搶進、持續受矚目的長壽甜點潮流。

芒果蜜語瑪德蓮



【瑪德蓮配方】	(%)
魅力動植物油脂	120
牛奶	30
蜂蜜	15
全蛋	180
砂糖	120
新小提琴	120
泡打粉	6
芒果乾	每顆5g

【芒果奶醬】	(%)
芒果果泥	100
蛋黃	55
檸檬汁	20
砂糖	35
玉米粉	4

【芒果奶油霜】	(%)
芒果奶醬	60
魅力動植物油脂	100
糖粉	20

伊比利豬小漢堡



【麵團】	(%)
純芯	100
上白糖	6
海鹽	2
脫脂奶粉	3
P40	0.1
新鮮酵母	2.5
水	68
魅力動植物油脂	10

【乳酪餡】	(%)
Luxe	100
鮮奶油	15
給宏德海鹽	0.2
白胡椒粉	0.3
檸檬汁	2
巴西里	適量

使用
商 品



鳥越製粉 -
新小提琴



三吉油脂 -
魅力動植物油脂

使用
商 品



鳥越製粉 -
純芯



北海道乳業 -
Luxe奶油乳酪



 ミヨシ油脂株式会社

三吉油脂植物性白油

無色

無味

無氫化

無乳化劑

純植物白油，不含任何添加劑。

由於沒有獨特的風味，因此可以輕鬆地與其他成分結合，並運用於各種產品中。

適用於揉捏麵包、烘焙食品、各式餅乾，還可以作為烘焙模具的脫模油。

純植物油0添加

- ★ 細小氣泡幫助酥脆與柔軟
- ★ 商品保存力強沒有油耗味
- ★ 常溫保存性佳



鐵能社官網



鐵能社FB

 TETSUNO
鐵能社

