

TETSUNO

TETSUNO MONTHLY



2026年9月



FEATURE

熟柿を味わう日

品味熟柿的日子



TETSUNO MASTER BAKERY HOME
鉄能社 マスターベーカリーホーム

SEPTEMBER 2026 ISSUE

REEL

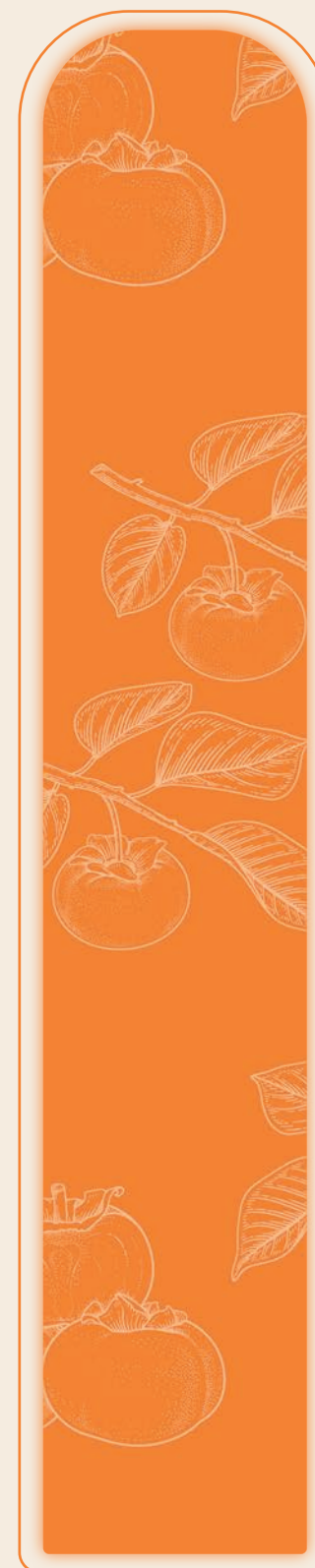
SIARAN LANGSUNG

NOMAL

BOOMERANG

SUPERZOOM

CONTENTS



01

課程回顧 | 中式餅皮研究室

P.04

02

訪店 | 麵包美み子

P.06

03

睽違四年再度公布!嚴選東京4家名店

P.08

04

商品介紹 | 秋柿系列

P.12





中式餅皮研究室

從麵粉到油脂
找到屬於你想要的口感

同樣的配方，
為什麼口感不一樣？

還記得 7 月的【中式餅皮研究室】嗎？

明明使用相同的配方，為什麼做出來的餅皮，酥脆度、口感與化口性卻不一樣？

其實，影響中式餅皮口感的重要關鍵之一，就藏在「麵粉的蛋白質含量」裡。

課程一開始，老師便先和大家分享：「每個人喜歡的餅皮口感都不一樣，因此並沒有唯一的標準答案。」

“不是越酥越好，
而是你想做出
什麼樣的口感。”



麵粉的蛋白質含量，決定餅皮的口感表現

蛋白質含量
較高

- ✔ 酥脆感明顯
- ✔ 咬感較強
- ✔ 結構性較佳
- ✔ 層次更分明

蛋白質含量
較低

- ✔ 細緻度高
- ✔ 鬆酥感佳
- ✔ 化口性佳
- ✔ 入口即化

一般來說，麵粉**蛋白質含量越高**，餅皮的**酥脆感與咬感會更加明顯**；**蛋白質含量較低**，則較容易呈現**細緻、鬆酥、入口化開**的口感。

因此，選擇不同蛋白質含量的麵粉，**即使使用相同配方，也可能讓最後的成品呈現截然不同的口感。**

製作中式餅皮，並不是單純追求「越酥越好」，而是先思考自己想呈現什麼樣的口感，再依照產品需求選擇合適的麵粉。

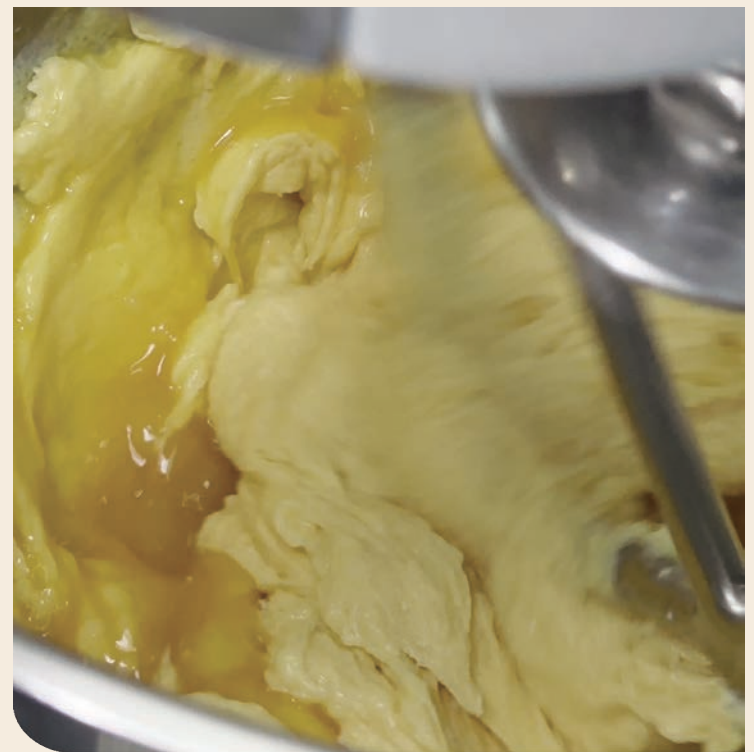
想要酥脆有層次，還是細緻、入口即化？

沒有絕對的標準，找到適合自己商品與客人喜好的口感，才是最重要的關鍵。

油脂選擇，
會改變最後的口感。

課堂中也實際接觸到【**三吉臻選頂級油脂**】，其特色為**香氣足、保存性佳、乳化穩定性高，質地滑順且容易操作。**

製作中式餅皮時，除了配方比例、攪拌方式與烘烤條件之外，其實「**油脂的選擇**」也是影響成品表現的重要因素。不同油脂在香氣、延展性與操作性上的差異，都可能反映在最後的餅皮口感與風味上，因此了解油脂特性，也能讓實際作業更加順手。



“包多厚、桿多薄。
都會改變最後
入口的那一刻。”



老師也特別以蛋黃酥為例提到，**蛋黃酥底部通常是油脂感與焦香較明顯的位置**。如果底部餅皮過厚，油脂與熱度較難充分作用，入口時便不容易感受到理想的焦香與酥香。

油脂怎麼選、餅皮厚薄怎麼拿捏，都是製作中式餅皮時不可忽略的重要環節。

這堂不只是學習一份配方，更希望透過對**麵粉、油脂與製程的理解**，重新認識一張餅皮背後的細節。

配方可以作為製作的基礎，但真正重要的，是理解材料與麵糰之間的關係。

當水、粉、油脂與製程條件有所變化時，能依照現場狀況靈活判斷與調整，才能更穩定地做出自己想要的口感。



三吉臻選頂級油脂

パンテオンセレクトバターリッチ

三吉臻選頂級油脂製作蛋黃酥，能讓餅皮的奶香更有層次。

產品含有 **30%奶油、56%乳脂肪**，帶來的不只是明顯的奶油香，而是從入口到尾韻都能感受到細緻、持續的乳香。

產品特色

- 🔥 香氣足
- 🛡️ 保存性佳
- 💧 乳化穩定
- 👉 滑順好操作
- 🟠 30%奶油
- 🟠 56%乳脂肪



麵包美美子

Mimiko & Homemade Bread

希望這世界有更多美好的事物、美味的食物。

mimiko
美美子みみこ



羅東的街角，有一間陪伴在地多年的麵包店。
從 ca:san 到如今的「美美子みみこ mimiko」，改變的是品牌名稱，不變的是對食材、麵包與日常生活的重視。



接下熟客們熟悉的味道與記憶，對美美子而言並不是一件輕鬆的事。客人對麵包的風味、口感與服務流程都十分熟悉，任何細微變化都可能被察覺。所幸開店後收到許多溫暖的支持與鼓勵，也讓美美子逐漸建立起信心。

延續 ca:san 對食材、品質與空間體驗的堅持，同時加入屬於美美子的新想法，透過「宜蘭在地食材」與交流活動，讓這間社區小店與地方產生更深的連結。



營業時間：以FB公告為主
宜蘭縣羅東鎮信義里愛國路60號



1 剥皮辣椒起司

使用鳥越法印製作，麵包體紮實有嚼勁，搭配剥皮辣椒與兩種乾酪，濃郁微辣，適合作為正餐享用。



2 伯爵蔓越莓乳酪

麵包體柔韌有彈性，搭配酸甜蔓越莓與濃厚奶油乳酪，甜而不膩。



3 地瓜葡萄

加入地瓜、葡萄乾與南瓜籽，口感豐富且具飽足感，品嚐得到地瓜的自然香甜。



4 南瓜小吐司

選用三種南瓜製作，散發自然柔和的南瓜香氣，簡單又耐吃。



5 糙米鄉村

加入宜蘭在地糙米，口感柔軟Q彈且帶有嚼勁，也適合搭配蔬果製成早午餐盤。

▲ 除剥皮辣椒起司使用鳥越法印外，其餘皆使用哥磨高筋粉；五款麵包皆搭配星野天然酵母製作，展現柔韌口感與自然醇厚的風味。

店主美美也分享，星野天然酵母雖需要較長的發酵時間與耐心等待，卻能帶來柔和、有層次的酒釀香氣與自然甘甜。

搭配穩定性佳、操作舒適的鳥越製粉，讓麵包呈現細緻且富有彈性的口感，越嚼越香，不需過多調味，就能展現食材與麵粉本身的風味。



對美美子而言，最珍貴的，是客人多年來對ca:san累積的信任。經營十多年的 ca:san，早已融入在地居民的日常，也承載著許多老客人的記憶與情感。

美美子並不是想成為另一個 ca:san，而是希望延續原有的職人精神與手作溫度，在這份珍貴的信任之上，慢慢加入屬於「麵包美美子」的新故事。



睽違4年 再度公布！

＼ 嚴選東京4家名店 ／



「食べログ パン 百名店」以「現在想品嘗美食，就選這家店」為概念，從各類別中評選出100家深受好評的店家。自2017年起陸續公布不同類別榜單，「パン 百名店」今年迎來第6次評選。

本期先從新入選店家中挑選東京都4間介紹。

下次到日本旅遊時，不妨也安排一場麵包巡禮，感受各家麵包店獨特的風格與魅力！

1 Comme' N TOKYO (コムン トウキョウ)

東京麻布台之丘超人氣麵包店



儘管擁有世界級的製作技術，店家追求的仍是「符合日本人口味的美味麵包」。商品中融入櫻花、日本酒等日本特有風味，以及日常熟悉的食材，展現獨具特色的日式麵包風貌。

由大澤秀一主廚創立，他是首位在國際麵包大賽「Mondial du Pain」中獲得綜合冠軍、登上世界第一的日本人。



從蓬鬆柔軟、帶有果香與巧克力甜味的布里歐，到焙茶與黑豆交織出的日式風味，再到結合核桃麵糰、細紅豆餡與Q彈糰子的豐富口感，三款商品各自展現不同的素材搭配與風味層次。

2 Bakery bank (ベーカリーバンク)

舊銀行再生，打造話題人氣麵包店

「Bakery Bank」位於由舊銀行改建而成的複合式空間「BANK」內，保留挑高天花板與厚實建築結構，融合歷史金融街的氛圍與現代感。

店舖由人氣甜點店「Pâtisserie ease」的大山惠介主廚監修，是當地備受矚目的人氣麵包店。



店內使用日本國產小麥與天然酵母，呈現多樣口感與豐富風味。招牌「可頌」折入原創熟成發酵奶油，外層輕盈酥脆、奶油香氣濃郁；「咖哩麵包」以手工麵包粉打造外酥內Q的口感，搭配使用10種以上香料製作的甜辣肉末咖哩；「明太子法國麵包」則在爽脆法國麵包中加入大量自製蒜香奶油明太子醬，越嚼越能感受到濃郁鮮香。

擁有悠久金融街歷史的兜町，如今也融入現代城市的新風貌。「Bakery Bank」的麵包就像這座街區一樣，在熟悉親切的風味中加入令人驚喜的創意與細緻完成度，是一家會讓人想為了麵包特地前往造訪的店。

店外以一棵樹齡約1000年的橄欖樹為醒目標誌。購買麵包後，也可以在建築物右側的露台座位與長椅區享用。



東京表參道話題麵包店

人氣麵包店「AMAM DACOTAN」本店位於福岡・博多，2021年10月1日正式進駐東京表參道。

開幕消息一公布便引起麵包迷熱烈討論，首日更出現數小時排隊人潮。



店內十分講究空間設計，植物與整體裝潢融為一體，一踏進店裡便充滿驚喜感。琳瑯滿目的麵包整齊陳列，也讓不少客人在拿起麵包前，先忍不住拍照留念。

以人氣商品「DACOTAN漢堡」為代表，店內鹹味麵包由擁有義大利餐廳經驗的主廚平子良太操刀，將餐廳料理的概念融入麵包，呈現出如主餐般豐富、色彩鮮明的商品。

平子主廚希望做出「自己真正想吃、讓人感到期待的麵包」，其中充滿創意的「DACOTAN漢堡」也成為店內代表性招牌商品。



選址於引領時尚與飲食潮流的表參道，也讓AMAM DACOTAN以獨特的麵包世界觀與商品魅力，在東京掀起高度話題。

代代木公園人氣麵包店

「365日」是代代木公園一帶相當知名的人氣麵包店，2013年開幕後持續累積不少忠實粉絲，並於2021年在同區搬遷、擴大店面。

店內使用100%日本國產小麥，蔬菜、水果等食材也直接與農家合作採購，對原料的講究在日本麵包界相當有名。走進店內，常態陳列約80種麵包，豐富的商品選擇也是「365日」的一大魅力。



不可錯過的推薦麵包！



(クロッカショコラ)

首先推薦的是「Crouquant Chocolat」。

巧克力甘納許上鋪著酥脆巧克力，連麵包體本身也揉入巧克力，一次可以享受3種巧克力的風味與口感。表面點綴金箔，整體帶有成熟感，也很適合作為伴手禮。

另一款「365日×可頌」最吸睛的就是外型。

它顛覆一般可頌的月牙形印象，做成宛如貝殼般的造型。入口先是酥脆口感，外層一片片鬆散化開，使用發酵奶油，奶香濃郁卻不厚重，從頭到尾都保持輕盈口感，而這個特殊造型正是美味的關鍵之一。



(ハタケ)

最後一款是「HATAKE」，設計靈感來自契約農家的田園景象。麵包體口感柔軟Q彈，表面抹上赤味噌、橄欖鯷魚醬 (Tapenade) 與酸奶油 (Crème épaisse)。

上層再鋪上大量綠色蔬菜，並搭配自家製培根，呈現如田園般豐富的視覺，風味鮮明的食材彼此融合，卻保持良好平衡。



這次先精選4家2026年首次入選的百名店，下一次再繼續帶大家看看，還有哪些值得關注的新店與職人麵包。

秋柿香韻 佛卡夏

焙茶香氣溫潤沉穩，
搭配熟柿甜潤果香，
入口柔軟細緻。

橄欖油香 熟柿奶香 柔軟滑順

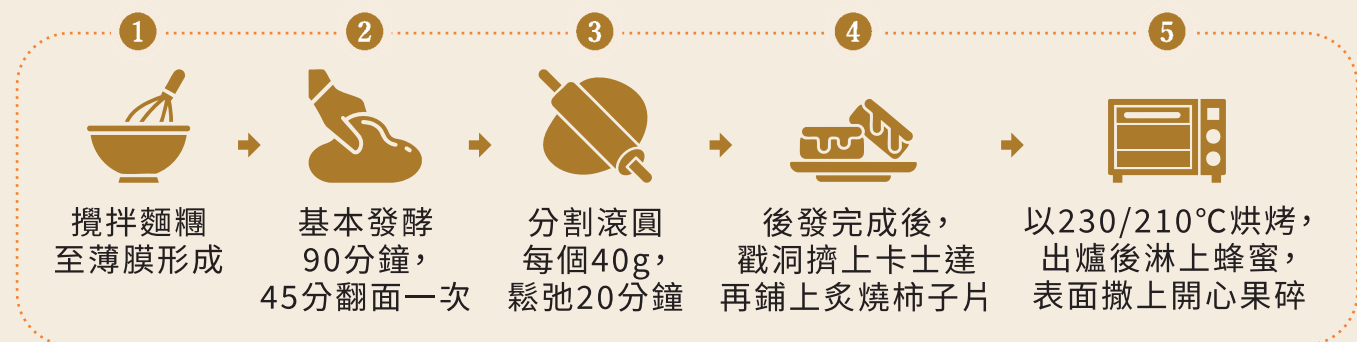


卡士達餡	
材料	%
牛奶	85
鮮奶油	15
砂糖	15
玉米粉	6
蛋黃	15
全蛋	15
香草莢醬	2

佛卡夏	
材料	%
幸福感	70
P73Q彈專用粉	30
上白糖	7
海鹽	2.2
麥芽精	0.5
P40改良劑	0.1
橄欖油	5
新鮮酵母	2.5
水	63
後加水	15

烘焙資訊	
製作所需時間	L5M4 ↓ M~分鐘
捏上溫	23°C
生地重量	40g
烘焙溫度	230/210°C
烘焙時間	8分鐘
基本發酵	90(45翻面一次)分鐘
中間發酵	20分鐘
最後發酵	40分鐘

製作流程



風味重點

熟柿自然甜潤，揉合卡士達奶香，蜂蜜襯出柔和甜感，開心果點綴風味。❤

秋柿焙茶 瑪德蓮

焙茶香氣溫潤沉穩，
搭配熟柿甜潤果香，
入口柔軟細緻。

焙茶香 熟柿甜香 柔軟濕潤



焦糖柿子	
材料	%
柿子	300
砂糖	90

焙茶瑪德蓮	
材料	%
全蛋	100
砂糖	90
蜂蜜	6
小提琴	100
泡打粉	2
焙茶粉	4
三吉臻選奶油	100
焦糖柿子丁	80

烘焙資訊	
生地重量	40g
烘焙溫度	160°C
烘焙時間	15分鐘

製作流程



風味重點

焙茶的沉穩茶香，融合熟柿甜潤果肉，入口柔軟、尾韻溫和。❤

讓麵包融入 每一天 從路歐利開始!

高水量法國麵團的風味與變化



日期：
2026.10.16 (五) 10:00 - 16:30



地點：
鐵能社研發教室
(新北市土城區忠承路93號1樓)



講師：
路歐利麵包負責人 林鼎翔



費用：
NT 2500元 贈 鐵塔法印 25kg 1袋

透過本課程，從路歐利麵包的商品思維和門市經驗出發，帶大家認識高水量法國麵團的延伸應用，感受麵包香氣如何融入日常，並進一步理解更多元商品的可能性。

課程產品

高水量麵團

高水量法國

油漬番茄橄欖巧巴達

黑松露菌菇巧巴達

法棍麵團

果乾魯斯迪克

墨西哥辣椒起士魯斯迪克



▲ 報名連結



