

米穀粉 2013 產品手冊



輔導單位：  行政院農業委員會農糧署

主辦單位：  財團法人中華穀類食品工業技術研究所

目 錄

稻米多元化應用於傳統米麵食推廣	001
壹、中點類	
甜酒釀老麵饅頭	002
櫻花香鬆酥餅	003
月亮米蝦餅	004
貳、餅乾類	
杏仁米酥餅	005
芝麻米脆餅	006
參、麵包類	
榛果米麵包	007
甜酒釀多穀米麵包	008
芝心香蔥米麵包	009
液種熱狗米麵包	010
肆、蛋糕類	
米戚風鹹蛋糕	011
茶會米蛋糕	012
乳酪米蛋糕	013
米穀粉銅鑼燒	014
伍、傳統米食類	
桂圓白糖糕(倫敦糕)	015
紫薯鬆糕	016
雙色山藥糕	017

稻米多元化應用於傳統米麵食推廣

盧訓 所長

稻米，是台灣地區人民之主食，在中國之歷史淵遠流長，並與炎黃子孫之生活息息相關。史記上記載：「禹令益予眾庶，稻可種卑溼」。因此稻米在中國已有三千年之栽種歷史。我國以農立國，春耕、夏耘、秋收、冬藏，所謂『誰知盤中飧，粒粒皆辛苦』，台灣人對稻米有份難以割捨之感情。

稻米在台灣，不論粳稻或秈稻，均以碾成白米供人食用為主，釀酒為副。傳統上，秈米可以製造發糕、碗粿、爆米花（爆米香）等製品，而糯米供製造各種點心（年糕、米糕、油飯、粽子等）。曾幾何時，西方速食入侵，舉凡漢堡、薯條、炸雞等，極端吸引年輕一代，國人因而趨之若鶩，傳統米食製品逐漸為人淡忘。

稻米品質為一極複雜之物理化學綜合性質，水分含量14%之精白米，其澱粉及蛋白質約占精白米粒乾燥成分之98.5%，其中約90%是由澱粉構成。因此，一般米飯或者米食製品之品質與米澱粉之理化性質，有密切的關係。澱粉顆粒主要是由直鏈澱粉與支鏈澱粉兩種多醣類組成，除了一些特殊之高直鏈澱粉（>30%）及糯性澱粉（直鏈<5%）外，一般稻之直鏈澱粉在20%以下，而秈稻則在20~30%之間。直鏈澱粉含量高者，如台農秈19號及台中在來1號，經蒸煮後其質地會變得硬實，所以不適合做飯食原料；而直鏈澱粉在20%以下者如台農67號、台9號等等，經蒸煮後，其口感有點黏又不會太黏，並有Q性，適合做米飯或壽司之原料；直鏈澱粉含量極低的糯性米種，蒸煮後柔軟黏性大，可以做油飯、粽子、年糕等。

職是之故，為能配合行政院農業委員會農糧署積極推廣稻米多元化加工利用，提出在地消費，提振國產米食等措施，期望國人增加米食消耗量，保持稻米產業之永續發展與固守台灣之飲食文化。為達此目標，除繼續活絡消費大眾多加食用米飯產品及傳統米食製品外，本所與麵粉與烘焙加工業者積極開發創新健康又養生的米麵共食產品。由於稻米特性不同，除傳統以秈或糯稻之台灣傳統米食點心外，以粳稻為主，開發一系列產品，如米麵包、米蛋糕、米麵條、中式點心及米冰淇淋等，更以幸福點心伴手禮，做教學與推廣活動，以提供消費者多元選擇。

行政院農委會對於傳統米食加工之研究與推廣有近二十年之努力，本所繼往開來，以豐富的米麵食及烘焙推廣經驗，結合學術界、農業改良場所、農會家政班系統共同努力，將米食在品質提高、現代化生產及產品開發上做出貢獻。

本2013年米穀粉產品手冊是本所開發米麵共食之專刊手冊，其內容包括有老麵饅頭、香鬆、米蝦餅、米酥餅、米脆餅、各類米麵包及米蛋糕共七種、米銅鑼燒、倫敦糕、鬆糕和山藥糕，期待為米食發展更上一層樓。

台灣居民以米食為主，傳統之米食文化必須發掘繼承並予發揚，將“稻米文化”完整傳授給後代子孫，應視為一種責任，勿讓下一代迷失於西方之速食文化——漢堡、薯條。因此，米食製品之開發及推廣，乃是維護及保存台灣飲食文化之研究與主事者所必須關注的事，且為符合時代潮流及國人對米食嗜好之變化，更應將“米食文化”與“食品科技”融合在一起，俾利傳承與創新相結合。

甜酒釀老麵饅頭

一、配方

原 料	百分比(%)	重量 (公克)
A甜酒釀米	20	190
米 穀 粉	30	285
B中筋麵粉	70	665
即 溶 酵 母	1	10
水	40	380
泡 打 粉	2	19
奶 粉	2	19
細 砂 糖	10	190
白 油	2	19
合 計	177	1684



二、製作方法與條件

1. 原料A拌均勻，冷藏發酵8小時(隔夜)。
2. 加入原料B攪拌至麵糰光滑。
3. 鬆弛20分鐘，再攪拌均勻。
4. 麵糰壓光滑，捲成圓柱體，切塊成100gX16個，整型後排列於蒸盤內。
5. 發酵20~30分鐘，放入蒸籠(盤)。
6. 中小火蒸15分鐘。



1. 米穀粉發酵甜酒釀米。



2. 麵糰攪拌成糰-發酵。



3. 再攪拌均勻-成糰



4. 用麵壓機將糰壓至麵帶光滑。



5. 將麵帶捲成柱狀。



6. 刀切成塊。



7. 最後發酵-30°C，約30分鐘。



8. 發酵完成-入蒸箱。



9. 使用中火蒸約5分鐘。

櫻花香鬆酥餅

一、配方

原 料	百分比(%)	重量 (公克)
油皮		
中筋麵粉	70	105
米 穀 粉	30	45
櫻花蝦粉	2	3
純 豬 油	40	60
糖 粉	20	30
水	40	60
合 計	202	303
油酥		
低筋麵粉	50	66
米 穀 粉	50	66
豬 油	50	66
櫻花蝦粉	2	3
合 計	102	201
櫻花餡		
加糖白豆沙	100	971
櫻花蝦粗粉	4	39
合 計	104	1010



二、製作方法與條件

1. 油皮：將全部材料攪拌均勻，鬆馳30分鐘。
2. 油酥：全部材料攪拌均勻。
3. 油皮、油酥各分成24個，油皮包油酥後，經擀摺二次後鬆弛20分鐘，擀開，包餡，鬆弛後整成圓球型，表面沾櫻花蝦。
4. 爐溫170°C~200°C，烤約20分鐘。
5. 皮酥餡比=3:2:10=12g:8g:40g。



1. 櫻花蝦油皮製作-分割。



2. 櫻花蝦油酥製作-分割。



3. 櫻花餡製作-分割。



4. 油皮包油酥-成型。



5. 油皮包油酥擀摺二次，鬆弛。



6. 將麵糰擀開10cm-麵片鬆弛。



7. 麵片包櫻花餡-半球形。



8. 表面沾點-櫻花蝦。



9. 爐溫200/170°C，約20分鐘。

月亮米蝦餅

一、配方

原 料	百分比(%)	重量 (公克)
台梗九號米	100	100
草 蝦 仁	200	200
肥豬肉末	30	30
馬 蹄	20	20
蔥 花	15	15
薑 末	10	10
合 計	375	375
調 味 料		
鹽	適量	3
糖	適量	4
雞 粉	適量	6
樹薯澱粉	適量	15
香 油	適量	5
胡 椒 粉	適量	12
春 捲 皮		10張



二、製作方法與條件

1. 台梗九號洗淨泡水30分，加水蒸熟透。
2. 草蝦仁去腸泥、洗淨、拍碎、手捏至會黏。再將鹽、雞粉、糖、樹薯澱粉加入拌勻。
3. 再拌入肥豬肉末、馬蹄、薑末、蔥花、熟飯調拌均勻。再以胡椒粉、香油調味備用。
4. 春捲皮抹入內餡再蓋上另一張春捲皮壓平整。
5. 熱鍋油(150°C)將蝦餅油炸至雙面金黃色。
6. 將蝦餅分切6塊裝飾。



1. 將米洗淨泡水、加水蒸熟。



2. 草蝦仁去腸泥、洗淨、拍碎。



3. 蝦仁手捏至會黏手。



4. 鹽、雞粉、糖、澱粉拌勻。



5. 肥肉、馬蹄，熟飯調拌均勻。



6. 春捲皮攤開，擀平兩片。



7. 春捲皮抹入內餡，抹平。



8. 蓋上另一張春捲皮壓平整。



9. 蝦仁糰雙面油炸至金黃色。

杏仁米酥餅

一、配方

原 料	百分比(%)	重量 (公克)
奶 油	60	300
杏 仁 粉	40	200
糖 粉	40	200
蛋 黃	20	100
米 穀 粉	50	250
低筋麵粉	50	250
櫻 桃 乾		30粒
裝飾用杏仁片		
合 計	260	1300



二、製作方法與條件

1. 將奶油、糖粉(過篩)打發。蛋黃加入充分打發拌勻。杏仁粉過篩分散後加入攪拌均勻。
2. 低粉(過篩)後加入輕輕拌勻成糰。
3. 將麵糰擀成0.5cm厚，用模型壓出。(或手工成型成圓球形)。
4. 中央置放半顆蜜餞櫻桃。表面刷蛋黃、沾杏仁碎片。烘焙溫度 200/180℃烤約15分鐘。



1. 將奶油、糖粉(過篩)打發。



2. 蛋黃加入充分打發拌勻。



3. 杏仁粉加入攪拌均勻。



4. 低粉(過篩)加入輕輕拌勻成糰。



5. 將麵糰搓長切斷，分塊。



6. 手工成型成圓球形，光滑。



7. 中央置放半顆蜜餞櫻桃。



8. 表面刷蛋黃、沾杏仁碎片。



9. 爐溫 200/180℃烤約15分鐘。

芝麻米脆餅

一、配方

原 料	百分比(%)	重量 (公克)
低筋麵粉	70	284
米 穀 粉	30	121
黑 芝 麻	20	81
細 砂 糖	30	122
黑 糖	30	122
鹽	1	4
奶 油	30	122
奶 水	20	81
蛋	15	61
合 計	246	1000



二、製作方法與條件

1. 將奶油、細砂糖、黑糖打發呈乳黃色。
2. 蛋黃加入充分打發。
3. 米穀粉、低筋麵粉過篩後加入攪拌均勻。
4. 黑芝麻加入後輕輕拌勻成糰。
5. 將麵糰擀成0.5cm厚，用刀切成4x8cm長條形。
6. 表面刷蛋黃液、沾白芝麻。烘焙溫度 200/180°C烤約15分鐘。



1. 黑糖、細砂糖、奶油拌勻。



2. 蛋黃加入充分打發。



3. 奶水分次加入拌勻。



4. 米穀粉、低粉過篩加入拌勻。



5. 熟黑芝麻加入拌勻。



6. 麵糰擀成薄片。



7. 表面刷蛋水，灑白芝麻。



8. 用刀切成4x8cm長條形。



9. 爐溫 200/170°C烤約20分鐘。

榛果米麵包

一、配方

原 料		百分比(%)	重量 (公克)
中種麵糰	米 穀 粉	30	247
	高筋麵粉	20	165
	水	50	412
	速溶酵母	1	8
主麵糰	高筋麵粉	50	412
	奶 粉	4	33
	鹽	1	8
	砂 糖	20	165
	蛋	10	82
	奶 油	8	66
	合 計	194	1600
餡 料			
榛子醬		適量	適量



二、製作方法與條件

1. 中種麵糰拌勻後，發酵2~4小時。
2. 加入主麵糰原料攪拌至麵糰光滑。
3. 延續發酵30分鐘。
4. 麵糰壓平滑，分成兩片，中央夾榛子醬，切條螺盤捲，整型後排列於烤盤中。
5. 最後發酵40~50分鐘。
6. 爐溫210/180°C，烤15分鐘。



1. 中種麵糰攪拌均勻。



2. 基本發酵2~4小時。



3. 主麵糰原料攪拌至麵糰光滑。



4. 延續發酵30分鐘。



5. 麵糰壓平滑，分成兩片。



6. 中央夾榛子醬，切條螺盤捲。



7. 整型後排列於烤盤中。



8. 最後發酵40~50分鐘。



9. 爐溫210/180°C，烤15分鐘。

甜酒釀多穀米麵包

一、配方

原 料	百分比(%)	重量 (公克)
中種麵糰	米 穀 粉	30
	高筋麵粉	20
	水	50
	速溶酵母	1
主麵糰	高筋麵粉	50
	奶 粉	4
	鹽	1
	砂 糖	20
	蛋	10
	奶 油	8
	合 計	194
餡 料		1895
葡萄乾、核桃		適量



二、製作方法與條件

1. 中種麵糰拌勻後，發酵2~4小時。
2. 加入主麵糰原料攪拌至麵糰光滑。
3. 延續發酵30分鐘。
4. 麵糰分割300gx6個，滾圓、鬆馳，表面灑粉切十字形，整型後排列於烤盤中。
5. 最後發酵40~50分鐘。
6. 爐溫210/180°C，烤15分鐘。



1. 中種麵糰攪拌均勻。



2. 基本發酵2~4小時。



3. 主麵糰原料攪拌至麵糰光滑。



4. 加入葡萄乾、核桃拌勻。



5. 延續發酵30分鐘。



6. 麵糰分割，滾圓、鬆馳。



7. 最後發酵40~50分鐘。



8. 麵糰表面灑粉-切十字形。



9. 爐溫210/180°C，烤15分鐘。

芝心香蔥米麵包

一、配方

原 料	百分比(%)	重量 (公克)
中種麵糰		
米 穀 粉	30	220
高筋麵粉	20	146
水	50	366
速溶酵母	1	7
主麵糰		
高筋麵粉	50	366
奶 粉	4	29
鹽	1	7
砂 糖	20	146
蛋	10	73
奶 油	8	58
合 計	194	1421
餡 料		
軟質乳酪	適量	適量
米熟粉	適量	適量
蔥 花	適量	適量



二、製作方法與條件

1. 中種麵糰拌勻後，發酵2~4小時。
2. 加入主麵糰原料攪拌至麵糰光滑。
3. 延續發酵30分鐘。
4. 麵糰分割90gx15個，滾圓、鬆馳，中央夾乳酪火腿，捲成柱狀，整型後排列於烤盤中。
5. 最後發酵40~50分鐘。
6. 爐溫210/180°C，烤15分鐘。



1. 中種麵糰攪拌均勻。



2. 基本發酵2~4小時。



3. 主麵糰原料攪拌至麵糰光滑。



4. 延續發酵30分鐘。



5. 麵糰分割，滾圓、鬆馳。



6. 中央夾乳酪，切7刀盤捲。



7. 整型後排列於烤盤中。



8. 最後發酵40~50分鐘。



9. 爐溫210/180°C，烤15分鐘。

液種熱狗米麵包

一、配方

原 料	百分比(%)	重量 (公克)
中種麵糰	米 穀 粉	30
	高筋麵粉	20
	水	50
	速溶酵母	1
主麵糰	高筋麵粉	50
	奶 粉	4
	鹽	1
	砂 糖	20
	蛋	10
	奶 油	8
	合 計	194
餡 料		1421
熱 狗 條	15條	15條
蔥 花	適量	適量



二、製作方法與條件

1. 中種麵糰拌勻後，發酵2~4小時。
2. 加入主麵糰原料攪拌至麵糰光滑。
3. 延續發酵30分鐘。
4. 麵糰分割90gx15個，滾圓、鬆馳，中央夾熱狗，切4刀盤捲，整型後排列於烤盤中。
5. 最後發酵40~50分鐘。
6. 爐溫210/180°C，烤15分鐘。



1. 中種麵糰攪拌均勻。



2. 基本發酵2~4小時。



3. 主麵糰原料攪拌至麵糰光滑。



4. 延續發酵30分鐘。



5. 麵糰分割，滾圓、鬆馳。



6. 麵糰擀開、中央夾熱狗。



7. 整型 - 中切4刀盤捲。



8. 最後發酵40~50分鐘。



9. 爐溫210/180°C，烤15分鐘。

米戚風鹹蛋糕

一、配方

原 料	百分比(%)	重量 (公克)
米 穀 粉	100	450
奶 油	45	200
鹽	2	25
奶 水	67	300
蛋 黃	78	350
蛋 白	155	700
細 砂 糖	100	450
塔 塔 粉	1	5
合 計	548	2480



表面餡料(鹹)

火腿肉(培根)	100
香蔥(油蔥酥)	100
味 精	5
肉 鬆	100
鹽	3
沙 拉 醬	

二、製作方法與條件

1. 奶水、奶油、鹽拌勻，蛋黃加入拌勻。
2. 米穀粉過篩加入拌成麵糊。
3. 蛋白、塔塔粉、糖打發成蛋白糖。
4. 蛋白糖與麵糊拌勻，製作60X40cm一盤。
5. 表面灑鹹餡料。
6. 烘焙溫度上火200 / 下火170℃，約30分鐘。
7. 冷卻後以沙拉醬夾心。



1. 準備烤盤，表面墊牛皮紙。



2. 奶水、奶油、鹽，蛋黃拌勻。



3. 米穀粉過篩加入拌成麵糊。



4. 蛋白、塔塔粉、糖打發。



5. 蛋白糖與麵糊拌勻。



6. 製作60X40cm一盤。



7. 表面灑鹹餡料。



8. 烤溫200 / 170℃，30分鐘。



9. 冷卻後以沙拉醬夾心。

茶會米蛋糕

一、配方

原 料	百分比(%)	重量 (公克)
米 穀 粉	100	300
發 粉	3	9
蛋 黃	100	300
奶 水	40	120
沙 拉 油	50	150
細 砂 糖	30	90
食 鹽	1	3
蛋 白	200	600
細 砂 糖	120	360
塔 塔 粉	1	3
合 計	644	1934



二、製作方法與條件

1. 蛋黃、奶水、沙拉油等液體原料加入食鹽、細砂糖攪拌均勻，為加熱至50℃。
2. 米穀粉、泡打粉、過篩後加入攪拌均勻。
3. 蛋白加入塔塔粉及1/3的細砂糖打至有泡沫狀，剩餘細砂糖再分兩次加入打至濕性發泡。
4. 取1/3之蛋白糊加入蛋黃糊中攪拌，再倒入剩餘的蛋白糊攪拌均勻。
5. 紙張裁剪後平鋪於烤盤，蛋黃糊倒入烤盤中，刮平。
6. 上火180℃/下火150℃，烤約30分後，熟化出爐冷卻後對切。
7. 其中一片抹上鮮奶油霜，另外一片蓋上去。
8. 表面抹上奶油霜，放置冷凍庫冰後，切塊灑可可粉作裝飾。



1. 麵糊攪拌均勻。



2. 蛋白糖攪拌至乾性發泡。



3. 蛋白糖與麵糊拌勻。



4. 麵糊表面刮平成平均厚度。



5. 爐溫180/150℃，約30分鐘。



6. 產品出爐冷卻後對切。



7. 蛋糕中央夾鮮奶油。



8. 蛋糕表面裝飾。



9. 切塊後，盤飾。

乳酪米蛋糕

一、配方

原 料	百分比(%)	重量 (公克)
米 穀 粉	32	62
鮮 奶	100	195
奶 油	27	52
軟質乳酪	115	224
鹽	2	4
檸 檬 汁	15	29
低筋麵粉	32	62
蛋 黃	80	156
蛋 白	160	312
砂 糖	85	166
合 計	648	1263



二、製作方法與條件

1. 米穀粉、奶水、奶油一起煮至糊化，軟質乳酪加入拌勻(無顆粒狀)。
2. 鹽、蛋黃、檸檬汁、低筋麵粉過篩，依序加入拌成麵糊。
3. 蛋白、糖分次加入打發成蛋白糖。
4. 蛋白糖與麵糊拌勻，製作小乳酪蛋糕12個。
5. 爐溫上火200 / 下火140℃，約60分鐘。



1. 將海綿模型邊緣塗油備用。



2. 米穀粉、奶水一起糊化。



3. 軟質乳酪麵糊熬煮。



4. 蛋白糖打發至濕性發泡。



5. 蛋白糖與乳酪麵糊拌勻。



6. 麵糊充填模型。



7. 使用水浴蒸烤。



8. 爐溫200/140℃，約50分鐘。



9. 產品脫模、冷卻、裝飾。

米穀粉銅鑼燒

一、配方

原 料	百分比(%)	重量 (公克)
米 穀 粉	100	360
全 蛋	96	345
砂 糖	67	240
蜂 蜜	13	45
發 粉	3	9
鮮 奶	58	210
合 計	337	1209
無油紅豆粒餡	適量	600



二、製作方法與條件

1. 全部材料拌勻，加入通篩米穀粉拌勻後靜置30分鐘。
2. 平鍋煎盤預熱180℃。
3. 煎盤舀入米漿麵糊，煎約90秒，底部金黃色後加紅豆餡組合。



1. 全部材料拌勻，無粒狀。



2. 麵糊過篩，靜置30分鐘。



3. 煎盤塗油、預熱180℃。



4. 麵糊使用前，需輕拌無沈澱。



5. 舀入麵糊(直徑約10cm)。



6. 底部煎約90秒(單面)。



7. 煎至底部金黃色後翻面。



8. 二片中央夾紅豆沙餡。



9. 表面使用烙鐵烙印。

桂圓白糖糕(倫敦糕)

一、配方

原 料	百分比(%)	重量 (公克)
在來米粉	100	165
砂 糖	67	110
水	210	345
酵 母	1.5	3
泡 打 粉	1.5	3
沙 拉 油	3	5
合 計	383	630
泡酒桂圓	15	86



二、製作方法與條件

1. 在來米粉、水置於鋼盆中，攪拌均勻。
2. 用煮鍋煮水，加熱至65°C，將米漿隔水加熱至65°C的糊稠狀，攪拌均勻。
3. 將糖加入拌勻溶解，降溫至35°C。
4. 酵母加少許水拌溶解，加入降溫的米糊中。
5. 麵糊發酵（約28°C）發酵2-3小時，表面起泡無酸味。
6. 把發酵後米糊1/2量倒入6吋蒸盤中，以大火蒸15分鐘。
7. 白糖糕取出，中央放泡酒桂圓，再填入剩餘1/2量麵糊，再以大火蒸15分鐘。
8. 放涼再切塊食用。



1. 米粉、水於鋼盆中，攪拌均勻。



2. 米漿隔水加熱至65°C。



3. 將糖加入拌勻溶解，降溫。



4. 酵母加水溶解，加入米糊中。



5. 麵糊發酵(28°C) 2-3小時。



6. 米糊1/2量倒入蒸盤，大火蒸。



7. 白糖糕取出，中央放泡酒桂圓。



8. 剩餘麵糊1/2量，大火蒸熟。



9. 放涼再切塊食用。

紫薯鬆糕

一、配方

原 料	百分比(%)	重量 (公克)
在來米粉	70	240
糯 米 粉	30	90
糖 粉	18	60
紫 薯	55	180
牛 奶	55	180
合 計	228	750



二、製作方法與條件

1. 紫薯蒸熟，用篩網壓泥狀，過篩。加入材料中的粉類，用手搓成細粉狀。
2. 牛奶分次慢慢加入，用手搓勻，感覺可用手握成團即可。
3. 將米粉用手搓細，過篩成散粒狀。
4. 鬆糕模具內抹油，加入過篩的散粒米粉。
5. 蒸鍋內加入水，燒開後放入盛有米粉糰的鬆糕模，大火加熱25分鐘即可。



1. 紫薯去皮、切片、蒸熟。



2. 將蒸熟紫薯、壓泥，過篩。



3. 加入粉料，用手搓成細粉狀。



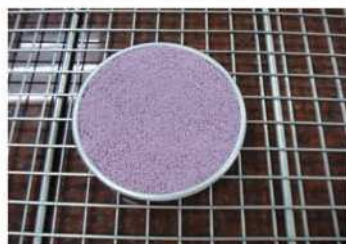
4. 牛奶分次加入，用手搓勻。



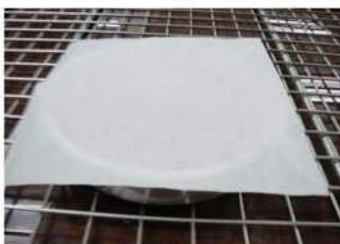
5. 用手搓鬆散，過篩成散粒狀。



6. 鬆糕模具內抹油或墊紙。



7. 蒸箱水煮開，放入鬆糕。



8. 鬆糕入蒸箱需加蓋，防滴水。



9. 使用大火蒸25分鐘。

雙色山藥糕

一、配方

原 料	百分比(%)	重量 (公克)
米 穀 粉	50	120
樹薯澱粉	50	120
細 砂 糖	67	160
煉 乳	100	240
鮮 奶	100	240
水	100	240
合 計	567	1360
椰 漿	50	120
紫 山 藥	50	120
紫 地 瓜	50	120



二、製作方法與條件：

1. 將紫山藥及紫地瓜洗淨、去皮、切片、蒸熟，再打成泥狀。
2. 將米穀粉、樹薯粉混合拌勻，加入糖水、煉乳、鮮奶、水，混合均勻米漿。
3. 鬆弛30分鐘後，再拌勻分成二份，分別加入椰漿(黃麵糊)紫山藥(紫麵糊)不同的顏色之原料。
4. 蒸盤舀入1份白色米漿熟透，再舀入紫山藥熟透。
5. 冷卻，外表沾椰子粉。



1. 紫山藥及紫地瓜→蒸熟攪泥。



2. 紫地瓜和紫山藥泥。



3. 白麵糊，鬆弛30分鐘，備用。



4. 紫麵糊，鬆弛30分鐘，備用。



5. 蒸盤噴油，舀入白色椰米漿。



6. 大火蒸熟透，約15分鐘。



7. 蒸熟透之椰漿糕，大火蒸熟透。



8. 再舀入紫山藥熟透。



9. 冷卻，外表沾椰子粉。



財團法人中華穀類食品工業技術研究所
地 址：24937新北市八里區下罟子12-6號
電 話：(02)2610-1010、26105851
傳 真：(02)2610-3351
網 址：<http://www.cgprdi.org.tw>
E-mail：cgprdi01@ms13.hinet.net