

TBI 烘焙資訊



<http://www.tetsuno360.com/> 2020 季刊 Part3 (7-9月)

NO.14

慶昌 小型烘焙展覽

2020年7月11日 講師|吳俊毅



2020年6月10日

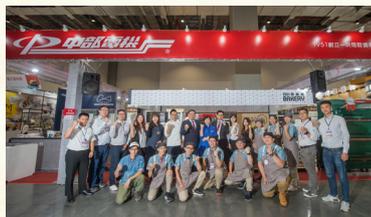
中、西製麵課程 - 麵麵俱到

講師|賴政宏 業務經理|盧建亨



台北國際烘焙暨設備展

2020年7月30日~8月2日



烘焙展後巡迴講習

2020年8月18日.25日.28日

講師|
吳俊毅



中部電機烤箱同樂會

2020年8月14~15日 講師|吳俊毅



目錄

contents

慶昌 小型烘焙展覽	1
中、西製麵課程 - 麵麵俱到	3
台北國際烘焙暨設備展	5
中部電機同樂會	7
烘焙展後巡迴講習	8
新聞快訊	16

2020年 7月11日 講師—吳俊毅師傅

慶昌食品機械有限公司

小型烘焙展丹麥機見面會



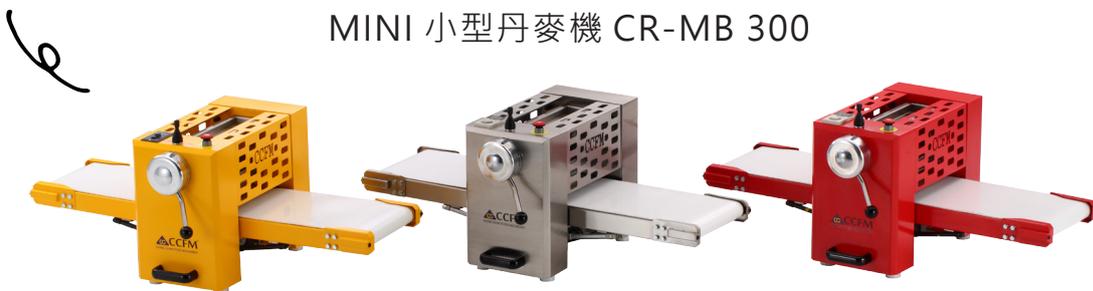
講習當日俊毅讓學員們瞭解如何
使用丹麥機，製作出快速又好
操作的商品。在面對疫情時
代隨著大家消費習慣的改變，
以及我們在操作上必須要有效
率的生產，大家是否開始思考
使用機械去做生產規劃？
大家是否對於生產與製作上的
小技巧有更確實的了解呢？
在台北國際烘焙暨設備展的開

始期間，大家也可以來一
起參與我們的提案。
首先感謝慶昌食品機械的
邀請。感謝此次的贊助商，
台灣原貿股份有限公司，
贊助奶油的部分。



CR-MB-300 mini 丹麥機
滾輪尺寸：88X300mm
輸送帶尺寸：300X1040mm
機器尺寸：L1200XD600XH500mm
馬力：馬達為無刷馬達搭減速機與調速器
電壓：110V(只適用於單相電壓)

MINI 小型丹麥機 CR-MB 300



水果丹麥系列



菓子派



恩加蒂娜



沙布雷





法國 AOP 認證
麥翠絲頂級發酵奶油



•法國原裝進口 •AOP 保護產區乳源 •榛果尾韻層次豐富
麥翠絲 M.L.C AOP - 有鹽 / 無鹽發酵奶油

詳細商品資訊請洽
[台灣原貿股份有限公司]
台中市北區台灣大道二段 360 號 5F
TEL : 04 2258 8992



鐵塔法印

鳥越製粉

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。
其操作寬容度大，量化也能保持品質，是一款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



新小提琴

和洋菓子、奶油餅乾適用，膨脹性佳、口感濕潤，蛋糕組織輕柔，香氣與彈力於第二天呈現。

產地：美麥、九州小麥
灰分：0.35%
粗蛋白：7.4%
規格：25kg



LUXE 奶油乳酪

嚴選北海道生乳，加上四種乳酸菌發酵而成，製作過程經過嚴格把關。無任何多餘天添物，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。



上白糖

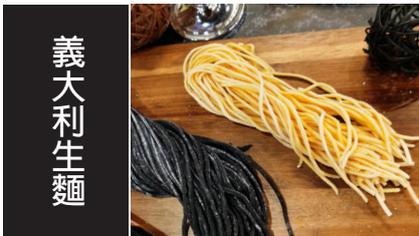
口感輕甜、細緻的顆粒，入口不膩，常用於日本料理使用。在日式甜點，用來製作甜點糖的味道顯得比較凸出和濃郁，可以用來烹調料理增添香氣。適合任何用途的萬能好糖。

2020年7月20日-21日

中、西製麵課程 - 麵麵俱到



講師| 賴政宏 業務經理| 盧建亨



義大利生麵

材料	重量	百分比
烏越 金明竹	180	60
杜蘭 小麥粉 細款	120	40
全蛋	90	5
給宏德海鹽	6	2
水	84	28

全國高級中等學校 職業類科教師，赴公民營機構研習的活動，兩天的課程很充實 很開心參與其中從麵粉到麵條，不同類型跟不同型態的麵都有其背景跟文化，對於麵粉的選擇配比都有其道理，感謝嘉義高級家事職業學校，校長、主任、老師都很親切跟有活力，小幫手們也都很年輕身手快（腳手快）期間一邊做幾乎都沒有休息下課的狀態，大家真的都很賣力地做出自己的作品，很開心有這樣子的機會與老師們一同學習。

最重要要感謝嘉義【露比夫人】的邀請，還有其工作人員三個月互相核對確認，也感謝協憶公司提供此次最新的橄欖油，由廚師協會和米其林的主廚做評測，針對海鮮、肉品、蔬菜、麵包專用的橄欖油，還有博瑞森的廖老闆提供的墨魚粉，在色澤還有味道上都有很好的展現，期待下一次還有機會互相交流。



海鮮墨魚義大利麵

千層麵



清燉牛肉麵

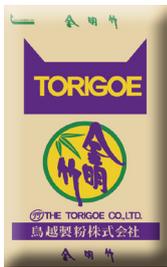
紅燒牛肉麵



鳥越製粉

發源於日本九州地區，1877年創業者投入小麥研發與販售，至今已創業141年，同時也是全日本五大粉廠。採用加拿大第一級春麥，創造了200種以上製粉，顆粒細緻、延展性和彈性好。在麵包、甜點、中點及拉麵上滿足了不同要求的使用客戶，堅持初衷，保持專業嚴謹的態度，不斷製造安全、穩定及市場價值的製品給客戶。

在日本業界也是第一家舉行專業技術指導麵包講習會的公司、不只對使用鳥越商品的顧客們、同時對購買的消費者們也相同地給予豐富與夢想、更重要的是需要提供確實地軟體的服務。



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。



特·燈籠

客訂商品

產地：加拿大麥、美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.2%
規格：25kg

適用中華麵、義大利麵、涼麵、乾麵、包子饅頭、餃子/餛飩皮等。特色鮮明，有彈牙感。

給宏德海鹽



法國頂級天然海鹽經典產區人工採收，堅持不添與再製程序，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，已有上千年的歷史。



LUXE 奶油乳酪

嚴選北海道生乳，加上四種乳酸菌發酵而成，製作過程經過嚴格把關。無多餘天添物，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。



奧莉塔 初榨橄欖油

- ★第1道冷壓初榨 Extra Virgin
- ★傳統低溫石磨壓榨
- ★單元不飽和脂肪酸含量 75%
- ★具濃郁橄欖香味
- ★耐高溫 低油煙 廚房不黏膩
- ★容量：1公升(另售3L)



義大利 CANTINE RONCO 料理白酒

- 適合和海鮮烹煮
- 去除腥引香提升風味

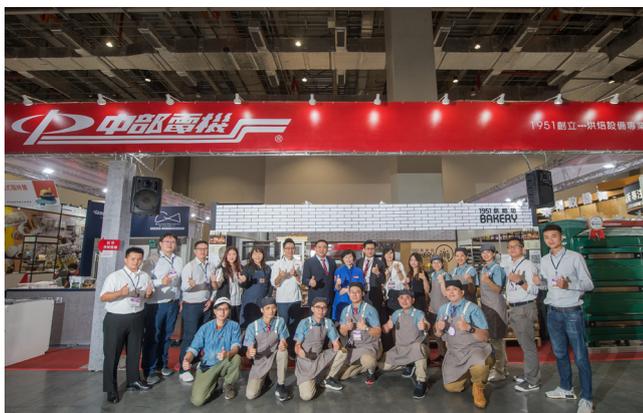
阿爾丁無鹽發酵奶油



產地：比利時
產品規格：250g/塊
清淡奶香，滑順可口

台北國際烘焙暨設備展

2020年7月30日-8月2日



2020台北國際烘焙暨設備展

中部電機×鐵能社

疫情之下首場展覽會，看最新的烘焙資訊，在危急中如何透過專業設備，專業高效率生產模式，再次創造良好的商機！

此次展覽展演一間小型烘焙店

——我愛阿中烘焙家

師傅團隊：吳俊毅師傅、林軒帆師傅、許博崴師傅、邱珮瑜師傅、盧建亨經理，特別技術支援林欣妤師傅。

展演使用中部電機的設備，

在六個小時內生產出30樣商品，規劃計算如何運用設備以及1、2個師傅的生產值，有效率的規劃生產，我們可以創造一日30,000元的產值／營業額。

在危機的疫情時代來臨，如何運用空間創造出有效的坪效，隨時可以針對人流來調整產出商品以及設備效率簡正與設備提案。

在四天的展期中，每日現場出爐生產四款麵團，軟法麵團、菓子麵團、湯種麵團、吐司麵團，現場展演說明冷凍（-3℃、-6℃）麵團高效率生產技術，同時現場觀眾試吃活動非常踴躍，為了讓大家更了解商品製作及設備生產效率，展覽後舉行三場北中南部巡迴講習。

現場展演中俊毅師傅特別說明了紅外線烤箱的優點及如何操作使用，大家是否都更了解紅外線烤箱的作用了呢？



中部電機O324攤位包含了烤箱、冰淇淋機、急速冷凍、咖啡機以及烘焙原物料。此次針對開店、創業還有設備更新的部分，都有特別的優惠活動！





2020 中部電機烤箱同樂會 8月14、15日

【麵包蛋糕與紅外線烤箱的邂逅】

一年度一次的「中部電機烤箱同樂會」專為中部電機K系列機主們所舉辦的同樂會，但每位烤箱的主人僅能參加一回。

此次的講師為安堤生烘焙，龔冠華師傅

鐵能社，吳俊毅師傅協助，福市食品，邱智偉師傅，安堤生烘焙詹偉辰師傅

演示中部電機K系列烤箱的使用，從麵包、蛋糕到調理的料理麵包，來參加的學員們都很踴躍，從原料、器具、設備皆有專人解說。這一次是初次舉辦的舊生團圓班，對於主題上面是，麵包西點+烤箱料理的搭配，龔冠華師傅特別加碼示

範，利用石板紅外線爐烤長崎蛋糕，真的是美的沒話說。吳俊毅師傅使用中部烤箱將料理與麵包結合，利用丹麥機延壓出海鹽羊角做出酥脆層次的羊角麵包，還有邱智偉師傅利用丹麥機做出，雙色的可頌，不知道來團圓的舊生們是否有所想法呢？希望大家可以除了課程的配方以外也有滿滿的收穫。

感謝此次的邀請參與，這麼活潑有活力的社團活動，再次感謝

『中部電機烤箱同樂會』

安堤生烘焙 龔冠華師傅、鐵能社 吳俊毅師傅協助、福市食品 邱智偉師傅、安堤生烘焙 詹偉辰師傅。





烘焙展後講習 北中南巡迴場

2020年8月18日、25日、28日

鐵能社技術團隊

烘焙展後講習 北中南三場

現場出爐四款麵團：軟法麵團、菓子麵團、湯種麵團、吐司麵團，講習當天俊毅師傅解說製作過程，說明冷凍（-3°C ~ -6°C）麵團高效率生產技術。

小重點分享於季刊參考：

- ① 開店投資設備預算
- ② 購買設備前須知
- ③ 麵包在烘焙時的變化
- ④ 凍藏發酵法（凍藏麵團）
2009年法國冷凍冷藏麵團製法革新（因人力不足），首先採用凍藏發酵箱開始。1991年日本開始凍藏發酵箱介紹。
2012年之前台灣多採用冷凍麵團，-18°C或-8°C麵團居多。鐵能社自2013年教室成立初期居多-8°C麵團，但必須等待復溫時間才能整型作業。2013年12月起教學多採用-3°C ~ -6°C範圍帶導入至今。
- ⑤ 講習四大主要麵糰配方

講習記錄



巡迴講習 - 台南場



台中場



台北場



講習四大麵團分享



台九毛拂卡司、檸檬海鹽可頌、馬卡夏、蕃卡夏、加把勁 POWER、莓果繽紛、魔貫光殺炮、黯然銷魂包、厚切培根。共 9 樣。

① 軟法麵糰

鳥越 - 鐵塔法印	100
上白糖	6
海鹽	2
奶粉	6
麥芽精	0.5
新鮮酵母	3.5
無鹽奶油	10
魯邦液種	10
P-40 改良劑	0.1
水	58



鳥越 - 鐵塔法印



鳥越 - 藍帶紅蝶



鐵塔法印

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%

日本最早開發第一支專業法國專用粉，能製作甘甜豐富香氣、濕潤化口良好的麵包。操作寬容度大，量化能保持品質。



芝蔴紅豆湯圓、金蔥肉立方、燒烤焗圓咖哩、午後莓果圓圈、御燒燻 G 起司、明太洋芋、御燒白醬菇菇。共 7 樣。

② 湯種麵團

鳥越 哥磨	50
鳥越 藍帶紅蝶	42
上白糖	15
海鹽	2
動物鮮奶油	10
新鮮酵母	3
湯種	50
無鹽奶油	10
P-40 改良劑	0.1
水	25



世界第一絆 (棒)、麻瓜吐司、葡萄葡萄巧克力、起司德國結、巧克力堅果德國結 共 5 樣

③ 吐司麵團

鳥越 純芯	100
上白糖	8
海鹽	2
奶粉	3
新鮮酵母	3
無鹽奶油	5
無糖優格	5
水	66
P-40 改良劑	0.1



鳥越 - 小提琴



鳥越 - 純芯



純芯

產地：美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.9%
規格：25kg

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。



熔岩巧克力、手撕包吐司、黃金奶油菠蘿、瓦力、大理石肉桂捲、抹茶史萊姆、三倍檸檬、豆豆家族 3P 入、歐蕾歐蕾菓子餐包。共 9 樣。

④ 菓子麵團

鳥越 純芯	80
鳥越 小提琴	20
上白糖	18
海鹽	1.5
全蛋	20
新鮮酵母	5
水	40
無鹽奶油	10
三吉白油	10
P-40 改良劑	0.1

開店投資設備預算

講習分享

- ① 一年營業幾日？
- ② 一年營業預計多少 \$？

A. 100 萬設備投資

280 天 X 5 萬元 = 1400 萬元

1400 萬元 X 70% = 980 萬元

980 X 10% = 98 萬元 (設備投資)

B. 50 萬設備投資

280 天 X 3 萬元 = 840 萬元

840 萬元 X 70% = 588 萬元

588 X 10% = 58.8 萬元 (設備投資)

C. 30 萬設備投資

280 天 X 1.8 萬元 = 504 萬元

504 萬元 X 70% = 353 萬元

353 X 10% = 35.3 萬元 (設備投資)

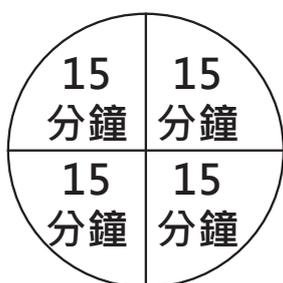
* 以上設備投資不含裝潢及開店相關金費

購買設備前須知

講習分享

購買設備時需要多少層？
多少盤的烤箱？

1 小時 4 次



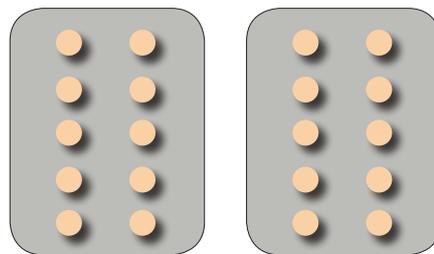
1 小時 5 次



1 層 X 2 盤 (20 顆)

20 顆 X 4 次 = 80 顆 (一層 / 小時)

一天商品生產量	570 顆
生產金額	30,430 元



570 顆 ÷ 80 顆 (1 層兩盤) = 7.125 小時 (烘焙時間 / 人力)

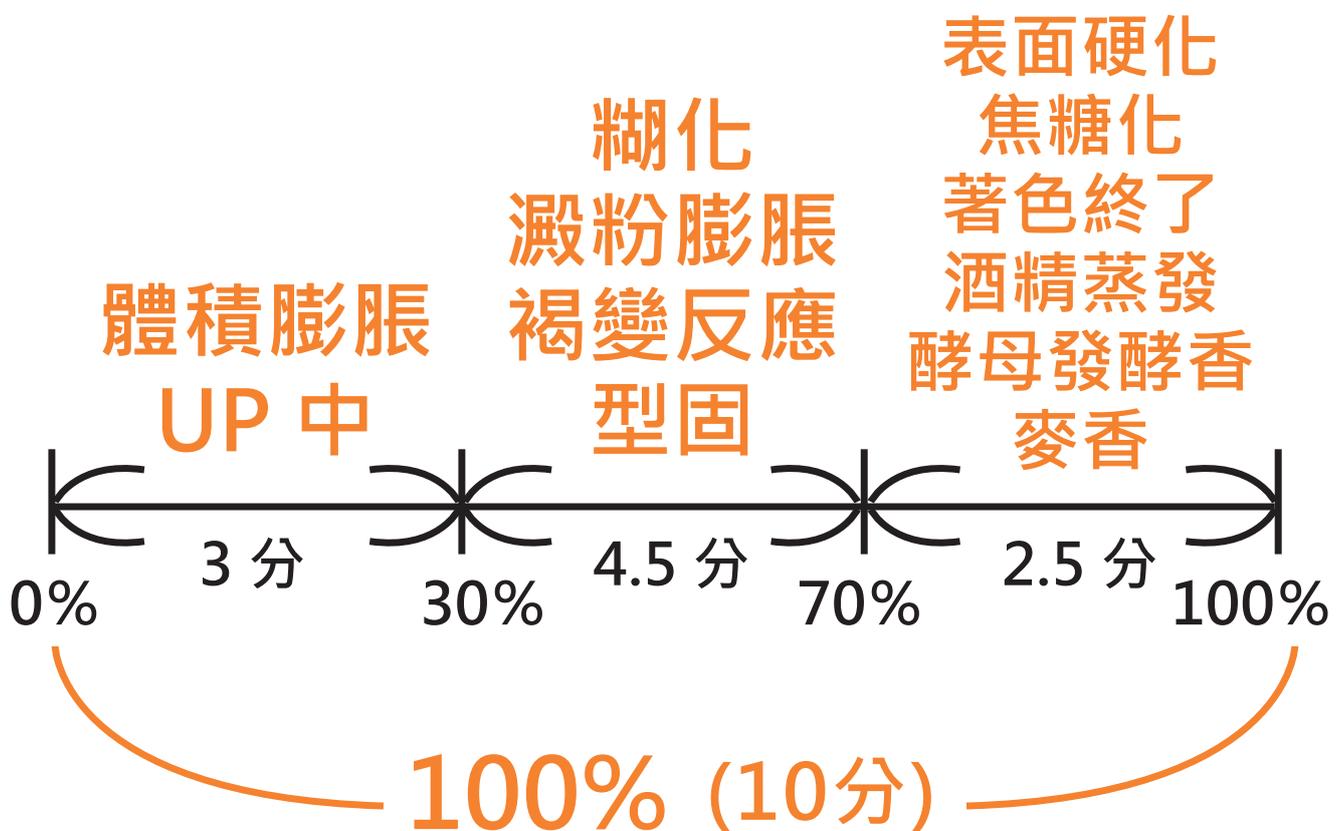
570 顆 ÷ 160 顆 (2 層兩盤) = 3.6 小時 (烘焙時間 / 人力)

570 顆 ÷ 240 顆 (3 層兩盤) = 2.4 小時 (烘焙時間 / 人力)

麵包在烤焙時的變化

講習分享

(例 :10 分烤焙 210/170 紅豆麵包)



150°C 褐變反應 [糖 + 胺基酸 + 熱度]

190°C 焦糖化 [糖 + 熱度]

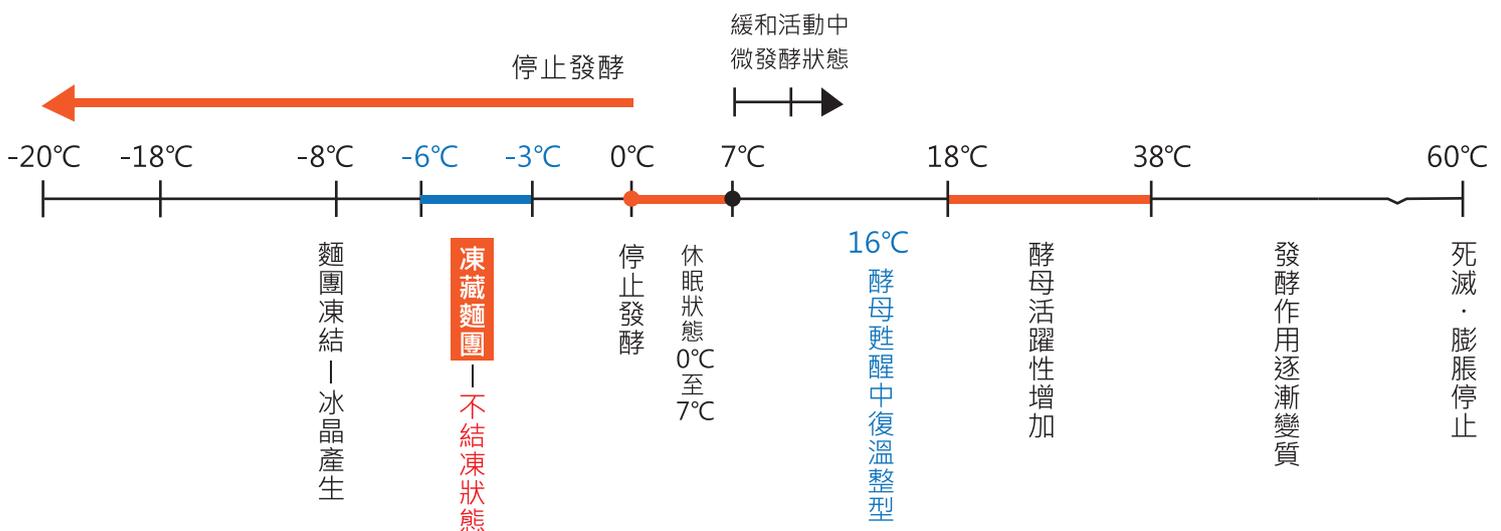
凍藏發酵法 (凍藏麵團)

講習分享

2009 年法國冷凍冷藏麵團製法革新 (因人力不足)，首先採用凍藏發酵箱開始。1991 年日本開始凍藏發酵箱介紹。

2012 年之前台灣多採用冷凍麵團， -18°C 或 -8°C 麵團居多。

鐵能社自 2013 年教室成立初期居多 -8°C 麵團，但必須等待復溫時間才能整型作業。2013 年 12 月起教學多採用 -3°C ~ -6°C 範圍帶導入至今。



凍藏麵團製法先決條件：

- 1) 配方豐富材料，如布里歐須、菓子、調理麵包、吐司等麵團。
- 2) 不建議高水量麵團，容易產生冰晶，造成麵筋受損，化口不良，商品老化快。
- 3) 新鮮酵母中成分 70% 水分 :30% 酵母。半乾酵母 :60% 水分 : 酵母 40%

-18°C 冷凍麵團需要2hr以上解凍時間

我愛阿中期間限定特別優惠活動

①

PRO-200S1-IAB-CG 帝
國型二門二盤紅外線爐



一台價格

\$ 362,000 元

②

PAN-RA-32D-
T2(日規) 雙主機
雙門凍藏發酵箱



一台價格

\$ 260,000 元

③

PAN-KL200E 一
包粉螺旋式攪拌機



一台價格

\$ 134,000 元

④

-MX24K 24 公
升攪拌機



一台價格

\$ 43,000 元

價值 \$799,000 元

期間優待價
\$698,000 元

合計總價：新台幣陸拾玖萬捌仟元整

預付訂金：30% (付現)

餘額：70% (貨到一次付清)

PS. 本報價不含稅及機外配線施工



詳細資訊請洽
中部電機有限公司



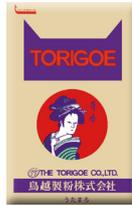
鳥越製粉



鐵塔法印

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%

日本最早開發第一支專業法國專用粉，能製作甘甜豐富香氣、濕潤化口良好的麵包。操作寬容度大，量化能保持品質。



哥磨

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

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、有彈力的口感。



純芯

產地：美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.9%
規格：25kg

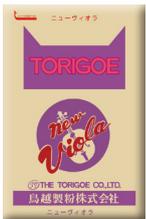
最高級吐司麵包用粉，組織細緻，咬斷性與香氣佳，耐攪打，耐發酵，膨脹性良好。



藍帶紅蝶

產地：美麥
灰分：0.43%
粗蛋白：13.7%
規格：25kg

冷凍麵團專用粉，高水高糖麵包適用，除了冷凍耐性強外，烤爐的延展性優良，體積膨脹性佳。



新小提琴

產地：美麥、九州小麥
灰分：0.35%
粗蛋白：7.4%
規格：25kg

和洋菓子、奶油餅乾適用，膨脹性佳、口感濕潤，組織輕柔，香氣與彈力於第二天呈現。



上白糖

口感輕甜、細緻的顆粒，入口不膩，常用於日本料理，適合任何用途的萬能好糖。



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，堅持無添加再製，保留原始營養與風格。

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
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。

新品上市



檸檬湖鹽

澳洲
天然礦物湖鹽



辣霸

辣椒、胡椒、花椒
組成，香麻好滋味，
烹飪調味好幫手。



檸檬皮

屏東產地直送
檸檬皮



阿爾丁無鹽發酵奶油



P40 食品改良劑

嚴選國際食材

Fine Food is our business

鐵能社



新聞快訊

- 新品上市

- ① 檸檬湖鹽 (採用小農生產的檸檬皮再加上澳洲的湖鹽製成，鹽有淡淡且清爽的檸檬香氣，300g 包裝)
- ② 辣霸 (特調辣椒粉採用胡椒、花椒、辣椒特調比例，香辣對味，300g 包裝)
- ③ 檸檬皮 (台灣小農的黃檸檬皮，小包裝方便又效率，冷凍包裝 500g)

課程預告

- 2020 冬季物語 & 咖啡展後巡迴講習
- 烘焙繁盛學塾 遠距教學

日期：12月3~7日

招募日期：10/16~

預先募集 線上課程

(詳細資訊請諮詢 林小姐 LINE ID: 0972 281 151)

展覽預告

- 台灣國際咖啡展

日期：2020年11月13日(五)~16日(一)

地點：台北南港展覽館 1 館

- 2021 台北國際烘焙暨設備展

日期：2021年3月26日(五)~29日(一)

地點：台北南港展覽 1 館

展位號碼：N912

Fine Food is our business

— 鐵能社

