

TETSUNO BAKING INFORMATION

# TBI 烘焙資訊



<http://www.tetsuno360.com/> 2021 報刊 (1-8 月)

No.16

2021 台灣 鳥越製粉麵包  
學塾】「烘焙基礎理論  
開店實用短期班 第一期」  
日期：11月1~5日(五)



一番株式會社【辣味噌調  
味包】微辣口感風味絕佳

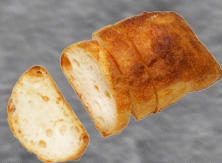
2021 線上直播 / 影片課程教學

北海道煉奶白吐司、百變圈圈翡翠冷  
榨烏龍麵、巧變立方、多彩多滋蔬菜  
麵、起司小船、焙果、蔥油餅 & 餡餅



訂閱

鐵能社粉食研究開發室



# CONTENTS

2021 台北國際烘焙暨設備展 ( 中部電機創業 70 周年紀念 X 鐵能社 )	1
中部電機創業 70 周年紀念 & 烘焙展後講習	2
北海道煉乳吐司 直播課程	3
百變圈圈直播教學	4
翡翠冷檸烏龍麵教學	5
雷夢雪球	6
多彩多滋蔬菜麵	7
起司小船	8
焙果	9
蔥油餅 & 豬肉餡餅	10
商品推薦	12
廣告	13
最新消息	15



恭賀「中部電機」至今提供頂級烘焙的設備已邁入70年周年，持續幫助大家更有效率以及更省力的生產流程，此次台北國際烘焙暨設備展，與鐵能社，嚴選烘焙原物料一同策畫。展覽現場分為各種主題區域，麵包區、蛋糕區、咖啡區、冰淇淋設備展示區，現場由專業師傅示範展演。此次展覽麵包區主題——「1951吐司專門店」產品以日本「星野天然酵母麵包種」玫瑰種」製作而成，口味分為莓果、抹茶、巧克力、原味、脆皮吐司。因日本近年來由於「高級吐司」專門店大幅增加，

吐司也再度受到注目。高級吐司比一般平常生活中的吐司稍微貴點的關係，除了偶爾對自己好一點的小確幸心情之外，在伴手禮以及禮品市場中也有相對較大需求。現場展示機械設備，其中最搶眼的是民國58年純手工產製烤箱，像戰車一樣強壯，無限經驗傳承，歷史的軌跡，堅持使用零件優良製作好品質，帶此理念邁向百年！製作出美味麵包不只有需要好設備，也需嚴選原物料、好技術，請與我們一同學習更多烘焙知識技術，以及原物料選用吧！



# 烘焙展後講習

• 中部電機創業70週年紀念 •

俊毅師傅教你製作心目中理想的「吐司」、了解時下日本流行的「生吐司」及「烤吐司」間口感差別為何？  
相同的配方不同的口感差別為何？了解營業總額的主力商品「吐司」課程當中分享各種製作吐司時會遇到的狀況分析，從原物料的選用、麵團攪拌、整形發酵等一一說明。下午時段讓大家試吃吐司，在不同比容積狀態比較吐

司的口感差異，以及#中部電機 RINOX 急速冷卻和自然冷卻的吐司比較，口感風味的差異。以600g 吐司一條為例，經過實驗證實，冷卻方式以急速冷卻只需30分鐘（自然冷卻需150分鐘），常溫放置一天後的口感較濕潤，風味也比自然冷卻的還強烈。  
經俊毅師傅為大家一一講解說明、選用原物料製作，希望給大家滿滿的收穫，製作出心目中理想的吐司！



4/9 台北場

4/16 台中場



## 鐵塔法印

日本最早開發的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。



## 星野薔薇酵母麵包種

優雅醇厚的氣味，發酵時的芳醇香氣其特徵，柔軟且有彈力與濕潤度，自古日本使用麴菌釀造、天然酵母麵包種於此製法釀製而成，使原料小麥粉中的天然酵母美味度更加顯現。



## 義大利 [伊利諾] 急速冷凍

-40°C ~ +85°C 溫度帶可調整，降低食物停留在危險溫度的時間，將食物變壞的風險降至最低，保留食物水分及重量，冷藏冷凍解凍 低溫烹調 一機多用途



## 北海道煉乳 1000g

100% 日本北海道生乳與蔗糖細細慢火熬煮，成分單純、無添加、天然健康，令人驚艷的豐富乳香氣與濃稠細緻口感。另售紀念版 560g 容量。



# 北海道煉乳吐司



6月11日(五)



2021首次FB直播LIVE教學，因持續受疫情影響，學員們無法實際到教室上課，為了讓大家不出門也能在家學習烘焙，因此特別企劃線上直播教學，師傅們邊實際操作教學說明，學員可簡單使用手機觀看、即時提問互動，希望此種方式教學大家能有所得。

北海道煉乳白吐司，容易保存又美味，迷人的鬆軟彈性，甘香美味，加上北海道煉乳「鈣質100%」香醇濃郁，讓你在家試做能吃得安心又健康，搭配餐點或單吃都很美味，此

款吐司嚴選鳥越製粉，百年製粉廠堅持品質。此款純芯高筋麵粉製作，吐司柔軟內層組織細緻，口感鬆綿，讓人一口接著一口，搭配北海道煉乳出爐時間到淡淡乳香，咀嚼後隨之而來的是呼吸那幸福吐司香氣。

## 配方

鳥越 - 純芯	70
上白糖	3
鹽	2
新鮮酵母	2.5
北海道煉乳	7
水	30
奶油	10
煉乳液種	全部



吳俊毅 師傅

## 工程

麵團溫度：26度  
生地重量：200g X3 個  
烘焙溫度：180/185度  
烘焙時間：30分  
基本發酵：60分  
中間發酵：20分  
最後發酵：50分

## 北海道煉乳液種

鳥越 - 純芯	30
北海道煉乳	3
新鮮酵母	0.3
水	30



## 純芯

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



## 北海道煉乳

100% 日本北海道生乳與蔗糖細細慢火熬煮，成分天然無添加，令人驚艷的豐富乳香氣與濃稠細緻口感。

## YT





# 百變圈圈

6月18日(五)

簡單零失敗，一種麵團4種口味變化，免烤箱免模具，金黃外層酥香，內層鬆軟綿彈口感，甜蜜蜜，療癒圓圈外型，外層撒上了細緻的砂糖，可以自行搭配著喜愛的各種糖霜、水果、卡士達：等等，感動味蕾！令人垂涎三尺，大人小孩都愛吃的點心，吃的時候感受到淡淡的奶香味，來自北海道100%香醇濃郁煉乳香。



講師 許博威

混和均勻後再加入濕性材料，攪拌至麵筋初步狀態，不要過於完整的麵筋狀態，即可下奶油。麵團最終完成溫度為27°C（常規麵團26°C~28°C），過高的麵團溫度，會導致麵筋的保水性變差，導致組織粗糙、口感乾鬆。有地方需注意的是材料中的奶油，當奶油量少時可以一次性添加，但使用量超過30%以上時可以分次添加，讓奶油的軟硬度跟麵糰越接近融合的速度效果越好。油炸步驟時，炸至表面金黃色即可（數據僅參考用），以油溫約180度，大約3、4分鐘左右，邊炸的時候可用筷子夾子在中心點轉幾圈，可以幫助甜甜圈均勻受熱。

此次使用純芯麵粉，適合口感鬆軟咬斷性佳的商品，大家一起來試做看看吧！

## 配方

烏越 - 純芯	100
砂糖	15
鹽	1.5
新鮮酵母	5
蛋	20
牛奶	43
北海道煉乳	10
香草精	0.5
奶油	12

（配方約可製作3個）

## 工程

麵團溫度：	27度
生地重量：	60g
油鍋溫度：	180度
油炸時間：	3~4分
基本發酵：	30分
中間發酵：	20分
最後發酵：	30分



## 純芯

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



## 北海道煉乳

100%日本北海道生乳與蔗糖細細慢火熬煮，成分天然無添加，令人驚艷的豐富乳香氣與濃稠細緻口感。

YT





## 翡翠冷檸烏龍麵



講師 賴政宏

2021 6/25(五)

夏季到了，熱到讓人沒甚麼食慾，請試試這道爽口——翡翠冷檸烏龍麵

自己做成成分單純，吃的安心又美味健康。將瀝過冰水的烏龍麵，光澤水潤的Q彈麵條沾醬，冰涼鹹香，散發檸檬淡雅香氣，吃的時候可以用筷子穿入檸檬片，扭轉擠出汁，冷湯基底使用醬油簡單調配，讓夏季食慾大增。

賴師傅遠赴日本學習製麵技術，今日分享最道地日式烏龍麵技法大公開，不藏私傳授營業配方。

在教學影片中，師傅示範純手工及省力的機器操作版，讓大家可以自行選擇製作方式。第一個步驟，鹽

與水混合攪拌溶解，將粉倒入鋼盆中手持攪拌，再將溶解水緩緩倒入粉中，攪拌成絲塊狀後用手抓合——「揉」、「桿」、「切」、「煮」，將煮熟烏龍麵經二次冰鎮，光澤有勁道。手工製作，會因經過人手掌溫度揉捻，吃起來較有自然彈性，麵條口感相對更有勁道，而機械製作方便省時，製作方式各有優勢可依照個人喜好製作。

(純屬個人觀點)

### 烏龍麵條 (4人份)

烏越製粉 金明竹	500g	100%
法國海鹽	10g	2%
水	200g	40%

### 〈 配方 〉

水	150g	100%
麵用醬油 (二倍濃縮)	75g	50%
白蘿蔔泥	些許	
檸檬片	5~8片	
秋菊	些許	
生烏龍麵	150g	



### 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。



### 法國 給宏德海鹽

- 100% 天然產物
- 堅持傳統手工採收
- 味美有層次
- 頂級友善環境鹽品

適用：烹調料理、烘焙、製作油醋醬、蔬菜及燒烤。

掃一下  
即可觀看  
影片教學



# 雷夢雪球

2021 7/2 (五)



吳俊毅 師傅

## 麵團配方

烏越 - 純芯	100
上白糖	18
海鹽	1.5
新鮮酵母	4
全蛋	20
水	40
無鹽奶油	20

## 檸檬卡士達餡料

牛奶	85
鮮奶油	15
砂糖	20
玉米粉	6
全蛋	15
蛋黃	15
檸檬香甜酒	3
香草醬	1
檸檬皮屑	0.3

## 【工程】

製作所需時間：L5M5 ↓ L3M2

麵團溫度：	27°C
生地重量：	40g
烤焙溫度：	200/180°C
烤焙時間：	9分
基本發酵：	60分
最後發酵：	60分

配方約可  
製作 5 個



### 法國 給宏德海鹽

- 100% 天然產物
- 堅持傳統手工採收
- 味美有層次
- 頂級友善環境鹽品



### 純芯

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

在家輕鬆做出解暑聖品——「雷夢雪球」清新的檸檬香氣、酸酸甜甜的口味、冰涼濃郁的檸檬卡士達餡料，咬一口味覺就有煥然一新的感受！在這炎熱的夏天裡打開你的胃？

此次商品嚴選烏越製粉，純芯高筋麵粉製作，組織細緻、香氣佳、耐攪打發酵、膨脹性良好。

製作步驟：攪拌、發酵、分割整形、烤焙、擠餡、裝飾。由於天氣炎熱，室內環境溫度較高，此次使用的材料有預先冷凍冰一下再進行攪拌作業，水分添加改冰水，以控制攪拌完成溫度。

製作餡料部分完成後，使用保鮮膜封起來可

冷藏保存約 3 ~ 5 天，記得保鮮膜需貼至餡料上，以免容器與餡料之間有過多空氣，影響口感。為了使餡料吃起來口感更輕盈、化口性更好，擠餡前可添加鮮奶油，卡士達與鮮奶油比例 1:1，填充餡料及裝飾即可完成！可以冷凍冰鎮一下，會更好吃！





# 巧變立方

## CIABATTA



講師 許博威

2021 7/9 (五)

### 巧變立方

魯邦種巧巴達拖鞋麵包，伴你度過每日的早晨，搭餐聖品，不論是搭生菜、蛋、火腿，還是直接沾上橄欖油、油醋醬，都很美味，俗稱義大利拖鞋麵包，因為外型扁扁很像拖鞋一般，薄而酥脆的外皮以及內部組織大小小氣孔是他的特色，聽說沾著橄欖油吃最對味，也可搭配蔬菜變成三明治吃法。製作步驟：攪拌、發酵、分割、烘焙。

巧巴達是一款高水分的麵包，可以透過高溫及充足蒸氣在進爐時瞬間使它膨脹，讓氣孔往上支撐，除了嚴選食材，使用好的設備也很重要，中部電機紅外線烤箱，熱穿透性優良可以節省烤

焙時間。

直播當中學員提問：

烘焙進爐前先噴蒸氣及後噴蒸氣的差別A...先噴蒸氣是為了使箱體內的溫度，藉由水分子帶動使內部溫度平均；後續再噴蒸氣，主要是用來補足進爐時打開爐門散失掉的蒸氣量。蒸氣可以幫助麵包表面糊化，使麵包體表面變亮變脆，也藉由蒸氣提高麵糰的膨脹性。

此次使用鳥越製粉—歐式麵包專用粉系列中的【凱旋門】小麥香氣持久，組織輕而內層Q軟。

學員們使用中獎的凱旋門製作了鹽可頌、漢堡、歐式麵包、牛角麵包，大家都很認真學習！感謝大家的參與，我們會繼續分享更多的教學知識及技術。

此配方可製作 2 個

### 配方

鳥越 - 凱旋門	100
麥芽精	0.2
新鮮酵母	0.8
鹽	2.1
水	70
魯邦種	20
橄欖油	5
後加水	8

### 【工程】

製作所需時間：L5M5  
 麵團溫度：26°C  
 生地重量：約 150g  
 烘焙溫度：230/225 > 220/225  
 烘焙時間：20  
 基本發酵：60+60  
 最後發酵：60



### 凱旋門

道地法國風味、香氣持久，組織輕而內層Q軟的專用粉。與鐵塔法印比較，口感輕脆、食感咬嚼良好，食感風味平衡良好。



### 法國 給宏德海鹽

- 100% 天然產物
- 堅持傳統手工採收
- 味美有層次
- 頂級友善環境鹽品



2021 7/16 (五)

# 多彩多滋 蔬菜麵



講師 賴政宏

自製各式蔬菜麵條，豐富美味，吃麵同時補充膳食纖維，在家也能輕鬆享受美食，自製彩色麵條使用蔬菜的天然色粉來製作，視覺與味覺的饗宴，讓食物更營養美觀！希望能讓不喜歡吃蔬菜的小孩有機會重新接受蔬菜，含天然色素較高的蔬菜，如菠菜、南瓜、紅苜荬菜、紫薯、胡蘿蔔：等，都可使用。蔬菜汁有纖維，太粗的纖維會使煮麵時吸太多水，麵易糊爛，需用綿布過濾。每種蔬菜的味道、色澤、PH值、纖維不同，會影響麵條口感。

## 蔬菜麵 - 南瓜 (配方為4人份)

烏越製粉 - 金明竹	500g	100%
給宏德海鹽	5g	1%
檸檬汁	15g	3%
南瓜粉 (蔬菜粉)	25g	5%
水	225g	45%

此次教學使用的是使用壓麵機製作方式示範，食材嚴選烏越製粉，金明竹，鮮明色調強而有彈力。麵條部分使用天然蔬菜粉來製作麵條的染色部分，賴師傅另外提供使用蔬菜泥也能製作的配方，歡迎下方掃描QR code看詳細的配方及製作教學。



掃一下觀看  
配方及教學



### 金明竹

鮮明色調強而有力，彈力口感烏龍麵專用粉。



### 法國 給宏德海鹽

- 100% 天然產物
- 堅持傳統手工採收
- 味美有層次
- 頂級友善環境鹽品



吳俊毅 師傅

# 起司小船

2021 7/23 (五)

外皮酥脆法國 X 搭配濃郁香甜 LUXE 奶油乳酪咬一口經過烤焙香氣四溢的麥香及乳酪，再一口酸甜葡萄乾層次 UP，口感繽紛獨特！

## 配方

鳥越製粉 - 凱旋門	80
海鹽	2
新鮮酵母	1.2
水	53
水合裸麥	全部
酒漬葡萄乾	30

## 水合裸麥

鳥越製粉 - 力量	20
麥芽精	0.2
水	26

## 【工程】

- 麵團溫度：27°C
- 生地重量：約100g
- 烤焙溫度：230/200°C
- 烤焙時間：13分蒸氣3秒
- 基本發酵：60p30
- 中間發酵：20
- 最後發酵：40

製作步驟...把所有材料都投入攪拌缸進行攪拌，等攪拌至七八成再加入葡萄乾混和完成，接著進行發酵、分割、整形、烤焙。

攪拌步驟小技巧分享，由於加入20%水和裸麥，作業時手很容易沾黏，可以沾水再進行會比較不沾黏。也因加入裸麥及水分多，相對而言麵筋較弱，發酵時間會很快，為控制避免過度發酵狀況，攪拌完成溫度可以低一些些，尤其夏天室內環境溫度較

高的時候。發酵步驟使用帆布及排列緊密的方式，可使麵包膨脹往上長發酵，也較方便拿取，避免觸碰麵團影響氣孔及烤焙膨脹不足狀況發生。烤焙階段此次直接貼著爐底烤，使用烤箱石板瞬間加熱速度快，讓麵包膨脹的較好看。此款是甜的口味，喜歡吃鹹麵包的朋友也可以將「LUXE」乳酪混和乾燥培根及洋蔥碎絲，餡料使用乾燥食材較方便操作，可依個人喜好做各種變化。



### 凱旋門

道地法國風味、香氣持久、組織輕而內層Q軟的專用粉。與鐵塔法印比較，口感輕脆、食感咬嚼良好，食感風味平衡良好。



### 力量

粗研磨製成全粒裸麥，日本最粗的裸麥粉，也是使用量最大，麥香呈現與操作安定性最佳。



### 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。



# Bagels



2021 7/30 (五)

## 貝

果控必試！

無法抗拒的渾圓圓外型，扎實Q彈口感讓人一吃就上癮，咀嚼麥香氣十足。可以將烤焙好的貝果切開，抹上果醬、奶油等，夾上火腿、生菜沙拉，都讓貝果有更多的變化與品嚐樂趣。常溫可放3天，冷藏可以放一個禮拜，想吃的時候拿出來用小烤箱預

熱之後噴水回烤3、5分鐘，就能重現貝果原有的口感及風味，適合小家庭們常備食物。

此次博崴師傅教大家製作心目中理想的貝果，個人客製化的口感及香氣。

bagel 原物料嚴選烏越製粉，哥磨，此款高筋麵粉粉質細緻優良，與另一支純芯相比烤焙彈性更佳，（純芯適合製作柔軟、咬斷性好的麵包）

由於製作貝果的時間較短，發酵時間也較短，為避免發酵後的風味不足，可添加發酵種增加風味及口感。發酵種是一般的法

國老麵冷藏隔夜後即可使用，或前次製作貝果的剩餘麵糰，也可取代使用。攪拌步驟開始，攪拌至與發酵種接近狀態再添加較好。滾圓步驟時輕輕滾圓，將氣體排掉即可，不需過於緊實及麵團收底，以免口感過強韌。進爐烘烤前的水煮的步驟，是讓貝果的外皮變成光亮的秘訣，水煮時間的長短，會影響著貝果外皮的厚度。希望大家都有所收穫！



講師 許博崴

(可製作 2 顆 90 克的貝果)

### 配方

烏越製粉 - 哥磨	100
法國海鹽	2
糖	2
新鮮酵母	2.5
蜂蜜	6
發酵種	10
水	58

### 【工程】

麵團溫度：	26°C
生地重量：	100g
烤焙溫度：	230/170°C
烤焙時間：	12分
基本發酵：	15分
中間發酵：	15分
最後發酵：	15分



### 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%，烤焙彈性佳，伸張性佳、咬斷性的口感。

掃一下  
即可觀看  
影片教學



嚴

選

食

材

傳

統

美

味



2021 8/6 (五)

香、酥、脆【古早味蔥油餅 & 豬肉餡餅】餅皮金黃酥脆，口感酥鬆、蔥香提味，外酥內Q的口感，蔥香四溢讓人想一口接著一口。可以自由升級豪華程度，加蛋、九層塔、起司、火腿、高麗菜或泡菜，加料滿滿，吃起來超幸福！美味多汁的金黃香酥豬肉餡餅，稍微煎過外皮就變得酥脆，內層Q軟，讓人感覺香濃幸福，回味無窮。吃的時候要小心，輕輕咬一口會爆汁的餡餅，帶出香蔥、鮮嫩肉汁的美味，牢牢抓住每個人的味蕾。

此次使用兩款烏越製粉麵粉，金明竹及特燈籠。蔥油餅教學，從攪拌開始製作、混和抓成團、靜置



講師 賴政宏

後用桿麵棍將鹽桿壓進麵皮裡，塗上玄米油或豬油可增加酥脆度，均勻鋪上蔥花，麵皮捲成條狀並封口，捲的動作輕且不要捲太紮實，以免口感過硬。豬肉餡餅製作使用半燙麵製法，混和麵粉加入熱水與油用筷子攪拌至塊狀。肉餡製作封好放入冰箱冷藏，隔天使用風味更好，小火煎製時周圍呈現微透明即可翻面，確認熟度可開中火加深表面顏色！



## 餡餅 配方

烏越 - 金明竹	120g
烏越 - 特燈籠	180g
法國海鹽	6g
奧莉塔 - 玄米油	30g
熱水 100° c	160g
冷水	35g

## 蔥油餅 配方

烏越 - 金明竹	160g
烏越 - 特燈籠	240g
冷水	280g
奧莉塔 - 玄米油	適量
法國海鹽	10g
蔥花	適量

## 餡料 配方

豬絞肉	300g
青蔥	2支
薑	10g
二砂	10g
胡椒粉	3g
清酒	25g
法國海鹽	3g
胡麻油	15g



## 特·燈籠

客訂商品

適用中華麵、拉麵、煮湯的中華乾麵等。鮮明色調，適宜的沾粘性與有彈力口感的中華麵專用粉。

產地：加拿大麥、美麥  
灰分：0.37%  
粗蛋白：11.2%  
規格：25kg



掃一下觀看  
配方及教學





鳥越製粉



### 鐵塔法印

日本最早開發的法國專用粉，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%



### 凱旋門

產地：加拿大一級春麥、九州小麥、美麥、澳麥  
灰分：0.42%  
粗蛋白：11.3%

道地法國風味、香氣持久，組織輕內層Q軟，口感輕脆、食感咬嚼風味平衡良好。



### 哥磨

產地：加拿大一級春麥、美麥  
灰分：0.37%  
粗蛋白：11.8%

高級麵包用粉，粉質細度優良，吸水量達70%，烘焙彈性、伸張性佳、有彈力口感。



### 金明竹

產地：澳麥  
灰分：0.35%  
粗蛋白：8.8%  
規格：25kg

適用手打烏龍麵、烏龍湯麵、乾麵等，鮮明色調，彈力口感烏龍麵專用粉。



### 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，組織細緻柔軟，咬斷性與香氣佳，耐攪打發酵，膨脹性良好。



### 特·燈籠

客訂商品

產地：加拿大麥、美麥  
灰分：0.37%  
粗蛋白：11.2%

適用生中華麵、生冷麵條、湯麵、炒麵等。鮮明色調，適宜的沾粘性與彈力口感的中華麵專用粉。



### 北海道煉乳

100% 日本北海道生乳與蔗糖細細慢火熬煮，成分天然，令人驚艷的豐富乳香氣與濃稠細緻口感。



### LUXE 奶油乳酪

日本 LUXE 北海道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，可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。



### 法國 給宏德海鹽

- 100% 天然產物
- 堅持傳統手工採收
- 味美有層次
- 頂級友善環境鹽品

TJ 鳥越製粉

# 凱旋門

## グランクロア

鳥越製粉 [ 凱旋門 ]  
一款道地法國風味的用粉  
，甘甜豐富香氣持久，組  
織輕而內層Q軟。  
與鐵塔法印比較，口感輕  
脆，食感咬嚼良好，食感、  
風味平衡良好。

歐式麵包  
專用粉



可多樣性使用，適合口  
感鬆酥的成品，如歐式  
麵包類、可頌或是塔  
酥類麵包。

TETSUNO  
鉄能社

周末早晨 來一口香Q有嚼勁的Bagel!



!鐵能社粉食研究開發室!



新鮮酵母	● ● ●	2.50%	哥磨	● ● ● ●	100%
蜂蜜	● ● ● ● ●	6%	鹽	● ● ● ●	2%
發酵種	● ● ● ● ●	10%	糖	● ● ● ●	2%
水	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	58%			



## 新品上市

一番株式會社【辣味噌調味包】

微辣口感風味絕佳

## 課程預告

【2021 台灣 烏越製粉麵包學塾】

「烘焙基礎理論 開店實用短期班 第一期」

日期：2021年11月1日(一)~5日(五) 為期5天

地點：新北市土城區忠承路121號1樓

定員：10人小班制

講師：吳俊毅師傅

日本烏越製粉 - 亞洲地區技術講師認定書

長年參與烏越製粉麵包學校研修，基礎理論課程數次及高階研修課程修業終了，並對烏越製粉及烘焙產業發展有所貢獻。

※ 課程結束時，將由日本烏越製粉頒發「烏越製粉結業證書」

※ 開放報名日 將另於 FB 粉絲專業公告

*Fine Food is our business*

— 鐵能社

