



德國慕尼黑國際烘焙展

2018.9/15~9/20

NEWS

2018.10 NO.5



始於1949年的德國
慕尼黑國際烘焙展

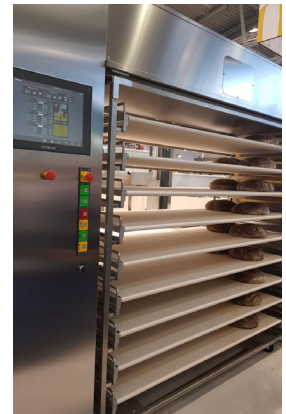
覽會，IBA是國際烘焙行業排名第一的專業烘焙博覽會，每二年舉辦一次。最大型烘焙機械展，匯集了目前最頂尖、種類最多的烘焙生產機械。2015年13萬平方米展覽面積；58個國家的1255名參展商，海外參展商比例超過55%。179個國家的79700名觀眾。在全世界最大的烘焙聖禮，我們可以看出所有高科技，生產設備的展示與展演，在



現代這個人力短缺的年代裡，投資機械設備，或許是個報酬率較高的選擇。經由科技不斷的進步、改良，機械可生產的效率，種類越來越高，也越來越多，不論是小型店家，一直到大型工廠都有其相對的設備可以選擇利用，去增加效率及利益，包含近年來不斷高漲的環保意識，很多的設備也都有自家的一些改良，使得不論在使用上，或是機械本身也都更可以保護我們的環境。



使用 CO2 取代傳統冷媒，減少對大氣的汙染





熱油式烤爐，層爐的烤焙笑過，旋風爐的烤焙效果。

隨著時空背景的變遷，在西方國家麵包的種類，也慢慢地向較柔軟的商品種類靠近，一般店家，也都開始出現較多的柔軟類型麵包，約占據商品的50%，也針對商品的改變，在生產設備也開始出現，可以生產比較複雜技術的商品。



全自動大型生產設備



更精緻化的小型生產設備

鳥越秋季



萬聖節講習



鳥越技術講師 吳俊毅師傅



使用同種類麵團，製作出各式商品，以提升工作效率的做法，經由一些簡單的顏色搭配方式，增加商品在消費者眼中的視覺效果，另有節慶相關商品的改造與帶入、加強店裡不斷創新與改變的氣氛。



講習原物料介紹——青森蘋果片
採用真空包裝、口感清脆。質、量都是日本第一的「蘋果王國青森」為了保護發展蘋果園的年輕化，生產能力增強，消費者喜歡的高品質蘋果的生產、供應而努力！



品種，富士
在昭和33年(1958年)以富士(農林1号)作為註冊的世界性的品種。口感甜美、出色的品種。有袋栽培的富士、具有良好的著色性和優異的儲存特性。無袋栽培的富士、比有袋栽培的儲存性差，但甜味和香味更加好。當初發表時著色不好、而有不滿，但也有各種各樣的著色系樹枝改變它被發現、外形也成為了出色的蘋果。目前在日本栽培的蘋果的55%(平成16年)占第一位、遙遙領先、而且001年的品種生產量上成為世界第一了。





菓子麵團



單位 : %

中種	
烏越哥磨高粉	70
砂糖	5
新鮮酵母	4
水	40

本捏	
烏越哥磨高粉	30
砂糖	20
鹽	1.2
脫脂奶粉	3
蛋黃	10
鮮奶油	5
水	11
阿爾丁無鹽奶油	12

中種

攪拌 L3 LM1
 捏上溫 24 °C
 發酵 90 分

本捏

攪拌 L3LM3 ↓ L3LM4
 捏上溫 26 °C
 發酵 30 分

分割・滾圓

南瓜乳酪菓子 50 g
 小惡魔波羅 40 g
 蘋果花 50 g
 覆盆子卡士達 50 g





焦糖蘋果塔

【配方】

單位 : %

塔麵團	
阿爾丁無鹽奶油	66
糖粉	37
鹽	1
蛋	20
鳥越新小提琴 低粉	100
杏仁粉	12.6



焦糖蘋果	
阿爾丁無鹽奶油	10
砂糖	20
香草莢	1 支
青森蘋果片	100
蘭姆酒	6

製做工序/流程

麵 糰 : 250g
 杏仁餡 : 250g
 焦糖蘋果 : 適量
 成型直徑 : 18cm 活動塔模
 烤 焙 : 180/180 °C 35 分
 裝 飾 : 杏桃果膠、杏仁片

【配方】

單位 : %

鳥越鐵塔法印	100
砂糖	20
鹽	1.2
脫脂奶粉	3
蛋黃	10
新鮮酵母	4
水	45
奶油	30
檸檬皮屑	1

黑糖酥菠蘿	
阿爾丁無鹽奶油	50
黑糖粉	50
鳥越新小提琴 低粉	100
香草莢	半支

德國洋果子蘋果塔派



組合

麵團	1300 g
杏仁餡	700 g
果 醬	700 g
蛋 糕 屑	300 g
青森蘋果片	1000 g
核 桃	150 g
蔓 越 莓	200 g
黑糖酥菠蘿	1000 g

攪 拌 L2 ↓ L4 H2
 捏 上 溫 24°C
 發 酵 40 分 26°C
 分 割 1300g
 冷 藏 5°C 3HR
 最後發酵 20 分 26°C
 烤 焙 190/150°C 50 分
 成型大小 60cm x 40cm
 切 片 10cm x 6cm



講習使用材料



鐵塔法印
(歐式麵粉)



哥磨
(高筋麵粉)



新小提琴
(低粉麵粉)



LUXE 奶油乳酪



青森蘋果片



阿爾丁
無鹽奶油

講習使用設備



中部電機 烤箱 & 發酵箱



小林機械 攪拌機



中山滿男繁藏學塾 北海道函館合宿

2018/8.26~9.1

日本菓底力

中山滿男繁藏學塾
北海道函館合宿

8月26日~9月1日

商品開發技術養成
節慶送禮・常溫奶油蛋糕・伴手禮之市場開發

行程：8/26 台灣飛往日本 →
8/27 札幌市 北海道名店見學 (Sapporo) →
8/28 函館市 Sapporo 見學 (晚上→函館)
8/29- 8/31 上課日 →
9/1 離開日本

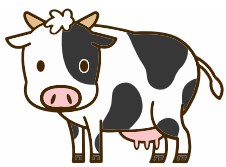
上課地點：函館製菓專門學校

TETSUNO 鉄能社

在 此次的課程中中山老師提到：目前日本缺人力，其實配方簡單化是必然的，好的食材是必要的，需要經營與行銷需要新的想法，在開店初期一點點小小的做是正常，但是勢必要越來越大，否則就不是經營，就算從一樣小商品，開始如

何提升效率包裝他、如何生產，沒有勞動力的狀況下，如何安排生產，在行銷裡面必須將店裡商品做整合，而生菓子有生菓子的市場，漸漸隨著時代關係，跟地區性的部分必須做結合，燒菓子也慢慢變多，伴手禮也增加了，也隨著這樣的部分讓商品帶出外縣市，銷售的點也慢慢擴大了，

或許有些人開店，一旦進入都心，一定要做宣傳，也因為不是都心，在地區的結合性必須夠大，由區域往外延伸，這樣才有辦法不斷的提出新提案與包裝，如何增加【區域黏著度】是一個重點！我們也去參觀了北海道乳業的製作工廠，了解了原物料產地，到製造工廠的過程，從牛乳到價格至奶油乳酪和煉乳，從生乳取樣到高溫殺菌，生乳和鮮奶油調整至降溫





再放入乳酸菌發酵溫度，使其凝固起來後攪拌，像優格一樣糊糊的狀態在加溫後輸送裝填。每一個步驟都是很嚴謹的狀態下製作，這幾日的行程，不只有單純的課程產品教學，我們也帶大家體認不同型態的經營型態，有時候必須要在客戶體驗中了解，如何創造出【價格】以外的【價值】，是經營者的人看到剩下的商品，

該就會思考，如何處理及考慮生產？如何選用食材？如何設計包裝賣價都是一門學問！設計產品也必須要思考到時機點，如何跟著潮流去隨著【時流】借力而上！我想此次的行程中每位學員們，或許得到的答案各有不同，在這七天之中各有所得，成功的方法，其實不是只是在單一配方中，而是如何運用這些所學的技巧，去修正並且創造出屬於自己得特色與魅力！也希望下一次能再修正，做出更好的課程，我們也一直在其中，不斷得到各位學員反饋，不斷的隨時代與環境革新，是每一位經營者所要面臨的挑戰與任務！希望鐵能社也與大家一同成長。



classic

洋菓子 烘焙講習



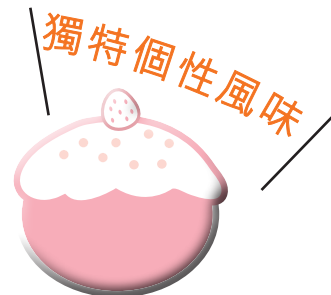
Day 1



失敗或許是最好的學習！
此次也有很多的
部分式基礎功的
部分，我想平時
有些細節我們都
了解清楚，但是
運用在生產上面
的時候往往過於
隨便，也因此
在細節上有所忽略。
「溫度、時間、

力道」老師的速
度的快慢都取決
於產品，而不是
自己的順暢、好
做！為了呈現出
想要的產品身體
就要有動作！這
才是職人該有的
精神！所有的配
方都來自於設計
者的發想，食物
與產地、歷史都

有所相連結，瞭
解「商品」故事
背景後，才能在
時代潮流演變中
成長及被需求！
如果不懂為何會
有這樣的配方出
現，那麼拿到配
方的當下，其實
只能做出一個沒
有靈魂的產品！
料理與烘焙室可
以帶給人們幸福
的，從了解各國
的飲食習慣跟文
化，才能做出最
適合的當地的產
品，唯有真正感
受過痛苦的人，
才能體會並且去
改善並且成長！





料理與烘焙室可以帶給人們幸福的，從了解各國的飲食習慣跟文化，才能做出最適合的當地的產品。唯有真正感受過痛苦的人，才能體會並且去改善並且成長。專業技術者是一直不斷，日日學習隨著時流而精進進化！



專業技術者是一直不斷，日日學習隨著時流而精進進化！



我們是一群快樂未來

"烘焙人" in 鐵能社



Day 2



改變進化中的過程非簡單一條路~但若真心選擇此份「天職」，也千萬別輕易放棄和逃避！專業並非短期所成，而是需要長期努力下才能真正體會其真諦！



「專業技術」

「生產效率」

「學理寶庫」

「時代潮流」



感謝本次所有協助廠商
提供本研修課程所使用
原料 & 機器設備



課程使用機械

- 中部電機 烤爐、凍藏發酵箱
- 小林機械 直立式攪拌缶、臥式攪拌缶、桌上型攪拌機、均質攪拌機
- 慶昌食品機械 丹麥可頌整型機

中部電機



小林機械

慶昌食品機械



課程使用食材

- 鳥越製粉 鐵塔法印、純芯高粉、歌磨高粉、新小提琴低粉、法國海鹽
- 麥之田食品 紅豆餡、粒、甘藷
- 青森津輕食品 蘋果片
- 利生食品 Luxe 乳酪、北海道煉奶



鐵塔法印
(歐式麵包用粉)



哥磨
(高筋麵粉)



小提琴
(低筋麵粉)



純芯
(高筋麵粉)



商品資訊
立即掃描



Luxe 奶油乳酪



青森蘋果片



給宏德海鹽



無鹽奶油



麥之田
(餡料資訊)



11月 鳥越製粉 歲末感恩會饋講習

2018
11月5~6日
10:00~17:00

烘焙技術經營 展店大師

烘焙技術經營 展店大師
11月鳥越製粉歲末感恩回饋公開講習

改變，
從鳥越製粉開始

【織田法印 法蘭粉】 【純花 高粉】 【奇豐 高粉】 【DC 全粒粉】 【金明竹 糯用粉】

主 講 師：鹿島憲一郎
副 講 師：鹿島勇輝、加藤一秀
指導店鋪：gogh 鹿島女九、研究所、開創日本烘焙店鋪策畫、人氣商品、技術指導、目前已累積200家策畫店鋪經驗。
課程諮詢專線：04(2)741-6421 / Bakery Picasso、パンのトラ
上課時間：2018年 11月5、6日 10:00-17:00
地點：中部電機 (台中市南區復興路一段226號)
主辦單位：織田製粉株式會社

主 講 師：鹿島憲一郎

助 講 師：鹿島勇輝、加藤一秀

指導店鋪: BAKERY&CAFE GAUDI、
Bakery Picasso、パンのトラ

地點：中部電機

(台中市南區復興路一段226號)



講師介紹：烘焙業界有40餘年經驗，研究麵包製法開發並共同企劃、2007年設立 gogh 鹿島女九、研究所，開創日本烘焙店鋪策畫、人氣商品、技術指導、目前已累積200家策畫店鋪經驗。

2018
11月9~10日
10:00~17:00

中山滿男繁盛學塾

燒菓子常溫拌手禮講習會

主講師：鹿島憲一郎

地點：中部電機

(台中市南區復興路一段226號)



講師介紹: 講師介紹: 日本洋菓子店『コート・ダジュールクリュ』蔚藍海岸的主廚兼店長,『六十的行銷販售,四十的技術製作』成為百分之百的繁盛與人氣,不斷琢磨,延伸至客人心情想法,才能擁有溫柔細膩又讓人欲罷不能的產品!



【鐵塔法印 法國粉】
日本最古老第一支法國粉



【純芯】



【哥磨】



【金明竹】



【DC全粒粉】