



2022.3月號

南僑烘焙

Namchow Group

- 會長的話
- 產業時事 多那之咖啡蛋糕烘焙 蛻變·轉型·新生
- 專題報導 無肉也飄香！素食烘焙正發燒
- 烘焙之王 旅禾泡芙之家 小而美的夢想甜點屋
- 甘味人生 咖芳工作室 舊城區的街町美味
- 美味食光 走春好伴手 呷餅甜在心
- 南僑新訊 **母親節蛋糕設計搶先看**
- 冷凍麵糰 丹麥系列軟香滿餡 打造春日幸福食感



FLOWER

會長的話

我們正面臨不可預測的「通貨膨脹」！全球化時代，國際情勢牽一髮動全身，Covid-19 疫情未歇，加上俄烏戰爭砲火燒出前所未有的供應鏈危機，國際原物料價格全面翻揚，石油飆速飛漲，重要糧食作物黃豆、小麥、玉米等屢創高價，且這波漲勢目前還看不到盡頭……。

在國際政治激烈角力下，政經情勢複雜多變、金融秩序紊亂動盪，加上疫情早已引發的國際運輸斷鏈、人力成本上揚、缺工缺料等，這一波「通貨膨脹」其背後因素之錯綜複雜，可以說歷史上前所未見，跟過往每一次的通膨情況都不一樣，衝擊時間多長、影響多大還是未知數。

身處在如此混亂變局中，企業要謀生存、求發展，不能再倚靠過去的經驗判斷，更需跳脫框架思考，時時審度大環境時勢變化及企業內部發展條件，即時提出因應策略、靈活調度隨機應變。

接下來，可以關注的是俄烏戰爭後續發展對全球的影響，即使兩國達成協議停戰，通膨的影響因素是否會消除？又或是有新的變數產生？這些都是未知。南僑也跟所有客戶夥伴一樣，面對前所未有的危機，猶如在黑暗的隧道中前行，唯有時刻戰戰兢兢、如履薄冰，彼此相互合作、相互體諒，方能一步步穩健前進！

陳永龍



contents

- _____ 會長的話
- 02 _____ 產業時事 多那之咖啡蛋糕烘焙 蛻變·轉型·新生
- 06 _____ 專題報導 無肉也飄香！素食烘焙正發燒
- 10 _____ 烘焙之王 旅禾泡芙之家 小而美的夢想甜點屋
- 14 _____ 甘味人生 咖芳工作室 舊城區的街町美味
- 18 _____ 美味食光 走春好伴手 呷餅甜在心
- 20 _____ 南僑新訊 母親節蛋糕設計搶先看
- 24 _____ 冷凍麵糰 丹麥系列軟香滿餡 打造春日幸福食感



多那之 Donutes

蛻變 · 轉型 · 新生

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 部分照片提供 | 多那之國際股份有限公司



打開多那之 Donutes 集團創業史，歷年來戰績輝煌：

1989 年創立第一家多那之 Donutes。

2006 年投入複合式門店營運，開放加盟。

2010 年獲選南台灣伴手禮首選冠軍。

2012 年拓展海外市場；創立第二品牌咖啡那 CAFFAINA。

2014 年成立產品研發室、中央工廠。

2021 年創立第三品牌 MINI.D Coffee。

三十多年前，麵包師傅王建仁創立了多那之 Donutes 咖啡蛋糕烘焙，從零起步，現今集團事業版圖蔚然成林，3 個品牌分店遍及全國一、二線城市及海外，被譽為南台灣最賺錢複合式咖啡店的「烘焙南霸天」。平地起樓、勇於突破，是小資烘焙創業的精彩縮影、熱血勵志的超成功典範。

拚命三郎向前衝

王建仁出身基隆，兒時隨家人移居高雄，寄住外婆家低矮的鐵皮房舍，生活環境不好，使得他心心念念想為改善家中經濟出力。國中畢業當麵包學徒，在傳統師徒制下，整整洗了一年多的模具烤盤還摸不到麵糰，為了練手藝，他清晨 6 點上班，找機會邊看邊學，半夜收工後，自行買材料回家繼續為其他店家代工製作西點餅乾，也就從這個時期開始，與南僑油脂結下不解之緣。等到師傅終於首肯讓他站廚房，迫不及待做了包著葡萄乾的墨西哥麵包，踩上腳踏車飛奔回家送給媽媽，那個帶著香氣、餘溫與心意的現烤麵包，讓王媽媽欣慰地笑了。「媽媽臉上那份開心感動，至今難忘。」他下定決心，要以烘焙為志業，把為家人做麵包的這份誠摯心意，傳達給更多人。



多那之集團執行長 / 創辦人王建仁。



MINI.D Coffee 至聖貳號館。

幾年後機會出現，左營舊城旁一家麵包店準備頂讓，他在對街仔細觀察車流人流，決定出手：「左營有基本的軍需市場，舊城有獨特的歷史文化氛圍吸引觀光客，是個不錯的據點。」他標會 70 萬元頂下店面，和許多社區烘焙坊一樣，主打麵包、常溫蛋糕、生日蛋糕。他的烘焙風格活潑大膽，除了丹麥菠蘿、羅宋麵包廣受歡迎之外，現在盛行的「吃在地，食當季」，其實他三十多年前便引入台灣食材做麵包，如酸菜甜甜圈、豆薯麵包、菜脯小可頌……「我喜歡玩創意，不管成功失敗，都是成長的養分。」他強調：「商品要有『記憶點』，如果只是剛好及格的『安全牌』，消費者不會再來。」

烘焙、咖啡、老建築 展現人文品味

1998 年，美式連鎖咖啡店進軍台灣，帶動咖啡熱潮，烘焙業順勢跨界發展「平價咖啡搭配蛋糕」複合營運模式。剛好隔壁咖啡館準備轉讓，王建仁把握機會承租下來，裝修成連棟店面，轉型新型態的複合式咖啡店，廚房與外場之間刻意用大玻璃窗區隔。為的是「人在廚房做麵包，一抬頭就可以觀察外場顧客的需求反應，隨時調整生產節奏。」來勢洶洶的多那之曾讓對手備感威脅，在物料甚至容器上幾度刁難甚至停止供貨，王建仁索性到外縣市另尋開模廠商與原料供應商，走到哪都不忘就近觀察當地市場，尋找拓點機會。跟著打拚至今的營運長林育芳觀察王建仁：「不是在研究麵包咖啡，就是在前往麵包店、咖啡店的路上。」

短短幾年，多那之門市遍地開花，迄今全台已有 51 家、海外 3 家門市。王建仁認為喝咖啡不只是咖啡，氛圍很重要，每家門市都要因地制宜做出設計感。像是左營舊城店重新粉刷，將舊洋樓的大方拱門、水磨石地磚搭配西式格窗和希臘風白牆，為舊



聖多諾黑。

城史詩再添文青潮味。台南寶美樓門市原是日治時期知名料亭酒樓，有「北有江山樓、南有寶美樓」之稱，建築之美可見一斑，他投入上千萬修復、親自監工設計，淋漓展現老宅超越時空的非凡品味。

2012 年，以中高端消費族群為目標，推出全新旗艦品牌咖啡那，至今已展店 7 家。其中美術館店挑高紅磚隔間、刻意裸露粗獷清水模石牆面、木結構屋頂桁架，與窗外大道綠蔭相互映襯，手作法式甜點佐以現煮咖啡，成功打造一個從忙碌生活中遁逃的美好「食」光；文化探索館借景萬坪公園，食物香氣與綠景、音樂共構出安然閒適的空間，氛圍很美式、很復古，讓人忍不住想跟著路易斯·阿姆斯壯

(Louis Armstrong) 搖擺哼唱一段輕柔爵士，「全台最美公園咖啡館」當之無愧。「是我心目中的咖啡館理想型。」卡啡那全時段供應咖啡、法式甜點及現做的輕食、比薩、餐酒，供插座、不限時，難道不擔心客人一坐半天、拉低翻桌率？王建仁認為與其擔心這些，不如反求諸己：「如果無法讓客人有加點其他餐食的欲望，那就是我們要檢討的地方。」

麵包師傅也能出頭天

2021 年 6 月正值疫情高峰，他危機入市，依原計劃推出主攻早午餐市場的 MINI.D Coffee，明亮清新空間佐以平均不到百元的菠蘿堡、熱壓吐司、貝果、沙拉、比薩，立即風靡年輕族群，躍居北高雄美食新地標。

「做吃的，食物就是一切。」王建仁堅持餐點品質到位，不因版圖擴張而輕忽。集團定期推出新品，他就是首席試吃員；希望麵包都是當日現做，因此中央工廠凌晨就開爐，一早送到各門市。逢加盟店或新門市開幕，再遠他都親自督軍至少一星期，



洛桑星球。

遇上加盟主與廚房意見歧異，麵包師出身的他透過同為「技術者」的語言與師傅溝通，往往能大事化小，是門市產品穩定一致的重要原因。為破除「麵包師傅做咖啡可能不夠專業」的質疑，他聘請專業咖啡師坐鎮，以塞風 (siphon) 沖煮咖啡，連鎖咖啡店做到這般精緻細膩的水準，連外國廠商都驚豔。

今年計畫揮軍北上，預計展店 10 家，同時啟動海外佈局，2 至 3 年內投入資本市場。王建仁笑說，做麵包可以賣到上市櫃，刷新社會大眾對麵包師傅的想像：「多那之要打破產地時空距離，用精品級的餐食飲品，建立跨越全世界的烘焙新航線！」



丹麥菠蘿麵包。



栗香蒙布朗。



番茄晨光蛋菠蘿。



舒芙蕾。

無肉也飄香！ 素食烘焙正發燒

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 部分照片提供 | 永林素之味



永林素之味創辦人黃美麗（左）、二代廖冠程（右）。

當「素食＝健康＝環保愛地球」等論述在諸多重量級明星、政要、名流帶動下漸成共識之時，2019年法國里昂舉辦的世界盃甜點大賽率先打破該賽30多年的舊思維，首度將「全素甜點」納入比賽項目。2021年，世界知名的巴黎藍帶廚藝學校（Le Cordon Bleu）開設第一個純素糕點課程，教學在烘焙中用純素原料取代動物脂肪、雞蛋和乳製品等傳統來源，以及充氣、乳化、增稠、凝固技術，使用植物素材時如何因應。在無蛋、無奶、無任何動物性脂肪的原則下，依舊要做出兼具美味、健康與創意的烘焙作品，不僅挑戰烘焙人既有的經驗技術，也揭示烘焙產業鏈「葷素並存」的全新時代已然到來。

根據全球市調公司歐睿國際（Euromonitor International）2021年3月發布數字，減少吃肉、偏好食用植物性產品的「彈性素食主義者」佔全球人口42%。2021年《世界素食人口報告》則指出，台灣素食人口達330萬人，佔全國總人口13%、等於每10人就至少有1人吃素，全球排名第二。

台中永林素之味早在90年代便已從事素食烘焙。「並不是為了趕時髦或有什麼野心企圖，」創辦人之一的黃美麗說：「是希望為了保護我們所生活的環境與消費者的健康，貢獻一份烘焙者的心力，盡到該做的社會責任。」



永林素之味北屯店外觀。



永林素之味北屯店。

援引運用各界食材 創意多元

源於傳統消費飲食習慣，7、80年代之前，台灣人早餐大多吃稀飯白飯、包子饅頭，吃麵包並不普遍。黃美麗婚後常看到麵包車滿街叭叭走，買氣很旺，鼓勵先生到食品廠應徵麵包車司機，學習銷售也學做麵包。豈料沒多久老闆打算收手，捨不得就此放棄的兩人憑著一股不認輸的精神，咬牙把工廠頂下來，以台式麵包為主，自產自銷，24小時全天作業，全年無休，擴充到坐擁2、30台麵包車，硬是把業績從谷底拉上來。

「但當我開始茹素時，才發現整間工廠沒有一個麵包是我能吃的！」虔誠的宗教信仰加上保護環境使命感的召喚，夫妻倆勇氣陡生，收了前景看好的麵包車生意，回頭頂下親戚轉讓的店面，下足功夫搜尋全然陌生的素食食材、研發全新產品，創立永林素之味，踏上一條孤獨而堅決的素食烘焙之路。

蛋、奶、奶油、豬油、肉鬆、起士……通通不能用，黃美麗



酵素燕麥養生包。



訂婚禮餅。



酵淨米麵包。

與烘焙團隊想方設法、歷經多次實驗，把肉鬆改用香鬆，青蔥、紅蔥頭改用香椿、刺蔥，用無糖豆漿取代牛奶。一開始乏人問津，因為早年素食者多僅限於出家師父與少數宗教團體，一般消費者對素食仍有所排斥抗拒，有些客人買回家甚至不敢說是「素麵包」。「其實素食食材成本比葷食更高，頭幾年天天賠錢。」財力有限、衝勁熄火，好幾次都想乾脆放棄算了。

素食烘焙 幸福「食」尚

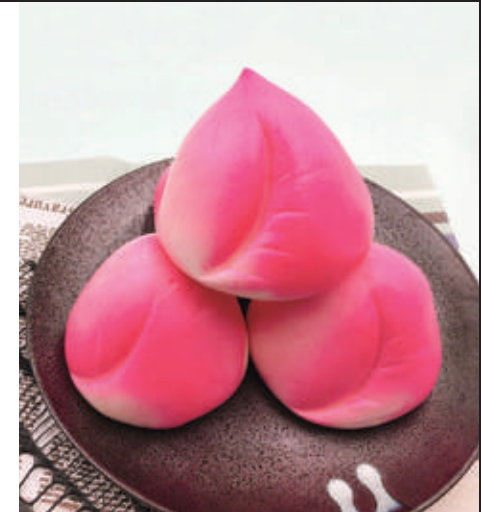
「年輕最大的好處是，雖然沒有錢，但很有憨膽。」她持續研發改良產品，一邊積極參與各種食品展、衛生評鑑，爭取曝光度與優良廠商榮譽。



鳳梨酥。



綠豆椪。



壽桃。

要求店內師傅「有葷食麵包，就要有素食版。要漢堡有漢堡，要餐盒有餐盒。」目標明確：「一般烘焙店有的產品，永林也必須產出，只要是好的素食，我們都賣。」

她把綠豆椪的豬肉餡改用新社香菇切丁取代，搭配海藻糖、低糖綠豆沙，口感豐富層次鮮明，又香又Q。參加酵素說明會後，靈機一動將紅豆、黃豆、黑豆、核桃等9種五穀雜糧用環保酵素浸泡去除農藥、重金屬，用酵素養水浸泡糙米、黑米催芽煮成飯，兩者混合加入老麵製成米麵包，纖維細緻、氣味清芬，低糖低油與自然發酵的酵淨米麵包天然清甜、彈Q濕潤，而且米的保溼度比麵粉好，不易老化，吃了好消化、不脹氣，深受在地消費者喜愛，隨著冷凍宅配路線的腳步，粉絲遍佈全台，成了綠豆椪之外的人氣必買品。

植物性飲食已成未來趨勢。在節能減碳、愛護地球、重視生命觀念驅動下，愈來愈多人成為素食者。所謂「戲棚下站久了就是你的。」如今中部地區許多佛寺、道觀師父會特別指名：「看到永林產品就安心。」消費者也讚：「吃永林麵包蛋糕覺得特別

健康幸福。」永林苦熬多年，終於熬到素食「食」尚出頭天的時代。

這兩年新冠肺炎疫情肆虐，最嚴重的時候門可羅雀，不能群聚，連殯儀館、道場、廟宇餐盒訂單也歸零，彷彿又回到枯等客人上門的草創階段；而展望未來，競爭也只怕愈來愈激烈。但這回黃美麗心頭踏實篤定，因為兒子廖冠程已全力投入經營，相信家人齊心，其利斷金。行銷方面，積極拓展線上購物、社群經營；產品研發方面，將結合「米麵包+糕點+餅乾」，推出套餐式餐盒，讓人氣品帶動新品買氣：「希望在保有美食精神的前提下，創造素食烘焙更寬廣的發揮空間，讓世界有更美好的改變！」

小而美的夢想甜點屋

旅禾泡芙之家

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁 部分照片提供 | 旅禾泡芙之家



旅禾泡芙之家創辦人暨烘焙主廚白國文。



忠明店外的超大泡芙是超受歡迎的打卡熱點。

說起「視覺系」、「網美系」烘焙名店，豈能錯過台中旅禾泡芙之家？店門外巨大胖嘟嘟的擬真泡芙、戴安全帽的造型泡芙、頭頂泡芙的摩艾石像……總能吸引遊客買麵包不忘排隊打卡，嘖嘖讚嘆：「麵包好吃，場景吸睛超好拍！」這些又Q又酷的點子，都來自創辦人暨烘焙主廚白國文。望著店內重新湧入人潮、麵包香與買氣強強滾的熱鬧景象，他欣慰地輕嘆了一口氣：「這兩年疫情衝擊太大，我們總算是熬過來了。」

以泡芙之名 踏上創業路

幼時家境不富裕，白國文 14 歲就當起學徒掙家計。「原本想當煎牛排師傅，後來發現烤出美美的蛋糕麵包，總能看到客人快樂的表情，很有成就感，就決定做烘焙。」學徒時期他煩惱的不是一天到晚被使喚甚至打罵，而是老師傅很會「藏步」，他待了好多年，把師傅們的不傳之秘，扎扎實實學成自己的真功夫。後來轉戰食品企業，擔任研發與客服工作，建立產品規劃、品牌設計、消費市場趨勢走向等營運概念，啟發了烘焙創業的嚮往。

2009 年 9 月 28 日，他與另一位李國溢師傅合作在台中市五權七街創立第一家旅禾。取名「泡芙之家」，是因為他愛吃泡芙，

幾次到日本出差見習，注意到幾乎每家烘焙店都賣泡芙，口味多變且廣受歡迎。「泡芙口感柔軟蓬鬆，內餡綿密香濃好變化，是一款從小朋友到長輩都喜歡的烘焙商品，沒道理台灣不會流行。」於是將旅禾定位為「泡芙專賣店」，勇敢跨出創業第一步。

然而銷售情況卻不如預期。五權七街是傳統文教區，除了超過 40 家補習班林立之外，少有特色商店，旅禾生意不理想，很多居民比老闆還著急，主動幫忙拉親友來光顧，常帶著三明治等各種麵包來鼓勵旅禾做成常態商品，拜託旅禾一定要撐下去。白國文後來才知道，原來這個地點之前已經倒了十幾家店，都撐不過 3 個月，連帶影響了社區的生活機能和街區人氣。他廣納眾議，針對每天出入補習



審計旗艦店把泡芙變身舉重的槓鈴，再次成功創造話題。



摩艾泡芙麵包。



日式麵包、歐包一應俱全。



疫情期間的「阿中紅豆胖」口罩麵包一炮而紅。

班的學生、家長、老師們增加牛奶、巧克力、草莓等多元泡芙口味，同時引進南僑冷凍麵糰，在暫不擴充空間與人力的前提下，透過效率極佳的烘焙流程，每天現烤新鮮麵包，每當出爐時刻，熱氣騰騰的麵包香飄遍整條街區，居民、路人紛紛聞香上門，一步步立穩根基。

為烘焙商品增添附加價值

他領悟到：「以前都說要做口碑，好吃就會有客人，這樣的觀念顯然已經不適用。」「好吃是基本，打造特色，讓消費者一直記得你，才是經營永續的能量。」他選中審計新村文創園區、自帶文青氛圍的老房子設立分店，把泡芙和智利復活節島上的「摩艾石像」結合，做成「摩艾咬一口」泡芙麵包，香醇芝麻風味配上可口卡士達內餡，加上頭頂那顆招牌牛奶泡芙，外型口感兼具、可愛又美味，吸引網美網紅奔相走告，小小店頭瞬間躍升打卡熱點。

白國文觀察，台中人最重視 CP 值。為了在消費者心中創造獨特記憶點，讓「買麵包」這件事更具附加價值，隨著分店順利地一家一家開，他的點子源源不絕，包括集點卡、限量版卡片、春聯、鑰匙圈等，「店裡的購物袋尤其重要！拎在手裡是袋子，出了店門就是活廣告！」在設計、材質上不惜重本，要讓消費者送禮自用都體面，而且 6 家分店購物袋都不同，「吸引消費者一家家去蒐集，也是另一種『圈粉』的方式。」

2020 年夏天新冠疫情爆發，人群大退潮似的一夕之間完全消失，「審計新村園區只剩下貓和狗。」三級警

戒讓業績掉了七成以上，無法坐等客人上門，他設計「防疫麵包箱」，透過 line 群組，想盡辦法送貨到府，原本還想開麵包車到社區大樓販售卻遭拒，語氣掩不住惋惜：「只可惜當時氣氛太緊繃，不然肯定大賣。」他改弦易轍，搭上防疫潮流，打出「買摩艾麵包送摩艾口罩」引起話題。接著把紅豆麵包用巧克力畫上眼睛眉毛，取名「阿中紅豆胖」，再包覆白色方形的歐克麵包，就成了可以吃的「口罩麵包」，在疫情嚴峻的時刻，成功打造詼諧巧思的烘焙美味，賣翻了！



草莓乳酪塔。

「台中十大伴手禮」三冠王

不想投身經營卻荒廢技術，白國文堅持每天都要挪出時間進廚房「摸麵糰」，保留烘焙人的敏銳度；南僑舉辦專題展、烘焙相關課程也一定參與，「南僑是做內場的師傅們對外連結很重要的新知之窗。」成本年年翻漲，咬牙還是堅持與南僑合作，他感性地說：「當年旅禾只有一家店、每月只能進貨 3000 元、最艱苦的時候，只有南僑願意幫忙，現在我有點小成績，這份照顧的情義一定要記得的。」

今年首度參加台中十大伴手禮票選活動，同時拿下首獎、網路人氣獎、最佳新人獎，白國文謙稱運氣好，強調：「台中是烘焙重鎮，老店多、競爭大，也讓人更有動力去拚。」疫情趨緩，他推出把口罩掛在下巴、露出燦爛笑臉的「脫口罩麵包」；疫情後時代是網購、物流的天下，除了延續善用冷凍麵糰省時、省工、省料、省空間的優勢之外，也積極研發更多適合冷凍宅配、在家就能復烤的系列商品。至於周邊商品，已經開始佈局年底的「聖誕驚喜」了。「保證有話題、有賣點。」他笑著說：「烘焙名店這麼多，不夠大膽誰會記住你？」



各式肉桂捲。



泡芙是旅禾泡芙之家的人氣必買商品之一。

舊城區的街町美味 咖芳工作室

採訪撰文 | 鍾文萍 攝影 | 楊智仁



咖芳工作室 創辦人黃子營（左）、廖敏雲。

如果說烘焙店也有甜美溫暖的「文青」風，那理應不會是遊覽車、觀光客群集的大型烘焙賣場或連鎖伴手禮店，而毋寧是一些個性、獨立、安靜、不被商業或潮流駕馭的小清新店鋪；特色不在於產品多麼五花八門琳瑯滿目，而在於頂真堅守著「用料誠懇、手藝精實、風味極致」的烘焙核心價值與精神美學，就像位於台北市大稻埕迪化街尾的咖芳工作室。

守著夢想守著家

烘焙主廚廖敏雲出身雲林荊桐農家，從小在「念書才有前途」的傳統教育下長大，然而她心心念念的卻是烘焙：「小時候只吃過一次生日蛋糕，對香香軟軟甜甜的蛋糕麵包實在好嚮往。」婚後如願與先生黃子營在台北市鬧區開咖啡廳，為了供應自家營業所需，到救國團、中華穀類研究所上課勤學中西式點心，小籠湯包、蛋黃酥到翻糖、糖花、果雕、蛋糕裝飾，無所不學，還找到日本皇室御用師傅開設的私人教室學和菓子：「老師傅教我們用



咖芳工作室位於小巷住宅區叻之中，獨立僻靜。

料步驟『1 就是 1，2 就是 2』，起步階段絕不能走歪。」當時咖啡廳生意頗佳，台股也飆上萬點，他們跟著常來店裡喝咖啡的大老闆們買起股票，豈知遇上金融海嘯，不得不宣告破產。

「真的是悲劇。」廖敏雲苦笑：「家裡還有孩子，我們沒有回頭路，只能從零開始。」夫妻倆忍痛收了咖啡廳，退守大稻埕老家，開始做手工餅乾自產自銷。當時的迪化街商圈遠不如現今熱鬧，街尾更是人車稀微。「常常一天賣不到 200 元。」廖敏雲鼓起勇氣，一一打電話給朋友、前同事、同學，拜託大家幫忙，一邊打游擊戰，到附近的污水處理廠公園擺攤，

現場提供試吃，假日則全家出動，遠征外地客更多的永康街商圈、基隆和平島等景區。「對缺少知名度的店家來說，試吃是直接打破消費者疑慮的好方法，喜歡再買，不用擔心踩雷。」咖芳的餅乾成份簡單天然、口味清甜不膩，很對都會消費者的胃口，尤其受婆婆媽媽、粉領族與公教、醫護族群歡迎，老師、醫生們團購下單往往數千元起跳，令她信心倍增，研發新品更有動力。

大福+雪球 賣翻 20 年

水果大福是自豪的超人氣商品。一般大福外皮用糯米，廖敏雲將當年學到的和菓子技法運用改良，用寒天、藻膠、葛粉混合馬鈴薯澱粉，飽滿軟 Q、雪白澎澎超可愛。包餡將傳統日式紅豆沙改成甜度較低的綠豆沙，水果堅持不用罐頭和果醬，而是新鮮碩大的草莓、金鑽鳳梨、奇異果、夏季限定的芒果、水蜜桃與

冬季限定的甜柿，清爽微甜、果肉脆口，堆疊出豐富多層次的迷人風味。最厲害的是，咖芳大福即使冰過不變硬，內裡的鮮果也不會滲水破壞整體口感。黃子營神秘地笑了：「如何讓切片的水果不生水？除了選用硬度足的鮮果之外，刀工很重要，刀要利、手要快，一刀下去快狠準，可以大幅減少鮮果水分流失。」

有次廖敏雲偶然吃到朋友帶來的希臘雪球（snowball cookies），這是一款希臘人婚宴必吃的慶祝小點，象徵圓滿祝福；富含奶油的麵糰揉成



水果大福各有季節限定。夏秋草莓為進口產品，夏季芒果 3-10 月，冬季甜柿 10-1 月



希臘雪球。



客製化手工餅乾。



杏仁瓦片。



希臘雪球口味多達 15 種。

小圓球烘烤再撒裹上滿滿糖粉，很有冬天下雪的氣氛，在法式星級餐廳是常見的高檔點心。驚艷於雪球的酥鬆口感，她開始思索如何做出變化版：「台灣消費者大多喜歡有餡料的餅乾，而且原版的雪球對老人家來說可能偏乾，不易入口。」她堅持「甜點就是要自然甜」，而油脂正是攸關整體風味關鍵所在。幾番嘗試，近百年歷史、100% 天然優質乳源製作的比利時 CORMAN 奶油深得她心，「無論香味還是化口性，CORMAN 奶油真的沒話說！」

以原味雪球為基底，咖芳陸續研發出巧克力、草莓、玫瑰花、起士、橘子、檸檬等多種口味，四處請鄰居親友試吃，「吃到連社區的狗都怕了。」一次在市場看到阿婆賣洛神花，靈機一動買回來漬成蜜餞，切碎再和入麵糰，酸甜有致、霜紫色澤的「洛神雪球」大受歡迎，熱賣至今。

甘味人生勇敢續航

希望甜點兼具美味與健康、甚至讓糖尿病患者也能安心享用，黃子營在用糖方面做足研究。一度改用甜度較低的海藻糖與號稱低 GI 的 Oligo 果寡糖。「後來才知道，海藻糖熱量是砂糖的 1.5 倍，Oligo 果寡糖升醣指數更高。」也曾用赤藻醣醇，卻發現梅納反應欠佳，烤出來的甜點不美，最後終於改回本地產砂糖，「不經一事不長一智。」他說：「也因此對糖有了深一層認識，未來如有機會為特定族群客製甜點，我們會做得更好。」

咖芳不做廣告、沒有宣傳，連訂購單都是學生粉絲看不下去出手代勞，才終於有了薄薄一張供來客選購，但僅憑口耳相傳，20 多年來已還清千萬債務，一方小店在競爭愈來愈激烈的烘焙產業中，依然屹立。回首當年那個遺憾「只吃過一次生日蛋糕」的小女孩，廖敏雲微笑說：「能把興趣當飯吃是幸福的。」她的新夢想是進駐百貨專櫃，在安度新冠疫情衝擊之後，夫妻倆的甘味人生要勇敢續航，攀上另一座烘焙職人的夢想里程碑。

走春好伴手 呷餅甜在心

撰文 | 鍾文萍

照片提供 | 瑞源餅行、什一堂烘焙坊、華珍食品、宜蘭餅食品



據商業發展研究院調查，糕餅是最能代表台灣文化與優勢的產品之一，在節慶、聚會、旅行時，伴手禮都扮演重要角色。此刻春光爛漫，正是出遊好時節，一起來看看烘焙業者如何憑藉深厚的產品技術與無限的創新力，提升品牌伴手禮新形象與行銷力度，為產業發展創造更大空間！

好味在這裡



蕃薯芋仔餅。



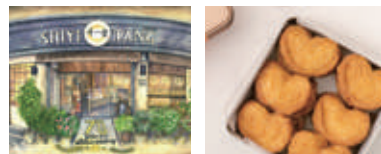
竹塹餅。

日本生吐司。

北埔 瑞源餅行

以古早味馳名的三代老店，蕃薯餅、竹塹餅、客家肉餅、豬油餅等均為招牌產品。曾獲中秋月餅評鑑食品特產比賽金牌獎，特優獎，持續研發兼具健康與口感的新品，如芋仔餅、擂茶餅、擂茶土鳳梨酥等。因應西式甜點崛起，也推出法式蛋糕、生吐司等，提供更多美味選擇。

新竹縣北埔鄉南興街 124 號
03-580-2686 (總店)



什一堂。



蝴蝶酥。



檸檬蛋糕。

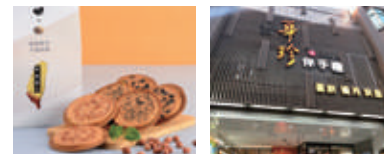
南投 什一堂烘焙坊

1951 年創立，三代經營、超過一甲子的專業烘焙經驗加上嚴謹把關原物料、控管品質，成功建立南投在地品牌優質形象，深受消費者的信賴與喜愛。招牌經典產品從第一代傳統三明治、第二代經典檸檬蛋糕到第三代蝴蝶酥，代代致力創新、款款暢銷。

南投市民族路 319 號
049-222-2953



栗子地瓜 (香草口味)。



福爾摩沙煎餅。

華珍食品。

屏東 華珍食品

1978 年創立，40 多年來穩健成長。堅持選用台灣在地生產新鮮食材，包括用東港鮪魚與櫻花蝦製成鮪魚餅與櫻花蝦餅；老鷹紅豆製成日式紅豆蛋糕、紅豆餡喜餅、麵包；柑橘類水果製成香橙系列產品等，讓伴手禮成為台灣文化最佳代言，創造農民、企業、消費者三贏。

屏東縣東港鎮中山路 70 號
08-832-6377



阿華田宜蘭餅。



宜蘭餅發明館。



特牛鮮奶酥餅。

宜蘭 宜蘭餅食品

台灣首創 0.1 公分的超薄牛舌餅，由製餅達人劉鐙徽精心研製，榮獲比利時風味獎認證，宜蘭餅的產品，不只是台灣人的伴手禮，更是驚豔世人的點心零嘴，並打造全國第一家結合在地人文、休閒旅遊、教育知性的旗艦級糕餅觀光工廠—宜蘭餅發明館，為體驗在地烘焙文化極佳去處。

宜蘭縣蘇澳鎮海山西路 369 號
03-990-5999

人氣口味 精緻創新

母親節蛋糕設計搶先看

撰文 | 鍾文萍
攝影 | 楊智仁 示範 | 陳富新



台灣消費者熱情好客，逢年過節必然產生的送禮消費行為，向來是烘焙產業的重要商機；而在母親節這天送禮物、吃大餐來表達對母親大人的愛與感謝，也早已是多數人歡度母親節的重要方式。根據調查，有近四成消費者會在母親節買蛋糕慶祝，而媽媽們最偏好的蛋糕口味，前5名依序是水果（34.3%）、巧克力（32%）、芋泥（28.6%）、提拉米蘇（23.4%）、乳酪（18.7%）（資料來源 <https://reurl.cc/Kpv33q>）。

送禮就是要「投其所好、送其所愛」！本期特以深受媽媽們喜愛的草莓、巧克力、鳳梨、芒果、乳酪為主素材，研發設計出「莓好巧思幸福三重奏」、「鳳芒馨香乳酪蛋糕」兩款創意蛋糕，以濃郁滑順的巧克力、乳酪、鮮奶油與維佳歐風烘焙油脂為基底，濃厚乳香搭配果香馥的新鮮水果及甜蜜夢幻的愛心造型，成功創造出多層次的視覺與味覺饗宴，可望在競爭激烈的母親節蛋糕市場，搶攻更多市占。

美味簡單做

莓好巧思幸福三重奏 6吋

材料

巧克力榛果卡士達（5吋1模/95克x2個）

- ① 無糖榛果醬 ----- 61 克
- ② 40% 牛奶巧克力 ----- 49 克
- ③ 牛奶 ----- 8 克
- ③ 玉米粉 ----- 2.3 克
- ④ 35% 動物鮮奶油 ----- 100 克
- ④ 轉化糖漿 ----- 3.3 克

巧克力奶霜（1模擠180~190克）

- ① 牛奶 ----- 130 克
- ① 35% 動物鮮奶油 ----- 130 克
- ② 砂糖 ----- 38 克
- ② 蛋黃 ----- 54 克
- ③ 67.4% 苦甜巧克力 ----- 90 克

古典巧克力（1模360克）

- ① 蛋白 ----- 243 克
- ① 砂糖 ----- 96 克
- ② 55% 苦甜巧克力 ----- 320 克
- ③ OAL31668 維佳歐風烘焙油脂 -- 48 克
- ④ 蛋黃 ----- 51 克
- ⑤ 低筋麵粉 ----- 35 克



OAL31668
維佳歐風烘焙油脂



做法(1)



做法(3)



做法(2)

作法

巧克力榛果卡士達

- (1) ① 微波加熱至攝氏 38 度。② 隔水加熱至攝氏 45 度，與 ① 混合均質乳化—A。
- (2) ③④ 混合煮至攝氏 85 度，呈糊狀—B。
- (3) A、B 混拌均勻至光滑狀，倒入 5 吋模，放入冷凍定型備用。

巧克力奶霜

- (4) ①② 隔水加熱至攝氏 82 度，加入 ③ 混合均質乳化後，放入冷藏備用。



6吋 鳳芒馨香乳酪蛋糕



做法(5)



做法(7)

古典巧克力蛋糕

- (5) ① 混合打至全發(蛋白堅挺狀)—A。
- (6) ② 隔水加熱至融化，稍微降溫後，加入 ③④ 攪拌，加入 ⑤ 拌勻—B。
- (7) 取 B 約 120 克 / 個入 6 吋模，放上已冷凍定型的巧克力榛果卡士達片，再倒入 200 克麵糊，以攝氏 175 度 / 上下火烤焙 32 分鐘，出爐放涼備用。



做法(8)

組合

- (8) 將古典巧克力蛋糕撒上防潮可可粉，於蛋糕中心放入新鮮草莓(切半) 8 片，擠上巧克力奶霜，蛋糕表面及外側再擠上巧克力奶霜裝飾線條，並放上新鮮草莓、紅醋栗、覆盆子、烤熟杏仁片、金箔等，最後裝飾心型巧克力片、防潮糖粉裝飾即可。

材料

杏仁蛋糕

(60 公分 x40 公分烤盤 x1)

- ① 全蛋 -----219 克
- ① 轉化糖 ----- 14 克
- ① 杏仁粉 -----164 克
- ① 糖粉 -----130 克
- ② 蛋白 -----143 克
- ② 砂糖 ----- 22 克
- ③ OAL31668 維佳歐風烘焙油脂 32 克
- ④ 低筋麵粉 ----- 44 克

白乳酪慕斯

(6 吋 1 模 / 220 克 x2 個)

- ① 砂糖 ----- 34 克
- ① 飲用水 ----- 28 克
- ① 蛋黃 -----32.4 克
- ② 吉利丁粉 ----- 4.8 克
- ③ 白乳酪 -----160 克
- ③ 奶油乳酪 ----- 40 克
- ④ 35%動物鮮奶油--184 克

鳳梨奶油霜

(5 吋 1 模 / 200 克 x2 個)

- ① 鳳梨果泥 -----160 克
- ② 蛋黃 ----- 38 克
- ② 砂糖 ----- 45 克
- ② 低筋麵粉 ----- 16 克
- ③ 吉利丁粉 ----- 3.3 克



- ④ OAL31668 維佳歐風烘焙油脂 67 克
- ⑤ 35%動物鮮奶油--120 克

鳳梨芒果膠

- ① 鳳梨果泥 ----- 30 克
- ① 芒果果泥 -----100 克
- ① 杏桃果膠 -----200 克
- ① 飲用水 ----- 20 克
- ② 鏡面果膠 -----500 克

白巧克力披覆

- ① 28% 白巧克力 ----400 克
- ① 可可脂 -----120 克
- ② 熟杏仁角 ----- 10 克

蜜漬鳳梨丁

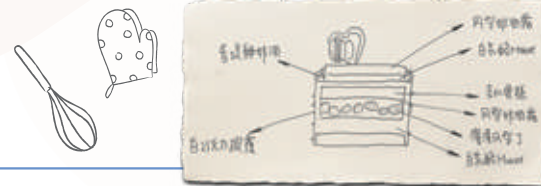
- ① 砂糖 ----- 45 克
- ② 新鮮金鑽鳳梨切丁 250 克
- ② 鳳梨酒 ----- 13 克

香堤鮮奶油

- 35% 動物鮮奶油 ----300 克
- 砂糖 ----- 24 克



OAL31668
維佳歐風烘焙油脂



作法

杏仁蛋糕

- (1) ① 材料混合均勻打發。
- (2) ② 混合打至 8 分發。
- (3) ③ 加熱至攝氏 60 度。
- (4) 上述 3 種材料混合再加入 ④ 拌勻，入模以上火攝氏 210 度 / 下火攝氏 190 度烤焙 12 分鐘出爐，放涼後以慕斯圈壓出 2 個 5 吋、2 個 6 吋的蛋糕片。

白乳酪慕斯

- (5) 混合均勻，隔水加熱至攝氏 82 度，加入 ②③ 拌勻降溫至攝氏 30 度，加入打發的 ④ 拌勻。放入 6 吋模中，置入冷凍。

鳳梨奶油霜

- (6) ① 煮至稠狀加入 ②③④ 拌勻，回煮至攝氏 85 度後冷藏降溫。
- (7) 上述材料加入打發的 ⑤，混拌均勻。
- (8) 取 5 吋杏仁蛋糕片擠入 165 克鳳梨奶油霜、適量蜜漬鳳梨丁後冷凍。

鳳梨芒果膠

- (9) 混合拌勻並煮沸，加入 ② 再次煮沸後，冷藏保存，使用時微波加熱至攝氏 36 度即可淋面。

白巧克力披覆

- (10) ① 隔水加熱保持攝氏 40 度，加入 ② 拌勻即可。

蜜漬鳳梨丁

- (11) ① 以小火煮至焦糖化後，加入 ② 炒至水分收乾，加入 ③ 拌勻即可。

香堤鮮奶油

- (12) 所有材料混合打發即可。



做法(1)



做法(5)



做法(6)



做法(13)



做法(14)



做法(15)

組合

- (13) 取 6 吋模，以保鮮膜包底，擠入白乳酪慕斯、擠入鳳梨奶油霜、放上 5 吋杏仁蛋糕片，冷凍備用。
- (14) 將已凍好的白乳酪慕斯取出，沾覆白巧克力於外圍周邊。
- (15) 取出冷凍 5 吋鳳梨白乳酪慕斯，表面披覆鳳梨果膠，放在 6 吋慕斯蛋糕表面，邊緣擠上香堤鮮奶油裝飾。
- (16) 放上鳳梨丁、金箔、心型巧克力片、銀珠點綴，最後放上馬卡龍、大愛心巧克力片即成。

南僑冷凍麵糰

丹麥系列軟香滿餡 打造春日幸福食感

凜冬即將結束，終於迎來春暖花開的日子。在充滿新希望、萬物蓄勢待發的此時，南僑冷凍麵糰推薦多種口味的丹麥夾餡麵包，蓬鬆軟、鹹甜兼具，呈現迷人多層次口感，讓消費者在暖暖春日中，感受滿滿幸福食感。



紅豆麻糬丹麥

NA060778

105 克 / 個、48 個 / 箱



使用工匠技法完美包裹出 24 層濃郁奶油，柔軟的丹麥麵包融合香甜滑順的紅豆卡士達餡與 Q 軟帶勁的麻糬，兼具美味及視覺效果，誘人食指大動。

小丹麥紅豆麻糬酥

NA060816B

65 克 / 個、90 個 / 箱



麵糰包裹特製油脂，反覆摺疊 32 層，麵包體口感鬆軟，內餡為香甜的台灣本土產製紅豆卡士達餡搭配 Q 軟帶勁的麻糬，經典不敗人氣組合。

小丹麥花生麻糬酥

NA060817B

65 克 / 個、90 個 / 箱



麵糰包裹特製油脂再反覆摺疊 32 層，口感酥鬆，包入雲林本產的濃郁花生醬和彈牙麻糬，軟 Q 香甜，滋味超讚。

小丹麥三星蔥酥

NA060818B

65 克 / 個、90 個 / 箱



鬆軟麵糰包裹特製油脂，反覆摺疊 32 層而成，酥鬆麵糰中包入宜蘭產三星蔥花，鹹香入味。

小丹麥芋頭酥

NA060764B

65 克 / 個、90 個 / 箱



鬆軟麵糰包裹特製油脂，反覆摺疊 32 層，展現層層酥鬆口感，包入綿密芋泥餡，甜而不膩。



發行人 | 陳正文

整合企劃 | 蕭信介、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 03 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 創意蛋糕的頂尖選擇

- * 複合式奶油，清新奶香味
- * 無添加人工香料，烘托素材原始風味
- * 優良操作性，與蛋液結合力佳，操作更便利
- * 融點低，烘焙品化口性佳



烘焙油脂應用請見 p.20

維佳 VEGA 歐風烘焙油脂