



2022. 6 月號

南僑烘焙

Namchow Group

- 會長的話
- 專題報導 **迎接 NEBOS 時代來臨
食安、風味、口感 All in one !**
- 產業時事 台灣烘焙大賞 Top30 看見產業未來力
- 烘焙之王 蘭田穀王 世界冠軍的約定之地
- 甘味人生 一之軒 烘焙產業的造夢者
- 美味食光 尋秘療癒系甜點 壓力 bye-bye !
- 南僑新訊 硬派爹地也超愛 爸比蛋糕暖入心



迎接NEBOS時代來臨

All in one! 食安、風味、口感

採訪撰文—鍾文萍 攝影—楊智仁



NEBOS 油脂不添加人工香料，可完整呈現烘焙素材原始風味。

食安事件不斷，加上新冠肺炎疫情的催化，大幅改變全球大眾的生活模式，也間接帶動重視身心健康的新生活型態。為了提升自身的健康力、免疫力，「乾淨安全」一躍成為飲食最高準則，消費者採買商品之前，會先瀏覽包裝上的營養標示與原料成份表，關注自己究竟吃下了什麼、對健康是否造成影響，已形成日常生活習慣。根據 GO SURVEY《年度消費行為白皮書》資料顯示，現代人追求飲食均衡，會多方尋求科學驗證，有意識地減少使用會傷害身體的方案，「選擇少添加物」便是多數人的熱門選項，安全、簡單、友善、少添加、零添加的食物，已是未來飲食大勢。為了回應食品消費市場的健康需求、提升消費者對加工食品的信任感，全球近年興起 Clean Label（潔淨標章）風潮，大幅帶動食品產業朝向「少添加 / 零添加」、內容單純的潔淨安心趨勢發展。

潔淨風潮全面啓動

潔淨標示（Clean Label）起源於 2011 年的英國，包含「減少添加或無添加食品添加物」、「配方簡單」、「加工製程簡單」、「資訊透明」四項特點，由當地零售通路發起，並陸續獲得歐盟主要通路響應，最主要的用意在於使消費者更容易看懂、理解食品標示內容，強調如果非必要，食品應減少添加物的使用。根據調查，全球對潔淨標示（Clean Label）原料需求預估 2019 至 2024 年的複合年均增長率（CAGR）可達 6.75%，尤以亞洲與南美為高度需求市場。

觀察到歐洲大廠已向 Clean Label 方向大步邁進，南僑經營烘焙油脂 51 年，前瞻趨勢，決心為烘焙夥伴預先開發符合國際標準的產品規劃，協助客戶的烘焙品質加值加分，2016 年投入團隊研發，2019 年至今共推出八款符合 Clean Label 的 NEBOS（Nature Emulsion Baking Oil Substrate）烘焙油脂系列，為南僑旗下最頂級的烘焙油脂，也是目前亞洲最領先符合國際法規的烘焙油脂。

各項烘焙產品全方位用油

眾所週知，食品加工，「減」比「加」更具難度，尤其要符合 Clean Label 標準，需要更先進的食品科學與科技支持，才能確保減少或無使用食品添加物的過程中，不會產生食品安全疑慮。國內 Clean Label 潔淨標章分為潔淨、雙潔淨兩種。潔淨標章需符合不添加「三工」：人工香料、人工色素、人工甜味劑，以及「五劑」：防腐劑、漂白劑、保色劑、結著劑、含鋁膨脹劑，且不直接使用基改原料、農藥殘留符合政府許可範圍才可獲得；除了上述八大不添加之外，如果在國內政府食品法規核可的 800 多種合法食品添加物中限縮使用其中 82 種，就可獲得雙潔淨標章。

難就難在，少添加、零添加之餘，還要兼顧產品風味、口感與賣相。以烘焙油脂來說，成分中的水、油原不相容，通常要透過介面劑（乳化劑）來結合，要達到無添加，就必須放棄使用業界常用乳化劑，還要同時讓麵糰保持彈力筋性、保濕柔軟、組織延展



NEBOS 系列油脂提供各種烘焙品最佳保濕性與柔軟口感，具有良好操作與穩定特性，也讓烘焙產品的品質更安定。

性，使口感更升級、應用更廣泛，才是真正不簡單的專業真功夫。因此原料的選擇非常重要。南僑研發團隊建立 NEBOS 油脂乳化智庫，針對生產製程嚴格評估修正，導入天然乳化物質技術，提供各種烘焙品最佳保濕性與柔軟口感，具有良好操作與穩定特性，也讓烘焙產品的品質更安定。



NEBOS 系列油脂 100% 台灣生產，在貨源、倉儲、烘焙製程管理上，都具備優勢。

受到疫情、戰爭影響波及，進口奶油國際價格嚴重波動，運送、貨源都不穩定，對烘焙業者形成極大壓力。NEBOS 系列油脂 100% 台灣生產，沒有短缺疑慮，在貨源、倉儲、烘焙製程管理上，都具備取代奶油的優勢，提供烘焙用油一個安全、方便、穩定的解決方案，進一步滿足烘焙業者開發各式商品需求，創造烘焙品差異化價值與業者的品牌優化，進而帶給消費者更高價值與美味的烘焙食感。

NEBOS 油脂 VS. 天然奶油 超級比一比

優勢	特色
低膽固醇	NEBOS 油脂膽固醇不到天然奶油的 1/5，純植物性的 NEBOS 油脂甚至可達到零膽固醇，對於重視健康的消費者而言是一大誘因。
反式脂肪	NEBOS 反式脂肪 2.5% 以下，天然奶油約為 3 ~ 8%，NEBOS 油脂的反式脂肪低於天然奶油。
品質穩定	NEBOS 油脂安定性佳，相較於奶油，不易產生風味轉變及油雜、油耗味，可讓短效期烘焙製品風味穩定，也有助於提升長效期製品的儲放效期。
風味 / 操作比較	NEBOS 油脂從無風味到奶油風味產品一應俱全，可依烘焙品的風味設計需求選用適當油品，可完美襯托食材特色。奶油的風味、型態、濃度都是固定的，較難針對烘焙品想表現的風味進行調整。

南僑 NEBOS 烘焙油脂系列 全方位應用

應用	NEBOS 油脂系列	
麵包用油	烘焙專用白油 	植物性酥油 
	烘焙油脂 	片狀丹麥專用油 
餅乾、西點蛋糕用油	植物性雪白乳化油 	戚風海綿蛋糕專用油 
漢餅、中點用油	植物性酥油 	烘焙專用日式白油 
餡料用油	植物性雪白乳化油 	烘焙專用日式白油 
全方位用油	複合式烘焙油脂 	

台灣烘焙大賞 Top30

看見產業未來力

撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 部分照片提供 | 台北市糕餅商業同業公會



台北市糕餅商業同業公會首次舉辦「Top30 台灣烘焙大賞」廣受矚目。

2022 春季，除了台北國際烘焙暨設備展如期盛大舉辦之外，另一件備受矚目的大事，就是台北市糕餅商業同業公會首次舉辦「台灣烘焙大賞 Top30」，請來具備豐富烘焙知識、技巧及產業經驗的業內專家，以及有甜點或料理專長、在網路具有影響力名人，共同評選出一份融合烘焙專業評選與消費者聲音的 30 個烘焙品牌商品榜單。

籌備委員會主任委員侯景中表示，國內雖有各種烘焙競賽，但從沒有以消費者喜好為依歸的排行調查，尤其疫情以來百貨衰退，電商、網購平台卻逆勢爆發超強消費力道，遠遠超車實體店面，而這樣的消費模式可能成為未來常態！「因此我們鼓勵創新的同時，也希望烘焙業者了解網路平台消費趨勢，什麼樣的烘焙產品會引起消費者注意甚至購買。「入榜的商品幾乎可以視為引領市場思考的風向球，有助於業者掌握趨勢。」

網路評比 全台爭鋒

賽事自 2021 年 7 月至今年 3 月，進行為期半年的大數據調查，不限區域、實體店、品類及時節性，唯二的門檻，就是開業不足 2 年、日產量不足 200 個（盒）者不能參加，確保店家經營有一定的穩定成熟度。第一階段以 14 個與烘焙相關的關鍵字，初選出 2300 項烘焙商品，接著以網路搜尋量過濾出 1800 項，再選出前 200 項討論度最高的商品，一一致電店家確認參賽意願並剔除重複品項後，篩選出 90 項商品，於中華穀類食品工業技術研究所進行最後階段的實品評鑑。



「Top30 烘焙大賞」籌備委員會主任委員侯景中表示，鼓勵創新、展現台灣烘焙實力，是舉辦評比活動最大的目的。

「送進評比現場的產品該加熱還是冷凍？要不要切？事前都會與店家溝通，目的是讓各家產品在評審面前都有最好的狀態呈現。」一天內品嚐 90 項烘焙品並非易事，為了維持評審團充沛的味能與胃口，將易有飽足感的麵包類、漢餅類安排在上午場，下午場再進行蛋糕、甜點、伴手禮的評比。「公開透明是最大原則。」侯景中秀出手機：「從名單篩選、電話訪查到榜單出爐，每個環節都拍照截圖存證，為的就是避免爭議。」

大秀台灣烘焙業軟實力

榜單不分類、不排名，種類涵括麵包、蛋糕、甜點、伴手禮、漢餅類，甚至還有冰淇淋，品牌橫跨百年老字號、連鎖甜點店、伴手禮店、社區烘焙坊、網紅新秀店，即便很多連數十年資歷的烘焙師傅也沒聽過，但創意五花八門、出眾驚艷：「花生加花椒的香辣搭配，層次更多元、風味更飽滿；優化製程的司康，口感竟然像曲奇餅乾一樣鬆化香酥。」



嫩貝果、維也納牛奶麵包、酒釀桂圓麵包、Q餅深受飽食系麵包控喜愛。

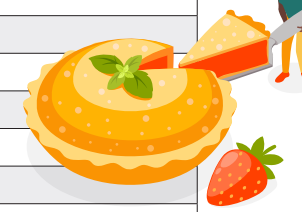


原味機能蛋捲、布丁蛋糕、香鬆起士糙米捲、頂級法國奶油蛋捲黑芝麻餡、拉麵布丁。

這是一份備受消費者與業內專家認同、含金量超高的榜單，入選商品均獲得在今年烘焙展攤位推廣展示品牌與產品的獎勵。「日本烘焙展最先進，中國上海規模最大，今年烘焙展可以展現國內最受喜愛的前 30 項烘焙商品，正是大秀台灣烘焙軟實力、建立自家烘焙展特色的機會。」比賽才落幕，已有店家摩拳擦掌，期待明年再拚一場，台北市糕餅商業同業公會樂見其成：「期待促進烘焙業積極的交流，點燃烘焙人的鬥志、熱情與創意，一起刻寫出台灣烘焙產業的新精神、新風貌！」

「2022 台灣烘焙大賞 Top 30」名單（依品牌筆畫順序排列）

序	品牌	品項
1	ChizUP! 美式起司蛋糕	日曆蛋糕
2	Le Ruban Pâtisserie 法朋烘焙甜點坊	法朋特製蛋黃酥禮盒
3	NINAO Gelato 蜷尾家經典冰淇淋	沒錯，就是蜷尾家愛的雪餅
4	上信饌玉	雙響豆塔禮盒
5	不二緻果	蛋黃酥——紅豆
6	六月初一 8 結蛋捲	經典原味蛋捲
7	木匠手作	拉麵布丁
8	辻利茶	辻利京茶花禮盒
9	吳寶春（麥方）店	酒釀桂圓麵包
10	亞尼克	亞尼克生乳捲——特黑巧克力
11	東京巴黎甜點	鎮店之寶——巴黎燒嫩布蕾
12	法蘭司烘焙	維也納牛奶麵包
13	阿默蛋糕	荷蘭貴族手工蛋糕
14	春上布丁蛋糕	經典原味布丁蛋糕
15	查理布朗烘焙	水嫩貝果——北海道牛乳
16	紅磚布丁	傳統焦糖烤布丁
17	美雅食品行	宜蘭蔥餅
18	悄悄好食	花生古路米司康
19	時飴 Approprié	經典焦糖千層蛋糕切片
20	海邊走走 HIWALK	花生愛餡蛋捲
21	郭元益 KUO YUAN YE	【郭元益 X 聶永真】embrace 擁抱
22	陳允寶泉食品	御丹波一斤大餅
23	喜豐香 1985	心有所屬 綜合雙層禮盒
24	壹玖木巷	司康黑糖肉桂捲
25	聖保羅烘焙花園	聖保羅 Q 餅 5 入禮盒
26	福義軒	原味機能蛋捲
27	酷覓星——世界美食評鑑獲獎伴手禮	酷覓星——香鬆起士糙米捲
28	龍鳳堂餅舖	南瓜馬車蛋黃酥
29	鴻鼎菓子	雙星堅果塔禮盒——16 入
30	鬍子國王	頂級法國奶油蛋捲【輕巧隨手瓶——黑芝麻餡】



世界冠軍的約定之地

蘭田穀王

撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 部分照片提供 | 喜互惠連鎖超市、蘭田穀王烘焙坊



左起：喜互惠連鎖超市總經理曾麗卿、南僑總裁李勘文、蘭田穀王烘焙坊技術總監暨世界麵包冠軍李忠威。



蘭田穀王烘焙坊民權店。



蘭田穀王烘焙坊頭城店。

3月底，在被譽為「烘焙界奧斯卡」的「路易樂斯福世界盃麵包大賽」（Coupe du Monde De La BOULANGERIE 2022），台灣隊打敗法國、丹麥、荷蘭等 11 國好手，勇奪「歐式麵包」、「甜麵包」、「藝術麵包」三大比賽項目團體賽冠軍，為台灣創下史上最好成績。當國旗歌響起，現場掌聲雷動，隊員與僑胞忍不住激動爆哭。宜蘭蘭田穀王烘焙坊技術總監、此次擔任甜麵包選手的李忠威眼眶泛淚：「很開心，讓世界看見台灣。」

宜蘭喜互惠連鎖超市總經理曾麗卿看著這令人振奮的一幕，旗下烘焙師傅傑出的表現令她欣慰又驕傲：「這就是咱宜蘭子弟的志氣，為台灣爭光、為穀王爭霸、為自己圓夢！」

連鎖超市開麵包店 迎戰烘焙商機

喜互惠是宜蘭土生土長的大型連鎖生鮮超市，1986 年，政府開放外資經營連鎖超市，香港的惠康、百佳與日本的松青將國

外經營技術引進台灣，加上本地超市，百「市」崢嶸，成為台灣民眾採買生鮮食品、日常用品的新熱點。曾麗卿到各地觀摩後，回宜蘭將自家的平價中心進行全面改裝，創立第一家喜互惠超市。「吹冷氣逛街、推車子買菜，當時是很新奇時髦的經驗，有鄉親以為是美國人開的菜市仔。」曾麗卿笑：「一百箱進口蘋果幾天內賣光，還有人特地跑來買紅豆冰棒。」

做為宜蘭人的在地好鄰居，喜互惠超市全力提供居民日常所需一切，食材、食品、用品、生活雜貨一應俱全，為凸顯宜蘭農業大縣優勢，設置

「小農專區」極富特色。自 2008 年首屆世界麵包大賽個人冠軍獎落台灣以來，國內烘焙熱潮方興未艾，看到台灣人「吃麵包比吃米多」，於是在超市設立烘焙區，每日提供新鮮現做麵包。為了做得更專業道地，2013 年成立蘭田穀王烘焙坊，緊鄰喜互惠超市，兩者相輔相成，無論是「買麵包順便逛超市」還是「買完菜順便買麵包」，都成了在地人方便、省時又饒富親子共遊趣味的的生活消費模式。

蘭田穀王創立翌年，曾麗卿便收到一封自薦的履歷表，那就是李忠威。

世界麵包冠軍在宜蘭穀王烘焙坊

李忠威是宜蘭人，父母在市場賣潤餅，他國中畢業便到麵包店當學徒。「那時對烘焙沒感覺也沒概念，人家叫你做什麼就做什么。」一年後老闆娘撂下狠話：「你不適合烘焙業。」便叫他回家，母親打電話向對方致歉，語氣充滿了「養不教，母之過」的焦急擔憂。

那猶如一記當頭棒喝，他決心「在哪裡跌到、就從哪裡爬起來」。重新找麵包店當學徒，每天凌晨 3 點前報到，準備前置作業，下班繼續留在店裡向師傅討教練習，每天工作超過 12 小時，連當兵也是部隊裡負責做麵包的「伙頭兵」，用分分秒秒的努力，時時刻刻累積實力。退伍後到台北工作，積極參加各種烘焙展、研習會、國際烘焙課程，放假就騎著機車四處找麵包吃、研究配方，擴大視野也累積創意，

到後來已能獨當一面，但李忠威總好奇自己的能力究竟到哪裡。2006 年鼓起勇氣參加柯麥歐天克盃麵包大賽，一舉拿下個人組第一名，後來看到吳寶春師傅奪得首屆世界麵包大賽個人冠軍，激發超強鬥志，開始參加台灣代表隊選拔賽，2014 年進入



金棗酥。



三星蔥香蒜貝果。

蘭田穀王，在企業支持下鞭策自己更精進。「雖然幾次都只拿到亞軍，但我沒想過放棄。」正所謂「戲棚下站久了就是你的」，機會終於降臨：去年台灣代表隊選拔賽因疫情取消，直接由歷屆亞軍遞補組隊參加 2022 世界麵包大賽。

他與武子靖、徐紹桓分別負責甜麵包、歐式麵包、藝術麵包，各自發揮專長，密集團練、規劃戰略，喜互惠提供公假全力後援：「要讓師傅沒有後顧之憂，專心去衝。」他在國家特色麵包中採用宜蘭金棗、台南愛文



總統限定款禮盒。



柑橘巧克力可頌。

芒果、苗栗大湖草莓，製作果乾做成甜麵包，富含土地風味，非常出眾。賽事創辦人暨榮譽主席法柏瑞（Christian Vabret）向媒體表示，「做工優異，在美感上很驚豔。」現場工作人員也連聲讚嘆：「全場看下來，最想吃的就是台灣隊的麵包。」

不只最大，也要最好

「我只敢高興 5 分鐘。」曾麗卿正色說：「接下來才是挑戰，因為大家會以世界冠軍的標準檢視我們。」李忠威開始思索如何將參賽作品特色化為烘焙商品。他以法國 T55、T56 麵粉、法國 AOP 認證天然奶油製作推出巧克力可頌、柑橘巧克力可頌、彎月可頌系列，蓬鬆酥脆充滿奶香；柑橘布里歐與草莓玫瑰布里歐組成的總統限定款禮盒，官網首波開賣便秒殺。面對顧客頻頻要求加量，李忠威坦言製作 1 個柑橘布里歐的時間足足能做 30 個紅



生吐司。

豆麵包，時間成本效益是最大的考量。

「南僑與喜互惠是長期合作夥伴，我們隨時可以提供協助。」南僑總裁李勘文表示，南僑在國內烘焙油脂與冷凍麵糰深耕多年，人員、技術、研發資源全面涵括，不只是原料供應商，更是服務的提供者，客製化提供最適當的方案，讓更多消費者體驗到世界級烘焙美味，幫助客戶創造價值。

曾麗卿笑著說：「宜蘭颱風多，一有颱風消息，消費者就會搶買麵包，冷凍麵糰烘焙就能上架，安全衛生、快速方便，是很棒的幫手。」喜互惠近年推動「超市觀光化」，讓超市成為遊客體驗宜蘭風情的景點，像是衝浪人最愛的頭城店，打出老董特色的羅東店，順安店是最美穀倉觀光超市，連購物袋都因為打出宜蘭人日常戲謔的文案而爆紅。「老字號更要持續創新，做出差異化才能永續；蘭田穀王不只是宜蘭最大，也要做到最好。」

對李忠威來說也是如此。世界冠軍桂冠到手，但他認為技術無止境，依舊過著「不是在麵包店，就是在前往麵包店路上。」的頂真烘焙人生活，要把當年那個 16 歲少年挫折的淚水化為強大動力，飛出自己的烘焙一片天。

一之軒

烘焙產業的造夢者

撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 部分照片提供 | 一之軒



上班尖峰時段，人們從台北捷運南京三民站湧出，來不及吃早餐的，已經很習慣在站前一之軒的「i Quick」刷卡買咖啡、麵包或蛋糕，32 格的自助取物櫃商品琳瑯滿目。欣賞科技感的白色機械手臂悠然流暢地煮著咖啡，彷彿也在忙碌步調中，享受了 1 分 20 秒短暫而美妙的療癒時光。

「比超商還方便！」兩個年輕媽媽順便為在家上網課的孩子買了幾款課後點心，笑說這樣的無人商店可以自行操作，不需店員服務、維持人際社交距離，還能線上預約取貨，對於無暇張羅餐食點心的城市居民來說，真是福音。

一之軒 2016 年買了迎賓機器人「Pepper」放在門市和顧客互動，2019 年導入 AI 商品影像辨識結帳系統，節省 1 倍以上結帳時間，是全台第一家引進機器人及導入 AI 應用、透過科技優化服務流程的烘焙業者。創辦人廖明堅指出：「受高齡化、少子化影響，產業缺工已經是常態了，烘焙業也是，數位化、自動化是必然趨勢。」年逾七旬的他精神奕奕：「再過幾個月，操作模式更趨成熟穩定，我們要做到 24 小時營業，屆時一之軒就是全台第一家全天候賣咖啡麵包的烘焙店，再進一步，無人商店可以進駐社區大樓、工業區，擴大掌握『零接觸商機』。」

一年一店穩健發展

廖明堅大學唸的是統計，看好食品產業前景，29 歲便加盟統一麵包，發現台灣消費者偏愛現烤，於是每天親自到麵包廠批發當日現作的麵包來賣，為了凸顯新鮮現烤的感覺，連麵包廠的烤盤都借回來上架，成功吸引客人回流。一天傍晚下大雨，他載貨趕路，一個急轉彎導致車門鬆脫，上百個剛出爐的麵包、烤盤當場甩出車外噴飛一地，他蹲在馬路上撿麵包，無法分辨眼裡是



一之軒食品總學習長廖明堅。



一之軒南東旗艦店。



未來肉漢堡。



丹麥菠蘿。



豆漿蛋糕。



i Quick 的 32 格自助取物櫃商品琳瑯滿目。



桂圓酥。

雨水還是淚水，當場警醒：「生意要可長可久，一定要自己做！」

這段不願回憶的往事，是廖明堅創立一之軒的關鍵觸媒。1995 年，因為沒錢另設中央工廠，把店面隔出前半部做廚房，用玻璃隔間，客人一眼就能看到師傅在廚房「畫蛋糕」，轟動一時，一之軒也是台灣第一家規定員工穿制服、使用電腦作業、開發票的烘焙店，「在當年是前衛的！」他一心想做大，曾擁有 13 家店、2 家餐廳、2 家泡沫紅茶，然而卻經營不善。他壯士斷腕只留本店，全心聚焦烘焙，以 4 成麵包、6 成西點伴手禮的產品比例，鎖定大台北住宅商圈、捷運周邊、醫院美食街等人潮聚集熱點重新起步，以平均一年一店的速度，陸續展店 26 家門市。當時店裡老師傅感念他不裁員，主動將家傳的麻糬做成商品

放在店裡試賣，Q 軟香甜熱賣至今，也成了見證一之軒坎坷創業路、展現惜情重義企業文化精神的代表作。

謀利當謀天下利

2020 年初新冠肺炎疫情爆發時，廖明堅不以為意：「SARS 幾個月就恢復正常，這次應該也差不多。」沒想到客流量一路掉，最嚴重時甚至下跌超過一成五，相對於早已打進線上通路的同業，廖明堅自責危機意識不

「現在幾乎每家烘焙店都缺人手，冷凍麵糰可節省人工與製程時間、又能保持產品水準，未來將成為烘焙業重要的幫手，足見南僑集團深具遠見。」坦言以一之軒著名的 36 層酥皮丹麥菠蘿為例，一天產量高達四、五千顆，如缺工情況難以獲得改善，冷凍麵糰確是值得考量的方向。

看遍商場浮沉，如今廖明堅對賺錢有了新體悟：「謀利當謀天下利。」他說，企業是員工的最後一所學校，要讓 500 多名員工快樂成長，分享獲利，也希望為友善環境盡心力。在南東店成立全素輕食餐點旗艦店，未來肉漢堡、義式新豬肉披薩、植物奶野菇燉飯……無蛋無奶、不需肉香，照樣風味迷人。雖然素食推動不易，但他相信「水因善下而成海」的道理，堅持善念終會獲得反饋，走過疫情風暴低谷的一之軒，必將再起高峰。

足：「疫情期間，市場對烘焙產品的需求其實都在，甚至更高，只是人們減少出門，購買模式從實體變成網購。」

亡羊補牢永不嫌晚。他加快腳步籌備 e 化作業、建立會員制，同時把實體店目標客群從街邊轉到周邊社區。一之軒是國內極少數設有教育訓練部門的烘焙業者，他要求教育主管開課，教門市店長如何和社區「博」感情，親自帶著店長拜訪社區管委會，洽談爭取住戶團購訂單，努力拉平損益。「山不轉路轉。」廖明堅強調，顧客不出門，就要尋找新的銷售模式，教訓練員工勇敢走出舒適圈，把產品賣出去，也讓顧客知道，疫情雖嚴峻，但一之軒挺住了。

與南僑是長期合作夥伴，攜手打拚也共同成長。廖明堅指出：



紅豆麻糬。

尋秘療癒系甜點 壓力bye-bye！

撰文 | 鍾文萍

照片提供 | Joyce 巧克力工房、喜利廉、原村蛋糕麵包、果泥菓子蛋糕專賣店

若說有什麼食物能適時點燃愉悅的幸福之感、紓解壓力焦慮，那就是甜點了。甜點中的糖分能激發腦內多巴胺、促發大腦獎勵機制，美美的外型也帶來視覺上的滿足感。忙碌現代人的幸福在哪兒？可能存在於一片巧克力、一塊蛋糕或一個肉桂捲，在品嚐美味的同時，心情也受到溫柔的撫慰。不是有句老話這樣說嗎？「沒有什麼煩惱是甜點解決不了，如果一塊不行，那就吃兩塊！」

好味在這裡



馬卡龍。



Joyce 巧克力工房。

新北 Joyce 巧克力工房

2007年創立的手作巧克力品牌，希望讓人們在忙碌的生活與工作中，享受可可帶來的幸福時光。嚴選歐洲巧克力大國比利時、法國、義大利進口調溫巧克力，提供多樣比例的巧克力甜點，並創作如禮物般精緻的送禮巧克力、精純高濃度、無糖以及添加養生食材的高級可可商品，不僅解憂抗壓，也是送禮、傳達心意的迷人伴手禮。



頂級手作巧克力。

新北市五股區西雲路 107 號
02-8295-6808



各式蛋糕造型、口味豐富多樣。

台中 喜利廉



喜利廉清水門市。

創立於 1966 年，是陪伴台中海線居民走過半世紀歲月的知名老字號，除了首創的杏仁薄餅為在地年節送禮的熱門首選之外，各式生日蛋糕、長條蛋糕、蛋糕捲、餅乾等甜點，以健康、自然、美味，滿足了每一張期待的笑容。秉持「承襲傳統製餅工藝、同時不斷創新風味」理念，成功打造傳統與現代完美融合的新典範。



餅乾及蛋糕捲產品應有盡有。

台中市清水區中山路 333 號（清水門市）
04-2622-4134



水果花園蛋糕。



旺萊酥。

台南 原村蛋糕麵包



原村蛋糕麵包永大店。

2000年創立，曾於蛋糕創意大賽中榮獲銀獎殊榮。麵包當日現場烘焙，不賣隔夜產品，中西式甜點堅持使用好原料製作，像是旺來酥採用100%純新鮮鳳梨長時間細火慢熬，生巧克力採用比一般原料貴10倍的法國頂級可可法芙娜。唯美森林系蛋糕「水果花園」內餡選用當季新鮮水果，好看好吃、清爽療癒，為第一名熱銷爆單款。

台南市永康區永大一路89號
06-233-7071



美人魚造型蛋糕。



金磚巧克力蛋糕。

宜蘭 果泥菓子蛋糕專賣店

20多年歷史的宜蘭在地蛋糕品牌，以甜點造型風味多變著稱。雲朵波士頓口感鬆軟飽滿，十勝鮮乳的乳香夾餡香醇濃郁、清爽不膩；和風栗子捲為濕潤帶點紮實的抹茶蛋糕體，搭配綿密的栗子泥與蜜紅豆，超對味！還有繽紛可愛的美人魚造型蛋糕、濃郁扎實的金磚巧克力蛋糕……每一款都是療癒聖品，一吃就愛上！



果泥菓子蛋糕專賣店。

宜蘭縣羅東鎮四育路133號（羅東門市）
03-961-6163



硬派爹地也秒愛！

爸比蛋糕暖入心

撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁
示範 | 陳富新 (杏桃紅茶巧克力蛋糕)、梁志祥 (洋梨栗子蛋糕)

一年一度「賴」著爸爸名義大啖美味蛋糕的日子——父親節又即將到來囉！特別是這兩年疫情肆虐，全家人能聚在一起吃吃喝喝說說笑笑，就是天賜的幸福！萬一暫時無法相見團聚，或因為防疫無法外出大肆慶祝，心意的表達就顯得更重要。今年我們規劃了兩款有型有款、「爸」氣十足的父親節主題蛋糕，要在這個特別的日子裡，為您送給爸爸感動滿滿的甜甜心意。

有鑑於多數爸爸不善吃甜，「杏桃紅茶巧克力蛋糕」以杏桃的甜美搭配錫蘭紅茶的香馨清芬；「洋梨栗子蛋糕」把在歐洲深受喜愛的西洋梨甜點與栗子結合，清爽多汁的洋梨佐以綿密馥郁的栗子夾餡，美味清新不膩口。兩款蛋糕分別運用 NEBOS 複合式烘焙油脂和 NEBOS 威風海綿蛋糕專用油，特別能幫襯蛋糕中果香、茶香、堅果香交融的迷人風味。

杏桃紅茶巧克力蛋糕



OCL32006
NEBOS 複合式烘焙油脂



材料

榛果巧克力蛋糕 (1 模 55 克)

- ① 全蛋-----110 克
- ① 蛋黃-----70 克
- ① 糖粉-----120 克
- ① 榛果粉-----120 克
- ② 蛋白-----175 克
- ② 砂糖-----70 克
- ③ 低筋麵粉-----70 克
- ③ 可可粉-----15 克
- ③ NEBOS
複合式烘焙油脂-----40 克

杏桃果凍

- ① 杏桃果泥-----270 克
- ① 砂糖-----34 克
- ② 吉利丁-----6 克

紅茶布丁

- ① 紅茶濃縮醬-----10 克
- ① 35% 動物鮮奶油---180 克
- ① 牛奶-----180 克
- ② 錫蘭紅茶粉-----4 克
- ② 蛋黃-----55 克
- ② 砂糖-----17 克
- ③ 吉利丁-----4 克

巧克力慕斯

- ① 35% 動物鮮奶油---127 克
- ① 牛奶-----128 克
- ① 蛋黃-----13 克
- ① 砂糖-----60 克
- ② 吉利丁-----12 克
- ③ 40% 牛奶巧克力---220 克
- ④ 35% 動物鮮奶油---500 克

巧克力淋面

- ① 35% 動物鮮奶油---100 克
- ① 飲用水-----70 克
- ① 鏡面果膠-----150 克
- ② 吉利丁-----5 克
- ③ 40% 牛奶巧克力---180 克

作法

榛果巧克力蛋糕 (1 模 55 克)

- (1) ① 打發 + ② 打至 8 分發 + ③ 拌勻。
- (2) ④ 加熱至攝氏 60 度，加入步驟(1)拌勻。
- (3) 倒入 40cm x 60cm 烤盤，以上 / 下火攝氏 220 度 / 190 度烘焙 12 分鐘出爐，以 5 吋慕斯圈壓出蛋糕片備用。

杏桃果凍 (1 模 100 克 x 3 模量)

- (4) ② 以 1:5 比例加入飲用常溫水攪拌溶解備用。
- (5) ① 混合加熱至砂糖溶解，隔冰水降溫至攝氏 12 度呈現濃稠狀，入 5 吋模，放上榛果巧克力蛋糕片。

紅茶布丁 (1 模 100 克 x 3 模量)

- (6) ① 煮至攝氏 90 度 + ② 拌勻，回煮至攝氏 82 度。
- (7) 步驟(6) + 泡開的 ③ 拌勻，過篩降溫，入 5 吋模。鋪上榛果巧克力蛋糕片。



做法(5)



做法(7)



做法(7)



做法(8)



做法(11)



做法(12)

巧克力慕斯 (1 模 330 克 x 3 模量)

- (8) ① 煮至攝氏 90 度 + ② 拌勻回溫至攝氏 82 度，+ ③ 均質，降溫至攝氏 38-40 度。
- (9) ④ 打至 5 分發，加入步驟(8)拌勻，入 6 吋模，冷凍 12 小時備用。

巧克力淋面 (1 模 35 克)

- (10) ① 加熱煮沸 + 加水泡開的 ② 拌勻後，+ ③ 均質。

組合

- (11) 取出巧克力慕斯，依序放入杏桃果凍，淋上巧克力慕斯、紅茶布丁、巧克力慕斯。
- (12) 冷凍定型，均勻淋上巧克力淋面，再依店鋪需求進行最後裝飾。

洋梨栗子蛋糕



OCL31015
NEBOS 戚風海綿蛋糕專用油



材料

蛋糕體

- ① 全蛋-----240 克
- ① 蛋黃-----48 克
- ① 砂糖-----105 克
- ① 蜂蜜-----32 克
- ② 低筋麵粉-----96 克
- ③ 牛奶-----80 克
- ④ NEBOS
戚風海綿蛋糕專用油 32 克

栗子奶油

- ① 有糖栗子餡-----125 克
- ① 栗子抹醬-----125 克
- ② 栗子碎-----50 克
- ③ 35% 動物鮮奶油---350 克

洋梨餡

- ① 糖漬洋梨-----480 克
- ② 水-----500 克
- ② 砂糖-----250 克
- ② 香草莢-----0.5 支
- ② 黃檸檬-----0.5 顆
- ③ 洋梨白蘭地-----50 克

香草卡士達慕斯

- ① 卡士達醬-----150 克
- ② 吉利丁片-----9 克
- ③ 洋梨白蘭地-----30 克
- ④ 砂糖-----50 克
- ④ 35% 動物鮮奶油---500 克



做法(4)



做法(6)



做法(8)



做法(9)



做法(10)



做法(11)

作法

蛋糕體

- (1) ① 全部拌勻，隔水加熱至攝氏 38 度後打發。
- (2) 加入 ② 和加熱後的 ③ 拌勻，再加入 ④ 拌勻，倒入 40cm x 60cm 烤盤，以上 / 下火攝氏 170 度 / 攝氏 170 度烘焙 18 分鐘出爐，取 20cm x 30cm 壓出蛋糕片。

栗子奶油

- (3) ① 輕輕拌勻，加入 ② 備用。
- (4) ③ 打發，加入步驟(3)拌勻，鋪於蛋糕片上抹平後，再鋪上第二片蛋糕片壓平備用。

糖漬洋梨丁

- (5) ① 取出果肉切成 1cm 見方的小丁備用。
- (6) ② 入鍋煮滾，+ 步驟(5)再次煮滾，離火 + ③ 拌勻備用。

香草卡士達慕斯

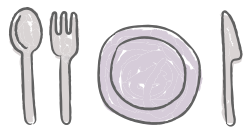
- (7) 將 ① 拌開備用。
- (8) 以冰水泡軟的 ② + ③ 隔水加熱融化拌勻後，+ 步驟(7)，需維持攝氏 30 度左右。
- (9) ④ 打至 6 分發，+ 步驟(8)拌勻，倒入步驟(4)的蛋糕片，抹平。
- (10) 均勻撒上糖漬洋梨丁，再鋪上第三片蛋糕片。

組合

- (11) 蛋糕表面以香草卡士達醬均勻抹平，依店鋪需求進行最後裝飾。

南僑冷凍麵糰

黃金雙享系列 雙重口味 多重享受



雙口味菠蘿 / 雙口味內餡搭配上外酥內軟丹麥麵包體，同時享受雙重滋味。

雙色杏仁菠蘿丹麥

NA060800B
110g / 個、56 個 / 箱



柔軟的丹麥麵包體覆以香酥菠蘿皮，別出心裁的雙色菠蘿設計，一次享受原味及巧克力的雙重口味與多層次口感，令人愈吃愈上癮。

雙餡藍莓乳酪丹麥

NA060844
90g / 個、56 個 / 箱



外酥內軟的丹麥麵包體與雙餡的完美結合，香濃乳酪餡料搭配微酸甜的藍莓，交織出和諧柔順的美好風味。



常溫伴手禮系列 秒殺甜點輕鬆做

伴手禮款式繁複多變，耗時又費工？不！只要運用南僑冷凍麵糰簡易加工，就能輕鬆製作多款餅乾、甜點等常溫產品，協助您將製作工序化繁為簡，成功上手！

千層 唱片酥

NA050018A
起酥奶油大薄片
660g / 個、25 個 / 箱



可製作經典奶油酥條點心，也可搭配不同淋面發展多種口味，適合製作各式酥派類點心。

蝴蝶 夾心酥

NA050168
蝴蝶酥
300g / 個、20 個 / 箱



可直接烘焙成蝴蝶酥產品販售，也可搭配不同內餡、沾醬、淋面，開發創意伴手禮商品。

墨西哥 酥餅

NA050103
起酥片 (A)
45g / 片、120 片 / 箱



可用於製作起酥麵包、酥派類點心，規格小巧，也十分適合開發一口零食系列商品。



發行人 | 陳正文
整合企劃 | 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 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



南僑專業烘焙油脂 造型創意蛋糕的頂尖選擇

- ◆ 取得慈悅雙潔淨標章・同步國際 Clean Label 新趨勢
- ◆ 低融點 / 高油性・良好打發特性 提升生產製程效益
- ◆ 蛋糕體保水性佳・冷凍冷藏後仍濕潤有彈性
- ◆ 不添加人工香料・完整呈現素材原始風味



OCL31015
南僑 NEBOS
威風海綿蛋糕專用油



OCL32006
南僑 NEBOS
複合式烘焙油脂 (無食品添加)