南僑烘焙

Namchow Group

2020. 10 月號

- 會長的話
- 產業時事　第 50 屆全國技能競賽 看見烘焙技術力
- 專題報導　比利時 CORMAN 奶油 天然乳脂市場的世界領導者
- 烘焙之王　葡萄樹烘焙坊　烤出人生好食味
- 甘味人生　順成蛋糕　兩代飄香半世紀
- 美味食光　用吃提升免疫力　冬令食補麵包攻略
- 南僑新訊　視覺系甜點　嗨翻聖誕節

會長的話

最近接受不同單位的邀請，做了幾場演講。演講會後有位年輕創業者對我說：「會長，我原以為只有高科技業才講『平台』，沒想到傳統產業也有平台服務！」我笑了笑，的確，「平台」和「連接」是我最近常與人分享的。

我的詮釋是「平台」是結合自身核心能力和各方資源，與客戶一起創新、提升彼此價值的生態鏈；而「連接」則是平台上，合作夥伴間互利共生的關係，能構成「連接」本身要具備一些條件。

我也常舉『生吐司』的連接案例，生吐司的風潮來了，我們有沒有能力與條件，做出好吃甚至是與眾不同的生吐司呢？ 40 多年來南僑著重研發、不斷的督促砥礪自己走在趨勢的前頭，提供為客戶解決問題、共創商機的服務。

變動混沌不明的時代，我們烘焙產業有關的每一方向都需要持續且專注，在本業上努力不懈，以消費者需求為導向，連接彼此資源，有如生命共同體，共生共榮，讓烘焙業在消費者日常生活中扮演關鍵且必要的一環。

陳平龍

contents

會長的話

02 產業時事 第 50 屆全國技能競賽 看見烘焙技術力

06 專題報導 比利時 CORMAN 奶油 天然乳脂市場的世界領導者

10 烘焙之王 葡萄樹烘焙坊　烤出人生好食味

14 甘味人生 順成蛋糕　兩代飄香半世紀

18 美味食光 用吃提升免疫力　冬令食補麵包攻略

21 南僑新訊 視覺系甜點 嗨翻聖誕節

看見烘焙技術力

第50屆全國技能競賽

勞動部每年舉辦的「全國技能競賽」為國內最具影響力的技能賽事。今年南僑油脂再度成為麵包製作類賽事的指定贊助商，贊助提供旗下所代理歐洲第一品牌公司、比利時 CORMAN 奶油，期盼善盡企業社會責任、提升烘焙產業核心價值，為培育烘焙界未來菁英盡心力。

採訪撰文｜鍾文萍　攝影｜楊智仁

為評選出最佳作品，（左起）裁判張國榮、技術顧問周正訓、裁判長廖漢雄聚精會神一一檢視。

2020 新冠肺炎疫情蔓延，雖然帶來諸多痛苦不便，限制了消費、生活、行動，然而卻無法抑制人們努力向外延伸、用更好的創作與世界連結的渴望。台灣自 1968 年開始舉辦、每年一度的全國技能競賽，正是這樣一個展現各職類技能訓練成果、讓台灣技術力被世界看見的精彩競技場。

培育明日之星　為業界添薪火

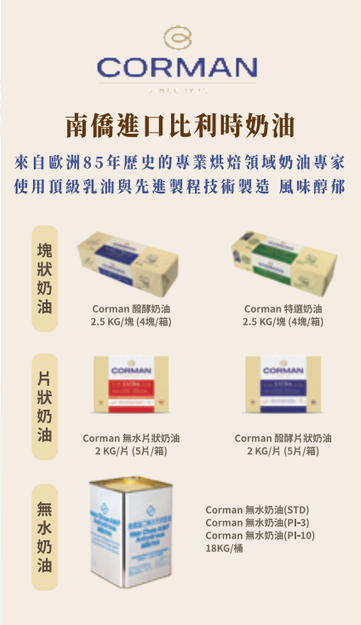
第 50 屆全國技能競賽於 9 月 17 日至 9 月 21 日舉辦，今年適逢台灣加入國際技能組織（WorldSkills International）50 週年，勞動部比照國際規模，移師至台北南港展覽館 2 館盛大舉行。分為青年組（22 歲以下）52 職類、青少年（13 歲至 15 歲）13 個職類，近 1,000 名選手參賽，這些選手除爭取全國賽桂冠外，也將爭取 46 職類 51 名國手資格，代表國家參加 2021 年 9 月在中國上海舉行的第 46 屆國際技能競賽，與來自超過 60 個國家及地區技優選手共同競技。

麵包製作職類裁判長、國立高雄餐旅大學烘焙管理系教授兼產學營運中心主任廖漢雄表示，今年麵包製作職類競賽主題為「音樂」，以技能測驗、實作為原則，選手需運用競賽場地提供的設備、材料，在規定時間內，運用攪拌、醱酵、整型、後醱酵、烤焙、裝飾、組合等方法，題組設計與世界賽接軌，選手必須在 4 天內分別完成甜麵包、酸種營養麵包、鹹味調理麵包、裏油類麵包（丹麥麵包）、辮子麵包、歐式麵包，以及最後組合的藝術麵包，由於技能競賽另外肩負選拔未來參加世界盃青年組國手的任務，因此各品項均以國際級技能為評比標準，使選手能提前接觸並適應全球性競賽試題的範圍及強度。

麵包製作職類不止求外觀好看，連組織、口感、菌種風味都講究到位。

台北市非凡蛋糕餐坊創辦人、麵包製作職類裁判張國榮。

麵包製作職類裁判長、國立高雄餐旅大學烘焙管理系教授兼產學營運中心主任廖漢雄。



南僑油脂贊助的比利時 CORMAN 奶油為風味絕頂的世界知名品牌。

台北市民生社區非凡蛋糕餐坊不僅是人氣名店，更是烘焙業界公認的經營典範，創辦人張國榮在台北市糕餅同業公會理事長任內曾舉辦首屆鳳梨酥文化節，帶動全台鳳梨酥熱潮，近年多次受邀擔任各種國家烘焙比賽裁判，為的是希望發掘、栽培烘焙生力軍，為業界添薪火。

張國榮回憶，全國技能競賽早期只有西點職類，直到 2005 年才增加麵包製作職類，由於當時國內足以參加世界級競賽的選手還不夠多，所以前幾屆麵包製作都只有表演賽，經過十多年來的努力和累積，如今台灣的烘焙實力已不可同日而語。

「一屆比一屆強！」他指出，早期比賽麵包製作只要求外觀好看，如今連組織、口感、菌種風味都講究到位；從前消費者吃麵包是為了充飢，現在則是為了追求「舌尖上的小確幸」。以辮子麵包來說，在歐洲是十分普遍的餐桌麵包，做法簡單，卻是展現烘焙人員技藝水準非常重要的指標，外觀是否平衡美觀、辮子紋路是否清晰、醱酵的程度以及入口的香氣、口感等，都在評分之列；而裏油類麵包、酸種麵包製作難度較高，不少選手作品甚至比市面烘焙坊更出色。這幾年台灣開始流行捨棄商業酵母、改用私房酵母，滋味更自然豐厚，而不只有單一菌種的香氣，他認為這是此次參賽作品從「好看」大幅進階到「好吃」的重要因素之一。此次擔任技術顧問的台北市糕餅公會理事長周正訓也以業者的市場敏銳度與經驗指出，很多作品都有商品化的潛力，未來如果用以商業化，絕對可以大賣。

裁判一致認為，此次許多參賽作品都具有商業化的潛力。

烘焙油脂　讓專業的來

油脂是呈現麵包柔軟保濕口感及濃醇香氣的關鍵要角。張國榮表示，此次南僑油脂贊助提供的比利時 CORMAN 奶油為風味絕頂的世界知名品牌，在烘焙操作及產品風味的表現上，都是一流的；而旗下所生產的南僑 NEBOS 系列烘焙油脂也正呼應了全球烘焙潮流：天然、健康、無添加。看著比賽現場各組選手忙得不可開交，他強調：「如何讓消費者吃得健康、美味、安心，將是現在與未來每一位烘焙人都必須掌握的絕對趨勢。」

「為了拉近產學差距、培育年輕世代、讓台灣烘焙產業走上國際舞台，大家齊心齊力做了很多事。」廖漢雄感性地說：「所有原料商、設備商都是無償贊助所有材料、機械設備，每次都是一通電話打去，老闆們二話不說、馬上答應，為的是善盡企業責任，為烘焙產業的永續經營，為了培育專業優秀的新世代從業人員而努力。」

每一次舉辦烘焙競賽，都是台灣烘焙產學界展現大團結的美好時刻；在成千上百個比賽烘焙品背後，都來自南僑油脂這樣的企業多年來無私無償的支持。這一切正如張國榮所言：「比賽的終極目標並不是獎牌，而是帶動整個烘焙產業進步提升；每一次競賽，無論是選手的全力以赴，還是企業廠商的情義相挺，都讓我們朝這個目標，更向前邁進一步。」

第 50 屆全國技能競賽麵包製作類銀牌（高雄中山商工劉玉茹作品）。

第 50 屆全國技能競賽麵包製作類金牌（僑泰高中柯喬昕作品）。

第 50 屆全國技能競賽麵包製作類銅牌（滬江高中陳秉森作品）。

比利時 CORMAN 奶油

天然乳脂市場的世界領導者

奶油是烘焙品風味的靈魂。內含的油脂和水分能讓麵包、蛋糕維持柔軟保濕，攪拌時，拌入的空氣可以幫助烘焙產品體積膨脹，提升鬆、酥、脆的口感。世界領導品牌 CORMAN 公司於 1935 年創立，近百年來專注生產廣泛、多樣、優質的奶油、鮮奶油及無水奶油，為各國食品產業與烘焙職人首選的合作夥伴。

編輯撰文｜鍾文萍　照片提供｜比利時 CORMAN 奶油

CORMAN 奶油製作的丹麥麵包外型層次分明、飽滿挺立，滋味香甜馥郁。

奶油是 15 世紀末出現的古老食材，應用歷史悠久，除了古羅馬人拿來當保養品塗臉之外，古埃及人、古希臘人、阿拉伯人都有食用奶油的紀錄。1879 年瑞典發明了第一台奶油分離機，進入機械化量產，20 世紀後開始普及，如今不分地域國界，奶油已是人們食用麵包、日常料理的佐味良伴，在原產地的歐陸，奶油還是製作烘焙品、烹飪料理不可或缺的關鍵食材。因此有人笑說，西餐廚師如果缺了奶油，餐廳大門可能得關一半；若是麵包師、甜點師沒有奶油，那肯定是巧婦難為無「油」之炊，只能提前收工下班。

天然奶油的專家　成功和創新之選

奶油是將牛奶或牛奶經分離所得的鮮奶油 (cream)，經殺菌、熟成、煉製而成的乳脂，依製造法與原料不同，分為奶油、酸酵奶油、無水奶油等。奶油內含的油脂和水分能讓麵包、蛋糕柔軟保濕，被打發時，拌入的空氣可幫助烘焙產品體積膨脹，提升鬆、酥、脆的口感，是烘焙品風味靈魂所繫。一百多年來，無論「食」尚如何演變，奶油豐富的食味與香氣，依然傾倒眾生。

CORMAN 公司由 Nicolas Corman 於 1935 年創立，生產基地座落於歐洲最重要的牛奶產區：比利時、愛爾蘭、德國，總部設在 Limbourg (位於列日省內，鄰近 High Fens)，其中比利時是 CORMAN 主要的生產基地，擁有 12 萬噸的產量，也是世界上最大的無水奶油生產基地。

CORMAN1960 年首先發展出無水奶油以來，經歷 1970 年代歐洲食品產業的挑戰，已成為世界領導的功能性乳脂公司，為各國無數烘焙業者與食物製造商的首選夥伴。現今每年生產超過 10 萬噸的奶油與鮮奶油，

CORMAN 片狀無水奶油延展性極佳，適合製作各式派皮類產品，如千層、可頌、丹麥等。

CORMAN 奶油製成的可麗露風味濃香迷人。

CORMAN 奶油提供烘焙產品酥鬆口感與豐富奶油香氣。

營業額接近 4.65 億歐元，80% 外銷到全世界 80 個國家。創立以來，以領先的製程技術，獲得許多突破性的「第一」，包括：

1960 年：第一家商業化製造無水奶油。

1985 年：第一家生產高脂肪含量（99.9%）無水濃縮片狀奶油。

1987 年：第一家從冰箱取出後可直接塗抹的奶油（Balade）。

1989 年：第一家 82% 脂肪含量的片狀奶油。

1990 年：第一家低膽固醇奶油（Balade）。

2005 年：創造出 Balade Omega 3 系列 （奶油與鮮奶油）

2011 年：第一家生產 Extra Butter 片狀奶油，以特殊結構結合卓越的延展性與可塑性，可以更簡單製作出更薄的麵糰，減少麵糰收縮，生產出更多品質優異的可頌。

2013 年：第一家低飽和脂肪的奶油與鮮奶油（Balade Vital）

產品品質標準化　物性與風味穩定

一般奶油產品品質容易隨季節而波動。由於氣溫變化與乳牛飼料的不同，冬天的奶油會較白且偏硬，而夏天的奶油色澤偏深色且較軟。實際操作時，一般市售奶油從攝氏 5℃的冰箱拿出時很硬，非常不好操作；在室溫（攝氏 15~20℃）的一般奶油則會太軟，如果沒有專業的操作，可頌、派皮類產品容易失敗。

而 CORMAN 所有品項的奶油、鮮奶油均使用 100% 天然優質乳源，經由獨特的物理製程技術加上長年的研發經驗，分離不同乳脂肪後，匯集熔點相同的乳脂再混合均質、調整乳脂質地，製成的奶油口感獨特、品質與貨源均十分穩定，使烘焙師傅們操作更輕鬆、成功率更高，有效解決一般奶油所常遇到的各種問題。

CORMAN 奶油品項豐富且各具特色，也是國內許多烘焙名師熱愛使用的名品，在吳寶春麥方店、法蘭司烘焙坊、龍鳳堂、一福堂、留乃堂等名店所產製的麵包、西點、中式點心，都能一嚐這款歐洲頂級奶油的迷人風味。

使用 CORMAN 無水奶油可製作出層次分明、口感蓬鬆有彈性的美味可頌。

CORMAN 特選奶油

乳脂含量：82%

規格：2.5kg/ 塊，4 塊 / 箱

特色：

1. 香氣濃郁，榮獲 2019 Superior Taste Award (美食界的奧斯卡) 的二星獎章。
2. 操作容易，與烘焙素材融合性佳，讓烘焙製品更順口。
3. 新鮮頂級乳油製作，風味醇郁，香氣富層次。
4. 單塊小型包裝，使用方便、衛生安全。

應用：各式麵糰攪拌、餡料夾心蛋糕、西點、奶油醬、甘納許等。

CORMAN 醱酵奶油

乳脂含量：82%

規格：2.5kg/ 塊，4 塊 / 箱

特色：

1. 獨特醱酵風味，製品醇郁有層次。
2. 熔點攝氏 32~34℃，化口性佳，製品具油潤食感。3. 單塊小型包裝，使用方便；衛生安全。

應用：製作蛋糕、泡芙、奶油醬、奶油裝飾、餡料夾心等。用於烹調亦佳。

CORMAN 無水奶油

乳脂含量：99.9%　　**規格：**18kg/ 桶

特色：1. 無水奶油配方，風味更醇郁，香氣更具層次。2. 先進製程技術，品質標準化，開發出不同風味濃郁程度的無水奶油，分為 Standard（標準）、PI3（3 倍風味）、PI10（10 倍風味）。3. 化口性佳，提供烘焙產品酥脆口感。

應用：麵包、蛋糕、餡料夾心、中西點等各式烘焙產品皆適合。

CORMAN 片狀無水奶油

乳脂含量：99.9%

規格：2kg/ 片，5 片 / 箱

特色：

1. 不含水分，奶香風味強烈。
2. 延展性極佳，延壓裹油操作性好，可製作出層次分明的製品，氣室分布均勻，口感蓬鬆有彈性。

應用：各式派皮類麵糰，特別適合酥皮類點心製作，如葡式蛋塔、甜派、鹹派等。

CORMAN 醱酵片狀奶油

乳脂含量：82%

規格：2kg/ 片，5 片 / 箱

特色：

1. 軟硬適中，易於操作。
2. 延展性極佳，能讓麵糰裹油均勻，延壓摺疊順利，不經鬆弛可連續操作。
3. 化口性好，帶有乳酸醱酵香氣。

應用：各式派皮類產品，如千層、可頌、丹麥等。

烤出人生好食味

葡萄樹烘焙坊

創店 30 年的葡萄樹烘焙坊如今在台中、南投、台北共有 10 家店，創辦人簡啟安堅持不設中央工廠，每店都是「廠店合一」，前店後廠，出爐到上架零距離，讓每個麵包都擁有零時差的超鮮度！

撰文｜鍾文萍　攝影｜楊智仁　部分照片提供｜葡萄樹烘焙坊

正午時分，台中東海商圈夜市尚未開市，位於商圈中心的葡萄樹烘焙坊早已經熱鬧哄哄。後頭的烘焙廚房忙著揉麵、整型、送烤爐，前面門市湧進周邊的學校師生、上班族來買午餐或餐後點心，也有剛買完菜的家庭主婦來採購全家早餐，除了人手一條法國麵包或白吐司之外，麵包、甜點兼具繽紛的花俏外型、濃郁的甜蜜香氣和親切平民的售價，也是款款討喜。

創造「菠蘿麵包的奇蹟」

葡萄樹烘焙坊創辦人簡啟安出身雲林農家，自稱是「比阿扁總統還窮的四級貧戶」，為了糊口，14、5 歲便輟學離家北上找工作，在永和樂華夜市老店金銀座當麵包學徒。雖然勞力粗重、薪酬不高，但在麵包店工作「有技術可以學，有薪水領，而且天天都有麵包吃、不怕餓肚子」的特性，卻讓他從此愛上烘焙業。退伍後，遇上全台第一家台日合資麵包連鎖店聖瑪莉剛開幕，決心在烘焙業扎根成長的他立刻應徵，當上麵包師，更加發奮努力，有空便四處觀摩，看到喜歡的麵包款式、口味，就託人介紹，希望和對方學習交流。

白吐司。

菠蘿麵包。

葡萄樹烘焙坊南投店。

「以前當學徒的『同梯』後來開枝散葉，分別在不同烘焙店工作，是現成的人脈，大家都很樂意幫忙。」他笑：「有些師傅會藏私，但也有很多願意傳授，開口請教，總是有機會。」他將聖瑪莉最具特色的招牌商品法國麵包、歐式麵包，做到連日本師傅與董事長高銘裕都讚譽有加，要是哪家分店業績不理想，就找他出馬坐鎮烘焙廚房，來個神救援，三個月到半年，業績必能成長 2、3 倍；公司要派人前往日本總公司研修，第一個就選上他。

歐式麵包。

水果派 / 水果塔蛋糕。

葡萄樹的麵包兼具花俏外型與甜蜜香氣。

然而他卻婉謝海外深造的機會，因為研修回來就要簽長約，他與太太周彩玉都覺得自己創業更有發揮空間。1989 年馬哥孛羅麵包店開幕，懷著「換個地方學更多」的想法，毅然告別讓他快速成長的聖瑪莉，進入馬哥孛羅當店長，學習門店經營。當年馬哥孛羅以與店名諧音的「菠蘿」麵包為代表性商品，他採用南僑酥油，把菠蘿麵包上層的酥皮烤得又酥又脆又香；傳統台式菠蘿麵包不夾餡，他在麵糰內包入一小塊有鹽奶油，烘烤時遇熱融化，讓麵包體變得更柔軟，保濕性、化口性更好，大為風靡，一天原本出爐 60 個，到後來每日可賣掉一兩千個，創下業界傳頌的「菠蘿奇蹟」。周彩玉觀察，台灣人愛吃甜，但又常希望「不要太甜」，簡師傅讓淡淡鹹味引出更豐富有深度的甜滋味的做法，正好投其所好。

白葡萄香緹。

主打法國麵包力求突圍

在聖瑪莉、馬哥孛羅工作的日子，影響簡啟安甚深，除了培養出「閉著眼睛也會做麵包」的熟練手法，大企業經營連鎖店完善的管理制度與「有溫度」的企業文化，也讓他獲益良多。1990 年回到中部，師法日本烘焙名店ぶどうの木，以「葡萄樹」為店名，選定東海商圈開店。當時在地已有 3 家麵包店，以台式或日系軟麵包為主，他走不一樣的路，主打擅長的法國麵包、歐式麵包、丹麥麵包，力求突圍。

「當時有店家祭出『一個麵包一塊錢』戰術，放話 3 個月內要讓葡萄樹倒閉，我不想跟著殺價競爭，只能用好的原物料，努力做出好吃麵包求生。」他用馬鈴薯泥、紅蘿蔔泥取代部分麵粉製作「營養甜甜圈」，在店門口擺攤現炸現賣，蔬菜泥降低麵粉

緋紅砲彈 / 熔岩。

各式法國麵包。

筋性，甜甜圈口感更鬆軟，吸引很多希望孩子吃蔬菜的媽媽慕名來買，一天可以賣掉一千多個，直到商圈管委會通知不能擺攤才喊停。他認為一家烘焙坊的麵包好不好吃，看白吐司最準，將岳父在南投中寮自製的龍眼蜜揉入麵糰，做出來的吐司組織絲絲軟綿細緻，熱賣至今。而早期台灣的蛋糕市場總是鮮奶油蛋糕一枝獨秀，他以減糖 20% ～ 30% 的戚風蛋糕體夾入芋泥餡和布丁，撒上巧克力碎片，推出黑森林蛋糕，雲朵般蓬鬆口感的蛋糕體加上滋味苦甜的巧克力，也一炮而紅。

創店 4 個月，生意漸趨穩定，他才敢添購夢幻品牌德國烤箱「溫哥勒」。「現在好像沒有法國粉就做不出法國麵包，其實我們當年用高筋麵粉做，一樣薄脆蓬鬆、入口充滿麥香，除了醱酵、揉麵技術之外，真空烤箱也是關鍵。」他強調：「工欲善其事，必先利其器。我在聖瑪莉就是用它做出很棒的法國麵包，自己的店，設備當然也要到位。」

除此之外，簡啟安秉持多元化且因應客戶需求的經營法則，13 年前成立主攻女性消費族群的第二品牌 I've 艾薇時尚烘焙坊，外送時，常有客戶要求「加個鹹點」、「加個炒米粉」，便順勢再推出酒會點心、外燴熟食服務。「像是被客人督促著一直往前走、往前進步。」如今在台中、南投、台北共有 10 家店，沒有中央工廠，每店都是「廠店合一」，前店後廠，出爐到上架零距離，每個麵包都擁有零時差超鮮度。簡啟安認為，烘焙師不是生產線工人，都希望創作作品，而不是只能照公司配方依樣畫葫蘆，因此他讓每家店只有 20% 品項相同，其餘 80% 放手由各店師傅自行研發、自由採購，每家店同中求異，創造出百花齊放的精彩烘焙風格。

從學徒、麵包三手、二手、主廚到創業，一路走來，南僑始終是簡啟安忠實的戰友夥伴。國內幾次爆發食安事件，葡萄樹都安然度過，簡啟安笑說原因很簡單：「因為我們都使用南僑的產品，什麼風暴都掃不到！」周彩玉感性表示，南僑的優質產品與創新研發技術是烘焙業的最強後盾。「創業路風雨飄搖，無論是食安風暴還是時局低潮，都有人陪你一起面對，沒有什麼比這更令人安心了。」

兩代飄香半世紀

順成蛋糕

順成蛋糕座落在台北市忠孝東路四段的黃金地段，陪伴老台北人一路成長。2006 年跨出本店，興建中央工廠，在雙北地區成功拓展 21 家分店，要讓走過 55 年的麵包味，在每個世代繼續飄香。

撰文｜鍾文萍　攝影｜楊智仁　部分照片提供｜順成蛋糕

地處台北市中心鑽石三角窗的順成蛋糕是東區著名地標。

桂圓蛋糕。

在巷弄馬路如迷宮的台北市區，有些建物是本地人習慣相約或遊客藉以辨識方向的「黃金會面點」，共同特點是：交通便捷、人潮聚集、建物辨識度極高且必有寬敞的騎樓或迴廊可供避雨遮陽，如西區的台北車站、新光三越，以及俗稱「舊東區」的 SOGO 百貨，以及位於忠孝東路、敦化南路交叉口的順成蛋糕。

順成蛋糕佔地不大，卻比許多公共建築還有人氣。1965 年敦化南、北路還是一片農田時，順成創辦人吳楊愛珠精準地選在復旦橋（1991 年拆除）旁，以先生吳順成之名開店賣食品雜貨，次年擴充為雙店面超級市場。1972 年，樓高 11 層、台灣第一棟高樓建築安樂大廈在忠孝東路、敦化南路口落成時，吳家傾盡積蓄加上標會、貸款，買下該棟大樓最具市場價值的一樓三角窗改開烘焙店，當時大樓門口還有噴水池，相當氣派。兩面臨路帶來絕對優勢，在西點麵包還是奢侈品的年代，順成的紅底白字招牌成了東區時尚地標，許多台北小孩也是在順成嚐到人生的第一個麵包或生日蛋糕。

經營體質大改造 不怕慢　只怕站

1972 年吳家舉家赴美，吳楊愛珠由於無法適應異國生活而回台，一人扛起店務大小事，直到兒子吳官明回國接棒。吳官明說，在父親要求下，他從高中就開始打工，畢業後依然至少同時做兩份工作，為的是賺取生活費，並體驗老外「職業無貴賤」、「想賺多少錢就要付出多少努力」的工作文化。「更重要的是，觀察企業如何運作，對於品質管控、人事管理等建立初步概念。」1988 年，他頂著機械系碩士、美國聯邦政府工程師光環，奉母命回台接手家族事業後，才發現

事態不妙：「當時的管理型態還停留在七〇年代，對於品牌延續是個很大的危機。」

吳官明強調：「老字號不等於品牌老化，管理與行銷將是未來競爭的決戰點。」調整體質第一步就是把什麼都賣的「柑仔店」，轉型為專注本業的烘焙專門店，再來建立 SOP，將烘焙品的配方、技術透明公開化。「雖說餐飲業門檻不高，但如果想建立連鎖系統，沒做到程式化、標準化，將導致各店產品質量不一致，溝通成本變高，管理難度變大，就很難擴充規模。」他的美式作風引起員工大反彈，老師傅認為配方是「江湖一點訣」，既是商業機密，也是烘焙師的價值所在，哪有分享的道理。吳官明從調整待遇、福利著手，也學著調整心態、放軟身段，進行柔性說服，推著老店一步一步往前走。「雖然速度很慢，但有在進步就好。」苦笑說：「以前廚房沒冷氣，一到夏天師傅就打赤膊，消費者觀感一定不好。光是讓他們穿上制服，就足足花了我 4、5 年功夫。」

守住健康與風味
站穩不敗利基

許多烘焙名師都曾在順成歷練過，足見轉型後的順成，經營理念、產品品質廣受業界推崇肯定。1990 年，政府開放西進中國投資，掀起台商登陸淘金潮，烘焙業也不例外。吳官明卻看準連鎖經營模式，逆勢決定根留台灣，2006 年斥資興建中央工廠，僅保留少數麵包品項門店現做，餅乾、西點、中點從中央工廠統一出貨，積極佈局展店。「傳統手作效率有限，透過生產線才能擴充產能，並提高品質穩定度。」十多年來，已成功在台北、新北市拓展 21 家分店。

手工餅乾。

菠蘿芋泥布丁 / 奶油夾心麵包 / 炸彈奶酥麵包。

草莓捲 / 奶油捲 / 黑天使。

早上 7 點開門營業，師傅凌晨 4 點就得上工，才趕得及第一趟麵包出爐。「在人力愈來愈難找的現實情況下，半成品的冷凍麵糰有時候是很好的幫手。」吳官明分析，台灣消費者買麵包最重視香氣：「並不是養生、健康也不是漂亮包裝，而是香氣，麵包香就買單。」南僑油脂香氣純濃，也提供了質量俱佳的支援。

他觀察，雙北消費者精打細算，買麵包最多一兩個，雙北以外的顧客則阿莎力得多，出手就是一大袋。為了吸引雙北顧客多買麵包，順成曾推出「紅綠標優惠」、「加價購」、「買麵包送咖啡」等活動：「行銷手法其實沒有很炫，但效果不錯。」他認為，老店前衛度、市場應變速度雖不夠快，但只要堅持用料、品質，守住食品最重要的健康與風味，維繫顧客信任，就能站穩不敗利基。他堅持成本再高，也要用台南東山頂級煙燻桂圓製作桂圓蛋糕、用台中大甲芋頭做芋泥捲，堅持將老派正統的翻毛月餅、梅花餅、狀元餅列入常態販售，順成的烘焙美味，就連 NG 蛋糕和拿破崙千層派切剩下來的邊邊角角，也是超人氣商品。

傳統企業受限於固有企業文化與職場氛圍，想轉型，比新品牌更具難度。近年東區人潮不如以往，順成雖挺住多次景氣寒冬，卻也看盡商圈繁華起落，加上受到今年新冠肺炎疫情影響，消費者心態可能永久改變，吳官明驚覺推動創新的腳步不只「慢中求穩」，還要「穩中求快」，但下一步往何處走，還有待琢磨。倒是仁愛路上一家小拉麵店給了他些啟示：看起來一般般，卻總有成群年輕人甘心排隊等進場。自嘲「不懂網紅商品」的吳官明笑稱自己也該來排隊吃一次，看看這些未來的消費主力族群究竟為何癡狂，看懂了，也許眼前的品牌之路，便豁然開朗了。

手工拿花餅乾。

冬令食補麵包攻略

用吃提升免疫力

照片提供—福利麵包、木村屋、小二家、帕莎蒂娜烘焙坊
撰文—鍾文萍

食補麵包以天然、高纖、低 GI 為上選。（圖 / 福利麵包寶島穀物）

天氣冷了，一年最高峰的進補旺季即將展開。食補就像入冬的登入儀式，除了抗寒，也是犒賞自己一年辛勤並補充元氣的好時機。進補不一定非得是熱鍋沸湯料理，添加中藥材、果乾、雜糧、堅果的麵包西點，更適宜隨時補、天天補，用「吃」補出好體質、好血氣，提升抗疫時期最需要的免疫力。

以養生滋補為前提，麵包食材以天然、高纖、低 GI（Glycemic index，升糖指數）為上選。除了全麥、糙米、桂圓、紅棗、葡萄乾及核桃、杏仁、南瓜籽、葵瓜籽等堅果類已普遍使用之外，近年來，老麵種、酸麵種、自製天然酵母以及「食在地」風氣興起，帶動了另一波健康麵包的烘焙潮。以老麵種、酸麵種酸酵製成的麵包帶有微酸感，口感濕潤富彈性，咀嚼間感受豐富麥香，麵糰如另揉進紫米、亞麻仁等，更添飽足、健康與美味。

來自台灣山林的薑黃、黑米、小米、紅藜等，則是近年掀起炫風的新寵。薑黃具抗氧化、抗發炎、提高免疫力等特性，為脂溶性物質，烘烤之後更有助於人體吸收。富含花青素、被稱為「貢米」的黑米與「穀物之王」紅藜也是營養價值備受矚目的全穀物雜糧，除了入餡之外，也適合用來做為酵母的「起種」，讓麵包散發自然淡雅的米香、穀物香，深具發展潛力。

好味在這裡

薑黃手撕吐司。

中山門市。

玄米亞麻籽吐司。

台北 福利麵包

前身是上海法租界頂級百貨公司，1949 年在台開店，首開西式麵包與中式糕點兼具的經營型態。以法國麵包、歐式麵包為代表性商品，此外，台式甜麵包、蛋糕、薄餅、中西式點心，到呼應健康風潮的穀類麵包、堅果吐司也十分受歡迎，宛如麵包聯合國。

台北市中山北路三段 23-5 號
電話：02-2594-6923

好味在這裡

黑芝麻麵包。

蜂蜜蔓越莓。

酒釀桂圓麵包。

紅藜麥核桃鹹乳酪丁。

木村屋仁愛店。

小二家門市。

養生八寶。

建國店。

紅蘿蔔吐司。

台北 木村屋烘焙坊

以超綿乳酪吐司、巧克力蛋糕吐司等特色吐司系列，以及歐式麵包、泡芙、蛋糕、甜點等著稱。紅藜麥核桃鹹乳酪丁麵包使用土耳其古代岩鹽、澳洲上白糖，以低油、低糖製成軟歐包，滿滿核桃裹著鹹乳酪丁，風味溫醇、咬感滿足。

仁愛店
台北市仁愛路四段 266 巷 10 號
電話：02-2784-4838

南投 小二家烘焙坊

創立於 1988 年，第二代接手後，轉型為綜合型烘焙坊。以自養的酵母製作麵包，蜂蜜蔓越莓麵包外皮酥脆，果乾的微酸與蜂蜜的淡香相得益彰；養生八寶麵包內含黑、白芝麻、葵瓜籽、亞麻仁、核桃、柚子絲、蕎麥粒、葡萄乾，讓你一口咬進滿滿營養！

南投縣水里鄉民生路 331 號
電話：049-2775798

高雄 帕莎蒂娜烘焙坊

來到高雄，不到帕莎蒂娜買幾顆麵包，猶如入寶山空手而回。2000 年從高雄起家，以「尊重自然、尊重天然食材」為本，冠軍系列的酒釀桂圓、酒釀芒果、酒釀葡萄麵包，採用在地食材的紅蘿蔔吐司、糙米吐司，以及人氣長紅的歐式麵包、甜麵包、迷你麵包系列，都值得細細盤桓挑選，帶回家一嚐為快。

高雄市苓雅區建國一路 252 號
電話：07-725-2117

嗨翻聖誕節 視覺系甜點

撰文—鍾文萍 攝影—楊智仁 食譜示範—陳富新

聖誕節，狂歡夜，進入 11、12 月，滿街繽紛五彩的聖誕節布置，像在提醒你我，終於又到了聚會吃喝、團圓同樂、用美食犒賞自己的最佳時刻。台灣人過聖誕節沒有宗教文化的包袱，到教堂唱詩歌、參加音樂禮拜或上餐廳吃喝皆宜，最輕鬆的方法，莫過於宅在家佈置 Home Party 的溫暖氛圍，無論一個人、還是揪三五好友一起過，甜點都不可或缺；派對有甜點點綴，才夠應景到位。

「不時不食」的飲食精神近年不只是料理顯學，在甜點製作運用上也極為普遍，像是夏天的芒果、鳳梨，秋天的栗子、芋頭，冬春盛產的奇異果、草莓、哈密瓜等，呼應四季變化做出季節感濃厚的甜點款式，展現出當令新鮮飽滿、清爽微酸的天然果味，搭襯滑順綿密細緻的鮮奶霜和慕斯，是百吃不膩的人氣佳品。

台灣冬季雖沒有浪漫飛雪，但溫馨歡樂的聖誕氣氛一分不減。用甜點穿透今年寒冬特別冷冽的空氣及「社交距離」吧！讓你無論身處何地，通通不寂寞！

異想聖誕

OA780715
日本香緹調和奶霜 G

OAL32931
維佳首選戚風海綿蛋糕專用油

材料

減醣黃豆海綿蛋糕

全蛋	515g	海藻糖	95g
砂糖	85g	鹽	3g
黃豆粉	120g	低筋麵粉	100g
無糖豆漿	70g		

OAL32931 維佳首選戚風海綿蛋糕專用油 70g

栗子鮮奶霜

OA780715 日本香緹調和奶霜 G 800g

砂糖	50g	栗子餡	230g

透明果膠

飲用水	700g	砂糖	110g
果凍粉	10g	檸檬汁	60g
黃金奇異果	適量		

做法 ❸

做法 ❹

做法 ❺

做法 ❻

做法 ❿

做法：

蛋糕體：

❶ 牛奶加入維佳首選戚風海綿蛋糕專用油，隔水加熱至攝氏 50°C，輕輕攪拌完成乳化。
❷ 海藻糖加入蛋黃拌勻，隔水加熱至攝氏 42°C。
❸ 打發蛋黃糊至 8 字不下沉的程度。
❹ 砂糖分 3 次加入蛋白，打至濕性發泡。
❺ 取 1/3 蛋白糊加入蛋黃糊快速拌勻，加入熟黃豆粉拌勻，最後加入剩下的 2/3 蛋白糊。
❻ 麵糊倒入 40cm x 60cm 烤盤抹平，以上火攝氏 180°C、下火攝氏 170°C 烤 18 分鐘出爐，撕去烘焙紙放涼，以 20cm x 20cm 慕斯模壓出 6 份蛋糕片。

夾餡與裝飾：

❼ 日本香緹調和奶霜 G 加入砂糖 50g 打發，拌入栗子餡，放入擠花袋，黃金奇異果切 0.5cm 薄片備用。
❽ 砂糖、果凍粉混合，加入飲用水、檸檬汁，加熱至溶解均勻，冷卻備用。
❾ 在慕斯模底部放入 1 份蛋糕片，均勻擠入栗子鮮奶霜、鋪黃金奇果片，再放 1 片蛋糕輕輕壓平，同樣的步驟重複 1 次，最後抹上薄薄一層栗子鮮奶霜及黃金奇異果片，冷藏定型。
❿ 取出蛋糕，淋上透明果膠，冷藏定型後，進行最後裝飾。

花香聖誕

OA780715
日本香緹調和奶霜 G

OAL32931
維佳首選戚風海綿蛋糕專用油

材料

巧克力慕斯

牛奶	50g	蛋	50g
砂糖	25g	轉化糖	35g
苦甜巧克力	155g		
日本香緹調和奶霜 G		310g	

茉莉花香慕斯

牛奶	380g	茉莉花葉	12g
蛋黃	95g	砂糖	105g
吉利丁	13g		
日本香緹調和奶霜 G		380g	

楓糖蛋糕

蛋黃	145g	楓糖	60g
牛奶	47g	低筋麵粉	78g
蛋白	250g	砂糖	102g

維佳首選戚風海綿蛋糕專用油 40g

紅色草莓淋面

飲用水	85g	砂糖	150g
葡萄糖漿	140g	吉利丁	13g
煉乳	110g	草莓巧克力	150g
紅色食用色粉	1.7g		

做法 ❸

做法 ❹

做法 ❺

做法 ❻

做法 ❼

做法：

蛋糕體：

做法請見「異想聖誕步驟 1 ～ 6」，以 5 吋慕斯模壓出 6 份蛋糕片。

淋面：

吉利丁泡冰水軟化。飲用水、砂糖、葡萄糖漿加熱至攝氏 105°C，加入擠乾水分的吉利丁攪拌，加煉乳，熄火稍微放涼，倒入草莓巧克力，攪拌並進行均質，加入紅色食用色粉。

巧克力慕斯：

❶ 牛奶加入動物鮮奶油略拌，直火煮沸備用。
❷ 蛋黃加入轉化糖，加入做法 1 拌勻，加熱至攝氏 82°C，持續攪拌避免黏鍋。
❸ 蛋奶糊一邊過篩、一邊倒入巧克力，均質成巧克力糊。
❹ 鮮奶油打發，加入巧克力糊拌勻，放入擠花袋備用。
❺ 將 5 吋方形慕斯圈以保鮮膜包緊底部，放入 1 份蛋糕片，擠入鮮奶油巧克力糊抹平，冷藏定型。

茉莉花慕斯：

將牛奶加熱至攝氏 90°C，放入茉莉花葉密封 6 分鐘入味，過篩取出茶葉，將花香牛奶液沖入蛋黃和砂糖裡拌勻，加熱至 82°C 成蛋奶糊，持續攪拌。將泡軟的吉利丁放入蛋奶糊攪拌溶化並降溫，最後加入已打發的日本香緹調和奶霜 G 輕拌混合均勻即可。

組裝步驟：

❻ 蛋糕取出，擠入茉莉香草慕斯，放上蛋糕片，冷藏定型。
❼ 取出蛋糕，淋上紅色草莓淋面。
❽ 抹平、修邊，依個人喜好進行最後裝飾。

南僑冷凍麵糰

法式迷你酥／法式隨行派

浪漫上市

以香酥外皮包裹鹹、甜餡，法式迷你酥小巧精緻，長型隨行派優雅易攜帶，可快速烤焙上架銷售，均為下午茶、宴會、外燴之熱銷甜點。

法式迷你酥—草莓蛋糕

25±3 克 / 個／ NA070268　240 個 / 箱

香濃草莓醬搭配綿密磅蛋糕餡，層層香酥的油酥皮，帶來豐富多層次的口感。

法式迷你酥—地瓜

25±2 克 / 個／ NA070269　240 個 / 箱

地瓜餡甜而不膩，外皮酥鬆，小巧精緻的一口美味。

法式隨行派—草莓蛋糕

75±8 克 / 個／ NA070272　64 個 / 箱

香濃草莓醬搭配綿密磅蛋糕餡，酸甜滋味帶來豐富多層次的口感。

法式隨行派—地瓜

75±7 克 / 個／ NA070273　64 個 / 箱

地瓜餡清甜爽口，油酥皮層層酥鬆，絕佳精巧甜點。

法式迷你酥—蘋果

25±2 克 / 個／ NA070265　240 個 / 箱

層層油酥皮包入蘋果餡烤焙，外皮酥鬆、內餡軟Q，超美味。

法式迷你酥—鮪魚

25±3 克 / 個／ NA070270　240 個 / 箱

清爽鹹香的鮪魚洋芋沙拉餡，裹進層層香酥的油酥皮，既能吃巧，也能吃飽。

法式隨行派—蘋果

75±7 克 / 個／ NA070271　64 個 / 箱

油酥皮包裹蘋果餡，展現絕佳酸甜風味，百吃不膩。

法式隨行派—鮪魚

80±7 克 / 個／ NA070274　56 個 / 箱

鮪魚洋芋沙拉餡鹹香蔥味，以層層油酥皮包裹烤焙，交織出多層次的口感風味。

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

南僑烘焙｜雙月刊
109 年 11 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 11 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

聖誕節蛋糕
專業烘焙油脂
最優選擇

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