



2017 米食製品 伴手禮推廣手冊



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

2017米食製品伴手禮推廣講習

稻米是我國主要的糧食作物，除一般經過蒸煮後的飯粒或粥品供食用外，配合不同米種特性及加工方法，亦衍生出各種不同的米食加工製品；近年，農糧署積極推廣米穀粉多元化應用，其成效已逐漸在產業界形成一股新風潮，如麵食加工業者善用米穀粉的加工特性，添加於麵包、蛋糕、餅乾，傳統糕點及麵點等產品中，能提高產品的附加價值且優質化米食製品的差異性；但隨著產品亦步亦趨的精緻化及種類眾多的商品化伴手禮，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。將米食製品伴手禮改良並加入創新元素，讓米食製品更精緻化且有更高附加價值。

米食製品隨著米穀粉應用推廣多元化的延續與加工技術的普遍化，讓市場米食伴手禮產品能見度亦逐漸提升應用層面，並開拓消費市場及產品差異化競爭，對此為鼓勵業者積極創新米食加工產品的口號，及提升台灣米食及其加工品對消費者的責任及信任，故未來米食製品的產品米含量自主性標示為一必要且重要的指標。米含量標示為一賦予台灣米食加工製品之標示，民眾可藉由米含量自主性標示，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，進而促進台灣米食加工產品之形象。

含米量標示主要為因應台灣米食製品多元化發展，保證各類型米食製品之原料米品質及確定原料米使用量所制訂之標示。提供民眾於選購各類米食加工製品（包含傳統米食加工製品及新興含米穀粉類加工製品）之參考，並經由含米量標示嚴謹的驗證及稽查制度，提升台灣米食加工產業之形象及食品安全。含米量標示申請程序及規定請參閱底頁及附件（市售產品含米量標示驗證管理規範）：

含米量標示依原料米添加使用量，區分圖示為三種：

標示（圖一）



使用原料米比例以20%以上(含)者，得申請「含米量20%以上」

標示（圖二）



使用原料米比例達50%以上(含)者，得申請「含米量50%以上」

標示（圖三）



使用原料米比例達100%者，得申請「含米量標示100%」

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，延續米食多元化加工技術應用，讓米食製品伴手禮產品能見度提升並開拓消費市場，邀請相關加工業者參與，共同提倡米食製品伴手禮產品多元開發與創新，走向高品質精緻化，為台灣稻米及米製品產業創造新市場與新商機。亦藉此推廣自主性米含量標示應用及宣導，希望吸引更多米食製品技術專家對伴手禮加工及產品含米量標示之重視，共同創造米食製品伴手禮之優點及其多元化產品之應用，提升消費族群購買米製品伴手禮相關產品之意願及信用滿意度，且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

壹、中點類-產品含米量標示



香酥棒 (26.4% ↑)



調理米香 (41.5% ↑)



黑糖酥餅 (21.0% ↑)



桂圓米糕 (20.0% ↑)

貳、餅乾類-產品含米量標示



牛軋雪Q餅 (30.4% ↑)



葡萄夾心 (20.0% ↑)



Rusk烤餅 (30.0% ↑)

參、蛋糕類-產品含米量標示



抹茶瑪德蓮 (22.6% ↑)



蜂蜜蛋糕 (21.3% ↑)



米元寶 (23.7% ↑)

香酥棒



原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
細砂糖	40	203
麥芽糖	65	310
水	25	127
鹽	0.5	3
合計	130.5	643
米香配方		
米乾	100	266
玉米脆片	18	48
熟燕麥片	18	48
熟白芝麻	18	48
熟小麥胚芽	18	48
熟甘薯片	18	48
合計	190	506

一、製作方法與條件：

米香 將米香、玉米脆片、熟燕麥片、熟白芝麻、熟甘薯片、熟小麥胚芽混合均勻，放於100℃烤箱保溫。

沾裹用糖漿 將細砂糖、麥芽糖、水、鹽混合後於鍋中煮至118℃熄火，趁熱加入米香充分攪拌均勻。

整形 1. 將米香糖糰放入香酥棒機器中壓緊，5*13cm圓柱狀。
2. 將擀捲2次的油皮油酥擀開後包入米香棒，再放入香酥棒機器中烤至微上色取出。
3. 爐溫上火80℃/下火80℃，約30分鐘。

油皮、油酥 製作方法與黑糖酥餅相同(請見P. 5)。

二、製作流程



1. 將米香配方放置烤箱保溫



2. 糖漿全部原料煮至118℃



3. 倒入保溫米香配方



4. 均勻將糖漿與原料攪拌



5. 放入機器中成形成圓柱狀



6. 油皮包油酥擀捲2次



7. 將米香棒包入油皮中



8. 放入機器中烤至微上色



9. 爐溫80℃，約30分鐘

調理米香(紫薯)



原料名稱		百分比(%)	重量(公克)
沾裹用糖漿	細砂糖	50	256
	麥芽糖	50	256
	鹽	1	5
	水	30	153
	合計	131	670
米香	米乾	100	546
	紫薯粉	10	54
	合計	110	600

一、製作方法與條件：

- 炸米花** 1. 米乾用200~220℃炸熟膨發，用細網撈起備用。
2. 拌糖漿前將炸米花、紫薯粉，放入烤箱中保溫（100℃）。

- 沾裹用糖漿** 1. 糖漿-全部原料混合後煮至118℃熄火，加入炸米花、紫薯粉充分攪拌均勻。
2. 其它口味(甘藷粉、海苔粉、抹茶粉)適量添加。
3. 將米香糖糰放入圈模直徑8cm中壓緊，脫模，爐溫80℃約烤30分鐘。

二、製作流程



1. 油溫加熱至200℃~220℃



2. 將米乾油炸成脆米粒



3. 糖漿全部原料煮滾



4. 倒入保溫米香



5. 均勻將糖漿與米香拌勻



6. 放入圈模中壓緊成型



7. 脫模後成圓形



8. 爐溫80℃，約30分鐘



9. 成品包裝

黑糖酥餅

中點類



一、製作方法與條件：

油皮 糖粉、豬油、水拌勻再加入中筋麵粉拌勻後鬆弛20分鐘。

油酥 奶油、低筋麵粉、米穀粉拌勻備用。

糖餡 奶油、水、麥芽糖、黑糖、鹽拌勻再加入米穀粉拌勻。

整形 1. 油皮包油酥(30g:15g)，桿摺二次，鬆弛，擀成圓形後，包入內餡(22g)，整形成橢圓形鬆弛10分鐘。
2. 麵糰擀成扁平之牛舌狀。爐溫240/240℃，15分鐘。

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
油皮	豬油	40
	糖粉	10
	水	45
	中筋麵粉	100
	合計	195
油酥	低筋麵粉	50
	奶油	50
	米穀粉(乾)	50
	合計	150
糖餡	黑糖	100
	麥芽糖	25
	奶油	25
	水	8
	鹽	3
	米穀粉(濕)	41
	合計	202
		484

二、製作流程



1. 黑糖酥餅材料秤取



2. 將油皮材料拌勻



3. 油皮鬆弛20分鐘



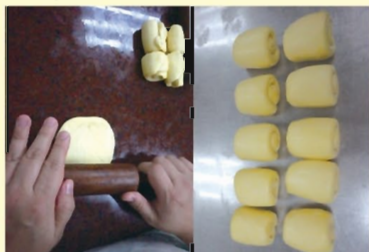
4. 將油酥材料拌勻備用



5. 將糖餡材料拌勻



6. 分割油皮、油酥



7. 油皮包油酥、桿摺二次



8. 包餡後整成橢圓形，鬆弛10分



9. 烘烤240/240℃，15分

桂圓米糕



原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
水	20	400
米穀粉(濕)	40	200
檸檬酸	0.15	0.75
細砂糖	30	350
麥芽糖	70	700
洋菜凍	20	210
桂圓肉	20	210
合計	200	2071

一、製作方法與條件：

1. 水、米穀粉、檸檬酸煮至60℃，約5分鐘。
2. 細砂糖、麥芽糖煮至濃稠狀加入洋菜凍(洋菜5g+水210g煮沸二分鐘)。
3. 加入桂圓肉煮至透明狀。
4. 倒入模型中成型，冷卻切片，包裝。

二、製作流程



1. 桂圓米糕材料秤取



2. 水、米穀粉、檸檬酸煮至60℃



3. 加入細砂糖、麥芽糖



4. 煮至濃稠狀



5. 加入洋菜凍



6. 加入桂圓肉煮至透明狀



7. 倒入模型中成型



8. 冷卻後切片



9. 包裝成品

牛軋雪Q餅

餅乾類



一、製作方法與條件：

- 米穀餅**
1. 細砂糖、全蛋、鹽隔水加熱，將奶油加入打發呈乳黃色。
 2. 將米穀粉、泡打粉加入拌勻，整形成長柱狀，放入冷藏2小時，取出切片0.5cm厚，置於烤盤。
 3. 爐溫上火180℃/下火170℃，烤約15分鐘。

- 雪綿糖**
1. 明膠+水，保溫(60℃)，細砂糖、水、麥芽糖，熬煮112℃。
 2. 倒入攪拌缸中，加入明膠液，攪拌至濕性發泡，加入蔓越莓、米餅乾拌勻。
 3. 到入已抹油的糖板中成形，冷卻後分切成塊。

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
奶 油	30	226
奶 粉	6	45
細 砂 糖	40	302
鹽	0.5	4
全 蛋	35	264
泡 打 粉	0.5	4
米穀粉(乾)	100	755
合 計	212	1600
冷 開 水	14	52
明膠(高黏)	6	22
細 砂 糖	45	167
水	15	55
麥 芽 糖	55	204
合 計	135	500
蔓 越 莓 乾	30	150
米 餅 乾	300	1500

二、製作流程



1. 細砂糖、全蛋、鹽隔水加熱



2. 加入奶油打發



3. 米穀粉、泡打粉加入拌勻



4. 細砂糖、水、麥芽糖，熬煮112℃



5. 加入明膠液



6. 加入蔓越莓乾拌勻



7. 加入米餅乾拌勻



8. 冷卻後切塊



9. 成品包裝

葡萄夾心



一、製作方法與條件：

- 餅乾體**
1. 奶油、細砂糖、鹽，打發，加入蛋白拌勻，加入低筋麵粉、米穀粉、泡打粉混合拌勻。
 2. 將麵糰裝入擠花袋中，使用鋸齒狀花嘴，擠長7cm，爐溫上火170℃/下火160℃，約烤20分鐘。
- 內 餡**
1. 奶油、雪白油、糖粉、奶粉打發。
 2. 將冷卻餅乾擠入奶油霜放上葡萄乾。

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
奶 油	50	150
細 砂 糖	50	150
鹽	0.5	1.5
全 蛋	44	135
杏 仁 粉	16	48
低筋麵粉	40	120
米穀粉(乾)	60	180
泡 打 粉	0.7	2
合 計	262.2	787
奶 油	40	80
雪 白 油	60	120
糖 粉	50	100
奶 粉	10	20
合 計	160	320
葡 萄 乾	內餡	100

餅乾類

二、製作流程



1. 葡萄夾心材料秤取



2. 奶油、細砂糖、鹽，打發



3. 加入全蛋拌勻



4. 低筋麵粉、米穀粉、發粉，拌勻



5. 使用鋸齒狀花嘴擠長7cm



6. 爐溫170/160℃約20分鐘



7. 奶油、雪白油、糖粉、奶粉打發



8. 將餅乾擠上奶油霜



9. 放上葡萄乾，再做夾合

Rusk烤餅（杏仁）

餅乾類



一、製作方法與條件：

- 麵 糰**
1. 酵母粉溶於水，其餘材料加入攪拌成糰。
 2. 分割麵糰160g、滾圓、發酵：溫度38度/濕度80，50分鐘。
 3. 爐溫上火 250℃/下火250℃烤約25分鐘。
- 杏仁糖餡**
- 蛋白、糖粉、杏仁片混合拌勻，表面刷上奶油再撒上杏仁片入爐上火150℃/下火150℃約烤40分鐘。

原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
高筋麵粉	60	287
米穀粉(濕)	40	191
水	52	274
酵 母 粉	1.3	6
鹽	1	5
糖	5	24
全 蛋	10	48
奶 粉	4	19
奶 油	5	24
合 計	178.3	878
杏 白	40	40
糖 粉	40	40
杏 仁 片	100	100
合 計	180	180
奶 油 塗抹表面		200

二、製作流程



1. Rusk烤餅材料秤取



2. 麵糰配方所有材料攪拌成糰



3. 分割/滾圓



4. 裝入模型中，最後發酵50分



5. 爐溫250 / 250℃約25分



6. 麵包、出爐置於冷卻架



7. 冷卻切片



8. 塗上奶油撒上杏仁糖餡



9. 爐溫150 / 150℃約40分

抹茶瑪德蓮



原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
奶 油	100	200
細 砂 糖	50	100
全 蛋	75	150
杏 仁 粉	10	20
低 筋 麵 粉	15	30
米穀粉(濕)	75	150
泡 打 粉	3.5	7
抹 茶 粉	3	6
合 計	331.5	663

蛋糕類

一、製作方法與條件：

1. 全蛋液、細砂糖攪拌至細砂糖溶解。
2. 加入杏仁粉、低筋麵粉、米穀粉、泡打粉，攪拌均勻後加入煮沸奶油拌勻。
3. 將麵糊裝入擠花袋內，平圓口花嘴，擠到已塗油的貝殼模型中。
4. 爐溫上火220℃/下火230℃約烤12分鐘。

二、製作流程



1. 抹茶瑪德蓮材料秤取



2. 全蛋液、細砂糖拌勻



3. 所有粉類過篩拌勻



4. 將抹茶粉充分拌勻



5. 加入煮沸奶油後拌勻



6. 連續式貝殼模型塗油



7. 用擠花袋填充置貝殼模中



8. 爐溫220/230℃約12分鐘。



9. 出爐倒扣冷卻

蜂蜜蛋糕

蛋糕類



原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
蛋黃	60	191
麥芽糖	60	191
蜂蜜	30	96
奶水	40	128
米穀粉(乾)	100	370
蛋白	120	383
細砂糖	60	191
合計	470	1550

一、製作方法與條件：

1. 將蛋黃、麥芽糖、蜂蜜、奶水、米穀粉攪拌均勻成為麵糊。
2. 將蛋白、細砂糖打至濕性發泡。將打發蛋白糖加入蛋黃麵糊中拌勻。
3. 將麵糊倒入已鋪好防沾紙的木框中，爐溫上火180°C/下火140°C烤約40分鐘
4. 脫模取出木框及防沾紙，扣壓平整後冷卻切塊。

二、製作流程



1. 蜂蜜蛋糕材料秤取



2. 將蛋黃麵糊攪拌均勻



3. 將蛋白糖打發至濕性發泡



4. 加入打發蛋白糖拌勻



5. 倒入已鋪好紙的木模中



6. 表面抹平入爐烘烤



7. 爐溫180/140°C約40分鐘。



8. 出爐脫模，取出木框



9. 冷卻切塊

米元寶



原料名稱	百分比(%)	重量(公克)
全蛋	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

蛋糕類

一、製作方法與條件：

1. 全蛋、砂糖、食鹽、SP、奶水、泡打粉隔水加溫用球狀拌打器打至乾性發泡。
2. 米穀粉過篩加入拌勻、沙拉油加入拌勻。
3. 烤盤噴油防沾，麵糊放入擠花袋內，平圓口花嘴，擠到烤盤中，一個35g*24個。
4. 放入烤箱，上火220℃/下火180℃烤約20分鐘。
5. 烤至表面金黃色，中央有彈性即出爐。
6. 蛋糕體冷卻後，表面披覆檸檬巧克力

二、製作流程



1. 米元寶材料秤取



2. 材料隔水加溫



3. 用球狀拌打器高速打發



4. 米穀粉(過篩)和油加入拌勻



5. 元寶模型塗油



6. 用擠花袋充填九分滿



7. 爐溫200/180℃約20分鐘。



8. 米元寶出爐扣出冷卻。



9. 表面披覆檸檬克力

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，也衍伸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。

本含米量標示已通過經濟部智慧財產局證明標章註冊，此標章需經過申請核准方可使用

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。



速食米泡麵



沖泡米穀粉奶



香米果



即時沖泡米飯

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