



2022. 8月號

南僑烘焙

Namchow Group



- 會長的話
- 專題報導 宜珍齋 用好油守護糕餅真滋味
- 烘焙之王 寶泉百年餅舖 小月餅創始店
- 甘味人生 福堂餅行 海線四代店 古味傳新香
- 產業時事 減糖烘焙新「食」尚 健康、美味我都要！
- 美味食光 中秋月餅和你想的不一樣
- 南僑新訊 訂製望月幸福味 手工餅藝極致體驗



會長的話

隨著時代環境的演化，產業面臨不同階段的考驗。南僑油脂創立 50 餘年來，不斷的自我砥礪，持續為烘焙業提高水準而努力。近來投入龐大心力挹注大量資金，專業團隊研發 2 年以上時間，成功推出【NEBOS】烘焙油脂系列，以無添加、少添加，成分簡單，獲得潔淨標章的認證，符合時代講求健康的趨勢。

眼見中秋節即至，是烘焙業的重要節慶，市場上消費者對於月餅及烘焙伴手禮的要求種類越來越多，口味越來越變化，業者越要注重研發與追求附加價值，要能符合潮流，不斷提高品質，是烘焙業生存發展之道，也是

南僑油脂的職責。

因應時代健康潮流的【NEBOS】頂級烘焙油脂，已獲得許多客戶成功佐證。在中式點心表現突出，如能提高鹹蛋糕的濕潤度；小月餅餅皮做出多層次且酥鬆化口；有客戶使用【NEBOS】開發蛋奶素的蛋捲伴手禮，成功區隔傳統蛋捲使用豬油，新增加素食消費客群；也有中式餐廳使用【NEBOS】油脂，推出健康兼具美味的經典月餅，特色口感也深得消費者喜愛。這些突破都能新增加業績生意。

中秋檔期是我們烘焙業要努力衝刺的大節日，在追求達到「量」的成長與擴大時，也要追求產品的「價值」與「差異化」，值此市場需求的旺季，【NEBOS】能為業者帶來有附加價值的新商機。

陳正龍

contents

- 會長的話
- 02 專題報導 NEBOS 頂級烘焙油脂 台式糕餅展魅力
- 06 烘焙之王 宝泉百年餅舖 小月餅創始店
- 10 甘味人生 福堂餅行 海線四代店 古味傳新香
- 14 產業時事 減醣烘焙新「食」尚 健康、美味我都要！
- 17 美味食光 中秋月餅和你想的不一樣
- 21 南僑新訊 訂製望月幸福味 手工餅藝極致體驗
- 24 冷凍麵糰 暢銷經典系列 明星商品看過來！



宜珍齋 用好油守護糕餅真滋味

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 部分照片提供 | 宜珍齋



宜珍齋第四代負責人洪國翔。

對於初來乍到南投草屯的遊客來說，「草鞋墩」熱鬧繁榮的程度絲毫不亞於周邊二線城市；中正路上知名老店宜珍齋在製餅工藝上的努力不懈，則讓人對於小鎮職人的專業堅持油然生敬。中秋將近，老店全體總動員，除了小月餅、芋頭酥、鳳梨酥、狀元糕等伴手禮的生產製程得加倍加速之外，平常就廣受喜愛的麵包、吐司、鹹蛋糕、瓦片餅乾等，也得照常天天出爐。

「疫情重創烘焙業，但宜珍齋營運幾乎不受影響，要感謝居民、老顧客的支持。」第四代負責人洪國翔感性地說：「所以，只要是大家喜愛的、需要的產品，就算利潤低也一定要提供服務。」

百年經驗 傳承坎珂

洪家第一代百年前在台中清水創業。洪國翔轉述父親的記憶：「那個年代，阿祖自己做糖果、糕仔去廟口賣，生意很好。」第二代洪松柏移居南投草屯創立宜珍齋，製作的白雪酥、蛋黃酥為當時兩大招牌糕點。第三代洪煥堂則以鹹蛋糕、小月餅、狀元糕延續盛名。

洪國翔從小看著父親揉麵桿麵、煮糖、炒綠豆餡、敲餅模、做糕仔，糕餅家的孩子，幫忙是義務，趕工時曾一連 15 天都在桿油酥油皮，不敢喊苦。「即便童年常常無法出去玩，但心裡對這個行業還是喜歡的。」洪家做餅有百年歷史，卻幾度差點斷層。「家裡長輩都不希望下一代接班。」洪國翔說，阿公過世時，爸爸才 16



桂圓蛋糕。

歲，足足摸索 20 年才將宜珍齋重建起來；他是家裡的駑困，和爸爸也相差 50 歲，同樣有經驗難以傳承的問題。「大伯在銀行擔任管理職，長輩希望我們都跟他一樣，看公文蓋章就可以賺錢。」但天生的烘焙 DNA 不認輸，他決定建立自己的經驗值，先到台中學歐式麵包，聽師傅建議再到法國雷諾特烘焙學院深造，2009 年回到草屯，接手四代店，面臨最大的挑戰是：積非成是的烘焙作業習性。

NEBOS 頂級烘焙油脂 台式糕餅展魅力

「什麼是『適量』？『少許』是多少？連發酵溫度、烘烤時間也全靠目測！」老師傅的隨性態度令他震驚，「烘焙是科學，每個環節稍有差異，都會影響到最後風味口感的表現。」他引進法國學到的觀念，將重量、容量、濕性材料溫度、麵糰麵糊終溫……全部數據化、標準化，老店首度有了精密磅秤、計時器、溫度計，像是麵劑子和內餡以前都是用刀切或用手揪下來，大小差不多就行了，他要求秤重，引來師傅抱怨連連。「鼎泰豐的師傅做小籠包也是 3 個、5 個秤重一次，星級名店一樣『照起工』，我們有什麼理由嫌麻煩不做？」

一如法國菜首重食材原味，如何將食材激發出豐富的味覺層次，考驗掌廚者的功力，凡事熱愛嘗試的洪國翔，唯獨堅持配方必須守住老店味道。「什麼口味都有人愛、有人不愛。好吃當然最好，萬一不好吃，就一直保持不好吃也可以，最重要的是產品要穩定，就能吸引固定客群。」他說，最怕的是口味變來變去，常讓客人期待落空，到最後就不來了。

「原料配方沒有錯，要改變的是做法。」像是白雪酥內餡以荷蘭馬鈴薯粉、白河蓮藕粉包裹肉鬆，口感略顯乾鬆，評價一向



魯肉豆沙大餅。



老婆餅。



奶油酥餅。



鹹蛋糕。

兩極，他改用煉奶取代十分之一的糖粉，甜而不膩，化口性更優。狀元糕改以橄欖油取代豬油，吸引素食族群也能嚐嚐這款招牌糕餅特有的細緻香甜。接班以來與南僑保持長期合作，近年「少添加」飲食風潮漸起，店內多款人氣產品開始採用南僑 NEBOS 油脂系列與原本用油混合，包括太



芋頭酥。

陽餅、大餅油皮使用南僑 NEBOS 植物性酥油，壽桃與吐司使用南僑 NEBOS 烘焙白油，桂圓蛋糕、戚風蛋糕、鹹蛋糕使用南僑 NEBOS 戚風海綿蛋糕專用油，優化風味口感。「南僑油脂品質穩定，更重要的是，這十多年來有這樣的品牌大廠幫忙把關，我們從來不需為食安問題操心。」

老店文青大展開

在西式糕點衝擊下，漢餅店紛紛將大餅、喜餅體積縮小做成伴手禮，洪國翔試過但效果平平。他觀察，以喜餅來說，台灣文化與日本不同，無論哪個年齡層買伴手禮，還是偏愛喜氣的紅色、大方體面好攜帶的時尚包裝，因此叮嚀設計師：「放下百年老店的形象包袱，就從年輕人的角度去設計吧！」大大圓圓的喜餅放在手繪風的紅色硬卡提盒，既潮又醒目，在國道三號南投休息站，上門來買伴手禮的半數以上都是年輕消費者。

台灣人過中秋瘋送禮也愛烤肉，在地內行的都知道，宜珍齋的白土司口感細緻軟綿有如生吐司，包著烤肉吃簡直絕配，曾創下 3 天賣掉一千多條吐司的傳奇紀錄。這天，幾個高中生一口氣買走 4 大條吐司準備開趴，稱讚說：

「就算不包肉，單吃也超好吃！」洪國翔笑了，直說客人的讚美就是最棒的鼓勵，一句話可以讓他高興一整天。

開心的，還有仍在店裡加減幫忙的第三代老闆洪煥堂夫婦，看著這個執意走烘焙路的駑困，成功讓老餅店走出自己的獨特風格，人生啊！有什麼比這更值得。



老店在製餅工藝上努力不懈。



宜珍齋外觀。

Info 宜珍齋

地址：南投縣草屯鎮中正路 697 號
電話：049-233-4437

小月餅創始店

宝泉百年餅舖

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 部分照片提供 | 宝泉百年餅舖



阿嬤一起做糕，其樂融融。



御丹波。



小月餅。

台灣糕餅百家爭鳴，每個城市都發展出代表自家特性的風土糕餅，但說到餅店群聚密度之高到足以榮膺「餅窟」、「糕餅之鄉」稱號的，只有豐原。由於地處大甲溪沖積平原沃土，利於農耕，吸引眾多移民定居形成聚落，有人就有廟，有廟就有頻繁的祭祀活動，為製作神明貢品，信仰中心慈濟宮前的中正路陸續開設了數十家糕餅店，形成一整條糕餅街，整個豐原宛如糕餅風華之城，上百年來，只要是豐原糕餅，就是質量俱佳的燙金口碑。

大餅小食 台式糕餅新浪潮

宝泉正是出身「糕餅之鄉」的百年名店。創始人陳允在日治明治 41 年（1908 年）便在豐原市區三角街擺攤賣餅、糕仔和米香，第二代陳金泉為招攬生意，每天挑著兩籬筐餅去林業繁榮的東勢叫賣，但起色不大，決定帶著身上僅有的 31 元和一包糖遠

赴糕餅大國日本習藝。不久便在街頭賣起大福麻糬，手工精巧、用料實在，成功收服挑嘴的日本人，順利一路做到工廠批發，昭和 18 年（1943 年）選定在東京創設宝泉製菓本舖，以「御丹波」拿下最高殊榮日本天皇賞並研發出京都銘菓「桃山香柚」，在遙遠異國建立起台灣人的糕餅榮耀。

1975 年，陳金泉帶著和菓子技術返回豐原，在中正路糕餅街成立宝泉本店，把原本開文具店、西藥房的兒子陳增雄找來接棒。「當時父親不是很懂烘焙，就從日本聘請點心師傅每 3 個月定期來店裡手把手地教，持續



蛋黃酥。



檸檬餅。



起士三明治。



手工麻糬。

將近 30 年。」宝泉食品總經理陳孟君指出：「台式糕餅融合日式和菓子的概念，正是宝泉極為重要的特色。」

早期中秋月餅以包子大小的規格為主流，深受日式糕餅風格影響的陳增雄覺得這樣的餅太大了，一整個吃完太膩，吃不完浪費又容易招蟲蟻，便以日式和菓子的樣貌為底，將綠豆椪縮小成兩三口就能吃完的小月餅；由於台灣消費者不喜吃甜，餡料減糖 20% 並改用纖維更細緻的白鳳豆，熬煮 6、7 小時，待水氣完全蒸發後再加入白蘭地，鬆軟綿密，化口性極佳，還有淡淡酒香，既有台灣食材的靈魂、也有日式點心的雅緻，光一個中秋檔期就賣掉近 50 萬顆，陳增雄自此被譽為「小月餅之父」。後來全台掀起仿效潮，除了綠豆椪之外，連一、兩斤重的台式大餅、喜餅也出現八兩、四兩甚至二兩重的小巧版，改寫「愈大愈澎湃體面」的台餅傳統，也讓消費者體驗到「小餅如嚼月，中有酥和餡」精緻、古樸又典雅的秋餅滋味。

老餅號走出新樣貌

「每逢中秋一到四樓的廠房就會被滿滿的月餅產品和工作人員佔據，門市從早上七點多還沒開門就有客人在等，晚上十一、二點還有人排隊！」「生意好到全家大小都得出動幫忙。」陳孟君回憶：「爸媽和我們都是輪流上桌，從沒有一起吃過飯。」陳家兄弟對宝泉的未來各有想法，進入第四代後一分为二。陳孟君在阿公當年赴東勢賣餅的豐勢路上，打造「宝泉百年餅舖甘味手造所」觀光工廠，復刻了當年阿公腳踏車的老餅櫥以及早期做餅的檜木老餅模，將空間氛圍營造



宝泉甘味手造所是體驗台灣糕餅文化之美的極佳去處。



餅舖總經理陳孟君接下傳承重擔，致力保存百年文化並走出老店新風貌。

得復古而創新，於她而言，別具傳承意義。「我著眼思考的是，如何保存百年文化又能創出不一樣的宝泉，這裡不只是賣餅的店舖、過路奉茶的休息站，也是提供糕餅 DIY，讓顧客體驗台灣糕餅文化之美的地方。」

緊鄰大馬路，廠區特地往後退縮數公尺，讓出寬廣的戶外活動庭園空間，提供客人歇腳納涼。DIY 項目涵括台式鳳片糕、西式節慶蛋糕與日式和菓子，「出乎意料，不管哪個年齡層，最受歡迎的都是鳳片糕！」許多阿公阿嬤邊做邊笑談往事點滴，年輕情侶做起不熟悉的鳳片糕，為的是想帶回家與爸媽爺奶分享。做完餅，點杯咖啡搭配著吃，讓宝泉餅味直觸心底最溫暖懷舊的那一塊。

陳孟君謹記父親叮囑：「不需要自己會做餅，懂吃、會選合作夥伴更要緊。」「所以我們長期與南僑合作，因為食品安全對糕餅業是非常重要的環，南僑油脂的品質沒讓我們操心過。」她

要求師傅研發腳步加快加深。像是「御丹波」使用萬丹的蜜紅豆搭配乳酪起司，鹹鹹甜甜很受年輕族群喜愛。麻糬大福堅持使用糯米且不添加修飾澱粉，靠著技術可以冷凍保存，退至常溫口感仍不變硬。麵包及餐盒限定在醫院與電子廠區麵包坊供應，廣受醫護人員與工程師們好評。宝泉三明治、三角蛋糕是國道休息站最秀的熱銷品，滿滿內餡搭配鬆軟吐司與海綿蛋糕體，吃巧吃飽，拿來當伴手禮也恰如其分。未來她期盼打造一間法式甜點輕食咖啡店，「融合宝泉的人文古典與現代烘焙店的時髦感，將台式糕餅的美味延伸為文化底蘊，讓老滋味繼續在新世代中飄香。」



蝶戀花喜餅禮盒。

Info
宝泉百年餅舖

地址：台中市豐原區豐勢路一段 468 號
電話：04-2522-6638

福堂餅行

海線四代店 古味傳新香

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁



福堂餅行第三代陳鄭雪（中）、第四代陳彥勳（右）母子齊心為老店打拚。



福堂餅行通霄旗艦店。



福堂餅行內部陳設懷舊古樸。

這是個屢屢創下歷史高溫的爆熱炎夏。午後沿著西濱公路來到苗栗通霄鎮，海風微微，亮燦燦的日頭火力全開，人車幾乎全躲起來納涼了。一片寂靜中，唯有鎮上福堂餅行的自動門不時「叮咚」「叮咚」開開闔闔，這種大熱天，依舊有饕客不畏酷暑而來。在竹科上班的張先生進門便熟門熟路下單：「古早肉餅兩個，鳳梨大餅一個，福氣餅、黃金酥餅和肚仔餅各來兩盒。」連連稱讚：「福堂的糕餅料多實在，從小吃到大，味道很好、都沒變！」因為家人親友和國外客戶都愛吃，每次返鄉探親或拜訪客戶之前，一定專程繞過來買伴手禮。

銅鑼→白沙屯→通霄 展店多波折

福堂餅行源於「廣福香餅行」，1899年（清光緒25年）便創立。創始人陳汝興出身苗栗銅鑼地方望族，少年就在家族資助下投入做餅事業，以大餅、訂婚喜餅起家。1935年銅鑼發生大

地震，舉家遷往白沙屯另起爐灶，當年他已有運用地食材的概念，將豬肉塊、冬瓜丁以糖、鹽醃漬數日，加入切碎的客家福菜入餡製成肉餅，皮薄餡豐、美味且耐存放，廣受白沙屯信仰中心拱天宮眾多信徒喜愛，被選為媽祖的遶境乾糧。到了第二代陳清福，除了餅行也兼賣糖果、餅乾等食品雜貨，並在西湖等地開分店，生意更加昌盛，在五〇年代的農業社會，已是海線小有名氣的連鎖烘焙商號。

第三代長子陳正雄承襲了家傳的烘焙天賦，卻因為嗜賭被逐出家門，移居通霄，賣餅維生。陳正雄的牽手陳鄭雪連連嘆氣：「每天辛苦熬夜做

餅，白天立刻賠光，有一陣子改做饅頭肉包去廟口賣，擺了五年攤位終於存夠錢租店面，創立福堂餅行，才開始做肉餅、麵包，假日就做蛋糕、瑞士捲加減賺。」

老師傅做餅的 S.O.P. 全記在腦子裡，用多少麵粉配多少糖油只憑經驗手感，而陳正雄掌握極佳，風味口感無不精準到位。例如肉餅選用上等黑豬肉，手工剔除油脂部位，保留清香彈 Q 的瘦肉部位，做出來的肉餅鮮美且無油膩感，廣受好評。陳彥勳回憶：「醱酵完成了沒、啥時要進爐，他看一眼就知道，從沒想過要將產品配方、做法寫下來做個紀錄。」捨不得家傳手藝佚失，陳彥勳決心從零學起，北上到穀研所進修，考取乙級烘焙證照，留在台北當數年學徒磨練經驗才回家幫忙，和媽媽、哥哥們一起撐起家業，陳家百年製餅歷經波折，終於站穩根基。

肚子餅、吞霄餅、福氣餅接棒拚

進入四代接班，面臨的是一波波新挑戰，包括西點麵包衝擊傳統糕餅市場、消費結構與型態轉變等。陳家兄弟沿用創店以來便使用的南僑油脂，運用中式糕餅的穩固基礎，加上西式糕點的技術，延伸出多線伴手禮產品。陳彥勳說：「南僑油脂品質穩定，也密切提供技術經驗交流，是研發產品有力的後援。」其中「媽祖遶境肉餅」至今依然是詢問度最高的招牌產品，沿襲改良父祖輩的古法手作，依現代人飲食習慣減油少糖，柔潤餅皮夾著獨家調味肉餡，愈嚼愈香；並將 12 兩重的大餅縮小，開發伴手禮系列小餅，便於送禮、分食與貯存，更受歡迎。

「肚子餅」則由台式綠豆椪演化而來。據傳日治時期苗栗糖廠一群日本技師因思念家鄉，與苗栗本地師傅合作以地瓜、綠豆



手工現做的「肚子餅」清甜香酥，大推必買。



第三代老闆娘陳鄭雪是常客最熟悉的老店看板人物。



「吞霄餅」用松子與五穀雜糧製作而成。



「肚子餅」有「苗栗第一伴手禮」之稱。



綠豆糕。



各色麻糬是年節期間人氣極旺的伴手禮及拜拜貢品。



起士粉、鹹蛋黃、白豆沙餡特調的「福氣餅」名字好聽，鹹香有味。

沙仿效和菓子做法，製成層層餅皮薄如紗、內餡清甜綿細的綠豆椪，被譽為「台版和菓子」。但福堂餅行觀察到多數本地客家人沒聽過綠豆椪，看到這款餅品外型微微凸起，靈機一動戲稱「肚子餅」，一炮而紅，自此被尊為「苗栗第一伴手禮」，到苗栗必買。另推出以通霄古地名為名、用松子與五穀雜糧製作的低卡「吞霄餅」，還有起士粉、鹹蛋黃、白豆沙餡、麥芽糖特調而成的「福氣餅」，餅餡有白豆沙融合麥芽糖的 Q 軟甜，酥鬆餅皮入口即化，配杯熱茶，美味賽神仙。

福堂餅行在時代巨浪中幾度起伏，現今以臺式懷舊融合現代伴手禮的經營型態，扛穩了海線陳家糕餅的百年招牌。「老店有老店的價值，時代走到哪，生意就要做到哪。」陳鄭雪已退休交

棒，但既是老店看板人物更是精神指標的她仍閒不住，不時到店裡巡視，和老客人話家常。說起餅行未來，豪氣不減當年：「要讓老一代惦念福堂、新一代認識福堂，讓世世代代繼續支持福堂餅的經典美味！」

Info

福堂餅行（旗艦總店）

地址：苗栗縣通霄鎮信義路 151 號

電話：03-775-2266



健康、口福我都要！

減糖烘焙正「食」尚

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁



麵包林里主廚陳泓維認為，透過食材的調整，減糖產品也能展現好食感。

隨著消費者健康意識提升及運動健身風氣的盛行，各種飲食控制方法眾說紛紜、各自陳述，其中「低糖飲食」近年在藝人名流與醫護營養師的呼籲倡導下，熱潮從歐美、日本一路蔓延到台灣，甚至吹進了烘焙界。

減糖飲食意指「低碳水化合物飲食」（low carbohydrate diet）。許多研究指出，飲食中適度減少醣類攝取或以高蛋白及脂肪取代碳水化合物，能抑制血糖大幅震盪，有助維持健康。然而麵包、甜點正是因為富含澱粉、油脂和糖分才造就出香甜鬆軟迷人的口感，對於愛吃麵包與習慣以麵包為主食的消費者來說，執行減糖飲食比少油低糖更有難度，也因此，低糖飲食雖然蔚為潮流，但烘焙產品要在減糖市場中搶佔一席之地，其實不容易。



減糖燕麥司康。



減糖費南雪。

改油減糖 美味照常

透過食材供應商與烘焙職人的研發，僵局已漸有突破。台中南屯老街旁的「麵包林里」是近年廣受麵包愛好者推崇的排隊人氣店，成功研發的減糖酸麵包、減糖費南雪、減糖燕麥司康等，買氣完全不亞於店裡招牌的歐包、吐司和可頌系列。主廚陳泓維對烘焙用料向來有過人的堅持，像是往年每年限量推出的 Panettone 水果聖誕麵包必以比利時 Corman 奶油製



台中市南屯區的麵包林里是老社區裡的排隊人氣店。



減醣酸麵包。



透過烘焙人的努力，未來必然有更多低醣產品更貼近市場需求。

作，突顯風味。關於低醣烘焙也自有定見：「透過食材的調整與烘焙技巧的提升，減醣甚至零醣的烘焙產品也能展現酥脆、鬆軟或濃郁的食感。」

他指出，低醣烘焙的重點在於：在減醣生酮為基礎概念之下，結構與操作方式稍微改變，砂糖使用量降低一半，油脂可以維持原始配方。去年以高纖低醣質麵粉、無乳糖牛乳、有機大燕麥片、大豆植物性奶油製作減醣酸麵包與減醣費南雪；以大豆脂肪奶油取代動物性奶油製作的減醣燕麥司康，風味口感也都有不錯的表現，讓減醣與生酮飲食者不需放棄口慾，也能盡情享受麵包的美妙滋味。

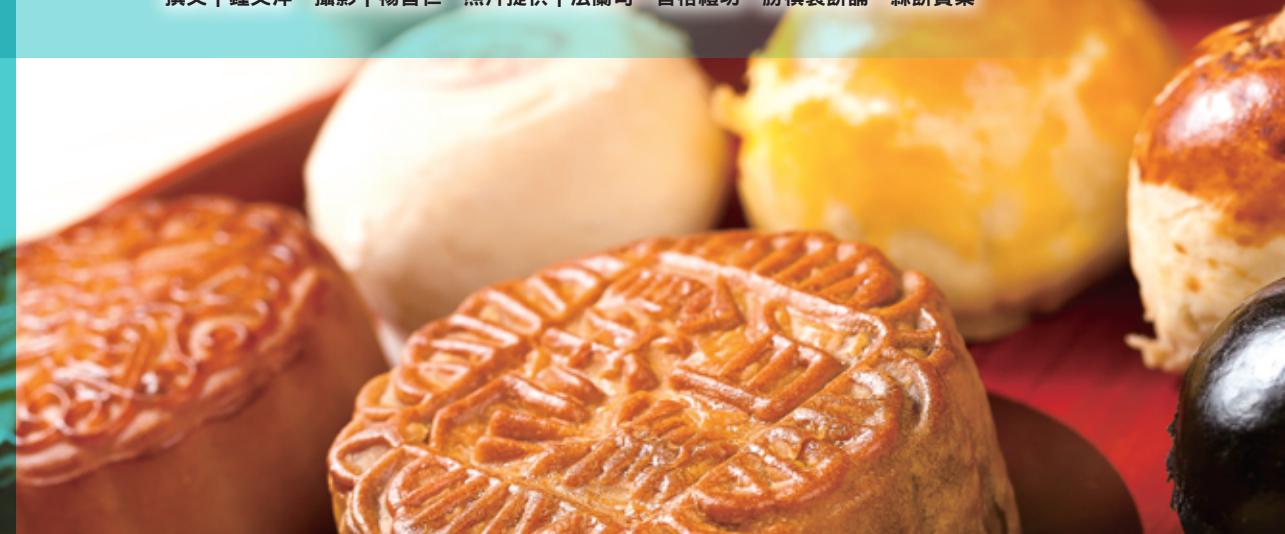
「麵包林里」近日推出的減醣燕麥吐司以芬蘭有機燕麥、植物乳脂揉入麵糰，然是全植蔬食、比一般吐司減醣 46%，但兼具柔軟濕潤的質地與穀物小麥的扎實嚼感，風味溫和獨特，斷口性極佳。陳泓維觀察到，被減醣產品吸引而來的不只是銀髮族、健身者，更多的是好奇想嚐嚐「減醣麵包究竟是啥？」的街坊鄰居與都會上班族，可見減醣烘焙的確具有吸引大眾市場的魅力。「只是這類產品限制多，在食材選擇、製作過程上都更需多方嘗試、反覆調整。」陳泓維很有信心：「透過烘焙人的努力，相信未來會有更多低醣產品更貼近市場需求，讓健康飲食有更聰明、更豐富、更生活化的選擇。」

Info
麵包林里

地址：台中市南屯區五福街 185 號
電話：04-2386-3185

中秋月餅 和你想的不一樣

撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 照片提供 | 法蘭司、香格禮坊、勝棋製餅舖、縣餅實業



台灣過中秋的「儀式感」滿滿，賞月、剝柚、吃餅、烤肉，都是必不可少的元素，比熱鬧也比澎湃，吃餅更具有分享、圓滿的歡聚意義。早期月餅像要把天上的月娘請下來作伴似的，大多是圓圓扁扁的造型，近年業者大膽發揮玩味、玩設計的精神，將日式和菓子、法式塔皮、美式泡芙等創意構想融入月餅創作，餡料除了豆沙、滷肉、鳳梨等

傳統口味，也加入紅棗、堅果、咖啡、芝麻等具養生效益的素材；外型除了酥餅、大餅、小圓餅等經典款，也能以蛋捲、甜點、派塔、生巧克力甚至爆米花等多元型態展現，消費年齡層涵蓋更廣，也更具有「送禮自用兩相宜」伴手禮特色。

月圓人團圓，中秋呷餅才是王道；與其油煙燻天的烤肉，不如一起優雅品餅吧！



冠軍鳳梨酥。



雙冠紅棗桂圓港式月餅。



蛋黃酥。



太陽餅。

台北 法蘭司烘焙



法蘭司烘焙民權總店。

從第一屆台北市鳳梨酥文化節到台灣第一屆漢餅創新大賽，獲獎無數。冠軍鳳梨酥使用台南關廟鳳梨製成顆粒狀內餡，搭配低溫長時間烘烤的餅皮，皮酥細緻，充滿自然香甜，曾連續兩年獲得鳳梨酥大賽金獎。雙冠紅棗桂圓港式月餅是 2018 香港月餅嘉年華與 2019 第一屆漢餅大賽的雙冠王！餅皮有濃濃芝麻油香，內餡為胡桃木煙燻桂圓乾與苗栗紅棗泥混製，微甜微酸的風味相得益彰。

台北市建國北路二段 151 巷 30 號（民權總店）
02-2517-1593

台中 香格禮坊

老闆古瑞隆是擁有近 50 年製餅經驗的師傅，在蛋黃酥、太陽餅等傳統糕點品項深具口碑。蛋黃酥為中秋節首推超人氣商品，嚴選 22 天的紅土醃製鴨蛋黃，以高粱酒去腥，包入細緻綿密的豆沙，外酥內軟、入口即化，是香格引以為豪的美味極品。金黃色太陽餅於餅皮刷上新鮮蛋汁，烤焙後呈現陽光般的金黃色澤，搭配純濃麥芽更香甜腴潤，是許多在地人幸福的點心回憶。



香格禮坊。

台中市北區梅亭街 557 號
04-2205-6607、2205-6608



芋見花豆餅。

屏東 勝棋製餅舖



勝棋製餅舖本店。

創辦人陳勝棋小學畢業便遠赴小琉球學做餅，接著師承東港茂泉餅行學到一身好手藝與講究真材實料的製餅觀念，1965 年創立勝棋製餅舖，以訂婚喜餅、大餅為主軸，善用屏東在地知名的農產為烘焙材料，陸續研發出白雪酥、龍鳳餅、清香檸檬喜餅、紅豆奶酥餅等招牌商品，廣受好評。芋見花豆酥將本地盛產的芋頭、花豆混製成內餡，加上酥鬆餅皮，入口香甜綿密，引人入勝。

屏東縣新園鄉仙吉路 107 號
08-868-1666



火龍果酥餅。



縣餅菩提酥。

花蓮 縣餅實業

深耕花蓮超過 40 年，以扎實的烘焙技術結合當地農產品，研發出深具花蓮風味的多款產品：縣餅菩提酥以在地番薯、手工麻糬，使用內餡外穿、手工傳統漢餅技法，搭配 3A 級進口松子，是一款層次豐富的素食茶點。紅玉火龍餅以無毒紅肉火龍果與麵糰混攪，千層餅皮薄酥迷人，每一口都吃得到新鮮火龍果的纖維與營養，多年來名列中、港、澳遊客來台最想購買的本地名產，值得大推！



縣餅實業站前門市。

花蓮市國聯一路 57 號（站前門市）
03-833-8819

手工餅藝極致體驗 訂製望月幸福味

撰文—鍾文萍 成品攝影—楊智仁

民生富裕的年代，過中秋節煩惱的再也不是「有沒有餅可以吃」，而是「吃什麼餅、送什麼禮才特別」。在一片「唯甜至上」的月餅海中，本期精心創作兩款鹹甜交錯的新款糕餅：富含濃郁海鮮咖哩香氣的「和風咖哩餅」，以及以植物肉製作、呼應未來食潮的「黑米速肉餅」，期盼拋磚引玉，協助業者激發更多糕餅點心新想像！

美味簡單做

和風咖哩餅

材料

油皮 (20 克 / 個)

- ① 南僑新漢餅潮 特級漢餅專用油-----96 克
- ② 南僑新漢餅潮 漢餅專用麵粉-----213 克
- ③ S&B 咖哩粉-----11 克
- ④ 細白砂糖-----38 克 ⑤ 鹽-----1 克
- ⑥ 青森蘋果原汁---32 克 ⑦ 水-----49 克

油酥 (10 克 / 個)

- ① 南僑新漢餅潮 特級漢餅專用油-----63 克
- ② 低筋麵粉--140 克 ③ S&B 咖哩粉---4 克

柴魚高湯 (實得 1500 克)

- ① 水-----2000 克 ② 柴魚片-----20 克
- ③ 昆布-----10 克

和風豆沙餡 (30 克 / 個) ※可做 20 顆

- ① 南僑新漢餅潮 特級漢餅專用油-----36 克
- ② 和風咖哩--428 克 ③ 德合綠豆沙-286 克

和風咖哩餡 (2487 克)

- ① 柴魚高湯-----1000 克
- ② 豬肉里肌絞肉-----500 克
- ③ 二砂糖---60 克 ④ 鹽-----2 克
- ⑤ 味醂---100 克 ⑥ 青森蘋果原汁-200 克
- ⑦ 紅蘿蔔細丁---100 克 ⑧ 洋蔥丁---200 克
- ⑨ 山森濃口醬油-50 克 ⑩ 馬鈴薯丁-150 克
- ⑪ S&B 咖哩塊甜味-----100 克
- ⑫ 蒜末-----25 克



OAL32938
南僑新漢餅潮 特級漢餅專用油



OB200032
南僑新漢餅潮 漢餅專用麵粉



做法(1)



做法(8)



做法(10)



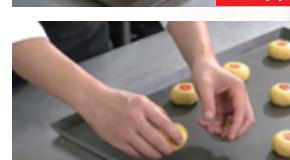
做法(9)



做法(12)



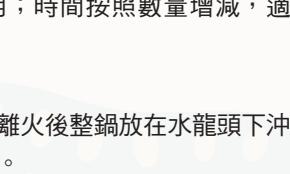
做法(2)



做法(3)



做法(3)



作法

一、油皮油酥

油皮

- (1) ①~⑤置入攪拌缸內，慢檔攪拌。
- (2) 加入⑥+⑦，以慢速轉中速攪拌至成糰。
- (3) 攪拌至 9 分筋性，轉慢速回軟筋性 (筋性接近中筋粉)。
- (4) 攪拌 8-9 分鐘，可起缸覆蓋塑膠袋，鬆弛 15 分鐘。
- (5) 分割成 20 克 / 個。

油酥

- (6) 將①~③拌勻。
- (7) 分割成 10 克 / 個。

二、內餡

和風豆沙咖哩餡

(8) 咖哩餡加綠豆餡混合。

內餡製作說明

柴魚高湯 (實得 1500 克)

- A. ①煮沸後，加入②、③，續煮 3 分鐘關火。
- B. 浸泡降溫，待③成海帶狀後，將②、③過濾掉。
- C. 過濾後的柴魚高湯即可使用。

和風豆沙餡

- A. ①~③拌勻。
- B. 鋪盤抹平，放進旋風烤箱以 80°C 風乾脫水約 15 分鐘即可取出冷卻備用；時間按照數量增減，適量調整。

和風咖哩餡

- A. 把②以熱水煮沸汆燙，離火後整鍋放在水龍頭下沖水去除雜質，把水濾掉。

- B. ⑧加少許油，以中小火炒至金黃色，水份稍微脫乾備用。
- C. ① + 汆燙好的②煮至沸騰，撈掉浮在上層的雜質泡沫。
- D. ③加入續煮3分鐘，再加入⑤續煮。
- E. 加入⑥後煮3分鐘，再加入④、⑨續煮。
- F. 加入紅蘿蔔細丁，煮至高湯剩一半時加入⑩，至高湯剩1/4時，加入⑪以小火拌炒。
- G. ⑪均勻溶解後，再加入炒過的⑧、⑫，以小火拌炒至湯汁完全收乾即可。



成型

- (9) 取鬆弛後的20克油皮壓扁，包入10克油酥。
- (10) 油皮包油酥，擀壓2次捲起。
- (11) 鬆弛後 開包入咖哩餡。
- (12) 開口朝上稍壓扁，翻面排盤蓋章。
- (13) 待紅色章印乾燥再翻面，先烤背面(印章朝下)。
- (14) 上火190°C、下火210°C烤10分鐘，翻面刷蛋黃液1次。
- (15) 上火190°C、下火190°C烤10分鐘。

美味簡單做

黑米速肉餅

材料

油皮 (15 克 / 個)

- ① 南僑 NEBOS 烘焙專用日式白油 ----- 132 克
- ② 南僑新漢餅潮 漢餅專用麵粉 ----- 300 克
- ③ 細白砂糖 ----- 45 克
- ④ 水 ----- 97 克
- ⑤ 黑米 ----- 11 克
- ⑥ 紅藜麥 ----- 15 克

油酥 (8 克 / 個)

- ① 南僑 NEBOS 烘焙專用日式白油 ----- 99 克
- ② 低筋麵粉 ----- 221 克

滷植物肉 (15 克 / 個) ※可做20顆

- ① 南僑 NEBOS 烘焙專用日式白油 ----- 65 克
- ② 植物絞肉 ----- 133 克
- ③ 植物火腿肉 ----- 133 克
- ④ 花椰菜米 ----- 130 克
- ⑤ 醬油 ----- 52 克
- ⑥ 砂糖 ----- 20 克
- ⑦ 五香粉 ----- 1 克
- ⑧ 白胡椒粉 ----- 1 克
- ⑨ 水 ----- 65 克

綠豆餡

- ① 南僑 NEBOS 烘焙專用日式白油 ----- 38 克
- ② 綠豆餡 ----- 762 克



作法

一、油皮油酥

- 油皮
- (1) ⑤磨成細粉。
- (2) ⑥烤熟並磨成粉。
- (3) 將(1)、(2)與②、③倒入攪拌缸。
- (4) 再加入①，以慢檔攪拌2分鐘，呈顆粒狀。
- (5) 加入④後，調成中檔，攪拌成糰至可擴張狀態。
- (6) 鬆弛15分鐘後，油皮分割成15克/個。
- (7) 分割後的油皮鬆弛15分鐘。

油酥

- (8) ②加入①攪拌成糰。
- (9) 靜置2小時。
- (10) 分割油酥8克/個。

二、內餡

綠豆、植物肉餡：將滷植物肉包進綠豆餡。

內餡製作說明

滷植物肉

- A. ③切丁備用。
- B. 將A與①、②、④拌炒到收乾。
- C. 加入⑤~⑨煮到湯汁收乾即可。

綠豆餡

將②加到①攪拌均勻。

成型

- (1) 油皮包入油酥，2次延壓捲起。
- (2) 鬆弛15分鐘。
- (3) 油皮油酥 成薄片包入內餡。
- (4) 底部收口呈圓形、壓平。
- (5) 上火180°C、下火160°C，烘烤25分鐘。



暢銷經典系列 明星商品看過來！



南僑集團深耕 30 多年，具有豐富經驗與獨到洞察力，精準掌握消費者喜好及烘焙市場趨勢，在產業競爭日益激烈的疫後時代，特別推薦多款經典暢銷冷凍麵糰，協助您以最高效率，成功打造店內明星級商品。

蘋果乳酪 湯種麵包



NA040201
150g / 個、24 個 / 箱

外型可愛誘人，麵糰 Q 軟綿柔，頂部披覆香濃薄片蛋糕，內裡裹入蘋果粒與香滑乳酪餡，細緻口感令人回味無窮。

青蔥 布里歐



NA040254
108g / 個、24 個 / 箱

嚴選鮮嫩青蔥包裹在油脂豐富的布里歐麵糰中，滿滿蔥餡在綿密細緻的麵包體中綻放鹹香，風味討喜。

菠蘿可鬆



NA060034A
85g / 個、60 個 / 箱

富層次感的可頌搭配香酥菠蘿皮，柔軟中帶著酥脆口感，香濃奶香與多層次的美味令人驚喜。

長條型 丹麥紅豆



NA060039A
140g / 個、45 個 / 箱

上等紅豆慢火細心熬煮，裹入層次分明的丹麥麵糰，與細滑香甜的克林姆餡完美呼應，在酥軟麵包體中牽引出動人的香濃滋味。

牛奶奶酥 長條菠蘿



NA060250
105g / 個、24 個 / 箱

金黃亮麗的香酥菠蘿皮搭配特調奶酥餡，柔軟中帶著酥脆咀嚼感，富含深度的多層次美味，叫人愛也難！

丹麥 奶油菠蘿



NA060256
75g / 個、70 個 / 箱

蓬鬆富層次感的丹麥麵包，裹入層層奶油，頂部覆蓋著香酥的菠蘿皮。柔軟中帶著酥香的咀嚼感，更釋放出多層次美味叫人難忘。



發行人 | 陳正文
整合企劃 | 鄭兆凱、馬偉通
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 8 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 4 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 4 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



南僑 NEBOS 烘焙油脂



烘焙油脂實際應用
請見本期 P.20~P.23



節慶創意糕點 最佳選材搭配

操作容易、品質穩定
口感風味更提升



OAL32938
南僑新漢餅潮
特級漢餅專用油



OCL20014
南僑 NEBOS
烘焙專用日式白油



OB200032
南僑新漢餅潮
漢餅專用麵粉