

2019 台北國際 烘焙

暨

設備展

中西
融合

2019.3 NO.8

此次烘焙暨設備展覽，為中部電機設計展位以店舖及工廠的方式展現，每位師傅穿著統一制服，為大家用各式機械示範商品的製作及說明，現烤出爐，請大家試吃的方式，吸引了許多民眾圍觀，並由問答的方式與大家互動，氣氛十分的熱鬧。



蕭錫銘-傳承糕餅(椪餅、牛舌餅)
古早味



張子瑜-快速燒菓子提案
(草莓磚、阿曼德檸檬蛋糕、桃酥、開心果費南雪)



吳俊良+皇野天然酵母麵包(鹽麵包、奶油鬆餅鹽麵包)



邱珮瑜-長崎蛋糕示範



陳憲弘-新.中式點心提案
(蛋黃酥、青森蘋果酥、綠豆椪、LUXE國王酥)



黃宗辰-時尚古味麵包
(黃雀菠蘿、台灣味蔥阿胖、紅豆包、芋頭包)



中部電機

TETSUNO 鐵能社



展覽介紹及使用之機械
烤箱 發酵箱 攪拌鋼



吳俊毅-設備生產提案 (網吐司、奶油手撕包)

使用中部電機 {法國米樂} 麵包整型機
· 36段精密滾輪調整，法國 Europain
麵包大賽指定機。

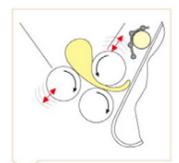
示範以高筋麵粉 - 純芯製作的網吐司，
似絲絹般的口感非常柔軟，與一般吐
司邊不同，化口性極好。



高筋麵粉
純芯



Tregor



獨特3滾輪整形裝置



使用中部電機 Bravo 義式冰淇淋機械及 IFI 冰淇淋展示櫃，
現場示範教學及試吃活動，同時調配結合 LUXE 北海道奶油
乳酪，口感非常的香濃，可口！



軒帆師傅：在這樣寸土寸金的時代
裡，微型咖啡店、烘焙坊，甚至是個
人工作室如雨後春筍般出頭。以一台
專業旋風蒸汽烤爐，搭配冷凍冷藏麵
團，隨時新鮮出爐，既能節約空間、
烘焙時間、提升效率產，又能降低損
耗，一個值得參考的展店新方案。



三都物語 (東京、大阪、福岡)

參展目的：

本次安排麵包、蛋糕以及說明最新生產方式及最新原料情事。MOBAC 中也將為大家說明鳥越製粉未來十年的市場發展。

此次展覽見學負責人員



圖左至右為 素敏社長、藤岡老師、加藤老師、鈴木先生

2/22 (五)

MOBAC 展覽見學



MOBAC 展覽現場

2/23 (六)

①川越 樂樂



樂樂有三間店，樂樂烘焙、樂樂·三明治專門店、蕃薯專門店HOKUHOKU

②山丘上麵包屋



由於周邊皆為菜園及田地，因此外觀設計為小木屋鄉村感~

③ piny



由於周邊皆為菜園及田地，因此外觀設計為小木屋鄉村感~

2/24 (日)

① RIKURO 力陸
乳酪蛋糕專門店



壓倒性的人氣第一名商品起司乳酪蛋糕，現烤出爐~

② R Baker



以天然酵母為主題的麵包店，優格酵母麵包、白葡萄酵母麵包

③ cascade 梅田店



七家麵包店的共通性：一直站在消費者的立場再展店



圖左至右為 軒帆小姐、建亨先生

Q&A

視察目的

Yummy



1. 首先就是創業開店後，到底如何能永續經營？
其四重點：

- (1) 經營者立場立場
- (2) 經營者的作用
- 3 經營者的活動、行動該當如何執行？
- 4 每年如何增加利潤？

公司如果連續三年紅字那麼絕對要倒店，勢必絕對要關店。有魅力的產品開發、人才養成以及經營者如何跟客戶建立永久的關係。

2. 如何從一家店變成兩家店、三家店該如何做？

- A. 相同的型態一直開店
- B. 隨著地緣立地條件不同 商品與設計也不同：

假設店鋪的模式不同時，第一家店可能是綜合式型態的店鋪，或者第二家店開始有主題 - 例如乳酪專門店，或者是三明治的方式，再者像本次造訪的川越樂樂烘焙店一樣是地瓜專門店，具有主題的，比較有特色的店型。透過本次的視察中，使參加研修人員有不同的思考邏輯，與自己自社的經營理念，刺激啟發更新的發想力。



bread



Q&A 機械取代人力？

Q 寶春師傅：看到店中開始越來越多使用機械取代人力的生產，賣場中的吐司約賣30元的台幣！這樣的情況對於小型店家來說因為機器很貴，但是大量生產單價低的商品也是越來越多，該當如何面對未來的市場？

A 藤岡老師：

1. 其實除了日本與台灣發生這種狀況，包含全世界都已遇到相同的問題，日本的山崎麵包公司約佔全市場70%營業額。其他便利商店、大型工廠也很多，我們不能做與他們相同的商品！必須要去找出自己公司的獨特點，否則會被競爭下去！實際上山崎麵包工廠，使用精良的設備還有高級原物料，因此要拿出更大的努力並具有特點，包含原物料供應商一定也因為客戶使用量大所提供的資源也是同等的

2. 對於這樣的對抗下，我們做出的商品是有手感 [溫度感、新鮮度]！餡料的特色性 - 機械製作時能包餡料的商品有限，我們可以用更豐盛餡料的量，讓人感受更不同的特色！不要一直將餡料包在麵糰裡面，因為這些作業機械都可以做到，機械做不到的事情餡料呈現在外觀也會讓消費者看得出其特色！更吸引消費者有來購買動機且具有「滿足感」。

3. 「在地化食材的結合 - 親切感」，這也是大廠沒有辦法模仿，在地化的服務也是大廠沒有辦法去做到的部分。也因此各位的公司或許不大，但是經營買賣並不只是單純的生產、製造、販售而已。真正的經營除了買賣以外更重要的是與消費者的信任度，安全、安心、安定都是我們應該去努力的方向！



2/25 (一)
coneruya 京都



目前13年的店，一直在培養自己的主力商品

2/26 (二)
① 鳥越製粉 福岡工廠



粉場的內部整理整頓保持乾淨做到安全安心

② KIEE BIATT 石窯烘焙工坊



有四家麵包店,因人力不足所以導入機械設備

③ 木瓜



希望做到商品讓人每天都想要來買

Top of the world

隨時隨地

「帶給大家美味的笑顏。」

Tasty, Healthy, Economical + Ecological

Fine food is our business



2019.3 NO.8



創造新生活文化的商品及提供最高的服務

發源於日本九州地區，1877年創業，至今已創業141年，同時也是日本五大粉廠。嚴選加拿大第一級小麥，研製出200種以上製品，顆粒細緻、延展性和彈性力良好。無論在麵包、甜點、中點及麵食上滿足了不同消費者使用需求，堅持初衷，保持專業嚴謹的態度，提供安定的品質給客戶。

1960（昭和34年）鳥越製粉為日本最早將歐式麵包專用粉（鐵塔法印）研發製成導入市場。更將歐式麵包的流行導入日本及普及市場，對鳥越製粉的歷史、自創業以來自今不變的精神才能實踐的歷史過程。

在當年也是日本業界第一家舉行專業麵包技術指導講習會的公司、不只對於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得知識與夢想、更重要的是需要確實地軟體（技術行銷研發）的服務。

鳥越製粉和法國麵包的相遇

1959年，因出差待在巴黎的鳥越製粉管理階層的人被飯店對面的食品店每天買的法國麵包給深深吸引，有著「要是這樣的法國麵包在日本生產的話，將是麵包業界的一大革命啊！」的想法，另外，「想在公司製造一個法國麵包的專用粉的研究」就是從這裡開始的。當時，見到了法國國立

麵粉學校的雷蒙德·卡維爾教授，並得到了詳細的指導，得到教授的介紹可以參加法國全國制粉大會，從廣泛的角度看到了法國麵包的實際情況。在當時的日本，麵包是指紅豆麵包和吐司等等的軟麵包，法國麵包的做法完全不知道、小麥粉也完全不懂的狀況。因此，法國小麥空運到日本去徹底的分析它，也請雷蒙德·卡維爾教授教授做了麵粉測試。最終，得到了它優於法國小麥粉的評價，1960年春天法國麵包用粉「鐵塔法印」在日本誕生。

鳥越製粉 福岡工廠



福岡場在1982年建造完成，日產生產研磨約350噸的小麥粉。

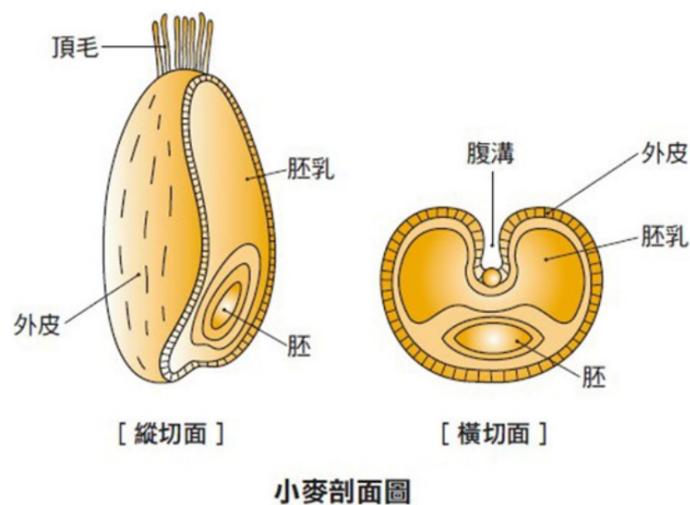
工廠裡的設備原理來自於石磨的製法。在古代的時候是用石磨研磨小麥製成小麥粉。在現代化的設備中，依其商品的需求，使用不同品種的原麥粒，使用滾輪機輾壓、輾碎如圖（一），經過多次的震動過篩重複作業中，將小麥粉分細度過篩製粉完成。

以上作業結束後，才能開始進行調配製粉完成製品。依製品不同，分類為高筋、中筋、低筋小麥粉。

本次福岡工廠訪問同時，由鳥越製粉技術講師-松本哲也師傅為大家說明最新的日本流行資訊（大麥麵包）保濕性高、柔軟有彈力、老化速度慢為市場需求，如圖（二）

近年來日本市場居以健康志向的商品開發，大麥麵包是本年度新產品之一。

六月份的展覽中我們將會以此主題，介紹給消費者。



上圖是小麥的斷面圖，小麥看起來就像一顆心型的斷面。

外皮咖啡色麩皮的部分也包進去小麥的芯裡面。日本也是吃米飯的民族，但米飯跟小麥不一樣，沒有麩皮的表皮。因為米的部分比較硬一點因此在研磨的時候部會傷到內層。但是小麥比較柔軟，在研磨的時候很容易會讓內部麩皮掉入。也因為柔軟也是和小麥磨成粉的部分。





新年商品講習 NEWS

2019.3 NO.8

2019.1/4

10:00~17:00 中部電機

感謝中部電機邀請此次新年商品講習會，我們製作了傳統及使用星野酵母麵包種的部分！也使用了義大利當地對於雙鉤的攪拌機的製法並且說明其原理，是否大家對於星野酵母與一般酵母的不同有所理解了呢？

講習中也說明了-3~-6度的溫度帶，以及日本目前麵包店的製作走向，也期待在人力不足的年代，是否對於麵團的掌控度是否到位，這一次讓聖誕節的商品也變成年節的商品，在商品上的包裝與巧思也可以提升商品的價值性！對於商品的設計與季節性的包裝結合，也讓消費者有更新的感受！

感謝來參與從宜蘭、台北、高雄...等各地區的人員及各地區的經銷商的協助也期待明年與使用者分享更多的資訊

最後祝大家在新的一年【豬】事順利~【豬豬】平安
中部電機 X 鐵能社



傳統
耶誕麵包
史多倫
(Stollen)

16世紀時史多倫已經是家喻戶曉的節

慶麵包，以各種果乾、奶油與香料烘製的史多倫是德國耶誕節慶必嚐的麵包，內藏的果乾與香料十分豐富，特殊的手法，讓烘烤完成的史多倫有丘陵的線條。

此次包入杏仁膏增添風味。

口感紮實的麵包，揉進麵團中的堅果和果乾，香料與杏仁膏，都是春夏或秋季的產物，吃一口香氣在嘴中蔓延開，等於在品嚐四季的滋味~越放越存越香~



吳俊毅 師傅



名稱	比例%
烏越 - 鐵塔法印	70
烏越 - 金明竹	30
法國海鹽	1.5
楓糖堅果	10
砂糖	5
無鹽奶油	40
杏仁膏	25
全蛋	15
蛋黃	3
杏仁粉 (烤)	10
蜂蜜	6
可爾必思	5
紅酒醋	1
星野生種 (赤)	10
史多倫 中種	80
魯邦液種	10

星野史多倫 中種	
名稱	比例%
烏越 - 鐵塔法印	70
烏越 - 金明竹	30
法國海鹽	1.5
砂糖	15
全蛋	15
紅酒醋	1
星野生種 (赤)	15
水	80

果乾	
名稱	比例%
浸漬果乾	100
烤核桃	20
杏仁粒	15
花生	15
葡萄乾	15
南瓜籽	20

完成溫度：30°C
發酵：30°C 5小時後 8°C 冷藏



潘娜朵尼
(panettone)
誕生於十四，十五
世紀。

傳說是義大利男子為了追求麵包師傅的女兒，創作出此款，含有糖漬水果的麵包而抱得美人歸，麵包以他的名字命名，成為義大利 [國民麵包] 在義大利的聖誕節早晨，當地人會吃這傳統的水果麵包迎接新的一天。剛出爐的潘妮朵妮散發出濃烈馥郁的果香與奶香，迷人的不得了！



講習使用商品



星野天然酵母
麵包種 - 綠種



星野天然酵母
麵包種 - 丹澤種



星野天然酵母
麵包種 - 赤種



P40 改良劑



阿爾丁無鹽奶油



義大利
雙鉤螺旋攪拌機



鐵塔法印
(歐式麵粉)



特哥磨
(高筋麵粉)



金明竹
(麵食用粉)



哥磨
(高筋麵粉)



法國給宏德海鹽



三吉油脂

粉食文化 & 鳥越製粉示範店鋪

FUKUROU360 & FUKUYA



2019.3 NO.8



FUKUROU360 烘焙坊

FUKUROU 360
鐵麥

BREAD

我們位在新北市土城科技園區附近，平日裡的客群就是辦公大樓的人以及住在附近的民眾，偶爾也有特地遠道而來的客群。

鐵能社有限公司為台灣鳥越製粉總代理，因而衍生出鳥越製粉研究室 & 示範店鋪，一家店內，有兩個不同的部門，麵包部及麵食部，唯一共同點是100%日本鳥越製粉研製小麥粉製成，堅持原物料的品質。當天新鮮現烤出爐，讓客人一進門就可以享受撲鼻而來的小麥香氣及剛出爐麵包色澤的視覺饗宴。由於我們師傅同時也是鐵能社的技術講師，一年當中會有一部份時間在為烘焙業界做專業技術指導，這是對於消費者來說很抱歉的一點。



圖(一)



圖(二)



圖(三)



我們銷售 NO.1 [鹽・可頌] 圖(三)，外型小巧可愛，口感軟綿加上濃濃的奶香味，麵包底部也因為包裹的奶油流出烘烤的焦香酥脆，吃起來讓人感受到幸福的滋味~是款一出爐就被秒嗆掉的麵包，主顧客們都會提前訂購以免賣光了呢！



福屋 FUKUYA 麵食館



鳥越製麵所於今年的2月份試營運，提倡安全、安定、安心店鋪經營概念，持續研發相關麵食產品，並與 FUKUYA 福屋麵食及 FUKUROU360 烘培一起經營以小麥粉為主的粉食文化研究模擬店。

Fukuya 福屋 使用鳥越製粉 - 金明竹或麵哥磨，自家製麵而成，並提供安心的食材，每日師傅會在店內製作麵食，使用圖(一)機械透明化現場製作熟成，新鮮手作為每位客人提供超Q彈手感麵條，色澤鮮明而質地具有光澤，口感滑順有彈性，店內提供座位如圖(二)，目前提供了各式烏龍麵口味，柳葉魚、糖心蛋、溫泉蛋等等，歡迎大家一同前來用餐，吃得健康又美味！



圖(一)



圖(二)



f 鐵家族 FUKUROU360 烘培 & 福屋麵食館



f HaRu 繪遊

感謝曾經為鐵能社一員的 HaRu 繪圖師，此次為店面的兩個部門設計名片！
HaRu：鐵麥的紅鼻鼠雖然看起來拽拽的，但專業度可是不容忽視，選擇鐵麥的紅鼻鼠當代言人抱持真誠理想與堅持和信念 + 敏銳的嗅覺味覺，在鐵家族為大家服務，猶如麵包交響樂~氣勢恢弘，感情細膩，表現力無限豐富，不只創造美味、安全、安心也創造歡樂。鐵麥~鐵小麥。



台灣第一本知識型低碳·生酮食譜！

由生酮權威名醫 × 知名料理老師通力合作 2019.3 NO.8

此次鐵能社與生酮天后，花花老師（曾心怡）合作，以料理專業背景，運用自身對食材營養的深入了解，以及獨門的烹調技巧，以最享受美食的方式，成功瘦身 14KG，而成為料理教學界最美的烹飪名師！

- ◆ 以華人生酮臨床數據規劃的主題食譜
- ◆ 中華低醣生酮推廣協會「指定教科書
- ◆ 日本知名麵粉大廠「鳥越製粉」台灣指定示範食譜

本書介紹的「營養性生酮」，是一種融入了生活型態的飲食方法，從認識食材開始，以簡單易懂的菜肉比例，幫助大家輕鬆判斷每日餐點配置，目的在於達到營養素平衡——吃好油×控醣量×足蛋白，再透過「生酮綠拿鐵」以及「火箭飲品」，輕鬆執行間歇性斷食。

書中食譜均符合正確的低碳生酮比例，並由專業醫師把關，讓你輕鬆進入酮生活。三餐進食，七天內便能在吃飽吃足之餘，感受到身體完美變化。

Pan de Smart®
Low carb flour for smart living
低糖質 · 健康生活



「身與心平衡」網站站長 郭漢聰 醫師
激勵達人 鄭匡宇
第一本知識型 低碳·生酮食譜!
由生酮權威名醫 知名料理老師 通力合作
◎以華人生酮臨床數據規劃的主題食譜
◎「中華低醣生酮推廣協會」指定教科書
◎日本知名麵粉大廠「鳥越製粉」台灣指定示範食譜

Pan de Smart®
Low carb flour for smart living
低糖質 · 健康生活



低醣高纖燕麥麩皮專用粉



低醣高纖麵包專用粉



推薦給控制醣質攝取量的您，低醣質、高膳食纖維、高蛋白的燕麥麩皮麵包專用粉。燕麥麩皮專用粉比小麥麩皮專用粉製品顏色較白，提供您更多選擇的。



利用現有的家庭用製麵包機就可以輕鬆製作出低醣高纖麵包、蛋糕製品。可以取代小麥粉製作的麵包和甜點。



TORIGOE 鳥越製粉-台灣總代理 鐵能社有限公司 • 鐵能社官網 • 酮生活 KetoLifestyle

日本當紅健康飲食觀 低醣質 高膳食纖維 高蛋白

日本鳥越製粉擁有140年歷史，專營麵粉，如今健康生活趨勢，於2007在日本及開始推出Pan de Smart 系列產品，並因應不同產品使用分為麵包、蛋糕甜食、麵條、麵包炸粉等專用粉，每個專用粉各有不同的醣質OFF、豐富膳食纖維、高蛋白，對於減重瘦身、糖尿病、高血壓、三高等族群，解除對麵包、蛋糕、麵食等食用憂慮，不再擔憂口腹之慾後的健康問題，享受滿足美味無負擔的健康生活。

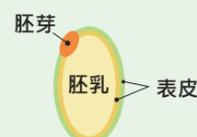


原料 小麥麩皮
小麥最外層的表皮，稱之為麩皮，小麥被磨粉機加工之後，變成麵粉和麩皮兩部分，可摻在高筋白麵粉中製作高纖維麩皮麵包。小麥加工麵粉後剩下的皮稱為麩皮。

營養成分 (100g中)		
	Pan de Smart	市售
膳食纖維	29.1%	2.0%
蛋白質	44.1%	10.1%
脂質	5.0%	9.0%
醣份	11.1%	46.6%
灰分	4.0%	1.6%
水	6.7%	30.7%



低醣高纖麵包專用粉



原料 燕麥麩皮
燕麥麩皮是燕麥含有膳食纖維最多的部分，特別是含有最豐富的β 葡聚醣，β 葡聚醣屬水溶性膳食纖維，是已知的降血脂有效成分，同時有助於腸道健康，因而燕麥纖維被譽為“貴族膳食纖維”。

營養成分 (100g中)		
	Pan de Smart	市售
膳食纖維	29.1%	2.0%
蛋白質	44.1%	10.1%
脂質	5.0%	9.0%
醣份	11.1%	46.6%
灰分	4.0%	1.6%
水	6.7%	30.7%



低醣高纖燕麥麩皮專用粉



TORIGOE 鳥越製粉-台灣總代理 鐵能社有限公司 • 鐵能社官網 • 酮生活 KetoLifestyle

最新課程及展覽預告



2019 中山滿男 洋菓子繁盛學塾 日本東京合宿研修



本年度共三次日本東京合宿研修
如何成為繁盛店是每一位創業開店的夢想，我們已面對時代人力不足、人材養成時間需要3~5年、小店培訓人材難成、營業額不足也使人難以養成人才流失、面對AI時代來臨如何使用機器設備、習慣養成機械生產習慣、自手工~半自動~全自動生產線我們如何面臨時代來臨？滿足消費者及市場的需求與競爭？

(1) 5月課程 (因場地變動，原先4月課程將更改為5月)

日期：2019年5月14日出發~18日歸國
課程內容：長溫禮盒(義式菓子佛羅倫丁長棒型燒菓子及再生菓子的概念與開發)
參加費用：NT\$69000元(內含往返機票、住宿、早餐四、午餐三、懇親會一餐，其他須自行處理)
報名期限：自3月5日起4月30日截止

(2) 7月課程

日期：7月16日出發~7月20日歸國
課程內容：中山滿男&藤岡千穂子洋菓子技術與市場行銷連合講座
商品提案、魅力人氣品商品開發及夏季提案
參加費用：NT\$85000元
報名期限：即日起至7月1日截止



(3) 9月課程

日期：9月24日出發~28日歸國
課程內容：歲末禮盒戰略概念與開發
報名費用：NT\$75000元
報名期限：即日起至8月31日截止
• 限定名額：15名



→ 以上本課程若未滿10名者將取消此出發日，敬請理解協助！
→ 全課程以啟發性教學指導方式，歡迎洋菓子專業人士報名參加課程。
→ 參加中山學塾者請注意，由於東京飯店難訂，基本上雙人房間數少，因今年報名參加者飯店住宿只有一人房或兩人共寢一床

匯款資訊

台灣帳戶 戶名：林素敏；永豐銀行-松江分行(銀行代碼 807)；匯款帳號 -015-018-0000655-9
海外帳戶 Bank name: Bank SinoPac SWIFT CODE: SINOTWTP
Account no.: 015-008-0004084-5 Account name: LIN SU MING 林素敏

(1) 5月課程 (因場地變動，原先4月課程將更改為5月)

日期：2019年5月14日出發~18日歸國

課程內容：長溫禮盒(義式菓子佛羅倫丁長棒型燒菓子及再生菓子的概念與開發)

參加費用：NT\$69000元(內含往返機票、住宿、早餐四、午餐三、懇親會一餐，其他須自行處理)

報名期限：自3月5日起4月30日截止

(2) 7月課程

日期：7月16日出發~7月20日歸國

課程內容：中山滿男&藤岡千穂子洋菓子技術與市場行銷連合講座

商品提案、魅力人氣品商品開發及夏季提案

參加費用：NT\$85000元

報名期限：即日起至7月1日截止



(3) 9月課程

日期：9月24日出發~28日歸國

課程內容：歲末禮盒戰略概念與開發

報名費用：NT\$75000元

報名期限：即日起至8月31日截止

• 限定名額：15名



TORIGOE

課程名稱	第一期 鳥越製粉麵包學校 專業技術開發烘焙經營管理研習班 (專業技術研習班)		
日期	2019年5月19日至28日 (11天10夜)	地點	日本鳥越製粉麵包學校-東京研究室
報名資格	① 現場經驗7年以上者 ② 鳥越製粉麵包學校畢業證書	費用	高級班會員 兩人一房 NT\$125,000元 (一人一房 多加2萬) 非會員 兩人一房 NT\$175,000元 (一人一房 多加2萬)
講師	鳥越製粉技術講師	課程內容	

姓名		職稱		個人2吋彩色相片黏貼處 3.5*4.5 cm
護照英文名		連絡電話		(公司) (手機)
E-mail		傳真號碼		
聯絡地址				
匯款資料	後五碼	戶名	日期	
台灣帳戶	戶名：林素敏；永豐銀行-松江分行(銀行代碼:807)；匯款帳號-015-018-0000655-9			
海外帳戶	Bank name: Bank SinoPac SWIFT CODE: SINOTWTP	Account no.: 015-008-0004084-5	Account name: LIN SU MING 林素敏	
學員必備物品	1 廚師制服(廚師服、工作褲、帽子、室內工作鞋)※嚴禁上課時穿牛仔褲 2 筆記本、筆、禁止攝影 3 錄音筆、充電器等自行準備			

電郵報名：① 傳真報名：(02)2268-0582 ② 官網報名 http://www.tetsuno360.com/

鳥越製粉麵包學校(烘焙進階研習班-第一期生)
日期：五月十九日至二十八日
地點：鳥越製粉麵包學校，東京研究室



課程名稱	第15期 鳥越製粉麵包學校 專業技術開發烘焙經營管理研習班 (專業技術奧斯卡高階研習班)		
日期	2019年10月20日至29日 (10天9夜)	地點	日本鳥越製粉麵包學校-東京研究室
報名資格	需具備三年以上現場工作經驗之師傅	費用	高級班會員 兩人一房 NT\$110,000元 (一人一房 多加2萬) 非會員 兩人一房 NT\$160,000元 (一人一房 多加2萬)
講師	鳥越製粉技術講師	課程內容	① 技術理論、原材料選擇理論及相互關係 ② 吐司製作(直接法、中種法、湯種法、比容種不同比較及捲數不同之比較) ③ 法國麵包(直接法、液種、老麵、自我分解、隔夜冷藏法) ④ 德國麵包(液種、小麥、30、70、50、50、70、30) ⑤ 司康(折數多少及包層、包油層次比較)、菓子麵包(直接法、湯種法、中種法、隔夜冷藏法-3-6度C) ⑥ 冷藏、冷凍、凍藏理論及技術應用。 ⑦ 每日商品比較試吃及說明。 ⑧ 個人筆試、各組實務技能測試及製成品發表成果會 ⑨ 開業式、結業式 ⑩ 謝師宴

姓名		職稱		個人2吋彩色相片黏貼處 3.5*4.5 cm
護照英文名		連絡電話		(公司) (手機)
E-mail		傳真號碼		
聯絡地址				
匯款資料	後五碼	戶名	日期	
台灣帳戶	戶名：林素敏；永豐銀行-松江分行(銀行代碼:807)；匯款帳號-015-018-0000655-9			
海外帳戶	Bank name: Bank SinoPac SWIFT CODE: SINOTWTP	Account no.: 015-008-0004084-5	Account name: LIN SU MING 林素敏	
學員必備物品	1 廚師制服(廚師服、工作褲、帽子、室內工作鞋)※嚴禁上課時穿牛仔褲 2 筆記本、筆、禁止攝影 3 錄音筆、充電器等自行準備			

電郵報名：① 傳真報名：(02)2268-0582 ② 官網報名 http://www.tetsuno360.com/ 點選 課程報名表單 填寫

鳥越製粉麵包學校「基礎理論&實際研習班」
日期：十月二十日至二十九日
地點：鳥越製粉麵包學校，東京研究室



中国国际焙烤展览会，由北京贝克瑞会展服务有限公司主办。此览会是服务于焙烤行业全产业链的亚太优选国际商贸展览平台，始于1997年，每年5月在上海举办。2019年5月6~9日

2019第22届 中国国际焙烤展览会
Bakery China 2019年5月6-9日 上海新国际博览中心
服务于焙烤全产业链的亚太优选国际商贸平台



台灣國際飯店暨餐飲設備用品展
Taiwan Int'l Hotel, Restaurant & Catering Show

6月 2019年
19-22日
台北南港展覽館2館4F

最新資訊將再粉絲專業上公告，誠摯邀請大家來我們展位參觀

