

大甲师

成立于1990年台湾，台湾具代表性的点心，以精湛的制饼手艺和口味备受大众好评，产品包括芋头酥/紫芋酥/蛋黄酥/杏仁脆片/法式牛轧糖等糕饼

品牌简介

成立于1990年的立祥食品，乘着台湾经济起飞的气流，在众多传统点心中，以「料实味美」的信念崛起，将大甲地区盛名的「芋头」食材诠释得宜，端出餐桌上、办公室内温暖朴实的幸福甜品，单纯的点心时光。

当所有社群、媒体都在热烈传播「减法生活」的必要性，探索味蕾似乎也成为另一项实践「简单」的风尚旅程。以台湾槟榔心芋头为食材来源的「大甲师」，是立祥食品的顶尖职人品牌，以芋头为风味主角，将台湾在地农产跃上国际。承载了大甲水质、土壤与气候合宜的风土环境，大甲师的芋头酥系列点心，带有独特的香绵味浓口感，在细嚼慢品下，能领略出细致迷人的味蕾层次，更呈现食材的特色与优势。尤其，大甲师自创立以来，以中华饼艺功夫为本，将台、港、中西点的元素融入芋头点心中，精湛的饼艺功夫屡获好评，先后为两岸知名品牌研制糕点，积累了数十年的制饼工艺，陆续创造出别出心裁的芋头流芯酥等日常经典，满足老饕品尝简单中不简单的味蕾乐趣。

延续大甲师纯正、天然与创意食尚的品牌精神，立祥食品坚持使用在地槟榔心芋为馅料，搭配纽西兰优质天然奶油及日本海藻糖，要让嗜到美味的同时，更吃得安心。在制程部分，厂间更通过ISO 22000与HACCP等国际级验证，从原物料严格进出追踪、标准SOP称重搅拌、纯手工制饼原则到现代化冷却技术，皆依循高品质生产管理，打造传统品牌新格局，与三十年老师傅手艺，共同协奏出美味糕点新风貌。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/djs-691926.html>