

常溫烘焙伴手禮

烘焙調味粉特輯



食譜設計/示範

張伊豐 師傅



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

台北市新生南路一段116號 Gemfont Bldg. 116 Hsin Sen S. Rd., Sec. 1 Taipei 10062, Taiwan
Tel : 886-2-23411988 Fax : 886-2-23415339 Web : www.sunfont.com.tw

誠芳官網



愛可米烘焙調味粉



呈現千般美味與萬種風情



愛可米烘焙調味粉系列

愛可米烘焙調味粉，
將西式料理餐點調味概念，
融入到烘焙產品中。

用熟悉的異國風味，
觸動、帶出消費者的記憶點。
透過每一口的品嚐，
來一場烘焙日常的異國之旅。

嚴選各國香辛料，
精心調味的複合式調味粉，
操作簡單、方便，
適用於各種烘焙產品調味應用。

可直接加入麵糰、餡料中調味，
或撒於產品表面，
建議添加量為總配方5-10%。



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

台北市新生南路一段116號 Gemfont Bldg. 116 Hsin Sen S. Rd., Sec. 1 Taipei 10062, Taiwan
Tel : 886-2-23411988 Fax : 886-2-23415339 Web : www.sunfont.com.tw

誠芳官網



烘焙調味粉的優點

愛可米烘焙調味粉，考量烘焙師傅的考量點，為您省去一般香料壓碎及輾壓的工序，縮短新品開發時間。讓您輕鬆變化風味，並節省原料儲存空間。



快速

輕鬆添加 新風味就此誕生



便利

乾粉型態 用量精簡



操作性

操作不變 按照原本配方模式操作即可



食材易搭配

容易與各類烘焙食材做配搭



省空間

節省空間 多出更多儲藏空間



與食材互相配搭 呈現完整風味

愛可米烘焙調味粉，擁有比一般香料更豐富的香氣及風味。與食材本身一起配搭，更能彰顯出彼此的優點。感受食材的風味底韻，和愛可米烘焙調味粉獨有的香氣、韻味。

一般烘焙食材

愛可米烘焙調味粉



烘焙調味粉



起士風味調味粉

CHEESE SEASONING POWDER
經典起士風味。

葷素別	標準包裝
植物五辛素(含奶)	1KG*25

愛可米烘焙調味粉為熟粉，可直接食用。
適用於各式鹹式食品、加工調理及烘焙食品。
外觀：粉末

建議用量：對總量5-10%

* 為期間限定，請先洽詢



切達起士風味調味粉*

CHEDDAR CHEESE FLAVOR SEASONING
巧達起士鹹香風味。

葷素別	標準包裝
植物五辛素(含奶)	1KG*25



超濃起士調味粉

RICH CHEESE SEASONING
濃郁起士風味。

葷素別	標準包裝
葷食	1KG*25



金沙調味粉

SALT EGG SEASONING
濃濃的鹹香及濃郁的蛋黃香氣。

葷素別	標準包裝
植物五辛素(含奶蛋)	1KG*25



鹹蛋黃調味粉

SALT EGG SEASONING
具鹹蛋黃的風味。

葷素別	標準包裝
蛋素	1KG*25



奶油香蒜調味粉

CREAM GARLIC SEASONING POWDER
清爽奶油及誘人蒜香，鹹式食品經典。

葷素別	標準包裝
植物五辛素(含奶)	1KG*25



酸奶洋蔥風味調味粉

SOUR CREAM & ONION FLAVOR SEASONING
法式酸奶洋蔥風味，酸鹹滋味。

葷素別	標準包裝
植物五辛素(含奶蛋)	1KG*25



玉米濃湯調味粉

CORN SOUP SEASONING
香甜玉米濃湯風味。

葷素別	標準包裝
植物五辛素(含奶)	1KG*25



法式松露風味調味粉*

TRUFFEL FLAVOR SEASONING
濃郁松露風味之複合式調味粉。

葷素別	標準包裝
植物五辛素	1KG*20



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

台北市新生南路一段116號 Gemfont Bldg. 116 Hsin Sen S. Rd., Sec. 1 Taipei 10062, Taiwan
Tel : 886-2-23411988 Fax : 886-2-23415339 Web : www.sunfont.com.tw

誠芳官網



烘焙調味粉



美式炭烤調味粉

AMERICAN BARBECUE SEASONING
熾焰炭燒的美式風味。

葷素別 葷食	標準包裝 1KG*20
-----------	----------------



墨西哥紅椒風味

MEXICAN CHILI SEASONING
傳統美墨香辣風味。

葷素別 植物五辛素	標準包裝 1KG*25
--------------	----------------



義式披薩風味

ITALY PIZZA SEASONING
經典義式披薩風味。

葷素別 植物五辛素(含奶)	標準包裝 1KG*25
------------------	----------------



泰式風味調味粉

THAI STYLE SEASONING
泰式酸辣風味。

葷素別 植物五辛素	標準包裝 1KG*25
--------------	----------------



麻辣調味粉

HOT AND NUMBING SPICY SEASONING
香麻辣味濃郁。

葷素別 植物五辛素	標準包裝 1KG*20
--------------	----------------



麻辣藤椒調味粉*

SPICY SEASONING
麻香花椒結合辛口辣椒，適合川式調味。

葷素別 蛋素	標準包裝 1KG*20
-----------	----------------



和風章魚燒風味調味粉*

TAKOYAKI FLAVOUR SEASONING
具有和風章魚燒的獨特風味。

葷素別 葷食	標準包裝 1KG*20
-----------	----------------



芥末口味調味粉

WASABI SEASONING
略帶芥末嗆辣感。

葷素別 奶素	標準包裝 1KG*25
-----------	----------------



楓糖風味調味粉*

MAPLE FLAVOR SEASONING
楓糖風味之粉末狀調味粉。

葷素別 奶素	標準包裝 3.3KG*6
-----------	-----------------



焦糖牛奶調味粉

CARAMEL MILK SEASONING
懷舊焦糖牛奶風味。

葷素別 奶素	標準包裝 1KG*25
-----------	----------------



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

台北市新生南路一段116號 Gemfont Bldg. 116 Hsin Sen S. Rd., Sec. 1 Taipei 10062, Taiwan
Tel : 886-2-23411988 Fax : 886-2-23415339 Web : www.sunfont.com.tw

誠芳官網



常溫烘焙伴手禮提案



開發靈感

- . 可常溫保存
- . 成品效期較長
- . 可使用機器大量製作
- . 可依據需求調整風味
- . 多層風味口感配搭

張伊豐 師傅



- . 多那之烘焙冷點部 組長
- . 糖村生產研發部 主廚
- . 奇美食品研發部 主廚
- . 金礦咖啡生產部 主廚
- . 方師父西點研發 廠長



麻辣酥爆干貝Q餅 (25顆)



張伊豐師傅 食譜設計/示範

麻辣油皮 (30g/顆)

	百分比	重量
中筋麵粉	9.7%	284g
低筋麵粉	3.3%	95g
純糖粉	1.6%	47.5g
奶粉	0.6%	17g
麻辣調味粉	0.3%	9.5g
無水奶油	5.3%	155g
冰水(5°C)	6.2%	181g

麻辣油酥 (20g/顆)

	百分比	重量
低筋麵粉	10.6%	308g
無水奶油	5.3%	154g
麻辣調味粉	1.2%	35.2g
麻辣藤椒調味粉	1.0%	29g

餡料

	百分比	重量
肉脯	6.0%	175g
新鮮鹹蛋黃	10.3%	300g
XO干貝餡	21.4%	625g
中點用Q心麻吉		25顆
生白芝麻	17.2%	500g



杏仁南特燒菓子 (16顆)



張伊豐師傅 食譜設計/示範

麵糊	百分比	重量
無鹽奶油	18.0%	193g
日本上白糖	16.4%	176g
海藻糖	6.4%	69g
美國杏仁粉(細)	18.0%	193g
A.Ta沙漠湖鹽	0.3%	3g
全蛋	22.1%	237g
中筋麵粉	7.6%	82g
蛋糕保濕改良劑	0.9%	10g
蘭姆風味糖漿	2.8%	30g
超濃縮柳橙果粒BF	7.5%	80g



橙香芙雪菓子 (30顆)



張伊豐師傅 食譜設計/示範

麵糊 (20g/顆)

	百分比	重量
新鮮蛋白	28.8%	585g
日本上白糖	5.4%	110g
海藻糖	3.4%	70g
A.Ta沙漠湖鹽	0.2%	5g
打發安定劑	0.2%	4g
乾燥蛋白粉	0.1%	2g
美國杏仁粉(細)	22.6%	460g
焦糖牛奶調味粉	6.9%	140g
糖粉	3.9%	80g
低筋麵粉	3.0%	62g

內餡 (15g/顆)

	百分比	重量
田園柑橘醬	2.6%	52g
日本白油	8.6%	174g
糖粉	2.1%	43g
海藻糖	1.5%	30g
36%白巧克力	6.8%	139g
橘酒	0.9%	18g
超濃縮柳橙果粒BF	2.9%	60g



法式黑松露曲奇餅



張伊豐師傅 食譜設計/示範

餅乾	百分比	重量
無鹽奶油	28.5%	610g
純糖粉	12.1%	260g
A.Ta沙漠湖鹽	0.2%	4g
法式松露風味調味粉	4.7%	100g
混合濃縮生育醇MT90	0.03%	0.6g
法式松露醬	4.2%	90g
動物鮮奶油	7.2%	155g
玉米粉	18.2%	390g
低筋麵粉	24.8%	530g



鹹味起士餅乾條



張伊豐師傅 食譜設計/示範

餅乾	百分比	重量
無鹽奶油	23.0%	900g
混合濃縮生育醇MT90	0.03%	1g
糖粉	11.5%	450g
A.Ta沙漠湖鹽	0.4%	14g
小蘇打粉	0.2%	9g
乾燥羅勒葉	0.9%	36g
超濃起士調味粉	3.3%	130g
蒜粉	0.4%	15g
義大利乾酪粉	5.1%	200g
全蛋	14.2%	556g
低筋麵粉	35.8%	1400g
墨西哥紅椒風味	5.1%	200g





「誠芳股份有限公司」於1992年成立，
主要銷售餐飲、烘焙原料及素材。
烘焙品牌「愛可米ALCHEMY」於2009年創立，
透過專責的烘焙服務團隊，積極與業界知名烘焙主廚、烘焙公會合作，
將更多口味創新與提升品質功能的烘焙原料及應用技術介紹給業者。

整合服務

誠芳團隊整合業務、研發、主廚及行銷人員的專業能力，
從新菜概念發想、口味及盤飾設定，直到新菜正式下市的每個階段，
都能見到我們與客戶共同打拼的身影，是客戶新菜開發的重要夥伴，
也是客戶連鎖發展的強力後盾。

與時俱進

期許團隊成員以擅於食藝及美味的專家為目標，
掌握市場趨勢，持續研發創新性餐飲原料；
依據客戶需求，即時提供專業服務，
一起攜手締造銷售新記錄。



食伯樂愛可米

誠芳官網 YouTube



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

台北市新生南路一段116號 Gemfont Bldg. 116 Hsin Sen S. Rd., Sec. 1 Taipei 10062, Taiwan
Tel : 886-2-23411988 Fax : 886-2-23415339 Web : www.sunfont.com.tw