



ALCHEMY  
愛可米

# 烘焙原料 產品目錄

”

## Contents

- |          |           |
|----------|-----------|
| 01 烘焙調味粉 | 預拌粉 06    |
| 03 品質改良劑 | 烘焙香料 07   |
| 04 抑菌劑   | 纖維系列 08   |
| 05 糖質    | 素材&風味醬 09 |

掃描QR Code看更多!





ALCHEMY  
愛可米

# 烘焙調味粉

## Part 1

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
起士風味調味粉	1KG*25	經典起士風味，葷食	總量 5.0-10.0%	粉末
切達起士風味調味粉	1KG*25	巧達起士鹹香風味，植物五辛素(含奶) <b>【期間限定 請先洽詢】</b>	總量 5.0-10.0%	粉末
超濃起士調味粉	1KG*25	濃郁起士風味，葷食	總量 5.0-10.0%	粉末
楓糖風味調味粉	3.3KG*6	楓糖風味之粉末狀調味粉，奶素 <b>【期間限定 請先洽詢】</b>	總量 5.0-10.0%	粉末
焦糖牛奶調味粉	1KG*25	懷舊焦糖牛奶風味，奶素	總量 5.0-10.0%	粉末
奶油香蒜調味粉	1KG*25	清爽奶油搭配誘人蒜香，鹹式食品經典潮流，植物五辛素	總量 5.0-10.0%	粉末
酸奶洋蔥風味調味粉	1KG*25	法式酸奶洋蔥風味，酸鹹滋味	總量 5.0-10.0%	粉末
法式松露風味調味粉	1KG*20	濃郁松露風味之複合式調味粉 <b>【期間限定 請先洽詢】</b>	總量 5.0-10.0%	粉末
玉米濃湯調味粉	1KG*25	香甜玉米濃湯風味，植物五辛素(含奶)	總量 5.0-10.0%	粉末

掃瞄QR Code看更多!



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







商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
美式炭烤調味粉	1KG*20	熾焰炭燒的美式風味，葷食	總量 5.0-10.0%	粉末
墨西哥紅椒風味	1KG*25	傳統美墨香辣風味，植物五辛素	總量 5.0-10.0%	粉末
義式披薩風味	1KG*25	經典義式披薩風味，植物五辛素	總量 5.0-10.0%	粉末
泰式風味調味粉	1KG*25	泰式酸辣風味，植物五辛素	總量 5.0-10.0%	粉末
麻辣調味粉	1KG*20	香麻辣味濃郁，適用於各類食品調味	總量 5.0-10.0%	粉末
麻辣藤椒調味粉	1KG*20	麻香花椒結合辛口辣椒，適合各川式料理調味，葷食【期間限定 請先洽詢】	總量 5.0-10.0%	粉末
芥末口味調味粉	1KG*25	略帶芥末嗆辣感，奶素	總量 5.0-10.0%	粉末
和風章魚燒風味調味粉	1KG*20	具有和風章魚燒的獨特風味，適用於各類食品調味，葷食【期間限定 請先洽詢】	總量 5.0-10.0%	粉末
金沙調味粉	1KG*25	濃濃的鹹香及濃郁的蛋黃香氣	總量 5.0-10.0%	粉末
鹹蛋黃調味粉	1KG*25	具鹹蛋黃的風味，適用於各類食品調味，蛋素	總量 5.0-10.0%	粉末

掃描QR Code看更多!



# 品質改良劑

”

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
麵Q寶A-PLUS	1KG*25	由天然酵素及乳化劑製成，可增加麵糰柔軟度及安定性	對麵粉0.5-1.0%	粉末
麵Q寶P6000	1KG*25	由天然酵素與乳化劑組成，增加麵包麵糰及產品安定性，可適用於麵包、饅頭等產品	對麵粉0.5-1.0%	粉末
Q寶FP5000	13.6KG*1 1KG*15	天然小麥分離蛋白(醇溶蛋白)，增加麵糰柔軟度及延展性，縮短打麵糰時間，應用於吐司、麵包、餅乾及中式點心	對粉添加1.0% 依添加量等比例增加水量	粉末
麵寶(NT)	10KG*1	提供重奶油蛋糕濕潤感，防止因出油而老化	對麵粉0.5-1.0%	液體
卵磷脂	200KG*1	大豆來源乳化劑，具乳化、濕潤等用途	巧克力添加0.3-0.5%	膏狀
打發安定劑	1KG*20	使蛋白或全蛋打發後氣泡穩定細緻持久，蛋糕體較綿密，品質均一	對蛋白或全蛋0.5-1.0%	粉末
蛋糕保濕改良劑	1KG*20	使用特殊型酵素，提供各類蛋糕維持濕潤口感，乾粉直接添加，操作方便【期間限定 請先洽詢】	總量添加 0.5-1.0%	粉末
利甘素SP6	1KG*10	具甘甜呈味感之調味料，可增加食品甜味感及適口性	0.1%	粉末
芋頭色醬	1KG*12	本品為紫色膏狀，色度均一，操作方便，可確保產品色澤穩定	用量視需要斟酌使用	膏狀

掃瞄QR Code看更多!





# 抑菌劑

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
鮮保利VN-101粉劑	1KG*20	中性抑菌劑，對革蘭氏陽性菌溶菌作用強，能有效抑制孢子菌，適用麵包、吐司、麵條、糕餅	添加量 0.5-1.0%	粉末
鮮保利VN-102	1KG*20	中性抑菌劑，能有效抑制多種食品腐敗菌，一般食品皆可使用，特別是澱粉加工、糕餅等	添加量 0.7-1.0%	粉末
鮮保利VN-104	1KG*20 20KG*1	中性抑菌劑，能有效抑制多種食品腐敗菌，一般食品皆可使用，適用澱粉加工、糕餅、烘焙業等	添加量 0.7-1.0%	粉末
鮮保利VN-151	1KG*20	酵素型中性抑菌劑，對革蘭氏陽性菌抑菌顯著，適用主食製品、糕餅、豆餡製品、豆製品等	添加量 0.7-1.0%	粉末
鮮保利VN-152	1KG*20	中性抑菌劑，能有效抑制多種食品腐敗菌，一般食品皆可使用，特別是調理食品、肉製品、澱粉加工、豆製品等	添加量 0.5-1.0%	粉末
鮮保利VA-104	1KG*20	酸性抑菌劑，對革蘭氏陽性菌溶菌作用強，能有效抑制孢子菌萌發，適用蛋糕類產品	添加量 0.5-1.0%	粉末
鮮保利VA-303	1KG*20	抑菌劑，能有效抑制多種食品腐敗菌，適用於一般食品、調理食品、水產食品、滷味食品、肉排製品、沙拉醬品等	添加量 0.2-1.0%	粉末
鮮保利VA-306	1KG*20	酸性抑菌劑，能有效抑制多種食品腐敗菌，適用於一般調理食品、滷味、肉製品、醬料品等	添加量 0.2-1.0%	粉末
鮮保利MB-102	1KG*20	蔬菜食品抑菌劑，對大腸桿菌群有顯著控制效果，並可維持綠色蔬果色澤與品質的穩定性，提升蔬果硬脆度與咬感	添加量 1.0-3.0%	液體

掃瞄QR Code看更多!



# 糖質

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
海藻糖	20KG*1	甜度為砂糖45%，為多功能甜味素材，具防止澱粉老化、防止蛋白質變性、安定組織、抑制褐變、抑制吸濕、改善味道等特性，可廣泛應用於各類食品	用量視需要斟酌使用	結晶 細粒狀
海樂糖	24KG*1	甜度為砂糖30%之低甜度水飴，加熱後不易褐變著色，具低吸濕性，易乾燥性，溶解快速，可廣泛用於米菓、糖果、其他烘焙產品	用量視需要斟酌使用	液狀
蔗甘寶	1KG*20	高倍數甜味劑，口感極似砂糖、安定性高且無熱量	甜度為砂糖300-350倍	液體
蔗糖素100	1KG*20	低熱量的高倍數甜味劑，具良好加工穩定性	甜度為砂糖200倍	粉末
益甜50(A)	1KG*20	高倍數甜味劑，甜味最接近砂糖、安定性高且口感良好	甜度為砂糖300倍	粉末
優素糖SS(蛋糕用)	1KG*20	由多種糖醇及乳化劑複配而成，甜度低，熱量少，可取代砂糖，適用於蛋糕	1:1取代砂糖	粉末

掃瞄QR Code看更多!





# 預拌粉

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
烤布蕾粉	1KG*25	入口滑嫩口味香濃，口感綿密，具多層次香甜風味。不需加蛋，不需烤箱，可節省製作時間與成本，口感與香氣最接近廚師烘烤的烤布蕾	粉：鮮奶：鮮奶油 =1：5：2.7 鮮奶油及鮮奶煮滾再加布蕾粉	粉末
烤布蕾粉(減糖)	1KG*25	入口滑嫩口味香濃，具有口感綿密、多層次的香甜風味。不需加蛋，不需烤箱，可節省製作時間與成本，口感、香氣最接近廚師烘烤的烤布蕾	粉：鮮奶：鮮奶油 =1：5：2.7 鮮奶油及鮮奶煮滾再加布蕾粉	粉末
夾層布丁粉	1KG*20	成品安定，解凍不離水，可製作西點蛋糕夾層	粉：砂糖：鮮奶油：水 =2：1：1：6	粉末
鬆餅粉(新)	1KG*12	源自美國的鬆餅配方，能烤出香氣四溢、外酥脆內鬆軟的鬆餅	牛奶或水：雞蛋 =200g：180g：75g	粉末
慕斯預拌粉	1KG*20	口感滑順，操作方便，可作為變化不同口味慕斯的基本原料(葷食)	參見配方說明	粉末
義大利蛋白霜BK	1KG*20	高打發性蛋白粉，不含動物膠，可快速打發，氣泡穩定性佳，不易消泡，可製作糖霜蛋糕、牛軋糖、牛軋夾心、薑餅屋裝飾、慕斯等	粉：水=1：1 溶解使用於各式西點蛋糕	粉末
義大利蛋白霜(減糖)	1KG*20	操做方便，可直接以冷水打發，可製作糖霜、牛軋糖、西點蛋糕等烘焙產品【期間限定 請先洽詢】	粉：水=1：1 溶解使用於各式西點蛋糕	粉末
沖泡式克林姆粉	5KG*4	操作方便，風味好口感佳，適合各式麵包、西點及泡芙內餡使用(不含人工色素)	粉：冷水或冰鮮奶 =1：3-4 拌勻即可使用	粉末
沖泡式卡士達(CL)	1KG*25	可直接冷水沖泡，攪拌均勻後可立即食用，可應用於麵包、泡芙及其他西點之內餡【期間限定 請先洽詢】	粉：鮮奶=1：3	粉末

掃描QR Code看更多!





ALCHEMY  
愛可米

# 烘焙香料

香料系列	標準包裝	特色	使用建議	外觀
奶油香料 (亞洲風味)	25KG*1	天然來源，發酵奶油風味，提供產品濃郁口感	0.1-3.0%	粉末
奶油抽出物-100	0.5KG*10 18.15KG*1	無水奶油經酵素水解濃縮，香氣豐富，能增加食品口感、降低脂肪含量並減少成本	0.03-0.5%	膏狀
牛奶香料 (亞洲風味)	25KG*1	天然乳香，增添香氣口感，降低脂肪用量	0.1~3.0%	粉末
牛奶香料 (烘焙專用)	1KG*20	天然牛乳經酵素水解濃縮，香氣豐富，能增加食品口感、降低脂肪含量並減少成本	0.05-1.0%	粉末
牛奶抽出物38106	25KG*1	新鮮牛奶萃取，增添牛奶風味，降低奶粉用量	0.1~3.0%	粉末
起士香料EX(巧達)	25KG*1	起士經酵素水解濃縮，可增添經典巧達起士風味及香濃口感，提升產品品質	0.1~3.0%	粉末
起士香料EX(帕瑪森)	25KG*1	起士經酵素水解濃縮，可增添帕瑪森起士風味及香濃口感，提升產品品質	0.1~3.0%	粉末
蛋奶香系列	1KG*12	蛋香料、煉乳香料、優格香料、豆奶香料		
糖香系列	1KG*12	黑糖香料、楓糖香料、蜂蜜香料、紅糖香料、焦糖香料		
經典系列	1KG*12	咖啡香料、巧克力香料、香草香料、香草粉、芋頭香料、紅豆香料、桂圓香料		
堅果系列	1KG*12	榛果香料、杏仁香料、花生香料		
茶香系列	1KG*12	伯爵香料、綠茶香料、紅茶香料、烏龍茶香料、玫瑰香料、茉莉香料、薰衣草香料		
水果系列	1KG*12	草莓香料、芒果香料、香蕉香料、柳橙香料、橘子香料、覆盆莓香料、哈密瓜香料、藍莓香料、鳳梨香料、葡萄香料、檸檬香料、蘋果香料、百香果香料、蔓越莓香料、荔枝香料、椰子香料、金桔香料、木瓜香料、水蜜桃香料、葡萄柚香料		
鹹式系列	1KG*12	紅蔥香料		





# 纖維系列

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
麥微纖WF200	10KG*1	小麥來源，不含麩質及植酸，非水溶性纖維含量高達97%，高效吸水吸油力，可減低產品熱量並提高製成率	添加量 1.5-2.0%	粉末
麥微纖WF600	20KG*1	小麥來源，不含麩質及植酸，非水溶性纖維含量高達97%，高效吸水吸油力，可減低產品熱量並提高製成率 <b>【期間限定 請先洽詢】</b>	添加量 1.5-2.0%	粉末
麥微纖WF600-30	20KG*1	小麥來源，不含麩質及植酸，非水溶性纖維含量高達97%，高效吸水吸油力，可減低產品熱量並提高製成率	添加量 1.5-2.0%	粉末
糊精纖維FB06	25KG*1	小麥蛋白精緻而成，含85%水溶性纖維，熱量低，溶解性佳、使用方便，可應用於麵包、餅乾、酥皮點心等烘焙製品。	用量視需要斟酌使用	粉末
燕麥粉22	18KG*1	燕麥粉OatWell®22是燕麥葡聚糖的天然來源，含豐富水溶性纖維，高達22%的β-葡聚糖，可賦予產品健康訴求 <b>【期間限定 請先洽詢】</b>	用量視需要斟酌使用	粉末
燕麥纖維HF600-30	20KG*1	燕麥來源，不含小麥蛋白及植酸，非水溶性纖維含量高達96%，零熱量，可廣泛應用	添加量 1.5-2.0%	粉末
膳纖FibersymRW	22.7KG*1	纖維含量高達85%，可取代麵粉且不影響配方，熱量低，提供膳食纖維來源，適用於製作高纖吐司麵包、餅乾等產品 <b>【期間限定 請先洽詢】</b>	用量視需要斟酌使用	粉末

掃瞄QR Code看更多!



ALCHEMY  
愛可米

# 素材及風味醬

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
酥脆起司絲	2KG*4	嚴選荷蘭出產Gouda Cheese經特殊乾燥製程， 口感酥脆、風味濃郁	用量視需要斟酌使用	絲狀
草莓果粒BF	5KG*2 5KG*1 1KG*5	新鮮果泥濃縮而成，富新鮮水果風味，耐烘烤， 適用各式烘焙產品	用量視需要斟酌使用	顆粒
柳橙果粒BF	5KG*2 5KG*1 1KG*5	新鮮果泥濃縮而成，富新鮮水果風味，耐烘烤， 適用各式烘焙產品	用量視需要斟酌使用	顆粒
田園柑橘醬	1KG*10	柑橘來源，具清新果香與橘皮，富含後韻口感， 可提升口感及風味，且不影響質地操作	1.0-2.0%	稠狀
檸檬精油膏	1KG*6	來自檸檬萃取之精華，具柔和清新檸檬風味及豐 富後韻口感，可提升產品多樣性	1.0-2.0%	膏狀

掃瞄QR Code看更多!

