

TBI 烘焙資訊



<http://www.tetsuno360.com/> 2020 季刊 Part2 (4-6月)

NO.13

螺旋攪拌機講習 2020年4月25日、5月2日 講師|吳俊毅



牛肉麵示範講習

2020年5月30日

講師|賴政宏



中日手工麵點料理 2020年6月10日 講師|賴政宏 業務經理|盧建亨



目 錄

contents

螺旋攪拌機講習	1
牛肉麵示範講習	3
中日手工麵點料理	4
新聞快訊	6

講師

吳俊毅

鐵能社技術講師



抹茶
紅豆年輪

材料	%
純芯	100
上白糖	10
海鹽	2
新鮮酵母	3
全蛋	5
鮮奶油	5
水	66
麥翠絲無鹽奶油	5
三吉白油	5
合計	201



學員製作過程體驗

螺旋攪拌機講習

2020年4月25日、5月2日



連續2個週六的螺旋攪拌機課程，我們講解了螺旋攪拌機的原理及應用，高水量以及低麵團的攪拌作法，以及麵團低溫麵團的保存及使用方法，希望學員們也可以活用。

此次有使用到星野天然酵母的鹽麵包的作法，對於起種以及3D種運用是否有所了解呢？

講習示範商品品項：星野鹽麵包、奶油鬆餅、星野拿坡里、北海道煉乳棒、抹茶紅豆年輪、椰子葡萄麵包

使用中部電機紅外線烤箱，確實高溫且快速縮短了烘焙時間，使得麵包膨脹性提升很多。

感謝中部電機以及中部電機烤箱同樂會的包班，也感謝台灣原質的贊助商品。

講習從進場就開始消毒、量體溫、戴口罩，做足自主管理，希望大家可以帶著滿滿的知識回去。



北海道煉乳棒



拿坡里



椰子葡萄麵包



奶油鬆餅



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%



純芯

最高級吐司麵包用粉，組織細緻，咬斷性與香氣佳，耐攪打，耐發酵，膨脹性良好。

產地：美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.9%
規格：25kg



金明竹

適用手打烏龍麵、生烏龍麵煮湯、乾麵等，鮮明色調強而有力，彈力口感烏龍麵專用粉。

產地：澳麥
灰分：0.35%
粗蛋白：8.8%
規格：25kg



星野天然小麥粉種 (紅)

採用日本古法釀造技術應用變化的麵包種。無論是軟式麵包到歐式麵包都非常適合使用。香氣濃厚、風味具層次感，是款指標性的專業麵包發酵種。

原材料：北海道小麥、日本國產小麥、麴菌、酵母 (不使用基因改造生產之穀物)



星野天然酵母麵包種

自天然酵母麵包種有限公司創業以來，已被眾人支持與使用。繼承日本傳統發酵文化精隨之味。純米釀造的酵母麵包種，香氣清爽、高吸水率使商品組織濕潤且口感Q彈。

原材料：北海道小麥、日本國產小麥、麴菌、酵母 (不使用基因改造生產之穀物)



星野丹澤天然酵母麵包種

採用來自日本神奈川縣丹澤山區林地的特有野生酵母麴菌。擁有非常優質的香味及層次豐富的醇厚風味。渾然天成的大自然恩惠，所製作出來的麵包也具有自然風味。

原材料：北海道小麥、日本國產小麥、麴菌、酵母 (不使用基因改造生產之穀物)



上白糖

上白糖口感輕甜、細緻的顆粒，入口不膩，常用於日本料理使用，尤其在日式甜點，用來製作甜點糖的味道會顯得比較凸出和濃郁，可以用來烹調料理增添香氣。適合任何用途的萬能好糖。

三吉油脂 - 白油



- ★結晶體小
- ★與物料結合優良
- ★低反式脂肪酸油脂

ミヨシ油脂 (三吉白油)
天然動植物脂肪和油脂，作為主要成分。90年來利用油脂的高度和多樣化。



法國給宏德 日曬海鹽

堅持人工採收、無添加無再製，保留原始營養與風格，位於法國布列塔尼南岸，頂級天然海鹽的經典產區，上千年歷史。



麥翠絲 AOP 無鹽 / 有鹽 發酵奶油條 250g

- ★口感清爽
- ★適合各式甜點 麵包 佐餐
- ★12小時發酵熟成，嚴循 AOP製作工法，添加獨特發酵菌種，特殊榛果香。



PAN-CS6 螺旋式攪拌機 (6公斤粉)

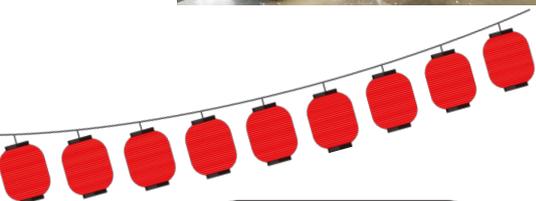
外徑：寬 54/ 深 75/ 高 117cm
電力：220V 1P 1.2KW

牛肉麵示範講習 2020年5月30日



講師 賴政宏

牛肉麵的教學
從紅燒、清燉的湯頭基底都有製作，憶及製作小菜滷味。
不知道是不是讓大家餓太久，大家滷味也都很捧場的吃光光！
考慮到臺灣紅燒風味牛肉麵可能起源，台灣早期因為農作的關係鮮少吃牛，當初的美援時代的牛肉罐頭，與美援的麵粉是當初的一個環境背景，也因此配方上面選用，鳥越的特燈籠增加麵條的Q彈度！
試吃到最後麵條依舊保有彈力的狀態，希望學員們都可以有所得。



白麵條

2 ~ 3 人份

- 特燈籠——70%——210g
- 金明竹——30%——90g
- 海鹽——2%——6g
- 水——45%——135cc

- 小筆記
- 日本鳥越【特燈籠】麵粉介紹：
- 適用做中華麵、涼麵、乾麵等，做包子、饅頭、餃子皮、餛飩皮做拉麵特色鮮明，有彈牙感
- 小筆記
- 日本鳥越【金明竹】中筋麵粉 介紹：
- 適用做中華麵、涼麵、乾麵等，做蛋黃酥、鳳梨酥、包子、饅頭等中點。鮮明色調強而有力，彈力口感烏龍麵專用粉





講師 賴政宏

6月10日在全國食材南崁店示範商品：
 冰花煎餃 X 餡餅 X 蔥油餅
 完全無添加。只要粉、水與微量油、鹽，即能製作美味的食品，其中很開心能與學員共同體驗，也很開心有位大哥每一次開課都來參加。這次的冷水麵皮與燙麵麵皮的解說，學員們是否都有所了解了呢？利



用麵粉的特色與特性，我們將強力粉與中力粉的特色強化，製作出會酥脆以及蓬鬆的蔥油餅，同時也利用燙麵特性去製作煎餃皮，希望大家回去能發揮更多創意，期待在其他地方與大家見面。

- 小筆記
 - 日本鳥越【特燈籠】麵粉
 - 適用于中華麵、涼麵、乾麵包子、饅頭、餃子、餛飩皮等。
 - 拉麵特色鮮明，有彈牙感。
 - 小筆記
 - 日本鳥越【金明竹】中筋麵粉
 - 適用于中華麵、涼麵、乾麵、烏龍麵等。製作蛋黃酥、鳳梨酥、油酥類以及造型饅頭。



燙麵麵糰
(煎餃、餡餅)



煎餃皮	40
餡餅皮	8
?	?
?	50
份	份
12	

鳥越 特燈籠	— 40%	— 120g
鳥越 金明竹	— 60%	— 180g
法國海鹽	— 2%	— 6g
奧莉塔橄欖油	— 1%	— 30g
熱水 80~100°C	} 70%	} 160g
冷水		



特燈籠

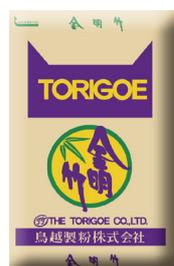
產地：美麥
灰分：0.43%
粗蛋白：13.7%
規格：25kg

適用做手打烏龍麵、生烏龍麵煮湯、乾麵、中華麵、涼麵等等。也可製作包子、饅頭、餃子皮、餛飩皮，拉麵。鮮明色調強而有力，彈力口感烏龍麵專用粉。



SM-500 特製手粉

鳥越製粉特製手粉，煮水時使麵水不輕易渾濁，節能又防沾黏，無影響味道，適用麵食、水餃、麵點料理等等產品。



金明竹

成分：澳麥
灰分：0.35%
粗蛋白：8.8%
規格：25kg

適用手打烏龍麵、生烏龍麵煮湯、乾麵等，鮮明色調強而有力，彈力口感烏龍麵專用粉。



麵哥磨

灰分：0.34%
粗蛋白：11.3%
規格：25kg

適合生中華麵、生冷中華麵、乾麵、炒麵、餃子與餛飩等等。色澤鮮明、不易變色暗沉為優點之一，擁有優質黏彈性的強力口感！



給宏德海鹽

法國頂級天然海鹽經典產區
人工採收，堅持無添加無再製，完整保留原始營養與風格。產區位於法國布列塔尼南岸，已有上千年的歷史。

新聞快訊

- 慶昌食品機械廠有限公司 [小型烘焙展見面會] Mini 小型丹麥機
日期：2020.7/11 (六) 10:00 ~ 16:00/17:00
地點：新北市土城區忠承路 115 號 2 樓
- 販售點新增 高雄地區 - 旺來昌食品原料購物廣場 (各分店)

課程預告

- 中式麵點料理 [愛烘焙 lbakery]
講師：賴政宏師傅
時間：7/23 (四) 10:00-15:30
地點：高雄市左營區文自路 613 號
- 台北國際烘焙暨設備展 [中部電機 X 鐵能社]
地點：南港展覽館 2 館 1 樓
日期：2020 / 7/30 (四) ~ 8/2 (日)
展號：Q324
- 烘焙繁盛學塾 遠距教學
預先募集 線上課程
(詳細資訊請諮詢 林小姐 LINE ID : 0972 281 151)

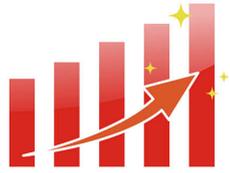
Fine Food is our business

— 鐵能社





主講師
藤岡千穂子



課前問卷調查

如果您有興趣參與線上課程，請加入林小姐 ，並勾選您方便的時間（可複選），勾選後請傳至林小姐的 ，感謝您的協助

- | 平日 | 假日 | 時段 |
|--------------------------|--------------------------|-----------------------------------|
| <input type="radio"/> 週一 | <input type="radio"/> 週六 | <input type="radio"/> 10:00~12:00 |
| <input type="radio"/> 週二 | <input type="radio"/> 週日 | <input type="radio"/> 13:00~15:00 |
| <input type="radio"/> 週三 | | <input type="radio"/> 15:00~17:00 |
| <input type="radio"/> 週四 | | <input type="radio"/> 18:00~20:00 |
| <input type="radio"/> 週五 | | |

- 範例
- 平日
- 週一
 - 週二
 - 週三
 - 週四
 - 週五



預先募集中 線上課程
(興趣者請諮詢 林小姐  ID : 0972 281 151)



