



湯暮麵包手作烘焙

EEIT91小專題報告
17號 潘郁雯

目錄

CONTENTS

01

製作時間圖

02

使用的方法

03

頁面構思

04

網頁內容

04

網頁資料來源

製作時間圖



使用的方法

HTML



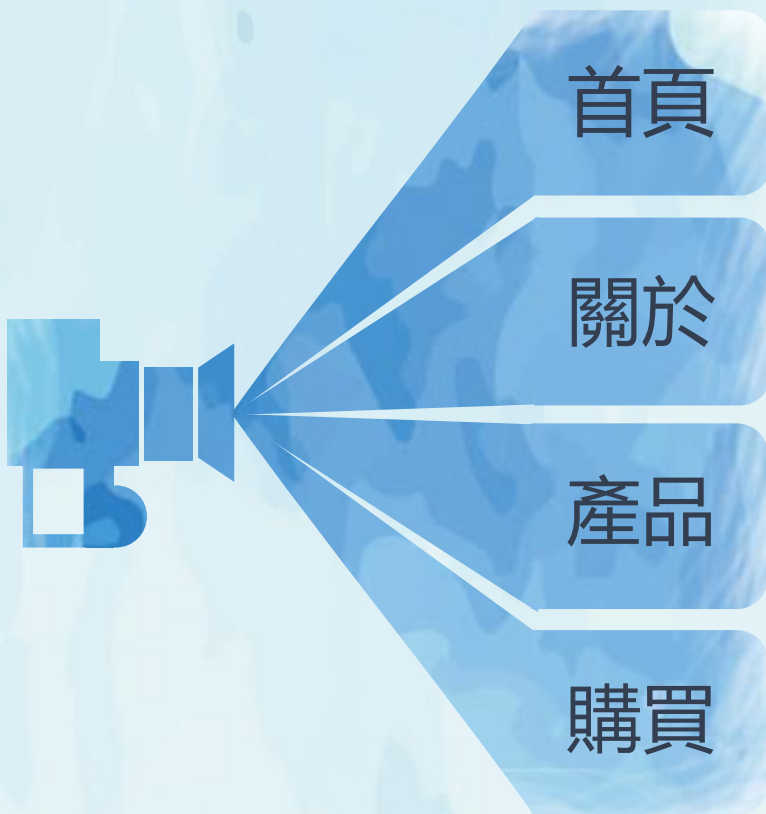
CSS



Bootstrap



頁面構思



1

輪播圖 – 季節限定商品
新品上市區塊

2

從餐桌開始創業到餐車
品牌堅持

3

吐司、中式、西點、客製

4

據點 – 實體店面 + 餐車
購買須知 – 預購注意事項



湯暮麵包手作烘焙

[湯暮小故事](#)[湯暮有什麼？](#)[湯暮哪裡買？](#)[常見問題](#)

網頁內容骨架



| 草屯總店 | 湯暮麵包手作烘焙 丹妮莎麵包花園
| 訂購專線 | 049 - 2311565
| 門市地址 | 542南投縣草屯鎮碧山南路27號
| 營業時間 | 星期一 ~ 星期日 10:00 - 21:30

聯絡湯暮



網頁內容-首頁



堅持使用天然食材，不加人工化合物
堅持麵包當日現做，不販售隔夜麵包



🍁 萬聖節限定 🍁

👻 捷克小鬼頭

🎃 南瓜奶油菠蘿

🕷️ 黑蜘蛛杯子蛋糕

每日限量出爐

建議先預購才不會撲空喔！

新品上市



巧克力香蕉法國

苦甜巧克力與香蕉果乾的碰撞
創造獨特的味覺體驗



乳酪三次方

雙色乳酪絲/艾曼達起司/乳酪丁
三種乳酪無限美味



生巧克力吐司

濕潤柔軟的土司包裹微融的巧克力
每一口都是甜蜜滋味



湯暮小故事

湯暮由來

創立沿革

品牌精神

不斷學習



湯暮麵包的故事

「湯暮麵包」最早稱為「湯種本舖」。

「湯」代表湯種法製作的吐司，這種方法雖花費時間較長，但能增添麵包的保濕性及口感。

「暮」則象徵黃昏，我們的販售時間從下午四點開始，讓顧客在忙碌一天後享受新鮮出爐的麵包。

這就是湯暮麵包的由來：堅持品質與熱情，帶給您美味的享受。



湯暮有什麼？

湯種吐司

各式麵包

西式甜點

客製蛋糕



蜂糖丹麥吐司



紅豆吐司



芋頭吐司



湯暮哪裡買？

由於工作室只有5人作業，每天產能有限。

特別是人氣商品及季節限定系列，強烈建議預購才不會撲空喔！

要怎麼預購呢？

前一天傍晚會在LINE社群發布預購記事本，販售品項依記事本為主。

結單時間為取貨日當天下午3點整，如超過預購時間歡迎至門市 / 餐車現場選購喔！

今天晚上發布的預購記事本，是明天取貨，結單日為明天下午3點

訂購同品項15個即為大量訂購請三天前預訂，方便師傅備料及準備麵種，每日製作量有限，也須留給其他暮友們。





「麵包不是不好吃，是要告訴顧客如何正確的吃麵包。」

王鵬傑 — 2018世界麵包冠軍

麵包的即食性



麵包的即食性

麵包剛出爐最好吃，表面帶有焦香味及麥香，麵團組織鬆軟且保濕。

一旦溫度下降時間拉長，麵團中的澱粉開始老化，就會產生組織粗糙、水分散失及香味散去等現象。

建議薯友們盡快食用，才能感受到麵包們最美味的狀態!至購買日算起，三天為最佳保存期限喔。

只要麵包打算隔夜食用，都建議冰起來喔!特別是甜豆餡類，內餡都是我們夥伴在無添加的情況下親手熬製，所以不冰起來是非常容易壞掉的喔!

湯暮堅持每日現烤，且麵包體在不依靠人工添加物的情況下，我們使用高品質原物料、自家魯邦種及湯種，並在低溫長時間的發酵下製成。

當然，麵包冰過直接吃肯定會硬，食用前先在常溫退冰5~10分鐘後，口感絕對會非常好，當然能夠回烤的話肯定是最佳方案。

保存方式及回烤方式請參考下方說明。

網頁資料來源

湯暮粉絲專業

湯暮LINE社群

湯暮Instagram



同學繪製的網頁icon



網頁DEMO