



2021.06 月號

南僑烘焙

Namchow Group

中秋漢餅趨勢推薦

芋泥鴨餅（左）、菠蘿肉鬆酥（右）

- 會長的話
- 產業時事 數位行銷 烘焙經營新利器
- 專題報導 **2021 中秋漢餅趨勢推薦提案**
- 烘焙之王 三統漢菓子 打造世界級漢點
- 甘味人生 玉香齋 不妥協的素食烘焙新美學
- 美味食光 用月餅環島吧！
- 南僑新訊 漢點餐飲化的美味驚奇

會長的話

從新聞上看到在永康街經營 25 年的「卡瓦利」咖啡退出永康商圈，並搬遷到北投經營；近來也有烘焙業者在景美、蘆洲陸續開社區型的烘焙店獲得迴響，生意很好。報載許多台商回流搶地建廠辦，大量人流湧進城鎮型的工業區，帶來可觀的消費潛力。

從城市的發展、人口的移動、工業的分配來看，大都市的人口已飽和，商圈與人流已漸往周邊城鎮拓展移動，這是長期持續成長的趨勢。人口聚集的新城鎮社區一定會出現供應日常生活所需的新商機，麵包可以是主食也可以是休閒食品，早就是生活不可或缺的食糧，因此，都市人口已飽和、供應也飽和的情形下，較之在這些新興城鎮人口聚集之社區開設麵包店，應是我們烘焙業未來關鍵的前途。

這 2 年疫情帶來的衝擊，影響消費者購買的習慣，更有了大的改變，社區商店成了當地最安全方便的採購地點。疫情也許會過去，然而養成的習慣與消費思維行為已是回不去，民眾越來越依賴信賴相伴為鄰的社區店，更期待社區商店能夠滿足日常生活所需。

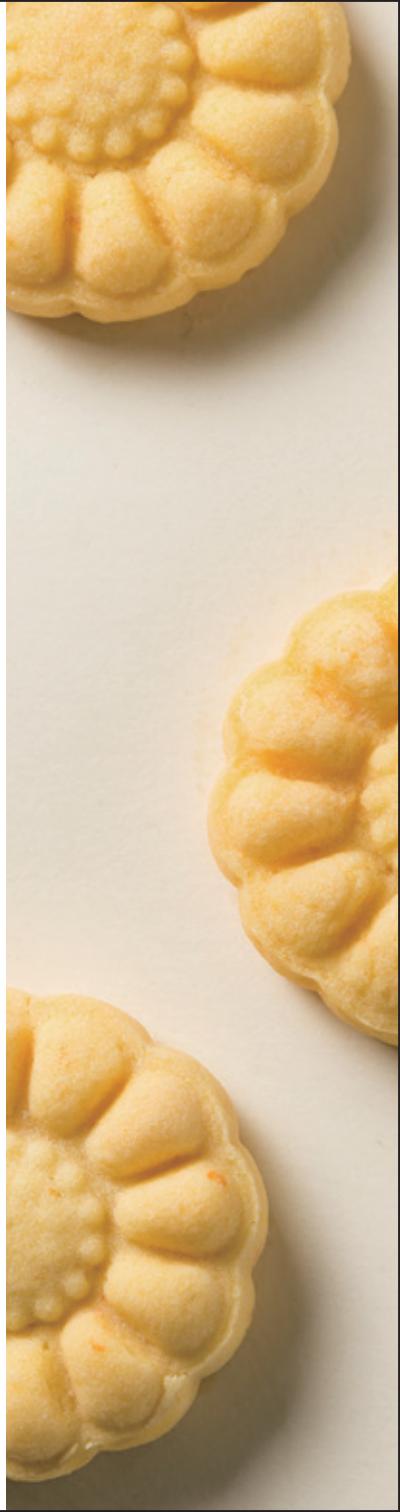
若能掌握以自身的專長條件在城鎮開設烘焙店，如有意願經營複合店，則可以再增加飲料咖啡茶點、或是簡餐料理成為複合店的服務模式，是烘焙業者可以掌握的新契機。



陳正龍

contents

- _____ 會長的話
- 02 _____ 產業時事 數位行銷 烘焙經營新利器
- 04 _____ 專題報導 2021 中秋漢餅趨勢推薦提案
- 08 _____ 烘焙之王 三統漢菓子 打造世界級漢點
- 12 _____ 甘味人生 玉香齋 不妥協的素食烘焙新美學
- 16 _____ 美味食光 用月餅環島吧！
- 21 _____ 南僑新訊 漢點餐飲化的美味驚奇



南僑邀請電商名師親授數位行銷講習課程，協助烘焙夥伴搶攻網路市場。



數位行銷 烘焙經營新利器

整理撰文 | 鍾文萍

隨著民眾愈來愈習慣線上購物、透過搜尋引擎找資料，尤其疫情之下，人們減少出門，網購頻率飆升，據市場研究機構 eMarketer 的研究指出，台灣電商未來仍有每年 7% 的成長空間，大勝實體通路的 1%，因此數位行銷、電商行銷已成為烘焙業轉型或擴大市場的必備利器。南僑繼去年為烘焙餐飲業者首次舉辦電商課程大受好評之後，今年邀請電商名師親授數位行銷講習，分享數位行銷的型態、通路、實際操作等，希望在數位經濟浪潮下，提供客戶更多前瞻性的趨勢展望，搶攻疫情後的網路電商市場。

所謂電商，就是在網路上開店賣東西，跟開實體店面的概念非常相似，差別只在於網站沒有「門」、也沒有營業時間限制，消費者會從四面八方隨時進來逛。「開線上商店方式很多，進駐商城或透過開店平台各有特點，都是可行之選。」如以實體店比喻，到拍賣網站開店就像路邊擺攤 (C2C)，

人潮多，吸引的是比價的消費族群；大型購物網就像百貨公司 (B2B2C)，客群廣、形象佳，但須依循更多的網站政策；比價開店系統則像規劃完善的地下美食街 (B2C)，有商品就可以開店，相對簡單。

無論在何處佈局線上通路，最怕無人問問，如何在茫茫網海吸引消費者注意？「市場就像大海，不同的魚 (消費者) 有不同的習性，在各自的同溫層生活，了解不同行銷通路的模式，了解它的本質，選對溫層，才能釣到大魚。」

例如 Instagram 最大特色在於所有貼文內容都透過照片傳達，搭配貼圖、濾鏡、筆刷等創意玩法及分享功能，讓照片成為個人或品牌展現特色的絕佳管道。「以烘焙業來說，做得好吃只是基本，但放在 IG 上的商品照片，無論是濕潤蓬鬆還是彈牙爆漿，『看起來好吃』絕對是最重要的。」



烘焙業者不妨以店面為基礎，積極佈局數位轉型，創造全通路的成功行銷。



「零接觸經濟」新商業模式讓線上購物更受消費者歡迎。

又例如 YouTube、Facebook，「影音行銷是一個回不去的趨勢。」一般人瀏覽影片時的注意力極其破碎而脆弱，一點點外來影響就足以中斷觀看，因此影片前三秒非常重要，要把最好笑、最有梗、最精華的重點放在預覽或片頭，吸引網友繼續瀏覽。「85% 網友在觀看影片時不會開聲音，所以記得要上字幕。」烘焙麵包、蛋糕的過程中，色、香、味、聲、形俱全，絕對是經營影音頻道的絕佳優勢。

疫情永遠改變了人們的生活與消費型態，未來線上通路的競爭態勢只會愈發激烈，烘焙業者不妨以店面為基礎，積極佈局數位轉型，導引線下線上顧客互動與行銷導流，創造全通路的成功行銷。

2021 中秋漢餅 趨勢推薦提案



中秋月圓、餅圓、人團圓，無論是傳統禮俗還是現代禮儀，在深受華人文化影響的國家地區，中秋送禮表心意或返鄉探親、祭拜神明祖先，月餅都是要角。台灣月餅每年商機超過 20 億，是烘焙業一年中最重要的檔期。去年至今，疫情建立了生活新常態，改變了國人的消費習慣，但不變的是對節慶的關注與期待。南僑油脂觀察市場走向，歸納出 2021 中秋漢餅兩大趨勢並提出對應的產品提案，是烘焙業規劃相關產品時的參考依據，盼能拋磚引玉，協助烘焙夥伴開拓更活絡的商機。



喜迎中秋佳節，南僑與烘焙夥伴們一起戮力以赴。

趨勢一：植物基漢餅

植物基食品形成熱潮的主要驅動力在於作為肉類和乳製品的替代品，已是全球性大勢所趨。植物基食品以每年 10%~20% 的速度成長，健康、環境永續、飲食多樣化、口味多元是持續成長的四大原因，植物基與養生素材的導入，也將成為烘焙產品新流行話題。南僑此次示範三款植物基主題新品，擬真外觀、養生素材各具特色。



東坡方餅 / 75 克

內餡運用植物肉搭配切達乳酪、豆沙堆疊成型，視覺、口感、風味面面俱到。

油脂：

OAL32905 南僑新漢餅潮漢餅專用液態油



核桃酥 / 33g

內餡使用核桃、榛果、杏仁等堅果，搭配冬瓜糖，口感風味富層次感。

油脂 / 麵粉：

OCL32006 南僑 NEBOS 複合式烘焙油脂

OB200032 南僑新漢餅潮漢餅專用麵粉



黑米素肉餅 / 58g

素肉、黑米、花椰菜米、紅藜麥為主要素材，符合養生概念，並兼具經典滷肉香氣。

油脂 / 麵粉：

OAL32943 維佳豆乳風味烘焙油脂

OAL32904 南僑新漢餅潮漢餅專用油

OB200032 南僑新漢餅潮漢餅專用麵粉

趨勢二：新經典漢餅

經典的蛋黃酥、綠豆椪等油皮油酥類漢餅，深受消費者喜好，依然為中秋漢餅的主力商品。面對市場激烈的競爭，南僑透過餅皮、內餡、造型的巧思變化，為傳統注入新元素，再創七款新經典，將成漢餅市場的新決勝關鍵。



紅藜百果水晶酥 / 65 克

酥鬆的油皮油酥外皮妝點紅藜，內部包覆多種堅果與果乾，將經典水晶餅再進化升級。

油脂：

OAL32938 南僑新漢餅潮特級漢餅專用油
OCL32006 南僑 NEBOS 複合式烘焙油脂



芋泥鴨餅 / 65 克

使用芋泥餡加入切丁煙燻鴨胸肉，細緻質感、糖度適中，是一款創造驚艷風味口感且操作方便的特色漢餅。

油脂 / 麵粉：

OAL32904 南僑新漢餅潮漢餅專用油
OB200032 南僑新漢餅潮漢餅專用麵粉



油皮油酥類產品是中秋月餅的主力。



照燒肉酥餅 / 64 克

油皮油酥的外皮撒上綠豆粉，散發微微豆香，低糖綠豆與白鳳豆雙豆沙餡口感細緻，再搭配日式照燒里肌肉餡，甜中帶鹹。

油脂：

OAL32938 南僑新漢餅潮特級漢餅專用油
OCL32006 南僑 NEBOS 複合式烘焙油脂



菠蘿肉鬆酥 / 60 克

肉鬆、蔥、菠蘿，為烘焙經典不敗素材。內層包裹肉鬆餡、外層披覆以蔥調味的菠蘿皮，酥鬆的餅皮與鹹香風味，讓人一口接一口，欲罷不能。

油脂 / 麵粉：

OAL32904 南僑新漢餅潮漢餅專用油
OB200032 南僑新漢餅潮漢餅專用麵粉

芋頭金沙流 / 54 克

經典芋頭酥包裹流芯餡，吸睛的外型，內餡是綿密芋頭與金沙流芯的完美結合。鹹甜交織的滑順口感，是一款歷久彌新、讓人愛不釋手的經典之作。

油脂 / 麵粉：

OAL32938 南僑新漢餅潮特級漢餅專用油
OAL32929 維佳液態蛋糕用油
OB200032 南僑新漢餅潮漢餅專用麵粉



覆盆莓馬卡龍太陽餅 / 28 克

精緻粉嫩的馬卡龍化身為台灣經典伴手禮太陽餅，酸酸甜甜的覆盆莓，傳達西洋經典與本土風味融合的美好滋味。

油脂 / 麵粉：

OAL32904 南僑新漢餅潮漢餅專用油
OB200032 南僑新漢餅潮漢餅專用麵粉



焦糖馬卡龍太陽餅 / 28 克

馬卡龍與台灣太陽餅的巧妙結合，焦糖內餡香甜濃郁，外型小巧討喜。

油脂 / 麵粉：

OAL32904 南僑新漢餅潮漢餅專用油
OB200032 南僑新漢餅潮漢餅專用麵粉



2021 中秋漢餅趨勢推薦提案 使用油脂 / 麵粉

改善油酥皮類製程、提供漢餅細緻光滑及渾圓挺立外觀與自然奶香風味。



OAL32938
南僑新漢餅潮特級漢餅專用油



OAL32904
南僑新漢餅潮漢餅專用油



改善糕漿餅皮製程與漢餅餅皮油潤口感。

OAL32905
南僑新漢餅潮漢餅專用液態油

無食品添加物，忠實呈現素材風味，提供最佳保潔與柔軟口感。

OCL32006
南僑 NEBOS 複合式烘焙油脂



最適合漢餅油皮製作的麵粉
蛋白質筋性與灰分。

OB200032
南僑新漢餅潮漢餅專用麵粉

全植物性原料設計，
豆乳風味清爽自然。

OAL32943
維佳豆乳風味烘焙油脂



三統漢菓子 打造世界級漢點

三統致力讓漢餅成為台灣文化代表的甜點，展現「潮」食感，沏壺茶、煮杯咖啡，漢餅也可以是最速配的選擇。

採訪撰文 | 鍾文萍 開版攝影 | 楊智仁 照片提供 | 三統漢菓子



數年前報上曾有這麼一則新聞：第一家庭兩位千金準備搭機返美，出境大廳裡，兩人手上提著滿滿一袋貌似名產伴手禮的物品，特別吸引記者和饕客們的注意，內行些的一眼就看出，那裝著鳳梨酥、老婆餅的「家鄉味點心」，來自台北市老店三統漢菓子，據說那正是許多離鄉遊子最想念的「台北味」。

從父親李建輝手上接下傳承棒子的二代頭家李典恆說，父親當初走烘焙這條路，就是想做出送禮高貴大方、自用美味實惠的「台北第一名產」，成為民眾出國或外國遊客必吃必買的台灣國民伴手禮。他笑著說：「就像台中有太陽餅、嘉義有方塊酥、花蓮有麻糬餅一樣，希望消費者一提到台北糕餅，第一個想到是三統的老婆餅、流心酥！」

虎林街老婆餅一戰成名

創辦人李建輝十多歲從西點學徒做起，當過多家知名糕餅店主廚，奉派到日本習藝一年後，回台自立門戶，在五分埔虎林街開設西點麵包店，在那個以菠蘿、紅豆、奶酥等台式麵包為主流的年代，以更富奶油香氣、口感更具層次的丹麥麵包、奶油麵包打穩根基。「其實剛開始並不順利。」李建輝在一次受訪時回憶，當時麵包每天出爐，但經常賣不完，為了不浪費，於是送到養老院免費請人吃，豈知沒多久對方卻說：「麵包吃膩了，能不能改送現金？」他深受打擊：「想起來真心酸。」

一位熱心的香港師傅朋友看不下去，手把手教他做香港有名的老婆餅。他判斷原配方以冬瓜為主的餡料對台灣消費者而言可能過於甜軟，便改以台南 16 號糯米、本地純鮮奶加上奶油、砂糖、蜂蜜改良製成獨家餅皮和糯米餡，裡層夾心甜甜蜜蜜，三四層交疊的外層餅皮酥脆又綿密，外型比太陽餅小巧纖薄，食感比



三統漢菓子二代負責人李典恆。



三統漢菓子店內一景。



三統漢菓子店面外觀。



芋泥流心酥。



鹹蛋黃鳳梨流心酥。



美人綠豆冰糕。

港式老婆餅香甜軟糯，當時台北市還沒出現類似產品，三統老婆餅一炮而紅，「虎林街老婆餅」的人氣，還順勢帶旺了店裡鳳梨酥、綠豆糕的買氣，他乾脆捨棄西點麵包，專攻漢式點心，成了當時台北極少數的漢餅專賣店。

李典恆從小接受父親的漢餅訓練，高中唸的也是烘焙，但少年十五二十時，心情還不定，尤其朋友們一聽到「烘焙」還以為是電視劇裡穿著筆挺雪白廚師服、戴著高帽的西點主廚，「結果是老婆餅、綠豆椪……大家一臉茫然，讓人很洩氣。」退伍後他一度想找個「體面」的白領工作，驀然想起老爸年輕時從租房子開始，一直打拚到老，才終於拚到今日局面，且三兄弟中只有他念烘焙，毅然接下傳承重擔。

減油減糖更受歡迎

李典恆亟思突破。糕餅業競爭激烈，他發現同業對於選材用料愈來愈講究、製程分工愈來愈細膩，決定修正產品風格，而且就從老爸的成名作—老婆餅開始著手。以前用砂糖，改用日本上白糖並減少用量，降低甜度，用小火細細熬出深邃細緻的甜味。綠豆糕用乾磨的緬甸毛綠豆仁，先蒸熟、輾細，再以頂級初榨橄欖油與海藻糖拌炒成泥，反覆過篩，篩出的糕粉有如片片雪花，水氣潤澤飽滿又有蓬鬆細緻的質地，夾入一抹微酸果香的棗泥餡，脫模後稜角鮮明漂亮，綠豆香味濃郁，口感卻綿香輕盈、甜而不膩，他很自信肯定能打中女性消費者的心，命名「美人綠豆冰糕」，2019年在全台網購月餅冰餅類評比中奪冠，掀起一波冰心綠豆糕的熱潮。為了更精準切入目標族群，另外研發起司加檸檬的檸檬乳酪冰糕，擷獲多數女生們愛吃甜又愛吃酸的口味習性。

看到香港知名品牌的流心月餅和港式餐廳吃過的奶黃包，他融合擅長的鳳梨酥做法，取屏東四重溪大顆飽

滿的溫泉鹹蛋黃烤熟、磨成細粉，融入油脂塑形再裹入以台南關廟製成的鳳梨餡，成功做出台北市烘焙業第一顆流心酥，濃郁蛋黃香與微酸鳳梨香氣交織，一口咬下，餅皮香鬆綿密、爆漿流溢的內餡鹹香惹味。外型與風味兼具的鹹蛋黃鳳梨流心酥除了拿下第一屆漢餅創新大賽油酥油皮組冠軍之外，還在 FB、IG 等社群創造極熱烈的討論聲量，在去年蔚為風潮的「流金系」月餅團購銷售排行中名列前茅。

創新餅味打造「潮」食感

堅持頂級用料，成本比一般產品貴上一兩成，李典恆笑說通路商們因此一度打算放棄合作，但三統回購率、需求度實在很高，只好回頭尋求合作。接班後，他要兼顧廚房製程與行政管銷，忙到幾乎沒有時間進修，因此只要南僑舉辦主題展、課程，他一定報到，「南僑油脂提供的產品、課程與顧問服務，相當有用。」三統使用南僑漢餅專用粉與漢餅專用油、白油穩定性佳，能使油酥油皮與餡料達到極佳的融合，餅皮層層酥鬆分明，表面光滑細緻，外型渾圓挺立，而且化口性很優，幾乎入口即化。他指出，「一種油脂用到底」的年代早已過去，南僑顧問能精準分析、提



秒殺酥。



京都抹茶輕乳酪蛋糕。



夾心酥脆蛋捲——花生口味。

供產品與油脂最理想的對應組合，讓烘焙師傅不必一種一種去試，有助提升研發效率。



招牌老婆餅。

新冠疫情來襲，電商、年輕族群成為糕餅業新一波消費主力。李典恆推出夾心酥脆蛋捲系列、鹹甜摻半的肉鬆流心酥及季節限定口味的流心酥——春天草莓、中秋抹茶柚子、聖誕節巧克力，要讓創新漢餅提升為代表台灣文化、躋身國際的甜點，展現像大福、馬卡龍般多彩多樣化的「潮」食感，沏壺茶、煮杯咖啡，漢餅也可以是最速配的選擇。

「誰說漢餅就是老、就是 low？漢餅也可以很時尚！」他說。

玉香齋

不妥協的素食烘焙新美學

林峰玉致力將葷食麵包、西點融合創新為素食美味商品，讓客人樂於嘗素，這不僅是烘焙人的自信和志氣，也是以客戶需求為出發點的成功經商之道。

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 部分照片提供 | 玉香齋素食烘焙



日本華僑組團到店學習。

玉香齋素食烘焙總經理林峰玉悠悠地說：「很多人以為，家裡開麵包店天天有麵包吃很開心，其實只說對了一小部分。」從小跟著父母吃素、學做麵包糕點，逢年過節忙碌是一定的，加上因為是素食烘焙品，一遇到神明「做生日」、寺廟做醮或慶典的好日子，訂單更是排山倒海湧進。「同學都在放假玩耍，但麵包店的孩子都得幫忙做餅或顧店，真的很辛苦啊！」

因而他最初的想法和大多數「烘焙二代」一樣，就是將來做哪一行都可以，就是再也不要踏進烘焙廚房。畢業後跑去工廠做了一年多車床工，發現工作枯燥繁重，而且重點是「薪水也沒有比較好」，轉念去了某大型烘焙店當學徒，看到店裡琳琅滿目、精緻漂亮又充滿流行感的麵包、蛋糕、點心，才發現原來烘焙品的種類、品項甚至風格竟如此豐富。「烘焙世界這麼大，只是我以前沒看到。」他形容當下就像老天爺幫開了一個烘焙新「視」界，讓他領悟到，烘焙既是養家活口的謀生技能，也可以跳脫上一輩傳統保守的作法，大膽破關挑戰，開發素食烘焙創新格局，打造自己的新事業。

嚴選原物料 贏在製作起跑點

愈來愈多人基於宗教、自身健康、動物利益或保護環境等而選擇素食。根據《世界素食人口報告》，台灣素食人口突破 300 萬人，佔總人口 13%、世界排名第二。林峰玉指出，素食者會為了堅持信仰、健康、環保等信念而犧牲口欲，但「美味」才是消費者願意買單的第一考量。因此他堅持素食烘焙不能止步於滿足素食族群，因此經常前往法國、日本等烘焙大國尋訪名師進修，參加烘焙競賽與同行切磋廚藝，致力將葷食麵包、西點、漢點融合轉化創新為美味商品，讓每個年齡層客群都樂於嘗素，這不僅是烘焙人的自信和志氣，也是以客戶需求為出發點的成功經商之道。



玉香齋忠孝店外觀。

雞蛋、牛奶、油脂是烘焙基本食材，但製作全素、奶素、蛋奶素烘焙品各有其限制，每一種限制，都是對烘焙師傅的挑戰。全素品禁用蛋奶，林峰玉用豆漿、椰漿取代牛奶，自煮法式波美糖漿來補充蛋糕甜點的柔軟濕潤度；奶素品無法用蛋，便改以乳酪取代蛋黃，維持麵包蛋糕的柔軟保濕性；蛋奶素相對簡單，不用葷製品就可以，但他依然堅持「贏在製作起跑點」，在原物料方面要求更高，努力做到最完美。光是豆漿就不厭其煩試了十幾種，最後選定進價昂貴但效果最佳的有機豆漿；使用風評最好的南僑西點油、漢餅油、液態奶油等，來製作招牌的手工喜餅及綠豆凸、蛋黃酥等漢點。他說，南僑油脂操作性、打發性、乳化性極佳，形塑漢餅外型比一般奶油容易，圖案、線條、色澤更鮮明討喜，而且產品不易回軟、保存期限也較長，該有的香氣、口感、風味、幸福滿足感滿滿。

漢餅精緻化、生活化

曾有人建議添加香料、素料、預拌粉等，以快速提升風味、縮短製程，被他婉拒。「以前原本要用一款布丁粉，看原廠說明才知道是用鹿肉萃取的，馬上退訂。」林峰玉強調，就算消費者



全素漢餅 6 入禮盒。



黑豆米香香。



左：歐法餅乾。
右：香濃巧克力捲（奶素）。

吃不出來，但關乎食素道德風險和底線的事，必須謹慎再謹慎。店內除了少數產品使用有國家認證的素肉脯、素火腿之外，多數均以使用在地生產的天然蔬果食材為主，像是無蛋土鳳梨酥添加蜜柑橘，提升酸香風味；乳酪棒除了基本款香草，增加大甲芋頭、萬丹紅豆、金山蕃薯等口味；推出年輕族群喜歡的歐法餅乾，蘇格蘭奶酥、帕瑪森蘇格蘭奶酥、杏仁富貴酥、佛羅倫斯、蕎麥堅果酥等，讓素食烘焙也能吃得時尚、豐富又有趣味。

喜餅、漢餅伴手禮佔營收一半以上，但畢竟民眾不是天天辦喜事，也不是天天過節送禮，為了拉近淡旺季、大小月營收落差，林峰玉把漢餅尺寸縮小、口味變多，推出西螺糯米、屏東赤小豆豆沙、素肉脯、乳酪蛋黃製



乳酪棒。口味由上而下依序為金山蕃薯 / 萬丹紅豆 / 大甲芋頭 / 香草。



小火腿起土堡。



香 Q 餅。



全素柑橘土鳳梨酥。

成的單片香 Q 餅，另外將鳳梨喜餅、芝麻禮餅、豆沙核桃禮餅切片單賣，讓漢餅精緻化、生活化，從伴手禮成功變身為下午茶的精巧點心。還要每年至少研發一款新品漢餅，去年以綠豆餡、素肉脯推出綠豆素鬆餅，今年用大量堅果開發黑豆米香香、八寶米香香，口感爽脆，色澤豐富得像是縮小版的蔬果農園，十分討喜。

新冠肺炎疫情延燒一年多，百業慘澹，拜民眾健康意識提升之賜，玉香齋營收反而微幅增長。然而全球疫情發展一日數變，林峰玉研判局勢短時間內恐怕回不去，決定攻守並進：先撤了百貨商場專櫃、縮短店頭營業時間，再來降低外送門檻、擴大外送範圍，以前外送以台北都會區為限，現在除了新北市少數幾個偏遠地區之外，都能送貨到府。

14 年前剛開店時，很多客人進門一聽到素食就走人，如今隨著健康素、環保素盛行，全素商品詢問度遽增，林峰玉開始考慮另創新品牌，專攻全素烘焙。「全素市場很小眾，但很專一，只要做得好，客人就是你的，不會跑掉。」他研判此時不宜躁進，計畫運用現有設備資源，全力投入全方位的全素商品開發。無蛋、無奶、無油葷，卻不必悖離美味，靠著對原物料的不妥協、對味道的堅持，也能像玉香齋一樣，「素」出光明一片天。



尊爵巧克力蛋糕。



雪紡布丁（奶素）。

用月餅環島吧！

中秋年年過，全台烘焙職人也年年推陳出新、創造亮點，致力為消費者創造「嘗其味、聞其香」歡度佳節的飲食樂趣。

撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁

照片提供 | 珍味香餅店、宜珍齋餅店、新台灣餅舖、花蓮阿美麻糬



芋頭酥（南投宜珍齋）。



酥皮餅（魯肉豆沙）（嘉義新台灣餅舖）。

過中秋節是件大事。當晚在空曠處、河濱公園或自家頂樓佔個好位置，擺上文旦與各式各樣的月餅糕點吃吃喝喝兼賞月，吹來的初秋晚風特別透心清涼。

時代在變，賞月形式也在變，唯有濃郁餅香不變。台灣月餅發展淵遠流長、品項繁多，為了讓消費者年年吃餅都有驚喜，南僑與烘焙業夥伴費盡心思，年年推陳出新、創造亮點，無論新潮創意還是經典重現，都致力為消費者創造「嘗其味、聞其香」歡度佳節的飲食樂趣。

台式月餅 形色風味大賞

台式月餅分為兩種餅皮，一是糕漿皮，一是油酥油皮。現代消費者偏愛精巧，對個頭小巧的「酥」類糕點接受度很高，因此無論糕漿皮還是油酥油皮類，體積都有縮成個食大小的趨勢，泛稱「小月餅」。糕漿皮月餅有如廣式月餅或傳統中式訂婚禮餅的縮小品，內餡大多是純樸的單一口味，不脫烏豆沙、白豆沙、棗

泥、鳳梨、蓮蓉以及加了肉、蛋黃和冬瓜丁的伍仁口味，作工精良的糕漿皮月餅，以餅皮輕油薄透，口感外潤內軟、層次均勻不黏牙為上品。剛烤好時外皮酥脆，放幾天再吃，餅皮會變得油潤溼軟，與餡料融為一體，入口即融的口感更銷魂。近年有烘焙業者推出金魚外型的「鴛鴦奶茶」花餅，玫瑰花外型的「桃山抹茶」花餅，在賣相及風味上力求突破創新，滿足喜好嘗鮮的消費族群，也拓展了月餅的創作視野。

油酥油皮是以油皮包裹油酥反覆捲桿再包上內餡，奶白色的餅皮層層酥爽柔細有如蟬翼，內餡有烏豆沙、

綠豆沙、白豆沙、咖哩、香菇滷肉等，鹹甜兼備，有趣的是無論哪種餡料，大多統稱「綠豆椪」。也有業者運用彩色麵糰製作油皮一包裹洛神花餡、蕃薯泥、蜜香紅茶餡，推出色彩繽紛的「麻卡龍」石頭餅，外型纖美精巧，吃的時候得用手指輕輕拈著，要不然餅皮可是酥得一碰就碎。

說蛋黃酥是台灣中秋節的指標性漢點並不為過。外型圓滾堅挺，豆沙、棗泥等包裹鹹蛋黃，像黑夜裡一輪黃澄澄的明月，意象溫暖討喜，自然清甜的豆餡與鹹蛋黃交融，帶有微微沙質的鹹香口感傾倒眾生。近年來，這重量僅約 50 ~ 60 公克的半球體宛如新生的烘焙小宇宙，魅力橫掃兩岸，網紅憑一顆蛋黃酥創下 2 億銷售額，台灣烘焙名師蛋黃酥單顆售價媲美一碗牛肉麵依然供不應求，連隔年訂單都吸引粉絲瘋搶，巨大的商機吸引各家烘焙師傅們窮其心力，研發出月娘酥（金沙酥）、流心酥等進化版。捨棄單顆鹹蛋黃傳統做法，前者將鹹蛋黃烤熟磨成細粉過篩再包

餡，流心酥更費工，鹹蛋黃磨粉加入油脂融合塑形再入餡，出爐切開，鹹蛋黃就像金黃色岩漿汨汨流出，不僅極具視覺效果，也在台式月餅演化史上立下傲人的里程碑。

疫情尚未明朗、防疫仍須謹慎。去年至今，全台各地糕餅名店不僅持續致力於提升產品品質，因應疫情需求，也全面強化線上宅配的網購服務，讓無法像往常一樣出門遠遊的消費者輕鬆在家小聚，吃餅配茶，享受過節樂趣。一起循著糕餅的迷人香氣，從北到南，感受在地烘焙職人的手藝與心意，悠然神遊寶島的風土勝景吧！



晶沙酥（花蓮阿美麻糬）。



帝王酥（基隆珍味香）。

好味在這裡



珍味香餅店（暖暖總店）。



芝麻核桃餅。



手工沙其馬。

基隆 珍味香餅店

創立於 1958 年，漢餅與訂婚囍餅用料紮實、口味道地。其中首推常在基隆十大伴手禮網路票選中獲獎的「鎮店四寶」：「冠軍帝王酥」以油酥皮包裹萬丹頂級小紅豆低糖內餡及麻糬、奶酥、鹹蛋黃、夏威夷豆，口感層次豐富；「紅豆麻糬餅」酥薄外皮包著綿密紅豆、Q 彈麻糬、鹹蛋黃、肉鬆及底層滿滿的芝麻，料多扎實；「芝麻核桃餅」搭配堅果及土鹹鴨蛋蛋黃，濃香四溢；「手工沙其馬」以花生與葡萄點綴其中，兼具酥、軟、鬆、脆口感，叫人一塊接一塊，吃到停不下來。

基隆市暖暖街 182 號（暖暖總店）
電話：02-2457-4956



小月餅。



老婆餅。



宜珍齋餅店。

南投 宜珍齋餅店

第一代百年前於台中清水創業，1925 年，第二代洪松柏移居南投縣草屯鎮，第三代傳人洪煥堂夫婦接班，如今已傳承至第四代。宜珍齋以精湛技術融合當地口味，發展出多樣性的特色糕餅，初期以白雪酥、鳳梨酥風靡一時，尤其白雪酥以蓮藕為素材，風味清新，夏天食用特能退火，至今依舊熱賣。洪家代代致力研發經典漢式糕餅，以小月餅、土鳳梨酥、老婆餅、太陽餅、奶油酥餅、冬瓜肉餅等產品，在草屯屹立不搖，為南投地區最具口碑及指標性的百年老店之一。

南投縣草屯鎮中正路 697 號
電話：049-233-4437



廣式月餅（伍仁）。



新台灣餅舖。



中秋酥皮餅禮盒。

嘉義 新台灣餅舖

前身為 1901 年由日本人吉田秀太郎創立的日向屋，為嘉義地區最早的糕餅店，也是供應當年日皇太子來台御用點心、最時尚的高級餅舖，店內的日式饅頭、羊羹、泡芙、最中，在許多嘉義人成長過程中留下深刻記憶。二戰後，由長年在店內服務的盧福接手經營並更名為「新台灣餅舖」，不僅承繼技術，更持續研發創新，近年更禮聘日本知名和菓子大師新見幸一進駐，為第二代負責人盧坤常進行技術指導，結合台灣漢點與日式糕餅的特色，讓幸福滋味一代傳一代，永不間斷。

嘉義市中山路 294 號
電話：05-222-2154



阿美小米文化館。



桃山抹茶酥。



麻卡龍石頭餅。

花蓮 阿美麻糬

創立於 1970 年，為台灣東部第一家榮獲 ISO-9001：2000 國際品保認證的專業食品製造加工廠。產品採用最先進的日本自動化設備生產，烘焙產品以穩定性高、品質佳著稱。除了招牌麻糬產品之外，在漢點製作上也發揮超強創意，將傳統的油酥油皮漢餅創作出餅皮色彩交疊、內餡跳脫傳統的「麻卡龍石頭餅」，包括玫瑰石餅、鵝卵石餅、豐田玉餅等，以及糕漿皮類的鴛鴦奶茶餅、桃山抹茶餅等，色澤繽紛亮彩，口感清香細滑，饒富花蓮在地特色，賣相極佳。

花蓮縣吉安鄉南濱路一段 258 號（小米文化館）
電話：03-842-0033

漢點餐飲化的美味驚奇

撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 食譜示範 | 黃福壽、李育儒

中秋節是烘焙業超級檔期，在師傅們的巧思競逐下，年年都有新品月餅驚艷市場。近年受疫情影響，烘焙品漸有形成主食的趨勢，南僑去年首推「烘焙餐飲化」專業展，結合烘焙工序及料理食材，訴求「把餐點餡料放入麵包」，麵包結合餐食，價值更提升。

「烘焙餐飲化」的概念從麵包延伸到漢點，讓今年中秋月餅糕點的品項口味更具變化性與新鮮感。例如經典粵菜

「香酥芋泥鴨」傳統做法是將芋頭蒸好壓成泥，加入油脂揉勻再夾入鴨肉，下鍋酥炸而成。烘焙師傅改以油皮油酥包裹芋泥餡及煙燻鴨肉丁，表面刷上蛋液入爐烘烤，「芋泥鴨餅」餅皮層層酥鬆可口，內芋泥軟滑、鴨肉彈牙，吃來不油不膩、鹹香惹味。

簡單好味的「肉鬆餅」今年在團購圈、媽媽圈大爆紅。烘焙師傅以油皮油酥加上菠蘿皮變化，並加入乾燥青蔥以提升辛香風味與外觀的豐富感；內餡除了基本食材肉鬆之外，另外加上低糖紅豆餡，讓原屬鹹食點心的肉鬆餅有了鹹甜交錯的多層次風味，更具賣相。



美味簡單做

芋泥鴨餅 65g



OAL32904
南僑新漢餅潮漢餅專用油



OB200032
南僑新漢餅潮漢餅專用麵粉



材料 (配方 40 顆)

油皮 (15 克 / 顆)

漢餅專用麵粉--- 185 克
 低筋麵粉----- 123 克
 細砂糖----- 47 克
 水----- 107 克
 漢餅專用油----- 135 克
 食鹽----- 3 克

油酥 (10 克 / 顆)

低筋麵粉----- 232 克
 漢餅專用油----- 168 克

餡料

煙燻鴨肉----- 400 克 (10 克 / 顆)
 芋泥餡----- 1200 克 (30 克 / 顆)

作法

油皮

- ① 將漢餅專用麵粉、低筋麵粉、細砂糖、食鹽等乾料略為拌勻。
- ② 加入漢餅專用油，慢速攪拌。
- ③ 加水慢速攪拌成糰後，改中速攪拌至擴展。
- ④ 分切成 15 克 / 個備用。

油酥

- ⑤ 低筋麵粉加入漢餅專用油攪拌成糰，分切成 10 克 / 個備用。

餡料

- ⑥ 煙燻鴨肉切成 5 公釐見方的肉丁，乾炒放涼備用。
- ⑦ 芋泥餡取出，揉成 30 克 / 個備用。

組合成型

- ⑧ 油皮包入油酥後，2 次桿壓。
- ⑨ 芋泥餡包入煙燻鴨肉，再包入⑧，收口捏合，表面呈圓形。
- ⑩ 表面刷上蛋黃液，微乾後，用牙籤畫細線。
- ⑪ 以上火攝氏 180 度、下火攝氏 160 度烘烤 20 分鐘出爐。

菠蘿肉鬆酥 60g



OAL32904
南僑新漢餅潮漢餅專用油



OB200032
南僑新漢餅潮漢餅專用麵粉



材料 (配方 24 顆)

油皮 (10 克 / 顆)

漢餅專用麵粉----- 106 克
 糖粉----- 25 克
 全蛋液----- 7 克
 漢餅專用油----- 57 克
 乾燥青蔥----- 2 克
 水----- 43 克

油酥 (8 克 / 顆)

低筋麵粉----- 127 克
 漢餅專用油----- 65 克

菠蘿皮 (12 克 / 顆)

杏仁粉----- 33 克
 漢餅專用麵粉----- 140 克
 漢餅專用油----- 86 克
 乾燥青蔥----- 3 克
 全蛋液----- 25 克
 食鹽----- 1 克

肉鬆紅豆餡 (30 克 / 顆)

肉鬆----- 412 克
 漢餅專用油----- 103 克
 紅豆餡----- 205 克

作法

油皮

- ① 漢餅專用麵粉、低筋麵粉、細砂糖、食鹽等乾料略為拌勻。
- ② 加入漢餅專用油，慢速攪拌。
- ③ 加水慢速攪拌成糰後，改中速攪拌至擴展。
- ④ 分切成 10 克 / 個備用。

油酥

- ⑤ 低筋麵粉加入漢餅專用油攪拌成糰，分切成 8 克 / 個備用。

菠蘿皮

- ⑥ 漢餅專用麵粉、杏仁粉、乾燥青蔥拌勻。
- ⑦ 加入漢餅專用油攪拌成糰。
- ⑧ 加入全蛋、食鹽拌勻後，分割成 12 克 / 個，桿壓成圓片備用。

肉鬆餡

- ⑨ 紅豆餡、漢餅專用油倒入攪拌缸中，拌至無顆粒感，再倒入肉鬆拌勻。

組合成型

- ⑩ 油皮包入油酥後，經 2 次桿壓成圓片。
- ⑪ 油皮油酥包入肉鬆紅豆餡，收口捏合。
- ⑫ 油皮油酥收口朝下，表面覆蓋上菠蘿皮。
- ⑬ 輕輕刷上全蛋液。
- ⑭ 上火攝氏 190 度、下火攝氏 150 度烘烤 30 分鐘出爐。

鹹餡點心 / 含餡吐司系列

餡料之於麵包，就像醬汁之於法式料理，能讓整體風味與外型吸睛度都更加提升。麵糰以揉合、包餡、抹餡裨捲或是將餡料鋪於麵糰之上，麵糰的軟 Q 酥鬆、餡料的鹹香、以及麵包表面塗上的奶油、蛋黃或堅果等融為一體，變成無懈可擊的一道餐點，有餡有料，超值滿足。

青蔥捲

NA020145
35 克 / 個、165 個 / 箱



軟 Q 帶有嚼勁的麵糰，包裹層層的青蔥餡，鹹香撲鼻，麵包捲造型小巧精緻，十分適合作為早餐或餐間、宵夜點心。

香辣雞肉酥

NA070279
58 克 / 個、72 個 / 箱



以紅麴芝麻點綴表面，造型小巧，層層酥脆外皮搭配山椒雞肉內餡，呈現獨特香氣與嚼感，肉香豐富。

芝麻丹麥吐司

NA060822
300 克 / 個、18 個 / 箱



選用比利時進口奶油的丹麥麵糰吐司，層層裹入香濃的芝麻餡，螺旋造型獨特吸睛，口感酥鬆柔軟，營養與風味兼具。

黑糖丹麥吐司

NA060823
350 克 / 個、16 個 / 箱



使用比利時進口奶油的丹麥麵糰，裹入層層黑糖餡，層次鮮明、造型精緻，口感酥鬆 Q 軟，每口都散發奶油甜香與淡雅不膩的黑糖滋味。



發行人 | 陳正文
整合企劃 | 戴淑文、陳澤光、周佩宜
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 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



烘焙油脂應用請見 P.22

專為漢餅製作所設計之 漢餅專用油脂及專用麵粉

讓漢餅外觀、口感、風味表現更提升

漢餅專用油脂

南僑新漢餅潮
特級漢餅專用油



油皮油酥類漢餅專用
應用於蛋黃酥、綠豆椪、牛肉酥餅等

南僑新漢餅潮
漢餅專用油



南僑新漢餅潮
漢餅專用液態油



糕漿皮類漢餅專用
應用於廣式月餅等

漢餅專用麵粉

南僑新漢餅潮
漢餅專用麵粉

