

南僑烘焙

Namchow Group



2020. 6月號

- 會長的話
- 產業時事 **烘焙競爭力再起 疫後迎新生**
- 專題報導 烘焙事業的大內高手
南僑油脂·南僑冷凍麵糰的研發與創新
- 烘焙之王 簡單不凡醒翻味 非凡烘焙餐坊 社區裡的烘焙明星
- 甘味人生 休閒零食南台一哥 老楊方塊酥 方寸之間的魔幻食力
- 美味食光 跟著麵包全台去旅行 飄香全島嶼
- 南僑新訊 多款精選蛋糕組合 甜蜜登場
歡慶父親節南僑油脂應用提案

會長的話

隨著疫情暫緩，民眾開始過著防疫新生活。然而，敏銳的食品製造業或餐飲服務業領導者，必然體察即使疫情過後，市場也回不到從前。

疫情喚醒人們對於防疫與環境的重視，因此消費思維、行為和取捨的抉擇點都和以往不同。如，在家烹飪、烘焙的人增加，使得調理包、半成品的食品大受青睞；日常活動區域移轉，促使便利的社區型店家生意增加、素食人口增長等等，都是消費行為的改變。

疫情高峰過後，長時間還是會籠罩於疫情氛圍中。能洞察市場變化，並因應情勢再起，是考驗企業的關鍵。後疫情時代的商業競爭必然更現實殘酷，檢視疫情發生前，做了些什麼，繼而從「原來」、「既有」的去改變，這遠比從零開始的「創新」更為困難。

放眼未來，將是一場長期抗戰，企業對社會的責任也更重。要不斷從消費者需求的角度切入，拓展新的商品或服務，縱使環境暫時不利，企業也不能停下前進的腳步。

陳永龍

contents

- _____ 會長的話
- 02 _____ 產業時事 烘焙競爭力再起 疫後迎新生
- 05 _____ 專題報導 烘焙事業的大內高手
南僑油脂·南僑冷凍麵糰的研發與創新
- 08 _____ 烘焙之王 簡單不凡醞釀味 非凡烘焙餐坊
社區裡的烘焙明星
- 12 _____ 甘味人生 休閒零食南台一哥 老楊方塊酥
方寸之間的魔幻食力
- 16 _____ 美味食光 跟著麵包全台去旅行 飄香全島嶼
- 21 _____ 南僑新訊 多款精選蛋糕組合 甜蜜登場
歡慶父親節南僑油脂應用提案

 南僑油脂

與您一起
掌握後疫情時代
提升烘焙新實力
新常態



烘焙競爭力再起

疫後迎新生

新冠疫情大浪來襲，觀光餐飲業有如置身「海嘯第一排」，受創慘重。面對疫情可能對整體經營環境、消費者行為帶來長期的影響甚至永久的變化，烘焙業該如何因應？

整編 | 鍾文萍



從 2 月新冠疫情升溫至今不過短短數月，消費市場已經迎來消費大眾行為的劇變。據東方線上消費者研究集團調查，2 月份 43% 消費者仍保有造訪實體通路造訪習慣，隨著 3 月境外移入案例增加，比例下滑到 33%，4 月清明連假旅遊地點發布國家級警訊及磐石艦案例，比例再跌落至 19.5%，近八成民眾選擇傾向宅居、減少外出，對餐飲、百貨等實體通路影響最大，業績大減 3 成以上。

面對疫情可能對整體經營環境、消費者行為帶來長期的影響甚至永久的變化，烘焙業在這波浪潮中該如何立定腳步、穩健前進？

疫情改變消費者行為

台灣疫情相對穩定，但在全球化的今日，誰都無法置身事外，都必須面對進出口貿易延緩、原物料供應與行情波動，以及國人消費習慣與觀念改變等，都在為國內市場建立全新的樣貌。綜觀此波疫情造成國內消費者行為的改變，包括對食材、食品安全重視度更加提升，安全存糧的危機意識養成，線上購物頻率增加，更仰賴外送服務，在家自行烹調、烘焙機率提高，尋求採購便利性並對熟悉店家信賴度增加等。

據荷蘭媒體報導，疫情改變了消費者對食品的喜好，雖然無法外出購物、渡假或旅行，但民眾對具有營養益處的食品興趣大幅增加，在烘焙領域，以健康油品製成的麵包更受歡迎。日本進一步調查，消費者在疫情期間對甜食的攝取欲望相對強烈，尤其是麵包及蛋糕，除了因為烘焙產品層次扎實的咀嚼特性具療癒力、甜味具有撫慰焦慮心靈的作用之外，銀髮族、兒童休閒零食需求提升也是主要原因，其中又以食材講究、外觀吸睛的品項設計最受歡迎，特別是在吐司及鹹麵包上有明顯傾向。



消費者疫情期間對甜食的攝取欲望相對強烈，尤其是麵包及蛋糕。

由此觀之，消費者並非不再或減少採購烘焙產品，只是消費型態改變。而台灣在疫情漸趨穩定的推動下，預估未來餐飲、零售業人潮將逐步回流，加上政府振興方案陸續上路，內需好轉將指日可待，烘焙業應趁這段時間即時調整經營型態、管理策略、品牌定位，與合作夥伴相互砥礪，以累積重新起跑的能量。

確保供應鏈穩定 強化企業基礎運營

台灣烘焙產業大致分為麵包、甜點、蛋糕、伴手禮、漢餅等類型，無論是獨立經營的手作烘焙者、連鎖麵包店、咖啡烘焙複合式經營，或是百貨公司、飯店、量販店、觀光工廠附



費時的工序可導入專業烘焙半製品，例如冷凍麵糰，減少準備的人力、時間，快速提供消費者型美、味佳、安全又衛生的高品質烘焙品。

屬的烘焙店，都有日趨多角化經營發展的趨勢，例如近年盛行烘焙店兼營早午餐、下午茶、午晚餐，就是最好的例子。在沒有多餘人力支援的情況下，為讓生產流程更快速簡潔，部分費時的工序可導入專業烘焙半製品，例如冷凍麵糰，減少準備的空間、人力、時間，能快速靈活地依庫存食材製成各式餡料搭配，即時提供消費者型美、味佳、即時、安全又衛生的高品質烘焙品。

國內烘焙業使用的麵粉、奶油大多源自進口，在疫情高峰、多國封城鎖國的當下，立即面臨供應鏈不穩定所造成的經營恐慌以及過度依賴進口產品的不安全感，建議須盡快進行原物料安全庫存盤點並建立替代方案，尋求品項豐富、質量穩定的供應商，建立上、中、下游業者升級強化的夥伴關係。烘焙商品方面，則應提高烘焙食材在地化生產比例，烘焙商品在地特色素材持續導入，並以科學化的原物料應用與配方，降低烘焙商品損耗率以擷節成本，為企業存續添薪火。

此外，遠距、居家工作型態在疫情下蔚為主流，人們減少前往人潮聚集的百貨公司、大賣場消費，社區烘焙坊則適時承擔起供應溫暖與美味的重要角色，需更積極進行商品研發、增加新品種類、創造豐富食趣，以提供更高品質的消費環境；不僅滿足消費者全天候各時段的消費需求，在頻密熱絡的買賣互動中，也能



社區烘焙坊在疫情中承擔起供應溫暖與美味的重要角色。

更貼近消費者的生活，進而對產品產生更高的認同，成為支持企業永續經營的重要力量。

迎接疫後新生，烘焙業整體動起來！南僑深耕台灣烘焙產業半世紀，與產業發展共存共榮，於 109 年 7 月 8 日於桃園廠南僑生活體驗園區，舉辦後疫情時代烘焙應用提案，展現 2020 產品新風貌。正如南僑集團會長陳飛龍堅持的理念：「知變、求變、應變、不變，要變才能不變。」、「領先眺望時代的未來變化，在既有價值下，以彈性靈活的方法，才能抵達『不變』的永恆價值，也就是永續經營。」（載自南僑集團傳記套書《圓滿的美》）烘焙業要聯手透過專業展出、數位行銷、品牌經營、產品研發，在疫情過後，再打出一場漂亮的產業勝仗。

烘焙事業的大內高手

南僑油脂 · 南僑冷凍麵糰的研發與創新

南僑桃園廠為國內最完整綜合油脂廠；南僑中壢廠為國內最大冷凍麵糰工廠，1998 年成為國內第一家通過 ISO9001 驗證的冷凍麵糰工廠。南僑以「為客戶提供最好服務」為己任，持續領導產業創新。

部分圖片提供 | 南僑油脂開發處、南僑烘焙商品開發處

文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁

新冠肺炎來得又急又猛，對全球產業鏈、工作模式、消費行為帶來重大變革，有些改變是暫時的，但有更多變動將持久進行甚至形成市場新常態。國內烘焙業也面臨了供應鏈不穩定造成經營恐慌、社區烘焙店品項需求提高、隔離或社交距離造成人力短缺愈發嚴峻等問題。南僑在烘焙油脂、冷凍麵糰領域深耕多年，洞悉市場趨勢，在這個充滿不確定性的時間點上，能及時配合客戶不同階段的定位與需求，提出解決方案，成為客戶穩固事業版圖、佈局新商機的強大後援。

時刻累積基本功

南僑油脂近 50 年來發展出將近 200 款烘焙油脂產品，涵括各種應用面向，包括攪拌類油脂、裹油類油脂、夾心類油脂、精製豬油、蛋糕專用油、漢餅專用油等。南僑油脂開發處處長吳淑貞表示，南僑開發油脂產品的面向會隨著飲食趨



南僑油脂開發處處長吳淑貞（左）、南僑烘焙商品開發處處長林宛儀。

勢、消費習性而研發不同型態的產品。最早推出酥油，特點是風味佳、容易操作；隨著民眾消費飲食習慣改變，烘焙品必須更美味

好化口，於是開發了一系列低熔點的維佳產品。接著隨著食品法規規範逐年修正；開始重視「部分氫化油」產生的反式脂肪問題、未來可能禁用，南僑超前部署，於2006年即著手進行配方的調整與修正，至2015年所有烘焙油脂已不使用「部分氫化油」，致力開發以降低反式脂肪為導向的產品。近年南僑著眼於漢餅熱潮的帶動以及消費者對於少添加、無添加食品需求激升，於是立即著手研發對應市場需求的漢餅專用油，以及去年推出6支符合潔淨、雙潔淨驗證的NEBOS產品提供給客戶。

吳淑貞表示，一支新油品從開發到上市，短則數個月，長則數年，要進行的基本功非常多，包括配方油種的物性、安全評估，不同素材原料的研究，對應的相關法規規範等，做為開發產品的依據和基礎。實驗室開發出來的產品會技轉給產線進行量產測試，同時由烘焙師傅進行烘焙產品的應用測試，符合產品設定目標才上市。「基礎研究工作是油脂研發人員時時刻刻都在累積、從不間斷的內功。」

南僑以「為客戶提供最好服務」為己任，因應烘焙業界期望麵包製程快速、易操作、口味佳、變化多，同時卻又面臨人力短缺的問題，20年前便開始著手進行冷凍麵糰的開發，以協

助客戶省時、省工、同時達到店面產品多樣化、滿足消費者需求的多重目標。所謂冷凍麵糰，是將麵粉等原料經由秤料、攪拌、分割、桿壓、鬆弛、成型後，在攝氏 -30°C ~ -40°C 之下急速冷凍而成的麵糰，在攝氏 -18°C 下可保存6個月，使用時只要依照冷凍麵糰產品的烘焙操作條件，解凍、醱酵、烘焙即可。一般來說，傳統手工麵包製程約5~8小時，冷凍麵糰烤成品作業僅需15分鐘~3小時，可隨時供應現烤美味的各式烘焙品，非常方便。

領導產業創新 研發不停歇

南僑冷凍麵糰與南僑油脂在資源上相互支援應用，油脂開發部門為其



台灣消費者對烘焙品的期望是「變化要多、口味要新」，烘焙店檯面上至少要有2、30種產品才能吸引顧客上門。



南僑油脂製程。

量身訂做品質穩定的烘焙油脂，供應冷凍麵糰部門設計開發出好吃美味的麵包。南僑烘焙商品開發處處長林宛儀表示，台灣消費者對烘焙品的期望是「變化要多、口味要新」，烘焙店檯面上至少要有2、30種產品才能吸引顧客上門，大多數冷凍麵糰廠可能全品項只有1、20種，而南僑研發冷凍麵糰品項有八大類、超過600種，每月生產品項多達2、300種，是南僑最強的特色。即使沒有足夠資金或空間添購攪拌機、丹麥機等前置作業設備，光用南僑冷凍麵糰也可以開一家烘焙店，因為南僑產品選擇性非常廣，從吐司、甜麵包到製程繁複的丹麥可頌都有生產。「不同的店都可以依據既有的設備、環境、人力，找到適合需求的產品。」

南僑冷凍麵糰產品百百款，林宛儀笑說，消費者愈熟悉的產品往往愈難做，例如蘿蔔絲酥餅。因為每個人記憶中的美味都不同，因此10多年來嚴守古法，每顆餅都從新鮮蘿蔔刨絲鹽漬、爆香蝦米開始做，兼顧品質穩定與油脂香氣，連芝麻都幫客戶沾好沾滿，取出就可直接烘焙，連解凍都不需要，既有冷凍麵糰的快速，也有手工烘焙品的新鮮口感和風味，是一支製作難度高、卻非常受歡迎的人氣產品。而對於油脂開發人員來說，添加愈少愈困難。吳淑貞指出，烘焙產品組成有水、有油，油水原不相容，通常透過乳化劑結合，當希望做到「無添加」，就必須找到天然乳化物質來替代，以保持烘焙品口感的保濕和柔軟特性。研發團

隊針對生產製程再三評估修正，導入新的天然乳化物質技術，建立NEBOS油脂天然乳化智庫，是參與南僑油脂研發歷程以來，最困難的一塊。

南僑油脂、冷凍麵糰銷售遍及全台社區烘焙店、量販店、超市、便利商店、飯店等，隨著疫情影響銷售末端市場，產線及時進行因應調整，例如消費習慣改變，社區烘焙店銷售提升，開發人員必須與時俱進地製作出消費者喜好的各式烘焙品。無論疫情如何變化，南僑研發腳步從未停歇，要協助客戶在低潮中走出一條穩健之路。

南僑冷凍麵糰製程。



簡單不凡 醍醐味

非凡烘焙餐坊 社區裡的烘焙明星

非凡烘焙餐坊在台北市民生社區經營超過 30 年，從白吐司打拚起家，到現今的烘焙、餐飲複合式經營，負責人張國榮要用扎實的麵包和餐點吸引居民、遊客循巷尋香，探訪每日出爐的幸福晨光。

文 | 張立宇 攝影 | 楊智仁



位在民生社區富錦街上的「非凡烘焙餐坊」，是不少在地人喜愛的烘焙名店，不僅許多社區居民經常報到，近期也吸引不少觀光客前來感受當地悠閒的生活氣氛。

負責人張國榮念的是食品加工科系，17 歲時，半工半讀從麵包學徒做起，笑說早年每個麵包師傅夢想都一樣，就是學成後，將來開一間屬於自己的麵包店。

他也不例外。退伍後，先到奶品公司餐飲部門上班，用長達七年半的時間深入了解烘焙工作，默默在心裡擊劃藍圖，1990 年公司經營權更迭，他決心辭職自行創業，最後選擇現址開設了非凡烘焙餐坊。常有客人笑讚他眼光好，多年前就懂得在黃金地段開店扎根，「事實並非如此。」他說，別看民生社區現在店面相當搶手，其實早年經常飽受淹水之苦，加上又是半封閉的社區型態，願意進駐的店家寥寥無幾，才讓當年資本有限的他有機會在民生社區落地生根。



非凡烘焙餐坊用扎實的麵包和餐點吸引居民、遊客循巷尋香，探訪每日出爐的幸福晨光。



用餐時間的非凡烘焙餐坊座無虛席。

保持麵包豐富生命力 堅持品質絕不退讓

非凡一開始以批發為主，提供飯店、餐廳、咖啡館等營業店家所需的糕點、麵包，品項較單純，僅有少量麵包在自家店面銷售。但張國榮認為，批發麵包價格較低，品質要求也不高，並非長久經營方向，因此他逐步將客群鎖定在較高檔的飯店、餐廳，使用南僑出品的雪白乳化油製作吐司，組織纖維細緻、保水度高，價格拉到一般供應商的兩、三倍以上，依然滿手訂單。

「麵包是有生命力的，因為製作麵包的酵母菌會隨著天氣的溫度、濕度，及發酵時間而有不一樣的變化。你給怎樣的生長環境，就決定麵包的表現。」張國榮認為，製作好的麵包不外乎原物料與製程兩大關鍵，原物料包括麵粉、牛奶、糖、酵母菌等，品質好且穩定是最基本的要求。



菠蘿、紅豆、起酥肉鬆、青蔥都是台式麵包經典口味，極受歡迎。



芋泥肉鬆吐司。



非凡烘焙餐坊最招牌的白吐司。（非凡烘焙餐坊提供）

製程方面，「人」在麵包製作過程中佔有重要因素，張國榮規劃好製作麵包的每道工序，以「標準化」方式來減少人為因素帶來的影響。他謙稱不敢說非凡的麵包是 100 分，但能拍胸脯保證，每天品質都能拚到 80 分以上。

烘焙坊結合餐廳 與客人關係更緊密

隨著產業環境改變，麵包批發競爭更為激烈，客戶要求的額外服務越來越多，加上店面販售經常銷售一空，讓張國榮開始考慮調整經營型態。2002 年轉型為一般烘焙坊，僅留下少數老客戶提供批發服務。在此同時，他長期觀察麵包店趨勢與動態發現，台灣早餐店日漸普及，連帶影響麵包店早上的生意，不少麵包店寧可選擇更晚開門營業，等同放棄早餐市場，實在可惜。

「其實在國外，麵包店是社區不可或缺的一部分，與當地居民生活深度結合，這是烘焙坊可以嘗試的方向。」於是在烘焙坊隔壁開了結合「麵包」與「餐點」的非凡烘焙餐坊，以複合式經營型態重新面對市場挑戰。店內除提供早午餐、下午茶外，也供應午晚餐，餐飲內容涵蓋範圍相當廣泛，使用的麵包都是自製，除了 2003 年遇到 SARS 影響一度受到影響之外，一直都是社區居民與外地觀光客用餐聚會的人氣地點。「複合式經營

的好處是，與客人連結度更高。」張國榮表示，買麵包是幾分鐘不到的快速行為，但坐下來喝杯咖啡幾乎都要半小時以上，更有機會和客人互動。「現烤的麵包拿到餐廳直接出餐，傳達出『麵包自家生產且最新鮮』的重要訊息，讓兩者的連結印象更為明顯，不少客人用完餐會順道買麵包帶回家，達到互相拉抬的效果。」

經營餐坊同樣面對不少挑戰，畢竟烘焙與餐飲是兩件事，「要將餐坊經營好，就要換腦袋思考，要貼近消費者想法才行。」他在餐點上花費不少心思，不刻意製作所謂的「麵包餐」，而是推出經典的中、西、日式菜色，如白酒蛤蠣燉豬腳、西班牙海鮮飯、咖哩豬排蛋包飯等，吸引忠實饕客定期報到。

不斷創新 客人喜歡的就是好麵包

開業 30 年，張國榮時時思考著如何在產品中創造特殊性，跟著時代脈動一起成長。「客人喜歡的麵包就是好麵包。」張國榮表示，老店不代表一成不變，反而應該思考怎樣讓老東西被年輕人接受。他舉例，就像經典的菠蘿麵包，客人並非不喜愛，只是感覺口味一成不變，若是製作成丹麥菠蘿或加入各種內餡的菠蘿麵包，就能帶來新鮮感。也將產品「精緻化」，像是製作小尺寸但造型別緻的麵包、在外包裝更為禮品化等，藉以提升糕點價值感。

而精緻化的過程，人力也是一大課題，張國榮表示「南僑提供的冷凍麵糰提供不少協助，不管是成品或半成品的糕餅，都能讓製作更為快速，同時解決現場設備難以處理複雜食材的問題，人力方面也得到舒緩。」

呼應在地化風潮，他選擇不少本地食材來製作新麵包，像是



五穀堅果麵包。

每年六、七月推出的「芋頭季」選用花蓮吉安芋頭。張國榮表示，吉安的芋頭品質相當好，用來製成芋頭吐司、芋泥麵包等，口感香軟綿密很受歡迎。近期因疫情關係，特選選用台東薑黃、黑芝麻粉來製作造型特殊、具有養生效果的「老虎吐司」，同樣頗具話題性。

面對消費者愈來愈重視食安問題，張國榮自有定見：「非凡屬於小型的單店經營，沒有設備人力自行檢驗原物料成分，因此選擇像南僑這樣具有一定規模、信用良好的供應商非常重要，幫忙過濾、把關原物料是否合乎標準，讓我們得以在烘焙上專注意力。」看著店內座無虛席，欣慰的笑容透露著資深烘焙人的堅強意志：「台北市是烘焙業超級激戰區，一定要有不斷創新、進步的想法和做法，才能把烘焙這個傳統產業，做到發光發熱！」

老楊食品股份

TK FOOD

休閒零食南台一哥

老楊方塊酥 方寸間的 魔幻食力

隨著時代演進，方塊酥風貌神級進化，除了在地特色濃厚的山葵、紅茶、烏龍茶與黑芝麻口味，近年更以鹹蛋黃系列的酥餅、蕎麥餅、魚皮、乾拌麵爆紅。在休閒零嘴市場，老楊不僅不缺席，還要持續保持領先。

部分圖片提供 | 老楊食品 文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁



老楊方塊酥是嘉義極具人氣與地方特色的名產。

要說嘉義數一數二的地方名物，必吃的是火雞肉飯，必買的伴手禮則非方塊酥莫屬；做為一名熱愛特產美食的遊客，如果到台中就想衝一波太陽餅，到彰化鹿港就想打包鳳眼糕、綠豆糕、牛舌餅，那麼來到嘉義，肯定不能錯過老楊方塊酥。

配方、包裝與時俱進

方塊酥發源地在嘉義市建國二村。這是一處位於民族路、新生路上的空軍眷村，最多曾有兩千多戶眷戶落腳，著名的麵食街——民國路就在街廓外圍，約莫 50 公尺的街道林立著涼麵店、牛肉麵館、水煎包、油條燒餅店……人氣旺盛卻也競爭激烈。老楊食品創辦人戴大可回憶，當時有位從大陸撤退來台賣燒餅的老伯伯想做些「別人沒做過的」獨家商品來賣，突發奇想，以糖燒餅「油皮裹油酥」的配方與技術為基底，把餅改製成外型四四方方、口感酥鬆香脆的厚餅乾，比傳統燒餅味香耐嚼、耐存放，而且不限早餐時段，可以從早賣到晚，很多人一買就是好幾斤，拿來當伴手禮也不失體面，吸引不少人特地到村子裡拜師討配方，與他相熟的一位楊師傅也去學了製餅手藝，並慷慨「技轉」給當

時一心想學習一技之長的戴大可。「當時對讀書興趣不大，就想能不能靠著酥餅做生意，趕快賺錢養家！」

方塊酥主要原料包括中筋麵粉、低筋麵粉、豬油、鹽、砂糖，透過手工反覆摺疊、延壓出近百層餅皮，香酥口感頗受歡迎，七、八〇年代遇上政府大力推動「一鄉鎮一特產」政策，輔導地方鄉鎮深化產品特色，推升買氣更加熱絡。「只要做得出來都大賣！」戴大可估算，當年光民國路兩側便有多達 3、40 間專賣店，後來許多人為搶市大量鋪貨，認為餅乾保存期長，打出「賣不掉保證退貨」，豈知卻被退貨一路推高成本，最後不得不認賠出場。



老楊名勝小禮盒。



老楊方城市是台灣第一座以方塊酥為主題的觀光工廠。



老楊方城市觀光工廠的3D彩繪牆超吸睛。

創業維艱。他自認小資經營擔不起退貨風險，不求量多，改從通路著手。為表感念師恩，將酥餅命名「老楊方塊酥」，以嘉義在地品牌之姿打進台灣第一間大賣場——軍公教福利中心，一舉墊高品牌形象與知名度。為了跨出嘉義，親自開著貨車沿省道上，挨家挨戶尋找合作寄賣的商店賣場，連檳榔攤、柑仔店都不錯過。

成功有之，碰壁更多，有時明明談到雙方合意、貨都送到門口了，老闆臨時一個反悔或遲疑，還是得原車載回。他看得坦然：「做生意就這樣，哪有總是順風順水的。」完全沒有身段：「只要店家肯賣，我都會高興得跪下來祈禱。」有機會到其他縣市或出國就四處觀摩，發現消費飲食有「吃巧不吃飽、重質不重量」的趨勢，驚覺不能再用營養口糧的包裝販售，素食風潮漸起，於是將原本 8x8 公分大片方塊酥面積縮小，原本論斤賣、大包裝也改良為容易取食的單片包，並推出素酥餅口味，成功在知名便利商店數僅 300 多家時就進駐，至今不輟，成為全台 5000 多家門市常態品牌商品。

選對協力夥伴 共同成長

方塊酥迷人的酥鬆與層次源於豬油，不含水的油酥製作出來的烘焙品鬆化爽脆，是酥餅的「美味之魂」。1987 年決定開發素食酥餅時，戴大可找上南僑油脂，經過多次換油測試，確認可改用植物棕櫚油，讓素酥餅呈現不亞於豬油的香酥口感。之後只要產品改款或添加新食材，都請來南僑進行破壞測試，通過風味、安全、衛生、保質期等測試後才上市，期望借助信譽卓著且經驗豐富的大廠之力，避免獨自摸索可能導致的失敗風險。



老楊黑糖方塊酥。 老楊鳳梨酥禮盒。 老楊鹹蛋黃餅。

「食品業另一個更大的危機，就是食安風暴。」戴大可表示，2013 年起接連爆發三聚氰胺毒奶粉、塑化劑、黑心油事件，食品業頓時成了眾矢之的。「還好老楊堅持誠信，嚴選用料，並且選擇安全及品質把關嚴格的大公司油品，不但從未涉入食安風暴，還能專注於產品研發、持續拓展國內外新市場。」2018 年 7 月，南僑更配合老楊申請清真認證，清真棕櫚油產品開始打入清真市場；2019 年 12 月，再配合申請「棕櫚油永續發展圓桌會議」成功成為 RSPO 會員，開始使用 RSPO 棕櫚油，鞏固加拿大及台灣 Costco 通路。「選對夥伴，就能共同成長、創造雙贏。」戴大可說。

隨著時代演進，方塊酥風貌也「神級進化」，除了開發在地特色濃厚的山葵、紅茶、烏龍茶與黑芝麻等創新口味，2016 年開設方城市觀光工廠後，研發觸角更積極。執行副總經理戴硯近年從蛋黃酥、月餅汲取靈感，將兩種烘焙品共同的靈魂食材鹹蛋黃烘烤磨成細粉，製成鹹蛋黃餅爆紅，擴大推出鹹蛋黃蕎麥餅、魚皮、乾拌麵，刷新市場對餅乾品牌的既定印象。「賣方塊酥也賣泡麵、豆乾、魚皮，跟上不同世代人的口味；在休閒零嘴這一塊，老楊絕對不會缺席。」

戴大可堅信「沒有永遠的大企業，也沒有永遠的小公司；沒有賣得好不好，只有研發能量夠不夠創新。」他以南僑事業體為學習榜樣，也擬定了 5 年計畫，將旗下事業分為各個事業部，分

進合擊，發展直營門市、大量販、機場休息站、觀光景點，以及中國大陸、歐洲、東南亞、北美、中東等海外市場開發。

40 多年前，大半個嘉義都在瘋狂生產方塊酥，如今同業或離開、或轉型，唯獨老楊維持成長不墜。如果說，烘焙企業經營是一條馬拉松之路，老楊要扛起發揚方塊酥的重責大任，在這條路上走得更長、更遠、更強。



老楊食品創辦人戴大可（中）及研發團隊。

飄香全島嶼 跟著麵包全台去旅行

麵包這項烘焙品，呼應了當地的人文風土特色與時令季節變化之感，充滿「地產地銷」的精神風貌、核心價值。

6月過後，國內新冠肺炎疫情有放緩之勢，各地開始嘗試小幅度解封，旅遊、觀光、餐飲業蓄勢待發；而對喜愛烘焙、麵包的人來說，出門旅行的腳步也許還有幾分遲疑，麵包魂卻早已遊遍全台灣！

有麵包師說，「做甜點」是一門講求精準數據、正確邏輯的科學，「做麵包」則是一種高度仰賴生活經歷、視覺與味覺感官體驗的生活廚藝。麵包宛如當地飲食文化的縮影。想了解巴黎味？在地人會推薦你到馬丁葉奇尼（Martin Yannick Pâtisseries Boulanger）買根棍子麵包嚐嚐，到日本札幌，就去老店滿壽屋買顆十勝紅豆麵包，在德國當然就是小麥混合黑麥的農夫麵包了。各國、各家、各派從素材揀擇、揉麵方式、醱酵當下的溫濕度、烘焙時間控制，到最後風味展現，過程呼應了當地的人文風土特色與時令季節變化之感，充滿「地產地銷」的精神風貌、核心價值；一顆麵包何止是味覺饗宴，還是體驗異地文化的美妙途徑。

地產地銷的味覺饗宴

暫時出不了國又何妨，台灣處處都有麵包香，充滿迷人的召喚，每一家烘焙店都有號召麵包粉絲的招牌產品，有的樸素，有的澎湃，各具魅力撐起買氣一片天。

例如北海岸，麵包愛好者來到淡水至金山之間這段台2省道上，除了看山玩海，一定要朝聖的還有以生產「菠蘿麵包界神級名物」著稱、一家外觀很平凡的家庭式傳統麵包店：廣泰香。老闆王建源、王志仁父子在荒僻省道旁開店，多年來費盡心思，研發出十多款不同口味的菠蘿麵包，說是專賣店，一點也不誇張。人們或慕菠蘿之名、或追隨美食名家腳步成群結隊而來，下午3點麵包一出爐立即秒殺，盛況嗨翻北海岸。

部分照片提供 | 廣泰香西點麵包、麥仕佳專業烘焙坊、三郎麵包廠、花蓮縣餅善提舖

文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁

品嚐麵包不只是味覺饗宴，也是體驗在地文化的美妙途徑。



麵包烘焙是一種高度仰賴生活經歷、視覺與味覺感官體驗的生活廚藝，反映了當地的人文風土特色。

在老店遇見烘焙新創意

旅行來到彰化，除了逛八卦山、吃肉圓和貓鼠麵，還要到在地老店麥仕佳一嚐網購名物——黃金起士羅宋麵包的滋味，熟成老麵製成 Q 軟的麵包搭配獨家特調起士，醬濃味醇，鹹香惹味。彰化肉圓全台聞名，主廚融合彰化肉圓的美味元素製成干貝肉圓酥，自製干貝魯肉豆沙餡加上 Q 軟麻糬，和黃金起士羅宋麵包並列鎮店人氣伴手禮。

位於高雄市鹽埕區的三郎麵包廠是開店超過一甲子的老店，別看店不大，幾年前爆紅的爆漿餐包就起源於此，第三代接班人再接再厲，在老店斜對面另開以甜點為主的沙普羅烘焙坊，用蘇打餅乾包夾牛奶糖餡做成吉祥寓意滿載的「福氣餅」，用烘焙創意讓老店闖出新魅力。

吐司除了做成三明治還能怎麼吃？花蓮縣餅菩提餅舖發揮創意，將吐司切條再抹上奶油、全蛋液，讓奶油與砂糖在酥條上交

融共舞，口感酥鬆、香氣濃郁，成功升級消費者對吐司的美味想像。

與生產者及食材相遇的好風景，盡在烘焙店，跟著麵包的召喚，一起旅行吧！



菠蘿麵包



廣泰香西點麵包店



台式蛋糕捲

淡水

地址：新北市淡水區淡金路 3 段 347 號
電話：02-26223015

廣泰香西點麵包

以台灣人熟悉的菠蘿麵包為基底，研發出原味、芋泥、地瓜、花生 Q 心、丹麥可鬆、巧克力、藍莓、草莓、爆漿、奶酥、紅豆、花豆、肉鬆、叉燒、乳酪條……多達 16 款，有鹹有甜、有葷有素、形態風味各具特色。菠蘿麵包據傳最早源於日本或香港，如果發明人得知菠蘿麵包在台灣玩出這般精彩的百變面貌，應該也會深深受到震撼並感動萬分吧！



黃金起士羅宋麵包



麥仕佳專業烘焙坊中正店



法式三文治

彰化

地址：彰化市中正路二段 342 號（中正店）
電話：04-7518555（客服）

好味在這裡

麥仕佳專業烘焙坊

成立於 1993 年，以每日供應新鮮的西點、麵包廣受歡迎，20 多年來，門市據點遍佈彰化、台中地區。店裡的麵包不只是餐食，也是極具彰化地方特色的伴手禮。除了黃金起士羅宋麵包，包著 Q 軟芋泥餡的雪戀冰鑽麵包、層層柔軟綿密的丹麥手撕包、純鮮奶吐司夾入每日現煎新鮮蛋片與頂級火腿、特調沙拉內餡的法式三文治也值得推薦。

歡慶父親節 南僑油脂應用提案 多款精選蛋糕組合 甜蜜登場

相對於母親節，父親節總是低調靜默得多——其實節日存在目的之一就在於點醒人們切莫忽略了身邊重要的人事物，別忘了及時說愛！父親節即將到來，南僑烘焙技術服務處運用維佳首選戚風海綿蛋糕專用油、維佳首選麵糊蛋糕專用油兩款專業烘焙油脂，示範製作冷藏類別的芒果焦糖蛋糕，以及百香果金棗、焦糖栗子、櫻桃口味的三款常溫類精巧磅蛋糕等創新方案，以服務烘焙業者製作父親節蛋糕的參考。

芒果焦糖蛋糕所使用的維佳首選戚風海綿蛋糕專用油為液體油脂，不添加人工香料，可完整呈現素材原始風味，烤成品組織氣孔小且分佈均勻，製成的蛋糕體保水性佳，冷凍冷藏後，口感依然濕潤有彈性。

常溫類磅蛋糕使用維佳首選麵糊蛋糕專用油，此款油脂具有優良的乳化力與打發性，易於與蛋液等液態物質結合，可縮短打發時間，提升整體操作效率，製成的烘焙品外型挺立、組織濕潤柔軟、質地細密，化口性佳且不油膩，適合應用於磅蛋糕、瑪德蓮、檸檬蛋糕等產品。



示範 | 南僑烘焙技術服務處 梁志祥師傅、陳富新師傅 攝影 | 楊智仁

花蓮縣餅菩提餅舖

花蓮美味的名產、特產何其多，但說起近年紅遍大街小巷、現場排隊一盒難求的，就是花蓮縣餅了！「花蓮縣餅」是商號，也是產品名，結合花蓮在地農產番薯、手工麻糬，創新使用內餡外穿、手工傳統漢餅技法，口感層次豐富。採用 3A 級進口松子，減油、減糖、減熱量，要讓你安心食用、健康無負擔。



奶油酥條。



花蓮縣餅。

花蓮縣餅菩提餅舖。

花蓮

地址：花蓮縣花蓮市國聯一路 57 號（站前門市）
電話：03-8338819



沙普羅福氣餅。



三郎麵包廠。



爆漿餐包。

高雄

地址：高雄市鹽埕區新樂街 198-8 號
電話：07-5515841

三郎麵包廠

隱身在鹽埕區大溝頂市場裡因為提供給牛排館的奶油餐包爆紅，成了團購名店。招牌的爆漿餐包超鬆軟，一口咬下像是咬了一口雲朵還是棉花，三兩秒化為無形；放入冰箱冷藏再吃，冰淇淋般的內餡口感令人超驚喜。



常溫類磅蛋糕 (3口味一組)

使用模具：3.5cm x 13cm x 3cm 紙模



維佳首選麵糊蛋糕專用油
OAL32935



示範

焦糖栗子磅蛋糕



主要餡料為焦糖醬、栗子丁

維佳首選麵糊蛋糕專用油	140g
細砂糖	60g
上白糖	65g
鹽	2g

延伸變化

櫻桃磅蛋糕



主要餡料為櫻桃泥、櫻桃醬

百香果金棗磅蛋糕



主要餡料為金棗、百香果泥

全蛋	135g
杏仁粉	80g
低筋麵粉	140g
泡打粉	1.5g



冷藏類蛋糕

使用模具：60cm x 40cm 烤盤、16cm x 16cm 慕斯框



維佳首選戚風海綿蛋糕專用油
OAL32931



芒果焦糖蛋糕



蛋糕體

全蛋	300g
細砂糖	168g
蛋黃	120g
牛奶	45g
蛋白	240g
細砂糖	192g
低筋麵粉	80g
可可粉	85g
維佳首選戚風	45g
海綿蛋糕專用油	

焦糖芒果慕斯餡

細砂糖	200g
香草	1/2 條
鮮奶油	260g
蛋黃	80g
吉利丁片	13g
鮮奶油	470g
砂糖	20g
OA780715	470g
日本香緹調和奶霜 G	
切丁芒果	400g

芒果慕斯

芒果果泥	250g
芒果果汁	50g
檸檬汁	20g
細砂糖	50g
蛋黃	75g
OA780715	800g
日本香緹調和奶霜 G	
吉利丁片	14 片



Step. 6



Step. 14



Step. 16



Step. 19

下層 - 蛋糕體 Step ▶ ① 將全蛋、蛋液、細砂糖、牛奶置於攪拌盆，邊攪拌邊隔水加熱至攝氏 36 度後，再以攪拌機打發。② 維佳首選戚風海綿蛋糕專用油隔水加熱至攝氏 60 度備用。③ 蛋白加入細砂糖打至七分發。④ 取 1/2 蛋白糊加入蛋黃糊，再加入低筋麵粉、可可粉攪拌成可可麵糊。⑤ 將 1/4 可可麵糊與油脂均勻攪拌，再倒回 4/3 可可麵糊拌勻。⑥ 將剩下的蛋白糊倒入可可麵糊中拌勻。⑦ 倒入鋪紙的烤盤中抹平。⑧ 以上火攝氏 180 度 / 下火 170 度，烤焙 18-20 分鐘出爐，倒扣放涼，用慕斯框壓出 16cm x 16cm 的蛋糕體。

中層 - 焦糖芒果慕斯餡 Step ▶ ⑨ 將細砂糖慢火煮成焦糖。⑩ 香草籽、鮮奶油加熱，緩緩倒入焦糖，成為焦糖醬。⑪ 蛋黃、細砂糖打發，加入焦糖醬拌勻。⑫ 隔水加熱至攝氏 83 度，放入泡軟的吉利丁片，攪拌至溶解並降溫。⑬ 日本香緹調和奶霜 G 打發，拌入焦糖醬，均勻抹於蛋糕體表面。⑭ 鋪上芒果丁，冷藏定型。

上層 - 芒果慕斯 Step ▶ ⑮ 芒果果泥、果汁、檸檬汁、細砂糖隔水加熱至攝氏 50 度。⑯ 蛋黃加入細砂糖打發，與果泥混合拌勻，隔水加熱至攝氏 83 度。⑰ 加入泡軟的吉利丁片，降溫至攝氏 30 度。⑱ 日本香緹調和奶霜 G 打發，加入芒果糊調拌均勻。⑲ 取出冷凍的蛋糕，將 4 倒入上方抹平，冷藏定型。⑳ 表面放上芒果丁、覆盆子、巧克力片等裝飾。㉑ 成品。

同場加映

食材升級 美味更加分

豆煉生吐司 / 法式迷你蘋果酥 南僑冷凍麵糰

南僑冷凍麵糰僅需解凍、醱酵、烘焙後即可出爐，可因應烘焙業者不同需求，隨時提供新鮮現烤、安全衛生、高品質的烘焙產品。近日生吐司熱銷全台，南僑也推出以大豆為素材的豆煉生吐司，組織細緻、口感綿柔，提供消費者另一種頂級吐司的絕佳味覺享受。法式迷你蘋果酥則添加蘋果餡，酸甜爽口引人入勝，讓消費者在這酷熱季節裡，好好寵愛自己一回。

如有取樣需求，
請掃描 P.25
QR Code

豆煉生吐司 · 豆乳



250g / 個
NA010077 20 個 / 箱

麵糰添加大量豆漿燙麵，並以豆漿取代水份，創造螺紋造型，層層裹入豆漿餡，口感富咬勁，淡雅豆香令人回味無窮。

豆煉生吐司 · 豆腐



220g / 個
NA010078 24 個 / 箱

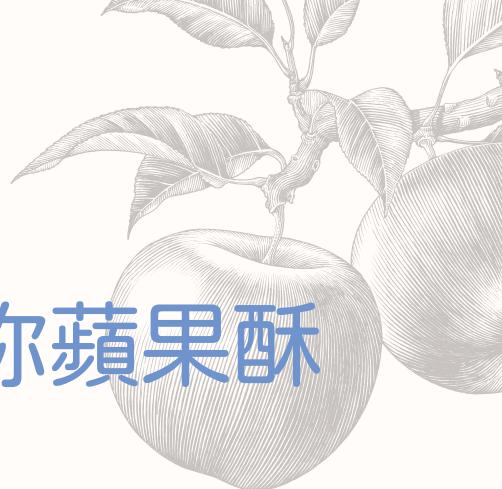
使用老麵及大量中種麵糰，並添加自製豆腐製成，口感柔軟細緻且帶有淡淡豆香味。

法式迷你蘋果酥



25g / 個
NA070265 240 個 / 箱

酸酸甜甜的蘋果餡，裹進層層香酥的油酥皮，製成小巧精緻的一口酥，口感甜中帶酸、清爽不甜膩。



南僑油脂
事業股份有限公司

南僑烘焙 | 雙月刊
109年7月出版

發行人 | 陳正文
整合企劃 | 戴淑文、陳澤光、王怡文
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 | 2020年7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



父親節蛋糕 專業烘焙油脂最優選擇

烘焙油脂應用請見 P.21

維佳首選戚風海綿蛋糕專用油

- 改善蛋糕製程，製品組織口感提升
- 口感細緻、組織均勻
- 提升膨脹性與挺立性
- 增加蛋糕濕潤度



維佳首選戚風海綿蛋糕專用油
OAL32931



維佳首選麵糊蛋糕專用油
OAL32935

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