



[www.cheese.com.tw](http://www.cheese.com.tw)

華冠乳品期刊 烘焙篇

本期主打星

# 高熔點起司丁

嚴選熟成較久老切達起司

混合亞斯阿格乾酪

加上優質天然發酵奶油

添增起司風味

口感 Q 軟有彈性





華冠乳品工廠 專業量身加工

華冠乳品股份有限公司創立於2003年11月，主要為進口乳酪原料及相關乳製品，供應國內各級餐飲通路。在全員努力下，以優異的品質及熱忱的服務，得到廣大客戶認同，公司日益茁壯。為提昇品質及滿足客戶需求，並於2007年1月在台中烏日工業區成立乳品加工廠，建造無塵加工室及百坪低溫倉儲，採用國內外一流機台做為硬體設備。

本公司自歐洲、紐澳及南美洲進口乳酪原料，在無塵加工室分切、加工包裝成品。「原料安全，製程衛生，品管落實，客戶滿意」是我們品質手冊的四大要點，也是我們通過 ISO 22000 & HACCP 認證 所不斷努力的方向。

除了分切、分裝，華冠還依照客戶需求做客製化服務，提供特殊的規格包裝和配方以及代工服務。在我們的努力拓展下，備受國內知名廠商的信賴，且深獲消費者及食品業、餐飲業好評。主要銷售對象有國內知名食品廠商，統一、味全、碁富、宏亞、台畜、富統、今口香、王品集團；7-11、全家超商之配合鮮食廠；餐飲連鎖業（85°C咖啡、拉亞漢堡）；以及各餐廳、遊樂區、飯店、烘焙、早餐等通路。

在連鎖量販店如大潤發、頂好和全聯可以購買到華冠的商品，廣大的通路將起司推廣到台灣各個角落。此外，華冠也積極研發自製的乳酪相關產品，滿足客戶全方位的需求。

在華冠購買商品不只是買到商品本身的價值，“售後服務”也是華冠商品所附帶的價值之一。華冠用心傾聽顧客的意見，精益求精，優點繼續保持，缺點則是不斷改進成優點。

- **【原料安全，製程衛生，品管落實，客戶滿意】**
- 為食品安全管理品質政策，也是我們通過ISO和HACCP認證所持續不斷努力的方向。
- 本公司已向泰安產物投保兩千萬產品責任險，為消費者的食品安全把關，保障消費者的權益。





原料安全

製程衛生

品管落實

客戶滿意

## ◆◆◆ CONTENTS ◆◆◆

### 本期主打星

高熔點起司丁 ..... P1

### 烘焙食譜

辣味起士 ..... P3

奶香紅豆麵包 ..... P4

手撕吐司 ..... P5

義大利甜椒麵包 ..... P6

傑克橄欖 ..... P7

### 起司運用

烘焙篇 ..... P9

本期主打星-

# 高熔點起司丁

(原味、亞斯阿格、墨西哥、羅勒)

特色:嚴選熟成較久老切達起司

混合亞斯阿格乾酪。加上優質天然發酵奶油。

添增起司風味，口感Q軟有彈性。

產品用途:西點製作及麵包內餡夾層運用，耐高溫烘烤。





# 烘焙食譜

*Recipe*



# 辣味起士



## 材 料

高粉	1000 克	內餡:
糖	100 克	培根半片
鹽	18 克	黑胡椒
湯種	100 克	傑克胡椒乳酪絲 5 克
BBA	3 克	
濕酵母	30 克	
葡萄種	300 克	
紐西蘭奶油	60 克	
水	600 克	

## 烘焙筆記

分割重量: 80G

# 奶香 紅豆麵包



## 材 料

### 中種：

高粉	500 克
6倍濃縮奶	300 克
水	300 克
乾酵母	8 克

### 主麵糰：

高粉	500 克
細砂糖	50 克
鹽	15 克
全蛋	1 顆
乾酵母	10 克
水	150 克
紐西蘭奶油	100 克
乾酵母	2 克

### 歐克皮：

中粉	1000 克
紐西蘭奶油	500 克
水	500 克
鹽	10 克
泡打粉	10 克

## 烘焙筆記

# 手撕吐司



## 材 料

<b>中種:</b>		乾酵母	10 克
高粉	700 克	蛋	100 克
水	400 克	牛奶	200 克
乾酵母	2 克	水	50 克
<b>主麵糰:</b>		紐西蘭奶油	80 克
高粉	300 克	<b>內餡:</b>	
湯種	100 克	紅切達乳酪片	
糖	160 克		
鹽	16 克		

## 烘焙筆記

分割重量:800G

# 義大利 甜椒麵包



## 材 料

高粉	1000 克	內餡:	
糖	100 克	黃椒	50 克
鹽	18 克	磨菇醬	15 克
湯種	100 克	九層塔葉	6 克
BBA	3 克		
濕酵母	30 克		
葡萄種	300 克		
紐西蘭奶油	60 克		
水	600 克		

## 烘焙筆記

分割重量:500G

# 傑克橄欖



## 材 料

### 主麵糰：

高筋麵粉	1000 克
細砂糖	80 克
鹽	20 克
奶粉	20 克
白吐司老麵	500 克
濕酵母	20 克
紐西蘭奶油	80 克
水	580 克

### 內餡：

傑克胡椒乳酪絲
橄欖

## 烘焙筆記

.....



# 起司運用

- 烘焙篇 -





01. 德式香腸起司

使用產品：120片起司片



05. 美國高鈣乳酪

使用產品：美國帕瑪森粉、美國奶油乳酪



02. 蔓越莓起司

使用產品：高熔點起司丁



06. 蔬菜起司

使用產品：乳酪絲



03. 爆漿起司

使用產品：120片起司片



07. 起司QQ

使用產品：184片起司片



04. 鮮奶起司

使用產品：120片起司片



08. 橄欖麵包

使用產品：帕瑪森粉



### 09. 莓果乳酪

使用產品： 奶油乳酪



### 13. 藍莓乳酪

使用產品： 帕瑪森粉、美國奶油起司



### 10. 帕瑪森咖哩培根

使用產品： 帕瑪森粉



### 14. 啤酒好朋友

使用產品： 雙色乳酪絲



### 11. 鄉村乳酪麵包

使用產品： 阿根廷帕瑪森粉、高熔點丁



### 15. 紐結起司

使用產品： 胡椒傑克乳酪絲、亞斯阿格



### 12. 瑪爾貝克

使用產品： 美國奶油起司



### 16. 紐結起士

使用產品： 高熔點起司丁



17. 岩燒起司

使用產品：184片起司片



21. 帕瑪森蔥花捲

使用產品：美國帕瑪森粉



18. 雙起司麵包

使用產品：胡椒傑克乳酪絲、艾摩塔乳酪



22. 切達起司貝果

使用產品：紅切達乳酪片



19. 帕瑪森三明治

使用產品：帕瑪森粉、紅切達乳酪片



23. 鮭魚起士捲

使用產品：184片起司片



20. 北海道乳酪

使用產品：奶油乳酪



24. 紅切達超軟麵包

使用產品：紅切達乳酪片



25. 起司橄欖麵包

使用產品：亞斯阿格



29. 起司共合國

使用產品：雙色高丁、亞斯阿格、美國奶油起司



26. 法式起司羅勒松子

使用產品：高熔點起司丁



30. 火腿馬自拉

使用產品：摩佐起司絲



27. 墨西哥辣椒

使用產品：單色乳酪絲、高熔點起司丁



31. 起司可頌

使用產品：高熔點起司條



28. 法式培根乳酪

使用產品：高熔點起司丁



32. 起司法國

使用產品：雙色高熔點起司丁



**華冠乳品股份有限公司**

電話：(04) 2338-6889 傳真：(04) 2338-6995

地址：台中市烏日區中山路一段265巷5號

工廠登記字號：99-704141-00

<http://www.cheese.com.tw>

E-mail: [grand.dairy@msa.hinet.net](mailto:grand.dairy@msa.hinet.net)

