

# 高技術絕品復古麵包講習

TETSUNO 鉄能社

2018年7月31日～8月1日

Day 1



老師在課程上講解，對於人力短缺的問題，以前流行的技法與現在的技法的不同，時代在改變，需求與做法也相對應的要改變。對於中種與直接法的製法，也因為機械進步而有所調整！我想身為師傅的大家們一定更有感覺，不管是8小時以內的工時限制，還是周休二日，也相對的也必須有更多的調整辦法，原理原則就變成我們很好的助力，雖說是傳統復古麵包，但是也在時代中慢慢地被修正，砂糖

主講師：山崎 豊



的佔比、工法的調整，都是身為師傅們很重要的功課！或許改革是需要流血，但不改革或許就會被時代所淘汰。企業就像個生命體，隨著時間慢慢地長成茁壯，不斷的學習也不斷的修正，從錯誤中學習累積並且得到養分，唯有實際接受做過苦過後，才能真正了解【失敗】、為何是【成功之母】，成功絕非偶然！



擁有好的配方作能做出好麵包嗎？  
其實不然，如果沒有辦法了解配方設計者的原意，還有原物料的特性，或許在製作的時候腦海中有些想像中的商品，但是在製作出來後的成品，或許不是如自己望。客人所想的產品，與我們所設計出來的是否為一致呢？  
並不是只是把材料放進



去，取一個材料的名字就代表這樣商品，或許客人只是很單純的想要吃這個口味，而我們是否有到達顧客的要求呢？包含在整形上面，是否我們只是做出一個形狀？而不在了解在發酵後裡面的狀態？雖然好像只是呈現商品出來，但是在準備要商業化的過程中，我們如何去讓產品的生產，以及製作上更有新意？在麵包課程的最後一天，老師巧妙的使用，兩種不同麵粉的特性去做成菓子的甜甜圈，讓不同小品種的小麥去發揮它們的特性！



  
麥之田 - 台灣紅豆粒



classic

# 洋菓子 烘焙講習



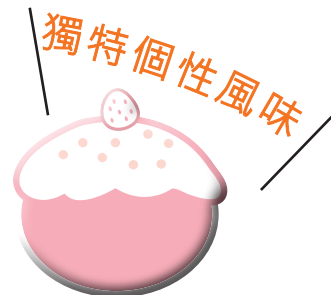
Day 1



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

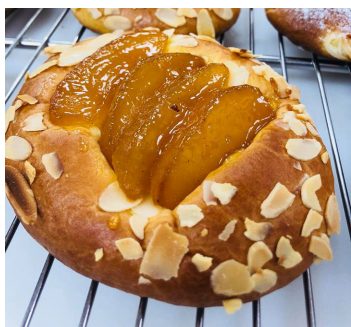
有所相連結，瞭  
解「商品」故事  
背景後，才能在  
時代潮流演變中  
成長及被需求！  
如果不懂為何會  
有這樣的配方出  
現，那麼拿到配  
方的當下，其實  
只能做出一個沒  
有靈魂的產品！  
料理與烘焙室可  
以帶給人們幸福  
的，從了解各國  
的飲食習慣跟文  
化，才能做出最  
適合的當地的產  
品，唯有真正感  
受過痛苦的人，  
才能體會並且去  
改善並且成長！



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！



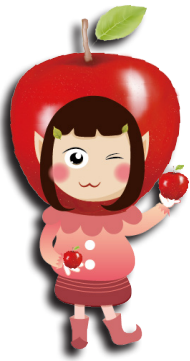
我們是一群快樂未來

"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



慶昌食品機械



## 課程使用食材

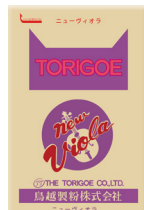
- 鳥越製粉 鐵塔法印、純芯高粉、歌磨高粉、新小提琴低粉、法國海塩
- 麥之田食品 紅豆餡、粒、甘藷
- 青森津輕食品 蘋果片
- 利生食品 Luxe 乳酪、北海道煉奶



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)