



2021.04月號

南僑烘焙

Namchow Group

● 會長的話

● 產業時事

「疫」起準備

麵包三明治新主食

● 專題報導

南僑油脂夏季特展 後「疫」謀良策

● 烘焙之王

拉菲樂私房酵母烘焙 漢餅世界的擬真之王

● 甘味人生

查理布朗烘焙 寶島烘焙輕食尚

● 美味食光

肉桂捲的進擊

● 南僑新訊

當我們甜在一起

會長的話

5月中旬來，台灣疫情個案與日爆增，當下我立即的判斷是這波疫情與去年不同，一定是更為嚴峻，更劇烈衝擊百業營運，大家要有長期抗疫的心理準備，企業同時也面臨如何生存的關鍵時刻。然，即便外在環境驟變不利因素頻傳，烘焙業者向來有奮鬥的精神，仍能在最困難的時刻，抓住破繭而出的機會。

疫情改變民眾的生活飲食習慣及採購的行為。許多上班族居家辦公、民眾幾乎也足不出戶，營養便利的麵包是家戶必備儲糧，

漸為餐點主食之一；因此民眾單次採購的數量倍增，需要多樣化的麵包種類，甜的、鹹點、吐司、可頌等，都是居家日常所需；消費者會更關注麵包的品質健康美味安全，有特色的麵包烘焙品、甜點成了解悶的出口，朋友家人間會以有價值的烘焙品來表達關心的情誼。烘焙業者能緊抓這些商機，生意業績必然大增。

隨著居住與上班情形的變化，人們的採購消費行為傾向於社區型的服務，在自己熟悉的區域內購買值得信賴的品牌，儼然成趨勢，社區型的烘焙店順勢而生。而長期構成值得信賴的品牌，核心關鍵在於產品力，在地客才願一再光顧。

在疫情影響消費者生活態度的變動下，危機帶來商機，爭氣且敏銳的烘焙業者一定能把握機會，奮力向上。



陳永龍

contents

- _____ 會長的話
- 02 _____ 產業時事 「疫」起準備 麵包三明治新主食
- 05 _____ 專題報導 南僑油脂夏季特展 後「疫」謀良策
- 09 _____ 烘焙之王 拉菲樂私房酵母烘焙 漢餅世界的擬真之王
- 13 _____ 甘味人生 查理布朗烘焙 寶島烘焙輕食尚
- 17 _____ 美味食光 肉桂捲的進擊
- 21 _____ 南僑新訊 當我們甜在一起



「疫」起準備

麵包三明治新主食

三明治形貌多樣化，鹹甜冷熱口味皆宜，正餐、點心豐儉由人，堪稱是最符合疫情時期人們對於餐食美味營養且快速、方便、經濟的首選烘焙產品。

採訪整理 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁



香草雞肉菠菜義式牛角三明治。



風乾牛肉可頌三明治。



牛肉青蔥厚燒餅三明治。

COVID-19 新冠肺炎疫情使得消費者飲食習慣、顧客族群、營運生產條件都產生巨變，市場的新常態，考驗著烘焙業者的應變能力。除了確保持續營運之外，更應進一步思考如何因應新市場環境變化，在既有資源允許的範圍下，開拓新客群提供符合其需求的新商品，化危機為轉機，為品牌加分加值。

企業陸續啟動居家、異地辦公模式，使上班族回歸社區，加上部分餐廳自主性暫停營業及全面禁止內用的全國防疫政策，使得更高比例的民眾必須在社區尋求新的主食供應來源，以滿足其追求便利性、健康，甚至是附有高質感飲食風格的需求。社區烘焙坊如何持續扮演烘焙商品穩定的供應者，甚至更進一步成為滿足其一日餐食的社區好朋友？南僑冷凍麵糰提出「麵包三明治新主食」概念，協助社區烘焙坊製作出符合新常態下社區消費者的主食需求，全方位滿足一日餐食所需。

培根起司法國麵包三明治。

什麼是三明治？據《韋氏字典》定義，三明治指的是「在兩片、多片或切開的麵包中夾入餡料的料理」，因此廣義上來說，夾餡的吐司、漢堡、貝果、餐包、可頌都屬於三明治。一個名詞、多種型態，鹹甜冷熱皆宜，正餐點心豐儉由人，堪稱是最符合疫情時期人們對於餐食快速、方便、經濟、多變化又兼具營養美味的烘焙產品。南僑首席烘焙顧問黃福壽指出，在人力精簡又要維持製作品質與速度的情況下，能彈性掌控生產流程、維持麵包優質品質口感、型態豐富又易於加工變化的南僑冷凍麵糰，是三明治主食的最佳載體，能打造出最豐盛澎湃的「麵包一日三餐」。



壽喜燒豬肉鹽可頌三明治。





炸雞丹麥三明治。



鮭魚明太子椒香義式牛角三明治。



芋泥培根三明治。



照燒雞肉全麥三明治。

早餐以輕盈風味與口感，開啟一天能量所需為訴求。「芋泥培根三明治」以南僑經典白吐司細緻柔軟彈力十足，搭配綿密香濃的芋泥，佐以香煎培根，呈現鹹香風味。「綜合菇菇全麥三明治」以文火烤香的麥麩皮製作的麥穗吐司，富纖維質，質地柔軟Q彈，天然小麥香氣，適合襯托菇類食材。

午餐主打肉類升級，以補給工作下半天的能量所需。「炸雞丹麥三明治」以丹麥吐司麵糰層層裹入南僑油脂，再以手工精心編織而成層次分明，口感酥鬆Q軟，散發出香甜濃郁的奶油香，搭配上酥脆的唐揚炸雞，飽足感十足。「培根起司法國麵包三明治」用外皮薄脆、內裡柔軟富彈性的法國魔杖麵包搭配培根、生菜，清爽美味。「照燒雞肉全麥三明治」使用全麥小餐包，獨特全麥香氣的麵包體搭配濃郁照燒雞肉，佐以新鮮蔬菜，是一道營養均衡的能量主食。

快速簡便且色香味俱全的晚餐，絕對能為消費者備足滿滿的明日活力！南僑主廚以義式牛角麵包示範製作「香草雞肉菠菜義式牛角三明治」、「鮭魚明太子椒香義式牛角三明治」打造海陸豐盛味。鹽可頌酥脆的鹽香外皮與奶油的香醇，麵包體Q彈有嚼勁，搭配上入味的壽喜燒豬肉做成「壽喜燒豬肉鹽可頌三明治」，飽足感十足。

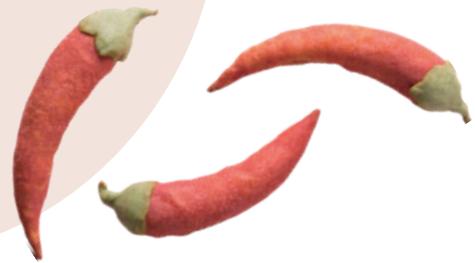
疫情發展尚未可知，經營卻不可片刻鬆懈。進入抗疫下半場，有南僑陪您一起。



後「疫」謀良策 南僑油脂夏季特展

後疫情時代的變動中，新消費常態為產業帶來多種面向挑戰，同時也帶來市場無限寬廣的新機會。Hospitality Guide-Bread, Baking, Culinary 以麵包為原料，以烘焙為加工用途，以烹調手法運用烘焙表現，創造餐飲烘焙新價值。

撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁



為了協助烘焙、餐飲業者在變化快速的疫後市場尋找新的機會點，南僑油脂繼去年 12 月廣受好評的「烘焙餐飲化」專業展之後，今年 4 月於南僑桃園生活體驗園區舉辦「南僑油脂夏季特展」推出五大主題、近 200 款全新的產品應用，針對疫情期間餐飲跟烘焙業的變動及挑戰，共謀因應之道。會長陳飛龍於夏季特展開幕記者會上指出，整體烘焙產業可望維持成長趨勢，但型態上會有所不同，企業必須積極面對疫情，才能在新常態下求生存與未來發展。



各種新型態餐前麵包，在餐飲中扮演的角色愈來愈多元。



隨著烘焙素材日益豐富、技術發達，麵包在餐飲中扮演的角色愈來愈靈活多元。

油脂和冷凍麵糰的多元應用

夏季特展五大主題包括：油脂與冷凍麵糰的新應用、餐飲烘焙化、烘焙餐飲化、時尚產品的設計以及數位化時代教學。展場中央以時尚的 Table decoration 手法呼應主題概念，展示南僑油脂及冷凍麵糰製作的多款餐飲烘焙主食、鹹甜點心、輕食、濃湯，營造豐盛美好的生活食感，非常吸睛。

一直以來，麵包是搭配主餐的綠葉，然而隨著烘焙素材日益豐富、技術發達精進、烘焙產品日新又新，擴大了麵包的應用範疇，在餐飲中扮演的角色愈來愈靈活多元，在不同場合、不同時機，餐飲烘焙業者都可以透過新的運用方式及機會點，為消費者創造新體驗。例如義式牛角冷凍麵糰，多了咀嚼口感，更能品嚐到天然麥香與素材風味，做為餐前麵包、輕食堡體都適合。丹麥吐司口味豐富，紋路造型做為早午餐或下午茶點心超搶眼，深具拍照打卡熱點的潛力。在展場中，可以看到麵包變身主食、湯品、點心的實際案例，學習各式油脂和冷凍麵糰基礎應用、多元應用的 know-how，提升拓展不同消費客群的餐飲烘焙實力。

關於「餐飲烘焙化」及「烘焙餐飲化」

在烘焙品逐漸成為主食的趨勢下，從餐飲產業的視野角度與需求，以餐飲烹調步序創造出新餐點，提升餐飲領域的烘焙魅力，「把麵包變成料理」正是「餐飲烘焙化」概念的精髓。

以前麵包大多烤著吃，如今煎炒煮炸都有其可能性，不同的麵包料理適合各種用餐模式。現場設有展演區，由南僑油脂首席烘焙顧問黃福壽以及餐飲烘焙顧問李政立、林蒼信現場進行烘焙餐飲應用示範。例如：早餐享用番茄餐包義式烘蛋或松露炒蛋，鹹鮮開胃。全麥披薩麵糰搭配新鮮蔬菜、肉類或海鮮烘烤，襯托出豐富層次與油脂香氣，一頓午餐正飽足。下午茶享用滑嫩香甜的布里歐麵包布丁，晚餐來一份用拿破崙酥片製作的威靈頓牛排派搭配羅勒風味起酥片濃湯，主廚們各自發揮巧思，激盪出麵包、餐食許多意想不到的新組合，令人驚艷。



3 天展期吸引近 600 名烘焙餐飲業者與多家重量級連鎖通路商共襄盛舉。

豐盈的美味能為生活創造無盡的愉悅記憶。把餐飲食材創新運用於烘焙產品，創造產品差異化與附加價值，在疫後市場闖出新路。南僑去年底推出「烘焙餐飲化」，訴求「把餐點餡料放入麵包」，麵包結合餐食，價值更提升。此次展現東方與西方料理上的烘焙加工新思維，例如壽喜燒口袋餅、唐揚雞白燒堡、泰式打拋豬鹹派、打拋豬油炸三明治、菜脯蛋蛋塔、義式海鮮濃湯盅、經典德式布雷索拉堡搭配煙燻鮭魚……結合烘焙產品與餐飲食材的超強創意，令與會者深為讚嘆。



麵包結合餐食，價值更提升。

時尚產品設計 數位行銷教學

經常用於送禮、節慶、宴會的烘焙產品，吸睛討喜的外觀視覺，最能捉住消費者的第一印象、誘發購買力，此次展出從產品本身色彩與輪廓、光暈與線條、原料素材搭配等三個設計構面切入，大幅提升烘焙產品色彩的明亮度、精彩度與時尚感。南僑漢餅專用油脂及蛋糕專用油脂具備絕佳的塑型力，可提升產品輪廓、線條、層次美感；而南僑 NEBOS 油脂以少添加、無添加為核心理念，最能突顯時尚素材的特色風味。

以南僑新漢餅潮特級漢餅專用油、南僑新漢餅潮專用麵粉製作扇貝酥、咖哩小紅椒、米穀咖哩酥、和風味噌餅以粉嫩色彩與擬真設計，刷新對於甜點的想像。葡萄起司塔、橙香乳酪塔、巧



烘焙餐飲業者可以透過新的運用方式及機會點，為消費者創造新體驗。



現場設有展演區，由南僑油脂3位顧問現場進行烘焙餐飲應用示範。



香橙蛋糕美麗細緻宛如精品。

克力芒果布丁等以光影明暗凸顯烘焙品的層次深度與線條的俐落細緻，宛如精品。烏龍茶梅子製成的畢業紀念冊蛋糕、開心果巧克力製作的「珠寶盒」，以威士忌製作大人味的父親節、母親節蛋糕，展現風味獨具的個性烘焙。

數位經濟時代來臨，無論從市場趨勢或銷售數字來看，電商的重要性都在急速提升，透過網路賣麵包，生意甚至超過實體連鎖店。為了強化烘焙與餐飲業者的數位行銷能力，現場請來專業講師開課傳授「數位化影片教學與APP傳媒新動力」以及「餐飲烘焙電商社群媒體的新經營之道」。課堂中，從電商管道選擇、官網或粉絲團的架設、關鍵字廣告、手機拍影片等，手把手細心傳授，烘焙餐飲業者報名踴躍，場場座無虛席。知名烘焙坊的二代經營者表達了感謝心聲：「非常實用的課程，揪甘心！」

產業在求變過程中需要不斷注入新元素，才能產生新動能、新契機，南僑持續透過餐飲、烘焙兩者的結合，提高附加價值，無論疫情如何發展，都要和業者夥伴一起，充實更多豐沛能量、帶動新成長。



La Palette 漢餅世界的擬真之王 拉菲樂私房酵母烘焙

手雕漢餅精細複雜，最困難之處，在於塑型。沈宗顯說，南僑的產品、行銷、技術創新方面都是國內領頭羊，在拉菲樂的創作中，扮演了關鍵角色。

撰文 | 鍾文萍 照片提供 | 拉菲樂私房酵母烘焙 La Palette



拉菲樂創意總監林慶儀（右二）、方智輝師傅（左一）榮獲第二屆漢餅創新大賽金、銀獎，與穀研所所長施坤河（左二）及拉菲樂創辦人沈宗顯（右一）開心合影。

2021年3月，第二屆漢餅創新大賽在疫情蔓延的緊張氛圍中順利完賽。拉菲樂表現耀眼，創意總監林慶儀與方智輝師傅分別摘下創新組金獎及傳統組銀獎，六款糕皮、漿皮、油酥油皮作品及一款創意月餅組成「小農市集」，擬真度極高的紫地瓜、花生、火龍果等手製漢餅宛如百貨公司陳列架上的精品，美得讓人目不轉睛。

創辦人沈宗顯引以為豪：「烘焙品是一種創作。提供師傅們足夠的發想空間和技術支援，漢餅、月餅也能跳脫既有框架，呈現超美學魅力。」

小團隊玩出大創新

十六、七歲時的沈宗顯就讀高職機工模具科夜間部，白天四處當水泥工賺學費，常趕不及上課，便改到上下班穩定的大賣場，挑了心目中「唯一學得到技術」的烘焙部，開始學做麵包。「也曾經回本行做機工，半年就受不了，太無聊。」先後轉戰社區麵



拉菲樂「菜市仔」創意漢餅。

包店、知名糕餅老店，賺錢也練技術。27歲自立門戶，與人合作OEM代工，接受超商、超市、飯店等通路委託，一天製作上萬個麵包不是問題；和朋友合資開過麵包店，也做過菜市場的歐包生意。當時歐式麵包風潮剛起，他發現台灣消費者對口感偏乾硬的歐包接受度不高，決定改變生產思維。

「通常都是前一天下午做好，方便讓早市攤商隔天清晨來取貨。但傳統市場環境是全露天的，長時間裸放會讓低油低糖的歐包表皮更硬、化口性更差。」他改成晚上十點上工，採低溫發酵，從揉麵糰到烤焙出爐，正好趕上出貨，攤商帶回去開攤營業，麵包

還是溫熱的，看得見、聞得到的新鮮度，大受婆媽歡迎，麵包店一個4、50元賣不動的歐包，在他手上可以賣出上百元。當時他的歐包賣遍新竹以北各大早市、黃昏市場，成了台灣第一個成功將歐包帶入菜市場的烘焙師傅。

一技在身，原以為能創造萬貫家財，然而成也合夥、敗也合夥，幾次都因為理念不合等種種原因黯然收場，顯見再深厚的友誼也經不起在商言商的殘酷考驗。2004年他創立拉菲樂私房酵母烘焙，La Palette是法語「調色盤」之意，期許自己將以往的烘焙經驗匯聚成豐沛的創作能量，告別人工添加，運用食材的純粹，佐以時間、溫度、濕度變化，做出減糖少油、美味健康的麵包，創造烘焙品有如調色盤般、美好繽紛的新風貌。

傳統漢餅新創意 打造品牌差異化

自2012年參加台北市鳳梨酥文化節獲得銀獎起，連年得獎無數。2017年的新北市蛋黃酥節，為了出奇制勝，結合柚子酥與蛋黃酥概念，嚴選中秋當令的柚子搭配奶黃、松仁為餡料，獨家研發五層酥皮工法，以淡綠色柚子立體造型的柚子蛋黃酥「天柚、添佑」獲得創意組冠軍，一戰成名。

「柚子蛋黃酥外型就像一顆掌上型的迷你柚子，屬上窄下寬的錐形體，不好塑型，也容易受熱不均，烤焦、烤裂是常有的事，3個月才抓到質量穩定的訣竅。」此次參賽獲獎有如仙人領路，為團隊打開創作創意手雕漢餅的序幕：2018好蕉情伴手禮季軍，產銷履歷紅豆甘薯競賽亞軍，2019年第一屆漢餅大賽獨具巧思的「菜市仔」，2021年第二屆漢餅大賽的「小農市集」，結合在地餡料、法式點心手法與台式生活趣味的巧思，次次驚艷全場。

手雕漢餅精細複雜，最困難之處，在於塑型。「南僑的產品、行銷、技術創新方面都是國內領頭羊，在師傅的創作中扮演了關



天柚添佑柚子蛋黃酥。



火龍果松露蛋黃酥。



防疫吐司組。



拉菲樂門店全景。

鍵角色。」他指出，南僑無水烘焙油脂與麵粉融合性、可塑性良好，操作容易，而且不易氧化變質，高溫環境下安定性佳，烤出來的糕餅不會變形，對手雕漢餅來說，是最重要的一點。」手雕漢餅只能手工製作，同樣的時間，產量只有一般台式漢餅一半，即便如此，他依然堅持把參賽的「概念作品」商品化，成為拉菲樂獨具特色、極受海外觀光客喜愛的台味伴手禮。

近年來大陸觀光旅行團及自由行大幅減少，加上去年新冠肺炎疫情爆發，消費型態改變，他心裡的警鐘大作：「國境一封鎖，業績馬上掉四成。」原本專注研發的他開始在經營上花心思，設法開源節流，將新店、新莊兩店合併，發展線上商城，推出包含6款麵包的「防疫冷凍麵包小家庭號」和包含3款吐司、一款抹醬的「防疫吐司箱」。



拉菲樂創意漢餅 - 天菜綜合拼盤。

做過「文市」商圈麵包店、「武市」的代工批發及「菜市」非早即晚的特殊經營型態，全才型的沈宗顯向來保持高度危機意識。從拉菲樂創立第二年開始，一邊開店，一邊仍做麵包代工，叱吒各大烘焙競賽的同時，OEM事業也蒸蒸日上。

「我用低溫發酵、中種手法，可以做得又快又好吃。」某知名連鎖咖啡館最知名的佛卡夏就是出自他手，每月產量五、六萬片，賣翻了！



佛卡夏麵包。

疫情後，門店銷售陷入低潮，電商通路有待磨合，他打算擴大麵包代工線：「做門店麵包和代工麵包的產品型態、生產模式完全不同。師傅們聽到一天要做幾千個麵包，整個傻眼。」他計畫將所有通路的生產模式、作業方式融合，將一些需要技術底的麵包轉成可以量產的製程，撐過這波空前危機。從7、8塊錢的麵包做到上百元歐包，沈宗顯審慎樂觀：「大店有大店的因應，小店有小店的求生之道。」領著創作力、即戰力爆表的團隊持續精進修煉，相信難關之後，自有天下。

寶島烘焙輕食尚 查理布朗烘焙

侯景中將日式、法式烘焙技法運用於台灣食材中，研發出台灣Q餅、芋肉酥、湯普斯大蒜、台灣花生抱抱捲等熱銷商品。鹹甜食材堆疊交錯，看似衝突，其實是「台灣味+世界味」的驚喜詮釋。

文字 | 鍾文萍 照片提供 | 查理布朗烘焙



查理布朗烘焙創辦人侯景中。



雞蛋布丁。

查理布朗位於三重的中央工廠前，滿載冷凍貝果、明太子和大蒜麵包的貨車像是按了加速鍵般的忙碌進出。另一頭中央廚房，置涼車架一字排開，師傅、抹醬人員和包裝人員準備為成千上百個麵包進行最後的切割、抹醬與包裝作業，氣氛緊繃得宛如戰事前線。

「目前產品有九成以上急送宅配，一成門市銷售。」查理布朗烘焙創辦人侯景中神情嚴肅：「疫情爆發來得太快太猛，應變不夠快不行。因為市場已經和以前完全不一樣了。」

台西日式合璧的「查理布朗風」

如果你喜歡造型可愛吸睛的蛋殼布丁，不能不知道，查理布朗就是風潮帶動者。數年前侯景中在法國旅行看到在地傳統點心—法式燉蛋，驚為天人：「纖薄蛋殼裡盛裝軟嫩燉蛋，上面綴飾魚子醬，造型有趣別緻，蛋味鹹鮮濃郁，讓人印象深刻。」回台後動腦筋改成甜點，用人工把紅殼蛋一個個敲開清洗，倒入台

灣土雞蛋、馬達加斯加香草莢、細砂糖、法國發酵奶油混合的澄黃布丁漿烘焙，外型圓潤可愛、口感香甜軟嫩。嗅覺敏銳的香港記者、部落客蜂擁而至，一時之間，「查理布丁，台灣人氣名物！」相關報導傳遍香江街巷，迷倒香港人的味蕾，常有人直接拖著行李箱來，把門店現貨一次掃光。

15歲就進入傳統麵包店當學徒，烘焙業闖蕩近30年，侯景中日常最愛的餐食卻是滷肉飯、肉粽、麵線等台味小吃。他將日式、法式烘焙技法運用於台灣食材中，研發出台灣Q餅、芋肉酥、湯普斯大蒜等熱銷商品，招牌商品抱抱捲除了聯名好時巧克力、香醇芝麻之外，也推出台灣花生及肉鬆口味。鹹甜食材堆疊交錯，看似衝突，卻是「台灣味+世界味」的驚喜詮釋，台灣Q餅還拿下四大超商147款中秋禮盒評選第一名。過年甚至推出福氣紅豆牛奶年糕，Q彈糯米黏而不膩，滿滿紅豆軟糯Q彈超好吃，大膽顛覆西式烘焙店的既定品項，帥氣走出獨樹一格的「查理布朗風」。

品牌定位為「寶島烘焙輕食尚」，目標客戶群廣泛，商品品項曾多達

170種。侯景中認為，烘焙品像流行服飾，每隔一段時間就有新品出現引人追逐，髒髒包、蒜蒜包、生吐司、半熟乳酪塔、巴斯克……都曾經引領風騷。他的策略是：「熱點要追，但不要上行銷，因為你永遠不知道熱點何時會熄掉。每家店要有自己的特色與獨賣品，才不會被消費者遺忘，在市場上立於不敗。」

現實世界中鮮少有「第一次創業就成功」的童話案例，「就像我，失敗經驗太多了！」前幾年大陸觀光旅行團及自由行銳減，原本門庭若市的店面空了大半，伴手禮銷售量雪崩下跌。「舊客人沒法來，新客人不知在哪裡，很茫然。」不想坐困愁城，去了印尼，發現當地人偏愛表皮酥脆、顏色五彩繽紛的「類歐包」烘焙品：「印尼消費者不太在意色素和香料，愈是顏色鮮豔、口味濃郁，愈受歡迎。」大膽與當地業者合作開麵包店，當地食材加上台式烘焙技藝，幾年下來竟也有了30家分店的耀眼成績。

線上線下收益逆轉

新冠肺炎疫情爆發至今，民眾消費意願隨著疫情升溫愈來愈冷，再次衝擊烘焙業。長痛不如短痛，他收了中山店，縮短總店與北車微風店的營業時間，而電商發展多年，如今更成為「重中之重」：「電商與門市銷售原本是6:4，現在已經拉高到9:1。



蜂蜜蔓越莓貝果。



白醬燻雞貝果。



左：湯普斯大蒜。



右：查理布朗貝果口味多達10種。

2020年是個明確的分界，線上收益首度超過線下。」

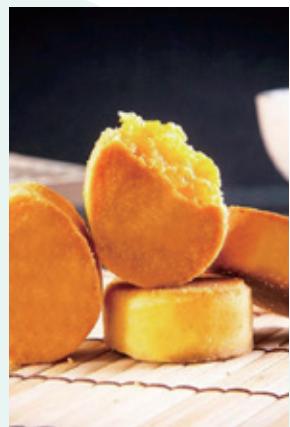
查理布朗很早就採用CRM系統，透過多重管道收留存集客戶資訊，增進互動。各分店各開line群組，有新品、優惠訊息隨時通知，客戶要什麼，也能在群組詢問或下單，LINE Pay付款。他觀察到現代人每日接收訊息量太大，店家line訊息很容易直接被無視甚至被封鎖，於是另外增加簡訊通知。重點是必須定期檢視社群行銷的規模、走期和成效，如果客戶3個月內沒有跟進產生回購行為，就會視為無效行銷，另外建立目標受眾，確保每一分行銷預算都花在刀口上。

烘焙品寄送因溫度、運送過程，有其先天上的限制，疫情期間民眾大

幅減少外出，群聚歡度生日節慶的機率幾近於零。他限縮甜點品項，僅提供蛋糕捲、提拉米蘇、乳酪蛋糕、脆皮舒芙蕾等可冷凍、方便包裝運送的品項宅配。另以台灣消費者喜愛的大蒜麵包，以及可做多樣變化的貝果為後疫情產品重心，包括湯普斯大蒜、明太子湯普斯，以及多達 10 種口味的貝果，冰著吃、冷著吃、熱著吃，都好吃。

南僑產品與技術為最佳後援

學徒時期就採用南僑產品，侯景中對南僑油脂十分稱道：「分類很細！幾乎任何烘焙品都有相對應的專用油脂，呈現最到位的風味，讓師傅不必因為找不到適合油脂去修改辛苦研發的配方。」
「技術支援也非常有感。」他指出，中小型烘焙店大多沒有研發部門，只能靠老闆或資深師傅發想，南僑每年舉辦烘焙研習會與展覽活動，是極佳進修機會。「半天課程提供的概念、構想，就足夠我用上半年。」



小雞咕咕起士鳳凰酥。



台灣花生抱抱捲。



雪花餅。



台灣Q餅。

開店後 3 個月通常是消費者嚐鮮的高峰，也是銷售蜜月期，因此待疫情趨緩，他就要展開「快閃店」計畫，強攻「期間限定商機」。他指出，全台有 300 個賣場，精選其中 24 個，輪流開設為期一個月的「查理布朗快閃店」，爭取品牌曝光機會。深信 2 年一輪的快閃店就像「行走的馬戲團」，能有效引發市場關注熱度，讓每個月都是銷售蜜月期。

「創業就是：每天都遇到問題，每天都在解決問題。」他語氣堅定：「成功從來都不容易。持續努力不放棄，一定能再造查理布朗的奇蹟。」



肉桂捲的進擊

2020 年底開始，瑞典國民麵包肉桂捲（Kanelbulle）在台捲起狂潮，南僑冷凍麵糰的丹麥肉桂捲兼具肉桂糖香氣和柔軟濕潤的口感，要與烘焙業者一起乘著這波風潮創造自家肉桂捲的新風貌、開創新商機！

文字整理 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁
部分照片提供 | 聖瑪莉麵包、李亭香、麵包林里、淺野屋

南僑冷凍麵糰丹麥肉桂捲。
NA060837--115g / 個，48 個 / 箱



肉桂是世界最古老的香料，西元前 2000 年的埃及就有使用肉桂的記載。16 世紀，葡萄牙貿易商將肉桂引進歐洲，屬於數量稀少的奢侈品，價格比黃金還貴。一戰之後，瑞典的咖啡館、麵包店開始出現肉桂捲，逐漸成為瑞典的咖啡小休（fika）時間最常出現的點心。1999 年，瑞典烘焙原料貿易集團「家庭烘焙委員會」（Hembakningsrådet）為了推廣行銷麵粉、奶油、糖、酵母，決定結合瑞典家庭烘焙的傳統，將每年 10 月 4 日訂為「肉桂捲日」，受到瑞典民眾熱烈歡迎，肉桂捲就這樣一躍成為瑞典國民麵包與北歐國家的美食象徵。

肉桂捲迷人之處在於肉桂、糖和奶油交融相疊的美妙滋味。南僑冷凍麵糰開發的丹麥肉桂捲，以香濃的肉桂糖呈現香氣，以丹麥麵包體裹入取得潔淨認證的南僑 NEBOS 片狀丹麥專用油，熔點低、化口性佳，烤焙後呈現自然奶香味。製作過程中精確管控溫度，二次 -5°C 麵糰降溫鬆弛，於 18°C 環境以 192 層黃金折層麵糰成型，最終再以 -40°C 急速冷凍，確保每個麵糰都富含層次、柔軟以及濕潤口感，並嚴選品質最好的油桂末，帶有醇厚辛香味與甜味，能滿足肉桂捲迷的喜好。

如今肉桂捲已演化出豐富的樣式和口味：外層灑上珍珠糖、白砂糖裝飾，強調入口脆感，或加入葡萄乾，有些表面淋覆滿滿糖霜、楓糖霜或奶油霜，風味繽紛奔放。除了南僑丹麥肉桂捲之外，國內各家烘焙坊自行研發的肉桂捲也是各具特色：訴求忠於原味、跳脫傳統框架或深度結合本地食材，無論知名連鎖店、百年老字號還是在地職人烘焙店，都有令人驚喜的表現。



現今的肉桂捲已有著豐富的樣式和口味變化。圖為李亭香「碰到很甜・槿糖原味肉桂捲」。

好味在這裡



李亭香迪化街總店。



流金歲月・花生牛軋糖肉桂捲。



豬太郎・原味肉桂捲。

台北 李亭香

大稻埕百年老字號李亭香推出「新台派肉桂捲」：「碰到很甜・槿糖原味肉桂捲」綴以古早味槿糖；「豬太郎・原味肉桂捲」以招牌平安龜熬煮的花生與焦糖雙醬綴以香菜，鹹甜交錯好好味；「流金歲月・花生牛軋糖」融合肉桂、奶油與獨家金錢龜做法，內餡爆漿流淌，入口如芝心般的牽絲口感，與肉桂、花生融合一體，齒頰留香。

台北市大同區迪化街一段 309 號
電話：02-2557-8716



冰島肉桂捲。



聖瑪莉丹麥麵包莊園。



叉燒菠蘿。

新北 聖瑪莉 sunmerry

主廚遠赴冰島，在當地嚐到令人難忘的冰島肉桂捲滋味，返國後嚐試數十種不同肉桂粉，陸續調配出 127 種肉桂捲配方，耗時兩年時間，終於完成冰島肉桂捲，肉桂香氣溫和醇厚不辛辣，搭配黑咖啡最對味，無論在觀光工廠或各地分店，都是一出爐便幾乎秒殺的超人氣商品。

新北市土城區中山路 21 號（聖瑪莉丹麥麵包莊園）
電話：02-2268-1515



肉桂可頌捲。



酸麵包（左為減糖，右為一般酸麵包）



麵包林里店景外觀。

台中 麵包林里

隱身於台中南屯老街，取老街吉祥物「綾鯉」諧音為店名，採另類經營模式，每週三定期公布當週販售品項，如英式石窯吐司、酸麵包、經典可頌等系列產品，期許創作自我風格濃烈的林里麵包學。肉桂可頌捲採用日本九州小麥、肉桂糖、大溪地香草等製作可頌麵包體，十六層酥脆經典口感搭配肉桂的辛香馥郁，口感香酥迷人。

台中市南屯區五福街 185 號
電話：04-2386-3185



丹麥菠蘿。



頂級肉桂捲。



淺野屋烘焙店景外觀（崇善店）。

台南 淺野屋烘焙

2004 年創立台南健康路總店，4 年後於台南崇善路開設崇善分店，各店生產方式、經營模式不同，前者為烘焙專賣店型式，崇善分店則以複合式咖啡烘焙為主。「頂級肉桂捲」為主廚遠赴法國取經研發而來，外皮酥脆，麵包體鬆軟綿密伴著香濃肉桂香，表面淋上檸檬糖霜，檸檬的微微酸甜讓味覺享受更富層次。

台南市東區崇善路 328 號
電話：06-289-2298



當我們甜在一起

文字 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 食譜示範 | 陳富新、梁志祥

或許是因為進入「六月新娘」結婚熱季及七夕將近的緣故，繼提拉米蘇以「帶我走」的浪漫寓意和苦甜滋味熱銷至今，近日又有一款義式奶油麵包馬里托奇（Maritzo）在日本社群網站爆紅。這是一種夾著厚厚鮮奶油的布里歐甜點，據說義大利男生會將婚戒或首飾藏在夾餡中送給女友表達心意，因此又被稱為「求婚麵包」。

如果說，鮮花是表白傳情的重要媒介，甜

點則投射了人們對於愛情的浪漫想像和期待。從食材、造型美感、製作技巧到口感、氣味，無不香醇濃郁而充滿精工創意。油脂的濃郁、水果的酸、糖蜜的甜、巧克力的微苦甜，交織出錯綜複雜、直觸人心的愛情百味。本期運用 NEBOS 複合式烘焙油脂與維佳首選麵糊蛋糕專用油，示範製作兩款色彩粉嫩、風味細緻的甜點，期盼激發烘焙業者更多創作靈感，吸引初戀、熱戀、單戀甚至失戀的人們，一起吃甜入心。

情人節 < 相守 >



NEBOS
複合式烘焙油脂



做法③



做法④



做法⑤



做法⑥

檸檬蛋糕

材料

- 1 檸檬粉 12g、杏仁粉 138g、糖粉 138g、全蛋 180g
- 2 蛋白 116g、砂糖 20g
- 3 低筋麵粉 40g
- 4 NEBOS 複合式烘焙油脂 25g

做法

- 1 混合後打發。
- 2 蛋白倒入攪拌缸，打至中性發泡。
- 3 1 + 2 輕拌混合後，加入 3、4 輕拌混合均勻，倒入 40x60cm 烤盤，以上火 230 度、下火 190 度烤約 10 分鐘出爐，放涼備用。

檸檬奶油餡

材料

- 1 全蛋 75g、蛋黃 25g、砂糖 106g、檸檬汁 100g
- 2 吉利丁粉 4g
- 3 NEBOS 複合式烘焙油脂 135g

做法

- 4 1 攪拌混合，直火加熱至攝氏 85°C，拌入 2 後降溫至攝氏 40°C
- 5 加入 3 均質乳化後，入模冷凍定型。

紅番石榴慕斯

材料

- 1 紅番石榴果泥 225g、草莓果泥 50g、檸檬汁 10g、草莓酒 30g
- 2 吉利丁粉 8g (泡水 5 倍溶化備用)
- 3 蛋白 42g、砂糖 70g、飲用水 75g
- 4 日本香緹調和奶霜 G 250g

做法

- 6 將 3 中的砂糖加飲用水煮至攝氏 118°C，沖入蛋白打發成義式蛋白霜備用。
- 7 將 4 打發。
- 8 將 1 混合後，保持攝氏 20°C，加入 2 拌勻，依序加入做法 5、6 輕拌混合均勻。

粉紅淋面

材料

- 1 牛奶 240g
- 2 吉利丁粉 13g
- 3 水飴 55g、覆盆子果泥 120g (兩者混合保溫攝氏 40°C)
- 4 白巧克力 330g

做法

- 9 將 1 煮至攝氏 80°C，加入 2 拌勻，加入 3、4 均質乳化，靜置冷藏一晚。

杏仁餅乾

材料

- 1 NEBOS 複合式烘焙油脂 160g、糖粉 100g
- 2 全蛋 36g
- 3 杏仁粉 54g、低筋麵粉 275g

做法

- 10 將 1 以漿狀攪拌器拌勻分次加入 2 乳化均勻，繼續加入 3 攪拌成糰，密封冷藏鬆弛一晚，隔天取出，桿平至厚度 2.5mm，以 6cm 餅模按壓出數片餅皮，放入烤盤，上下火攝氏 160°C 烤約 16 分鐘出爐。

最後組合

- 11 模具中擠入 18g 紅番石榴慕斯，壓入檸檬奶油餡，再擠入 17g 紅番石榴慕斯，壓入蛋糕片 (擠些慕斯當黏著劑)，最後放上杏仁餅乾，冷凍定型。
- 12 粉紅淋面微波溶化，均質化備用。
- 13 取出冷凍定型的蛋糕，均勻澆淋粉紅淋面，頂部依個人喜好進行裝飾。



青蘋果樂園



OAL32935
維佳首選麵糊蛋糕專用油



OA780715
日本香緹調和奶霜 G



做法①



做法②



做法③



做法④

沙布蕾

材料

- 1 維佳首選麵糊蛋糕專用油 190g、糖粉 120g、鹽 1.5g、全蛋 60g、杏仁粉 40g、低筋麵粉 315g

做法

- 1 全部材料依序加入攪拌缸拌勻成糰，取出桿平，冷藏定型後，以直徑 10 公分模具按壓取出，以炫風爐 160°C 烤至金黃色約 15 分鐘出爐放涼。

蛋糕體

材料

- 1 全蛋 298g、糖粉 220g
- 2 杏仁粉 220g、維佳首選麵糊蛋糕專用油 44g、低筋麵粉 58g
- 3 蛋白 195g、細砂糖 29g

做法

- 2 將 1 打發，依序加入 2 拌勻。
- 3 將 3 打發，加入 1 拌成麵糊。
- 4 倒入 60x40 公分烤盤，以上下火 200°C 烤約 12 分鐘出爐放涼，以 7 公分壓模壓出蛋糕片。

蘋果果凍

材料

- 1 吉利丁粉 3g、青蘋果果泥 120g、水 15g、細砂糖 26g

做法

- 5 吉利丁粉加水拌勻冷藏。
- 6 青蘋果果泥小火加熱，加入細砂糖溶解。
- 7 將做法 5 取出，微波加熱溶解，加入做法 6 拌勻，放入直徑 7 公分之圓形矽膠模冷凍。

布蕾

材料

- 1 細砂糖 13g、蛋黃 17g
- 2 日本香緹調和奶霜 G 85g、香草莢 0.3g

做法

- 8 將 1 拌勻。
- 9 將 2 中的香草莢放入日本香緹調和奶霜 G，隔水加熱，沖入 1 拌勻，倒入墊著濕布的烤模，以上下火攝氏 150°C 烤約 18 分鐘出爐，放涼後冷凍備用。

慕斯

材料

- 1 吉利丁粉 5g、水 30g
- 2 牛奶 60g、細砂糖 50g
- 3 奶油乳酪 75g
- 4 馬斯卡邦起司 75g、青蘋果果泥 110g
- 5 日本香緹調和奶霜 G 187g
- 6 蘋果白蘭地酒 12g、黃檸檬皮 1g、黃檸檬汁 10g

做法

- 10 將 1 加水攪拌均勻，冷藏備用。
- 11 牛奶加糖煮熱，加入做法 10，沖入 3 拌勻，再加入 4 拌勻。
- 12 鮮奶油打至 6 分發，加入做法 2。
- 13 加入 6 拌勻。

淋面

材料

- 1 吉利丁片 8g、白巧克力 130g
- 2 水 70g、細砂糖 120g、葡萄糖漿 120g
- 3 煉乳 85g、色粉 (綠) 0.3g、色粉 (黃) 0.1g

做法

- 14 吉利丁片加冰水泡軟取出。
- 15 將 2 混合，煮沸離火。加入煉乳、吉利丁，再倒入白巧克力、色粉，進行均質後，冷藏存放隔夜備用。

最後組合

- 16 取 7 公分慕斯模，依序放入蛋糕片，擠入慕斯，放上蘋果果凍、布蕾，最後擠滿慕斯，冷凍定型後取出，均勻淋面。
- 17 將慕斯蛋糕移置沙布蕾，依個人喜好進行頂部裝飾。



南僑冷凍麵糰義式牛角系列

義式經典朝氣麵包

義式牛角 (Cornetto) 是義大利的傳統早餐麵包，每天至少有一千萬個義大利人以此搭配卡布奇諾或義式濃縮咖啡，做為一日活力的開始，像作家梭羅說的那樣：「每天都重新精力瀰漫一次」。



較之傳統可頌，Cornetto 使用較多蛋黃製作，口感更紮實，更有麵包的質感，單吃可撒上糖粉、淋上蜂蜜或填充果醬，或夾入起司、培根、生菜等鹹甜餡料做成牛角堡，用途廣泛。



義式牛角片－菠菜

NA060833

330g / 片、18 片 / 箱 (一片可製作 4 個義式牛角)

使用台灣產菠菜粉製成的綠色麵糰，再裹入奶油的柔軟麵糰，經過反覆折疊 48 層口感鬆軟，圈成可頌造型後再搭配乳酪絲，鹹香乳酪及淡淡菠菜香相襯得宜。

雙色麵糰－芝麻

NA060832

330g / 片、18 個 / 片
(一片可製作 4 個義式牛角)

層次分明、裹入奶油的麵糰，經過反覆折疊 24 層口感鬆軟，搭配上芝麻粉與麻油製作成黑色麵糰再沾上黑芝麻粒而成。



雙色麵糰－椒香

NA060834

330g / 片、18 個 / 片
(一片可製作 4 個義式牛角)

麵糰加入椒香香料，圈起可頌造型後製作而成的紅色麵糰，奶油濃郁、口感鬆軟，色澤、香氣引人入勝。



發行人 | 陳正文

整合企劃 | 戴淑文、陳澤光

執行製作 | 天下雜誌整合傳播部

發行所 | 其志企管文化股份有限公司

地址 | 台北市中正區懷寧街 64 號 2 樓

電話 | 02-6619-3000

網址 | www.namchow.com.tw

登記證 | 行政院新聞局出版事業登記證局版台誌第 901 號

中華郵政北台字第 1947 號執照登記為雜誌交寄版權所有，未經同意不得轉載

出版日期 | 2021 年 6 月

南僑油脂事業股份有限公司

台北市中山區建國北路一段 21 號 5 樓

總機：02-6619-3100

全台營業所地址 / 聯絡電話

台北所 | 台北市中山區建國北路一段 21 號 5 樓 / 02-6619-3132

桃園所 | 桃園市龜山區興邦路 35 號 / 03-371-0287

台中所 | 台中市西屯區工業區 31 路 7 號 / 04-2358-1350

高雄所 | 高雄市鳥松區東山路 2-10 號 / 07-732-4598

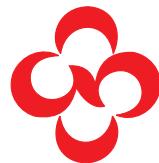
羅東所 | 宜蘭縣五結鄉五結路三段 443 號 / 039-601358



使用手機掃描 QR Code
即可索取樣品及給予建議！



本公司冷凍麵糰與烘焙油脂
榮獲 ISO22000 及 FSSC22000
國際認證肯定



浪漫造型創意蛋糕

專業烘焙油脂最優選擇

烘焙油脂應用請見 P.21



南僑 NEBOS 複合式烘焙油脂

- ☞ 符合慈悅潔淨標章，符合八大不添加原則
- ☞ 天然乳化物質，成分簡單
- ☞ 良好打發特性，提升生產製程效益
- ☞ 製品蓬鬆性佳，提供烘焙品最佳保濕與柔軟口感



維佳首選麵糊蛋糕專用油

- ☞ 優良打發性，提升操作效率
- ☞ 乳化力強，與蛋液等液態物質結合力佳
- ☞ 烘焙品挺立性佳，組織柔細濕潤、質地細密