

2018台灣國際茶酒咖啡展

Taiwan International Coffee Show NO.8

「本次台灣國際茶酒咖啡展，展覽提案在小型的咖啡廳裡有限的空間中，如何設置小型設備可以提供多樣式的商品給消費者。」

在小小的工作空間內增加一台中部電機小型的專業烤箱，可以在短時間內提供顧客各種不一樣的新鮮熱食，進而增加銷售營業額。在下午茶甜點時間也可以搭配自製的冰淇淋，配合司康或是布里歐麵包。此種搭配成為小型快速出餐的午茶套組，使咖啡廳裡除了咖啡以及簡單的冷藏糕點外也可以多出新的熱食感受，增加豐富性。



 TETSUNO
鐵能社

×

 中部電機



針對現代人過度攝取過多的醣類，進而增加許多的病變，對早午餐餐廳，鐵能社這次也推出，鳥越製粉的專利高纖維低醣質麵粉，這個麵粉，澱粉的特性，使得使用他做出來的產品比一般小麥粉所製作的產品少了80%的醣質，使大家在享受美食的過程中也不用擔心有過多的負擔，因為這個商品使用了小麥麩皮與燕麥麩皮，所以纖維質也比一般小麥粉多了10倍，是個非常健康的商品，可以幫助店家使其有更多的商品類型選項可以提供給消費者。

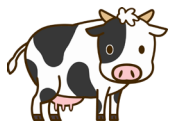


中部電機 設備



北海道 LUXE 冰淇淋

- 北海道Luxe Cheese.....1624g
- 牛奶.....5285g
- 脫脂奶粉.....189g
- 砂糖.....1057g
- 右旋糖.....227g
- 葡萄糖粉.....189g
- 穩定劑.....30g



梵谷培根三明治



- 木輪吐司.....1份(50~60g)
- 生菜.....10g
- 蛋.....1顆
- 培根.....2片
- 塔塔醬.....25g
- 蛋液..... 浸泡後烤焙



義大利
IRINOXMF45.1
多功能急速冷凍



義大利
Trittico Exe305 Evo
頂級餡料處理機



ITALPROGET DREAM18
義大利冰淇淋展示櫃





『梵谷石窯烘焙』◆ 鹿島 憲一郎

11月鳥越製粉歲末感恩回饋公開講習



※ 圖左至右為鹿島勇輝、鹿島憲一郎及加藤一秀師傅

此次邀請到鹿島憲一郎、鹿島勇輝、加藤一秀三位師父來做此次的麵包講習會。鹿島老師從一位料理人到麵包師傅的故事，其中說到：「麵包店覺得最大的敵人是便利商店，而我認為最大的敵人是麥當勞！」

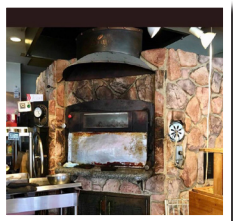
實際上把麵包從生產製作到烘焙，現在已經很多人做得很好了！但是真正的大師考慮的是如何在東西最好的狀態讓客人可以得到？現烤新鮮出爐是我們與別人不同的地方！到底如何讓客人可以滿足？如何將新鮮、溫暖、讓不會發聲的麵包發聲？

烘焙的新時代來臨了，消費者已經不是只單純為了吃飽的年代，現在在在乎的需求也越來越多，而我們也不再只是單純的製造與販售，飲食習慣也會隨著年代的不同而做出改變，也因此對於販售的商品絕對不會一樣，期待能與大家一同感受時流隨著時代改變與成長。



烘焙調理麵包・輕食 クレセントロール

配方



石窯烘焙

日文名稱	名稱	比例%	使用量 g
フランス印	鳥越 - 鐵塔法印	100%	1000
上白糖	上白糖	5.0%	50
フランスの塩	法國海鹽	2.0%	20
生イースト	新鮮酵母	3.5%	35
改良材	P 4 0 食品改良劑	0.1%	1
ユーロモルト	麥芽精	0.5%	5
生クリーム	新鮮酵母	8.0%	80
バター	無鹽奶油	2.5%	25
ショートニング	三吉白油	2.5%	25
水	水	57.0%	570
合計			1811



改變 —— 從鳥越製粉開始



羊角麵包



原木吐司



菓子麵包

從沒有「計時、計量、計溫」的作業環境，從不認同到努力想證明，有時候需要時間更需要努力做對的事情，對於麵包的理論如果只是懂，而不去應用，那麼終究只是停留在認知的狀態而已，包含烘焙理論，究竟麵包幾度會是熟的狀態？如何使用不同的粉性去調配麵粉？對於澱粉與麵筋的看法？縱然使用相同的原物料、但是作法不同，對於理解不同做出來的商品也就

不同！對於一路40年走來每一步都是養分，從麵包餐廳主廚到機械廠商到展店技術者，每一段際遇都是一種學習！而勇輝師傅說「如何讓客人充滿著期待進來店裡面？」對於商品的新鮮感、期待感，如同去迪士尼樂園每一個腳色都是非常重要！最後老師也是回答了一件事情，如果失去了對麵包的熱情怎麼辦？對於師傅來說每天每一次都是盡力而為，重點是自己有沒有進步？其實最大的敵人就是自己，只要真心融入體會我想每一天都是挑戰，一直不斷的對自己挑戰，也與大家共勉，不論是哪一個時段、地點、人事物，都將面對屬於自己的課題，重點在於心態！

11月鳥越製粉歲末感恩回饋 • 公開講習

創造
洋菓子繁盛店的秘訣!

此次不只有單純的課程產品教學，希望帶大家體認不同型態的經營型態，創造出【價格】以外的人不斷的需要與市場做接軌，並且不斷得思考著下一步，如果是不賺錢的商品老師是絕對不會做的！如何帶給客人衝動的購買慾望、滿足感，講習會或許很多人在乎的是配方，希望知道爐溫幾度、要打多久，事實上老師比較在乎的是，在這場講習會中的商品提案，是否有激發來的學員去思考並且創造，不同的地區有不同的需求，也因此不同的商品必須要自己去改變創造。

鐵能社與鳥越製粉一直秉持，【顧客的成長就是我們的成長】，在經營的路上會不斷的有新的挑戰，也希望與大家一同的成長。



TORIGOE



中山滿男 繁盛學塾



2018 年
11 月 9 ~ 10 日

技術向上需要有生產「量」技術即會日々向上，想要有好的業績即必需做出一定的「量」計劃性積極性推動行銷活動，嚴選好的食材、簡單配方開發設計容易製做有效率的生產方式。



(右) 吳聲青師傅



利生食品陳品志經理；北海道乳業山下先生



張子渝師傅



中文名稱	使用量 g
LUXE 奶油乳酪	920
阿爾丁無鹽 奶油	106
細砂糖	153
海藻糖	153
全蛋	122
蛋黃	61
檸檬汁	5
玉米粉	80
切達乳酪粉	46
合計	1612

常溫乳酪蛋糕 (一框模量)



酥波羅	
中文名稱	使用量 g
糖粉	250
阿爾丁無鹽奶油	250
鳥越 - 新小提琴	250
杏仁粉	250
合計	1000



小提琴
(低筋麵粉)



LUXE
奶油乳酪



阿爾丁
無鹽奶油





11月

福王寺明大師



『星野天然酵母魔法 3D 立體麵團』

2018年11月20日~21日



福王寺明講師

熟成の旨(美)味 × 發酵

日本風見雞天然酵母烘焙工坊主廚，研究星野天然酵母麵包種已經有18年的經驗，依然力求突破挑戰，在一種技法上也極其的去想如何再創造出更新更美味的麵包。

2018年最新旨(美)味星野麵包的魅力又再度深受感動，在福王寺明師傅的親授下，六年來對星野酵母的世界又再度瞭解其麵包的奧儀，福王寺明老師的『星野塩麵包』一直不斷的精進，不只是美味更重要的是讓我們自己做麵包中學習到做人做事的『道與義』，或許也因為如此才倍感其做麵包的技術，此次再次感受到與商業酵母不同得風味，其中福王寺明老師時時刻刻都很注意投入的溫度。對於麵團的愛護如同自己的小孩一樣，其中也提到雖然很多人會去參與



比賽，對味道真的是自己最終極的版本了嗎？對於美味是一個職人們不斷所追求的，做麵包千萬別讓自己變成一位麵包作業員，只是會做麵包並不代表他是一位技術職人。如何讓作業流程順暢，如何在最好吃的狀態下，把商品送到客人面前！



星野鹽麵包



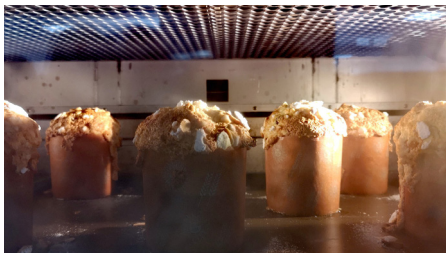
史多倫



小吐司



福王寺老師的『星野鹽麵包』，一直不斷的精進不只是美味，他不僅僅發明出來，並且與他的麵團不斷進化！重點是別讓框框限制住自己，對於理論與實作，老師都是一位實踐者！如果真心不懂的部分，不如親身做一次看看，這樣自己才能懂得更加透徹。學習的目的是讓我們自做麵包中，學習到做人做事的『道與義』，或許也因為如此才倍感其做麵包的技術，期待下次福王寺明師傅，來在2019台北國際烘焙展以及明年定期的『福王寺明星野學塾』！



星野鹽麵團

星野鹽パン生地

本捏		
日文名稱	名稱	比例%
鳥越 - フランス	鳥越 - 鐵塔法印	70
鳥越 - 金明竹	鳥越 - 金明竹	30
フランスの塩	法國海鹽	2
元種	生種	5~6
ルヴァン	魯邦	20
ホシノ塩種	星野鹽種	50
水	水	58
合計		235

星野鹽種		
日文名稱	名稱	比例%
鳥越 - フランス	鳥越 - 鐵塔法印	100
水	水	100
フランスの塩	法國海鹽	2
元種	生種	10
合計		212

產品規格	
捏上溫	21 度
烘焙溫度	300/200 度
烘焙時間	4 分鐘
基本發酵	100 分鐘
中間發酵	20 分鐘
最後發酵	20 分鐘

法國給宏德海鹽



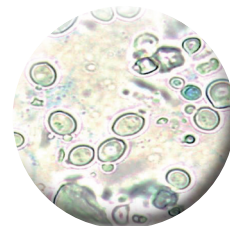
金明竹 (烏龍麵專用粉)



鐵塔法印 (歐式麵粉)



星野酵母麵包種 (赤種)



顯微鏡下的酵母



2019 展覽活動及基本課程預告篇



TIBS 台北國際烘焙暨設備展
 2019/3/15(五) - 18(一)
 台北南港展覽館一館



**第一期 鳥越製粉麵包學校
 專業技術開發烘焙經營管理研究班
 (專業技術奧斯卡高階研修班)**

日期：2019年5月19至28日

地點：日本鳥越製粉麵包學校 - 東京研究室



日期：2019年6月19至22日

地點：台北南港展覽館二館



**鳥越製粉麵包學校『基礎理論 & 實技
 研修班』第15期生招生**

日期：2019年10月20至29日

地點：日本鳥越製粉麵包學校 - 東京研究室