



2021.02 月號

南僑烘焙

Namchow Group

- 會長的話
- 產業時事 **植物基飲食創新再升級**
烘焙油脂新選擇
- 專題報導 新元素 新動能 創造餐飲烘焙新價值
- 烘焙之王 艾斯特烘焙 在轉角 遇見世界甜點冠軍
- 甘味人生 聖瑪莉 SUNMERRY 不只是麵包
- 美味食光 春天來了，草莓先知道！
- 南僑新訊 超 Cute 甜點 搶攻寵兒萌商機

會長的話



最近我在關渡開了一家結合麵包店和餐廳的複合式餐廳。由於觀察到麵包越來越受消費者喜好，逐漸取代正餐，如果能進一步和正餐結合，經營複合式餐廳的話，效果可望更好、營業額可望更為提高；而從大環境來看，大都市人口已經飽和，鄰近的城鄉不斷有人口移入，使得鄉鎮更具消費潛力。因此我決定在市中心外的城鎮開一家這樣的「社區示範店」，向業者示範如何運用南僑資源製作麵包和餐點，以及人員培訓、餐廳設計等有關開店的每一個環節，希望能給烘焙餐飲業者參考。

為此，我先訓練了一組包括主廚和外場服務的三人創店團隊，讓他們能擁有廚藝和烘焙技巧，並兼具管理營運能力；接著，帶領他們運用南僑的烘焙油脂、冷凍麵糰、急凍熟麵和常溫米飯等產品規劃菜單，未來這支創店團隊將擔任協助業者開店的顧問。在餐廳設計方面，大約六十坪的空間裡，麵包區明亮、餐廳區溫馨，呈現不同氛圍。

這家店從去年底開幕至今，頗受社區居民和上班族的歡迎，甚至有人把它當作自家廚房天天光顧，用餐之外也都會再帶些麵包，可以看出複合式餐廳在社區的商機。歡迎烘焙餐飲同業到現場參觀指教、分享經營理念，一起為產業開創新機會。

陳正龍

contents

- _____ 會長的話
- 02 _____ 產業時事 植物基飲食創新再升級 烘焙油脂新選擇
- 06 _____ 專題報導 新元素 新動能 創造餐飲烘焙新價值
- 09 _____ 烘焙之王 艾斯特烘焙 在轉角 遇見世界甜點冠軍
- 13 _____ 甘味人生 聖瑪莉 SUNMERRY 不只是麵包
- 17 _____ 美味食光 春天來了，草莓先知道！
- 21 _____ 南僑新訊 超 Cute 甜點 搶攻寵兒萌商機



植物基飲食創新再升級

烘焙油脂新選擇

新冠肺炎疫情威脅之下，植物基（plant-based food）膳食產品與天然、少添加等概念結合，成為消費飲食新潮流。因應趨勢，南僑推出維佳豆乳風味烘焙油脂與南僑 NEBOS 烘焙專用日式白油、南僑 NEBOS 戚風海綿蛋糕專用油，以創新嘗試即時滿足消費市場新需求。

文字 | 鍾文萍

後疫情時期，健康議題愈發引起重視，「病從口入」這句話雖然是老生常談，卻成了新冠肺炎疫情蔓延下，民眾消費飲食時奉行不悖的新圭臬。人們強烈意識到，注重飲食、提升自身免疫力、保持健康，以抵禦病毒入侵感染，比以往任何時候都更為急切重要，對於吃，更講究安全衛生、食材成分、產地來源，而植物基產品由於訴求植物來源、環保特性，成為許多消費者在健康飲食上的購買重點。例如南韓，在新冠病毒疫情肆虐下，全植物的「寺院料理」更受歡迎；德國民眾則是寧可花更多錢，購買高品質、生產過程符合人道精神的產品，疫情期間素食需求量迅速提升。

展現清爽豆香與柔軟食感

南僑集團油脂開發處處長吳淑貞表示，植物基產品前景優越，在烘焙與乳品業市場，植物奶、植物油脂成長快速，一直是備受關注的品項，南僑早在 2019 年便嗅到植物基浪潮的興起，全面盤點集團烘焙用油品項，有全植物性無水無風味的白油可供烘焙業者使用於麵糰的攪拌、夾心的製作，有含水的植物性派油可用於餅乾的生產。「但還缺少植物性、全素而且具有風味的有水烘焙油脂，適用於麵包、餡料甚至是西點產品的製作，於是針對這個產品缺口，開始展開植物基烘焙油品的研發。」

烘焙油脂應發揮的特性與油脂的選擇，取決於終端烘焙產品的種類及製作方式。例如製作吐司、甜麵包的油脂須有良好的塑性，讓麵包帶有 Q 彈柔軟的口感；蛋糕、菓子類的西點用油需求是易於打發、乳化或具備潤滑特性，來賦予蛋糕膨鬆的體積與油潤質地；起酥、可頌、丹麥類的油脂則須有良好的延展特性，讓裹油類的烘焙製品具備豐富層次跟酥脆口感。



在烘焙與乳品業市場，植物奶、植物油脂產品成長快速。



南僑油脂開發處處長吳淑貞。



植物基產品訴求植物來源、環保特性，成為許多消費者在健康飲食上的購買重點。



維佳豆乳風味烘焙油脂藉由豆乳與油脂完美結合，提供純素烘焙品油脂新選擇。

維佳豆乳風味烘焙油脂 因應植物基與養生訴求新選擇

吳淑貞指出：「維佳豆乳風味烘焙油脂自 2019 年至今，歷經約一年多的研發，這之中最關鍵的技術在於，豆漿與油脂結合過程中，如何將豆皮薄膜的生成比例降到最低，而不影響生產製程及終端豆乳風味烘焙油脂的產出。」

維佳豆乳風味烘焙油脂採用比奶油熔點更低的純植物性油脂，常溫下攝氏 20°C~攝氏 30 °C 油脂型態，軟硬適中，好操作，相較於一般市售豆乳油脂，有更穩定的固體脂肪含量，吸水量高，乳化能力明顯優於市售品，安定性佳，儲放期間風味穩定性好，烘焙後藉由固體脂肪與澱粉鏈形成的結晶結構，再藉由油脂中乳化、保濕成分作用，賦予烘焙品柔軟口感，同時展現豆乳的清爽豆香與保濕柔軟的好食感，除了適用於吐司、漢堡、麵包製作之外，用來拌發做為夾心內餡或餡料、餅乾製作等，效果也十分出色，是一款提供給素食者與重視健康養生的消費者的烘焙油脂新選擇。



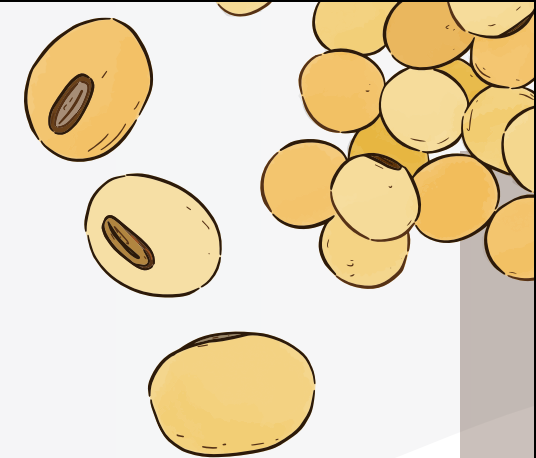
用維佳豆乳風味烘焙油脂烤焙的湯種松子豆乳吐司(左)、脆皮亞麻豆乳吐司(右)口感柔軟、豆香清爽。

NEBOS 烘焙專用日式白油 油潤性強 NEBOS 戚風海綿蛋糕專用油 保水性高

「潔淨、少添加」已是食品產業極為重要的主流趨勢，就產品而言，NEBOS 油脂風味清爽不搶味、品質穩定、方便操作，製作麵包、派類、三明治，保濕性、化口性極佳，可讓烘焙品口感的柔潤度、順滑度更均勻，整體風味更提升。NEBOS 烘焙專用日式白油是一款無水、無特殊風味又具有優良口融、油潤性的植物基白油，可運用在餅乾製作，讓餅乾更具油酥性、不膩口；也極適合於各式鹹式口味製品應用，例如蔥油餅、抓餅，油性佳、易操作，讓煎烤出的蔥油餅皮兼具酥、脆、Q 的多重口感，也可搭配鳳梨餡或蕎麥粉等素材，製作各式風味抹醬產品。

NEBOS 戚風海綿蛋糕專用油最大特性是乳化性極佳，主用用於戚風或海綿蛋糕的產製。為方便烘焙師傅倒取使用，設計成一桶 4 公斤的小包裝。吳淑貞說，液態油品在操作上，可省去如天然奶油需加熱溶解、控制奶油性狀的過程，提升產程效率；而烘焙後的蛋糕富含奶香，風味淡雅，蛋糕體膨脹性良好，膨鬆濕潤、保水性佳，即使經過冷凍、冷藏儲放也不易產生外觀塌陷，依然濕潤有彈性。

根據 Innova 數據庫顯示，2015 至 2019 年全球植物基的食品飲料新品發布年均複合增長率高達 57%，顯見植物基市場正逐步擴大、成熟度日漸提升；而在《世界素食人口報告》統計中，台灣素食人口已突破 250 萬，佔總人口的 13%，高居全球第二，然而國內烘焙業者要取得無乳的全素烘焙油脂相對不易。吳淑貞表示：「因此在植物基的這個課題上，南僑將更深入鑽研，除了現已推出維佳豆乳風味烘焙油脂與南僑 NEBOS 烘焙專用日式白油等產品，以創新嘗試即時滿足消費市場新需求之外，未來也更力求風味上的變化、賦予油脂或烘焙品更多的功能特性，來滿足客戶及市場需求。」



NEBOS 烘焙專用日式白油



NEBOS 戚風海綿蛋糕專用油



維佳豆乳風味烘焙油脂



新元素 新動能

創造餐飲烘焙新價值

2020年12月，南僑舉辦「烘焙餐飲化」專業展，把餐飲食材創新運用於烘焙產品，迴響熱烈；今年加深「烘焙」與「餐飲」概念的結合，舉辦南僑油脂夏季特展，開發出更多元化的麵包商品。要讓原本屈居佐餐角色的麵包，躍身成兼具美味、營養與賣相、吸客力十足的閃亮主角。

採訪整理 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁



南僑油脂冷凍麵糰事業營運長戴淑文表示，無論西餐、日本料理、泰式、韓式、港式料理，都能加入烘焙元素，製成具有餐廳獨特性格的主餐或配菜。

許多烘焙和餐飲業者對2020年底舉辦的「烘焙餐飲化」專業展，至今印象深刻。烘焙和餐飲都是提供人們生活必需的重要產業，除了滿足基本飽食需求，豐盈的美味更能为生活營造回味无穷的愉悦记忆。「烘焙餐飲化」結合烘焙和餐飲，相輔相成，活動結束後，南僑蒐集各方意見，依業者需求展開個別服務，協助業者開發出別具特色的新品，提升產品差異化與附加價值，重新刺激消費，在疫後的新興市場成功闖出一條新路。

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。「烘焙餐飲化」的推動，督促南僑更進一步推動「餐飲烘焙

起酥盒層次分明、口感酥香，可恣意變化造型，搭配餐點組成精緻開胃小點。（右）



化」，4月21日起連續3天於南僑桃園生活體驗園區舉辦夏季特展，與烘焙餐飲業者一起深入探討，如何在餐飲中增加烘焙元素，提供消費者更創新美味的麵包餐點體驗，創造新一波消費需求。



百里香麵包可搭配湯品，也可烘烤成百里香脆餅做為開胃小點，讓餐點更富於變化。

麵包餐點料理 營造新食趣

傳統上，即便在以麵包為主食的歐美國家，麵包是用來搭配主餐的綠葉，西餐廳的餐前麵包多為一般餐包或切片法國麵包，滋味口感如何，並沒有太多人在意。然而隨著烘焙產業日益發達、烘焙產品日新月異，愈來愈多餐飲業者開始調整麵包在正餐中扮演的角色。許多重視為消費者創造飲食體驗的Fine Dining餐廳，開始提供主廚手作特色麵包，例如強調口感、富含健康意識的各色歐式麵包、酸種麵包等，做為餐廳一大賣點。台北星級飯店便曾推出「精品麵包佐餐共食」套餐，5道料理搭配4款麵包，交織出令人驚豔的新食趣。東京名廚

西川功晃也提出「料理風味麵包」概念，藉由麵包搭配，表現出料理的豐盛之感；有「麵包愛好者之神」之稱的日本麵包研究家池田浩明則倡導「麵包佐酒」——品嚐葡萄酒搭配麵包的輕鬆品飲方式，讓麵包體驗華麗、細膩又新潮。

「可見餐飲業加入烘焙元素將帶來創新與改變。我們著眼的是，『麵包能不能不只是麵包』？如何增加麵包的附加價值，使整體的餐飲價值更為提高、讓消費者體驗更難忘美好？」南僑油脂冷凍麵糰事業營運長戴淑文表示，無論西餐、日本料理、泰式、韓式、港式料理，都能加入烘焙元素，製成具有特色的點心，或製成具有餐廳獨特性格的主餐或配菜，如此一來，整套餐點內容更創新豐富，展現出有別於以往的更高價值。

延伸烘焙展品創新價值

戴淑文指出，「南僑油脂夏季特展」將烘焙價值貫穿於餐飲料理中，展出內容涵蓋五大主題：油脂與冷凍麵糰的新運用，餐飲烘焙化的麵包餐點料理，烘焙系統化的再深化，時尚烘焙產品的設計，以及數位化時代的教學工作坊。「例如燕麥麵包西班牙烘蛋料理、打拋豬炸三明治、全穀丹麥披薩、熱壓南洋沙嗲雞肉吐司、蝦仁吐司杯鹹派、威靈頓牛肉派，杏仁英式鑄鐵鍋，油炸香蕉麵包捲小食等，以料理的方式重新詮釋適合各種用餐模式的麵包餐點。」



節慶主題蛋糕也是夏季特展展出亮點。圖為父親專屬的威士忌蛋糕（右）、母親專屬的白桃慕斯蛋糕（上）。



全新研發的義式牛角將首次於「餐飲烘焙化專業展」中展出。圖為菠菜義式牛角（左）、花生義式牛角（右）

台北坊一家烘焙坊經營有成，近年擴大營業範疇，在麵包店旁開了餐廳，從早午餐、下午茶、晚餐大量運用烘焙專業，將法國長棍、可頌、帕尼尼、吐司麵包等搭配照燒豬肉、班尼迪克蛋、沙拉和火腿鹹肉等，讓麵包自然化為餐點的一部分，烘焙品不僅使餐點更具創新風味，也強化了與同業間的產品差異，成功塑造自家特色，經營得愈發有聲有色。

南僑集團數十年來深耕烘焙油脂與冷凍麵糰的研發技術，與產業共同成長；從「烘焙餐飲化」到「餐飲烘焙化」，做為烘焙餐飲業供應商的南僑集團，都為夥伴提前因應瞬息萬變的市場，做了最好的準備。

在轉角 遇見世界甜點冠軍

艾斯特烘焙

艾斯特是台灣第一家世界甜點冠軍開設的甜點店，除了濃濃的奶、糖、油脂烤焙滿室生香之外，更有營運總監暨主廚楊嘉明聚焦本地食材詮釋法式甜點、打造台灣新烘焙經典的超強手藝與最高誠意。

撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁





草莓塔。



草莓半月燒。



艾斯特烘焙隱身台北鬧區，吃得到各種揚名海外的獲獎甜點。

位於台北東區街角的艾斯特烘焙坊外觀低調，看起來就像住家巷口的街坊麵包店，進去才發現可不一般——蛋糕甜點都是綴飾華麗精緻、巧色繽紛的名家設計款，草莓、水蜜桃、綠葡萄、芒果、哈密瓜擔綱製成的起士塔、生乳火山、生乳捲、卡士達丹麥等烘焙品，四季輪番上場，使得冷藏櫃宛如迷你百果園，叫人目不暇給；右邊麵包檯即便是家常的吐司、菠蘿、可頌，也是組列搭配精工講究，瞬間給人一種掉入童話糖果屋的夢幻之感。

三代老字號糕餅店的家學淵源

打開楊嘉明的「烘焙履歷表」，得獎紀錄耀眼傲人：2006年第一屆世界麵包台灣區選拔賽優勝，2007年加州葡萄乾西點餅乾類媒體第一名、2012年FHA新加坡廚藝挑戰賽現場擺設組（巧克力工藝）銅牌、2012年行政院勞委會第一屆勞動達人盃麵包職類冠軍、2015年德國IBA慕尼黑甜點大賽世界冠軍、2016年台北市政府觀光傳播局台北甜心伴手禮冠軍……台上一分鐘，台下十年功，英雄出少年，源於童年時期就扎下的烘焙根柢。

老家在基隆是三代老字號糕餅店，賣糖果雜貨及糕仔、毛荷、麵龜、壽桃等傳統糕餅，大人忙到翻，小孩也得算上一份工，楊

嘉明唸的是電子資訊，但一直到入伍之前，都乖乖留在店裡幫忙。「供品是廟會慶典的門面，基隆廟宇多，祭典也多，幾乎每個月都有大單。」他喜歡創新，一成不變的工作於他而言實在痛苦：「每天重複做同樣的產品、同樣的製程，日復一日，做到會怕。」

家族裡的年輕一輩因此沒人願意待在烘焙業。他不死心，退伍後到台北闖蕩，進了東區名店當學徒，驚奇地發現原來烘焙還有西點、中點、麵包、餅乾、伴手禮……完全是個技術設備日新月異、前景無限遠大的新世界！還發現自小打下的基本功夠扎實，學起任何烘焙品總能快速上手，信心大增，決心要在30歲前闖出一番事業。

他看到大學附設烘焙坊招募二手西點師傅，大膽毛遂自薦，每天做數

十款常溫、慕斯、生日蛋糕，常熬到半夜才下班，不久升任師傅，負責研發新品、教育新手，一待5年多，更應邀到餐飲學校擔任烘焙教學主廚，培訓年輕選手參賽。為了提升自身實力，2015年組隊參加德國IBA慕尼黑甜點大賽，一舉擊退德國、韓國與挪威代表隊，勇奪世界冠軍，這是繼吳寶春之後，台灣第二次在世界烘焙界得獎，德國籍評審長給了台灣隊作品「黃金之冠」滿分好評：「這是我吃過最美味的蛋糕。」此時的楊嘉明已不再是當年那個每天苦守烤箱、不知何時出頭的無名小師傅，而是一如自己的期許，成功躋身國內烘焙產業A咖明星級烘焙師。

麵包產品才是「帶路雞」

2016年，他與夥伴共同創立艾斯特（Erste，德文「冠軍」之意），品牌Logo正是一座冠軍獎盃，主打團隊擅長的甜點和歐包，沒想到業績平平。他調侃自己：「可能有點大頭症，看不清楚現實。」他觀察消費者對麵包的喜好變化發現，隨著潮流和健康觀念發酵，的確有愈來愈多人吃低糖少油的歐式麵包，但其實台灣民眾熟悉的菠蘿、炸彈奶酥、蔥花等台式麵包，

才是銷售主力。「麵包產品雖然利潤很薄，卻是『帶路雞』，客人買兩個麵包，通常會再加買一個甜點，間接帶動西點銷售。」他採用南僑酥油、NEBOS無添加烘焙油脂、比利時CORMAN頂級醱酵奶油等，展現甜麵包「放兩三天依然濕潤柔軟」的迷人特性，大受街坊好評。

2019年團隊拆夥，各自單飛，艾斯特遷址至通化商圈，他拉高軟麵包產製比例，同步拓展線上線下銷售系統，並推出外燴餐盒、私廚宴會設計服務，精品、金融、進口車商、百年茶品製造商看中他精巧細緻的西點製作技術與盤飾創意，紛紛慕名而來。

「派對點心與店頭營業型產品不



檸檬可頌。



草莓卡士達。



草莓可頌。



火山生乳草莓。

同，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，為派對創造完美的 ending。」為了展現獨特性，「保證外面吃不到」的獨家客製化點心比例有時高達一半以上。他笑說團隊都經過魔鬼訓練，身經百戰，再複雜的任務也能使命必達。

跨域學習 精進無極限

2020 年新冠疫情爆發，許多餐飲業街邊店應聲倒地，「還好當時已經推出線上訂購宅配服務，得以將業績衝擊降到最低。」兼具經營者角色的楊嘉明認為，研發最難，烘焙不能太拘泥，不能只在烘焙領域找創意，必須跨域學習。例如拉糖、巧克力都是 3D 結構，他勤跑動漫展觀察色彩調配、3D 技法，花 1 年時間學習連頭髮眼神都細緻講究的公仔製作，還考上原型師執照，以精進拉糖作品的色彩、亮度、造型。



三禾酥。



艾斯特烘焙。

只要放假就四處找美食。本地小吃、異國料理、飲料店都能取材。在上海一家西班牙小酒館吃到脆餅起司菜脯前菜，他改成清爽的起司菜脯乳酪蛋糕，台式食材混搭異國風的發想，風味一絕。港式甜品「芝芝芒果」中的芝麻奶酪配芒果醬，成了他創作世界冠軍作品「黃金之冠」的靈感來源：開心果醬結合香草白巧克力為基底的慕斯，內餡夾層以愛文芒果製成庫利（coulis）結合北港芝麻慕斯，層次豐富，更進一步改良成便於宅配的究極長條版，讓世界冠軍甜點的好滋味無遠弗屆。

「一定要多看多學，路才走得長遠。」老家糕餅店多年前熄燈，他想著也許有一天能回到基隆，重新振興家業。「掌握市場潮流、持續品牌創新，和南僑一樣恪守食安原則，做烘焙也可以呷三代人。」

聖瑪莉 SUNMERRY 不只是麵包

1985 年，台灣福華飯店及日本 SUNMERRY 株式會社合資，於台北市信義路、永康街口創立聖瑪莉（歐立食品），是台灣第一家台日合資連鎖型態的烘焙坊，在傳統台式麵包店為主流的八〇年代，為台灣開啟了面向世界的烘焙之窗。

文字 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁



4、50歲以上的台灣人大約都知道，麵包的台語叫做「胖」——日文麵包「パン」的發音，傳統台式麵包餡料豐富、口感蓬鬆柔軟的特性，源於戰後美援大量提供小麥麵粉、配方的教學、烘焙技術的移轉，更深遠的一部分，來自日治時期日常生活的文化陶冶。

與歐洲低油低糖的硬式麵包不同，日式麵包多是糖、牛奶、奶油搭配餡料的調味麵包，受到影響所及，台灣多數消費者也相對偏愛甜軟滑口的麵包產品。因此可以想見，當第一家以日式工法為本、首度引進日式烘焙商品與服務的聖瑪莉開張時，引起多大的轟動；在口味上、情感上，聖瑪莉的到來，是多少哈日麵包迷熱烈盼望的盛事。



聖瑪莉總經理陳麗玲認為，企業經營無論軟體、硬體，都應以滿足消費者需求為主要目標。



聖瑪莉觀光工廠丹麥麵包莊園是親子一同體驗烘焙樂趣的極佳去處。

經典，從聖瑪莉開始

「廣義來看，日式烘焙商品泛指的是麵包口味、外型，背後更深的意涵則是師傅職人凡事精細、凡事堅持的精神以及如一的品質。」聖瑪莉總經理陳麗玲直言：「與日本合作，是想學習以嚴謹著稱的日式服務精神與商品品質，當然也因為台日友好與文化影響，大多數台灣人對日式麵包產品情有獨鍾。」

日式麵包基本上分為兩大類別，一種是以和菓子為基礎的甜麵包（菓子パン），如紅豆麵包、果醬麵包，一種是加入煮熟的配菜（惣菜）的鹹麵包（惣菜パン），如熱狗麵包、竹輪麵包。早期聖瑪莉以日籍師傅技術為宗，除了上述日本味濃厚的麵包之外，國際路線的法國麵包、蘋果派、丹麥巧克、脆皮泡芙……也都是熱銷品項。

1997年爆發亞洲金融風暴，日方撤資金，聖瑪莉回歸本土企業，走向自己的路，重整管理與人員訓練，加強運用本地食材，建立屬於台灣的味道光譜。「產品要在大眾化與獨特性之間求取完美平衡。」陳麗玲指出，有些配方做法正好依照市場需求，適時調整回來。例如日式紅豆麵包可能太甜，改以屏東萬丹紅豆熬煮，降低甜度與餡料比例，「呷嘴甜」但不過膩，更符合台灣消費者喜好。

不少品項都是聖瑪莉首創。中華穀類研究所所長施坤河曾指出：「早期一家麵包店如何，就看菠蘿麵包和蔥麵包好不好吃。」「國民麵包」菠蘿一般都是甜的，聖瑪莉融合港式點心做法，夾入鹹蛋黃奶油餡做成金沙奶皇麵包，酥鬆外皮搭配金色流沙般的鹹甜餡料入口，清爽飽足；夾入蜜汁叉燒餡則是甜中帶鹹、肉香濃郁，連續3年拿下台北市菠蘿類銷量冠軍，以及菠蘿狂想曲品鑑會創意獎、菠蘿狂想曲比賽評審團最佳人氣獎。觀察到台灣消費者偏愛蒜味麵包，於是法國麵包最後醱酵後，在麵包體中央劃下深長一刀，再擠入奶油、巴西利和雲林產的新鮮大蒜醬入爐烘焙，金黃香酥、微鹹嗆辣富含奶香的滋味，成為台灣法國麵包經典不敗的創始樣貌。



大甲芋泥鮮奶蛋糕。



叉燒菠蘿。

求快求新求第一 危機入市創新機

台灣每年烘焙業產值600億元，老字號、新品牌、個體店、連鎖店，無不摩拳擦掌、動作頻頻。

選點展店，聖瑪莉向來以捷運站、醫院、大賣場為優先考量。十多年前就開啟複合經營模式，在店裡賣咖啡，比超商還早。忙



香蒜吉士軟法。

碌的人們走進聖瑪莉就有全套早餐、下午茶可享用，直接帶動麵包、咖啡的「關聯性消費」。2001年一則報導形容當年聖瑪莉掀起的熱潮：「一杯60元咖啡免費無限續杯，於是學生們紛紛將約會地點由麥當勞升級為聖瑪莉，她創造了新的咖啡文化。」

陳麗玲笑說：「搭捷運，身上未必有現金，但一定有悠遊卡。」看準「無現金消費」必成趨勢，她找上廠商研發悠遊卡支付業務，豈料竟被婉拒，索性直接找上悠遊卡公司合作，成為全台第一家使用悠遊卡行動支付的烘焙連鎖店。「聖瑪莉也是業界最早啟動ERP（Enterprise Resource Planning）企業資源規劃系統與收銀POS系統的，為超零售時代做足準備。」「競爭激烈，拉高了麵包市場

的競爭層次，必須比消費者更快察覺到市場的改變，搶先佈局。」剛導入 POS 系統時，老員工群起抱怨，陳麗玲不為所動：「這是未來一定要做的事，既然要做，就趁早開始。」

在產品面，至今堅持餡料自己煮、百分百掌控品質風味，維持每月出一款新品的高創新能力、每月各店進行競賽以激勵員工對自家產品的信心與榮譽感。「菠蘿、蔥麵包賣得好只是基本，推動新品讓客人買單，才是本事。」未來更關鍵的競爭決勝點，將是管理與行銷，包括如何減少損耗、建立 SOP、管理多品類麵包的製程等，都是學問。「這正是我們選擇南僑合作的主因。」陳麗玲說：「南僑產品品質優異、供貨穩定，能深入了解產品特性並發揮最佳效能，來呈現烘焙商品的特色，協助提升競爭力，是最忠實的經營策略夥伴。」



聖瑪莉十多年前就開啟複合經營模式，為消費者創造「麵包+咖啡」的美好時光。

2016 年，聖瑪莉跨域結盟，推出麵包、蛋糕與茶飲的 HappyLemon 快樂檸檬「雙品牌、複合店」駐點美國南加州，展現蛻變的決心與方向。2020 年新冠肺炎疫情狂襲，則果斷收了 3 家業績下滑嚴重的伴手禮店，另外逆勢擴點，新開多達 8 家門市。「因為不想裁員。」陳麗玲強調，疫情影響店頭銷售，連帶重挫士氣，必須設法讓員工「有事做」，穩住浮動的人心，同時藉由租金較具議價空間的時機積極展店，調整品牌識別度及通路，重塑疫情後的企業形象。

疫情過後，市場再次洗牌。36 歲的聖瑪莉挾著雄厚實力、超前部署的眼界魄力與合作夥伴的奧援，轉型、擴張、彎道超車，積極迎戰愈來愈活躍的烘焙新市場。



春天來了， 草莓先知道！

草莓是春天水果的先鋒部隊，更是烘焙產品最耀眼的鮮果素材。酸酸甜甜，輕俏美好，就像春天一樣稍縱即逝，是消費者熱衷追逐的限定美味，也是烘焙業者不可錯過的季節商機。

文字 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁
部分照片提供 | 台灣 bolo 冰火菠蘿專賣店、瑞士烘焙屋、旅禾泡芙之家、奧瑪烘焙



丹麥玫瑰手撕包。



奶露。



冰島肉桂捲。



蛋糕上的草莓宛如紅寶石般鮮紅透亮，引人垂涎。

春夏交替之際，產季幾乎已進入尾聲的草莓，在各大烘焙坊、麵包店買氣依然居高不下。果形如紅寶石般玲瓏精緻、果皮水潤剔透的草莓彷彿天生內建巨星氣場，無論綴飾在蛋糕鋪面、圍邊或哪怕低調隱身在夾餡中，強大存在感都令人難以忽視，只在春天一期一會，也難怪一進入產期，從菜市場、超市、飯店到各地烘焙坊，小小草莓氣勢無敵、當紅不讓。

草莓既出 誰與爭鋒

草莓屬涼性水果。根據古代中醫書籍《本草綱目》記載，草莓性平味甘酸，具有消暑、解熱功效。飽滿的香氣、甜度、風味，令人望「莓」生津、誘發食慾的超級魅力，與產季繼之而起的金鑽鳳梨、玉荷包荔枝、愛文芒果並列春夏鮮果四大天王。

草莓體質嬌貴、皮薄易爛，因而烘焙師們使用草莓莫不小心翼翼、奉為上賓：先以流速和緩的清水洗去果皮上的殘沙，再以紙巾輕輕按壓瀝乾，以維護莓果細皮嫩肉的完好外型無損無缺。草莓通體透著鮮紅色澤，果香酸甜馥郁，口感扎實，搭配牛奶、鮮奶油、巧克力、卡士達醬或其他鮮果，用來製作派塔、蛋糕、



雪莓娘口感軟Q香甜。（瑞士烘焙屋提供）

甜點、三明治、慕斯、布丁、沙拉、大福，乃至於果乾、果餡、果醬、果凍、茶飲、冰品，款款百搭。今年草莓烘焙品除了經典不衰的草莓塔、草莓蛋糕、草莓生乳捲之外，以生乳卡士達內餡搭配柔軟的戚風或海綿蛋糕製成外觀奢華浮誇的草莓便當、草莓寶盒、草莓閃電泡芙與油酥油皮類的草莓酥大行其道。

麵包類產品也看準「有草莓就買單」的市場熱潮，2021 拉高戰力，以草莓鮮果、果乾搭配乳酪、煉乳、巧克力做成各種夾餡，推出草莓可頌、草莓菠蘿、草莓乳酪、草莓米蘭、草莓可可、草莓奶霜軟法、莓果吐司……日式、歐式新品傾巢而出，成功創造出新一波產值驚人的「粉紅經濟」。

好味在這裡



台灣 bolo 冰火菠蘿專賣店。



好事花生菠蘿。



草莓夾心菠蘿。

新北 台灣 bolo 冰火菠蘿專賣店

冰火菠蘿麵包是港式餐廳的美味指標，在熱騰騰的菠蘿麵包中間夾入一片冰冰涼涼、甜中帶鹹的奶油，冰熱交織的絕佳滋味令人傾倒。草莓夾心菠蘿在現烤的菠蘿麵包中夾入獨家調製的香甜草莓餡，鹹甜交錯的口感百吃不膩，連香港客人也為之驚艷。

新北市蘆洲區三民路 169 號
電話：0980-270-689



草莓寶盒。



瑞士烘焙屋。



草莓巴斯克。

苗栗 瑞士烘焙屋

致力蒐集世界各國各地的名點名品為新產品開發構想，堅持「好的產品，就從慎選原物料開始」理念，採用歐洲乾果、日本麵粉、無添加油脂，搭配與苗栗大湖草莓園合作栽培的高山草莓，製作草莓巴斯克乳酪蛋糕、夢幻草莓寶盒、雪莓娘、草莓奶凍捲、草莓牛軋糖等烘焙品，滿室香甜幸福味，排隊也值得！

苗栗縣苗栗市府前路 181 號
電話：037-368-178

好味在這裡 ▶



旅禾泡芙之家。



草莓泡芙。



草莓可頌。

台中 旅禾泡芙之家

以店外設置泡芙主題裝置藝術一炮而紅，成為時下熱門打卡景點。招牌北海道草莓生乳泡芙，使用苗栗大湖新鮮草莓熬煮成香濃果餡搭配北海道牛奶相得益彰；草莓可頌將草莓鋪陳於卡士達醬、再夾入可頌，酥脆香甜，都是草莓控不容錯過的幸福甜品。

台中市西區美村路一段 343 號（審計旗艦店）
電話：04-2301-0808



草莓奶蓋蛋糕。



奧瑪烘焙。



厚奶蓋小農檸檬塔。

高雄 奧瑪烘焙

創立於高雄，2012 年以奧瑪土鳳梨酥榮獲「高雄精品獎」和經濟部 OTOP（一鄉一特產）評選登錄為高雄在地名特產，爆漿奶油餐包更創下團購傳奇。季節限定的草莓奶蓋蛋糕本體用超柔軟蛋糕與草莓巧克力果粒製成，奶蓋以來自北海道十勝乳霜、比利時紅寶石巧克力與法國進口鮮奶油黃金製作，完美口感，是春季最有愛的幸福甜點。

高雄市左營區重愛路 221 號（重愛旗艦店）
電話：07-341-0261

超 Cute 甜點 搶攻寵兒萌商機

文字 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 食譜示範 | 陳富新、梁志祥

不可否認，較之樸實的麵包，造型多變的蛋糕甜點更美、更潮、更能應用於各種節慶、宴會、社交場合。因而甜點師無不殫精竭慮，在蛋糕造型、風味甚至吃法上出奇博勝，像是盆栽蛋糕、熔岩蛋糕、鏡面蛋糕、韓式裱花蛋糕……都曾引領一時風潮。其中唯有一種造型蛋糕永遠不褪流行，無論何時出現，總能聽見驚喜的歡呼，那就是童趣主題造型蛋糕。

無論國族，從早期多子多孫到近年少子化，「孩子是寶」的觀念始終不變、舉世皆同；父母討孩子們開心，永遠不缺理由：成績進步（或退步）、比賽得獎（或名落孫山）、生日、兒童節……買禮物、去遊樂園、或是買幾款甜點蛋糕打牙祭，看孩子們玩得開心、吃得快樂，就是癡心爸媽們莫大的安慰和幸福。

小朋友或許不具消費力，但小朋友的吃喝買玩，無一不是商機。以烘焙商品來說，模樣呆萌的動物、當紅卡通人物，繽紛的糖果、餅乾、花朵、水果等造型最夯。草莓、柑橘、巧克力、鮮奶油組成餡料，搭配鬆軟蛋糕，美味可愛指數破表！



棒棒糖



材料

泡芙

牛奶 -----	250g	水 -----	250g
砂糖 -----	20g	鹽 -----	4g
低筋麵粉 -----	300g	全蛋 -----	450g
NEBOS 複合式烘焙油脂	200g		

杏仁海綿蛋糕

杏仁粉 -----	100g	糖粉 -----	100g
蛋黃 -----	85g	蛋白 -----	60g
蛋白 -----	200g	砂糖 -----	120g
低筋麵粉 -----	85g		
NEBOS 威風海綿蛋糕專用油	25g		

草莓奶餡

草莓果泥 -----	62g	覆盆子果泥 ---	13g
全蛋 -----	28g	蛋黃 -----	21g
砂糖 -----	16g	吉利丁粉 -----	1.1g
草莓酒 -----	4g	NEBOS 複合式烘焙油脂	40g

乳酪奶霜

牛奶 -----	50g	馬斯卡彭起司	240g
砂糖 -----	50g	日本香緹調和奶霜 G -	195g

脆皮草莓巧克力

草莓巧克力 ---	320g	烤熟切碎杏仁角	10g
NEBOS 威風海綿蛋糕專用油	35g		

做法

泡芙：

1. 將複合式 NEBOS 烘焙油脂、牛奶、水、砂糖、鹽混合煮沸，加入低筋麵粉攪拌成糰糊化，移至攪拌缸拌打降至攝氏 70 度，分次加入全蛋，混拌均勻。
2. 擠入 6 公分烤模，1 個 22~25g，以上、下火攝氏 175 度，烘烤 35 分鐘。

杏仁海綿蛋糕：

3. 杏仁粉、糖粉、蛋黃、蛋白 60g 拌勻打發。
4. 蛋白 200g 加入砂糖打發。
5. 蛋黃糊、蛋白糊輕拌混合，加入低筋麵粉、NEBOS 威風海綿蛋糕專用油拌勻，放入烤盤，抹平，以上火攝氏 220 度、下火攝氏 190 度烘烤 10 分鐘，出爐放涼後，用 4 公分壓模裁切成蛋糕片。

草莓奶餡 8g：

6. 草莓果泥、覆盆子果泥混合，隔水加熱至攝氏 82 度，依序加入全蛋、蛋黃、砂糖後降溫至攝氏 42 度，加入吉利丁粉、草莓酒輕輕攪拌，乳化均勻即可入模，冷藏定型。

乳酪奶霜 30g：

7. 牛奶、砂糖混合煮至攝氏 60 度，加入馬斯卡彭起司均質後，加入日本香緹調和奶霜 G 打發均勻。

脆皮草莓巧克力：

8. 草莓巧克力隔水加熱至攝氏 50 度，加入 NEBOS 威風海綿蛋糕專用油拌勻，再加入杏仁角混合拌勻即可。

組裝：

9. 裁切泡芙頂蓋，厚度約 0.5 公分。
10. 擠入乳酪奶霜約七分滿，放入杏仁海綿蛋糕、草莓奶餡，再以乳酪奶霜擠滿整個泡芙。
11. 蓋上泡芙頂蓋，於側邊插進冰棒棍，快速沾滿脆皮草莓巧克力。
12. 依個人創意進行最後裝飾即可。



NEBOS
複合式烘焙油脂



NEBOS
威風海綿蛋糕專用油

獅子王



材料

柑橘慕斯

柑橘果泥 -----	435g	濃縮柑橘汁 --	30g
砂糖 -----	20g	檸檬汁 -----	30g
水 -----	30g	砂糖 -----	120g
蛋白 -----	60g	吉利丁片 -----	15g
日本香緹調和奶霜 G	195g		

巧克力慕斯

日本香緹調和奶霜 G	1096g
蛋黃 -----	225g
40% 牛奶巧克力 ---	585g

蛋糕片

杏仁膏 -----	180g	蛋黃 -----	50g
全蛋 -----	55g	糖粉 -----	115g
蛋白 -----	145g	砂糖 -----	55g
低筋麵粉 -----	75g	維佳麵糊蛋糕專用油 --	50g

淋面

水 -----	100g	果膠粉 -----	1.5g
杏桃果膠 -----	120g	鏡面果膠 ----	500g

餅乾

糖粉 -----	240g	食鹽 -----	3g
杏仁粉 -----	80g	全蛋 -----	120g
低筋麵粉 -----	630g	維佳麵糊蛋糕專用油 --	380g

做法

巧克力慕斯：

1. 將 30 度糖水與蛋黃加熱到攝氏 85 度後打發。巧克力隔水加熱融化，保持攝氏 55 度。
2. 將日本香緹調和奶霜 G 打發，取 1/3 加入巧克力拌勻，再加入打發的蛋黃液。
3. 加入 2/3 鮮奶油拌勻，放入半圓形矽膠模冷藏定型。

柑橘慕斯

4. 將柑橘果泥、濃縮柑橘汁、砂糖 20g、檸檬汁混合攪拌至砂糖溶解。
5. 將吉利丁泡軟取出，加熱溶解後，加入柑橘果泥，降至攝氏 20 度備用。
6. 將水、砂糖 120g 煮至攝氏 117 度，沖入蛋白打發放涼。
7. 將日本香緹調和奶霜 G 打發後，和蛋白霜混合。
8. 加入柑橘果泥混合拌勻。

蛋糕片

9. 低筋麵粉和融化的維佳麵糊蛋糕專用油拌勻。
10. 杏仁膏微波加熱，和蛋黃拌勻，分次加入全蛋、糖粉打發。
11. 蛋白加入砂糖打發，取 1/3 蛋白糊與步驟 9 拌勻，再加入步驟 10 拌勻。
12. 加入剩下的 2/3 蛋白糊拌勻，放入半圓形模，以上火攝氏 200 度、下火攝氏 190 度烘烤 11 分鐘，以壓模壓出圓形蛋糕片。

淋面

13. 水、杏桃果膠加熱至 40 度後加入果膠粉拌勻。
14. 加熱到沸騰，加入鏡面果膠再加熱沸騰備用。

餅乾

15. 將維佳麵糊蛋糕專用油、糖粉、食鹽、杏仁粉均質拌勻，再加入全蛋、杏仁粉、低筋麵粉拌勻成糰。再加入杏仁粉、低筋麵粉拌勻成糰。
16. 麵糰桿平，壓出圓形，以上 / 下火攝氏 170 度烘烤 25 分鐘。

組裝

17. 柑橘慕斯擠入半圓形矽膠模，依序放上定型的巧克力慕斯、少許柑橘慕斯、蛋糕片，輕輕壓平，再次冷藏。
18. 取出柑橘慕斯蛋糕，再放在餅乾上，進行淋面。
19. 最後裝飾巧克力鬚毛、鼻口部位。



維佳首選麵糊蛋糕專用油

南僑冷凍麵糰

在地食材烘焙

春寒料峭，食暖益身最好。總喜歡在早起的清晨、午後 tea time，或是深夜裡餓感突然來襲時，吃幾片香甜綿密的紅豆吐司、鹹香開胃的披薩棒，或是三兩個可愛的 Q 心酥餅，配一杯暖茶、一碗濃湯，保證心裡身外整個和暖起來——有麵包點心相伴，再冷也不怕！



紅豆吐司

NA010088

325 克 / 個、18 個 / 箱

使用台灣在地紅豆熬煮的蜜紅豆，搭配荷蘭進口醃酵奶油拌入麵糰製作而成，質地柔軟濕潤，豆香清甜。



披薩棒－墨魚香蒜

NA020139

100 克 / 個、60 個 / 箱

選用來自澎湖的墨魚粉加入麵糰，再裹入奶油香蒜餡，扭轉成黑亮的螺旋外觀再淋上香蒜醬，入口紮實，濃濃海味搭配蒜香，鹹鮮惹味。



披薩棒－青蔥

NA020140

110 克 / 個、48 個 / 箱

黃色麵糰裹入精心調配的青蔥餡，獨特螺旋造型展露出翠綠青蔥，再灑上白芝麻提味，口感鹹香油潤。



Q 心花生酥餅

NA070275

50 克 / 個、72 個 / 箱

花生口味的油皮層層裹入花生內餡，製成層次酥脆、花生香氣濃郁的外皮，再包入 Q 彈麻糬餡，美味得讓人一口接一口，欲罷不能。



Q 心芝麻酥餅

NA070276

50 克 / 個、72 個 / 箱

芝麻口味的油皮層層裹入香氣濃郁芝麻內餡，再包入麻糬餡，外皮酥鬆、內餡軟 Q，輕巧細緻的小點美味，一吃上癮。



發行人 | 陳正文

整合企劃 | 戴淑文、陳澤光

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 | 2021 年 4 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



造型創意蛋糕最佳選擇

南僑烘焙**蛋糕專用油**



南僑 NEBOS 戚風海綿蛋糕專用油 (潔淨標章認證)

- ☞ 符合慈悅潔淨標章，符合八大不添加原則
- ☞ 天然乳化物質，成分簡單
- ☞ 良好打發特性，提升生產製程效益
- ☞ 製品蓬鬆性佳，提供烘焙品最佳保濕與柔軟口感



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