



昇祥股份有限公司
Sheng Hsiang Alliance Group

產品目錄

PRODUCT CATALOG



關於我們

About Us

2

2

經營理念

Business Principles



歷史沿革

History

3

4

願景

Vision



使命

Mission

4

4

價值觀

Value



製造工廠簡介

Introduction to Manufacturing Plant

4

5

食品安全認證

Food Safety Certifications



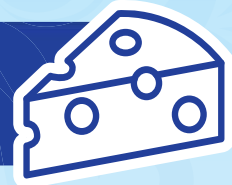


品質管控系統
Quality Control System

5

6

芝士系列
Cheese



可可系列
Cocoa

10

12

巧克力系列
Chocolate

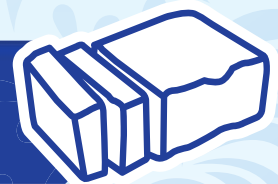


芝士粉系列
Cheese Powder

20

22

奶油系列
Butter



乾堅果系列
Dried Nut

24

28

烘焙食譜
Baking Recipe



關於我們 About Us

昇祥股份有限公司成立於1968年（民國57年），進口世界各國優良食品原料，改善國內食品工業水準為宗旨。早期自荷蘭引進萬好頓金鷹牌可可粉，為國內第一家引進及推廣此產品的廠商。

爾後成立豐盈股份有限公司，生產可可相關產品及專業用巧克力，開啟我國巧克力製造工業發展的契機，期盼與烘焙業及相關食品工業共同成長精進，為今日食品工業蓬勃發展做了歷史的見證。

經過數十年及數位經營者的耕耘與努力開拓，昇祥發展為三家關係企業，並引進來自世界十餘國家的產品，提供國內各大型食品工廠、餐飲、及烘焙業使用，並有多項產品名列為國內首要的供應商，服務對象涵蓋全國各食品工廠。

Sheng Hsiang Trading Co. Ltd. was established in 1968 with the goal of importing food ingredients from overseas and elevating the level of excellence for food industry. We were the first company in Taiwan to introduce the famous Dutch cocoa powder by Van Houten to domestic manufacturers, and in turn, the Taiwanese market.

After identifying a need in the domestic market, Frontier Foods Co., Ltd. was subsequently established to produce cocoa-based products and specific chocolate for the bakery industry. As one of the pioneers of the Taiwanese chocolate industry, we understand and anticipate the needs of the bakery and related food industries and have developed in congruence with the market growth. The flourishing of the domestic food industry serves as a testimonial of our successful partnership.

Over decades of perseverance and enhancement, Sheng Hsiang is now a leading provider of high quality products supporting the domestic food, dining, and baking industry

經營理念 Business Principles

- 滿足現代消費市場需求、引進優良食品原料、提昇國內食品業水準，成為烘焙業及食品界的首要供應商。
- 在創新、差異化的指導原則下，藉由產學業界攜手合作與國外技術交流，因應市場需求創造開發、提昇競爭力。
- 提供優良食品原料、細緻的客戶服務、最佳的技術服務，唯有客戶滿足，我們才有存在的價值。
- 藉由團隊合作力量，讓員工發揮其所長才能，創造自身價值並拓展未來方向及目標。
- We constantly strive to satisfy the demand of up-to-date consumer market, to introduce high-quality ingredients, to elevate the standard of our food industry, and to become the lead supplier of the baking and food industry.
- Under the principles of innovation and differentiation, we distinguish ourselves from the competition by working with industrial leaders and globally technical expertise to better serve markets.
- Our clients are our chief focus; as such, we provide the highest quality of ingredients, coupled with exceptional customer and technical service.
- Our company is designed to operate as one, and through teamwork, we are able to create a dynamic environment that fosters their growth and in turn fuels the company as a whole.

歷史沿革 History

- 1968年** 昇祥股份有限公司成立，開創自荷蘭引進「萬好噸金鷹牌可可粉」成為國內第一家推廣可可產品的廠商。
- 1995年** 成立豐盈股份有限公司，並以桃園龜山為生產基地，投入自製巧克力產品研發，生產業務加工用巧克力。
- 1997年** 巧克力產品通過食品GMP驗證。
- 2004年** 成立製造與研發技術團隊，以製造和技術為發展重點，建立品牌與通路。
- 2006年** 投入調製乳酪的研發，購買調製乳酪生產設備，生產高融點塊狀乳酪。
- 2007年** 購買乳酪丁生產設備，依客戶需求生產不同規格之乳酪丁。
- 2008年** 購買乳酪片生產設備，提供優質乳酪片及乳酪片客製化服務。
- 2010年** 通過ISO22000及HACCP驗證。
- 2011年** 乳酪生產線擴廠，擴增產能。
- 2013年** 巧克力生產線擴廠，擴增產能。

- 1968** Sheng Hsiang Trading Co. Ltd. was established and becomes the first supplier of cocoa powder to Taiwan by importing Van Houten Cocoa Powder from the Netherlands.
- 1995** Frontier Foods Co. Ltd. was established as a factory was erected in Guishan Dist., Taoyuan City for the research and development of our own chocolate products.
- 1997** Own brand chocolate products received GMP certification.
- 2004** Established Production and Research & Development team to brand our own product and create new market channels.
- 2006** Expanded the factory to begin our processed cheese manufacturing and to produce high melting point processed cheese block.
- 2007** We continued to expand our processed cheese manufacturing capabilities through purchasing state of the art equipment to customize its specialized needs.
- 2008** We purchased equipment for processing cheese slice to provide high quality and customized cheese products.
- 2010** We obtained ISO22000 and HACCP certification.
- 2011** We expanded our cheese production facilities to meet the rapidly growing demand for Sheng Hsiang's processed cheese products.
- 2013** We expanded our chocolate production facilities due to strong market demand.



願景 Vision

技術性烘焙原料之領導者。

To become the premier bakery leader for the baking industry.

使命 Mission

- 優質原料 Highest quality ingredients
- 最佳服務 Exceptional customer service
- 技術合作 Collaboration of expertise
- 共創新局 Establish new markets and opportunities

價值觀 Value

- 贏的決心 Determination to succeed
- 團隊合作 Cooperative and good teamwork
- 相互尊重 Mutuality of respect
- 工作樂趣 Dynamic and pleasant workplace

製造工廠簡介 Introduction to Manufacturing Plant

昇祥股份有限公司製造工廠成立於1995年，坐落於桃園縣龜山鄉，以「嚴格的品質控管、高效能的生產管理，提供高品質、安全、衛生的產品」為原則發展至今。

工廠經營初期即引用最新自動化巧克力製造設備生產業務用巧克力，提供國內烘焙業「關心A」及「瑞堤瑪」等業界熟悉品牌之巧克力產品。

2005年再設立國內第一家乳酪生產工廠，導入德國進口生產設備，採用丹麥原料及配方，並引進德國及澳大利亞技術指導，精心針對國人口味調製出新鮮衛生的「歐丁乳酪」系列產品。

目前所生產的「歐丁芝士片」及「歐丁高融點芝士」已成為烘焙及餐飲業界首選。

Sheng Hsiang Trading Co., Ltd. established its factory in 1995 where located in Guishan Dist., Taoyuan City, it abides by its operating principles of “strict quality control and high-performance production management to provide high-quality, safe, and healthy products.”

The Factory used state-of-the-art automated chocolate manufacturing equipment to produce industrial chocolate for domestic customers, introducing popular chocolate products such as “Concern-A” and “Retima” to the domestic baking and food industry.

In 2005, Sheng Hsiang established the first domestically processed cheese factory, with help from many foreign advisors. Using international expertises, Sheng Hsiang meticulously catered and customized the cheese products to accommodate Taiwanese tastes, producing widely distributed “Ordin” brands.

Currently, “Ordin Cheese Slices” and “Ordin High-Melting Point Cheese” have become the first choice for the Taiwanese bakery and food industries.

食品安全認證 Food Safety Certifications

豐盈工廠取得HACCP及ISO22000國際認證，並同時建立：

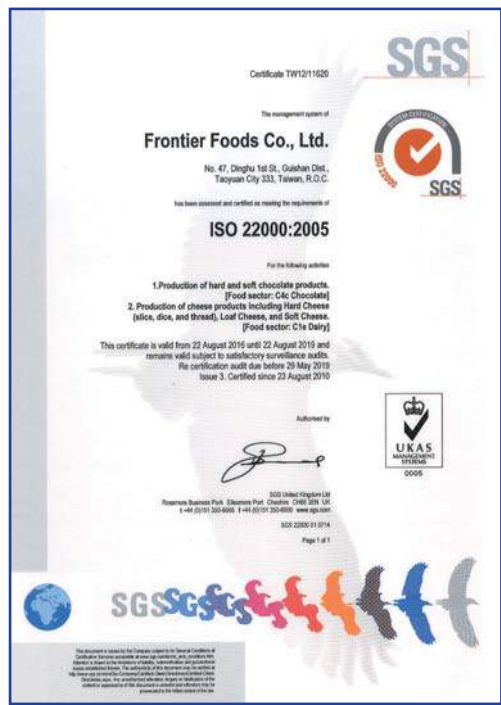
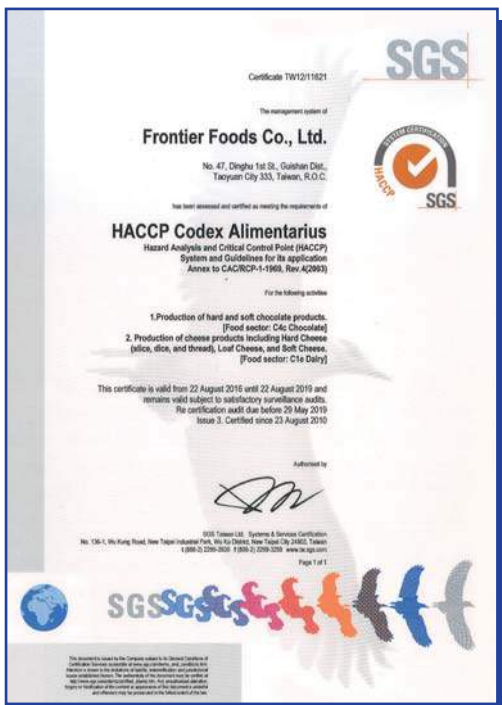
- 食品安全管制系統
- 食品良好作業規範 (GHP)
- 食品業者登錄制度
- 成品溯源系統並定期演練

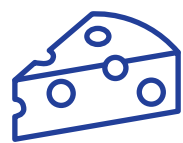
Frontier Foods is a HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point System) and ISO 22000 certified factory, and has established :

- Food safety control protocol
- Good Hygiene Practice for Food (GHP)
- Food industry registration system
- Product tracking system and scheduled testing

品質管控系統 Quality Control System

- 原物料源頭管理 Raw material source management
- 原物料進貨驗收品管 Raw material import quality control
- 成品重量及規格檢驗 Final product weight and specification assessment
- 設有金屬檢測器 Set up for metal detector
- 全生產流程的溫度管控確保產品安全無慮 Temperature control and quality control system
- 製程中的自主管理及品管巡檢 Self-management and quality control for process
- 5S管理(整理、整頓、清掃、清潔、素養)，防止交叉污染
5S methodology - Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, and Shitsuke to prevent Cross-contamination
- 成品微生物檢驗品管 Product microbiological control
- 定期進行第三方公證單位檢驗 Periodic assessment and test from independent third parties





芝士系列

— Cheese —





歐丁切達芝士片

PS1011

Ordin Sliced Processed Cheddar Cheese

特色：溶解芝士片、風味佳。台灣製造，世界級衛生環境，丹麥配方及德國技術指導，風味濃郁、口感豐富、新鮮衛生、口味多元，精心為符合國人的口味調製

適用範圍：麵包、吐司、三明治

規格：約88片；1Kg / 包、12包 / 箱



安徒生乳酪片

PS1211

Ordin Sliced Processed Cheddar Cheese

特色：台灣製造，蛋奶素食可用，丹麥配方及德國技術指導，風味濃郁、口感豐富、新鮮衛生、口味多元，精心為符合國人的口味調製

適用範圍：麵包、吐司、三明治、蛋糕、漢堡、藍帶豬排、饅頭

規格：約176片；2Kg / 包、6包 / 箱



歐丁高融點切達芝士丁

PD1031

Ordin Diced Processed Cheddar Cheese

特色：耐高溫烘焙，台灣製造，丹麥配方及德國技術指導，風味濃郁、口感豐富、新鮮衛生、口味多元，精心為符合國人的口味調製

適用範圍：用於麵包、包子、饅頭、內餡的產品運用

規格：原味-16mm；1Kg / 包、12包 / 箱



歐丁高融點切達芝士丁

PD1021

Ordin Diced Processed Cheddar Cheese

特色：耐高溫烘焙，丹麥配方及德國技術指導，風味濃郁、口感豐富、新鮮衛生、口味多元，精心為符合國人的口味調製

適用範圍：包覆麵包中、包子、饅頭、中西式餐飲及內餡的應用

規格：原味-8mm；1Kg / 包、12包 / 箱



歐丁高融點煙燻芝士丁

PD6021

Ordin Diced Processed Cheddar Cheese - Smoked

特色：耐高溫烘焙，煙燻風味、風味濃郁、口感豐富、新鮮衛生、口味多元，精心為符合國人的口味調製。

適用範圍：包覆於麵包中、包子、饅頭

規格：煙燻-8mm；1Kg / 包、12包 / 箱



歐丁高融點墨西哥辣椒芝士丁 PD7021 Ordin Diced Processed Cheddar Cheese - Spicy

特 色：耐高溫烤焙，獨特辣椒風味、風味濃郁、口感豐富、新鮮衛生、精心為符合國人的口味調製
適用範圍：運用在麵包、包子、饅頭、沙拉拌料，中西式餐飲
規 格：辣椒-8mm；1Kg / 包、12包 / 箱



歐丁高融點切達芝士塊 PB1012 Ordin Processed Cheddar Cheese

特 色：耐高溫烤焙，切達芝士風味，丹麥配方及德國技術指導，風味濃郁、口感豐富、新鮮衛生、口味多元，精心為符合國人的口味調製
適用範圍：麵包、蛋糕、切條、切丁、刨絲裝飾
規 格：2Kg * 6條 / 箱



歐丁高融點煙燻芝士塊 PB6012 Ordin Processed Cheddar Cheese - Smoked

特 色：耐高溫烤焙，煙燻風味、風味濃郁、口感豐富、新鮮衛生、口味多元，精心為符合國人的口味調製
適用範圍：麵包、蛋糕、切條、切丁、刨絲裝飾
規 格：2Kg * 6條 / 箱



歐丁乳酪絲 NIC011 Ordin Shredded Mozzarella Cheese

特 色：天然風味，口感滑順，香氣十足。
適用範圍：麵包、蛋糕、焗烤、披薩料理
規 格：1Kg * 12包 / 箱



歐丁雙色乳酪絲 NIC021 Ordin Shredded Mozzarella Cheese

特 色：天然風味，口感滑順，香氣十足
適用範圍：麵包、蛋糕、焗烤、披薩料理
規 格：1Kg * 12包 / 箱



歐丁奶油乳酪
Ordin Cream Cheese

PB9012(1Kg)
PB9016(6Kg)

特 色：台灣製造，細膩的口感，獨特的香氣，新鮮衛生，適合烘焙各項產品應用

適用範圍：麵包內餡、輕、重乳酪蛋糕

規 格：1Kg * 2盒；6盒 / 箱
6Kg * 2袋；2袋 / 箱



瑞堤瑪高級杏仁膏
Retima Premium Marzipan

AP1012

特 色：50%杏仁膏，台灣製作，口感細膩、風味獨特，操作性佳

適用範圍：小型工藝捏玩偶、打蛋糕、手工巧克力糖製作、麵包製作

規 格：2Kg * 6盒 / 箱



歐丁切達芝士抹醬
Ordin Spread Processed Cheddar Cheese

SF1021(1Kg)

特 色：芝士風味濃郁、香氣獨特，可裝飾、可做為基底醬料，搭配不同原料創作專屬獨特的風味

適用範圍：麵包、蛋糕、內餡、濃湯，中西式食材應用

規 格：1Kg * 12包 / 箱



歐丁切達乳酪醬
Ordin Spread Processed Cheddar Cheese

SF1027(100g)

特 色：芝士風味濃郁、香氣獨特，可裝飾、可做為基底醬料，搭配不同原料創作專屬獨特的風味。

適用範圍：麵包、蛋糕、內餡、濃湯，中西式食材應用

規 格：100g * 5條 / 包；20包 / 箱





可可系列

— Cocoa —





戴菲小鷹中脂可可粉

Sheng Hsiang Cocoa Powder - Low Fat

適用範圍：西點、麵包、飲品、冰淇淋、調粉

注意事項：存放於陰涼乾燥處，避免高溫日曬導致白霜化，假性結粒為自然現象，請安心使用

規格：25Kg / 包



戴菲小鷹高脂可可粉

CP2150-12

Sheng Hsiang Cocoa Powder - High Fat CP2150-20

特色：來自荷蘭與馬來西亞的獨家配方，具有濃郁可可香味

適用範圍：西點、麵包、飲品、冰淇淋、調粉、巧克力、糖果

注意事項：存放於陰涼乾燥處，避免高溫日曬導致白霜化，假性結粒為自然現象，請安心使用

規格：1Kg / 包 * 12包 / 箱、5Kg / 包 * 4包 / 箱



戴菲小鷹特級防潮可可粉

CP2141-12

Sheng Hsiang Cocoa Powder - Low Hygroscopic

特色：防潮性高，成品不易潮濕，添增風味

適用範圍：西點、麵包、餅乾

注意事項：存放於陰涼乾燥處，避免高溫日曬導致白霜化，假性結粒為自然現象，請安心使用。

規格：1Kg / 包 * 12Kg / 箱



戴菲小鷹深黑可可粉

CP1196-12

Sheng Hsiang Cocoa Powder - Dark

特色：高程度鹼化粉，顏色深黑，無味只取其顏色

適用範圍：西點、麵包、餅乾、冰淇淋

注意事項：存放於陰涼乾燥處，避免高溫日曬導致白霜化，假性結粒為自然現象，請安心使用

規格：1Kg / 包 * 12Kg / 箱、25Kg / 包



戴菲小鷹可可膏

CMN0CL-01

Sheng Hsiang Cocoa Mass

特色：馬來西亞製造，操作性佳

適用範圍：西點、麵包、巧克力、冰淇淋

規格：1Kg / 罐 * 8罐 / 箱



戴菲小鷹可可脂

CMN0CB-01

Sheng Hsiang Cocoa Butter

特色：馬來西亞製造，操作性佳

適用範圍：西點、麵包、巧克力

規格：1Kg / 罐 * 8罐 / 箱



巧克力系列

— Chocolate —





瑞堤瑪 RA017A、RA015A
苦甜代可可脂巧克力鈕釦
Retima Dark
Compound Chocolate (Button)

特 色：融解方便、操作快速、化口性佳、風味獨特、香醇苦甜、免調溫
適用範圍：西點、麵包
淨 重：1Kg、5Kg
規 格：10入 / 箱、2入 / 箱



瑞堤瑪 CF010A
苦甜代可可脂巧克力奇普
Dark Compound
Chocolate Chip

特 色：香醇苦甜，耐烘焙烤，適合裝飾
適用範圍：西點、麵包、裝飾
淨 重：5Kg
規 格：2入 / 箱



瑞堤瑪 CF050A
白代可可脂巧克力奇普
White Compound
Chocolate Chip

特 色：香濃白巧，耐烘焙烤，適合裝飾
適用範圍：西點、麵包、裝飾
淨 重：5Kg
規 格：2入 / 箱



瑞堤瑪 CF260A
焦糖代可可脂巧克力奇普
Caramel Flavored
Compound Chocolate Chip

特 色：口味獨特，耐烘焙烤，適合裝飾
適用範圍：西點、麵包、裝飾
淨 重：5Kg
規 格：2入 / 箱



瑞堤瑪特級 RF014A
軟質苦甜巧克力 RF012A
Retima Dark
Cocoa Filling Paste

特 色：濃郁巧克力風味、香滑順口，冷藏不龜裂。
適用範圍：蛋糕、麵包、擠花、畫線、裝飾、夾心、巧克力慕斯
淨 重：15Kg、5Kg
規 格：15Kg / 桶、3入 / 箱



瑞堤瑪 FF034A
耐烘焙巧克力-1Kg FF032A
Retima FF033A
Bake Stable Cocoa Filling Paste

特 色：風味佳、香滑順口，耐高溫烤焙
適用範圍：蛋糕、麵包、擠花、畫線、裝飾、夾心、夾餡、巧克力慕斯
淨 重：15Kg、5Kg、1Kg
規 格：15Kg / 桶、3入 / 箱、12入 / 箱





關心A特級 MF011D
深黑苦甜代可可脂巧克力
Concern-A
Dark Compound Chocolate

特 色：口感醇滑、化口性佳、風味獨特、香醇苦甜、免調溫
適用範圍：西點、麵包、灌模、刮削、披覆、沾醬、甘納許、裝飾、內餡
淨 重：1Kg
規 格：10入 / 箱



關心A特級 MF012T、MF012T-C
深黑苦甜代可可脂巧克力(鈕釦)
Concern-A Dark Compound
Chocolate (Button)

特 色：融解方便、操作快速、化口性佳、風味獨特、香醇苦甜、免調溫
適用範圍：西點、麵包、灌模、披覆、沾醬、甘納許、裝飾、內餡
淨 重：1Kg、500g
規 格：10入 / 箱、20入 / 箱



關心A特級 MF031A
牛奶代可可脂巧克力
Concern-A
Milk Compound Chocolate

特 色：口感濃郁、化口性佳、結合乳粉、牛奶絲滑、免調溫
適用範圍：西點、麵包、灌模、刮削、披覆、沾醬、甘納許、裝飾、內餡
淨 重：1Kg
規 格：10入 / 箱



關心A特級 MF051A
純白代可可脂巧克力
Concern-A
White Compound Chocolate

特 色：香濃白巧、化口性佳、結合乳粉、口感滑順、免調溫
適用範圍：西點、麵包、灌模、刮削、披覆、沾醬、甘納許、裝飾、內餡
淨 重：1Kg
規 格：10入 / 箱



關心A特級 MF071A
草莓風味代可可脂巧克力
Concern-A Strawberry Flavored
Compound Chocolate

特 色：草莓風味、化口性佳、免調溫、濃郁甜香、酸甜滋味、愛戀粉紅
適用範圍：西點、麵包、灌模、刮削、披覆、沾醬、甘納許、裝飾、內餡
淨 重：1Kg
規 格：10入 / 箱



關心A特級 MF121A
芒果風味代可可脂巧克力
Concern-A Mango Flavored
Compound Chocolate

特 色：芒果風味、化口性佳、免調溫、果香滿溢、酸甜相間、熱情橙黃
適用範圍：西點、麵包、灌模、刮削、披覆、沾醬、甘納許、裝飾、內餡
淨 重：1Kg
規 格：10入 / 箱



關心A高級 MC011A
苦甜代可可脂巧克力
Concern-A
Dark Compound Chocolate

特 色：口感醇滑、化口性佳、香醇苦甜、免調溫
適用範圍：西點、麵包、灌模、刮削、披覆、沾醬、甘納許、裝飾、內餡
淨 重：1Kg
規 格：10入 / 箱



關心A高級 MC011T
苦甜代可可脂巧克力(鈕釦)
Concern-A Dark
Compound Chocolate (Button)

特 色：融解方便、操作快速、口感醇滑、化口性佳、香醇苦甜、免調溫
適用範圍：西點、麵包、灌模、披覆、沾醬、甘納許、裝飾、內餡
淨 重：1Kg
規 格：10入 / 箱



關心A高級 MC031A
牛奶代可可脂巧克力
Concern-A
Milk Compound Chocolate

特 色：口感濃郁、化口性佳、結合乳粉、牛奶絲滑、免調溫
適用範圍：西點、麵包、灌模、刮削、披覆、沾醬、甘納許、裝飾、內餡
淨 重：1Kg
規 格：10入 / 箱



關心A高級 MC032T、MC032T-C
牛奶代可可脂巧克力(鈕釦)
Concern-A Milk Compound
Chocolate (Button)

特 色：融解方便、操作快速、口感濃郁、化口性佳、牛奶絲滑、免調溫
適用範圍：西點、麵包、灌模、披覆、沾醬、甘納許、裝飾、內餡
淨 重：1Kg、500g
規 格：10入 / 箱、20入 / 箱



關心A高級 MC051A
純白代可可脂巧克力
Concern-A
White Compound Chocolate

特 色：香濃白巧、化口性佳、結合乳粉、口感滑順、免調溫
適用範圍：西點、麵包、灌模、刮削、披覆、沾醬、甘納許、裝飾、內餡
淨 重：1Kg
規 格：10入 / 箱



關心A高級 MC051A、MC0512T-C
純白代可可脂巧克力(鈕釦)
Concern-A White Compound
Chocolate (Button)

特 色：融解方便、操作快速、香濃白巧、化口性佳、結合乳粉、免調溫
適用範圍：西點、麵包、灌模、披覆、沾醬、甘納許、裝飾、內餡
淨 重：1Kg、500g
規 格：10入 / 箱、20入 / 箱



關心A高級 MC061A
檸檬風味代可可脂巧克力
Concern-A Lemon Flavored
Compound Chocolate

特 色：檸檬風味、化口性佳、免調溫、濃郁果香、酸甜適中、俏皮嫩黃
適用範圍：西點、麵包、灌模、刮削、披覆、沾醬、甘納許、裝飾、內餡
淨 重：1Kg
規 格：10入 / 箱



關心A高級 MC062T、MC062T-C
檸檬風味代可可脂巧克力(鈕釦)
Concern-A Lemon Flavored
Compound Chocolate (Button)

特 色：融解方便、操作快速、檸檬風味、化口性佳、免調溫、濃郁果香、酸甜適中、俏皮嫩黃
適用範圍：西點、麵包、灌模、披覆、沾醬、甘納許、裝飾、內餡
淨 重：1Kg、500g
規 格：10入 / 箱、20入 / 箱



關心A高級 MC071A
草莓風味代可可脂巧克力
Concern-A Strawberry Flavored
Compound Chocolate

特 色：草莓風味、化口性佳、免調溫、濃郁甜香、酸甜滋味、愛戀粉紅
適用範圍：西點、麵包、灌模、刮削、披覆、沾醬、甘納許、裝飾、內餡
淨 重：1Kg
規 格：10入 / 箱



關心A高級 MC072T、MC072T-C
草莓風味代可可脂巧克力(鈕釦)
Concern-A Strawberry Flavored
Compound Chocolate (Button)

特 色：融解方便、操作快速、草莓風味、化口性佳、免調溫、濃郁甜香、酸甜滋味、愛戀粉紅
適用範圍：西點、麵包、灌模、披覆、沾醬、甘納許、裝飾、內餡
淨 重：1Kg、500g
規 格：10入 / 箱、20入 / 箱



關心A披覆 MS031A
牛奶代可可脂巧克力
Concern-A
Milk Compound Chocolate

特 色：濃郁巧克力風味、免調溫
適用範圍：披覆、西點、麵包、裝飾
淨 重：1Kg
規 格：10入 / 箱



關心A披覆 MS061A、MS066A
檸檬風味代可可脂巧克力
Concern-A Lemon Flavored
Compound Chocolate

特 色：獨特檸檬清香、免調溫
適用範圍：披覆、西點、麵包、裝飾
淨 重：1Kg、10Kg
規 格：10入 / 箱、10Kg / 箱



關心A特級 BF034C
牛奶巧克力醬
Concern-A
Milk Chocolate Spread

特 色：牛奶風味，光澤佳、好塗抹
適用範圍：西點、吐司、夾心、擠花
淨 重：1Kg
規 格：12入 / 箱



關心A特級 BF064C
檸檬風味巧克力醬 SF064A
Concern-A SC064A
Lemon Chocolate Spread

特 色：檸檬風味，光澤佳、好塗抹
適用範圍：西點、吐司、夾心、擠花
淨 重：1Kg、4.5Kg、15Kg
規 格：12入 / 箱、3入 / 箱、
15 Kg / 桶



關心A特級 BF084C
花生巧克力醬
Concern-A
Peanut Chocolate Spread

特 色：花生風味，光澤佳、好塗抹
適用範圍：西點、吐司、夾心、擠花
淨 重：1Kg
規 格：12入 / 箱



關心A SB034-35
牛奶巧克力抹醬
Concern-A
Milk Chocolate Spread

特 色：牛奶風味，光澤佳、好塗抹
適用範圍：西點、吐司、夾心、擠花
淨 重：3Kg
規 格：6入 / 箱



關心A SB084A
花生巧克力抹醬
Concern-A
Peanut Chocolate Spread

特 色：花生風味，光澤佳、好塗抹
適用範圍：西點、吐司、夾心、擠花
淨 重：3Kg
規 格：6入 / 箱



關心A特級 DF034A
軟質牛奶巧克力
Concern-A
Milk Chocolate Filling Paste

特 色：牛奶風味，光澤與化口性佳
適用範圍：西點、麵包、擠花、塗抹
淨 重：4.5Kg
規 格：3入 / 箱



關心A高級 DC034A
軟質牛奶巧克力 DC034B
Concern-A
Milk Chocolate Filling Paste

特 色：牛奶風味，光澤與化口性佳
適用範圍：西點、麵包、擠花、塗抹
淨重規格：15Kg / 桶



關心A高級 DC054A
軟質純白巧克力 DC054B
Concern-A
White Chocolate Filling Paste

特 色：白巧風味，光澤與化口性佳
適用範圍：西點、麵包、擠花、塗抹
淨重規格：15Kg / 桶



皇冠 業務用 MC010A
苦甜代可可脂巧克力
CROWN
Dark Compound Chocolate

特 色：苦甜風味、融解性佳、免調溫
適用範圍：西點、麵包、刮削
淨重規格：10Kg / 箱



皇冠 業務用 MC030C
牛奶代可可脂巧克力
CROWN
Milk Compound Chocolate

特 色：牛奶風味、融解性佳、免調溫
適用範圍：西點、麵包、刮削
淨重規格：10Kg / 箱

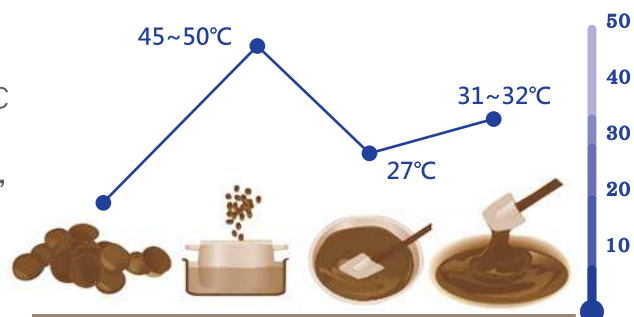


調溫巧克力

精選素有【可可之鄉】封號-西非Ghana產地，非洲西岸擁有得天獨厚，非常適合可可生長的氣候與環境條件，埃菲達於臺灣生產，在地直接精製研磨，細細品嚐巧克力，可以感受到圓潤口感及質地細緻的香醇。

巧克力調溫建議步驟：

- (1) 埃菲達巧克力鈕釦放入鍋中
- (2) 以隔水加熱方式，至巧克力溫度為45~50°C 完全融解
- (3) 先倒出2/3巧克力於大理石桌面，不斷攪拌，降溫至27°C
- (4) 將桌面巧克力刮回鍋中與1/3巧克力攪拌至31~32°C，調溫完成



埃菲達 75%巧克力鈕釦 AF012A
Alfreda 75% Dark Chocolate AF011A

特色：可可含量75%特苦巧克力，帶有氣味濃郁的尾韻

適用範圍：麵包、蛋糕、手製巧克力、裝飾片、內餡、冰淇淋使用

淨重：2Kg、250g

規格：6入 / 箱、40入 / 箱

風味：



埃菲達 55%巧克力鈕釦 AF012B
Alfreda 55% Dark Chocolate AF011B

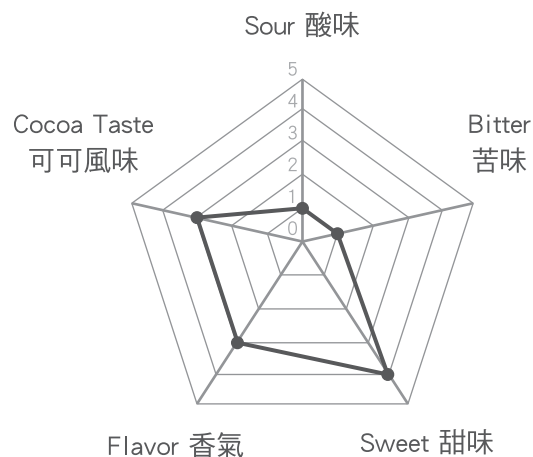
特色：可可含量55%香醇巧克力，細緻的標準香醇，香濃適中

適用範圍：麵包、蛋糕、手製巧克力、裝飾片、內餡使用

淨重：2Kg、250g

規格：6入 / 箱、40入 / 箱

風味：





萬好頓 CH0188-11
苦甜代可可脂巧克力奇普
Dark Compound
Chocolate Chip

特 色：香醇苦甜，耐烘焙烤，適合裝飾
適用範圍：西點、麵包、裝飾
淨 重：900g
規 格：12入 / 箱



萬好頓 CH0189-11
白代可可脂巧克力奇普
White Compound
Chocolate Chip

特 色：香濃白巧，耐烘焙烤，適合裝飾
適用範圍：西點、麵包、裝飾
淨 重：900g
規 格：12入 / 箱



萬好頓 CH0190-11
焦糖代可可脂巧克力奇普
Caramel Flavored
Compound Chocolate Chip

特 色：口味獨特，耐烘焙烤，適合裝飾
適用範圍：西點、麵包、裝飾
淨 重：900g
規 格：12入 / 箱



萬好頓優質 CR104B-14
代可可脂巧克力米(黑色)
Sheng Hsiang Black Compound
Chocolate Sprinkle

特 色：台灣製造、氣味香醇、口感極佳、色澤自然
適用範圍：麵包、蛋糕、餅乾
規 格：4磅 / 罐 * 8罐 / 箱



萬好頓優質 CR114B-14
代可可脂巧克力米(彩色)
Sheng Hsiang Colored
Compound Chocolate Sprinkle

特 色：台灣製造、氣味香醇、口感極佳、色澤自然
適用範圍：麵包、蛋糕、餅乾
規 格：4磅 / 罐 * 8罐 / 箱



風車 CR202B-11、CR204B-14
代可可脂巧克力米(黑色)
Windmill Black Compound
Chocolate Sprinkle

特 色：台灣製造、氣味香醇、口感極佳、色澤自然
適用範圍：麵包、蛋糕、餅乾
規 格：2磅 / 罐 * 12罐 / 箱
4磅 / 罐 * 8罐 / 箱
12.5Kg / 箱



風車 CR212B-11、CR214B-14
代可可脂巧克力米(彩色)
Windmill Colored Compound
Chocolate Sprinkle

特 色：台灣製造、氣味香醇、口感極佳、色澤自然
適用範圍：麵包、蛋糕、餅乾
規 格：2磅 / 罐 * 12罐 / 箱
4磅 / 罐 * 8罐 / 箱
12.5Kg / 箱





芝士粉系列

— Cheese Powder —





飛駝濃味芝士粉 ML1203-16
Danish Cheese Powder - Well Matured

特 色：溶解性佳，風味濃郁香醇，口味多元
適用範圍：西點、麵包、飲品、湯品
注意事項：該產品會因產地、氣候季節不同，而產生色澤差為自然現象，請安心使用
規 格：1Kg / 包、16Kg / 箱、25Kg / 包



飛駝原味芝士粉 ML1806-16
Danish Cheese Powder - Original

特 色：純度高，色澤上色，增添風味，香氣的提昇
適用範圍：西點、麵包、飲品、中式點心、湯品
注意事項：本產品會因產地、氣候季節不同，而產生色澤差為自然現象，請安心使用
規 格：1Kg / 包、16Kg / 箱、25Kg / 包



飛駝淡味芝士粉 ML2101-16
Danish Cheese Powder - Mild

特 色：溶解性佳、風味濃郁香醇，口味多元
適用範圍：西點、麵包、飲品、湯品、中式點心、冰淇淋
注意事項：本產品會因產地、氣候季節不同，而產生色澤差為自然現象，請安心使用
規 格：1Kg / 包、16Kg / 箱、25Kg / 包



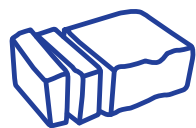
飛駝金黃芝士粉 ML2308-16
Danish Cheese Powder - Golden

特 色：溶解性佳、風味濃郁香醇，口味多元、獨特顏色，增添產品色系
適用範圍：西點、麵包、食品添加、冰淇淋
注意事項：該產品會因產地、氣候季節不同，而產生色澤差為自然現象，請安心使用
規 格：1Kg / 包、16Kg / 箱、25Kg / 包



飛駝散裝芝士粉 ML1203-16
Danish Cheese Powder - Bulk

特 色：溶解性佳，風味濃郁香醇，口味多元
適用範圍：西點、麵包、餅乾、湯品、冰品
注意事項：該產品會因產地、氣候季節不同，而產生色澤差為自然現象，請安心使用
規 格：25Kg / 包



奶油系列

— Butter —





勝利發酵奶油

Royal Buisman VIV Unsalted Lactic Butter

特 色：來自荷蘭新鮮牛奶製成，天然發酵奶油風味，融點低，化口佳，獨特奶香味

適用範圍：西點、麵包、中式漢餅、餅乾、糖果

注意事項：儲放冷藏

規 格：25kg / 箱



勝利無水奶油

VIV Anhydrous Milkfat

特 色：來自荷蘭的專業乳產區，新鮮牛奶製成，溶點低，天然風味，香氣口感醇厚，化口性佳，獨特奶香味

適用範圍：西點、麵包、中式點心、漢餅、餅乾、糖果、高檔冰淇淋等產品

注意事項：儲放低於30°C

規 格：20kg / 桶





乾堅果系列

— Dried Fruit & Nut —





強棒葡萄乾

DRPC0-425

Champion Raisins

特 色：美國湯普森品種，自然栽培，天然日曬而成，皮薄、味美，顆粒飽滿，完整均一

適用範圍：西點、麵包

規 格：425g / 盒 * 24盒 / 箱、30磅 / 箱



強棒迷你葡萄乾

Champion Zante's Currants

特 色：美國湯普森品種，自然栽培，天然日曬而成，皮薄、味美

適用範圍：西點、麵包、裝飾

規 格：30磅 / 箱



上福葡萄乾 - 30磅

Sunfruit Raisins

特 色：美國湯普森品種，自然栽培，天然日曬而成，皮薄、味美

適用範圍：西點、麵包、餅乾

規 格：30磅 / 箱



上福葡萄乾 - 27.5磅

Sunfruit Raisins

特 色：美國湯普森品種，自然栽培，天然日曬而成，皮薄、味美

適用範圍：西點、麵包、餅乾

規 格：27.5磅 / 箱



上福迷你葡萄乾

Sunfruit Zante's Currants

特 色：美國湯普森品種，自然栽培，天然日曬而成，皮薄、味美

適用範圍：西點、麵包、裝飾

規 格：30磅 / 箱



上福無油葡萄乾

Sunfruit Raisins - No Oil

特 色：美國進口湯普森品種，天然日曬而成，自然栽培，皮薄、味美

適用範圍：西點、麵包、菌種用

規 格：30磅 / 箱



上福蔓越莓乾

Sunfruit Sweetened Dried Cranberries

特 色：美國進口，口味道地。
 適用範圍：西點、麵包、餅乾、中式漢餅、其他食品添加
 規 格：粒 / 切半，25磅 / 箱



上福去皮杏仁片 (超薄 / 薄片 / 厚片)

Sunfruit Almond Blanched Sliced Extra Thin / Thin / Regular

適用範圍：西點、麵包、裝飾片
 規 格：25磅 / 箱



上福帶皮杏仁角 22/8

Sunfruit Almond Natural Diced 22/8

適用範圍：西點、麵包、餅乾
 規 格：25磅 / 箱



上福去皮杏仁角 12/8

Sunfruit Almond Blanched Diced 12/8

適用範圍：西點、麵包、餅乾
 規 格：25磅 / 箱



上福杏仁粒 - 帶皮

Sunfruit Almond Kernel

適用範圍：西點、麵包
 注意事項：存放陰涼位置
 規 格：NP25 / 27帶皮、Cammel25 / 27帶皮、23 / 25帶皮
 50磅 / 箱



上福杏仁粉

Sunfruit Almond Blanched Fine Diced

適用範圍：西點、麵包、餅乾
 規 格：25磅 / 箱



上福杏仁條

Sunfruit Almond Blanched Slivered Regular

適用範圍：西點、麵包、餅乾

規 格：25磅 / 箱



上福核桃 (1/2)

Sunfruit Walnut Light Halves & Pieces

適用範圍：西點、麵包

規 格：30磅 / 箱



上福核桃 (1/8)

Sunfruit Walnut Light Medium Pieces

適用範圍：西點、麵包

規 格：30磅 / 箱



上福核桃 (1/16)

Sunfruit Walnut Light Small Pieces

適用範圍：西點、麵包

規 格：30磅 / 箱



夏威夷豆4L號 - 澳洲

Australia Macadamia Nut 4L

適用範圍：西點、麵包、餅乾

規 格：25磅 / 箱



上福椰子粉

Sunfruit Desiccated Coconut

特 色：完全成熟新鮮椰肉加工精製而成，具有椰子特有的椰子香味

適用範圍：西點、麵包、餅乾、月餅、飲品

規 格：25磅 / 包



烘焙食譜

— Baking Recipe —





巧克力風味棉花糖



準備材料 配方可做27x18x3公分

細砂糖	125g
海藻糖	125g
水	90g
法式轉化糖漿(乳白色)	90g
吉利丁溶液(32g金級吉力丁粉(200bloom)混合192g水)	224g
法式轉化糖漿(乳白色)	100g
葡萄糖漿	45g
關心A特級草莓風味代可可脂巧克力	150g
關心A特級檸檬風味代可可脂巧克力	150g
關心A特級芒果風味代可可脂巧克力	150g
沙拉油	

製作方法

- (1) 立刻倒入烤盤中抹平，再用保鮮膜覆蓋然後放數小時後凝結或時間24小時一晚。
- (2) 保存時間10天。



巧克哈克蛋糕



準備材料 配方可做4條長16公分

瑞堤瑪高級杏仁膏50%	200g	巧克力淋面(chocolate glaze)	
勝利無鹽奶油	267g	葡萄糖漿	50g
細砂糖	280g	動物鮮奶油35%	250g
全蛋	333g	埃菲達75%	
戴菲小鷹高脂可可粉	67g	苦甜鈕釦巧克力	225g
低筋粉	300g	勝利無鹽奶油	50g
泡打粉	4g		
鮮乳	213g		
埃菲達75%苦甜鈕釦巧克力	107g		
上福杏仁粒 25/27-帶皮	60g		
上福1/8核桃-帶皮	60g		
上福蔓越莓(整顆)	47g		

製作方法

- (1) 倒入已準備的器皿3/4滿，烤溫約設190/170°C進170/170°C烤約30-40分鐘，將蛋糕至烤箱移出待冷卻。
- (2) 裝飾：使用巧克力醬覆蓋蛋糕表面，裝飾乾果和金色緞帶。



乳酪起司馬卡龍餅乾



準備材料

原味馬卡龍 (Macaron Vanille)
 上福杏仁粉(細)..... 250g
 糖粉(純)..... 400g
 新鮮蛋白液..... 10g
 新鮮蛋白液..... 200g
 細砂糖..... 80g

奶油乳酪餡 (Cream Cheese Filling)
 勝利無鹽奶油..... 300g
 歐丁奶油乳酪..... 150g
 細砂糖..... 30g
 君度橙皮酒40%..... 適量
 上福蔓越莓(整顆)..... 適量

製作方法

以烘焙溫度170/140°C雙鐵盤時間約15-20分鐘，開風札。
 (每10分鐘中轉爐一下)



花漾巧克



準備材料

麵團配方：
 高粉..... 700g
 法國粉..... 300g
 戴菲小鷹高脂可可粉..... 60g
 細砂糖..... 160g
 塩..... 12g
 高糖酵母..... 12g
 湯種..... 150g
 鮮奶..... 200g
 冰水..... 550g
 勝利無水奶油..... 60g

巧克力乳酪餡：

歐丁奶油乳酪..... 300g
 瑞堤瑪耐烘焙巧克力..... 150g
 戴菲小鷹高脂可可粉..... 30g

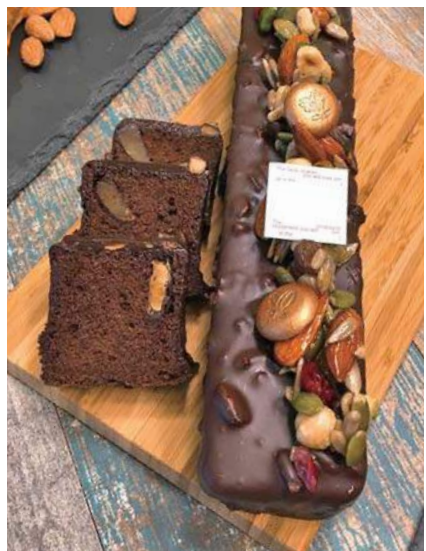
麵糰溫度..... 25度
 分割重量..... 45g
 醒麵時間..... 40/40
 發酵箱溫濕度..... 30度/75%
 烤箱溫度..... 上火210 下180
 蒸汽秒數..... 2S
 烘焙時間..... 10min

製作方法

麵糰重量：45g
 內 餡：巧克力乳酪餡15g+萬好頓苦甜巧克力奇普3g
 攪拌時間：L4分鐘M3分鐘，下可可油，L3分鐘M3分鐘



秋栗巧克力蛋糕



準備材料

蛋糕體材料 (caketea) :

VIV 無鹽奶油	325g
鹽	3g
細砂糖	216g
蛋黃	173g
低筋粉	260g
泡打粉	3g
戴菲小鷹高脂可可粉	54g
上福杏仁粉(去皮)	72g
香草醬	1.5g
鮮奶	58g
蛋白	302g
細砂糖	216g
日式或法式栗子粒	4 粒

表面淋醬 :

關心-A高級硬質苦甜	
鈕釦代可可脂巧克力	300g
埃菲達75%苦甜	
鈕釦巧克力	120g
沙拉油(植物油)	30g
上福杏仁條切角(烤熟)	125g

製作方法

將內餡倒模型中表面放法式栗子粒以烘焙溫度160/160°C進160/150°C時間40分鐘。

表面淋醬：所有材料混合於35°C時使用。



歐丁高融點輕乳酪



準備材料

歐丁奶油乳酪	660g
勝利無鹽奶油	225g
鮮奶	600g
低粉	120g
玉米粉	55g
蛋黃	290g
蛋白	595g
糖	225g
塔塔粉	2g
新鮮檸檬(汁)	半顆
總重	2772g
歐丁高融點乳酪小丁	14g

製作方法

上火210烤18min回爐蓋至150再烤37min

分割重量：420g

烤箱溫度：上火 210>>150 下火 130



歐丁輕乳酪



準備材料

歐丁奶油乳酪	660g
勝利無鹽奶油	225g
鮮奶	600g
低粉	120g
玉米粉	55g
蛋黃	290g
蛋白	595g
糖	225g
塔塔粉	2g
新鮮檸檬(汁)	半顆
總重	2772g

製作方法

上火210烤18min回爐蓋至150再烤37min

分割重量：420g

烤箱溫度：上火 210>>150 下火 130

烘焙時間：55min



髒髒包



準備材料

高粉	700g	分割重量	100g
低粉	300g	麵團溫度	25度
戴菲小鷹高脂可可粉	50g	醒麵時間	60分
細砂糖	120g	烘焙時間	25min
塩	15g	烤箱溫度	上火200 下火170
高糖酵母	15g		
法國麵糰老麵	250g		
全蛋	100g		
牛奶	100g		
冰水	360g		
勝利無水奶油	50g		
無鹽發酵奶油片	500g		

製作方法

裹入油500g，3折3次

麵糰重量：100g

內 餡：萬好頓苦甜巧克力奇普25g或瑞堤瑪耐烘巧克力25g

表面裝飾：關心A高級硬質牛奶鈕扣巧克力10g，

戴菲小鷹特級防潮可可粉0.5g



歐丁切達吐司



準備材料

中種（發酵18hr）：

高筋麵粉	30g
水	31g
魯邦酵母麵粉	15g
上白糖	5g
海藻糖膠	10g
麥芽精	0.1g

主麵糰：

高筋麵粉	1022g
上白糖	102g
魯邦種	73g
全脂奶粉	88g
冰水	555g
勝利無水奶油	117g
海鹽	18g

製作方法

麵糰溫度：25度

分割重量：100g×3（可製作6條迷你吐司模）

醒麵時間：中種需發酵18hr

內餡重量：歐丁切達乳酪片一片歐丁切達乳酪醬25g



埃菲達咕咕霍夫麵包



準備材料

中種（發酵18hr）：

高筋麵粉	30g
水	31g
魯邦酵母麵粉	15g
上白糖	5g
海藻糖膠	10g
麥芽精	0.1g

主麵糰：

高筋麵粉	1022g
上白糖	102g
魯邦種	73g
全脂奶粉	88g
冰水	555g
勝利無水奶油	117g
海鹽	18g
戴菲小鷹高脂可可粉	21g
水	42g
上白糖	207g
瑞堤瑪苦甜巧克力奇普	207g
上福蔓越莓	414g

製作方法

麵糰溫度：25度

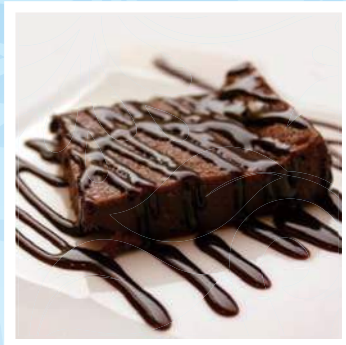
巧克力淋面：30g

（埃菲達75%苦甜鈕扣巧克力）

分割重量：100g

表面裝飾：櫻桃派餡10g

醒麵時間：中種需發酵18hr



昇祥股份有限公司

Sheng Hsiang Alliance Group

豐盈股份有限公司 / 通過ISO22000及HACCP驗證

104台北市中山區松江路127之1號7樓
7F., No.127-1, Songjiang Rd.,
Zhongshan Dist., Taipei City 104, Taiwan

TEL : +886-2-2515-0466

FAX : +886-2-2502-7900

E-mail : services@sheng-hsiang.com

www.sheng-hsiang.com



戴菲小鷹

