


2016 米食製品

伴手禮推廣手冊



指導單位：  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

2016年米食製品伴手禮多元化推廣應用

稻米是我國主要的糧食作物，民眾日常習慣於米飯及米製品的多樣性，但隨著經濟發展，異國美食多元化的嚐鮮和便利性，麵製品逐漸取代米製品的餐食供應鏈，成為米食、麵食的餐食共同圈。當西式速食文化又悄悄地融入國人的飲食中，麵製品麵包、蛋糕、餅乾，包子、饅頭、麵條等麵粉加工品亦漸漸取代傳統米食加工製品的消費型態。國人飲食習慣的改變，影響米製品市場消費，也影響台灣稻米的消費量。

農糧署積極推動米穀粉多元化應用，且建立新型態米穀粉產業鏈，專案運用公糧稻米平價供應各界各式米穀粉，發揮稻米在地生產與品質穩定的優勢，將米穀粉及米麥預拌粉普及化，並藉由辦理米穀粉多元化應用推廣及創意競賽，展現米穀粉新風貌，帶動食品加工產業的創新發展，提供國人更多元化的飲食選擇近年消費市場已見多數米穀粉加工產品及推升米食製品的純米粉使用量。傳統米食加工製品承襲飯粒、糕粿、漿糰、熟粉等加工技術亦常見創新產品於市場販售，唯產品除熟粉外鮮食性質相當高，產品水分活性(Aw值)超過0.85以上，且傳統米食製品都少(糖、油、鹽)尚難屬於常溫儲存與販售的流通食品，依據衛生署公告…「第三十六條 常溫貯存及販售之真空包裝即食食品」，應符合下列規定：具下列任一條件者之真空包裝即食食品，可於常溫貯存及販售：（一）水活性小於等於0.85。（二）氫離子濃度指數(以下稱pH值)大於等於9.0。（三）經商業滅菌。（四）天然酸性食品(pH值小於4.6)。（五）發酵食品(因微生物於發酵過程產酸以致最終產品pH值小於4.6或鹽濃度大於10%)。（六）碳酸飲料。（七）其他於常溫可抑制肉毒桿菌生長之條件。米食製品伴手禮如欲常溫流通貯存及旅遊糕餅販售，則需符合上述規定。將米食製品應用於伴手禮產品製作，應朝半濕性食品(HMF) Aw=0.85~0.65，控制水活性及產品包裝，選用1. 加水量50-100%之米食製品，產品含水量35-55%，高成份(糖、油、蛋)之產品。如蛋糕、鳳梨酥等製品。2. 低加水量35%以下，產品其含水量約5-20%，低成份(糖、油)產品。如酥油皮、糕漿皮類(太陽餅、奶油酥餅)等。熟粉類米食(綠豆糕、糕仔崙、雪片糕)，餅乾類(酥硬性小西餅、鬆酥性小西餅)等伴手禮改良並加入創新元素，讓傳統米食更精緻化且有更高附加價值。

近年來農糧署推動米穀粉多元化應用及原料取得之方便性，市場以國產米穀粉開發創意烘焙產品及西式麵食茶點，共同締造米食與烘焙結合的創意產品。本次辦理米食製品伴手禮推廣，將米穀粉素材進行多元化加工應用，藉此加以推廣及宣導，吸引更多米食製品技術專家對伴手禮加工之重視，共同創造米食製品伴手禮之優點及其多元化產品之應用，更能夠提升消費族群購買米製品伴手禮相關產品之意願，以刺激更多相關加工業者積極投入對米食製品伴手禮研究及產品之創新，而活絡更多新型態之米製相關產品於市場上，以達滿足消費者需求，也符合政府推動之提升國產米食之政策。

【米食製品伴手禮】推廣講習會

糖糕仔(綠豆粉)、檸檬米波堤、紅豆麻糬(松茸)、香米粉烤餅、堅果米酥餅、經典泡芙(愛克力)、杏仁脆糖酥餅、米穀餅(巧克力)、千層米蛋糕(煉奶)、檸檬蛋糕(檸檬餡)。

壹、中點類：

1. 糖糕仔(綠豆粉) ----- 米穀粉70%
2. 檸檬米波堤 ----- 米穀粉30%及糯米粉70%
3. 紅豆麻糬(松茸) ----- 水磨糯米粉100%
4. 香米粉烤餅 ----- 米穀粉100%

貳、餅乾類：

1. 堅果米酥餅 ----- 米穀粉100%
2. 經典泡芙(愛克力) ----- 米穀粉50%、麵粉50%
3. 杏仁脆糖酥餅 ----- 米穀粉70%、麵粉30%

參、蛋糕類：

1. 米穀餅(巧克力) ----- 米穀粉80%
2. 千層米蛋糕(煉奶) ----- 米穀粉100%
3. 檸檬蛋糕(檸檬餡) ----- 米穀粉100%

糖糕仔(綠豆粉)



原料	百分比(%)	重量(g)
熟-米穀粉	70	210
熟-綠豆粉	30	90
葡萄糖粉	50	150
糖粉	40	120
轉化糖漿	20	60
雪白油	10	30
合計	220	660

一、製作方法與條件：

1. 將熟-米穀粉、熟-綠豆粉、葡萄糖粉、糖粉過篩。
2. 加入拌勻的轉化糖漿、雪白油一充分拌勻。
3. 將拌勻材料過篩二次，用模型壓擠成型，每個約30公克。
4. 其他口味(酸梅粉、巧克力、綠茶、杏仁霜、黃豆粉)與適量添加。

二、製作流程



1. 所有粉料及糖粉拌勻



2. 雪白油、轉化糖漿拌軟



3. 全部材料用攪拌機混勻



4. 全部材料混勻後過篩



5. 過篩二次(充分均勻)



6. 手工模具成型(圓方形)



7. 手工糖糕圓模成品



8. 六連式糖糕仔印模



9. 六連式糖糕模成品

檸檬米波堤



原料	百分比(%)	重量(g)
A. 沸 水	70	350
水磨糯米粉	70	350
B. 豬 油	10	50
白 砂 糖	20	100
米穀粉(乾)	30	150
泡 打 粉	3	15
合 計	203	1015
紅 豆 沙	200	內餡使用
白 芝 麻	100	沾裹表面
油 炸 油	1500	油炸用

一、製作方法與條件：

1. 將A拌合均勻，冷卻後加入B，鬆弛10分鐘後，麵糰再拌勻，分割每個20g。
2. 將20g麵糰包入5g 紅豆沙餡，搓圓。沾水均勻地滾上白芝麻。
3. 油炸油加熱至120℃左右放入麵糰，炸製5分鐘左右。
4. 待麻糰鼓起後，轉鍋至油溫180~200℃繼續炸至麵糰表面呈金黃色出鍋。
5. 用漏勺瀝乾油份後裝盤。

二、製作流程



1. 將A料拌成糰，可回蒸



2. 冷卻後加入B拌勻鬆弛



3. 麵糰均分成每個20g



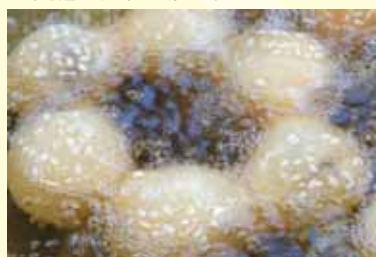
4. 麵糰包入紅豆沙，搓圓



5. 沾水搓圓黏著或沾白芝麻



6. 麵糰於120℃油炸



7. 待麻糰鼓起後，轉鍋



8 繼續於180-200℃油炸



9. 表面呈金黃色出鍋

紅豆麻糬(松茸)



原料		百分比(%)	重量(g)
調理麻糬	水磨糯米粉	100	200
	水	100	200
	細砂糖	100	200
	加糖白豆沙	200	400
	合計	500	1000
紅豆羊羹	洋菜粉	2	4
	水	100	200
	黑糖	50	100
	紅豆沙餡	100	200
	合計	252	504
	紅豆粒餡	1500	內餡

一、製作方法與條件：

1. 水磨糯米粉、水、細砂糖、生白豆沙，混合拌勻成糊狀。
2. 放入墊布蒸盤內，用大火蒸熟。
3. 將蒸熟糯米糰倒入攪拌機→攪拌至潔白→置於玉米粉上(防結皮)。

松茸羊羹

1. 洋菜粉、水、糖、黑糖、紅豆沙餡，煮沸，小火煮5分鐘(105℃)，調顏色和濃稠度。成品組合與包裝，防粘用熟玉米粉。

二、製作流程



1. 調理麻糬材料拌勻



2. 放入蒸箱大火蒸熟



3. 趁熱攪拌均勻、柔軟



4. 紅豆餡20g調理麻糬30g



5. 調理麻糬包餡



6. 包餡麻糬用噴火槍上色



7. 手搓揉成松茸狀



8. 豆沙凍煮沸、降溫濃稠



9. 松茸麻糬沾豆沙洋菜凍

香米粉烤餅



原料	百分比(%)	重量(g)
綿白糖	45	180
蜂蜜	5	20
全蛋	30	120
泡打粉	2	8
中筋麵粉	50	200
米穀粉(乾)	50	200
合計	182	728
熟-米穀粉	100	247
烏梅肉	30	74
葡萄糖粉	50	124
西點糖漿	40	99
加糖白豆沙	100	247
合計	320	790

一、製作方法與條件：

1. 將綿白糖、蜂蜜、全蛋拌勻，隔水加溫溶解。
2. 低筋粉、米穀粉、泡打粉過篩後，加入攪拌均勻成麵糰(鬆馳)。
3. 將麵糰分割為15gx30個，包入豆沙糕仔餡及烏梅肉25gx30個，整形成圓形。
4. 用模型印出紋路，刷味琳蛋黃液，爐溫上火230℃/下火180℃，烤約20分鐘。

二、製作流程



1. 綿白糖、蜂蜜、全蛋拌勻



2. 隔水加溫溶解



3. 米穀粉加入，拌成麵糰



4. 麵糰(鬆馳)，防結皮



5. 麵糰分割為15gx30個



6. 包入豆沙糕仔餡，成圓形



7. 表面用模型印出紋路



8. 表面刷味琳蛋黃液



9. 爐溫230/180℃，約20分

堅果米酥餅



原料	百分比(%)	重量(g)
雪 白 油	25	100
奶 油	35	140
奶 粉	6	24
黑 糖	20	80
細 砂 糖	30	120
鹽	0.5	2
全 蛋 液	35	140
泡 打 粉	1	4
米穀粉(乾)	100	400
合 計	252.5	1010
杏 仁 片	30	303

一、製作方法與條件：

1. 將黑糖、細砂糖、鹽和全蛋液隔水加熱使黑糖充分溶解，冷卻降溫。
2. 將雪白油、奶油加入打發成乳黃色。
3. 將米穀粉、泡打粉過篩後加入充分拌勻。
4. 杏仁片加入拌勻，整型成長柱狀，裝入長方模紮實壓平。
5. 放入冷藏2小時，取出切片0.5公分厚，置於塗油烤盤。
6. 爐溫上火200/180℃，烤約15-20分鐘。

二、製作流程



1. 堅果米酥餅材料



2. 黑糖、細砂糖、鹽和全蛋液隔水加熱



3. 雪白油、奶油打發拌勻



4. 米穀粉、泡打粉過篩充分拌勻



5. 杏仁片加入拌勻



6. 麵糰裝入長方模型，冷藏2小時



7. 冷藏麵糰切片0.5公分厚



8. 將麵糰置於塗油烤盤中



9. 爐溫200/180℃約20分鐘

經典泡芙(愛克力)



原料	百分比(%)	重量(g)
水	125	250
奶 油	75	150
鹽	2	4
米穀粉(乾)	50	100
高 筋 麵 粉	50	100
全 蛋	180	360
合 計	482	964
軟質巧克力	40	386

一、製作方法與條件：

1. 水、奶油、鹽混合拌溶，加熱煮沸，米穀粉、高筋粉過篩加入煮熟。
2. 全蛋液分次加入攪拌均勻成光澤麵糊。
3. 將麵糊裝入擠花袋用尖齒花嘴，擠式樣後先油炸後烘焙。
4. 油溫180℃炸至表面定型，移入烤箱烘焙200/180約20分鐘。
5. 冷卻後充填檸檬巧克力餡。

二、製作流程



1. 泡芙材料



2. 水、奶油、鹽加熱煮沸



3. 米粉、高粉過篩加入煮熟



4. 全蛋液分次加入



5. 攪拌均勻成光澤麵糊



6. 麵糊用尖齒花嘴擠式樣



7. 將麵糊擠於烤紙上



8. 油溫180℃炸至表面定型



9. 移烤箱200/180約20分鐘

杏仁脆糖酥餅



原料		百分比(%)	重量(g)
餅乾麵糰	奶油	60	300
	全蛋	35	175
	糖粉	70	350
	鹽	1	5
	米穀粉	70	350
	高筋粉	30	150
	合計	266	1330
杏仁焦糖餡	砂糖	100	100
	麥芽糖	50	50
	水	20	20
	奶油	60	60
	杏仁角	200	200
	合計	430	430

一、製作方法與條件：

1. 將奶油分散後與糖粉(過篩)、鹽打發。全蛋加入充分打發拌勻。
2. 米穀粉、低粉(過篩)後加入輕輕拌勻成糰。
3. 將軟麵糰放入擠花袋，用模型壓出。(冷藏手工成型或擠花袋成圓球形)
4. 中央置放杏仁焦糖餡。烘焙溫度 200/180℃烤約15分鐘。
5. 杏仁脆片：除杏仁角外，所有材料熬煮至115℃加入杏仁角拌勻，冷卻後切丁塊備用

二、製作流程



1. 將奶油、糖粉(過篩)打發



2、全蛋加入充分打發拌勻



3. 米穀粉、高筋粉(過篩)拌勻



4. 擠花袋成型圓球形



5. 中央置放杏仁焦糖餡



6. 爐溫200/180℃烤約15分鐘



7. 杏仁糖(除杏仁角外)煮至115℃



8. 離火，加入杏仁角拌勻



9. 揉成長條狀切片

米穀餅(巧克力)



原料	百分比(%)	重量(g)
全蛋液	120	240
糖粉	80	160
麥芽糖	20	40
食鹽	1	2
SP	8	16
可可粉	20	40
泡打粉	1	2
米穀粉	80	160
液體油	30	60
合計	360	720
軟質巧克力		250

一、製作方法與條件：

1. 全蛋液、糖粉、麥芽糖、食鹽、SP、泡打粉慢速拌勻。
2. 用球狀拌打器快速打發至乳白色(乾性發泡)。可可粉和米穀粉過篩加入拌勻。
3. 麵糊放入擠花袋內，平口花嘴，擠到烤盤紙上，圓直徑約5~6cm。入爐前表面撒糖粉。
4. 放入烤箱烤12分，上火220℃/下火180℃烤約15分鐘。
5. 烤至表面金黃色且均勻龜裂，中央有彈性即出爐。冷卻後用軟質巧克力餡夾心約10~15g。

二、製作流程



1. 除米穀粉、油外，全部拌勻



2. 打發乳白色(乾性發泡)



3. 可可粉和米穀粉過篩拌勻



4. 用平口花嘴擠圓球形



5. 擠圓直徑約5~6cm



6. 入爐前表面撒糖粉



7. 糖粉表面分佈均勻



8. 爐溫220/180℃約15分鐘



9. 產品用軟質巧克力夾心

千層米蛋糕(煉奶)



原料	百分比(%)	重量(g)
全蛋液	200	994
細砂糖	100	497
蜂蜜	20	100
食鹽	2	10
泡打粉	3	15
煉奶	40	198
水	35	173
液體油	30	149
米穀粉(乾)	100	497
橘子香料	--	--
合計	530	2632

一、製作方法與條件：

1. 除泡打粉外，所有材料用蛋打器隔水加溫攪拌均勻。
2. 用球狀拌打器打至濕性發泡，攪拌中要用橡皮刮刀刮鍋底1-2次
3. 方型模烤盤噴油，麵糊放入(每層次250g，共10層)。
4. 上火250℃/下火150℃烤約12分鐘。
5. 烤至表面金黃色，中央有彈性，再填入另一次麵糊，最後表面金黃色，即可出爐。

二、製作流程



1. 千層米蛋糕材料



2. 全部材料隔水加溫攪拌均勻



3. 移入攪拌缸中充分打發拌勻



4. 烤盤噴油，麵糊放入(每層次250g)



5. 置於烤爐上層烤焙15分鐘



6. 爐溫 250/150℃烤約15分鐘



7. 表面金黃色、填入另一層麵糊



8. 每層麵糊250g共10層



9. 最表面一層用蛋黃液作紋路

檸檬蛋糕(檸檬餡)



原料	百分比(%)	重量(g)
全蛋液	150	525
細砂糖	75	263
食鹽	1	4
奶水	40	140
泡打粉	2	7
SP	8	28
檸檬汁	5	18
液體油	40	140
米穀粉(乾)	100	350
合計	421	1475
檸檬巧克力		300

一、製作方法與條件：

1. 全蛋液、砂糖、食鹽、SP、奶水、隔水加溫用球狀拌打器打至乾性發泡，拌打中要用橡皮刮刀刮鋼底1-2次。
2. 米穀粉、泡打粉過篩加入拌勻、沙拉油加入拌勻。
3. 烤盤噴油灑粉防沾，麵糊放入擠花袋內，平圓口花嘴，擠到模型中，圓直徑約5~6cm製作40個，再擠入檸檬餡約10~15g。
4. 放入烤箱，上火220℃/下火180℃烤約20分鐘。
5. 烤至表面金黃色且均勻龜裂，中央有彈性即出爐。

二、製作流程



1. 檸檬蛋糕材料



2. 除沙拉油、米穀粉外，所有材料隔水加溫



3. 用攪拌器高速打發



4. 米穀粉(過篩)和油加入拌勻



5. 40 連式檸檬模型塗油撒粉



6. 用擠花袋充填九分滿



7. 爐溫200/180℃約20分鐘



8 檸檬米蛋糕出爐扣出冷卻



9. 表面披覆白巧克力

市售產品含米量標示驗證管理規範

稻米為我國重要之農作物，除一般經過蒸煮後以整粒進行食用外，配合米種的特性，也衍生出各種不同的傳統米食加工品；近年，農糧署積極推廣稻米多元應用，其成效已逐漸在產業成為一股新風潮，如由穀研所將技術轉移至業界所生產之米義大利麵、米籽條、米糠香鬆及香米果等產品，在烘焙業者也將米穀粉添加入麵包、蛋糕、餅乾，甚至是冰淇淋等產品中；米製加工食品隨著時代的演進，逐漸走向新的方向，對此為避免不肖業者打著米製加工產品的口號，卻用以其他較低廉的非稻米之原物料進行生產，濫用消費者的信任，破壞台灣米食王國的基礎，故為提升台灣米食及其加工品對消費者的責任及信任，故未來含米量標示為一必要且重要的指標。

含米量標示為一賦予台灣米食加工製品之標示，目前民眾可藉由含米量自主性標示，提升對台灣米食加工製品之認識及信賴，建立業者與消費者之間共同信任之平台，進而促進台灣米製加工產品之形象。

關於含米量標示之相關疑問，請洽：

財團法人中華穀類食品工業技術研究所

研究發展組 黃于菁

地址：24941 新北市八里區中山路三段223號

電話：02-2610-1010 ext 228

傳真：02-2610-3351

網站：http://www.cgprdi.org.tw/index_1.asp

含米量
20%
以上



含米量
100%



含米量
50%
以上



含米量標示

稻米為我國重要之農作物，近年行政院農委會農糧署積極推廣稻米多元應用，其成效已逐漸在產業成為一股新風潮，由中華穀類食品工業技術研究所將技術移轉至業界所生產之米義大利麵、米籽條、米糠香鬆及香米果等產品，而烘焙業者也將米穀粉添加入麵包、蛋糕、餅乾、甚至是冰淇淋等產品中；米製加工食品隨著時代的演進，逐漸走向新的方向，未來建立含米量標示為一必要且重要的指標。

含米量標示為一賦予台灣米食加工製品之標示，相關業者未來可透過本標示，提升民衆對台灣米食加工製品之認識及信賴，建立業者與消費者之間共同信任之平台，促進台灣米製加工產品之形象。



關於含米量標示相關疑問，請洽：
財團法人中華穀類食品工業技術研究所
研究發展組 黃于菁

地址：24941 新北市八里區中山路三段223號
電話：02-2610-1010 ext 228
傳真：02-2610-3351
網站：www.cgprdi.org.tw



財團法人中華穀類食品工業技術研究所



財團法人中華穀類食品工業技術研究所編著
本所地址：24941新北市八里區中山路三段223號

電話：02-2610-1010、02-2610-5851

傳真：02-2610-3351

網址：<http://www.cgprdi.org.tw/>

電子信箱：cgprdi01@ms13.hinet.net