

Meadow Fresh®

紐麥福 專業餐飲服務

全脂純牛奶 Full fat milk

特性及優點：

- * 100%紐西蘭奶牛所產出的新牛奶
- * 每100毫升乳蛋白含量高達3.5克以上
- * 打法後的奶泡更豐富、細膩、持久
- * 超高溫處理後保鮮包裝，品質純淨，營養天然，奶味香濃
- * 咖啡或烘焙產品製作材料的最佳之選

應用：

蛋糕、麵包、曲奇、餅乾、燒餅、饅頭、
煎餅、桃酥、爐果、八件、月餅、印糕、蛋卷

保質期：

12 個月（按正確倉儲條件）



產品名稱	包裝規格	儲運條件	保質期
全脂純牛奶	1L x 12	常溫保存	9個月
	1L x 6		
	250ML x 24		
	250ML x 12		

www.meadowfresh.co.nz

th TONG HSING ▶ ENTERPRISE CO., LTD.
同興實業股份有限公司
SINCE 1946

每日品嚐紐西蘭的 天然奶味

Meadow Fresh®

紐麥福 專業餐飲服務

牛奶是最古老的天然飲料之一，被譽為 "白色血液"，對人體的重要性可想而知。牛奶顧名思義是從雌性奶牛身上擠出來的。在不同國家，牛奶也分有不同的等級。目前最普遍的是全脂、低脂及脫脂牛奶。



New Zealand Carnival

乳酪慕斯

物料及重量

蛋黃	240
砂糖	180
Meadow Fresh牛奶	600
橙酒	60
奶油乳酪	1200
砂糖	210
酸奶	200
吉利丁片	70
鮮奶油	1350
果粒	1公斤慕斯麵糊兌 250克果粒

製程

1. 奶油乳酪打軟，加入酸奶和橙酒拌勻再加入砂糖拌至光滑狀
2. 吉利丁片泡軟備用
3. 蛋黃和砂糖拌勻
4. 牛奶煮沸，沖入步驟3，降溫至60度°C加入泡軟吉利丁片拌勻
5. 將步驟4的奶醬加入乳酪糊拌勻
6. 將六分發鮮奶油加入步驟5拌勻即可填模

杏仁海綿

物料及重量

全蛋	450
杏仁粉	300
糖粉	240
蛋白	359
細糖	120
低筋粉	70
奶油	70

製程

1. 全蛋、糖粉打發
2. 加入杏仁粉拌勻備用
3. 蛋白、糖打發
4. 以上兩鍋拌勻
5. 加入過篩低粉稍拌勻
6. 加入融化奶油拌勻

果凍

物料及重量

黑醋栗果醬	400
水	75
砂糖	75
果膠粉	10
百香果果醬	400
水	90
砂糖	25
果膠粉	10

製程

1. 果醬和水煮滾
2. 果膠和砂糖混合加入步驟1再次煮製沸騰即可填模



th TONG HSING ▶ ENTERPRISE CO., LTD.
同興實業股份有限公司
SINCE 1946

總公司：台北市中正區延平南路85號4FL TEL：(02) 2371-1101
台中分公司：台中市北屯區松竹北路188號 TEL：(04) 2241-2698
高雄分公司：高雄市左營區嘉慶街112號 TEL：(07) 557-1006