

TBI 烘焙資訊



<http://www.tetsuno360.com/> 2019 季刊 Part3 (10-12月) NO.11

pan no mooca 木瓜

2019年10月 講師:吉岡亮次



2019 台北國際咖啡展 & 展後聯合講習



五感刺激繁盛學塾

2019年12月17日 講師:藤岡千穂子



五感刺激繁盛學塾 [進階]

2019年12月18-19日 講師:藤岡千穂子





吉岡亮次

助講師：吳俊毅（左）



特別講師
加藤一秀



pan no mooca 木瓜

此次邀請的是在九州

【pan no mooca 木瓜】這一家店

如何在約3萬人口、賣場約6坪

如何成為景點中的一家店，讓鄉親

父老可以特別來此店消費？

加藤一秀師傅說：

第一次去到店鋪裡的時候便愛上他的商品！商品做的真的很漂亮，不輸比賽的任何師傅，剛開始的時候營業額也是很少，當營業額越來越多的時候才開始擴充自己的工房。

在開店的隔年遇到大地震，也因此大家都在節約。

那時候做很多商品但做了就丟掉，因為沒有什麼客人來，只有打工人員一名還有太太幫忙收銀，後來在經營過程中也遇到身旁的太太生病了，心力交瘁的狀態下仍然堅持下去！

到底如何成為好的一家店？

重點是意志力夠不夠堅強，有沒有辦法跨出去那一步，必須要努力，開店不只是有錢有地點，這樣其實也沒辦法照顧自己與照顧別人！

一開始的吉岡師傅出身於大公司，

但是看到每日為了衝營業額而做出很多不需要的商品被丟掉時，看到店員留下的眼淚，對他心裡其實是很震撼的！

而當初的他有想要比賽的夢！

但是開店就是這樣的一回事，營業額對於一家店是非常重要的，做麵包其實是沒有標準答案，最終還是客人去選擇他想要的商品，而不是自己的一昧想法，需要客人的認同度！

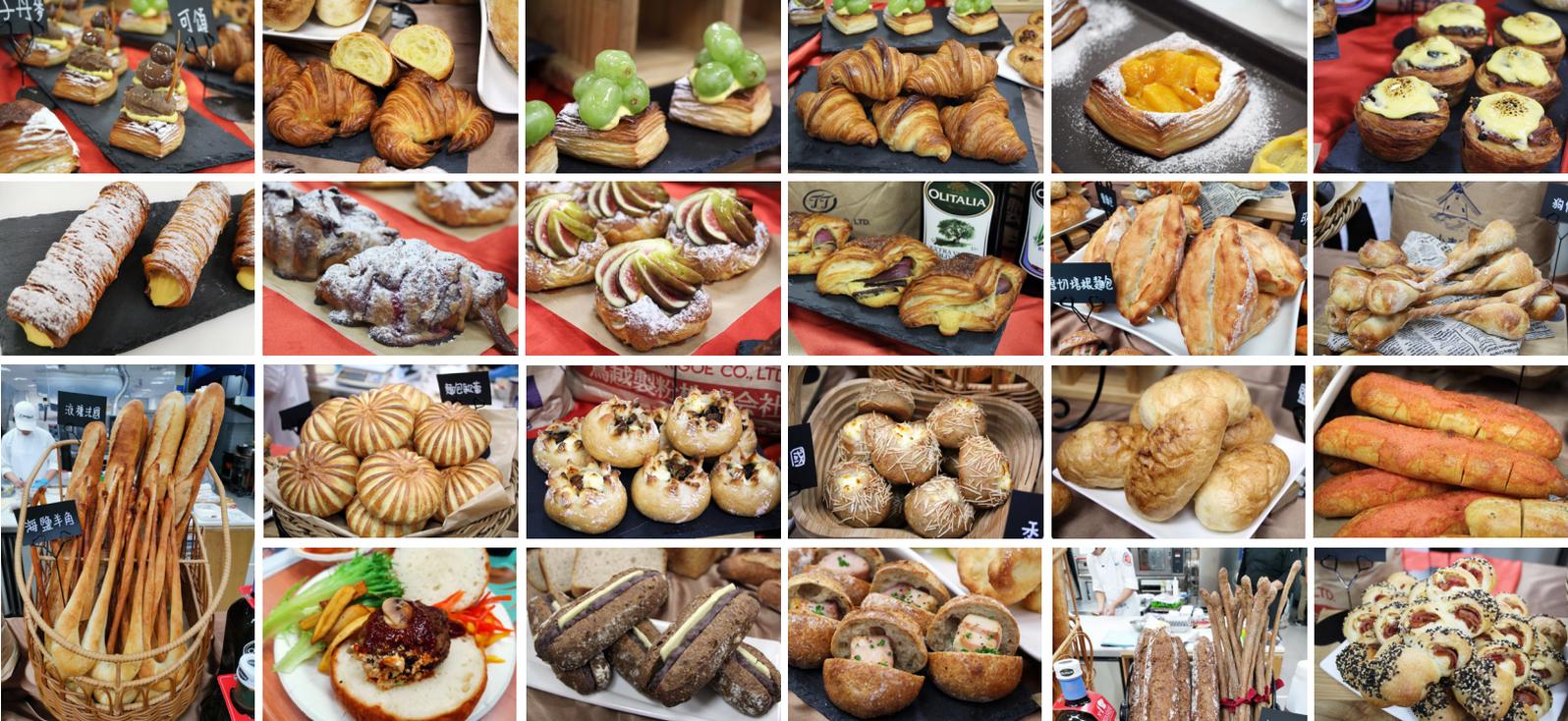
堅持好的品質以及細心的發掘客戶的需求，如何從一位客人變成車水馬龍的一家店！

從5萬日幣不足的店目前變成12名員工，一日40萬的人氣店。

吉岡師傅是一位很樸實卻很細心的師傅，員工沒有半個是師傅，卻可以很用心的讓這家店維持高品質。我想不斷的自我要求並且尋求進步，還有遇到困境也會勇敢面對的精神，很值得我們學習！

希望下一次吉岡師傅再次的到來，鐵能社也即將以新的形態與大家見面，不斷的修正改進，與大家一同成長。





講習推薦商品



鐵塔法印

日本最早開發的第一支專業法國專用粉，能製作出具甘甜豐富香氣、濕潤化口良好的麵包。操作寬容度大，量化也能保持品質，非常適合東方人實用的法國麵包用粉。

產地：加拿大一級春麥、九州小麥、美麥
規格：25kg
灰分：0.44%
粗蛋白：11.9%



鳥越 55

客訂商品

獨特的製粉技術，再現如法國T55般的風味，並改良更好的操作性，充足香氣於攪拌時呈現。適宜長時間發酵製品，是款展現鳥越製粉完全生產技術的法國麵包用粉。

產地：法國小麥、加拿大一級春麥、九州小麥、美麥
灰分：0.50%
粗蛋白：11.4%
規格：10kg



凱旋門

產地：加拿大一級春麥、九州小麥、美麥、澳麥
灰分：0.42%
粗蛋白：11.3%
規格：25kg

道地法國風味，香氣持久，是款組織輕而內層Q軟的專用粉。適合短時間製法，與鐵塔法印比較下，口感輕脆，食感咬嚼良好。



DC全粒粉

研磨：中粗粉
產地：北海道小麥、九州小麥
灰分：1.6%
粗蛋白：11.2%
規格：10kg/20kg

可使用細粉於各類吐司，日本國內原產小麥富含豐富的維他命、礦物質、食物纖維，是一款口感非常輕的用粉。



哥磨

高級麵包用粉，粉質細度優良，吸水量達70%，烘焙彈性佳、伸張性佳、有彈性的口感。

產地：加拿大一級春麥、美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.8%
規格：25kg



黑爾哥蘭

客訂商品
研磨：中粗
產地：黑麥、德麥、加拿大麥
灰分：1.4%
粗蛋白：8.0%
規格：10kg

中粗研磨製成裸麥，與其他製粉混合有顆粒感，且香氣充足。



夢之力

客訂商品

100%北海道產小麥。質地鬆軟、口感Q彈具有咬勁，擁有內麥特有的風香味。適合菓子類麵包、吐司類產品。

灰分：0.48%
粗蛋白：12.6%
規格：25kg



鄉村田園

擁有濃郁的香味，咀嚼時口中散發豐富的小麥風味。富含食物纖維、蛋白質及礦物質等。非常適合製作道地法國麵包。

客訂商品
灰分：0.65%
粗蛋白：13.8%
規格：25kg



北海道 脱脂粉乳

將牛乳中的脂肪通過濃縮獲得的粉末狀材料。常用於製作西點、麵包店以及餐飲料理等。保留牛奶本身的優質蛋白質和鈣等營養成分。



LUXE 奶油乳酪

嚴選北海道生乳，加上四種乳酸菌發酵而成，製作過程嚴格把關。無天添物，製作出具有獨特濃厚牛奶香氣與滑順口感的頂級奶油乳酪。



北海道煉乳

100%日本北海道生乳與蔗糖細細慢火熬煮，成分單純、無添加、天然健康，令人驚豔的豐富乳香氣與濃稠細緻口感。



法國給宏德 [日曬海鹽]

法國頂級天然海鹽經典產區，人工採收，無添加再製，保留原始營養與風格。位於法國布列塔尼南岸，已有上千年的歷史。堅持不添加任何物質與任何再製程序，只為完整保留最原始的滋味。



奧莉塔 玄米油

- ★含豐富天然膳食纖維 - 植物固醇
- ★含天然γ-穀維素
- ★耐高溫油質穩定，低油煙
- ★容量：1公升



官方網站

鳥越製粉麵包學校 15 期



研修課程

- ① 技術理論、原材料基礎理論及相互關係
- ② 吐司製作（直接法、中種法、湯種法、比容積不同比較及捲數不同之比較）
- ③ 法國麵包（直接・液種・老麵・自我分解・隔夜冷藏法）
- ④ 德國麵包（裸麥：小麥、30：70、50：50、70：30）
- ⑤ 可頌（折數多少及整壓，包油層次比較）・菓子麵包（直接法、湯種法、中種法、隔夜冷藏法-3、6度C）
- ⑥ 冷藏、冷凍麵糰理論及技術應用。
- ⑦ 每日商品比較試吃及說明。
- ⑧ 個人筆試、各組實務技能測試及製品發表成果會
- ⑨ 開業式・結業式
- ⑩ 謝師宴

逐年參加者對烘焙的知識不斷地上向每一期都有不同的成長，「教」與「學」乃相同之本位。

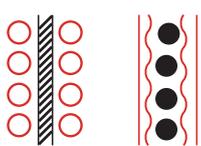
透過每一年參加研修鳥越學員們的協助下，我們也共同一起成長。
感謝各位學員支持與協助！



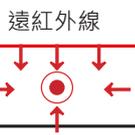
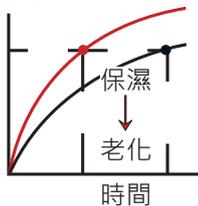
糊化理論

60°C 麵筋 → 凝固
75°C 澱粉 → 膨脹

85-100°C



溫度



2019 台北國際咖啡展 & 展後聯合講習



中部電機

TETSUNO
鉄能社



此次針對台灣國際咖啡展的商品提案，在有限的空間可以利用設備做出生產。
對於咖啡店如果只單純的賣咖啡，那麼坐著等待的時間其實無法增加營業額，如真對於製作商品上的困難，我們來想辦法如何做到有效率利用，對於麵團的攪拌過程以及吐司的比容積，以及水溫的計算方式相信，透過現場說明大家都更了解了。
此次使用凍藏發酵也可以有效率節省時間，烘焙時使用 MONO 的旋風爐，烘焙北海道乳酪塔、焦糖煉乳餅乾，可以有效率的節省空間及時間。
急速冷凍則可以縮短烘焙時等待的時間，以及後面產品需要保存時達到更好狀態，也說明了北海道乳酪的生產流程，以及各種麵粉的特性。



IRINOX 義大利 [伊利諾] 急速冷凍
提高品質降低損耗 · 重現食材原味

自動凍華 · 預設模式 DYNAMIC MODE
肉類、海鮮、蔬菜、義大利麵、米粉、湯、醬汁、麵包、蛋糕



哥磨



北海道乳香小吐司



主講師 吳俊毅師傅



新小提琴



巴斯克乳酪



金磚吐司



北海道乳酪小塔



焦糖蜂蜜餅乾



LUXE 奶油乳酪

日本 LUXE 北海道奶油乳酪嚴選北海道生乳，製作過程嚴格把關，無任何多餘天添物，獨特濃厚牛奶香氣與滑順口感的頂級奶油乳酪。



北海道煉乳

100% 日本北海道生乳與蔗糖細細慢火熬煮，成分單純、無添加、天然健康，令人驚艷的豐富乳香氣與濃稠細緻口感。



北海道 脫脂奶粉

將牛乳中的脂肪通過濃縮而獲得的粉末狀材料。常用於西點、麵包以及餐飲等。幾乎不含脂肪，保留牛奶本身含有的優質蛋白質和鈣等營養成分。

2019年12月17日

藤岡千穂子 烘焙繁盛學塾 (台中場)

藤岡千穂子
CHIHOKO FUJITOKA



• 講師簡介

1966年 宮崎縣生
株式会社 シズル

以顧客的立場著點，對商品、賣場陳列、販售等評價給予確認、並確實現場直接指導，對難解的市場理論學，用明確分析會談中、指導現場工作人員、人才教育訓練、有效地傳達烘焙製菓業界服務等專業分析指導。



如何判斷這一家店販售，從營業額來觀看是否有賺錢？如何分析商品的販賣狀況？剛開店的時候生意都很好，幾年後生意量為何直直落下？

在中部電機，藤岡老師一的跟大家說明解釋如何創造【新的價值】讓企業再生，通常在烘焙業界約3年內倒閉的約95%開業其實是很簡單！

但是要永續經營其實才是最困難的！

感謝今日新竹【麵包籽】夫婦的分享。

從上藤岡老師的課程後如何去執行，從原本平平的店也慢慢地有看得見的成長，雖然入門的基礎課程，我們從商品與商業的週期原則，到生產力和販售現場、至POP海報的製作細節，還有人員的培訓。

事實上這一堂課並不能短時間說明完成，因為經營的面相不只是行銷也包含了，目標設定、技術、人員培訓、生產管理、活動設計規劃：很多的面相。

對於銷售也並不是只是把東西賣出去就好，也有很多的價值問題！

五感刺激：視聽嗅味觸

視：窯爐（出爐、新鮮）、市場感（市集）、色彩（包裝、商品）、LOGO（商標）



【開店並不是夢想的完成，而是挑戰的開始！】

感謝今日參與的老闆、師傅們感謝中部電機的支持

感謝各地來支援的盤商鐵能社將會依照市場的需求以及鳥越製粉的核心價值前進希望2020年目標成為大家的【生意夥伴 Business Partner】

我們會秉持著

【顧客的成長就是我們的成長】

與各位一同成長感謝



2019年12月18~19日

藤岡千穂子 烘焙繁盛學塾

(台北場)



藤岡千穂子 CHIHOKO FUJTOKA



開店需要多少顧客來支持的營業額？
 如何有效率的進行溝通會議？
 顧客方所見你是怎麼樣的一家店呢？
 如何去根據表格分析出價格是否為客人能接受的？
 如何去安排生產及營業的時間？

此次拿著數字一起做分析說明，相信對於自家的數字還有方向上都有所感，包含陳列的部分還有動線的規劃上，還有商品的設計面，總總。

開店不只是技術也不是只

鐵能社在此也希望來的每一位經營者、管理者及師傅同樣公司的人，一起在此規劃組建出目標。在日後我們也將一步一步的幫助提案，也希望在經營路上可以一起成長。

每一次都有所得也有所修正，不是為了有答案，而是為了有思維，也因此心中有所想的目標，目的需要認真並且與夥伴討論規畫後，如何去完成，做即是答案！

有數字，是一個有很多綜合面向的生命體，而經營卻是時時刻刻的挑戰，所有的店舖及商品都有其壽命存在，也因此3年的店、30年的店與百年的店，都有其努力辛苦的過程。如何永續經營，也是我們所必須努力的！

兩天的課程，也有很多經營者來聽了8次以上。



實際台灣、中國烘焙市場經營管理論 2019年12月14~15日



新聞快訊

- 2020 年 烏越製粉 鐵塔法印 [歐式麵包用粉] 六十周年 生日快樂
- 樂斯福世界烘焙大賽 台灣代表隊

台中吳寶春麥方店 — 楊世湖師傅 (歐式麵包選手)

— 之軒烘焙 — 張世彬師傅 (甜麵包選手)

橋泰興麵包 — 王宥晟師傅

亞洲區選拔賽拿到冠軍，下一步前進法國，參加世界盃大賽。

- 2020 年展覽及課程預告

① 台北國際烘焙暨設備展 [中部電機 X 鐵能社]

展覽日期：2020/3/12(四) - 3/15(日)

展位號碼：[K 816]

③ 烏越麵包學校 16 期生

日本短期留學研修班烘焙基礎理論 & 實技課程

課程日期：2020 年 5 月 17 至 26 日

② 烏越製粉麵包學 [高階研修] 第二期生

日本短期留學研修班烘焙展店開店 & 實技理論冷藏冷凍營運課程

課程日期：2020 年 10 月 18 日至 27 日

※ 詳情請鎖定 鐵能社官網 [課程資訊]



TETSUNO 鐵能社 社長：

感恩感謝 2019 一路相隨信任的合作夥伴及厚愛支持的顧客，今年鐵能社研修課程已全部完結，過去的三年隨着世界物料年々高漲，勞動環境及人力養成不易的時代，我們共同走過堅辛的歲々年々，在每年歲末之際以感恩之心祈望 2020 年與大家共創新開始

