



2022.12月號

南僑烘焙

Namchow Group

- 會長的話
- 專題報導 菲比尋常 NEBOS 頂級烘焙油脂魅力發光
- 產業時事 麵包跨界 品牌爭鋒
- 烘焙之王 超品起司烘焙工坊 田間飄餅香
- 甘味人生 李亭香 打造你的台派糕點時間
- 美味食光 開趴必備！派對應景小食衝一波
- 南僑新訊 可頌控吃起來！聖誕甜品就要這一味
黃金千層系列



會長的話

在這暑熱秋涼青黃不接，令人困擾因應的季節，我遭遇了兩件事情，跟烘焙雙月刊的讀者分享。

第一件事情是我們南僑的副會長，我的親弟弟 - 飛鵬先生因久病兩年，雖期間經過各種醫治，仍在 9/23 晚間驟然離世。副會長對南僑很有貢獻，尤其早年公司工廠正推動內部改革制度，在先父的支持下，成立了「改革委員會」，副會長擔任召集人，執行內部的審核機制，塑立不變的價值觀與原則，自此爾後，公司的內部稽核制度成形，副會長也持續領導，迄今風範長存。

副會長對烘焙產業一向也很關心，在 1998~2004 年間擔任烘焙油脂公會的理事長，推動會務，長期落實執行公司的政策，也與客戶建立堅實的橋梁關係。追念副會長的離世，南僑還是會秉持一貫的信念，以客戶為重的精神並傾力而為。

二來是我收到一位離職 5 年的同事所寄的教師節卡片，在我心情低落沮喪時，收到這樣的鼓勵，感到安慰許多，卡片上所寫是「冠軍老師獎」，這是件十分過譽的事情。但本質上對我來說來是一種認同，可能因為有一貫對年輕同仁的期望與做法，希望他們對於事情有本質性的探討、追求徹底，要有國際世界觀，要有核心價值觀。應是如此的思想主張，使得一位離職多年且任職科技公司有成就的年輕同事，此時，還能想到當年我跟他業務來往的關係，給了我無比的信心，相信對的事情可以永遠做下去。

分享我的心境感受，於此時節，更多的鼓勵與祝福我們月刊的讀者客戶們。

陳不能



contents

會長的話

02 專題報導

菲比尋常烘焙屋 / 饅頭店
NEBOS 頂級烘焙油脂魅力發光

06 產業時事

麵包跨界 品牌爭鋒

10 烘焙之王

超品起司烘焙工坊 田間飄餅香

14 甘味人生

李亭香 Li Ting Xiang
打造你的台派糕點時間

18 美味食光

開趴必備！派對應景小食衝一波

21 南僑新訊

可頌控吃起來！聖誕甜品就要這一味
黃金千層系列 新年節慶、拜拜、賀禮首選



菲比尋常烘焙屋 / 饅頭店 NEBOS 頂級烘焙油脂 魅力發光

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁



菲比尋常烘焙屋創辦人吳志盈（左）有子承衣鉢。

菲比尋常烘焙屋在桃園有 4 家店，都不是人潮車流洶湧的鬧街，但每到下午三、四點過後，周邊社區居民以及接送小孩的婆婆媽媽們，就會從角落街巷陸續出現報到，人手一袋包子饅頭、幾個麵包：「下午品項最多最齊全了，麵包、包子、饅頭都好吃，刈包買回去包控肉吃也超讚。」她們說。

創立近 20 年，創辦人吳志盈近年採用南僑 NEBOS 植物雪白乳化油製作包子、饅頭等中式點心，對產品的風味表現相當滿意：「包子、饅頭表皮澎 Q 鬆軟，口感特別幼綿細膩，客人都很喜歡！」

無心插柳的在地名店

1994 年之前，吳志盈原只是一個對做麵包有興趣的保險業務員，一日心血來潮，覺得如果送客戶自己做的麵包蛋糕，顯得更有誠意。父母從事食品添加物事業，對食品加工領域不算陌生的他決定頂下復興路一家準備頂讓的麵包店做兼職，由於毫無烘焙技術基礎，索性設備、員工概括沿用，就連「菲比尋常」也是舊店名。原以為開麵包店可以「做公關」順便創造第二收入，沒想到人事異動太快，新找的師傅接不上原有師傅的手路，產品斷層，顧客快速流失。他坦言：「好幾次撐不下去，差點收掉。」

感受到重大危機，他辭去保險工作，全心投入烘焙，到處吃麵包、開眼界，同時向前輩請益，積極參與南



菲比尋常烘焙屋聖保祿店。



芋頭饅頭。



桂圓饅頭。



剛出爐的包子饅頭顆顆澎Q飽滿。

僑開設的各種研習課程，銜接最新的烘焙技術、素材、趨勢。為穩定品質，採用南僑油脂，主打消費者最熟悉、師傅也最上手的台式麵包，搭配南僑冷凍麵糰小可鬆等較為費時費工的產品，展現豐富品項。2010 年吳寶春師傅獲得世界麵包大師賽冠軍，掀起國內歐包熱潮，同年胖達人再成功帶動「軟歐包」，菲比尋常順應潮流開始製作生產牛角麵包、維也納麵包等軟式歐包，再透過週年慶、宣傳車等方式成功召喚客人回流，打下「桃園在地名店」的穩定根基。

誤打誤撞 包子饅頭大熱銷

菲比尋常另一項必買產品，竟是包子饅頭。6、7 年前，吳志盈見朋友的包子饅頭銷路欠佳，便批來幫忙賣，順便學做法，由於中式餐點保鮮期比麵包長，他覺得頗有可為，愈做愈有興趣。一次吃到名店饅頭，香甜鬆軟口感一點也不輸給麵包，讓他十分驚艷。

「饅頭看起來簡單，但學問比麵包還深。」他試圖提高麵糰濕度，發現只有包餡饅頭不會影響發酵，幾番研究後，

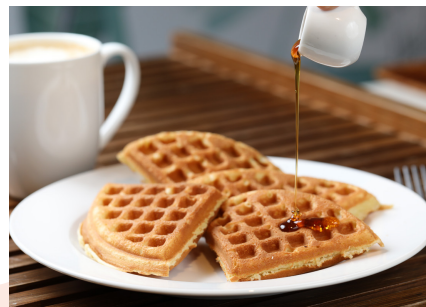
在麵糰中加入南僑 NEBOS 植物雪白乳化油，發現適量的優質油脂可在麵粉與酵母間發揮潤滑功能，有助於酵母的舒展，再加上高壓蒸氣爐的輔助，膨發效果更好，含油脂的包子皮不會出現皺摺或塌陷，口感、賣相都更理想。最初只有牛奶、起司口味，後來慢慢增加肉包以及芋頭、雜糧、桂圓、德式香腸等，多達 2、30 種口味。一般來說，麵包出爐是最吸引人的瞬間，但是在菲比尋常，吸睛卻是店門口高壓蒸氣爐開爐的那一刻，上百個包子饅頭騰騰冒煙，顆顆碩大、表皮澎澎飽滿細緻，美得就像百貨公司櫥窗裡的精品，讓人好想每個都買回家！

饅頭不好做，但物料設備簡單、成本

相對低，且原料素材可與麵包共用，像是芋頭、起司、肉鬆、桂圓等，物料採購控管方便，因此在菲比尋常仍是主力。「更重要的是，饅頭產品生命週期比麵包西點長。」消費者喜歡當天出爐的麵包，但很習慣把包子饅頭拿去冷凍，要吃的時候再蒸，這也正是疫情期間消費者減少出門，多數烘焙品項微微衰退，饅頭銷售卻明顯成長的主因。

攜手好夥伴 奮力向前衝

少子化對烘焙產業的衝擊，吳志盈感受很深。「小孩愛肉鬆、巧克力，爺爺奶奶喜歡牛奶、起司，從前家庭主婦一買就是滿滿兩大盤，但這種畫面現在已經看不到了。」現在消費者重視 CP 值，他就努力讓麵包色香味



現烤鬆餅（建新店限定）。



傳統三明治。



磅蛋糕。

俱全，拿起裹著滿滿肉鬆的青蔥麵包為例：「像這樣，一顆麵包飯菜肉都有了，很澎湃。」也準備跨領域發展，今年開幕的建新店就採複合式經營，寬敞明亮的街角座位，讓客人買完麵包可以順便坐下來喝杯咖啡搭配現烤鬆餅，感受悠閒時光。

兒子回家接班，讓吳志盈相當安慰，綜觀未來趨勢，師傅、店員會更難請。那怎麼辦？他笑得爽朗：「還有南僑啊！」除了更加仰賴冷凍麵糰的支援彌補人力不足之外，在他眼中，南僑是產品供應商，也是提供專業技術、服務、以及無可取代革命情誼的夥伴。最近剛頂下一間新店面，他打算賣營養三明治、熱狗堡等「餐飲烘焙化」的麵包餐點，以現做餐點的方式重新詮釋、強化自家麵包的特色，做出與同業間的差異區隔，要為嚴峻的少子化與後疫情時代，做足最好的準備。

Info 聖保祿店

地址：桃園市桃園區金門二街 290 號
電話：03-367-7058

建新店

地址：桃園區建新街 106 號
電話：03-333-0565

麵包跨界 品牌爭鋒

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁

台灣傳統飲食習慣，米飯是正餐，麵包是休閒點心，數十年來隨著飲食西化潮流勢不可擋，麵包取代米食躍居主餐的機會愈來愈多，市場需求大為增加。然而現代生活凡事極度仰賴網路，對網路世代的消費族群來說，單一產品的門店已經無法滿足需求，如果只為了買麵包蛋糕，電商網購更輕鬆，如果臨時想吃喝點什麼，外送美食平台也十分便利省時，加上這兩年新冠肺炎疫情大幅改變了人們的消費行為，當「保持社交距離」、「減少出門」的習慣深植人心，後疫情時代，實體店的存續將更具挑戰性。



烘焙店增加不同業態經營，可以吸引新客流。

複合服務創造新價值

任何產業在演變過程中都需要不斷創新，以持續產生新動能、激發新契機。如何讓商品和服務更有特色、形塑客人樂於親自造訪的原動力。實體店吸引客流的一個重要方式，就是增加更多業態，20 多年前已有專家學者提出「體驗經濟」概念：當基本物質需求已然獲得滿足，人們希望從消費行為中追尋更多創新、意義、感受與情懷的多元體驗。為了鞏固、拓展客群，各行各業紛紛跨領域發展出各種新型態複合店，像是家具店開超市、服飾店賣甜點。以烘焙本業為後盾發展的「烘焙複合店」也蔚為風潮，「麵包+滷味」、「麵包+咖啡」、「麵包+書」、「麵包+觀光工廠 DIY」等複合式店鋪型態，透過麵包與休閒零食、咖啡、書、手作等不同業態的疊加、串接、交流，打造獨特的體驗經驗，以及城市中更具活力生活感與溫度感的多元



老楊方城市是台灣第一座以方塊酥為主題的觀光工廠。



台灣優格餅乾學院提供餅乾製程探索遊程，很受歡迎。（台灣優格餅乾學院提供）



宝泉甘味手造所以結合烘焙 + 觀光工廠的型態，重新擦亮百年糕餅老店招牌。

休憩空間，讓傳統烘焙產業氣象一新，展現出實體門店的未來趨勢與發展潛力。

每個年代的烘焙店，都有出色的跨界典範。例如 1950 年創立於西門町成都路的世運麵包以台式麵包起家，由於地點好、人潮多，一路加賣港式點心、滷味、餐盒點心，滷味的生意好到帶動麵包銷售長紅不衰，被戲稱是「被麵包耽誤的滷味店」。1989 年，台灣第一家設置在書店裡的麵包店在「書街」重慶南路成立了，出爐時分，擋不住的麵包香氣在每家書店間流竄，至今仍讓許多愛書人印象深刻。

複合式烘焙餐飲新提案

經濟部 2003 年推出「工廠兼觀光作業服務要點」計畫，輔導傳統業者升級轉型，成了許多烘焙業者跨界轉型的新方向。例如台灣第一座以方塊酥為主題的老楊方城市，主打和風烘焙產品與日本在地情境的手信坊創意和菓子文化館，營造牛牧場風情的千巧谷牛樂園，文創懷舊風的郭元益糕餅博物館，童話魔法風格風靡大小朋友的台灣優格餅乾學院等，都是運用產品特色、品牌優勢，讓顧客願意走進實體烘焙門店，獲取體驗，以沉浸式營銷、搭售產品增加坪效的成功做法。

「麵包 + 咖啡」、「麵包 + 餐飲」的組合，更是順理成章。南僑做為烘焙餐飲業的原料供應商，時刻關注產業趨勢與商業環境的變化。會長陳飛龍指出，麵包與咖啡是常見組合，若烘焙產品能進一步與正餐結合成為複合式餐廳，效果可望更好，營業額



千巧谷牛樂園牧場在鄉間打造享受麵包與咖啡的開闊空間。

可以更提高，人力效能也更能發揮，掌握到新一波變動環境中的商業機會。考量到業者可能擔心人手職能問題，因為做菜的師傅通常不會做麵包，烘焙師傅也難以勝任中西餐的廚師工作，南僑在台北市關渡開設位於城鎮社區的複合式餐廳，向業者示範如何結合烘焙產品與餐食，包括如何運用南僑資源製作麵包和餐點、人員培訓，以及餐廳設計等有關開店的每一個環節，做為業者展店或轉型升級的模式參考。

全台各地不乏成功案例。例如巴洛克式建築飄散滿滿起司香的超品烘焙起司工坊，饅頭配咖啡超對味的菲比尋常，屹立台北民生社區數十年的非凡烘焙坊，泡芙一級棒的旅禾泡芙之家，百年糕餅鋪成功轉型的李亭香和宝泉甘味手造所，麵包與法式

料理同樣精彩的帕莎蒂娜烘焙坊等等。南僑也將依業者不同需求展開個別服務，繼續協助開發出別具特色的新品，增加麵包的附加價值，給消費者更創新美味的體驗，創造消費需求，要在新興的疫後市場，打造更上層樓的經營之道。



百年餅店李亭香轉型文青潮店，美味與品味兼具。（取自李亭香官網）



一之軒是第一家引進機器人優化服務流程的烘焙業者。

超品起司烘焙工坊 田間飄餅香

跨界推展複合餐飲新經濟

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 部分照片提供 | 超品起司烘焙工坊



超品創辦人王振昌當年以藝術蛋糕在台北一戰成名。

秋冬的蘭陽平原，天天天雨，已成日常。超品起司烘焙工坊這幢位於宜蘭市郊、古典時尚又帶著濃濃童話氣息的城堡咖啡館，不僅是「視覺系」網美打卡熱點，更是遊客悠閒坐賞蘭陽平原雨中悠閒氣息、一邊體驗麵包咖啡香的好地方。「父親很想開一間巴洛克式建築的麵包店，我則希望結合麵包、起司、咖啡、餐飲，打造一處複合經營多元型態的主題館。」超品第二代 Eddy 王柏翔環視滿室座無虛席，霸氣表示：「這是超品跨出烘焙代工領域、打造自有品牌的實驗基地，也是直接面對消費者（Direct to Consumer，DTC）、尋求產品最佳化的全新起步。」

藝術蛋糕一戰成名

創辦人王振昌 14 歲就在宜蘭蘇澳當麵包學徒，1979 年，25 歲的他帶著太太勇闖台北，創立超品麵包店。當時有藝人將美系的奶油藝術蛋糕的概念與技術帶回台灣，濃郁厚重的奶油風味及層層疊疊繽紛吸睛的蛋糕造型打開了台灣消費者品味蛋糕的

新視野，一夕爆紅。王振昌決意跟上熱潮，一邊賣麵包，同時遍尋國外食譜研究蛋糕做法、糖花造型苦練自學，做出不亞於正宗美系的超美藝術蛋糕。1984 年參加加州水蜜桃協會在台舉辦的水蜜桃蛋糕比賽榮登大賽王，1987 年更創下台灣烘焙史上最高層蛋糕紀錄（66 層蛋糕高 15 公尺，約 4 層樓高），此紀錄至今尚無人能打破。

藝術蛋糕競爭者愈來愈多，王振昌另闢新戰線，自製鳳梨酥，轉攻具備跨國品牌高端形象的免稅店，成功開發為食品企業代工的機會，擴大伴手禮產線，進行規模化量產。豈知幾年後遇上 921 大地震，訂單銳減，於是再轉進果凍與糕餅市場，代



超品起司烘焙工坊 內景。



超品第二代王柏翔 Eddy 帶領老字號走出新氣象。

工生意愈來愈上軌道，直到 2014 年 Eddy 返台，對於數十年來的代工經營模式，展開了不同的規劃方向。

代工轉自營 不當隱形冠軍

寒暑假都得進廚房打工，中秋節包月餅包到睡著，Eddy 對於忙到沒時間玩這件事很釋懷：「一天賣出 100 多顆蛋糕訂單誼，誰家有這麼厲害！」漢餅系列更是得獎常勝軍，2011 年在第六屆台北鳳梨酥文化節大賽獲得創意組優勝，2013 年以綠豆冰糕拿下台北第二伴手禮大賽銅獎，後來從馬來西亞、中國做生意返台的他，首次感受到現實的殘酷：「同樣頂著獎牌光環，別人都在快速擴大展店，但以代工為主的超品，卻連門市都沒有。」

即便一個月做到 10 萬盒訂單，烘焙代工利潤依然微薄：「從產品規劃組合到包材包裝都是客製化，提案可能被打槍不說，還



鳳梨酥。



高達起司夾心餅乾。

要一直被殺價，實在心酸。」當時陸客自由行正夯，烘焙業搶搭順風車，家家狂做伴手禮，他卻預見了潛藏危機：「陸客潮總有結束的一天，到時怎麼辦？」

不願屈居代工角色、也不想繼續當「隱形冠軍」，「自己的產品明明很好，為何要一直掛著別人的 logo？」決定跳出侷限。汐止工廠依然從事代工，另外選在故鄉宜蘭興建結合烘焙門市、餐廳及觀光工廠多功能的烘焙工坊，挑高樓層的整面主視覺書牆，洋洋灑灑陳列了超品歷年的輝煌歷史與獎牌戰績，中間伴手禮區、麵包區



起司三重奏米歐包。



爆漿乳酪大蒜麵包。



半熟乳酪。

展售各系列人氣商品，另一側面對花園的位置設為用餐區，無論何時都能來杯咖啡、搭配甜點、現烤麵包或冰品，吃喝滿足後再到二樓玩糕餅 DIY，行程豐富有餘。

創新才能永續

以起司為主題，著眼的是起司鹹甜皆宜、適合多種烘焙品項的特質，包括麵包、半熟乳酪、蛋糕、餅乾、中式點心等。其中採用南僑油脂的多款商品，例如起司三重奏米歐包、爆漿乳酪大蒜麵包以及奶油曲奇餅乾、高達起司夾心餅乾等，款款熱賣。

工坊也是展示商品的 Show Room。改走精緻代工路線的超品不再拚價格，研發新品的腳步更快更積極。王振昌早年買進卻閒置的機器，通通有了新用場，像是原本用來做鳳梨酥的定量機改做肉鬆餅、閒置的薄餅機推出做白色戀人風味的巧克力夾心餅乾等。「以前是客人要什麼，我們就做什麼，現在反過來，我們依據消費趨勢研發，有時也透過南僑舉辦的研習與展覽，了解國內外市場動態，預先掌握商機，再打樣給客人，合作成功的機率提高很多。」

2019 年陸客不再赴台自由行，隨後新冠疫情爆發，重創伴手禮市場，當年的遠憂一一應驗。Eddy 笑：「還好我們轉型得快。」近年超品融入在地元素，推出日澄金棗乳酪蛋糕、三星蔥起司餅乾、龜山島櫻花蝦餅乾，也針對健身養生族群推出低醣健康零嘴吉食燕麥脆片、未來蔬食植物肉餐點等。「唯有創新，才能永續。」他要将父親傳下的老字號，走出一番蓬勃新氣象。



精典綜合奶油曲奇餅乾。

Info
超品起司烘焙工坊

地址：宜蘭市大坡路 2 段 255 號
電話：03-928-7098

李亭香 Li Ting Xiang

打造你的台派糕點時間

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁

說起老台北城的昔日繁華，誰能忽略迪化街、大稻埕？大稻埕是北台灣 19 世紀時期的經貿中心，迪化街則是當時最早形成的市街和商業核心，也是台北市現存最完整、最具歷史指標意義的街區；從 1895 年開業至今、佇立在迪化街北段的李亭香餅店親身經歷也完全見證了那個年代的絕世風華。

李亭香的各式漢餅點心，早年是台北城富商名流、文人雅士聚會，以及婚嫁、壽誕、拜拜祭儀不可或缺的，然而歷經社會產業結構改變、各族群文化交流匯聚，漢餅逐漸發展出不同於清代日治時期的時代風貌，也不再是人們「呷餅」的唯一選擇。李亭香總經理李佳陽說：「什麼是台灣人的漢餅？李亭香要以百年歷史為底蘊，用『台派糕點』為『台式漢餅』重新詮釋定位，重新進入消費者的日常生活。」

以烘焙與歷史 定調門店風格

百年糕餅老店轉型變身，從迪化街總店開始。初步先將原本的水泥外觀還原為巴洛克風的台式洋樓，側牆飾以文青可愛的插畫手繪，一則呼應大稻埕老街區的歷史風貌，也意喻百年李亭香融合傳統與現代的經營精神。2021 年新冠肺炎疫情大爆發，北台灣進入三級警戒，國內外遊客近乎絕跡，李亭香轉型的腳步依然沒有慢下來。早期李亭香主要消費年齡層集中在 45 歲以上，增加糕餅 DIY 體驗活動之後，來了很多年輕父母帶孩子的親子客層，單單少了中間 20 歲至 35 歲左右、消費力最強的青年族群。

李佳陽以前在科技業研發部門當主管，專研產業升級、產品優化，接下老店轉型重擔後開始觀察思索：「現在年輕人喜歡什麼？什麼樣的糕餅店能吸引他們上門？也許可以從『社交』這個點去切入思考。」現代人手機、平板不離身，社群媒體深植日常生活，那麼，強化空間特色氛圍及商品視覺美感，吸引消費者甚至部落客、網美自發性的拍照打卡「曬臉書」、「曬 IG」，會是老店爭取更多曝光的新解方。



李亭香結合咖啡、餐點複合服務，展現百年老店新風貌。



餅店外觀宛如「小歐洲」、「小昭和」，典雅摩登。



李亭香總經理、第五代接班人李佳陽以「台派糕點」，成功為漢餅重新定位。



「少女龜蜜」套餐。



懷舊懷念的雞絲麵，驚喜重現。



肉桂、花生融為一體的肉桂捲，新潮又復古。

近年迪化街從南北貨、中藥行為主的傳統產業老街，轉型為文創小店林立的新創熱區，各種歐式、台式、美式餐酒館、咖啡館、選物店三步一家，吸引許多風格創業者、年輕族群與外國觀光客朝聖，為舊街區帶來旺盛的創新活力。李佳陽分析，李亭香走過清代、日治到民國，糕餅產品融合了中、台、日式風格，適合以百年烘焙為基底，融合在地歷史，在這個基礎上做出最合適的創新。

2.0 版的李亭香跳脫一般糕餅店、烘焙坊堆積滿載、眼花撩亂的傳統陳列模式，結合複合服務，為老店創造新風貌。為重現舊時代的盛世足跡，蒐集各國有年份的老件家具家飾，包括來自德國的實木儲物櫃、英國舊書架、牛奶玻璃吊燈、Tiffany 彩繪玻璃檯燈，搭配手作質感強烈的原木桌板及不成套的木椅、藤編椅，兼具隔間功能的綠意盆栽點綴其中，看似隨意混搭，其實都是精心佈置，讓人宛如置身歐陸小餐館，也像是張愛玲小說 5、60 年代的上海白洋房，抑或是日本淺草、神田、巢鴨等下町老街，和洋折衷（わようせっちゅう）的濃厚時代感，溫暖懷舊、典雅且摩登。

「也有人覺得像早期富貴人家的客廳，低調古典雋永，在李亭香喝咖啡、吃糕點，可以重溫老派奢華的飲食風尚。」餅店空間鮮活塑造了早期台灣的繁盛與璀璨和令人著迷的美學氛圍，連台劇

「華燈初上」都慕名而來，成了女主角「蘇媽媽」採買美味糕餅的地方。

舊夢新生 老店新創

李佳陽幾年前整理出「台派糕點圖鑑」，圖文並茂詳述李亭香百年來的經典與創新。小泡芙被譽為「台灣馬卡龍」，日治時期流傳至今的小點心，口感如雪花般綿密滑順；以前平安龜是為了感謝神明，所以愈大愈好，李亭香第三代李石定改良成縮小版，李佳陽接班後，再將平安龜包裹一層金錫箔紙，吉祥討喜。除了禮盒，更可以坐下來，嚐嚐以南僑漢餅油製作的「少女龜蜜」（平安龜或金錢龜）、「男子漢餅」（咖哩平西餅）、「花漾年華」（花漾綠豆派），或是點綴香菜、花生粉的「新台派肉桂捲」，搭配咖啡或茶，風味一絕。想吃點鹹食，還有水餃和雞絲麵讓人好驚喜。炸得恰到好處的魚酥和半熟蛋包浸在濃而不膩的麵湯裡，是甜食之後的開胃選擇。

秋日午後，正好風涼，是個適宜遊街、散步、賞景、體驗烘焙與咖啡香的時節。一場大疫，加速了時代與世代的變革與交錯，在老街人潮即將回流的此刻，百年李亭香已然做好準備，為下一個百年基業，華麗出發。



平安龜、金錢龜禮盒意喻「金錢龜來」，是拜拜求財運的最佳夥伴。



傳統糕點＋創新復古包裝，道地台味受到各年齡層族群喜愛。

Info
李亭香

地址：台北市大同區迪化街一段 309 號
電話：02-2557-8716

開趴必備！ 派對應景小食衝一波

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊嘉明烘焙所、千巧谷牛樂園牧場、十年之后、愛倫手感烘焙

烘焙點心具有調節氛圍的神奇力量，宛如幸福感的催化劑，蛋糕、麵包、中西台味點心，是一場成功聚餐、派對甚至會議活動不可或缺的要角。迎接聖誕節、跨年來臨，開趴點心怎麼組選才對味？

喜歡團聚氣氛的，首選造型蛋糕、法式鹹派、波士頓派、史多倫、國王派等，適合多人分切享用；希望在派對中自由走動、隨意取食，適合可輕鬆拿取的杯子蛋糕、小餅乾、乳酪條、蛋塔等。如有長者參加，不妨點綴些一口大小的中式點心，如叉燒酥、蘿蔔絲餅、蟹殼黃等，鹹甜兼具、吃巧吃飽，保證賓主盡歡！

好味在這裡



楊嘉明烘焙所。



耶誕燭光。



聖誕舞宴。

台北 楊嘉明烘焙所

台灣第一家世界甜點冠軍開設的甜點店，楊嘉明師傅帶領烘焙團隊以重新詮釋台灣風土性格與人文特質的角度，開創出獨具風格的甜點之路。楊嘉明認為，派對點心的重點，必須掌握小 piece、偏法式風味、多層組合、客製化、口味呼應主菜菜色等特點，為派對創造吸睛、美味又能製造話題的亮點，聖誕限定的「聖誕舞宴」、「耶誕燭光」兩款商品正是經典代表作。

台北市大安區通化街 17 之 5 號
02-2708-7855



千巧谷牛樂園牧場。



聖誕樂園。



歡樂聖誕。

雲林 千巧谷牛樂園牧場

千巧谷是一家「開在牧場裡的麵包店」，2003 年以手工蛋糕一炮而紅，選用崙背酪農區優質鮮奶製成的「乳酪蛋糕」、「崙背鮮奶酪」、「崙背鮮奶派」、「生蛋糕」、「小乳牛地瓜麵包」等，極具在地風味特色。聖誕節限定的「聖誕樂園」、「歡樂聖誕」同樣以崙背優質鮮奶製作香草蛋糕，搭配慕斯、鮮果、巧克力等素材，好看好吃！

雲林縣崙背鄉羅厝村東興 182-32 號
05-6969845



愛倫手感烘焙坊。



經典聖誕樹蛋糕。



聖誕禮物莊園。

高雄 愛倫手感烘焙

屹立超過 30 年、高雄在地知名烘焙品牌，不只麵包、中西點心、漢餅受歡迎，季節與節慶選品也同樣吸睛。聖誕節推出以巧克力蛋糕＋草莓香堤餡的「經典聖誕樹蛋糕」、香草蛋糕＋熱帶水果香堤餡的「聖誕禮物莊園」，還有法式香裸草莓乳酪、聖誕杯子蛋糕系列、聖誕白熊天使蛋糕等，繽紛多彩可愛的造型與綿密香甜的蛋糕風味，完全擄獲人心。

高雄市大社區中山路 223-1 號（大社中山旗艦店）
07-355-7717



十年之后（陽明店）。



潘尼朵妮。



國王派。

宜蘭 十年之后

資深阿源師回到宜蘭故鄉創立的家常烘焙坊，備受在地鄉親喜愛肯定。每年聖誕節推出的「國王派」以千層酥包裹杏仁奶油內餡烘烤製成，餅皮口感扎實、帶有微微蜂蜜香，內餡香甜豐盛飽滿，搭配咖啡或茶飲，滿滿奢華。「潘尼朵妮」是義大利極具代表性的國民麵包，麵包體口感彈Q、蓬鬆又細緻甜蜜，帶來濃濃時尚味與冬令季節感。

地址：宜蘭市陽明路 155 號（陽明店）
電話：03-936-0777

可頌控吃起來！ 聖誕甜品就要這一味

撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 食譜示範 | 陳柏翰師傅



丹麥紅豆吐司 (聖誕節款)



OAL31888
維佳特濃烘焙油脂



OB780582
南僑進口發酵奶油 (片狀)



材料

丹麥麵糰

- ① 高筋麵粉 -----600 克
- ② 拿破崙法國粉 -----400 克
- ③ 細砂糖 -----150 克
- ④ 食鹽 -----10 克
- ⑤ 改良劑 -----5 克
- ⑥ 全蛋 -----50 克
- ⑦ 動物鮮奶油 -----60 克
- ⑧ 乾酵母 -----20 克
- ⑨ 水 -----440 克
- ⑩ OAL31888 維佳特濃烘焙油脂 -----100 克

裹油

- ① 丹麥麵糰 -----1835 克
- ② OB780582 南僑進口發酵奶油 (片狀) -----422.05 克

包餡

- ① 紅豆粒 -----40 克
- ② 北海道乳酪 -----10 克

裝飾

- 牛奶巧克力、核桃、柳橙片、
- 樹莓粒、開心果粒

作法

- ① 丹麥麵糰所有材料全部攪拌均勻，基本發酵 45 分鐘，放入冷凍。
- ② 取出冷凍麵糰，包入 23%OB780582 南僑進口發酵奶油 (片狀)
- ③ 折數：4 折 1 次，3 折 1 次，完成後，放入冷藏 1.5 小時。
- ④ 展開麵糰：將麵糰分切為 150 克 / 個，將丹麥機刻度調整為 3 公分，放入麵糰展延成長 35 公分、寬 11.5 公分的麵片。放入冷藏 30 分鐘。
- ⑤ 取出麵糰，分成 3 等份。
- ⑥ 均勻抹上北海道乳酪、撒上紅豆粒。
- ⑦ 捲起成長條狀，略為搓滾一下，使紅豆分布平均，將麵糰頭尾接起黏合。
- ⑧ 6 吋的天使蛋糕模具噴些許烤盤油，放入麵糰，以攝氏 32℃ 進行最後發酵 2.5 ~ 3 小時。
- ⑨ 放入旋風爐，以攝氏 150℃ 烤焙 50 分鐘，出爐，放涼備用。
- ⑩ 將鈕扣巧克力隔水加熱融化，將麵包上半部沾覆巧克力醬。
- ⑪ 撒上進行最後裝飾。



作法(2)



作法(5)



作法(6)



作法(7)



作法(8)



作法(10)

可頌脆片



OAL31888
維佳特濃烘焙油脂



OB780583
南僑進口濃縮奶油 (片狀無水)



作法

- ① 丹麥麵糰所有材料全部攪拌均勻，基本發酵 45 分鐘，放入冷凍。
- ② 取出冷凍麵糰，包入 27% 南僑進口濃縮奶油 (片狀無水)
- ③ 折數：4 折 1 次，3 折 2 次，完成後，放入冷藏 1.5 小時。
- ④ 展開麵糰：將丹麥機刻度調整為 6 公分，放入麵糰，展延成長 35 公分、寬 11 公分的麵片。放入冷藏 30 分鐘。
- ⑤ 取出麵糰，切 11 公分長。
- ⑥ 將 3 片麵糰片整齊的疊在一起。
- ⑦ 切成厚度 1 公分的長條。
- ⑧ 切面朝上，以攝氏 32℃ 進行最後發酵 2 小時。
- ⑨ 放入旋風爐，以攝氏 150℃ 烤焙 40 分鐘。
- 出爐後放涼備用。
- ⑩ 沾隔水加熱之草莓巧克力或牛奶巧克力即可。

材料

可頌麵糰

- ① 高筋麵粉 -----835 克
- ② 中筋麵粉 -----835 克
- ③ 食鹽 -----30 克
- ④ 鮮奶 -----860 克
- ⑤ OAL31888 維佳特濃烘焙油脂 -----165 克
- ⑥ 細砂糖 -----190 克
- ⑦ 酵母 -----64 克

裹油

- ① 可頌麵糰 -----2980 克
- ② OB780583 南僑進口濃縮奶油 (片狀無水) -----804.6 克

沾醬

草莓巧克力、牛奶巧克力、白巧克力皆宜



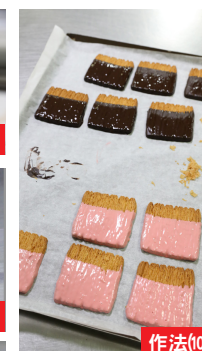
作法(3)



作法(6)



作法(7)



作法(10)



作法(4)



作法(8)

黃金千層系列 新年節慶、拜拜、賀禮首選

甜麵包 (Sweet rolls) 堪稱是台灣消費者最熟悉的麵包類型。糖、麵粉、油脂充分融合堆疊，烘烤後的麵包體蓬鬆柔軟，一口咬下，香氣濃郁奔放，美味魅力跨越時代及各年齡層。即將迎來新的一年之際，南僑推出全新

「黃金千層」系列新品，以職人工法層疊製成，層次分明，外酥內軟，除了傳統金磚造型之外，另外研發出元寶造型。黃金閃耀、喜氣滿滿的寓意，無論做為新年賀禮、節慶拜拜或伴手禮，都是最能傳達祝福心意、應景討喜的首選商品。



千層生乳吐司

NA040616

140g / 個、36 個 / 箱



麵糰添加鮮奶及鮮奶油並層層裹入日式甜奶油，採正宗日式延壓手法，麵包體金黃誘人、外皮薄香、內層Q軟，一片一片撕下咀嚼，在口中散發出甜甜濃濃的奶油香，多重的味覺饗宴，令人回味無窮。

千層黃金元寶麵包

NA040617

200g / 個、24 個 / 箱



金黃色澤外觀、精緻元寶造型，麵糰添加鮮奶及鮮奶油並層層裹入日式甜奶油，甜甜濃濃的奶油香氣交織，食感迷人。



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



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 12 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



聖誕風味麵包餅乾 最強油脂搭配

維佳特濃烘焙油脂

南僑進口醃酵奶油（片狀）

南僑進口濃縮奶油（無水片狀）

操作上手 品質穩定 口感、風味全面提升

烘焙油脂實際應用 請見本期 P.21~P.23



OB780583
南僑進口濃縮奶油
（片狀無水）



OB780582
南僑進口醃酵奶油
（片狀）



OAL31888
維佳特濃烘焙油脂