

2015 米食製品



創意大賽作品集



主辦單位：  行政院農業委員會農糧署

執行單位：  財團法人中華穀類食品工業技術研究所

目錄

- 02 2015年米穀粉中、西式產品創意大賽活動報導
- 05 專業與教師組評審講評
- 06 專業與教師組 冠軍作品介紹及感言
得獎者：林哲光
- 09 專業與教師組 亞軍作品介紹及感言
得獎者：許志全
- 12 專業與教師組 亞軍作品介紹及感言
得獎者：陳雅珍
- 15 專業與教師組 季軍作品介紹及感言
得獎者：張晏瑜
- 18 專業與教師組 季軍作品介紹及感言
得獎者：張啟川
- 21 專業與教師組 季軍作品介紹及感言
得獎者：張嘉倫
- 24 學生與業餘組評審講評
- 25 學生與業餘組 冠軍作品介紹及感言
得獎者：王宣沛
- 28 學生與業餘組 亞軍作品介紹及感言
得獎者：康琨晟
- 31 學生與業餘組 亞軍作品介紹及感言
得獎者：楊采涓
- 34 學生與業餘組 季軍作品介紹及感言
得獎者：蔡雲康
- 37 學生與業餘組 季軍作品介紹及感言
得獎者：王耀賢
- 40 學生與業餘組 季軍作品介紹及感言
得獎者：黃閔聖
- 44 2015年米食製品菁英PK創意大賽活動報導
- 47 評審講評
- 48 冠軍 張嘉倫—作品介紹及感言
- 53 亞軍 呂依蓉—作品介紹及感言
- 58 季軍 方品傑—作品介紹及感言
- 63 佳作作品介紹



2015年米穀粉中、西式產品創意大賽活動報導

■ 穀研所 傳統食品組

一、前言

稻米為我國主要糧食經濟作物，現今國人飲食逐漸西化，導致國產稻米消費量明顯下降，至今每人每年平均食用不到45公斤(食用量較20年前少了50%)，嚴重影響台灣農業經濟，因此政府用盡苦心，努力推展台灣米食多元化產業，將國產優質稻米，經專業研磨技術生產出國產優質米穀粉，希望利用國產優質米穀粉製作出更多精緻、健康又美味的米食製品，供消費大眾享用。

農糧署委託本所辦理米食加工相關推廣活動(包括訓練、推廣、競賽活動)至今已5年多，參與人數年年增加，顯見本所歷年來舉辦米食推廣活動，漸漸開花結果，許多消費大眾對米食製品(米穀粉製品)有更深一層認識。本年度首次辦理「2015米穀粉中、西式產品創意大賽」，現場採靜態展示，希望吸引更多參賽選手以輕鬆方式來共同參與這次比賽，透過比賽過程，激發選手們的創意與巧思，使更多的米食製品在市面上流通，讓消費者有更多的選擇，進而增加國產優質稻米的食用量。

本年度米穀粉中、西式產品創意大賽，報名人數相當踴躍，選手遍及全省各地，本次競賽共分兩組，一組為專業與教師組，另一組為學生與業餘組，共計80名選手報名參賽。經書面資料審核通過後，專業與教師組錄取32名，學生與業餘組錄取26名。本次競賽配合臺中市農會舉辦中彰投當季農特產品行銷活動於104年9月12~13日假台中市美術館綠園道戶外區舉行，會場吸引不少民眾前往觀賞並詢問產品哪裡買？

二、比賽產品說明

1. 本次競賽主題以養生、創意、操作簡便及易於市面推廣之中、西式米製點心產品為設計概念，製作2種品項。

2. 每種產品需含主辦單位提供之國產蓬萊米穀粉30%以上，並於大會指定展示盤(長34cmx寬24cmx高2.2cm)範圍內進行展示。

3. 每樣產品須另備5小份，每份約20~30g，供評審品評。

三、評分標準

由執行單位邀請3位烘焙領域之專業評審於現場進行品評，評分項目包括:1. 創意性及推廣價值佔40%；2. 口味及外觀佔40%；3. 米穀粉添加量佔10%；4. 書面資料佔10%。



▲ 比賽會場、民眾觀摩實況



▲ 專業與教師組選手作品擺設實況

四、得獎名單

專業與教師組得獎名單

名次	姓名	服務單位
冠軍	林哲光	禮輝食品股份有限公司
亞軍	許志全	彰化潘朵拉之宴
亞軍	陳雅珍	阿法法烘焙舖子
季軍	張晏瑜	聯瑜烘焙麵包坊
季軍	張啟川	聯瑜烘焙麵包坊
季軍	張嘉倫	小熊烘焙屋

學生與業餘組得獎名單

獎項	姓名	服務單位
冠軍	王宣沛	僑泰高級中學 餐飲科 3 年級
亞軍	康琨晟	花蓮縣上騰高級工商職業學校 餐飲科 3 年級
亞軍	楊采涓	輔大聖心高中 餐飲科 2 年級
季軍	蔡雲康	慈幼工商實用技能烘焙科 應屆畢業
季軍	王耀賢	嘉陽高中 餐飲管理科
季軍	黃閔聖	僑泰高級中學 餐飲科 3 年級

五、頒獎典禮

米穀粉中、西式產品創意大賽頒獎典禮在競賽當天進行，專業與教師組及學生與業餘組分別於9月12~13日，在競賽會場揭曉得獎名單，展現臺灣優質米製食品新風貌。

農糧署糧食產業組林傳琦組長蒞臨會場致詞，說明辦理競賽之目的，提及蛋糕、麵包及西式糕餅一般皆由麵粉製作而成，國內麵粉大多以進口居多，一年進口量約120多萬公噸，使得國內稻米消費量逐年下降，實際上國產的稻米品質相當優良，希望藉由各式各樣米食推廣活動，讓國產米食多樣化，將國產優質稻米經專業技術研磨成粉末而製成米穀粉，應用於各種中、西式產品中。辦理本次的競賽活動希望消費者了解稻米除了一般米飯食用外，仍有許多不同的用途，藉由競賽活動，讓選手們費心展創意，開發出各式各樣米穀粉中、西式產品，一來增進米食多元化應用，讓米食產品多樣化流通於市面，消費者在選購產品時，米食產品選擇性提高，進而促進稻米的消費量。

中華穀類食品工業技術研究所施坤河所長表示，非常感謝農糧署對本所的支持與鼓勵，歷年來積極配合政府政策推廣米製食品開發，為台灣這塊寶島土地盡一份心力。

評審團提到每位選手的產品各有其特色，用了台灣在地農特產品，融入米穀粉產品中，創意發揮得淋漓盡致，口味與造型皆相當豐富。評審也建議選手們，開發產品必須注意產品的市場性，對於產品設計要注意口味、外觀、形狀以及是否能讓業者將來量產化，是須考量重點；就學生與業餘組而言，評審認為學生產品可用天馬行空來形容，發揮創意是很不錯的起步，請同學們再接再厲，為下一步邁進！

六、結語

這次比賽從一開始策劃、宣傳至活動結束，比預期理想許多，感謝臺中市農會於行銷展售會期間提供協助與支持，讓本所能完成這次的比賽，良好優質的戶外環境，吸引上百名民眾前來參觀，也對米穀粉的製品有進一步的認識，了解到原來一般吃飯的米，也能做出這麼多精緻、美味、外觀獨特的中西式點心食品，許多民眾紛紛問哪裏能買的到呢？

希望參與的選手們，能夠將最好的作品進行商品化，讓國產優質米穀粉產品，注入新活力與新市場，使消費者有更多選購機會，能真正享用到台灣米食的好味道，也達到政府提倡健康、效率、永續經營的糧食政策。



2015米穀粉中、西式產品創意大賽活動花絮



▲ 學生與業餘組選手作品擺設實況



▲ 農糧署糧食產業組林傳琦組長致詞



▲ 穀研所施坤河所長頒發評審證書



▲ 施坤河所長與農糧署林傳琦組長一同品嚐選手作品



▲ 專業與教師組優勝選手與李菁菁評審合影



▲ 專業與教師組季軍選手與高文駿評審合影



▲ 專業教師組亞軍選手與施坤河所長合影



▲ 專業與教師組冠軍選手與長官、評審合影



▲ 學生與業餘組優勝選手與涂政邦評審合影



▲ 學生與業餘組季軍選手與許瑞典評審合影



▲ 學生與業餘組優勝選手與吳招親評審長合影



▲ 學生與業餘組冠軍選手與長官、評審合影

專業與教師組比賽 評審講評

李菁菁評審(中)

米穀粉中、西式產品創意大賽旨在各項產品中加入國產研磨的蓬萊米穀粉，但在添加過程中仍須注意產品在將來的市場，所以對於口味、外觀及是否能提供業者將來量產都是在研發產品時應該注意的。

高文駿評審(右2)

各位選手辛苦了，每位選手做的產品都各有特色，除了少數味道比較不好，其餘產品都非常美味，第一名的選出是經過三位評審互相討論，並一直試吃才獲得的結論，其中產品特色口味很清爽，尤其是梅子餡是自己熬煮再搭上蓬萊米穀粉的外皮，非常清爽好吃。沒有入圍的選手可以注意參考一下餡料調配比例，及口感的感覺和外型的製作。

許瑞典評審(左1)

自個人當評審以來從未評過如此多種的口味，從糕點到一般的粿，落差如此之大的口味甚為豐富。以今天的比賽產品來說水準都很高所以並不好評分，可是總是要有高下，好產品會說話，雖有一些因為技術上的關係而讓分數呈現差異，但都有進步的空間，希望大家努力各自有成。





梅引茶香、金桔檸檬塔

選手背景

台灣素有水果王國的美譽，透過這次比賽讓我有機會尋訪台灣各地小農，在與小農互動之間，更能了解農民使用對土地友善的耕作模式，同時也能種植出自然豐富的農作物，讓消費者吃得安心健康。

為了對辛勤的農民與這塊土地表示敬意，我將食材透過不同的烘焙方式來創作出產品，沒有過度華麗的裝飾，也不使用多餘的人工添加物、防腐劑及香精，只有最單純的自然原味及純淨的美味感動，秉持著健康純天然的理念，讓人品嚐每一口都是心靈和味蕾的享受！

作品主題

梅引茶香：外皮選用中式油酥餅皮，內餡則使用臺灣最驕傲的紅茶：紅玉(台茶18號)以及南投信義鄉的梅子，梅肉的酸甜襯托出紅玉自然的香氛以及與眾不同的順口味覺。

金桔檸檬塔：選用屏東九如所種植的優利卡(Eureka)綠皮檸檬與金桔(四季桔)入餡，果肉纖維細緻，汁多且果香濃郁並添加新鮮冬瓜與檸檬皮、金桔汁增加口感和風味，交織出酸甜軟Q的金桔檸檬餡；豐富有層次更讓人感到驚艷，不論大小朋友，都能因為它露出幸福微笑。

梅引茶香

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
(油皮)		
高筋麵粉	42	250
蓬萊米穀粉(乾磨)	58	350
細砂糖	12.5	75
無水奶油	42	250
綠茶粉/紅麴粉	2	12
水	53	320
(油酥)		
中筋麵粉	45	450
蓬萊米穀粉(乾磨)	55	550
無水奶油	45	450
(茶香梅子餡)		
醃製梅汁	100	500
醃製梅肉	50	250
新鮮冬瓜絲	120	600
海藻糖	60	300
85%水飴	40	200
紅玉紅茶末	10	50
新鮮檸檬汁	5	25

製作方法與條件

1. 茶香梅子餡: 將冬瓜絲(脫水)、醃製梅汁、海藻糖及85%水飴, 放入鍋中熬煮至Bx.70後加入醃製果肉與紅玉紅茶末煮至最終糖度Bx.78±2, 用新鮮檸檬汁調整PH, 使最終PH值3.5, 將煮好的內餡冷卻備用。
2. 油酥: 將所有材料放至攪拌缸中以慢速拌勻, 備用。
3. 油皮: 將新所有材料放置攪拌缸中, 用慢速攪打拌勻後, 轉至中速打至麵筋擴展階段, 鬆弛15分鐘備用。
4. 將兩種顏色的油皮分割成一個20g, 油酥12g, 將油皮包油酥捲成圓柱狀, 鬆弛10分鐘後, 再由下往上擀開, 並將兩種顏色的麵糰重疊後摺成豆干狀, 鬆弛10分鐘後將麵糰對切並擀平, 包入內餡30g, 整形成豆干狀。
5. 烘焙溫度: 上火150°C/下火180°C, 時間約25-30分鐘。

金桔檸檬塔

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
(塔皮)		
無鹽奶油	77	115
糖粉	13	20
鹽	1.3	2
全蛋液	40	60
杏仁粉	33.3	50
蓬萊米穀粉(乾磨)	100	150
(蛋白糖)		
新鮮蛋白液	100	100
細砂糖	80	80
糖粉	70	70
檸檬汁	20	20
檸檬皮	1	1
(檸檬餡)		
新鮮冬瓜絲	100	600
新鮮檸檬果肉	50	300
細砂糖	33.3	200
海藻糖	16.7	100
85%水飴	16.7	100
新鮮金桔汁	11.6	70

製作方法與條件

1. 檸檬餡: 將冬瓜絲(脫水)、細砂糖、海藻糖及85%水飴, 放入鍋中熬煮至Bx.70後, 加入檸檬果肉與金桔汁煮至最終糖度Bx.78±2, 檢測PH值3.5, 將煮好的內餡冷卻備用。
2. 蛋白糖: 將新鮮蛋白液加入細砂糖, 用快速打至濕性發泡後再加入糖粉與檸檬汁, 打至硬性發泡(蛋白霜有光澤), 將打好蛋白霜放至擠花袋中, 在烤盤上擠成圓錐狀, 放入烤爐中層100-110°C烘乾。
3. 將塔皮配方中的無鹽奶油、糖粉及鹽, 放入攪拌缸中拌勻, 再把全蛋液分3-4次倒入拌勻, 再加入杏仁粉與低筋麵粉(過篩), 拌成麵糰狀, 取20g的麵糰包入15g的檸檬餡放入模具中壓平烘焙。
4. 將烤好的檸檬塔表面沾白巧克力, 並裝飾蛋白糖。



冠軍 林哲光 得獎感言

臺灣素有「水果王國」的美譽，透過這次比賽讓我有機會尋訪各地小農，感謝臺灣農民辛苦栽種與對這片土地的用心培育出果碩鮮美的農作物，讓消費者吃得安心健康。

在比賽過程中看到其他選手們的作品和所要表達的產品理念、設計與巧思，著實讓我受益良多，相信在農糧署與中華穀類研究所、國內烘焙業先進的推動下，必能提高農民收入，引領臺灣在國際上創造新的農業經濟奇蹟！

最後，謝謝評審們的青睞，讓我有機會為台灣農業貢獻一份心力！

亞
軍

許志全



熱帶果香佐米戀磅蛋糕、炒麵茶佐紫米涼糕

選手背景

因喜歡製作烘焙產品而進入中區職訓中心學習糕點烘焙基礎，結訓後歷經傳統麵包店、飯店、中央廚房、餐廳等磨練，不僅讓我了解產業型態的不同，也讓我在烘焙產品的運用技能上有了更廣的思維，使得所學的理论及實務有了印證。

一路走來感謝所有指導的師傅及老師們，現在我也要我所學習到的技術讓烘焙產品發光發熱。

作品主題

熱帶果香佐米戀磅蛋糕：在蛋糕體中加入八卦山土鳳梨及自製芒果青，把戀愛的酸甜滋味帶給各位。為了兼顧口感及現代養生，也加入了黑白芝麻及南瓜子，加上水磨及乾磨蓬萊米穀粉的調配，完美呈現了此果香米蛋糕的價值。

炒麵茶佐紫米涼糕：傳統小吃麵茶和阿美族祖先流傳原生紫米稻加上白河產的蓮藕粉，最後跟蓬萊米穀粉甜蜜的融合在一起，產生一道甜而不膩的美妙滋味。



熱帶果香佐米戀磅蛋糕

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
無鹽奶油	82	172
砂糖	57	120
低筋麵粉	36	75
蓬萊米穀粉(濕磨)	32	68
蓬萊米穀粉(乾磨)	32	68
泡打粉	1	3
全蛋	79	165
青蘋果醬	28	60
鳳梨果醬	28	60
新鮮鳳梨	17	35
芒果青	9	20
南瓜子	5	10
白芝麻	1	2
黑芝麻	1	2
合計	408	860

製作方法與條件

- 1.將無鹽奶油及砂糖一起打發。
- 2.低筋麵粉、蓬萊米穀粉、泡打粉加入步驟1.拌勻。
- 3.全蛋、青蘋果醬、鳳梨果醬依序加入拌勻。
- 4.新鮮鳳梨、芒果青(需切碎丁狀)、南瓜子、黑白芝麻加入拌勻即可。
- 5.取95g麵糊擠入心型模。
- 6.烘焙溫度上火180°C/下火170°C，時間35-40分鐘。

炒麵茶佐紫米涼糕

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
涼糕配方		
水(配方一)	720	216
砂糖	333	100
水(配方二)	387	116
紫米粉	67	20
蓬萊米穀粉(濕磨)	100	30
蓮藕粉	167	50
合計	1774	532
炒麵茶配方		
低筋麵粉	100	60
糖粉	67	40
芝麻粉	20	12
花生粉	7	4
合計	194	116

製作方法與條件

- 1.將配方二的水加入紫米粉、蓬萊米穀粉、蓮藕粉一起拌勻備用。
- 2.配方一的水和砂糖一起煮沸倒入步驟1.拌勻，再回煮至濃稠後倒入長20公分、寬10公分小平盤，入蒸籠蒸10分鐘即可。
- 3.放涼冷藏，食用時取出切成適當大小沾取麵茶粉食用。
- 4.炒麵茶作法:低筋麵粉倒入雪平鍋在瓦斯爐上小火拌炒上色，放涼後混拌糖粉、芝麻粉、花生粉即可。



亞軍 許志全 得獎感言

感謝穀類研究所及農糧署所舉辦的米穀粉創意產品比賽，我在這場比賽中將臺灣在地農產品及米穀粉結合成美味的點心，不僅增加農產品的使用價值也讓米穀粉點心更加的精緻化，藉此機會把傳統與創新手法結合呈現給各位。

在此也感謝彰化潘朵拉之宴謝於瑾經理對於在地農產品的支持，還有花蓮193線伊那工坊的吳靜技小姐提供我在地原住民朋友辛苦種植的紫米，她將紫米研磨成紫米粉讓我能為在地原住民朋友的努力也盡一份推廣的心意。



亞
軍

陳雅珍



米夯薯蛋糕、穀色穀香烤餅

選手背景

畢業後，因緣巧合接觸了烘焙業，因為天馬行空、五彩繽紛的創作空間，滿足我喜歡嘗鮮、與眾不同的熱血個性。

從事烘焙10幾年期間，我喜歡將身邊熟悉又新奇的食材當作研發新口味的主角，不論是台南老家田裡的蘋婆、皇帝豆、刈薯，或是黃金蕎麥、紅藜等等都曾是作品的發想來源，能從當中獲得的成就感，就像完成一場馬拉松賽事，既充實又滿足，讓人欲罷不能！

作品主題

米夯薯蛋糕：連早餐都是以米食為主的南部人，要選擇米的好搭檔非地瓜莫屬！它擁有國內外「近乎完美食物」的美譽，先經過炭烤後，產生濃郁的蜜汁香，完全以米穀粉加上乳酪丁及黑糖Q糰做成蛋糕，常溫、冷藏或熟食，是米夯薯蛋糕迷人多變的絕佳特色！

穀色穀香烤餅：發想來源是為了方便下田農作的媽媽，幫她做一個營養吃、方便吃、又很好吃的隨身點心。以燕麥片、穀物加上蓬萊米穀粉，不僅提供飽足感，更因鹹甜酥鬆的好滋味，也可取代一成不變的早餐主食。

米夯薯蛋糕

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
(A) 奶 油	100	100
砂 糖	80	80
(B) 全 蛋	100	100
(C) 杏 仁 粉	30	30
蓬萊米穀粉(乾磨)	100	100
(D) 地 瓜	200	200
黑 糖 Q 糰	48	48
乳 酪	20	20
合 計	648	648
表面裝飾 (米菠蘿酥)		
蓬萊米穀粉(乾磨)	100	12
砂 糖	54	6.5
奶 油	54	6.5
君 度 橙 酒		少許

製作方法與條件

製作6吋圓模蛋糕一個約600g。

- 1.先將地瓜焯烤備用。
- 2.蓬萊米穀粉過篩備用。
- 3.將原料A打發變白，分次加入原料B，再加入原料C和D，拌勻即可入模。
- 4.表面撒上米菠蘿酥，設定爐溫上火170°C/下火160°C，烘焙時間約50分鐘。
- 5.出爐後刷上適量君度橙酒，再入爐將表面烘烤片刻即完成。

穀色穀香烤餅

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
(A) 芥 花 油	86	150
二 級 砂 糖	86	150
全 蛋	57	100
(B) 中 筋 麵 粉	50	87.5
蓬萊米穀粉(乾磨)	50	87.5
穀 物 粉	3	5
無 鋁 泡 打 粉	1	2
蘇 打 粉	0.6	1
玫 瑰 岩 鹽	1.7	3
(C) 燕 麥 片	137	240
台 灣 紅 藜	2.3	4
黑 白 芝 麻	11.4	20
核 桃	51.4	90
合 計	537.4	940

製作方法與條件

製作穀色穀香烤餅約820g。

- 1.將中筋麵粉、蓬萊米穀粉過篩備用。
- 2.將原料A拌勻後，加入原料B攪拌，最後拌入材料C成麵糰狀。
- 3.取適量麵糰放置烤盤中，用手壓成適當大小，厚度約0.5公分，切割適當棒狀(寬度約1.5公分)。
- 4.設定爐溫上火160°C/下火160°C，烘烤約20分鐘，呈均勻金黃色即完成。
- 5.出爐時，可隨口味喜好，撒上些許玫瑰岩鹽。



亞軍 陳雅珍 得獎感言

將身邊熟悉或新奇的食材來改變型態當作烘焙食品的主角，是一件相當有趣的事，這次農糧署和中華穀類研究所舉辦的米穀粉烘焙創意大賽，讓我有機會發揮創意，並獲得肯定，相當開心！

得獎作品的口味很樸實、很實在，是從自己喜歡吃、家人也愛吃的角度出發，讓「米」不再只是「米飯」，而是將蓬萊米穀粉的優點和美味轉換成蛋糕與烤餅，希望能為台灣的農業盡一份心力，創造米食消費新商機。

季軍

張晏瑜



黃金萬兩、和諧圓滿

選手背景

從事食品開發研究工作，喜歡企劃研發創意烘焙產品，享受美食、美景、運動及烹飪也是我的最愛。父親從事烘焙業約50年，我在成長過程中就對烘焙有興趣，到過很多家烘焙店學習，每當我創造出新產品時都能讓我感到無比的喜悅，很期盼用雙手傳遞給所有人來一同品嚐這份喜悅，以不斷的研發創新口味，用心製作健康及美味取向的宗旨，因而成立聯瑜烘焙麵包坊。

作品主題

黃金萬兩：以國產在地優質蓬萊米穀粉能深耕台灣為出發點，運用簡單便利為設計概念，將烤過椰子粉、核桃仁、金瓜粉及蛋黃一起融入米製點心產品中，以增添產品的口感及風味。

和諧圓滿：採用烤過椰子粉、烏龍茶粉及米麻糬調配和諧風味，外表造型圓滿所以命名為和諧圓滿。



黃金萬兩

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
表皮		
奶 油	39	390
砂 糖	5.6	56
全 蛋	28	280
金 瓜 粉	5.6	56
低 筋 麵 粉	33	330
合 計	111.2	1112
餅皮		
奶 油	33	330
砂 糖	33	330
鹽	0.6	6
蛋 黃	17	170
烤 過 椰 子 粉	11	110
蓬萊米穀粉(乾磨)	34	340
低 筋 麵 粉	33	330
泡 打 粉	0.6	6
核 桃 仁	6	60
合 計	168.2	1682

製作方法與條件

表皮作法:

- 1.所有材料混合拌勻備用。

餅皮作法:

- 1.將蓬萊米穀粉與低筋麵粉過篩。
- 2.所有材料混合拌勻即可。
- 3.分割餅皮重量 30 g/個，放入矽膠烤盤模具，稍微壓平，擠表皮麵糰20g於上方後入爐烤焙。
- 4.烤箱溫度:上火180°C/下火180°C，烤25分鐘即完成。

和諧圓滿

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
餅皮		
奶 油	50	500
砂 糖	50	500
鹽	0.7	7
全 蛋	36	360
烤 過 椰 子 粉	21	210
蓬萊米穀粉(乾磨)	36	360
低 筋 麵 粉	56	560
泡 打 粉	1	10
烏 龍 茶 粉	7	70
抹 茶 粉	2	20
烤 過 杏 仁 角	7	70
合 計	266.7	2667
米麻糬內餡		
蓬萊米穀粉(乾磨)	8	80
糯 米 粉	14	140
砂 糖	14	140
水	36	360
煉 乳	7	70
奶 油	7	70
合 計	86	860

製作方法與條件

餅皮作法:

- 1.將蓬萊米穀粉、低筋麵粉過篩。
- 2.將其餘材料一同混合拌勻備用。

米麻糬內餡作法:

所有材料混合拌勻放入微波爐，微波6分鐘，翻面再2分鐘即可。

- 1.分割餅皮重量 38 g/個，米麻糬內餡12 g/個，放入矽膠烤盤模具，壓平烤焙。
- 2.烤箱溫度:上火180°C/下火180°C，烤25分鐘即完成。



季軍 張晏瑜 得獎感言

感謝行政院農委會農糧署與中華穀類研究所辦理米穀粉中、西式產品創意大賽，使得喜愛研發創意，製作幸福美味的我，能利用國產在地優質蓬萊米穀粉結合健康創意，同步推廣米穀粉加工製品來帶動台灣米食力。非常感謝農糧署與中華穀類研究所讓我拿到米穀粉多元化應用指導員檢定合格證書，也給予專業技術指導與意見，讓我有持續推廣下去的動力。



心想事成、招財進寶

選手背景

待過無數烘焙店家，資歷豐富，主攻專長西點、中點、漢餅、甜點、伴手禮、下午茶點心及台式麵包。

作品主題

心想事成：運用操作簡單便利，以市面上伴手禮推廣為設計概念，將簡單的食材調配成多層次的口感，外表造型呈現愛心形狀，所以命名為心想事成。

招財進寶：將國產在地優質蓬萊米穀粉融入最簡單的食材中，混合了南瓜粉，味道更為提昇，因外表造型像金元寶所以命名為招財進寶。

心想事成

原	料	名	稱	百分比 (%)	重量 (公克)
餅皮					
奶		油		44	440
砂		糖		31	310
		鹽		0.6	6
蜂		蜜		6	60
全		蛋		12.5	125
烤	過	椰	子	粉	12.5
低	筋	麵	粉	50	500
蓬	萊	米	穀	粉 (乾磨)	25
泡	打	粉		1	10
合	計			176.6	1766
內餡					
奶		油		25	250
砂		糖		6	60
		鹽		0.1	1
核		桃	仁	25	250
烤	過	椰	子	粉	25
蓬	萊	米	穀	粉 (乾磨)	25
合	計			106.1	1061
表	面	裝	飾	用	蔓
				越	莓
				碎	粒
				10	100

製作方法與條件

餅皮作法:

- 1.將蓬萊米穀粉、低筋麵粉過篩待用。
- 2.所有材料混合拌勻即可。

內餡作法:

- 1.所有材料混合拌勻。
- 2.分割餅皮重量 30 g/個，內餡 15 g，放入矽膠烤盤模具，壓平。
- 3.烤箱溫度:上火180°C/下火180°C，烤焙25分鐘。
- 4.表面以蔓越莓碎粒裝飾。

招財進寶

原	料	名	稱	百分比 (%)	重量 (公克)
奶		油		50	500
砂		糖		50	500
		鹽		37.5	375
蛋		黃		6	60
南		瓜	粉	6	60
蓬	萊	米	穀	粉 (乾磨)	38
低	筋	麵	粉	62	620
泡	打	粉		1	10
核		桃	仁	13	130
烤	過	椰	子	粉	18
合	計			281.5	2815

製作方法與條件

餅皮作法:

- 1.將蓬萊米穀粉，低筋麵粉，過篩備用。
- 2.所有材料混合拌勻。
- 3.分割餅皮重量 45 g/個，放入矽膠烤盤模具，壓平。
- 4.烤箱溫度:上火180°C/下火180°C，烤焙25分鐘即可。



季軍 張啟川 得獎感言

感謝行政院農委會農糧署與中華穀類研究所辦理米穀粉中、西式產品創意大賽，台灣國人的米食深耕在日常生活中，如果能將國產在地優質蓬萊米穀粉融入最簡單的在地食材，調配多層次的風味口感，推廣米穀粉加工製品應該更容易了。

季軍

張嘉倫



番薯蜜生乳米卷、柿菓酥

選手背景

自小喜愛烘焙烹調，踏入社會從事服務與管理性質的工作，開啟對烘焙相關領域的興趣，進而工作與實務結合而成立工作室，在烘焙領域裡除了製作出美味健康的產品，更有機會專研相關特色食材為開發季節性商品；也因學習而踏入教學領域將所學與他人分享交流。因興趣而投入工作所以更用心的在學習烘焙及其他知識，將其運用及創造健康美味的食物是我的目標。

作品主題

蜂情萬種 番薯蜜生乳米卷：時尚健康的新組合，養生地瓜入餡搭配滑順生乳製餡，金黃色樸實的蛋糕外衣是香醇味濃的蜂蜜與Q軟蓬萊米穀粉共同譜出的戀曲。

柿柿如意 柿菓酥：嚴選Q軟牛心柿餅與高纖鳳梨組合成內餡，添加清香擂茶與蓬萊米穀粉，降低吸油、入口即化，製做成討喜的柿子造型。



番薯蜜生乳米卷

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
蛋糕體		
蛋 黃	350	350
細 砂 糖	80	80
海 藻 糖	20	20
蛋 白	300	300
蜂 蜜	130	130
蓬萊米穀粉(乾磨)	100	100
奶 油	90	90
合 計	1070	1070
地瓜香緹餡		
地 瓜 泥	150	150
動 物 性 鮮 奶 油	150	150
白 蘭 地	10	10
合 計	310	310
牛奶餡		
動 物 性 鮮 奶 油	100	300
砂 糖	10	30
餡 料		
蜜 地 瓜 丁	100	200

製作方法與條件

●成品約40公分蛋糕卷2條。

- 1.蛋白先打起泡再加蜂蜜打至濕性發泡。
- 2.蛋黃、細砂糖及海藻糖隔水加熱打發。
- 3.蓬萊米粉過篩備用。
- 4.奶油加熱融化備用。
- 5.將步驟1與步驟2充分拌合後再加入步驟3和步驟4。拌至無粉粒狀呈現細緻麵糊。
- 6.麵糊倒入40x60公分的烤盤，表面抹平後入烤箱上火190°C/下火150°C烤焙18分鐘。

內餡料:

地瓜香緹餡-將動物性鮮奶油打發加入地瓜泥與白蘭地酒拌勻即可。

牛奶餡 - 動物性鮮奶油加糖打發。

組合:

蛋糕對裁為兩片40 x 30公分，抹上地瓜香緹餡和牛奶餡，鋪上蜜地瓜丁，捲成圓柱體即完成。

柿菓酥

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
麵皮		
奶 油	75	225
糖 粉	10	30
全 蛋	17	51
搗 茶 粉	5	15
奶 粉	7	21
蓬萊米穀粉(乾磨)	40	120
低 筋 麵 粉	60	180
合 計	214	642
裝飾		
抹 茶 粉		5
麵 皮		60
內餡		
牛 心 柿 果 鳳 梨 餡		600

製作方法與條件

●製作25個柿菓酥，皮25g(含裝飾)、餡24g。

麵皮

- 1.奶油軟化加入糖粉拌合，再加入全蛋拌勻後加入搗茶粉備用。
- 2.奶粉加蓬萊米穀粉過篩加入步驟1.中充分攪拌呈麵糊狀，靜置鬆弛20分鐘。
- 3.將步驟2.與過篩低筋麵粉拌勻成麵糰，分成23gX25個麵糰。
- 4.取出60g混合抹茶粉為做裝飾葉子用，內餡料分割24gX25個備用。

組合:

將麵皮包果餡，表面壓裝飾十字紋路，裝飾抹茶麵糰製作成葉子，黏貼在頂端，入爐烘烤上火180°C/下火180°C，時間20分鐘。



季軍 張嘉倫 得獎感言

感謝農糧署與穀研所舉辦此次比賽活動，激發出不一樣的想法及創作，也藉此機會能觀摩其他選手精彩的作品。

融合臺灣在地特色食材，製作出簡單健康美味產品，一直是我在烘焙製作上的創作理念，希望能精益求精；將柿子、蜂蜜、地瓜與蓬萊米穀粉巧妙結合融入我的作品中，更能提升食的工藝美學，兼顧特色美味及造型設計。外型討喜的「柿菓酥」獨特外表吸引目光來呈現伴手禮最具誠意，不單只重視味道，更能不局限外觀的創作，也能內外兼顧量產推廣米食加工製品。



學生與業餘組比賽 評審講評

► 涂政邦評審

每位選手皆充分選用多樣化食材，融入於蓬萊米穀粉加工產品中，發揮其創意，部分造型特別，使產品視覺上更加地豐富。又此次競賽場地是在戶外，選手們應加以考量產品的特性，有些選手產品口感較乾澀，是需再改進地方。



► 許瑞典評審

能在一般配方中再加入30%以上的蓬萊米穀粉後還能做出美味可口、有創意的產品，對學生來講是很不容易的，學生產品可用天馬行空來形容，好看不一定好吃，好吃的卻很不好看。看看天下哪有那麼好吃的”便便”真是難為同學了，但是這樣的創意是很不錯的起步，同學加油！



◀ 高文駿評審

每位選手都很用心，符合主辦單位的規則，蓬萊米穀粉用量多於30%以上，作品也都很有創意，把農特產品運用在作品上，選手沒入圍的也都做的很好，請繼續加油。





辮子蔥花麵包、米塔

選手背景

目前就讀台中市僑泰高級中學餐飲科三年級，考取中餐丙級及烘培乙級證照，喜愛烘焙。

作品主題

辮子蔥花麵包：常在麵包店看到蔥花麵包，為了讓蔥花麵包能在一般家庭方便製作，又能看起來精美，所以將普通的蔥花麵包變成辮子的形狀，而這次的主題是以蓬萊米穀粉加以改良製成的產品。

米塔：外面賣的塔看起來都製作較複雜，為了讓大家可以自己動手DIY，添加蓬萊米穀粉製作，把步驟精簡，放入大家喜歡的火腿及起司就成了這次的作品。



辮子蔥花麵包

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
高筋麵粉	70	350
蓬萊米穀粉(乾磨)	30	150
砂糖	20	100
鹽	1	5
冰水	41	205
鮮奶	10	50
酵母	1.6	8
全蛋	25	75
奶油	10	50
火腿		適量
蔥花		適量
美乃滋		適量
胡椒粉		適量
起司片		適量
全蛋		適量

製作方法與條件

- 1.所有材料除了奶油外都放進攪拌機，以一速打三分鐘，再以二速打七分鐘。
- 2.加入奶油，以一速打三分鐘，再以二速打七分鐘。
- 3.麵糰揉圓，放置基本發酵40分鐘(發酵溫度28°C；相對溼度75%)，分割每個30公克，整型滾圓。
- 4.進行中間發酵5分鐘(發酵溫度28°C；相對溼度75%)，將麵糰搓成長條型，鬆弛5分鐘。
- 5.拿3個長條型的麵糰，包入起司，以綁辮子的方式編成麻花狀，擺盤放置最後發酵20分鐘(發酵溫度38°C，相對溼度85%)。
- 6.火腿切小丁，青蔥切細花狀，打入一顆全蛋及胡椒粉拌勻。
- 7.最後發酵結束後，塗上美乃滋，把步驟6.的材料灑在麵糰上。
- 8.入爐烤上火190°C/下火160°C，時間8分鐘後烤盤掉頭續烤至金黃色，出爐取出放涼。

米塔

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
塔皮		
奶油	45	135
糖粉	20	60
全蛋	16.6	50
奶粉	8.3	25
高筋麵粉	50	150
蓬萊米穀粉(乾磨)	50	150
餡料		
冷飯		適量
培根		適量
洋蔥		適量
鮮奶油		適量
全蛋	60	150
鮮奶油	100	250
鹽	1.6	4
蓬萊米穀粉(乾磨)	8	20
披薩絲	8	20

製作方法與條件

塔皮製作:

- 1.先將奶油打軟，加入過篩糖粉打發。
- 2.全蛋分次加入後加入奶粉拌勻。
- 3.加入過篩高筋麵粉及蓬萊米穀粉拌勻，放置冷藏鬆弛10分鐘。
- 4.準備一個派模，將適量派皮壓平後整形備用。

餡料製作:

- 1.將洋蔥、培根炒香後，加入白飯拌勻，再加入適量鮮奶油拌勻後，冷卻備用。
- 2.全蛋、鮮奶油、鹽拌勻，加入過篩蓬萊米穀粉拌勻。
- 3.將適量的步驟1.放入捏好的塔皮中，再將步驟2.倒入至八分滿，將披薩絲均勻撒上。
- 4.以上火160°C/下火160°C，烤焙15分鐘，轉面10分鐘，有膨脹要拿出來冷卻，消了之後再放入烤箱中烤至全熟後取出放涼。
- 5.用匈牙利紅椒粉及義大利香料做裝飾。



冠軍 王宣沛 得獎感言

很謝謝中華穀類研究所舉辦這個比賽讓我有這次機會報名參加。

從無到有的過程中，接受了很多人的幫助，老師給了我很多的方向，同學也給了我很多的意見。經過這次比賽，得到了很多寶貴的經驗，受益良多，希望以後還有機會再參加競賽挑戰。



火山岩、洛神花卷

選手背景

目前就讀花蓮縣上騰中學三年級，從小喜歡看人家烹飪，從國一就接觸中餐科目，對此非常有興趣，做出來的成品感覺挺不錯，當別人吃下去臉上的表情和稱讚是我對這科目感興趣的最大動力，也非常有成就感，希望以後學到的東西能越來越多，讓人吃下去有幸福的感覺。

作品主題

以健康米食為出發，使用核桃及洛神搭配蓬萊米穀粉，利用蓬萊米穀粉保水及酥脆特性，創造新食感！

洛神花卷：洛神本身有多酚、胺基酸、有機酸、維生素C、大量天然色素及多種礦物質、水樅酸等多種人體所需養分！

火山岩：李時珍說：核桃能”補腎通腦、有益智慧”，核桃中所含油脂主要的成分是亞油酸甘油脂，食後不但不會使膽固醇升高，還能減少腸道對膽固醇的吸收，核桃中所含的微量元素鋅和錳是腦垂體的重要成分，常食有益於腦的營養補充，有健腦益智作用。

火山岩

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
砂 糖	100	50
蓬萊米穀粉(乾磨)	100	50
生 核 桃	200	100
蛋 白	100	50
香 草 莢	4	半根
蜜 香 紅 茶	14	7
黃 金 砂 糖	400	200

製作方法與條件

- 1.將蜜香紅茶磨成粉，加入蓬萊米穀粉、黃金砂糖與砂糖混合均勻。
- 2.加入生核桃拌均勻，加入蛋白和香草籽攪拌成糰，分割擺放上烤盤，入爐以全火150°C烤熟至乾燥。

洛神花捲

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
奶 油	100	87
洛 神 花 蜜 餡	69	60
蓬萊米穀粉(濕磨)	100	87
蛋 黃	69	60
二 砂 糖	71	62
蛋 白	120	105
細 砂 糖	29	25
外皮醬料製作		
杏 桃 洛 神 醬	57	50
蛋 白	40	35
糖 粉	57	50
蘭 姆 酒	17	15
黃 金 砂 糖	===	適量

製作方法與條件

- 1.將奶油、切碎洛神花蜜餡及蓬萊米穀粉放入鋼盆攪拌均勻。
- 2.將蛋黃與二砂糖打發，分次加入步驟1.拌勻。
- 3.將蛋白、細砂糖打發，分次與步驟2.拌勻放入鋪好烤盤紙的烤盤，全火210°C烤焙15分鐘，出爐放涼，刷上杏桃洛神醬捲起定型。
- 4.外皮醬料製作:
將蛋白、糖粉、蘭姆酒放入鋼盆攪拌均勻，刷在定型好的蛋糕外皮，均勻裹上黃金砂糖，再放入烤箱烘烤表皮乾燥即可。



亞軍 康琨晟 得獎感言

從初審到決賽，一直努力到最後獲得亞軍，看到其他入圍作品讓我學習到不少的擺設方法。謝謝評審給予的機會還有肯定，希望能在下一屆再踏入決賽會場，我會再繼續努力獲得更佳成績。

亞
軍

楊采清



抹茶棋格蛋糕、綜合穀物桃酥

選手背景

我是一個高中生，我喜歡參加各式各樣的比賽，無論是中餐還是西點，我都非常感興趣，雖然參加了許多比賽，可是卻沒有入選，不過，我不會因此而被打敗的，會朝著我的夢想前進！

作品主題

抹茶棋格蛋糕：利用蓬萊米穀粉混合麵粉、抹茶與其他食材，做出獨特絕佳的口感。

綜合穀物桃酥：加些穀物於其中，最近新的潮流「奇亞籽」能在腸胃中減緩澱粉轉換成糖的速度，讓甜點吃起來無負擔。



抹茶棋格蛋糕

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
低筋麵粉	70	238
蓬萊米穀粉(濕磨)	30	102
沙拉油	48	163
蛋黃	50	170
細砂糖	90	306
鹽	2	7
奶粉	5	17
水	103	350
香草粉	1	4
蘇打粉	3	10
抹茶粉	20	68
蛋白	100	340
塔塔粉	0.5	2
細砂糖	66	225
合計	588.5	2002
藍莓果醬	適量	適量

製作方法與條件

1. 鋪烤盤紙。
2. 麵糊部份：所有材料攪拌均勻，除抹茶粉外，平均分成2份，1份加入抹茶粉攪勻。
3. 蛋白部份：蛋白、塔塔粉、細砂糖所有材料攪至濕偏乾性發泡，平均分成2份。
4. 麵糊和蛋白糊混合均勻，倒入烤盤抹平，烤焙上火180°C / 下火170°C，時間25分鐘出爐冷卻。
5. 蛋糕切割：去掉邊邊，每條長、寬各切成5.7、2.7公分，將蛋糕抹上藍莓果醬即完成。

綜合穀物桃酥

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
綿白糖	10	40
細砂糖	40	160
鹽	0.6	2
豬油	50	200
全蛋	10	40
小蘇打	1.2	5
碳酸氫銨	0.6	2
低筋麵粉	70	280
蓬萊米穀粉(濕磨)	30	120
發粉	0.6	2
核桃	15	60
葵花籽	1	4
黑麥片	1	4
杏仁角	1	4
合計	232	923
蛋黃液	適量	適量
奇亞籽	適量	適量

製作方法與條件

1. 所有材料攪拌均勻成糰。
2. 分割成20個，每個46g，搓圓、排盤後中間壓洞，塗上蛋液，沾奇亞籽。
3. 烤箱上火170°C / 下火170°C，烤焙20分鐘後掉頭，改上火180°C / 下火170°C，再烤12-15分鐘出爐、冷卻即完成。



亞軍 楊采清 得獎感言

當我聽到評審唸到編號25號時，我真的非常開心，好想當場直接大喊YA~~~，在那一瞬間，我暑假所做的練習都值得了！即使是被老師罵，還是要感謝老師不辭辛勞的對我指導，才能有這麼好的成績！在這段時間內，我不停的感冒發高燒，一直到比賽前才好一點，令我擔心的問題，才漸漸地消失了。也感謝這個比賽，讓我能夠在烘焙領域裡，第一次就先得下一席之地，希望以後還有類似的比賽，我會繼續挑戰的。



艾草瓜瓜酥、紅麴奇亞餅

選手背景

我在就讀國中時期有接觸到一點烘焙，再加上媽媽參加烘焙課後回來教導我，勾起我對烘焙的興趣，所以我高中就選擇實用烘焙技能學程，在三年內學習許多的烘焙知識與技巧，也陸續取得烘焙食品及中式麵食加工技術士證照，在學期間也參加了3次校外烘焙競賽，除了學習紮實烘焙基本技能外，參加競賽不但可觀摩學習課堂外的技能，也能激發更多的創意。

作品主題

艾草瓜瓜酥：以艾草粉為油酥調色，內餡採用紫地瓜包覆蜜地瓜，主要取艾草特殊香味及增強人體對疾病的抵抗能力，紫地瓜含花青素可增強體質和台南在地蜜地瓜香Q甜而不膩口，創造出豐富的色彩、酥香Q又養生的甜點。

紅麴奇亞餅：以紅麴調色及取其特殊的甘甜味與可降膽固醇功效，加上低熱量與豐富膳食纖維的奇亞籽，再搭上蓬萊米穀粉增加口感，並佐以微酸的覆盆子果醬，吃起來酸酸甜甜的感覺，好似談戀愛的心情。

艾草瓜瓜酥

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
油皮		
中筋麵粉	65	150
蓬萊米穀粉(乾磨)	35	81
糖粉	5	12
海藻糖	5	12
無水奶油	43	99
水	48	110
合計	201	464
油酥		
低筋麵粉	65	110
蓬萊米穀粉(乾磨)	35	47
無水奶油	45	71
艾草粉	2	3
合計	147	230
內餡		
紫地瓜餡		440
蜜地瓜		20塊

製作方法與條件

- 1.油皮製作:所有材料拌勻打至光滑後鬆弛15分鐘，分割22g/個。
- 2.油酥製作:所有材料拌勻，分割11g/個。
- 3.內餡製作:分割紫地瓜餡22g/個，包入蜜地瓜備用。
- 4.油皮包油酥二次擰捲，鬆弛15分鐘。
- 5.從中間切開，切口朝上，擰成圓形後包入內餡，以虎口收口整型後，置於烤盤上。
- 6.入烤箱上火180°C/下火180°C，烘焙25分鐘。

紅麴奇亞餅

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
低筋麵粉	65	150
蓬萊米穀粉(濕磨)	35	81
糖粉	17	39
無鹽奶油	54	124
蛋	13	30
紅麴粉	2	5
奇亞籽	4	9
合計	190	438
覆盆子果醬		適量

製作方法與條件

- 1.無鹽奶油、糖粉拌勻稍微打微發。
- 2.加入蛋拌勻後再加入奇亞籽拌勻。
- 3.加入粉類(低筋麵粉+蓬萊米穀粉混合)慢慢拌均勻。
- 4.分割整圓20g/個，共20個，中間壓出一個凹洞，擠入覆盆子果醬。
- 5.入爐烘焙上火170°C/下火150°C，共25分鐘出爐即完成。



季軍 蔡雲康 得獎感言

這是我第一次參加使用國產蓬萊米穀粉的比賽活動，感謝評審的肯定，這也是我參加歷次競賽以來獲得最好的成績，很高興。首先要特別感謝波特傑蔬果烘焙坊在創意、口感與製作上的指導，使我技藝更為精進，也更能由其他選手的作品學習其創意與巧思，希望大家能提高稻米與在地食材於烘焙上之運用，為低碳飲食及永續環境盡一點心力，最後再次感謝我的家人和一直陪伴指導我的老師。

季軍

王耀賢



脆皮冰心米泡芙、香芒米生乳卷

選手背景

家裡開西式麵包店已傳承三代，自幼耳濡目染，隨著烘焙工作長大，一種難以言喻的連結選讀嘉陽高中餐飲管理科，家人寄望的目標就是要我擔起家傳祖業的創新、突破，希望透過參加比賽，改變想法，歷練自己，增進技術。

作品主題

從小就喜歡往山上跑，那裡有很多很多的紅土番薯，還有結實壘壘的芒果，都是阿公用心種的，小時候最喜歡到山上控窯、每當我挖出熱騰騰香噴噴的烤蕃薯時、內心真有說不出的悸動。

夏天的芒果也是我小時候最深的記憶，我最愛吃芒果冰，阿公總是會告訴我，憨孫啊這是阿公特別為你留的（在櫟的）。

以蓬萊米穀粉作主題搭配國產特色食材番薯作為脆皮冰心泡芙內餡，用芒果切丁結合製作香芒米生乳卷，希望借由在地的農特產品結合西式烘焙料理能擦出不同的火花，以期加值米穀粉產品。



脆皮冰心米泡芙

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
米漿皮		
新鮮酵母	3	9
水	96	240
蓬萊米穀粉(濕磨)	100	250
細砂糖	4	10
無水奶油	6	16
合計	209	525
泡芙殼		
水	120	190
奶油	60	95
高筋麵粉	50	80
蓬萊米穀粉(濕磨)	50	80
蛋	188	300
合計	468	745
泡芙餡製作		
蒸熟地瓜泥	100	750
細砂糖	20	150
奶油	10	75
打發鮮奶油	53	400

製作方法與條件

米漿皮製作方法:

新鮮酵母加水拌均勻，其餘材料加入拌均勻，發酵2小時後備用。

泡芙殼製作方法:

- 1.水加奶油煮至大滾，再加入高筋麵粉、蓬萊米穀粉拌勻，離火加入蛋拌勻，用擠花袋擠製每顆25公克，可做28個並在每顆泡芙上面擠12g米漿糊。
- 2.入爐烤上火190°C/下火200°C，時間30分鐘後降爐溫再續烤上火170°C/下火200°C，時間25分鐘出爐。

泡芙餡製作方法:

地瓜泥、細砂糖及奶油炒至稍乾，待冷冰涼後加入打發鮮奶油，每個泡芙擠45g的內餡。

香芒米生乳卷

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
蛋糕體		
蛋白	185	350
細砂糖	90	175
塔塔粉	2	3
橘子水	78	150
沙拉油	86	165
低筋麵粉	52	100
蓬萊米穀粉(濕磨)	48	90
蛋黃	100	190
香草精	2	5
合計	643	1228
布丁內餡		
奶油乳酪		84
植物性鮮奶油		38
水		75
全蛋		22
玉米粉		5
蓬萊米穀粉(濕磨)		5
低筋麵粉		5
細砂糖		16
奶油		11
康圖酒		3

製作方法與條件

蛋糕體製作:

- 1.將橘子水、沙拉油及香草精混合拌勻，加入低筋麵粉及蓬萊米穀粉拌勻後，再加入蛋黃拌勻。
- 2.將蛋白、細砂糖、塔塔粉拌勻打到濕性發泡。
- 3.烤爐溫度上火180°C/下火120°C，烤焙25分鐘。

布丁內餡製作:

- 1.玉米粉、蓬萊米穀粉、低筋麵粉、細砂糖拌均勻後加入全蛋。
- 2.奶油乳酪、植物性鮮奶油、水一起煮滾後倒入步驟1.拌均勻，再次煮沸後加入奶油拌勻放涼再加入康圖酒備用。

起酥皮製作:

高筋麵粉200g，奶油10g，細砂糖5g，鹽2g，蛋25g，水120g直接法攪拌至成糰，鬆弛20分鐘，裹入奶油200g壓延3摺法4次，擰開至0.3公分，用上火170°C/下火150°C烤30分鐘，烤至酥脆。

組合:

蛋糕分成2塊抹上芒果餡150g、布丁餡150g，再放入新鮮芒果丁300g，表面抹上150g鮮奶油沾起酥皮100g，切成4公分×26塊，分別放上酒漬櫻桃、高山羊齒葉裝飾即完成。



季軍 王耀賢 得獎感言

因為家裡開麵包店，自幼耳濡目染，每天伴隨著麵包的香氣漸漸地長大，就自然產生對烘培的興趣，選擇就讀嘉陽高中餐飲管理科，希望可以透過比賽，改變想法，歷練自己、增進烘焙技術，也很謝謝指導我的師長和長輩，讓我受益良多。



米甜甜圈、百香地瓜月餅

選手背景

我來自僑泰高中餐飲科三年級，餐飲是我的興趣，也是我的志願，我的夢想是開一間屬於自己的店，希望這次比賽可成為很好的經驗。

作品主題

米甜甜圈：甜甜圈是人人都愛的甜點，也是我很愛的食物，所以我就選擇甜甜圈來製作，而且加了蓬萊米穀粉在裡面，使它的口感更紮實了，而且口味和裝飾簡單多樣，做起來也不困難。

百香地瓜月餅：近中秋佳節，我想起了月餅，內餡選擇了百香果和地瓜結合，兩個搭配起來真是絕配啊，再加上乳酪丁，吃起來甜鹹的感覺，有如在天堂的享受般。

米甜甜圈

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
高筋麵粉	70	399
蓬萊米穀粉(乾磨)	30	171
酵母	1.5	9
鹽	1	6
糖	20	114
奶粉	6	34
蛋	12	68
冰水	55	314
奶油	10	57
裝飾		
黑巧克力		適量
白巧克力		適量
米香		適量

製作方法與條件

- 1.將高筋麵粉、蓬萊米穀粉、酵母、鹽、糖、奶粉、蛋、冰水倒入攪拌缸拌勻，再加入奶油拌打至完成階段。
- 2.進行基本發酵1小時，溫度28℃，濕度75%。
- 3.發酵後，分割滾圓60g x 18個，再繼續中間發酵15分鐘，溫度28℃，濕度75%，表面灑粉、壓扁再壓上甜甜圈模。
- 4.進入最後發酵25分鐘，發酵溫度38℃，濕度85%。
- 5.準備油溫170-180℃的油鍋炸至兩面金黃即可。

裝飾：

黑巧克力隔水融化沾上甜甜圈，再用白巧克力畫線條，最後再灑上米香放入冰箱冷藏凝固即可。

百香地瓜月餅

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
漿皮		
高筋麵粉	7	27
低筋麵粉	63	239
蓬萊米穀粉(乾磨)	30	114
轉化糖漿	65	247
花生油	30	114
鹼水	12	46
水	6	23
鹽	1	4
內餡		
糖	10	55
麥芽糖	18	99
水	30	165
百香果	15	83
過篩地瓜泥	100	550
耐烤乳酪丁		適量

製作方法與條件

漿皮：

- 1.先將轉化糖漿、花生油、鹼水、水攪拌至均勻，再加入高筋麵粉、低筋麵粉、蓬萊米穀粉、鹽拌至均勻，放入鋼盆，蓋上塑膠袋，鬆弛一小時。
- 2.鬆弛後，分割40g x 18個，揉成圓球備用。

內餡：

- 1.先將地瓜蒸熟，蒸熟後過篩備用。
- 2.將糖、麥芽糖、水、百香果、地瓜泥攪拌均勻，再分割成50g x 18個。
- 3.每個內餡大約放入3-4個乳酪丁，再揉成圓球。

組合：

- 1.將漿皮壓扁包入內餡揉圓。
- 2.拍點高筋麵粉後，壓入月餅模。
- 3.烘焙上火230℃/下火160℃，8分鐘後，出爐刷蛋液，烤盤調頭烤至金黃色，出爐放涼即可。



季軍 黃閔聖 得獎感言

這次比賽沒想到能獲得名次，我要謝謝幫助我的老師、同學，也謝謝辛苦的主辦單位工作人員，最後感謝評審能給我機會獲獎，希望以後還有機會再來挑戰比賽。

2015年米食製品菁英PK創意大賽



2015年米食製品菁英PK創意大賽活動報導

■穀研所 傳統食品組

一、前言

政府近年以「健康、效率、永續經營」的糧食政策，發展臺灣精緻農糧產業，同時也以健康、創新為出發點來推廣米食文化，期許能擴大市場，深耕臺灣米食產業。今年農糧署委託本所辦理「米食製品菁英PK創意大賽」，邀請歷年(101~103年)在米穀粉烘焙創意大賽前三名之獲獎選手回來參加「米食製品菁英PK創意大賽」，以國產優質蓬萊米穀粉開發創意產品，並賦予烘焙產品新元素，在高手較勁之下，希望能創造出新型態、好滋味的米食製品，並提供相關產業新的產銷通路，將比賽產品商品化於市面上販售，讓更多消費者享受美味、健康又營養的米製烘焙產品，共同締造米食與烘焙結合的新時代，用以傳承臺灣米食文化並提振國產米食消費量。

本次競賽為「個人賽」，集結來自北、中、南、宜蘭及花蓮等地的8位選手前來角逐，分別有業界師傅、教師及學生等。競賽日期為104年10月23與24日，每場4名選手，分兩日進行，選手須於4小時內現場製作完成3項產品，為考驗選手的體力、耐力及製作技術，在指定時間內，每項產品繳交55份供專業評審及民眾票選與品評，是一場既緊張又刺激的盛大賽事。

此「米食製品菁英PK創意大賽」配合行政院農委會「2015臺灣農產品特展」活動，於台北市圓山花博爭豔館內舉行，現場吸引許多民眾圍觀與品評人潮，選手們會在這場嚴峻的賽事裡激發出何種的創意爆發力呢？

二、比賽說明

(一)比賽產品及規格說明：

品名 規格	米穀粉創意小西餅	米穀粉創意杯子蛋糕	米穀粉創意蛋糕
製作規格說明	1. 含米穀粉*(蓬萊米穀粉)75%以上。 2. 可含餡料或裝飾物。 3. 口味與重量不限。 4. 成品製作繳交數量分兩部分： a. 繳交品評 55份 b. 成品展示 20份	1. 含米穀粉*(蓬萊米穀粉)75%以上。 2. 可含內餡及裝飾物。 3. 口味、重量不限。 4. 成品製作繳交數量分兩部分： a. 繳交品評 55份 b. 成品展示 15份	1. 含米穀粉*(蓬萊米穀粉)90%以上。 2. 餡料、口味、造型及重量不限。 3. 成品製作繳交數量分兩部分： a. 繳交品評 55份 b. 成品展示(請依展臺大小自行設計)

* 蓬萊米穀粉由主辦單位提供。

(二)評分標準：

由主辦單位邀請專業評審3位及現場民眾30位票選，專業評審評分占80%，現場民眾票選占20%。專業評審評分項目包括：1. 創意性與商品價值40%；2. 風味與口感30%；3. 外觀與展臺設計20%；4. 衛生安全5%；5. 書面資料5%。民眾票選，則針對整體喜好性品評，投票選出最佳者。專業評審與票選結果，兩者成績加總後進行排名，若有任一項產品遲交者，將被扣總分50%。

三、評審評語



這兩天激烈競賽中，第一天黃福壽評審指出，選手在三項產品中，皆能有效地運用蓬萊米穀粉並結合在地農特產食材，如餅乾添加牛蒡與巧克力融合，呈現出獨特風味與口感；杯子蛋糕添加75%以上蓬萊米穀粉，搭配在地鳳梨、紅蘿蔔、紅茶等食材，產品於風味及口感上呈現相當好；創意蛋糕部份添加90%以上蓬萊米穀粉，在口感與風味方面相當具挑戰性，選手甚至運用黑糖及香蕉呈現，口感極佳；但建議各選手在開發新產品時，注意產品外觀、裝飾與製程，應再朝產品商品化方向來調整。

第二天高垂琮評審提及本屆選手所製作的產品有個共通點，在運用蓬萊米穀粉的技術比以往都更加的精進，可說是相當驚艷，製品幾乎跟以麵粉為基底的產品性狀接近，尤其是在口感部份。雖然蓬萊米穀粉在西式餅乾及蛋糕的運用並不普及，但比賽選手們在運用上都能掌握蓬萊米穀粉特性，利用原物料如糖、油脂、蛋等柔性材料，能改善蓬萊米穀粉製品老化問題度並增加產品的風味。此次比賽產品中，另有一個特點，就是利用臺灣在地農產品作為原料的程度增加，充分表現出選手們對自己生長的這塊土地之關愛，也讓更多人了解臺灣各地農產品精緻及有趣多元的一面。烘焙產品是西方飲食，但是選手們利用在地原料素材，不但能創造出有趣好吃的烘焙產品，還可活化臺灣各地特色農產品，可說是多贏的局面。今年比賽的選手在實質上都是烘焙的菁英，比賽製作的產品成為可販售的商品化可能性相當高，期望選手們都能在自己的工作職場上再用心地推廣蓬萊米穀粉的運用，並將比賽的產品真正商品化，另外還是要提醒選手們，在商品設計上，必須考量保存性、適口性及運送過程中商品的完整性，才能擴大市場。

四、頒獎典禮

頒獎典禮於10月25日在「2015臺灣農產品特展」主舞臺區進行，現場出席及擔任頒獎貴賓有行政院農委會農糧署陳俊言副署長、糧食產業組林傳琦組長、中華穀類食品工業技術研究所施坤河所長及傳統食品組吳招親組長。

農糧署陳俊言副署長表示：感謝穀研所協助辦理這次競賽，邀請歷年米食製品得獎菁英選手回來參與，讓選手有機會發揮創意。由於國人飲食習慣的改變，食米消費量減少，農糧署嚴肅面對這個問題，所以近幾年委託穀研所積極開發蓬萊米穀粉，希望能廣泛應用於點心產品及米食製品中。從過去七、八十公斤的米食消費量，降到目前四十五公斤的消費量，這樣的現象希望能由蓬萊米穀粉的開發、創新米食製品取代大量進口麵粉。政府是有很大企圖心，渴望米食製品的菁英用心投入，發揮創意，將創意產品商品化。這兩天選手的創意米食作品，秀色可餐，感謝大家的努力，也期望全國糕餅業者、米食加工業者、專業烘焙師以及選手們能積極開發與應用蓬萊米穀粉素材。

中華穀類食品工業技術研究所施坤河所長致詞表示，民國100年開始本所積極配合農糧署米食多元化加工應用推廣政策，從米粒性質開始研究，研發人員以專業技術，將國產米研磨成粉末形式，融入麵包、西點蛋糕、中式麵條及速食麵中，這類產品除與業界合作推廣之外，本所也做了許多米穀粉推廣與培訓課程，許多年下來之研究與輔導，在展覽會場中有許多米食加工產品之呈現，可讓消費者有更多元化米食產品可享受。這次比賽難得可集合歷年得獎選手進行「米食製品菁英PK創意大賽」，可算是一場非常高張力又成熟的比賽，經過多個月的努力，選手們互相切磋學習，發揮蓬萊米穀粉應用的熟練技巧、技術及創意融合，讓成果更提高一層，例如選用地瓜、紅蘿蔔、洛神花、芒果、芭蕉、柚子、葡萄、吻仔魚、蛋黃及豆腐等在地食材之農產品融合米穀粉製作產品，使產品多樣化，吸引現場觀眾及同業觀摩。在比賽現場，民眾票選區可以看到

踴躍參與品評及票選的人潮，大家非常肯定選手的創意產品，選手們應該思考如何將作品商品化，讓消費者在市面上可以購買品嚐，讓臺灣米食市場更加豐富多元，那才真是達到初衷。

五、結語

104年度「米食製品菁英PK創意大賽」活動，在此非常感謝各位菁英選手們的參與配合，報名至比賽過程中，選手們一遍又一遍的試作，失敗無數次，絞盡腦汁只為了成功，選手們的用心與努力，讓在場的各位評審與民眾都可感受到，且在公平、公正、公開的態度下完成這一場激烈的競賽。

比賽現場有許多民眾的支持與圍觀，使得會場氣氛高昂，未來希望各位菁英能夠持續努力下去，將最好的產品上市，除目前現有中式傳統食品之外，冀望能有更多創新思維作出符合現代精神的優質米食製品給國人享用，創造新商機。

六、活動花絮



▲ 農糧署李蒼郎署長比賽當天頒發評審證書



▲ 全體貴賓與獲獎選手合影



▲ 農糧署陳俊言副署長與冠軍選手合影



▲ 穀研所施坤河所長與亞軍選手合影



▲ 農糧署糧食產業組林傳琦組長與季軍選手合影



▲ 穀研所吳招親組長與佳作選手合影



▲ 現場貴賓與民眾席位



▲ 選手作品陳列展示



▲ 媒體記者與民眾觀摩選手作品實況

評審講評

► 黃福壽評審

這次參賽選手們在三項產品中，皆能有效地運用蓬萊米穀粉並結合臺灣在地農特產食材，如餅乾添加牛蒡與巧克力融合，呈現出獨特風味與口感；杯子蛋糕添加75%以上蓬萊米穀粉，並搭配在地鳳梨、紅蘿蔔、紅茶等食材，風味及口感上呈現相當的好；創意蛋糕部分添加90%以上蓬萊米穀粉，在口感與風味方面相當具挑戰性，選手運用黑糖及香蕉呈現，口感極佳，具獨特的創意性。各類產品在外觀、裝飾與製程上，應再朝向可商品量化來調整。



◀ 高垂琮評審

針對2015米食製品菁英PK創意大賽，所有選手所製作的產品有個共通點就是在運用蓬萊米穀粉的技術比以往都有更加的精進，可說是相當地驚艷。幾乎蓬萊米穀粉製品跟以往用麵粉為基底的產品性質狀態幾乎接近，尤其是在口感部份，雖然蓬萊米穀粉在西式餅乾及蛋糕的運用並不普及，但比賽的選手們在運用上都能掌握蓬萊米穀粉特性，利用原物料的特性，如糖、油脂、蛋、等柔性材料，改善蓬萊米穀粉製品老化程度並增加產品的風味。

此次比賽產品中，另外一個特點是利用臺灣在地農產品作為原料的運用，充分表現出選手們對於自己生長的這片土地的愛，也讓更多人了解臺灣各地農產的精緻及趣味多元。烘焙產品是西方食物，但是選手們能夠利用在地的農產品，不但能創造出更多有趣好吃的烘焙產品，還可活化我們臺灣各地特色的農產品，可說是多贏的局面。

今年比賽的選手在實質上都是業界的菁英，所製作的產品成為商品化的可能性相當高，期望選手們都能在個人的職場上再用心的推廣蓬萊米穀粉的運用，並將比賽的產品商品化，另外還要提醒選手們，在商品設計上，必須考量保存性、適口性及運送後商品完整性，才能擴展到更多更大的市場上。

冠軍

張嘉倫



「樂活饗宴」值得細心品嚐 願與您分享!

米食為主的臺灣寶島，結合在地特色農產，以健康發想結合創意，將個人風格的創意巧思融入。在現今多元飲食型態中，很容易遇到麩質過敏，運用米穀粉的特性，可成為降低敏感麩質的替代品，並運用簡易操作的烘焙技術開發獨創口味。

作品主題：寶島樂活米饗宴

干邑鮮果米夾心：樸實奶油米餅乾包裹高雅貴氣義式奶油餡，加入干邑酒浸泡的巨峰葡萄乾更顯出多層次的享受。

柚見香蘋米杯杯：寶山老欖柚子果醬獨特香氣與鬆軟米蛋糕結合，夾藏著精心蜜漬淡雅香氣蘋果粒，再搭配造型討喜Q彈棉花糖，一口咬下好滋味!

海洋雙魚米串燒：高量蓬萊米穀粉製成討喜Q米蛋糕串，八里高鈣吻仔魚遇上滑溜澎湖海帶芽跳入共舞，淋上醬料撒上爽脆 七星柴魚創造出日式風味的臺灣平民小吃。

張嘉倫 小熊烘焙屋



干邑鮮果米夾心

製作方法與條件

●製作餅乾 100片，夾餡50組，每片重13g。

餅乾片製作：

- 1.軟化A加入B、C微打發。
- 2.過篩D加入步驟1.再加入E壓拌成糰，鬆弛10分鐘備用。
- 3.取適量麵糰擀開，厚度約0.3cm，壓模擺盤後入爐烤，上火180°C/下火180°C，時間約15分鐘。

義式奶油餡和干邑葡萄製作：

- 1.將E浸漬2天，切小碎狀備用。
- 2.打發A，B煮沸後沖入A內持續打發降溫。
- 3.將C先軟化後，分次加入步驟2.打發，再將隔水軟化的D加入拌合均勻。
- 4.再將奶油餡加入干邑葡萄碎拌合，放入擠花袋，平均擠在2片餅乾中合為一組即可。

製作數量：50組

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
餅乾片		
A 無 鹽 奶 油	79	387
B 細 砂 糖	38	186
海 藻 糖	24	118
C 檸 檬 皮	1	5
全 蛋	24	118
D 蓬萊米穀粉(濕磨)	75	368
低 筋 麵 粉	25	122
泡 打 粉	1	5
杏 仁 粉	12	58
E 香 草 醬	1	5
合 計	280	1372
義式奶油餡		
A 新 鮮 蛋 白	40	102
B 細 砂 糖	57	145
水	17	43
C 無 鹽 奶 油	100	255
D 白 巧 克 力	47	120
E 干 邑 白 蘭 地	13	33
巨 峰 葡 萄 乾	33	84



柚見香蘋米杯杯

製作方法與條件

●製作杯子蛋糕70個，每杯麵糊重20g，含內餡蘋果粒和表面造型棉花糖。

- 1.將A完全打發出現細緻光澤感。
- 2.過篩B加入步驟1。
- 3.將C加熱讓奶油融化，加入步驟2，再將D加入拌勻後加入即為麵糊。
- 4.將麵糊平均注入杯子模型中，每個約8分滿，再放上蜜漬蘋果入爐烘烤，上火190°C/下火150°C，時間約18分鐘出爐即完成。

蜜漬蘋果製作：

- 1.蘋果削皮用球型挖取器取肉，放入鍋中與細砂糖拌合蜜漬約10分鐘。
- 2.小火炒步驟1.至糖完全溶解，加入白酒、檸檬汁煮滾浸漬冷卻備用。

製作數量：70杯

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
A 全 蛋	208	540
細 砂 糖	104	270
海 藻 糖	31	80
海 鹽	1	2
B 蓬萊米穀粉(乾磨)	75	195
低 筋 麵 粉	25	65
泡 打 粉	2	5
C 無 鹽 奶 油	47	122
沙 拉 油	42	110
D 蘭 姆 酒	15	40
奶 水	15	40
香 柚 果 醬	26	68
合 計	591	1537
蜜漬蘋果		
蘋 果	100	600
細 砂 糖	12.5	75
白 酒	5	30
檸 檬 汁	2.5	15
裝飾		
蘋 果 果 醬		適量
造 型 棉 花 糖		70 個



海洋雙魚米串燒

製作方法與條件

●製作半圓造型蛋糕體共144個，一個半圓造型蛋糕體麵糊重20g。

- 1.將A完全打發出現細緻光澤感。
- 2.B過篩加入步驟1。
- 3.C先加熱，無鹽奶油加入後需完全融化，拌勻後再加入D拌合，最後加入步驟2.成為奶油麵糊。
- 4.再將前置處理完成的E(吻仔魚乾鍋炒乾加少許油炒香，趁熱拌入黑胡椒，海帶芽用熱水煮沸後漂冷水再剪成碎塊)加入前述的麵糊拌勻，裝入擠花袋填入抹油的模型中，放上一顆高溶點乳酪丁入爐烘烤，上火190°C/下火180°C，約20分鐘即可出爐。

組合：高麗菜絲鋪底盤，放上三個一串的半圓蛋糕體，淋上美奶滋和照燒醬，撒上柴魚片和芝麻海苔即完成。

製作數量：48個

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
A 細 砂 糖	41	130
糖 粉	41	130
全 蛋	150	480
B 蓬萊米穀粉(乾磨)	90	288
低 筋 麵 粉	10	32
泡 打 粉	4	12
C 奶 水	15	48
無 鹽 奶 油	100	320
D 優 格	15	48
E 吻 仔 魚 乾	34	110
黑 胡 椒	1	3
玉 米 粒	34	110
濕 海 帶 芽	34	110
E 高 溶 點 乳 酪 丁	63	200
合 計	632	2021
裝飾材料		
美 奶 滋		100
照 燒 醬		100
七 星 柴 魚 片		60
芝 麻 海 苔		60
高 麗 菜 絲		適量



冠軍 張嘉倫 得獎感言

提升精緻農業強調健康為概念，將稻米研磨成優質蓬萊米穀粉，結合低碳飲食降低麩質，運用簡易操作的烘焙技術，開發獨創口味將米製品與在地農產結合推廣給民眾。

感謝農糧署與穀研所舉辦此活動，喜愛製作幸福美食的我，能將腦海中天馬行空的想法創作出來並分享在各年齡層都能食的健康，與在地特色食材美味結合，在色、香、味的拿捏等都耗費許多精神。

在教學與學習路上與師長朋友們相互切磋，唯有抱著理想製作出思念美味是激發自己的動力，此次的寶貴經驗激勵著我不斷精進挑戰，希望這樣的心願能傳遞到「純米穀粉」的推廣上。





作品主題：後山食堂

薑汁懷舊蛋糕：老薑慢火熬煮出濃郁的薑汁，清爽的桂圓、枸杞，甜味扎實綿密的口感品嚐出薑汁微辣暖暖滋味的懷舊蛋糕。

香脆菜圃辣棒：乾菜圃絲、新鮮九層塔、新鮮紅辣椒拌合出淡淡的清香辣味，脆脆鹹香的傳統菜圃是鄉村間最純樸的平民美食。

芙蓉番薯金莎捲：嫩嫩的豆腐充滿清香的豆味，搭配烤的酥香的屏東紅土醃製的鹹蛋黃，與綿密的紅番薯融合出淡雅的鹹味，柔順口感而不甜膩。

呂依蓉 無糖本舖股份有限公司



薑汁懷舊蛋糕

製作方法與條件

- 1.老薑430g洗淨去皮切小塊，加450g水小火煮20分鐘後，過濾去掉薑絲雜質。
- 2.龍眼乾清洗切成小塊和薑汁小火煮軟，泡蘭姆酒枸杞加入龍眼薑汁中，保持溫度在50°C備用。
- 3.雞蛋、蛋黃中速攪拌起泡後分2次加入細砂糖繼續攪拌打發。
- 4.蓬萊米穀粉、無鋁泡打粉、蘇打粉過篩備用。
- 5.動物性鮮奶油和橄欖油加熱至60°C。
- 6.步驟2.加入步驟3.拌勻後加入步驟5.攪拌均勻後，再加入步驟4.拌勻，擠入紙杯中烤焙上火200°C/下火180°C，時間28分鐘出爐冷卻後裝飾即完成。

製作數量：30x75杯

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
雞 蛋	46.7	250
細 砂 糖	65.4	350
蛋 黃	46.7	250
老 薑 汁	69.1	370
龍 眼 乾	28	150
泡 蘭 姆 酒 枸 杞	18.6	100
動 物 性 鮮 奶 油	18.6	100
橄 欖 油	48.5	260
蓬萊米穀粉(濕磨)	100	535
無 鋁 泡 打 粉	2	11
蘇 打 粉	1.4	8
食 鹽	0.5	3
合 計	445.5	2387
裝飾		
植 物 性 鮮 奶 油		280
新 鮮 草 莓		35 顆
防 潮 糖 粉		60
白 巧 克 力		250
巧 克 力 轉 寫 紙		1 張



香脆菜圃辣棒

製作數量：8公克x90支

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
高 筋 麵 粉	22.4	117
蓬萊米穀粉(乾磨)	77.5	405
細 砂 糖	7.4	39
食 鹽	2.4	13
黑 胡 椒 粉	0.9	5
黑 胡 椒 粒	0.3	2
乾 菜 圃 絲	6.3	33
無 鹽 奶 油	9.9	52
雞 蛋	28.7	150
鮮 奶	35.4	185
新 鮮 九 層 塔	1.1	6
新 鮮 小 辣 椒	1.9	10
乾 酵 母	1.5	8
薄 鹽 醬 油	0.3	2
合 計	196	1027
高筋麵粉(手粉)		80

製作方法與條件

- 1.乾菜圃絲洗淨泡水15分鐘，濾掉多餘水分切碎，拌入黑胡椒粉、黑胡椒粒、食鹽抓勻備用。
- 2.九層塔洗淨切碎，小辣椒洗淨去籽切碎備用。
- 3.高筋麵粉、蓬萊米穀粉一起過篩到攪拌缸中，細砂糖、無鹽奶油、雞蛋、鮮奶、九層塔碎、辣椒碎、乾酵母、薄鹽醬油和步驟1.材料加入攪拌至麵糰光滑後鬆弛25分鐘。
- 4.桿成厚度0.4公分，以輪刀切成長15公分x寬0.8公分，捲成螺旋條狀排盤入爐烤焙上火190°C/下火190°C，時間28分鐘出爐即完成。



芙蓉番薯金莎捲

製作方法與條件

1. 無糖豆漿、過篩豆腐、橄欖油、細砂糖煮至60°C後放溫涼後再加入蛋黃拌勻。
2. 蓬萊米穀粉、無鋁泡打粉過篩，拌入步驟1。
3. 蛋白以中速攪拌至濕性發泡，細砂糖分2次加入打發，食鹽、新鮮檸檬汁加入繼續打發至完成。
4. 取1/3的打發蛋白加入步驟2.拌勻。
5. 再將步驟4.倒回剩下2/3的蛋白拌勻後入烤盤抹平烤焙，上火190°C/下火160°C，時間30分鐘出爐備用。
6. 鹹鴨蛋黃以少許高粱酒去腥，入爐烤上火150°C/下火150°C，時間5分鐘，冷卻後切碎備用。
7. 番薯蒸熟後去皮壓成泥，加入細砂糖慢速拌勻，再加入步驟6.拌合後加入動物性鮮奶油降溫卻，再加入7分發的植物性鮮奶油拌勻即成金莎番薯餡並過篩冷藏備用。
8. 豆腐蛋糕一盤切成二條，各抹上番薯金莎餡360公克捲起裝飾即完成。

製作數量：1900公克x2盤

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
無 糖 豆 漿	46.6	280
過 篩 豆 腐	80	480
橄 欖 油	53.3	320
細 砂 糖	13.3	80
蛋 黃	53.3	320
蓬萊米穀粉(濕磨)	100	600
無 鋁 泡 打 粉	2.5	15
蛋 白	200	1200
細 砂 糖	91.6	550
食 鹽	0.8	5
新 鮮 檸 檬 汁	1	6
合 計	642.4	3856
金莎番薯餡		
熟 番 薯		1300
細 砂 糖		150
烤 熟 鹹 鴨 蛋 黃		225
動 物 性 鮮 奶 油		200
植 物 性 鮮 奶 油		200
裝飾		
草 莓		6 顆
香 吉 士		1 顆
奇 異 果		2 顆
蘋 果		1 顆
苦 甜 巧 克 力		150g
巧 克 力 轉 寫 紙		1 張



亞軍 呂依蓉 得獎感言

感謝農糧署舉辦這次米食製品PK創意大賽，針對比賽我在蓬萊米穀粉上有更深入的研究，開發出豐富精采的烘焙產品，也感謝每位幫助我的老師們不吝惜給予專業的知識、技術上的指導與建議，讓我能順利完賽。

這次主題以鄉村間最常使用的食材(菜圃、老薑、豆腐、番薯、鹹蛋黃)等來製作，從小在台東池上長大，能利用蓬萊米穀粉來製作烘焙產品更為驕傲，目前已將蓬萊米穀粉製作的餅乾、蛋糕、冰淇淋在網路上販售，希望能推出更多相關產品讓更多消費者認識蓬萊米穀粉高營養價值、高必需胺基酸及吸收良好、無麩質、低過敏源、低碳水化合物等良好特性，提升蓬萊米穀粉的普遍使用量，取代依賴進口的小麥麵粉，提高辛苦農民的價值，也讓全世界認識台灣最優質的米食文化。



季軍

方品傑



作品主題：茶米之香

小西餅 西洛嫣紅：台灣米搭配洛神花茶，呈現自然紅的色彩，加上淡淡的薄荷香，酥鬆酸甜滋味適合搭配一杯好茶。

杯子蛋糕 枝頭鳳黃：裝飾糖片以米果拌著淡淡焦糖味，甜而不膩，紅茶茶汁伴隨著鳳梨香氣，以酸甜滋味襯托出米香，兩者兼具擁有不一樣的感受。

創意蛋糕 一抹翠綠：以翠綠色象徵著綠油油的稻田有著滿滿的豐收，將餅乾底製作裝飾花來點綴，顛覆傳統乳酪蛋糕以餅乾為基底的做法，酥脆搭配綿密的口感，別具一番風味。

方品傑 臺中市青年高級中學 餐飲管理科



西洛嬌紅

製作方法與條件

小西餅製作:

- 1.將全蛋分為蛋黃和蛋白，蓬萊米穀粉過篩備用。
- 2.將蛋黃加入100g細砂糖打發至乳白，蛋白加入100g細砂糖打濕性發泡。
- 3.將打發蛋黃和蛋白拌合，加入過篩好的蓬萊米穀粉拌勻即可。
- 4.將麵糊裝入擠花袋，以平口花嘴擠出10元硬幣大小於白報紙上，表面灑上糖粉及洛神花碎入爐烤焙上火180°C/下火180°C，時間15分鐘出爐冷卻。

餡料製作:

- 1.將35g洛神花乾加入水煮開，煮好的洛神花以果汁機打碎。
- 2.將果泥及其餘材料加入拌勻，以隔水加熱煮至糊化冷卻備用。

組合:將小西餅中間擠上洛神花果餡，兩片夾起即可。

製作數量：75個

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
小西餅		
蓬萊米穀粉(濕磨)	100	200
全 蛋	100	200
細 砂 糖	100	200
糖 粉		適量
洛 神 花 碎		適量
合 計	300	600
內 餡		
洛 神 花 乾		35
水		300
洛 神 花 果 泥	100	200
檸 檬 汁	20	40
蛋 黃	15	30
蓬萊米穀粉(乾磨)	10	20
細 砂 糖	25	50
薄 荷 酒	25	50
合 計	195	390



枝頭鳳黃

製作方法與條件

蛋糕體製作:

- 1.將動物性鮮奶油加入茶葉末隔水加熱泡開，奶油融化備用。
- 2.全蛋以海綿蛋糕打法加細砂糖打發，加入融化奶油和紅茶鮮奶油拌勻，加入過篩好的蓬萊米穀粉拌勻即可。
- 3.將麵糊倒1/3至紙杯模中，填上紅茶鳳梨餡，再將麵糊灌至9分滿入爐烤焙上火200°C/下火180°C，時間20分鐘出爐冷卻。

紅茶鳳梨餡製作:

- 1.鳳梨切丁後加入紅茶葉、紅茶粉煮至出水收乾，再加入麥芽糖煮至金黃色，再加入細砂糖煮至焦糖色即可冷卻備用。

米果糖片製作:

- 1.將材料依序加入鍋內加熱融化即可。
- 2.加入杏仁角及白米果、紫米果拌勻。
- 3.入爐烤焙上火200°C/下火180°C，時間8分鐘出爐冷卻。

組合:將冷卻好的杯子蛋糕放上蜜漬好的鳳梨，擺上米果裝飾糖片及開心果碎即可。

製作數量：70個

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
蛋糕體		
奶 油	60	240
糖 粉	40	160
細 砂 糖	40	160
全 蛋	100	400
動 物 性 鮮 奶 油	55	220
紅 茶 茶 葉 末	4	16
蓬萊米穀粉(濕磨)	100	400
合 計	399	1596
紅茶鳳梨餡		
鳳 梨 肉	600	1200
紅 茶 葉	10	20
紅 茶 粉	6	12
細 砂 糖	30	60
麥 芽 糖	60	120
合 計	706	1412
米果糖片		
麥 芽 糖	38	76
細 砂 糖	13	26
水	3	6
奶 油	13	26
蓬萊米穀粉(濕磨)	4	8
可 可 粉	0.5	1
杏 仁 角		適量
白 米 果		適量
紫 米 果		適量
合 計	71.5	143
開 心 果 碎		適量



一抹翠綠

製作方法與條件

蛋糕體製作:

- 1.將鮮奶與抹茶粉隔水加熱煮沸，加入乳酪拌至無顆粒，再加入奶油與蛋黃、檸檬汁拌勻後加入過篩好的蓬萊米穀粉再拌勻。
- 2.將蛋白加入糖粉打至起泡接近濕性發泡後，將打好的蛋白加入步驟1.的乳酪糊中拌勻即可，用擠花袋灌至模型中。
- 3.入爐隔水浴烤上火140°C/下火140°C，時間30分鐘出爐冷卻。

米花餅乾製作:

- 1.將所有材料拌勻即可。
- 2.隔著塑膠袋用擀麵棍壓平至0.3cm厚度。
- 3.以花形模壓出圖案，放置烤盤中烤焙上火170°C/下火170°C，時間10分鐘出爐冷卻。

乳酪餡裝飾:

- 1.將材料依序加入，打至軟化放入擠花袋中備用。
- 2.將冷卻乳酪蛋糕脫模，擦上鏡面果膠，側邊鋪上開心果碎，表面擠上乳酪餡擺上米花餅乾即可。

製作數量：75個

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
蛋糕體		
蓬萊米穀粉 (濕磨)	83	83
蓬萊米穀粉 (乾磨)	17	17
細 砂 糖	135	135
鮮 奶	165	165
抹 茶 粉	13	13
蛋 黃	160	160
奶 油	45	45
乳 酪	335	335
檸 檬 汁	25	25
合 計	978	978
米花餅乾		
奶 油	55	68
糖 粉	24	30
蓬萊米穀粉 (濕磨)	39	48
高 筋 麵 粉	61	76
蛋 白	16	20
奶 粉	13	16
合 計	208	258
乳酪餡裝飾		
乳 酪	100	80
糖 粉	10	8
動 物 性 鮮 奶 油	10	8
開 心 果 碎		適量
鏡 面 果 膠		適量



季軍 方品傑 得獎感言

從2012米穀粉第一屆參賽後就未再參加其他賽事，這幾年也陸陸續續在研究蓬萊米穀粉的應用，由於今年主辦單位希望我參加這次的PK大賽，心裡高興萬分答應了。暑假期間花了很多時間與精神研究，由於比賽場地限制的關係要做出可以商品化又能常溫放置的烘焙產品真得不容易。試做產品不斷失敗與不盡理想，一度覺得這次比賽真得很難，嘗試很多方法和找師生試吃，慢慢找出產品的獨特性與創意。最終比賽成果不負眾望得到好成績，也謝謝身旁的人給予支持與鼓勵。再次謝謝穀研所舉辦這比賽，能有這麼棒的機會讓我再次站上舞臺獲獎。





▲ 高誌鍵 波特傑蔬果烘焙坊



◀ 向謹君 花蓮翰品酒店西點坊



張文智 ▶
耕莘健康管理專科學校
健康餐旅科

蔡永川 喜利廉自然烘焙館 ▶



◀ 王俊勝
弘光科技大學食品科技系



財團法人中華穀類食品工業技術研究所

本所地址：24941新北市八里區中山路三段223號

電話：(02)2610-1010、2610-5851

傳真：(02)2610-3351

網址：<http://www.cgprdi.org.tw>

E-MAIL：cgprdi01@ms13.hinet.net