

TBI 烘焙資訊



<http://www.tetsuno360.com/> 2020 季刊 Part1 (1-3月)

NO.12

中部電機 同樂會 2020年2月7、10、12日

講師: 吳俊毅

經理: 盧建亨



減糖、低糖麵粉發表會 2020年2月17日



講師: 吳俊毅

鐵能社 X 全國食材廣場

講師: 賴政宏

特別講習 2020年2月24~25日



主講師: 林育璋

副講師: 黃愛倫

副講師: 李俞慶



中部電機烤箱 同樂會



2020年2月7日
台北鐵能社烘焙教室

開課前我們宣導自主管理，用嚴謹的態度面對，一起上課。從進門前的噴酒精消毒、量耳溫、戴口罩，除了簽名報到也實際的紀錄學員的體溫，要觸摸麵團前也請大家都先洗手，將衛生的等級拉高，保護自己也保護身旁的人。

此次講習使用「星野酵母丹澤種」做出星野的貝果。

由於學員們對於中部電機紅外線烤爐都很了解，因此課程很順利的圓滿完成。

從麵團的攪拌技巧，以及整形的觀念技巧，烤爐的烘焙調整，希望大家都能有所得。

小筆記：日本鳥越製粉【哥磨】使用加拿大一級春麥與美麥，膨脹性與斷口性組織細膩，彈牙度高，適合製作吐司、菓子、佛卡夏：等產品。

日本鳥越製粉【鐵塔法印】使用加拿大一級春麥、九州小麥。

今年為鐵塔法印的60周年，為全日本最早開發的法國麵包粉，擁有甘甜香氣，以及濕潤化口，能做出酥脆口感的歐式麵包。



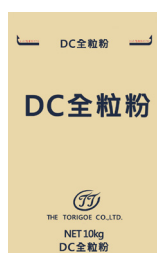
講習使用商品



鐵塔法印



純芯



DC 全粒粉



天然酵母麵包種 - 綠種



天然酵母麵包種 - 紅種



天然酵母麵包種 - 丹澤種



北海道煉奶



圖由左至右為吳俊毅師傅、賴政宏師傅

從開課前就宣導我們自主管理，面對一前用嚴謹的態度一起上課，從進門前的噴酒精消毒、量耳溫、戴口罩。除了簽到也實際的紀錄學員的體溫，要摸麵團前也請大家都先洗手。將衛生的等級拉高，保護自己也保護身旁的人。

【Pan De Smart】 由鳥越製粉 2007 年在日本推出並以不同的特性，每一種粉都有不同的醣質 OFF。

透過講習會更了解這一支麵粉的特性與特色，做出來的產品既有滿足感也有飽足感，也期待消費者也可以隨著個人的飲食調整，獲取不一樣的飲食體驗。



小筆記：
【Pan De Smart】 鳥越製粉的低醣質麵粉

鳥越製粉利用專利技術，使用燕麥及小麥麩皮，替代澱粉，讓你減少 90% 澱粉攝取，增加 10 倍膳食纖維的攝取！是一種非常健康的新时代健康食品好選擇。

日本健康風潮解除口腹之慾後的健康憂慮。

Pan De Smart 麵粉三大優點

- ① 低醣質
- ② 高膳食纖維
- ③ 高蛋白質

控制醣質攝取碳水的營養健康首選的材料，飲食控制的健康新選擇減醣，美味也不減。



對於低醣質商品的疑問？

Q：低醣質麵粉是什麼呢？

A：主要的成分是小麥蛋白、小麥麩皮（麥麩）的粉末及大豆粉的膳食纖維、海藻糖等加入使用。

Q：為甚麼要吃低醣質的食物？

A：主食為多為澱粉（碳水化合物）的國家，三高（高血壓、高血糖、高血脂）其實才是威脅最多國人生命健康的隱形殺手！需以低醣質的飲食控制，食用低醣質食物，取代日常飲食，同樣的美味，營養更加倍，醣質大幅減少，可以吃的健康又安心。

Pan de Smart 資訊介紹

health
life

[醣質計算]

每 100g 含糖量請查詢規格書 實際醣質量 g = 每 100 克含糖量 × 配方 %			
減糖配方	每 100g 含糖量	配方 %	減糖配方實際醣質量 g
低醣質麵粉	24.3g	60%	14.58g
金明竹	75.3g	40%	30.12g
鹽	0	3%	0
水	0	41%	0
總計	86.5g	144%	44.7g
100g 含糖量 = 44.7g ÷ 144% = 31.04g/100g			
一般配方	每 100g 含糖量	配方 %	減糖配方實際醣質量 g
低醣質麵粉	24.3g	0%	0
金明竹	75.3g	100%	75.3g
鹽	0	3%	0
水	0	41%	0
總計	86.5g	144%	75.3g
100g 含糖量 = 75.3g ÷ 144% = 52.29g/100g			
減醣率計算			
減醣率 = 100g - (減醣後醣質量 ÷ 實際醣質量 × 100)			
以上例醣質計算為減醣率範本 100% 金明竹實際醣質量 52.29g/100g 減醣後實際醣質量 31.04g/100g			
減醣率 = 100% - (31.04 ÷ 52.29 × 100%) = 100% - 59.36% = 40.64%			
既是 40.6% 的減醣率			

[講習使用商品]



Pan de Smart 低醣高纖 燕麥麩皮專用粉

成分：小麥蛋白粉（小麥）、燕麥粉、柑橘纖維、食鹽、纖維素、黏稠劑（含關華豆膠、羧甲基纖維素鈉）

產地：日本 靜岡縣
適合產品：佛卡夏、大亨堡、餐包



Pan de Smart 低醣高纖 麵包專用粉

成分：小麥蛋白、小麥麩皮、柑橘纖維、食鹽、瓜爾豆、櫟木種子

產地：日本 靜岡縣



Pan de Smart 低醣高纖 麵食專用粉

成分：小麥蛋白粉（小麥）、玉米澱粉（玉米）、燕麥粉、醋酸澱粉、磷酸化磷酸二澱粉、增黏多醣類（海藻糖）、大豆卵磷脂

產地：日本 靜岡縣

曾心怡（花花老師）
出書了！

全家大小不挨餓！省時又美味的 [控糖便當]
27 款便當組合 × 138 道菜色 3 款容量 一次做好！

FB 粉絲頁：花花的生酮世界 sunny's KETO world



發酵 X 發酵 = 美味安心

提昇免疫力食材與麵包結合



【特別講習】



2020年
2月24~25日

圖由左至右為 助理：林軒帆師傅、副講師：李俞慶師傅、主講師：林育璋師傅、林素敏社長、副講師：黃愛倫師傅、林德軒師傅

林育璋師傅與大家分享

【作品→產品→商品】如何將創造出來的作品，變成可以量產的產品，進而變成是消費者可以接受的商品！

或許這個時代不管是在哪一個國家、地區，要得到配方開始變得很容易的時代，從一個異地而來的師傅如何去融入觀察，並且修正及在地化！

從師傅開始慢慢進入管理者時代來臨了，人力短缺的時代開始機械化，經營型態也隨著時代不斷在改變 尤其是從包裝、行銷，從口耳相傳到網路傳播，每個階段所碰到的需求皆不同，而我們要做的就是【改變】。

黃愛倫師傅也與大家分享了，從自家的家業開始，營運改變至每一個階段的分享說明，開店至始至終是需要計畫與規劃，不同時期的需求，不同開一家店與開五家的經營起來也都不同。

李俞慶師傅對於「烘焙無國界，

必須擁有國際觀」這件事情，也讓我們印象深刻，到了最後回到本心，彼此交流互助互學都是很好的切磋琢磨。

或許在這樣子的疫病情形下，很多人的心態是消極與恐懼，事實上我們身為技術者也好，經營者也好，與其抱怨環境，倒不如想想我們所擁有的的是什麼，與結合時代需求。

身為業者的我們，更要注重清潔衛生、自主管理消毒與病毒隔離，才能提供提供消費者安心安全購買環境。任何的危機也是重新啟動另一個轉機！

感謝此次講習幫忙及贊助的廠商們，也感謝遠道前來參加的師傅們。



課程商品照



√確實測量體溫 √進出門酒精消毒 √攜帶口罩



講習使用商品



鐵塔法印

日本最早開發的第一支法國專用粉，能製作甘甜豐富香氣、濕潤化口良好的麵包。操作容易，品質穩定，適合東方人的法國麵包用粉。

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



北海道 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。無多餘天添加物，具獨特濃厚奶香氣與滑順口感。



北海道煉乳

100% 日本北海道生乳與蔗糖熬煮製成，成分單純、無添加、天然健康，豐富乳香氣與濃稠細緻口感。



法國給宏德 日曬海鹽

人工採收、無添加再製，保留原始營養與風格，位於頂級天然海鹽經典產區，千年的歷史。



EVEN 低水分奶油

- 完美延展與均勻性
- 穩定 可塑性高
- 低溶點 (34°C - 36°C)
- 不散失水分，適合製作可頌、丹麥類麵包
- 片裝奶油 方便使用

福星豆泥



採用黃豆經低溫萃取製作，以食物改造食物，讓健康的麵包更好吃

- 完整酵素活性
- 蛋白質 - 天然乳化劑
- 大豆纖維 - 使麵糰組織扎實
- 穩定麵團品質

成分：水、糖、黃豆



煉乳 生吐司

配方

鳥越-純芯	100%
北海道乳業-煉乳	10%
上白糖	10%
鹽	1.8%
無鹽奶油	10%
鮮奶油	10%
優格	10%
新鮮酵母	2.5%
水	44%

產品規格

1. 製作所需時間：L5M5H2 ↓ L3M4H2~3分鐘
2. 捏上溫：27 ~ 28 度
3. 生地重量：210 g X 4 (2斤)
4. 烘焙溫度：180 / 185 度
5. 烘焙時間：35 分鐘
6. 基本發酵：60 P 30 分鐘
7. 中間發酵：20 分鐘
8. 最後發酵：38度 80% 50分鐘

贊助廠商

鳥越製粉、利生食品原料有限公司、銘泉食品有限公司、麥之田食品、福星食品有限公司
中部電機、小林機械、慶昌食品機械

新聞快訊

- 2020 年 鳥越製粉 鐵塔法印 [歐式麵包用粉] 六十周年 生日快樂
- 北海道乳業 煉乳 台灣上市十周年紀念 復刻版 560g 期間限定
- [薄皮紅豆麵包] 商品預告
- 2020 年展覽及課程預告



①日本烘焙繁盛店 觀學研修會
日期：2020/2/19(三)~27(四)



②上海國際烘焙展覽會
展覽日期：2020/5/7~9



③台北國際烘焙暨設備展 [中部電機 X 鐵能社]
展覽日期：2020/7/30(四)~8/2(日)



④鳥越製粉麵包學 [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：延期 另行通知



⑤鳥越麵包學校 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 10 月 18 日至 27 日 [視疫情狀況]



※ 詳情請鎖定 鐵能社官網 [課程資訊]

疫情防護 新聞快訊

新型冠狀病毒

傳播途徑

大部分人類冠狀病毒以直接接觸帶有病毒的分泌物或飛沫傳染為主。

預防方式

目前未有疫苗可用來預防冠狀病毒感染。

建議的預防措施與其他呼吸道感染相同，

- ①隨時洗手(使用肥皂)、妥善處理口鼻分泌物。
- ②出入人潮擁擠、密閉空間時請戴口罩。
- ③避免去有風險地區，如市場、醫院或診所、人潮擁擠、空氣不流通的公共場所。
- ④避免食用生肉、生蛋，避免接觸動物或動物屍體，並保持良好的衛生習慣。
- ⑤高溫 56°C 以上消毒餐具半小時；一般用品(3C 螢幕)可以用 75% 酒精消毒。
- ⑥注意不用手觸摸眼、鼻、口。

臨床表現與嚴重程度

人類感染冠狀病毒以呼吸道症狀為主，包括鼻塞、流鼻水、咳嗽、發燒等一般上呼吸道感染症狀。少部分出現較嚴重的呼吸道疾病，如肺炎等。個案罹患症狀臨床表現為發燒、四肢無力，呼吸道症狀以乾咳為主，有些人可能出現呼吸困難。

如有疑似症狀：發燒、咳嗽、鼻塞、鼻水等呼吸道感染症狀，請居家觀察，與家人同住請戴上口罩、清潔消毒或撥打疾館署 1992 專線依照指示檢察。



商品廣告篇

鐵塔法印



灰分：0.44%

蛋白：11.9%

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。

[鐵塔法印開發秘話] 將法國小麥空運至日本，將特性徹底分析，試作品完成後，並請法國國立製粉製麵包學校教授-雷蒙·卡魯貝爾先生測試，「鐵塔法印」終於在昭和35年(1960)年春天誕生。

※ 雷蒙·卡魯貝爾為法國麵包之父。 ※ 鐵塔法印為日本最早法國專用粉。



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。 [灰分：0.37% 蛋白：11.9%]



商品廣告篇



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、有彈力的口感。 [灰分：0.37% 蛋白：11.8%]



限定紀念
復刻版



北海道煉乳

100% 北海道新鮮生乳熬製而成，優質營養煉乳，天然完全無添加、成分單純。原物料只有 100% 生乳以及蔗糖，孩子食用也放心，淡黃色光澤是新鮮優質煉乳的特徵。

