

冷凍麵糰 烘焙業新寵

冷凍麵糰所以被烘焙業肯定與接受，主要是由於消費者對麵包產品的品質要求提高，喜歡現烤的產品，而麵包店有經驗師傅日益難求，依賴冷凍麵糰生產的需求日益增加。

冷凍麵糰的使用在國外已有30多年的歷史，國內則在7、8年前開始有麵包店在談冷凍麵糰。3年前有一家麵包連鎖店「可頌坊」，從國外引進技術生產冷凍麵糰，供應自己連鎖店使用，在短短幾年內，使其現烤麵包連鎖店成長至15家。

麵包店使用冷凍麵糰有下列一些好處。

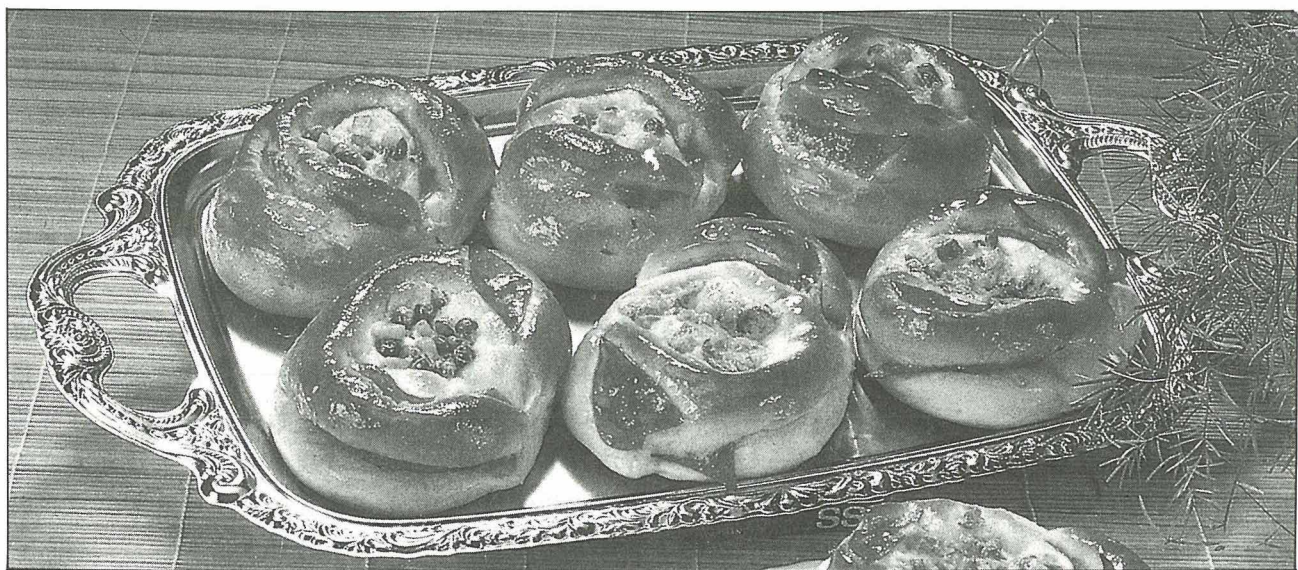
(1)節省麵包店的空間及機械設備
麵包店使用冷凍麵糰時，不需要整套的工廠設備，只需要有冷凍及冷藏庫、醱酵箱及烤箱等設備。其它佔地較大的攪拌機及整形機等則無需購置，對房租昂

(3)降低產品耗損及過剩產品

麵包店使用冷凍麵糰可依顧客的多寡，適時適量的取出冷凍麵糰解凍後烘焙供應。容易控制產品數量，不會有製作產品過多，或沒有產品供應等之現象。

(4)麵包店產品製作安排簡單化

新鮮麵糰的製作，從原料稱



剛出爐的麵包，最好吃。

方便省人工 控制數量

一般來說冷凍麵糰是否被接受，決定在三大因素。這三大因素是：(1)為何要使用冷凍麵糰？(2)使用冷凍麵糰在技術上有些什麼困難？(3)使用冷凍麵糰的成本效益為何？

貴城市內的麵包店而言，可以節省不少房租之開支。

(2)節省人工費用

冷凍麵糰生產烘焙產品時，麵包店只需解凍、後醱酵及烤焙等操作。麵包店不需要有經驗的師傅，只要一般店員加以訓練解凍與烤焙等基本操作即可勝任。

量、攪拌、醱酵、分割、整形、後醱酵至烤焙等操作都有時間性，過度與不足都會影響產品的品質，使用冷凍麵糰時，只需有後醱酵及烤焙而已，對麵包店之生產安排簡化甚多。

(5)麵包店的清潔管理容易進行

麵包店使用冷凍麵糰時，沒

有原料貯存、稱量及攪拌等容易污染環境的操作，麵包店的衛生管理工作簡單容易。

酵母活性佳 烘焙成功

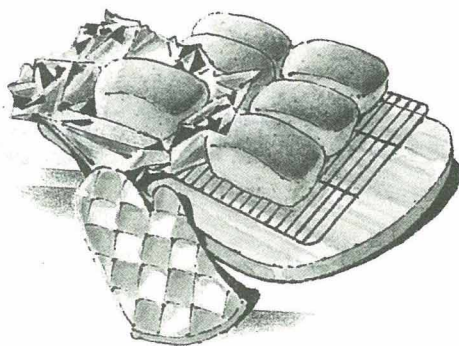
冷凍麵糰雖然是使用方便，但是還存在一些技術上之困難點。有許多麵包店曾經有使用冷凍麵糰烤培出的產品不穩定而失敗的例子。

冷凍麵糰品質變劣的主要原因，是酵母在冷凍後死亡，使麵糰產氣不足。同時死亡的酵母產生還原物質，使麵糰筋性降低，網狀構造變弱，無法保留氣體，因而麵包體積變小。

冷凍麵糰製作時，如何使酵母的活性保持在最佳狀態，以及如何維持麵糰的筋性是冷凍麵糰製作成功的秘訣。

大企業投入 日被重視

國內近年來由於勞工結構的改變，以及勞力的短缺，麵包店的師傅嚴重不足。相反的國內消費者對烘焙產品的品質要求愈來愈高，種類愈來愈多，並且喜歡剛出爐的新鮮麵包，現烤麵包店相繼設立。



冷凍麵糰是現烤麵包店最方便的生產方式。大約在6年前國內已經有一些麵包店自己生產冷凍麵糰使用。麵糰之使用期限在3~4天左右。在技術上並沒有太多的問題。

國內大型化生產冷凍麵糰是立基及味全開始，主要產品是以裹油類之可鬆麵包為主。3年前可頌坊成立冷凍麵糰中心工廠，生產比較多種類的冷凍麵糰產品，供應自己連鎖店及加盟店之用後；南僑集團在中壢設立自動化冷凍麵糰生產工廠，每小時可生產1萬個冷凍可鬆麵糰，供應全省麵包店使用。其他廠商如統一等亦開始投入冷凍麵糰之生產。

由於多家大企業投入冷凍麵糰生產行列，國內冷凍麵糰之市場有日被重視，以及漸被麵包店業者重視之趨向。



1993 國際超級市場 企業會議

提供從文化到商業的美國經驗
1993年5月9~12日／美國芝加哥

由Food Marketing Institute主辦的1993年國際超級市場企業會議，是全球超級市場有關業界最重要的展覽。美國農業部與美國食品公司都卯足全力配合，展示主導今日食品業發展方向的食物、科技、設備、一般用品和服務。希望以內容豐富的展覽、活學活用的研討會以及一流的服務，吸引國際買主前來參加盛會，為美國食品爭取市場競爭的領先地位。

國內超級市場近年百家爭鳴，已逐漸成為消費主流。超市經營者若對此項國際會議有興趣，請向美國在台協會農業組（台北市信義路3段134巷7號）聯繫，或U.S. Food Export Show, Convention Management, 3918 Prosperity Avenue, Suite 102, Fairfax, VA 22031, U.S.A. Tel (703) 876-0900 Fax (703) 876-0904

