南僑烘焙

Namchow Group

2022.01月號

- 會長的話
- 產業時事　非凡烘焙餐坊　餐飲烘焙化的理想實踐
- 專題報導　江記永安喜餅　舌尖上的幸福旅行
- 烘焙之王　顏新發百年餅舖　創新漢餅路更寬
- 甘味人生　帕莎蒂娜國際餐飲　愈在地 愈國際
- 美味食光　人生逢大喜　呷餅來添輝
- 南僑新訊　三款節慶麵包伴你過佳節

會長的話

國際原油漲價，原農物料持續上漲，全球貨運塞港未解，進口商品供應鏈受阻。各行業反映人事成本增加，及相關原物料攀升調漲售價，大環境的情勢造成各行各業經營的困擾。

近來，南僑致力推動「烘焙餐飲化」及「餐飲烘焙化」運動，提倡跨越業別、跨越侷限的具體作為，鼓勵業者能轉變並開創非傳統原來的生意業務，或是不同的生意模式如實體與虛擬通路並行，或者是中西日式餐廳的點心料理使用烘焙品相互並行，這些都是跨界應用。雖然是開端階段，已經看得到對南僑與客戶都受益，及可投入的前途方向。

如，知名的量販店業者突破如常供應的烘焙麵包外，也增設店內餐廳，結合中華美點轉為餐食料理服務；也有烘焙店家設立官網訂購，或與網路平台賣場合作，滿足消費者多元購買管道；又如，知名日式連鎖料理店，在本身餐飲服務外，更增加供應多樣美味的烘焙點心，吸引來客也提高營業收入。

無論是通路業新創服務型態、或是烘焙店家增設網路賣場，及日式餐廳增加供應烘焙點心，這些轉變的案例彼此都受益。轉變帶來商機，全體同仁繼續朝此方向努力前進，勇於跨界，積極開創新業態。

contents

會長的話

02 產業時事　非凡烘焙餐坊　餐飲烘焙化的理想實踐

04 專題報導　江記永安喜餅　舌尖上的幸福旅行

10 烘焙之王　顏新發百年餅舖　創新漢餅路更寬

14 甘味人生　帕莎蒂娜國際餐飲　愈在地 愈國際

18 美味食光　人生逢大喜　呷餅來添輝

21 南僑新訊　三款節慶麵包伴你過佳節

非凡烘焙餐坊
餐飲烘焙化的理想實踐

採訪撰文｜鍾文萍　攝影｜楊智仁

非凡烘焙餐坊 創辦人張國榮。

非凡烘焙餐坊成功結合烘焙與餐飲，深受在地居民喜愛與信賴。

非凡烘焙餐坊是台北市民生社區知名老店。

清晨七點，台北人忙碌緊湊的一日再度拉開序幕。位於民生社區街口的非凡烘焙餐坊準時開門營業，趕著上學上班的附近居民、上班族立刻紛紛湧進，都是來外帶漢堡、貝果或熱壓三明治的。至於已經不需再被時間制約催趕的退休族長輩們，則大多選擇坐下來點一份招牌總匯三明治、丹麥鮪魚漢堡或美式班尼迪克蛋，搭配熱茶或咖啡慢慢喝，撫慰一下晨間運動後的轆轆飢腸，悠閒坐賞窗外濃密的林蔭美景。他們說，非凡在民生社區開了幾十年有囉！來這裡享用美味、豐盛、營養的「麵包餐」，喝杯現煮咖啡、再買些點心回家享用，是平凡每一天中「非凡」的小確幸。

麵包不只是麵包

居民口中說的「麵包餐」，源於非凡烘焙餐坊創辦人張國榮十多年前的構想。「城市生活步調快，多數人沒時間在家吃，都是上班上學路過買一兩個麵包當早餐，但後來連鎖早餐店崛起，麵包店的早餐市場立刻被侵蝕掉大半。」為了將早餐顧客找回來，他絞盡腦汁，看到當時中部老字號糕餅店賣「火腿三明治」一戰成名，靈機一動，以台式甜麵包為基底，推出三明治系列產品。到歐美、日本旅遊時，注意到許多社區麵包店不只附設咖啡館，也會將麵包與餐飲結合，跨足經營餐廳。「買麵包的顧客會被餐廳吸引，不少用餐的客人吃完飯結帳時也會順手買麵包，複合式的經營模式，讓兩邊客群自然而然互相交流，有相輔相成的效益。」

非凡烘焙餐坊最招牌的白吐司，也是店內多項料理的最佳配品。

招牌總匯三明治。

美式煙燻鮭魚貝果三明治。

以料理的角度來看，麵包是幫襯主餐的附餐，但在烘焙坊附設的餐廳，麵包必須是自帶美味與吸客力的主角，應用空間變大，在不同場合、不同時機，都可以透過新的運用方式及機會點，為消費者創造飲食新體驗。張國榮舉例：「就以舊金山在地經營最久的百年麵包店 Boudin Bakery Café 來說，最有名的烘焙餐點，就是把圓形酸麵包挖空變成湯碗盛裝蛤蜊巧達濃湯（Soup in a bread bowl / Clam Chowder）。「富有酸味嚼勁的麵包搭配奶香濃郁的湯品，令人一吃難忘！烘焙產品融入餐飲形式，應用範圍變廣，產品魅力也更提升。」

把麵包變成料理，正是近年烘焙業界興起「餐飲烘焙化」概念的精髓。「麵包可以不只是麵包，如何增加麵包的附加價值，使得整體的餐飲價值更為提高，讓消費者體驗更難忘美好？」張國榮指出，老外很習慣「麵包沾油醋或搭配沙拉」當成一份正餐，但台灣民眾不習慣把麵包當主食，但「烘焙＋餐飲」的形式，卻能自然而然吸引消費者透過料理認識麵包不同的特色。

豐富食感　創造新的消費需求

台北不缺麵包店，但鮮少能運用自家烘焙優勢創造新的經營模式。張國榮對自家麵包品質引以為豪，當年招聘餐廳師傅時，第一個要求就是餐點設計要盡量與麵包有關，即便是燉菜這類主餐，也會送上麵包讓客人嚐鮮，期盼讓麵包成為生意的「帶路雞」，吸引客人進餐廳、烘焙坊消費。

適合做料理的麵包要具備風味淡雅、沒有夾餡、口感扎實、造型簡單等共同特色，如白吐司、全麥吐司、法國麵包、菲卡夏麵包、拖鞋麵包、雜糧厚片、芝麻白麵包等，每款麵包因其本身風味口感不同，各有適合搭配的食材料理。例如火腿、番茄、洋蔥組成的「招牌總匯三明治」適合用全麥吐司、白吐司、菲卡夏；「鮮嫩火雞肉三明治」、「照燒豬肉堡」適合用芝麻白麵包或拖鞋麵包。即使是消費者熟悉喜愛的正餐類，如「白酒蛤蜊燉豬腳」、「紅酒燉牛肉」、「香煎鮭魚義式燉蔬菜」等，也會提供軟法、餐包或羅宋麵包等搭配，讓消費者嚐嚐不同的食感，創造新的消費需求。餐點中的美味烘焙品不但使得餐盤更具特色，也讓非凡烘焙餐坊與鄰近的麵包店、餐廳做出市場差異化，經營十多年來，不僅深受社區居民喜愛，口碑遠播之下，連外地遊客都慕名而來。

紅酒燉牛肉。

「餐飲烘焙化」新商機

「就像到連鎖咖啡館，消費者受到食物香氣與空間氛圍吸引，通常不會只喝咖啡，而是會加點麵包或蛋糕佐食，讓餐食的體驗更完整、豐富、滿足。」張國榮觀察：「廚房現烤的麵包直送餐廳，傳達出『即時、新鮮』的強烈訊息，很多用餐的客人覺得麵包好吃，買完單會馬上到烘焙坊指定要買一模一樣的麵包回家，餐廳拉高了烘焙坊的客流量，代表『烘焙＋餐飲』成功複合。」

民以食為天，世界各國無論是否以麵包為主食，烘焙坊都已是社區不可或缺的一部分，與在地生活緊密結合，尤其這兩年經歷新冠肺炎疫情肆虐的低潮，行動上大多已經習慣「自肅」並就近採購生活必需品的人們，對社區烘焙坊、社區餐廳依賴更深，以非凡烘焙餐坊來說，為了配合居民上班買麵包的需求，甚至將營業時間提前半小時。張國榮認為，這凸顯了「餐飲烘焙化」的另一波新商機，也是社區烘焙坊更深入在地、與居民生活連結互動更緊密、重要的成長關鍵點，用美味麵包與料理吸引居民循香而來，安心享受烘焙餐坊專屬的幸福「食」光。

白酒蛤蜊燉豬腳。

江記永安囍餅
舌尖上的幸福旅行

採訪撰文｜鍾文萍　攝影｜楊智仁

台三線旁的江記永安喜餅旗艦店是當地美食旅遊熱點。

蛋黃酥、芋黃酥。

江記永安喜餅創辦人江金榮、總經理江淑萍。

週間午後，台三線苗栗卓蘭路段車潮不斷。147.5 公里處的江記永安喜餅旗艦店大型露天停車場經常一位難求，無論是買餅、忙著和雙喜公仔合照打卡的消費者，抑或只是下車在周邊田間小路走走、活動筋骨的過路客，有些載客小巴、登山團甚至把這裡當休息站、集合會面點，江記永安同樣大方不設低消、也不收停車費。

「遠來是客，通通歡迎。」總經理江淑萍笑容可掬：「在江記永安，每位客人都是貴人。」

漢餅變身新潮台菓子

創辦人江金榮出身農家，念完小學便到卓蘭鎮上的糕餅店學做餅，凌晨一點起床，桿麵糰、煮餡料、包餡、整型、烘烤，天亮後再把麵包送到去麵茶店販售，每日工作十幾個小時，從做麵包糕點到送貨，該學該做的一項不漏。「那個年代做學徒沒薪水領，過年老闆會送學徒一套卡其服，就夠大家高興好幾天了。」學藝多年，1975 年決定創業開設食品行，做麵包批發給雜貨店，一邊接喜餅訂單，真材實料、風味道地的製餅技術頗受鄉里肯定，開業沒多久，已是本地人氣名店。

豈知 1999 年發生 921 地震，震垮了店面和工廠，重災區的卓蘭、豐原、東勢正好是大宗客戶集中區，地震過後，客戶全部失聯。二十多年前的往事，江金榮回想起來依然難掩激動：「只能帶著全家人緊急撤到台三線旁親戚提供的老屋暫時落腳，一邊重建老店，一邊循著訂單上的地址電話，想辦法把客戶一個個找回來。」

江家有六個女兒，排行老大的江

專-題-報-導

淑萍直言爸爸從小「把女生當男生看」，殷殷叮囑她和妹妹們「老闆的女兒要比別人做更多！」個個學做餅，被烤箱燙傷是家常便飯，她國二就學開車幫忙送貨、拜訪客戶，學商場上的應對進退。當時禮坊、超群喜餅剛崛起，紅遍全台，只要送餅去台中，就會被爸爸要求買幾款漢餅回來，和自家烘焙品擺在一起，請眾親友來「盲測」。「我想知道，為什麼我的餅賣 60 元，別人卻可以賣到 130 元。」江金榮像庖丁解牛般，將餅皮、主餡、配料到包裝一一拆解分析，一步步摸索出產品改進的方向。

江金榮半生打拚，熬出江記永安名店江山。

土鳳梨酥。

特製玉露肉鬆蛋黃餅。

喜餅俗稱大餅、日頭餅、盒仔餅，「中北部流行圓餅，南部偏愛長方餅。」早期認為喜餅愈大愈重愈有面子，1 斤（16 兩）、12 兩為主，最小也有 8 兩，又大又重；而且早期沒有冰箱，為了拉長保鮮期，油糖鹽都下得重，然而到了現代，這樣的漢餅卻讓許多重視飲食健康的消費者望「餅」卻步，因此近年有愈做愈小巧的趨勢，2019 年南僑倡議「漢餅甜點化」，進一步賦予漢餅精緻、時尚、生活化的新意涵、新想像。

江金榮從原料、配方著手，用奶油、南僑漢餅專用油取代豬油製作餅皮，油脂含量降低 10% 以上，肉條改為絞肉，推出 3 至 4 兩的「小漢餅」，宛如新潮的「台菓子」。小餅製程遠比大餅費時費工，江記永安選用最好的原料，堅持手工揉麵、煮餡、桿皮、包餡，餅皮層疊分明，口感酥鬆，自製餡料香甜綿密，用扎實慢工留存老味道、老手藝，讓每塊餅都富含溫暖真誠的手作溫度，不只本地人喜愛，外地遊客更將江記永安與鎮上的口福鵝肉店、永誼冰店並列為「卓蘭美食三寶」，到訪必買必吃。

堅果塔。

純芋頭餅。

江記永安選用最好的原料，堅持手工製作。

邁向創新　開創漢餅新藍海

江記永安總店所在位置路窄車多，農民相中餅店的高人氣，紛紛在周邊擺攤賣菜，經常塞得水泄不通。江金榮指出，卓蘭是水果之鄉，四季產出豐富優質的蔬果，具有絕對性的在地特色優勢。「客人買餅通常不會停留太久，但如果可以順便買菜、買水果，留店的時間就會拉長，有助深化與消費者的互動。」決定斥資在台三線路旁購置土地，開設旗艦店，店側大片空地闢為農民市集，讓農民來擺攤，水梨、葡萄、楊桃、柑橘等在地作物輪番上陣，吸引客人逛完餅店順道逛菜市。「店攤多，可以產生聚集效應，對凝聚人氣和買氣有擴大加乘作用。」他誠懇地說：「做為在地企業，希望能為促進本地農業經濟，善盡一己之力。」

疫情三級警戒期間，喜餅訂單掉了上百張，門市業績僅剩 3 成，工廠被迫做一休一，江金榮仍堅持不裁員、不閉店，「即便只有一台車，也不能讓遠道而來的客人撲空。」未來計劃成立中央工廠，集中管理，實現產銷一條龍的願景。江金榮半生打拚，與女兒們攜手熬出名店榮景，以傳承台灣漢餅文化為己任，推動漢餅創新，不只是「長輩吃的甜點」、「買來送人的伴手禮」，更要進入消費者的日常生活，開創漢餅產業的傳奇新藍海。

杏仁狀元糕。

鳳梨杏仁角大餅。

顏新發百年餅鋪
創新漢餅路更寬

採訪撰文—鍾文萍　攝影—楊智仁　部分照片提供—顏新發百年餅鋪

1952 年，顏樹木於台中中山路創立顏新發食品廠。

2006 年，台灣首次舉辦以鳳梨酥為主題的「台北鳳梨酥文化節」，數十家老字號、新餅鋪參賽競逐，賽事進行風風火火，各界開始溯源探究這魔力無限的「小金磚」從何而來？各地業者陸續跳出來宣稱自家是鳳梨酥始祖、發明人，遠在台中的顏新發餅鋪則不斷接到糕餅同業公會關切的電話，有人打趣、有人抱不平：「顏新發才是正港鳳梨酥創始店呀，風頭怎麼被人搶去了！」

第四代老闆顏榮慶笑得爽朗：「感謝鳳梨酥，讓百年老餅鋪再次被想起。」強調誰創始、誰第一都不要緊，「重要的是，那次活動之後，不只鳳梨酥被賦予全新的風貌、意涵與價值，連帶蛋黃酥、太陽餅等傳統糕點特色也重新受到重視，從年節點心進化為消費大眾平日也樂於嚐嚐的時尚甜點、高檔伴手禮，後來連很多外國遊客來台灣，無論走到哪個縣市，最想買的都是這類台味漢餅。」他話鋒一轉：「把餅做大，大家共好，產業市場才會真的好。」

從鳳餅改良的鳳梨酥

顏新發製餅歷史可遠溯自 19 世紀末。1891 年，第一代顏瓶從中國福建安溪移居台中清水，憑藉一身做餅技藝自製麥芽酥餅，每日跋山涉水到台中鬧區沿街叫賣，口碑不錯，二戰期間應聘擔任日本昭和製菓株式會社社長，為日本軍隊製作羊羹；為了更上層樓，派出長子顏樹木前往東京，師法日本皇室御用糕餅大師坂垣正二學習正宗和菓子。戰後，顏瓶在台中成功路設立顏新珍商會，販售羊羹、漢餅，顏樹木返台後，禮讓弟弟接手顏新珍（現已結束營業），自己另於中山路開設顏新發食品工廠，走出一條不同於父親與弟弟的漢餅創新之路。

手工桿製壓型，打造百年烘焙文化滋味。

顏新發位於大里工業區的門店小而溫馨。

顏榮慶回憶，阿公常將日本的麻糬、日式饅頭、棉花糖等產品帶回店裡賣，早期的顏新發是相當摩登的「潮餅店」，同時也製作台灣傳統的龍鳳餅、椪餅，並將第一代販售的麥芽酥餅原料、規格進行精緻化改良，成為現今太陽餅最早的雛形之一。龍鳳大餅是台灣傳統喜餅，「龍餅」是肉餅，「鳳餅」是以鳳梨冬瓜醬為餡的甜餅，「鳳梨」音似台語「旺來」，有吉祥寓意，顏樹木競選議員時，想用自家鳳餅待客，順便討個好彩頭，於是運用在日本學到的西式餅乾做法，將 1 斤重的鳳餅改良為 25 公克小酥餅，圓形改為便於切塊的方形，餅皮的豬油則改為奶油。內餡綿密清甜、餅皮酥鬆、外型精巧討喜的「鳳梨酥」從此誕生，大受歡迎，在那個沒有信用卡的時代，每天賣餅的現金來不及算，都直接丟在床底下；據傳當年美軍將領麥克阿瑟訪台時，訪問團專程到顏新發買餅，備受肯定。

跨域聯名合作　尋求漢餅多元創新

鳳梨酥帶旺生意，顏樹木順勢加碼投資戲院、西餐廳、超市、旅館，豈料都以慘賠收場，負債數千萬。為了還債，第三代顏景修和太太顏盧錦瓶改做桃酥、年糕等老兵家鄉味點心，轉進軍公教福利中心，又拿下成功嶺大專生寒暑集訓的餐盒大單，總算穩住陣腳。1998 年，任職食品企業的顏榮慶回來接班，兩個妹妹也加入經營，看喜餅市場有西化趨勢，將每日生產的喜餅、大餅改為接單訂製，留下鳳梨酥、太陽餅幾個主要品項，另研發乳酪酥、胡麻酥等口味創新、效期較長的新品，更新包裝，加強行銷，成功打進 OK 超商、家樂福。

與嘉義林聰明沙鍋魚頭合作推出魚鬆蛋黃酥。

顏新發太陽餅餅皮酥鬆、奶香濃郁，每一口都有溫厚的歷史韻味。

顏新發至今維持「前店後廠」型態，是國內極少數沒有獨立店面的糕餅店。

珍珠奶茶酥。

滷肉綠豆椪。

英式奶油小酥餅。

黃金鳳梨酥。

顏新發餅舖三、四代齊心協力，傳承百年餅舖好滋味。

2012 年申請到經濟部商業司百年老店金商獎認證，吸引機場免稅店昇恒昌和采盟前來尋求上架，7-11 也談成合作，接著在清水服務區、台鐵服務台設點。這兩年透過通路牽線，嘗試跨域合作，與新竹老店福源花生醬合作推出花生醬、黑芝麻醬太陽餅，又推出珍珠奶茶酥，風評大好。中秋節推出多款聯名月餅，包括與萬波島嶼紅茶合作的紅豆粉粿月餅、嘉義林聰明砂鍋魚頭的沙茶魚鬆蛋黃酥、台南阿美飯店的砂鍋鴨月餅，「取其味，塑其形」，將台灣各地美食「烘焙化」，為漢餅創新尋求更多可能性。

傳統油酥皮、糕漿皮類產品大多使用豬油，香氣風味俱足，缺點是氧化快、不易保存；顏榮慶改用天然奶油及南僑供應的維佳無水烘焙油脂，穩定度佳，不必更改配方與包裝方式，也可延長產品保鮮效期。「產品放在通路架上，隨時都可能被拿去檢驗，還好選對合作夥伴，每次都能在食安風暴中安全過關。」今年經濟部商業司舉辦「110 年台灣餅」選拔，顏新發以花生醬太陽餅拿下創新組優勝，顏榮慶以 TOKYO BANANA 自勉：「東京不是香蕉產地，卻能把香蕉蛋糕變成名產賣到全世界，非常值得學習。」他觀察，土鳳梨酥曾風靡全台，如今漸有回歸傳統鳳梨酥的態勢。「有句台語說『好命人愛呷甜』，冬瓜鳳梨醬製作的鳳梨酥甜味綿密細緻，依然深植台灣人的生活底蘊，並沒有被潮流淘汰。」準備以此為構想，著手開發年度新品。

地處工業區，至今維持「前店後廠」，是極少數沒有獨立店面的糕餅店。顏榮慶忙著用植栽妝點小小門店，靦腆笑：「這也能算上半個門市吧！」他召來全家人，堅持與店門口的手繪父親圖像同框合影留念，顏景修幾年前因病辭世，無緣親見百年餅店在兒女努力下重返榮景。「看到全家齊心協力，相信他一定很高興。」

帕莎蒂娜烘焙坊
愈在地🇹🇼愈國際

採訪撰文｜鍾文萍　攝影｜楊智仁　部分照片提供｜帕莎蒂娜烘焙坊

帕莎蒂娜堅持「愈少碳足跡愈新鮮」，運用在地食材不遺餘力。

帕莎蒂娜烘焙坊是結合烘焙與餐飲的成功案例。（圖為帕莎蒂娜烘焙坊河堤旗艦店）

2008 年 4 月，在被譽為「麵包界奧林匹克」的法國「路易樂斯福世界盃大賽（Coupe du Monde de la Boulangerie）」巴黎現場，帕莎蒂娜國際餐飲事業集團董事長許正吉帶領吳寶春、曹志雄與文世成 3 位台灣麵包師傅成功擊退日本及歐洲各國好手，勇奪世界亞軍。誰也沒想到，一個小麥年產量僅數十公噸的島國居然有這樣的強隊，消息傳回台灣，舉國轟動，為烘焙業界注入一劑超級強心針，帶動國內「烘焙熱」現象至今不墜。歐式麵包自此興起爆紅，與傳統主流的台式、日式軟麵包分庭抗禮，帕莎蒂娜居功厥偉；把麵包做出國際精品感，加上牛皮紙和麻繩手感包裝變身頂級伴手禮，一顆賣到 400 元，也是帕莎蒂娜打出的天下。

國外頂級食材＋產地新鮮直送

許正吉是科技製造業出身的傳產企業家。2000 年有次到日本京都出差，早晨氣溫極低還下雨，一行人又冷又餓，客戶於是帶他們到一家老咖啡館歇歇腳。「一進門，滿室濃濃的咖啡麵包香，還有老闆與客人之間自然親切的寒暄互動，讓疲倦焦躁的心情頓時安穩服貼，那印象太美、太深刻，非常感動。」他想起小時候阿公經營柑仔店，不只買賣東西，由於阿公是村裡唯二識字的人，不時還得幫忙讀信、寫信，小店因此成為村民日常交流、話家常的熱點。熱愛美食與文化藝術的他起心動念：「工業城市的高雄，能不能也有一個具有『柑仔店』溫暖氛圍、又富含在地歷史文化氣質的小餐廳或咖啡館？」憑著企業人熱愛冒險的憨膽，最後決定在「小天母」高雄河堤社區開設結合法式料理與藝廊空間的法國餐廳，開啟跨足餐飲烘焙的第一步。

帕莎蒂娜國際餐飲董事長許正吉。

白松露鹽羅宋。

當時高雄仍被視為「文化美食沙漠」，市場觀察，帕莎蒂娜法式料理緩慢的步調與偏高的消費價位可能曲高和寡，甚至有人開玩笑打賭帕莎蒂娜撐不過 3 年。許正吉大手筆引進國外頂級食材，搭配新鮮直送的本地蔬果，空間高挑敞朗，原木、大理石地磚、落地窗引進戶外陽光綠意，以及隨手可觸及的藝術品，滿滿的古典宮廷風，時尚優雅獨樹一幟。「一開幕就爆滿。」許正吉笑：「可見高雄人的生活品味、消費水準普遍被低估了。」

烘焙坊卻沒這麼順利。許正吉找來印度籍主廚 David，以法餐重要靈魂的餐前麵包為發想基底，主打自製天然酵母魯邦種、少油少糖的歐式麵包，表皮金黃硬脆，內部組織柔軟富韌性，並非消費者習慣的鬆軟口感，一度受挫。然而河堤社區畢竟是「海歸」人口眾多的社區，他研判居民對異國風味的歐式麵包接受度應該不低，於是讓主廚們在店外擺起試吃桌，主動邀請民眾嚐鮮，初見效果。

另外設法積極參賽爭取曝光，他堅信飲食之美不僅在於味蕾的講究與滿足，更在於文化的延伸與展現，要求使用本地食材，揉入台灣味，在歐式麵包裡，說台灣的故事。

為了挑戰世界大賽，他闢出空間，放手讓師傅們專心創作研發，還帶了十幾名員工到法國當啦啦隊。「當師傅端著酒釀桂圓麵包從評審眼前走過突然又被叫回去，我就知道穩了。」許正吉笑得眼睛都瞇了：「我們用葡萄酒釀台南東山產的煙燻桂圓，獨特果香和清甜口感，讓評審團非常驚艷。」

展現地方伴手禮最美價值

因為疫情，消費者外出購物頻率大減，對社區麵包店、餐廳愈發仰賴，帕莎蒂娜烘焙坊人氣不減反增，法式餐廳 3 個月賣出 2 萬多個便當，外燴接不完。夏天疫情高峰之際，餐飲業紛紛為第一線抗疫人員送飯打氣，帕莎蒂娜除了捐贈麵包、特製便當至

左：酒釀桂圓麵包。
右：2008 年，許正吉帶領帕莎蒂娜團隊在「路易樂斯福世界盃大賽」中奪下亞軍，為國爭光。

法式甜點—戀夏莎莎。

鹽之花蛋黃酥。

各式麵包有帕莎蒂娜「用在地食材呵護台灣農業」的真誠心意。

許正吉積極鼓勵旗下師傅參加高規格比賽。

高雄市各地警察局、醫院之外，連深山裡的那瑪夏都親送到府。有受贈者透露：「只要出現帕莎蒂娜的便當、麵包，一定馬上被拿光。」許正吉很欣慰：「這代表帕莎蒂娜在高雄人心中的品牌價值：天然、健康、美味、值得信賴。」

帕莎蒂娜烘焙坊共有 9 間門市，每家店因所在社區人文脈絡不同，各自展現風格氛圍，最大共通點是：出爐時間一到，消費者依時湧進，架上麵包很快一掃而空，媽媽們說：「來高雄沒吃過帕莎蒂娜的麵包和法餐，不算識得高雄味。」法國魔杖為世界盃麵包大賽競賽麵包，選用 Q 軟風格的日本麵粉，天然麥香濃郁；紅酒莓果蜜釀麵包酥脆外皮與鬆軟麵包體加入天然蜂蜜與高級紅酒，口感豐富；鹽之花可頌加入魯邦種創造保濕口感，佐以法國鹽之花，微鹹回甘；軟法肉脯餐包以天然酵母、小麥胚芽製成，麵包體 Q 彈有嚼勁，包入炒得香酥的肉脯，比一般台式肉鬆麵包更富韻致。鹽之花蛋黃酥以法式甜點角度創作：嚴選古法醃製新鮮紅仁鴨蛋黃，餅皮層疊酥鬆，餡料奶香、鹹香交疊不膩，吃來有微微沙質口感，風味更具層次。

堅守高雄，至今最遠只北移到台南展店，許正吉有一套穩紮穩打的哲學：「做事業就像爬樓梯，一階踩穩才能再往上爬。」他希望的不是揮軍北上，而是發揮在地店魅力，吸引中北部的人南下時，專程到帕莎蒂娜吃料理、買麵包，「別處買不到，只有這裡有，這不正是『地方伴手禮』最美的價值與概念嗎？」20 多年前原本只想開一家小咖啡館，如今運用創新思維，結合烘焙、餐飲、文化、藝術，帕莎蒂娜用一顆顆麵包，成功開創了烘焙業「深耕在地、接軌國際」的風潮與奇蹟。

軟法肉脯麵包。

人生逢大喜 呷餅來添輝

撰文—鍾文萍
照片提供—龍鳳堂餅舖、林奇珍餅店、小林糯餅專門店、新廣吉餅舖

婚季來臨，雖然婚宴規模難以像疫前那樣盛大熱鬧，但被視為「媒證」的喜餅不但要送，而且在這見面相對困難珍貴的時刻，更要送得豐盛澎湃，才能幫襯人生大喜。

喜餅風俗源於三國。劉備欲迎娶孫權的妹妹，諸葛亮命人做餅分送軍民，藉此昭告天下，不讓孫權悔婚。後來民間群起仿效，新郎購買喜餅，表達對岳父母養育新娘的感念，餅由女方分送，分享嫁女喜悅。婚俗傳入台灣，演化出以米為主原料的「糕」以及麵粉為主的「餅」，是節慶及祭祀的要角。早期只有魯肉、綠豆椪、豆沙、鳳梨，現在則有紅豆牛奶、芋頭麻糬、鴛鴦餅、芝麻Q餅等新品口味，沙其馬、米香、狀元糕也加入陣容。以前為了做面子，喜餅重達1斤或12兩，宛如糕餅幸福密碼；現今因應小家庭，傳統大圓餅縮小成8兩、4兩甚至一口大小，也因如此，以前親友結婚才吃得到的喜餅，成了平日也能享用的休閒糕點和伴手禮，更親民也更受歡迎。

好味在這裡

龍鳳堂蛋黃酥—中山店

各式口味喜餅一應俱全

南瓜馬車蛋黃酥

新北 龍鳳堂餅舖

1957年開業，為新北地區歷史超過一甲子的漢餅專家、糕餅老店，2011年至今，以烏豆沙蛋黃酥、好運來蛋黃酥、南瓜馬車蛋黃酥等招牌產品，在歷年競賽中奪得漂亮佳績。喜餅系列產品風味道地經典：綠豆滷肉蛋黃、黃金鳳梨、鴛鴦Q餅、咖哩酥、沙琪瑪、米香……取材天然，豐富的內餡搭配外層香酥餅皮，微甜不膩、Q中帶軟，款款都是深得客戶心！

新北市蘆洲區中山二路194號
02-2282-8187

林奇珍餅店。

龍鳳麻糬餅。

竹南 林奇珍餅店

1956年創立，以經營包子饅頭起家，為在地知名漢餅老店。1991年因應西餅風潮漸起，研發出獨具特色的龍鳳麻糬餅，魯肉結合蛋黃、肉脯與鹹麻糬，創新口味一炮而紅，成為竹南全鎮極具代表性的地方名產。店內漢餅產品多達十多種，均堅持傳統手作工法，絕不添加防腐劑，餡料豐厚實在，餅皮口感層次豐富，整體香氣濃郁，葷素鹹甜應有盡有！

竹塹餅。

苗栗縣竹南鎮博愛街92號
03-746-6552

好味在這裡

小林囍餅專門店。

芝麻酥大餅。

小林囍餅。

彰化 小林囍餅專門店

主要販售喜餅、月餅禮盒，也提供每日新鮮現做的西點麵包，為備受在地居民信賴喜愛的知名老店。由於現代消費者重視養生，特別改良傳統古法配方，以不添加防腐劑、不減風味為前提，減少油脂、糖、鹽用量。為了拓展新客群，更積極研發出抹茶杏仁角、牛奶火山果、香片酥、鳳梨核桃、草莓新口味喜餅，令人驚艷，連北部客人都聞香而來。

彰化縣員林市浮圳路二段 293 號
04-834-1911

訂婚喜餅六色餅
盒裝系列 (葷 / 素)。

新廣吉餅舖。

高雄 新廣吉餅舖

1974 年創立，原為麵包餅店，創店師傅劉長生觀察到，糕餅要有特色才有競爭力，開始致力研發正宗漢餅，以頂級食材專作喜餅訂單，口碑極佳，以鳳梨酥、綠豆椪、蝦米肉酥、雙併餅最具知名度。其他產品如「白雪酥」入口即化，新口味的鳳梨椰果、綠茶玉露、紅豆牛奶、咖哩餡餅也備受年輕消費族群喜愛，共有三家門市，在北高雄地區制霸一方。

心型對餅盒裝系列 (葷 / 素)。

高雄市岡山區岡山路 79 號
07-629-5935

三款節慶麵包伴你過佳節

撰文｜鍾文萍　攝影｜楊智仁　示範｜王政文

美味簡單做

雞蛋牛奶麋鹿麵包 18個

OCL31003
南僑 NEBOS 植物性酥油

材料

老麵

高筋麵粉----------500 克
水----------340 克
鹽----------10g
細砂糖----------50 克
奶粉----------20 克
高糖酵母----------5 克
南僑 NEBOS 植物性酥油 -50 克

主麵糰

高筋麵粉----------1000 克
細砂糖----------180 克
雞蛋----------200 克
煉乳----------20 克
奶粉----------90 克
高糖酵母----------20 克
保久乳----------200 克
老麵----------900 克
南僑 NEBOS 植物性酥油 -200 克

作法

① **老麵：**全部材料拌勻，以攝氏 28℃發酵 1.5 小時備用。
② **主麵糰：**全部材料於攝氏 25℃下以直接法攪拌，基本發酵 30 分鐘。進行第二次攪拌，鬆弛 30 分鐘。
③ 以丹麥機延壓成厚度 0.8 公分。
④ 用直徑 10 公分的圓形壓模壓出 100 公克 / 片的麵糰。
⑤ 麵糰以用直徑 2 公分圓形模挖出小圓洞，上方剪出麋鹿耳朵。
⑥ 將取出來的小麵糰用剩餘麵糰補到 20 克填回圓洞組合，表面刷上奶水 2 次。
⑦ 以攝氏 28℃最後發酵 90 分鐘。
⑧ 以層次爐上下火攝氏 180℃ / 攝氏 150℃烤 18 分鐘，取出放涼，以黑巧克力（眼睛、嘴巴）、白巧克力撒上莓果粉（鼻子）進行最後裝飾。

柚香核桃年輪丹麥麵包塔 15個

OCL33005
南僑 NEBOS 片狀丹麥專用油

材料

老麵
高筋麵粉---125 克
水----------75 克

餡料
核桃---------60 克
柚子丁------60 克
柚子醬------60 克

原味丹麥麵糰
法國麵粉----------500 克
鹽----------6 克
細砂糖----------90 克
奶粉----------20 克
高糖酵母----------10 克
南僑 NEBOS 片狀丹麥專用油 --35 克 (A)
老麵----------100 克
水----------260 克
南僑 NEBOS 片狀丹麥專用油 ---350 克 (B)

巧克力丹麥麵糰
法國麵粉----------500 克
鹽----------6 克
細砂糖----------90 克
奶粉----------20 克
可可粉----------40 克
高糖酵母----------10 克
南僑 NEBOS 片狀丹麥專用油 ---35 克 (A)
水----------290 克
老麵----------100 克
南僑 NEBOS 片狀丹麥專用油 ---350 克 (B)

作法

① **老麵：**全部材料拌勻，以攝氏 28℃發酵 1.5 小時，分成 100 克 / 個備用。
② **餡料：**核桃以攝氏 180℃烤 15 分鐘，取出放涼後，加入柚子丁、柚子醬拌勻備用。
③ **原味丹麥麵糰：**全部材料（除了 B）於攝氏 25℃下以直接法攪拌，基本發酵 30 分鐘後，以法式包油法裹入 NEBOS 片狀丹麥專用油（B），4 折 2 次桿壓成長方形麵片（尺寸 30 公分 x 40 公分）。
④ **巧克力丹麥麵糰：**做法同③，桿壓成長方形麵片。
⑤ 將巧克力丹麥麵片切成 1 公分寬長條，立起置於原味丹麥麵片上，冷凍 10 分鐘。
⑥ 取出冷凍完成的組合麵糰，以丹麥機桿平。
⑦ 原味丹麥麵糰朝上，均勻抹上餡料，由上往下捲起。
⑧ 切成 100 克 / 個。
⑨ 以攝氏 28℃最後發酵 90 分鐘。
⑩ 以旋風爐攝氏 150℃烤 25 分鐘，取出放涼。
⑪ 刷上柚子果醬，進行最後裝飾。

節慶花圈麵包 10個

OAL33919
南僑日式甜片烘焙油脂

材料

老麵
高筋麵粉---------- 100 克
水---------- 65 克

白麵糰
高筋麵粉---------- 500 克
鹽---------- 6 克
細砂糖---------- 65 克
奶粉---------- 20 克
高糖酵母---------- 10 克
南僑日式甜片烘焙油脂------- 35 克 (A)
老麵---------- 75 克
水---------- 260 克
南僑日式甜片烘焙油脂------- 350 克 (B)

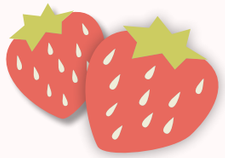
黑麵糰
高筋麵粉---------- 500 克
鹽---------- 6 克
細砂糖---------- 65 克
竹炭可可粉---------- 15 克
可可粉---------- 15 克
奶粉---------- 20 克
高糖酵母---------- 10 克
即溶咖啡粉---------- 10 克
南僑日式甜片烘焙油脂------- 35 克 (A)
老麵---------- 75 克
水---------- 275 克
南僑日式甜片烘焙油脂------- 350 克 (B)

作法

① **老麵：**全部材料拌勻，以攝氏 28℃發酵 1.5 小時，分成 75 克 / 個備用。
② **白麵糰：**全部材料（除了 B）於攝氏 25℃下以直接法攪拌，基本發酵 30 分鐘，冷凍 1 小時後取出，以法式包油法裹入南僑片狀甜奶油（B），4 折 2 次桿壓成長方形麵片（尺寸 30 公分 x 40 公分）。
③ **黑麵糰：**全部材料（除了 B）於攝氏 25℃下以直接法攪拌，基本發酵 30 分鐘，冷凍 1 小時後取出，以法式包油法裹入南僑片狀甜奶油（B），4 折 2 次桿壓成長方形麵片（尺寸 30 公分 x 40 公分）。
④ 白、黑麵片交錯疊起，對折，分割 240 克 / 片。
⑤ 再切成 1 公分寬的細長條。
⑥ 取 3 份細長條，編成長辮子。
⑦ 將辮子頭尾相接捏緊，塑形成圓形，放入圓形中空慕斯圈。
⑧ 以攝氏 28℃最後發酵 90 分鐘。
⑨ 以旋風爐攝氏 150℃烤 30 分鐘，取出放涼。刷上融化的奶油，撒上堅果碎即可。

南僑冷凍麵糰

草莓控年度最期待
早春草莓季粉嫩開跑！



冬天來臨，雖然凍得瑟瑟發抖，但也代表草莓粉絲們魂牽夢縈的草莓季即將開跑啦！草莓是超高人氣的烘焙明星，做成果醬餡料夾入軟 Q 麵糰，外層覆蓋菠蘿皮或撒上珍珠糖，外型粉嫩甜美，剖面也非常有視覺亮點；酸酸甜甜、清新細緻的風味不僅讓草莓控幸福到飛天，就連原本不愛吃甜的人也為之傾倒！

草莓夾心菠蘿

NA040536B
150 克 / 個、40 個 / 箱

麵包外層覆蓋酥脆菠蘿皮，撒上海苔粉、葡萄乾，造型宛如草莓森林，鬆軟麵包體夾入酸甜草莓醬，口感豐潤飽足。

草莓戀人

NA040537B
130 克 / 個、40 個 / 箱

以香甜草莓入餡，搭配軟 Q 麵糰。層層疊疊的精緻花環外型再撒上甜脆的珍珠糖，打造視覺、味覺、口感的多重享受。

草莓捲捲

NA040538B
40 克 / 個、150 個 / 箱

柔軟綿密的湯種麵包裹入層層香濃草莓餡，乳白色麵包體透著甜甜的粉紅色澤，散發甜蜜迷人的氣息，誘使買氣大爆發。

草莓小菠蘿

NA060787B
35 克 / 個、150 個 / 箱

丹麥麵包小巧可愛、層次分明，頂部蓋上特調草莓風味菠蘿皮，內餡加入香濃草莓醬，清爽美味的多層次口感非常迷人。

草莓吐司條

NA040565
130 克 / 個、40 個 / 箱

軟 Q 麵糰夾入草莓醬、草莓乾，頂部再撒上雪花般的可愛珍珠糖，組合簡單卻風味絕妙，讓人一吃就上癮。

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

南僑油脂
事業股份有限公司

發 行 人｜陳正文
整合企劃｜蕭信介、楊喻斐
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｜ 2022 年 01 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

南僑專業烘焙油脂
展現節慶麵包風味最優選擇

＊在地生產，供貨穩定，可全面性替代進口奶油
＊複合式油脂，自然奶香襯托素材好味道
＊熔點低，化口性佳，奶香味餘韻持久
＊製品膨脹性佳，層次分明、酥鬆可口
＊潤滑、油酥性特佳，遠勝市售油品

南僑
日式甜片烘焙油脂

南僑 NEBOS 片狀丹麥專用油

南僑 NEBOS 植物性酥油

烘焙油脂應用請見 p.21