


2017 國產米穀雜糧加工產品 創意競賽 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

壹、2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽活動報導	2
貳、2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽規則說明	3
參、2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽活動花絮	4
肆、2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽 頒獎典禮長官致詞與評審講評	5
伍、2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽得獎名單、入圍名單及團體照	7
陸、2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽 冠軍-鹿草鄉農會產品介紹	8
米蔥油餅：綠葵美人蔥油餅	9
米蛋餅：綠葵美人蛋餅	10
籼米腸粉：綠葵美人雞肉腸粉	11
雜糧爆米香：綠葵美人雜糧米香	12
雜糧牛軋糖：綠葵美人牛軋糖	13
雜糧麵包：綠葵美人雜糧麵包	14
柒、2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽 亞軍-苗栗市農會產品介紹	15
米蔥油餅：老麵雙色蔥油餅	16
米蛋餅：乳牛米穀粉蛋餅	17
籼米腸粉：芋頭麻糬籼米腸粉	18
雜糧爆米香：紅麴雜糧爆米香	19
雜糧牛軋糖：擂茶小米牛軋糖	20
雜糧麵包：全穀粒雜糧麵包	21
捌、2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽 季軍-花壇鄉農會產品介紹	22
米蔥油餅：艾翡翠蔥油餅	23
米蛋餅：南瓜米蛋餅	24
籼米腸粉：茉香河粉	25
雜糧爆米香：茄藜茉莉寶米香	26
雜糧牛軋糖：茶香洛神牛軋糖	27
雜糧麵包：茉莉酒香雜糧麵包	28
玖、2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽冠軍、亞軍、季軍及優勝隊伍照片	29
壹拾、2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽-複賽入選決賽隊伍與產品照	30

壹、2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽活動報導



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，另為增加國內雜糧生產，台灣雜糧物種豐富多樣，國產雜糧更有在地新鮮、非基因改造等優勢，除鼓勵農民於水稻休耕期轉種植雜糧以增加雜糧產量外，擴大國產雜糧的銷售量也很重要，因此農糧署用盡苦心，努力推展國產米穀雜糧多元化產業，將國產優質稻米，經專業研磨技術生產出國產優質米穀粉；利用休耕土地栽種最新鮮的國產雜糧，希望利用國產優質米穀雜糧製作出更精緻、健康又美味的國民美食，供消費大眾享用。農糧署委託本所辦理首次辦理(包括訓練及競賽活動)，全國參與共65個農漁會單位參加，舉辦【2017米穀雜糧加工產品創意競賽】，透過教育訓練推廣給台灣農村婦女田媽媽班及農會家政班員，將國產米穀雜糧之加工技術及產品創新應用，經由創意競賽，激發國產米穀雜糧加工技術人員求新求變的原動力，開發國人喜愛且附加價值高之農產加工產品，再延續產品的行銷與推廣，以吸引國內外消費族群購買，達到實質提升國產米穀雜糧產量及產值之提升。

本年度首次辦理「2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽」，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，使更多的國產米穀雜糧在市面上流通，讓消費者有更多的選擇，進而增加國產優質稻米與國產雜糧的食用量。

貳、2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽-規則說明

一、產品比賽說明

- 1.製作展示六款米穀雜糧加工產品：（3款米穀粉加工產品米穀粉蔥油餅、米穀粉蛋餅、秈米腸粉及3款國產雜糧加工產品雜糧爆米香、雜糧米穀粉牛軋糖、雜糧麵包）。
- 2.配方內使用國產米穀粉生/熟粉與國產雜糧之配方材料百分比(%)加總總合需達51以上。
- 3.現場提供90cm x 60cm之展示空間，放置6種產品、（完整展示用、分切品評用）。
- 4.若配方中採用具農特產品TAP標章或有機標章，請於配方表中註明，例如黑豆-TAP，並須於附件(七)表中將產品外包裝具產銷履歷之標章或有機標章及條碼拍照存證，如下圖請參考。



左圖為產銷履歷農產品標章（簡稱TAP）：是一種農產品從農場到餐桌，在生產處理、加工、流通和販售等過程皆有完整記錄的安心制度，所有產銷資訊是公開、透明且可追溯的。產品於全省各大賣場、超市、網購皆可購得，亦可參考臺灣農產品安全追溯資訊網<http://taft.coa.gov.tw>或[http://tapinfo.coa.gov.tw/work/tapinfo.php?func=where buy &main=y](http://tapinfo.coa.gov.tw/work/tapinfo.php?func=wherebuy&main=y)網站查詢。

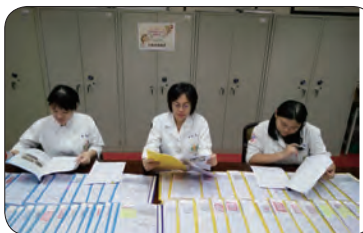
二、參賽原料—國產米穀粉及國產雜糧定義如下：

- 1.米穀粉原料：須使用於國內生產製造之米穀粉，其原料可包括白米、糙米、發芽米、碎米及細糠等經研磨成粉後稱之。另米穀粉依不同製粉方式，可分為下列四大類：
 - (1)熟米穀粉：將稻米經過預糊化後研磨成細粉。
 - (2)生米穀粉（乾磨）：將稻米直接研磨成細粉。
 - (3)生米穀粉（半乾磨）：將米浸泡後瀝乾，直接加以研磨成細粉。
 - (4)生米穀粉（水磨）：將浸漬過的米加入大量水研磨成米漿，經脫水乾燥形成粉末。
- 2.國產雜糧原料：以臺灣各地區所生產之雜糧作物，例如（紅豆、黑豆、薏仁、花生）等稱之。
- 3.地區特色農產品類原料：以臺灣各地區所生產具地方特色之雜糧類（豆類，包含黑豆、黃豆、紅豆、綠豆、茶豆、落花生等、穀類，包含小麥、蕎麥、薏苡、臺灣藜、小米、玉米等、薯類（甘藷等）及其他類雜糧，如胡麻等）、蔬菜類、花卉類、水果類及其他特用作物等，包含其根、莖、葉、花、果實、種子或其加工產品等。
- 4.提供國產米穀粉及國產雜糧採購證明資料，發票影本或收據影本等。

三、評分標準

- 1.初賽書審由執行單位邀請3位米穀雜糧加工食品領域及美食專家，進行書面審查作業，評分項目：1. 產品創意性及實用性30%；2. 創意理念介紹及配方表完整性30%；3. 書面資料及產品照片整體感40%。
 - 2.複賽執行單位邀請3-5位米穀雜糧加工食品領域及美食專家進 評分，各區複賽後，依照總成績排序選出前40%隊伍進入決賽。
 - 3.決賽執行單位邀請3-5位米穀雜糧加工食品領域及美食專家進 評分，依照總成績排序選出冠軍、亞軍、季軍及優勝5隊。
- ※複賽與決賽評分項目：1. 商品化及創意性30%；2. 產品風味與口感25%；3. 產品外觀整體性25%；4. 國產素材應用14%；5. 產銷履歷標章TAP標章或有機標章之農特產品6%。

參、2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽活動花絮



▲ 初賽評審書面審查。



▲ 南區複賽選手作品擺設實況。



▲ 北區複賽選手作品擺設實況。



▲ 南區複賽評審實況。



▲ 南北區複賽評審實況。



▲ 南區複賽農糧署姚志旺分署長、尤俊人科長與評審們合影留念。



▲ 南區複賽農糧署尤俊人科長與穀研所吳招親組長訪視競賽會場。



▲ 北區複賽農糧署吳泗濱組長、蘇宗振分署長、穀研所施坤河所長訪視競賽會場。



▲ 南區複賽入圍決賽隊伍與農糧署長官、評審合影留念。



▲ 北區複賽入圍決賽隊伍與農糧署長官、評審合影留念。



▲ 全國總決賽選手作品擺設實況。



▲ 全國總決賽評審實況。



▲ 全國總決賽農糧署長官、穀研所長官與評審合影。



▲ 總決賽優勝隊伍選手與陳建斌署長合影。



▲ 總決賽冠軍、亞軍、季軍隊伍選手與李退之副主委合影。

肆、2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽決賽 頒獎典禮

「2017米穀雜糧加工產品創意競賽」頒獎典禮於12月23日總決賽當日於行政院農業委員會農糧署台北辦公區七樓大禮堂舉行，現場出席及擔任頒獎貴賓有農委會李退之副主委、農糧署陳建斌署長、農糧署運銷加工組吳泗濱組長、農糧署運銷加工科尤俊人科長、農糧署東區陳啟榮分署長、農糧署南區黃怡仁副分署長、農糧署中區王安石分署長、農糧署北區林蓮菁課長、農糧署台北辦公區楊慶春主任、中華穀類食品工業技術研究所施坤河所長等多位貴賓蒞臨頒獎典禮現場。

農糧署陳建斌署長表示，辦理「2017米穀雜糧加工產品創意競賽」看到很多米穀雜糧創意，由農糧署帶領大家，在中華穀類研究所協助，先做培訓今天是結合學員的結晶，經由評審的挑選抉擇，未來明年會繼續調訓歡迎選派的選手與今年不同，會有不同新的創意，比賽的方式會做改進，多消費國產稻米與雜糧，讓國內的農糧產品做為最親民的國民美食，未來得獎單位有更多亮相的場合與機會。請大家透過各鄉鎮田媽媽與家政班帶動這樣的風氣，期待2018年繼續接辦這樣的活動，讓國產米穀雜糧成為生活中的國民美食。



農糧署李退之 副主委致詞

我們這次用穀類雜糧一起來開發國民美食牛軋糖、爆米香、蛋餅、粢米腸粉，由家政體系與田媽媽體系先開辦訓練班後，在這邊競賽場做一個成果展現交流切磋，帶動米食與雜糧的國民美食消費習慣，近期吃米消費量歷年新低點，現場看

到優秀米穀雜糧產品，來自全國地的選手們互相交流，創新更多米穀雜糧新點子的選擇，帶動吃米跟國產雜糧的需求，講求新鮮與高纖的特性持續響應，感謝各位。



農糧署陳建斌 署長致詞

今天看到很多米穀雜糧創意，農糧署帶領大家，在中華穀類研究所協助，先做培訓今天是結合學員的結晶，經由評審的抉擇，未來明年會繼續調訓歡迎選派的選手與今年不同，會有不同新的創意，比賽的方式會做改進，多消費國產稻米與

雜糧，讓國內的農糧產品做為最親民的國民美食，未來得獎單位有更多亮相的場合與機會。請大家透過各鄉鎮田媽媽與家政班帶動這樣的風氣。



評委代表 焦志方製作人 講評

來自全國各地的選手，舟車勞頓遠從各地來，作品讓評審很驚豔，蛋餅可以變成乳牛，爆米香可以變成棒棒糖，很多的創意讓我們嘆為觀止，米的成分與拿捏最重要，腸粉入到嘴裡的口感要滑、蛋餅到嘴裡要有一定的口感，雜糧麵

包按下去還可以回彈起來，牛軋糖在熬煮的溫度別讓消費者崩掉牙，把握這樣的原則，能夠創造更多東西，現場農會與家政班及田媽媽們，相互切磋交流，放心去做，希望2018大家一起發。

伍、2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽-入圍決賽隊伍名單

田中鎮農會

芎林鄉農會

新屋區農會

苗栗市農會

花壇鄉農會

員山鄉農會

基隆市農會

三峽區農會

大園區農會

楊梅區農會

平鎮區農會

二崙鄉農會

竹塘鄉農會

新營區農會

水里鄉農會

竹山鎮農會

溪口鄉農會

水上鄉農會

太保市農會

鹿草鄉農會

潮州鎮農會

清水區農會

鹿谷鄉農會

水林鄉農會

恆春鎮農會

荖桐鄉農會

依照抽籤順利做排序





冠軍隊伍得獎感言：

民以食為天，五穀雜糧又是上天賜與我們最好的糧食；速食文化在80年代掘起，現今90年代的我們已慢慢體認到健康飲食對我們及下一代的重要。參與這次農糧署所舉辦的米穀雜糧加工產品創意競賽，從中華穀研所的培訓開始，更帶動鄉內大眾對五穀雜糧健康飲食的熱潮，感謝農會及總幹事的支持，讓我在承辦活動上能全心投入，更感謝本會家政幹部好姐妹們的全力相挺，在一次又一次的創意發想、一次又一次的失敗再重來的過程中，學會了如何發揮團結、包容與持續相互成長，創意製作的過程中，大家感受到的、所體認到的已遠超過全國冠軍所能比擬，當然冠軍是對我們付出的一項肯定，我們會更加努力，在國產雜糧及健康飲食上繼續努力，再次感謝大家對我們的支持與肯定。

綠葵美人蔥油餅



綠美人蔥油餅，當然少不了這個好味道。內餡滿滿的蔥與在地農特色產物秋葵，以平底鍋少油慢慢煎到金黃，產品外酥內嫩、不油不膩，內餡夾雜著手工餅皮的酥香，讓人很想一口接一口。

【製作配方】

原 料 名 稱	百分比(%)	重量(公克)
高 筋 粉	100	550
蓬 萊 米 粉	54	297
冷 水	112	616
液 態 油	4	22
合 計	270	1485
蔥 花		180
液 態 油		適量
胡 椒 粉		適量
鹽		適量
秋 葵 蔬 菜 片	搗碎	60

【製作方法】

- 1.鹽、水先溶解。
- 2.所有材料攪拌至麵糰光滑。
- 3.分割、滾圓12個。每個110公克。
- 4.鬆弛(防止表面結皮)。鬆弛60分以上。
- 5.整型(捍開)長方形、塗沙拉油、撒鹽、蔥花(15g)、秋葵蔬菜片搗碎(5g)。
- 6.捲成圓柱狀、雙側盤捲後重疊、鬆弛60分以上。
- 7.攤開成型 16 ± 2 cm。
- 8.平底鍋稍微加熱後，倒入適量的沙拉油，放入麵皮，以中小火將兩面煎成金黃色即可長方形捲起。

綠葵美人蛋餅



將在地農產新鮮秋葵打汁加入米蛋餅麵糰內，雞蛋與綜合蔬菜片結合，營養加分，吃出天然、吃出健康，也製作出在地的特色。

【製作配方】

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
中 筋 麵 粉	100	428
蓬 萊 米 粉	51	218
冷 水	105	449
鹽	1	4
液 態 油	4	17
秋 葵 (攪 成 汁)	5	21
合 計	266	1137
蛋 餅 內 餡		
豬 肉 丁		120
蔥 花		120
液 態 油		適量
起 司	片	12
南 瓜	末	120
鳳 梨	丁	180
玉 米	粒	120
帶 殼 蛋	個	12

【製作方法】

【麵糰式製程】

- 1.將麵糰全部材料混合，攪拌至麵糰光滑。
- 2.蓋上布靜置鬆弛20分鐘以上，防止表面結皮。
- 3.沾油，分割成12個。每個90公克。
- 4.滾圓，鬆弛表面防止結皮。
- 5.捍開成型至 20-25 公分。
- 6.鬆弛後，平底鍋加入油放入蛋餅皮，煎兩面熟。
- 7.將蛋打散加入蛋餅內餡A，倒入平底鍋中，將熟麵皮蓋住蛋煎熟捲起即可。

綠葵美人腸粉



將腸粉粉漿的比例做好,做出鮮美又滑嫩的腸粉,腸粉加入在地十大模範青農所飼養的雞肉,及在地農產秋葵,讓大家擺脫秋葵的吃法,將秋葵營養帶入腸粉中,咬下又可吃出口雞肉及秋葵的香甜口感,入口難忘。

【製作配方】

原 料 名 稱	百分比(%)	重量(公克)
在 來 米 粒	85	295
糙 米	15	52
冰 (冷) 水	250	860
馬 鈴 薯 澱 粉	10	30
太 白 粉	8	40
鹽	1	3
液 態 油	4	12
合 計	373	1292
內 餡		
雞 胸 肉	(絲)	80
紅 蘿 蔔	(絲)	少許
熟 秋 葵	片	100
醬 料 沾 醬		
醬 油		45
水		30
白 醋		10
辣 油		4
黑 白 芝 麻		4
糖		10

【製作方法】

- 1.在來米和糙米用冷水浸泡2-3小時。用調理機製成米漿。
- 2.加入所有材料攪拌均勻。
- 3.煮鍋煮水,水沸後於蒸盤上架置長方鐵框,舀入腸粉漿於蒸盤中搖平,撒秋葵與肉絲配料,加鍋蓋。
- 4.用大火蒸2-3分鐘(腸粉漿會鼓起)。
- 5.蒸熟取出,反倒於油板上捲成長條狀或放入調味料捲成腸粉狀。

綠葵美人雜糧米香



綠葵美人米香讓高營養的膨爆香米、膨爆薏仁、膨爆紫米、膨爆糙米為主軸，結合在地秋葵綜合蔬菜乾燥片，讓大家深入了解台灣米食文化早期與現代的創新，提升米的價值，跳脫傳統米香的口感，讓米香豐富化。

【製作配方】

原 料 名 稱	百分比(%)	重量(公克)
細 砂 糖	60	305
麥 芽 飴	40	203
水	25	127
鹽	0.5	3
蜂 蜜	5	25
無 水 奶 油	7.5	38
合 計	138	701
膨 爆 米 香		
膨 發 香 米	50	132
膨 發 紫 米	25	67
膨 發 糙 米	25	67
膨 發 薏 仁	18	48
熟 小 麥 胚 芽	18	48
熟 白 芝 麻	18	48
膨 發 黑 豆	18	48
秋 葵 蔬 菜 片	36	96
綜 合 蔬 菜 片	18	48
合 計	226	602

【製作方法】

- 1.將膨發香米、膨爆薏仁、膨爆紫米、膨爆糙米、秋葵蔬菜片、綜合蔬菜片、熟白芝麻、熟小麥胚芽、膨發黑豆等混合均勻，放於100℃烤箱保溫備用。

沾裹用糖漿

- 1.將細砂糖、麥芽飴、水、鹽原料混合後-於煮鍋中煮至(冬天)115℃-(夏天)118℃熄火，加入奶油、蜂蜜拌勻。

整型

- 1.煮鍋中熬煮糖漿完成，趁熱拌入保溫雜糧材料。再加入無水奶油充分攪拌均勻。
- 2.將糖糰放入擦油圓盤內用 麵棍壓緊，冷卻切小塊。
- 3.封口包裝。

綠葵美人牛軋糖



綠美人牛軋糖以在地盛產秋葵，以秋葵綜合蔬菜片為食材，溶入牛軋糖中，顛覆刻板印象甜膩，再加上米穀粉與高營養國產五穀雜糧，運用在地農產食材，真材實料充滿感恩的心，做出健康，營養美味的台灣好滋味。

【製作配方】

原 料 名 稱	百分比(%)	重量(公克)
麥 芽 飴	60	458
細 砂 糖	40	306
水	15	115
食 鹽	1	8
蛋 白 粉	2	15
冷 開 水	5	38
細 砂 糖	5	38
無 水 奶 油	5	38
全 脂 奶 粉	10	76
熟 米 穀 粉	10	76
細 海 苔 條	3	23
膨 爆 黑 豆	20	160
肉 鬆	10	76
熟 黑 芝 麻	3	22
秋葵綜合蔬菜片	10	78
熟 花 生	28	214
合 計	227	1741

【製作方法】

- 1.將海苔條、膨爆黑豆、肉鬆、黑芝麻、蔬菜片、熟花生放於烤箱中保溫。
2. 蛋白粉先與細砂糖乾混合，再加水用鋼絲拌打器快速打發至硬性發泡。換槳狀拌打器，準備混合熬好之糖漿。
3. 砂糖、麥芽飴、鹽加水用中大火煮沸，攪拌鍋底防止燒焦與溫度均勻，煮到130℃。
- 4.趁熱分三次注入打發之蛋白糖中，用槳狀拌打器慢混合打發均勻。
- 4.將奶油混合均勻，再放入奶粉、米穀粉拌勻，最後加入保溫材料稍微混勻即可。
- 5.糖糰刮倒在有擦油PE膜的鐵盤模中壓平，冷卻到硬度，倒出切塊/包裝。

綠葵美人雜糧麵包



雜糧麵包搭配無添加自然烘乾的紅龍果乾及香郁的龍眼乾，比例適當的國產的雜糧產品，保留食物的天然原味，麵包古香濃郁，Q軟有咬勁，這健康養生飲食的社會趨勢，打造出天然少負擔的健康產品。

【製作配方】

原 料 名 稱	百分比(%)	重量(公克)
湯 種 麵 糰		
高 筋 麵 粉		27
6 5 度 熱 水		133
中 種 麵 糰		
高 筋 麵 粉	80	1120
水	60	686
速 溶 酵 母	0.36	5
主麵糰材料(A)		
高 筋 麵 粉	20	280
雜 糧 粉	13	182
速 溶 酵 母	0.64	9
水	10	140
鹽	1	14
湯 種	10	140
蜂 蜜	4	55
奶 粉	2	28
砂 糖	3	42
奶 油	1	14
膨 爆 黑 豆	20	283
熟 黑 糯 米	6	85
熟 芝 麻	15	210
熟 紅 薏 仁	10	140
龍眼乾與火龍果	1	15
合 計	246	3448

【製作方法】

- 1.將湯種麵糰材料全部加入拌勻至糊化。
- 2.中種麵糰：攪拌鋼揉成糰。
放冰箱8-12小時。

※主麵糰：所有主麵糰材料一起放入攪拌中，將中種、湯種分成幾小塊加入麵糰以慢速攪拌至無乾粉狀態，轉中速攪拌至成麵糰。

主麵糰

- 1.將奶油加入作法1中，將以中速攪拌至麵糰拉開成透光薄膜狀的擴展階段，慢速拌入B材料取出麵糰即可。基本發酵120分鐘。翻麵一次
- 2.麵糰分割：350g X 9個。滾圓、鬆馳約30分鐘。
- 3.整型：圓形(圓胖形)最後發酵
- 4.烘焙：上火215/下火180，約20分鐘。



亞軍隊伍得獎感言：

我們這次參賽的組合由苗栗市家政班班員與田媽媽班員來做組合搭配，這次班員們對烘焙製作非常有興趣，利用空閒時間考取餐飲相關證照，初期我們受訓完畢，要把國產米穀雜糧結合與鄉鎮農特產品要做出創意結合，把米穀雜糧製作出絕佳的國民美食。感謝農委會、穀研所與農會給予我們特別的訓練機會，能學習國產雜糧結合農產品做到與眾不同。得獎的產品開發結合農會芋頭、客家擂茶、紅麴、老麵等在不同的產品中，在造型創意使用雙色的搭配、乳牛造型的蛋餅吸睛、改變腸粉慣性的口味，在搭配上國產米穀雜糧做運用，讓我們這次突破重圍，榮獲佳績。

老麵雙色蔥油餅



雙色蔥油餅是採用燙麵加老麵方式製作，冷卻後保有Q度而不是韌性口感。視覺上增加些微變化，加入蔬菜粉做出雙色麵糰，中間白邊緣綠，餅皮熟製打鬆，會有翠玉白菜的造型。雙色蔥油餅不僅增加了視覺的享受，同時也在營養方面加分。

【製作配方】

原 料 名 稱	百分比(%)	重量(公克)
高 筋 麵 粉	100	252
蓬 萊 米 粉	51	128
熱 水	72	181
冷 水	48	121
鹽	1	3
細 砂 糖	1	3
胡 椒 粉	1	3
豬 油	1	3
蔬 菜 粉	1	3
合 計	276	695
蔥 花		90
鹽		適量
沙 拉 油		適量

【製作方法】

- 1.攪拌：
將所有材料置於攪拌缸內，倒入沸水攪拌至雪花狀後，倒入冷水調節軟硬度攪拌至光滑麵糰，取出360g加抹茶粉拌勻。
- 2.分割滾圓：
(白麵糰80g)(綠麵糰30g)，白綠麵糰貼合後，表面抹油鬆弛30分鐘。
- 3.整形：桿開呈長方形，表面抹油撒鹽、蔥花(15g)，捲成圓柱狀，鬆弛60分鐘以上，攤開成15cm圓片狀。
- 4.熟製：熱鍋後，倒入油用中火煎至兩面金黃，即可起鍋。

乳牛米穀粉蛋餅



麵糊式蛋餅製作時是稀麵糊，容易變化出不同造型。動物花紋起士米穀粉蛋餅是針對小朋友的早餐或下午點心所設計，麵皮上加上了竹炭黑色斑點做視覺上的加強，內餡裡含鈣起士使營養上加分，讓大人、小朋友一看就喜歡的產品。

【製作配方】

原 料 名 稱	百分比(%)	重量(公克)
蓬 萊 米 粉	100	134
樹 薯 澱 粉	20	27
鹽	2	3
全 蛋	100	134
水	250	334
竹 炭 粉	1	2
合 計	473	632
內 餡		
全 蛋		6顆
高融點起士片	25g/個	150g

【製作方法】

1. 蛋餅皮的全部材料混合攪拌均勻，倒出30g與竹炭粉混合均勻，靜置鬆弛10分以上。
2. 用湯匙先煎製黑色斑點，再加入白色麵糊，形成乳牛斑紋淋餅皮。（小火煎烙製熟）
3. 煎好餅皮後取出，鍋中入散蛋後放入餅皮鋪上起士，捲起成條狀切段。

芋頭麻糬籐米腸粉



籐米腸粉產品以甜的餡料做設計，來顛覆大家對腸粉僅吃鹹的概念，利用苗栗公館在地出產芋頭做成芋頭餡，搭配麻糬餡心。先把芋泥餡壓平後包入麻糬成柱狀備用，等腸粉熟製後，將芋泥餡捲入其中就成了芋頭麻糬籐米腸粉，呈現亦可以冰冰冷冷的吃。

【製作配方】

原 料 名 稱	百分比(%)	重量(公克)
再 來 米 粉	100	169
馬 鈴 薯 澱 粉	20	34
冷 水	250	421
鹽	1	2
沙 拉 油	4	7
合 計	375	632
內 餡		
芋 頭	100	225
細 砂 糖	13	29
麥 芽 糖	13	29
奶 油	7	16
奶 粉	7	16
鹽	0.2	0.5
合 計	140.2	316
麻 糬	50g/個	300g

【製作方法】

1. 腸粉的全部材料混合攪拌均勻，靜置放置10-20分鐘。
2. 蒸盤預熱，倒入粉漿於蒸盤中搖平，大火蒸3分鐘，端出蒸盤放入已整形好的內餡捲起，即為成品。

內餡

1. 將芋頭去皮切薄片蒸熟，趁熱加入所有材料拌勻，即為芋頭餡。
2. 芋頭餡分割50g/個，壓成長薄片再放入麻糬捲起，即為內餡。

紅麴雜糧爆米香



男女雙方訂婚後還要下聘，俗語說：（呷米香，嫁好尪）所以，訂婚時不能少的米香餅。紅麴雜糧爆米香，加入了膨爆的各種國產雜糧和堅果、蔓越莓乾混合後，再加入紅麴粉增加喜氣。

【製作配方】

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
細 砂 糖	40	207
麥 芽 飴	60	311
水	25	130
鹽	0.5	3
無 水 奶 油	7.5	
紅 麴 粉	2	10
合 計	135	700
米 香 配 方		
膨 發 米 香	100	280
膨 發 小 米	20	56
膨 發 蕎 麥	10	28
膨 發 紫 米	20	56
膨 發 黑 豆	15	42
熟 白 芝 麻	5	14
熟 花 生 片	5	14
1 / 8 核 桃	10	28
杏 仁 條	10	28
蔓 越 莓	10	56
合 計	215	300

【製作方法】

- 1.將膨發米香、膨發小米、膨發蕎麥、膨發紫米、膨發黑豆等混合均勻，放入100度烤箱保溫備用。
- 2.煮沾裹用糖漿
將細砂糖、麥芽飴、水、鹽混合後，於鍋中煮至118度，再加入奶油、紅麴粉拌勻。
- 3.整形：糖漿熬煮完成時，趁熱拌入保溫中的雜糧及蔓越莓等材料拌合均勻，入8吋圓形模框中確實壓實冷卻後，取出成品。將成品分切成8等份以供品評。

擂茶小米牛軋糖



在雜糧牛軋糖裡加入了擂茶。擂茶的主要原料是茶葉、芝麻、花生、小米等材料研磨成粉末，加入牛軋糖裡，產品咀嚼時有茶香、芝麻香、花生香各式香氣，層次是一層層。拌入了膨爆黑豆和膨發小米、膨發黑米再加上烤出香氣的花生仁。

【製作配方】

原 料 名 稱	百分比(%)	重量(公克)
細 砂 糖	40	343
麥 芽 飴	60	514
水	15	130
鹽	1	8
蛋 白	7	60
細 砂 糖	2	17
無 水 奶 油	5	43
全 脂 奶 粉	10	85
擂 茶 粉	4	34
膨 發 黑 豆	25	214
熟 花 生 仁	25	214
膨 發 小 米	7	60
膨 發 紫 米	7	60
合 計	208	1784

【製作方法】

- 1.膨發黑豆、熟花生仁片、膨發小米、膨發紫米放於烤箱中保溫。
- 2.將蛋白+糖打發至硬性發泡備用。
- 3.將細砂糖、麥芽、水、鹽用中小火煮至125度後，趁熱將蛋白糖加入打發拌合均勻，再加入奶油、奶粉、擂茶粉混合均勻。
- 4.最後將保溫中的材料加入糖漿中，稍微混合後填入糖盤，利用桿麵棍輔助確實壓緊實平整，冷卻到適當硬度，倒出切塊裝袋。

全穀粒雜糧麵包



雜糧麵包是國產雜糧和果乾，設計時加入了膨爆黑豆、膨發小米和南瓜子等，最後畫龍點睛效果的葡萄乾。整形完成，在表面上沾上雜糧全穀粒，經過高溫烤焙後，麵包體的Q軟與表面雜糧全穀粒的硬脆搭配一起，咀嚼當中享受國產雜糧、堅果、果乾的原味。

【製作配方】

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
高 筋 麵 粉	100	824
速 溶 酵 母	1	8
水	75	618
鹽	1	8
奶 粉	2	16
砂 糖	3	25
奶 油	1	8
葡 萄 乾	15	124
雜 糧 粉	20	165
1 / 8 核 桃	2	16
膨 爆 黑 豆	17	140
膨 爆 小 米	14	115
南 瓜 子	1	8
亞 麻 仁 子	1	8
合 計	253	2084
杏 仁 條	10	28
蔓 越 莓	10	56
合 計	215	300

【製作方法】

1. 麵糰攪拌至完成階段，慢速2分/中速15分。再拌入葡萄乾、核桃、膨爆黑豆、膨發小米、南瓜子、亞麻仁子。麵糰完成攪拌溫度為28度。
2. 基本發酵：溫度28度/濕度75%，120分鐘。
3. 麵糰切割：330g*6個。
4. 麵糰整形
5. 最後發酵：溫度38度/濕度75%，50分鐘。
6. 烤焙：上火230度/下火180度，約20分鐘。



季軍隊伍得獎感言：

經由2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽，凝聚班員製作產品共識與革命情感，從八月份先經由中華穀類研究所的培訓，接續初賽、複賽、進入到總決賽，農會的大家運用現有的時間發揮所有的巧思與創意用運在產品中，結合花壇鄉當地盛產的加工的茉莉花、茉莉花釀與茉莉花酒；還有運用花壇鄉農會特用作物艾草製作蔥油餅，艾草富有豐富的纖維質搭配上蔥的香氣創造在地特色的產品，將國產米穀雜糧與花壇農產品做結合。

透過2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽的得獎知名度，來推廣國產米穀雜糧讓更多消費者知道，花壇鄉農會有茉莉花壇夢想館可以展售推廣國產米穀雜糧得獎產品，結合當地農特產的促銷讓更多民眾知道並可以品嚐到國民美食。

感謝行政院農業委員會農糧署、中華穀類食品工業技術研究所、花壇鄉農會這幾個單位的費心規劃與大力支持，從教育訓練、產品製作、產品開發、展示競賽、展銷販賣者讓我們學習到更多不同的東西，更了解國產雜糧特色與風味融合花壇鄉農會農特產品，相信未來能夠遠景。

艾翡翠蔥油餅



在地的艾草與青蔥兩者互相搭配，再搭配米穀粉結合，做出翡翠般的蔥油餅煎至金黃，養生美味具在地特色，米蔥油餅外皮酥脆內層Q軟。

【製作配方】

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
高 筋 麵 粉	100	509
蓬 萊 米 粉	51	260
冷 水	112	570
液 態 油	4	20
鹽	1	6
艾 草 粉	0.6	3
合 計	268.6	1368
餡 料		
中 筋 麵 粉	4	20
沙 拉 油	12	60
蔥 花	47	240
芝 麻	8	40
蝦 米	8	40

【製作方法】

- 1.鹽與水先溶解。
- 2.將所有材料攪拌至麵團光滑。
- 3.分割110g×12個，滾圓、抹油。
- 4.鬆弛60分鐘以上(蓋上保鮮膜防風乾)。
- 5.整形：桌面抹油桿開麵皮成長方形，加入餡料。
- 6.捲成圓柱形，雙側盤捲後重疊，鬆弛60分鐘。
- 7.攤開成圓形16±2cm。
- 8.用平底鍋加入少許油，煎至金黃色即可。

餡料作法：

- 1.將中粉跟油拌勻。
- 2.加入剩下材料拌勻備用。

南瓜米蛋餅 (左後)



以在地小農種植南瓜，富有高營養價值，南瓜會影響甜度、色澤、水分餅皮在煎的時候，煎軟一些口感較Q 再搭配養生蛋與培根來作呈現。

【製作配方】

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
中 筋 麵 粉	100	428
蓬 萊 米 粉	51	218
冷 水	94	400
鹽	1	4
液 態 油	5	20
南 瓜 泥	59	250
合 計	310	1320
餡 料		
養 生 蛋		13顆
培 根		13片
蔥 花		65
胡 椒 鹽		少許
番茄醬或醬油膏		少許

【製作方法】

- 1.先將南瓜去皮、蒸熟、壓成泥、放涼備用。
- 2.將所有材料混和拌勻，攪拌成糰。
- 3.分割100g×13個，滾圓，鬆弛60分鐘。
- 4.桿開成20-25cm圓形，墊上烘焙紙，鬆弛。
- 5.平底鍋放少許油，將麵皮先煎熟備用。
- 6.培根煎熟。
- 7.蛋與蔥花拌勻。
- 8.將蛋入鍋煎，蓋上餅皮煎熟、翻面，放上煎熟的培根加少許的番茄醬或醬油膏捲起。
- 9.切段盛盤即可。

茉莉香河粉 (右前)



使用花壇鄉的在地無毒有善哉種的茉莉花，讓產品增加香氣，搭配豬肉的餡料與青蔥與培根，腸粉軟嫩的口感，因茉莉花來提高產品價值與特色。

【製作配方】

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
在 來 米 粉	51	102
馬 鈴 薯 澱 粉	49	98
澄 粉	16	31
樹 薯 粉	13	25
水	375	750
沙 拉 油	5	10
新 鮮 茉 莉 花	8	15
鹽	1	2
餡 料		
豬 絞 肉 (細)	40	80
蔥 花	20	40
培 根	20	40
茉 莉 花 酒	1	2
鹽	0.5	1
白 胡 椒 粉		少許
醬 汁		
味 霖		少許
淡 醬 油 - 國 產		少許

【製作方法】

1. 將新鮮茉莉花去梗，留花瓣。
2. 將水700g跟茉莉花瓣煮至70℃。
3. 將熱水沖入剩餘材料內攪拌均勻，再加入冷水50g攪拌均勻待用(靜置10-20分鐘)。
4. 炒餡料：將豬絞肉炒快熟加入鹽、茉莉花酒、白胡椒粉炒熟、培根切末炒香放涼備用。
5. 將蒸鍋內水煮沸。
6. 將120g粉漿倒入蒸盤中搖均勻後，將豬絞肉、蔥花、培根末撒入留1/4不灑，再放入蒸鍋內，大火蒸2-3分鐘。
7. 取出蒸盤，捲成長條狀、切塊，淋上醬汁即可。

茄藜茉莉寶米香



以在地花壇鄉的特色農產茉莉花、番茄乾、國產青豆仁來結合其他地區紅藜，創造不同口味，米香的本體使用膨發的小米作為主原料，搭配上花壇的農特產品讓價值更提升。

【製作配方】

原 料 名 稱	百分比(%)	重量(公克)
麥 芽	64	428
轉 化 糖 漿	36	240
水	28	188
新 鮮 茉 莉 花	6	40
無 鹽 奶 油	7	48
合 計	141	944
膨 爆 小 米	100	300
番 茄 乾	60	180
青 豆 仁	30	90
紅 藜	7	20
合 計	197	590

【製作方法】

※將新鮮茉莉花去梗留花瓣備用。

※紅藜洗過烘乾，放烤箱用130℃烤30分鐘備用。

※膨爆米香

將膨爆小米、番茄乾(切丁)、青豆仁、紅藜，保溫100℃(備用)，奶油以100℃保溫備用。

※沾裹用糖漿

1.將麥芽，轉化糖漿、鹽、水及新鮮茉莉花瓣煮至130℃加入奶油拌勻，再煮至138℃熄火。

2.將保溫的雜糧倒入糖漿中，趁熱拌勻。

3.將烤盤抹油倒入米香，用擀麵棍壓緊。

4.熱切裝袋。

5.封口包裝。

茶香洛神牛軋糖



花壇鄉農會夢想館出產的四季茉莉茶，除了茶香有淡淡的茉莉花香，將皮富含的植化素的洛神花與青豆仁結合，從口中散發出淡淡的茉莉花香，有洛神花淡淡的酸味，搭配胖國產的雜糧，讓牛軋糖創造視覺與味覺雙重奏。

【製作配方】

原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)
A:義大利蛋白霜	12	100
細 砂 糖	4	36
水	12	100
B : 麥 芽	67	546
細 砂 糖	8	72
海 藻 糖	20	164
水	17	137
鹽	1	7
茶葉(四季茉莉)	5	40
無 水 奶 油	10	80
C:米穀粉(熟)	10	80
全 脂 奶 粉	8	66
花 生 - 國 產	26	214
青 豆 仁 - 國 產	26	206
蜜 漬 洛 神 花	2	14
合 計	228	1862

【製作方法】

- 1.四季茉莉茶葉磨粉。
- 2.洛神花切丁，青豆仁、花生以100℃保溫備用，奶油以100℃保溫備用。
- 3.將A材料用攪拌機打發到硬。
- 4.將B糖漿材料一起煮到128℃關火。
- 5.將煮好的糖漿沖到打發的蛋白中（因糖溫很高，沖入時請小心），以快速攪拌使空氣進入到裡面。
- 6.加入茶葉，奶油拌勻。
- 7.再加入剩餘材料拌勻。
- 8.放在烘焙紙上壓拌讓材料拌勻後，再入模型中擀成需要的高度。
- 9.放至微溫後切塊，包裝封口。

茉莉酒香雜糧麵包



自製蘋果優水茉莉花菌種，使用湯種的方式有蛋蛋蜜麗花香九，又軟又Q的雜糧麵包。

【製作配方】

原 料 名 稱	百分比(%)	重量(公克)
菌 水 - 蘋 果	153	100
菌 水 - 細 砂 糖	8	50
菌 水 - 水	38	250
菌種-蘋果菌水	18	120
菌種-茉莉花酒	12	80
菌種-高筋麵粉	31	200
湯 種 - 高 粉	7	45
湯 種 - 米 穀 粉	1	5
湯 種 - 水	38	250
高 筋 麵 粉	100	653
國 產 雜 糧 粉	21	136
乾 酵 母	1	9
冰 水	44	286
茉 莉 花 酒	15	95
鹽	1	9
全 脂 奶 粉	3	18
細 砂 糖	10	65
無 鹽 奶 油	6	40
合 計	306	1993
龍 眼 乾	20	130
茉 莉 花 酒	5	34
枸 杞	8	50
新 鮮 茉 莉 花	5	30
五穀雜糧(熟)-	23	150
高粱、蕎麥、紅薏仁、小米、紅藜、膨爆黑豆、膨爆紫米		

【製作方法】

- 1.將高粱、蕎麥、紅薏仁先泡水30分鐘,再加入小米、紅藜一起蒸煮,放涼備用,養菌水,製作中種法。
- 2.主麵糰攪打,基本發酵 溫度27℃ 濕度75% 發酵60分鐘(30分鐘翻面一次)。
- 3.分割白麵糰75g×6個雜糧麵糰 225g×6個
- 4.滾圓 鬆弛30分鐘.整形 麵糰呈長方形捲起。
- 5.白麵糰 成長方形,將雜糧麵糰包起來。
- 6.最後發酵 溫度38℃ 濕度85% 發酵60分鐘。
- 7.進爐前劃刀。
- 8.烤焙 上火160℃/下火180℃ 烤25-30分。
- 9.出爐放涼。

玖、2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽冠軍、亞軍、季軍及優勝隊伍照片



▲ 冠軍隊伍：鹿草鄉農會



▲ 優勝隊伍：竹塘鄉農會



▲ 亞軍隊伍：苗栗市農會



▲ 優勝隊伍：水里鄉農會



▲ 季軍隊伍：花壇鄉農會



▲ 優勝隊伍：水上鄉農會



▲ 優勝隊伍：大園區農會



▲ 優勝隊伍：清水區農會



2017米穀雜糧加工產品創意競賽優秀隊伍得獎

壹拾、2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽- 複賽入選決賽隊伍與產品照



▲ 田中鎮農會



▲ 芎林鄉農會



▲ 新屋區農會



▲ 員山鄉農會



▲ 基隆市農會



▲ 三峽區農會



▲ 楊梅區農會



▲ 平鎮區農會



▲ 二崙鄉農會



▲ 新營區農會



▲ 竹山鎮農會



▲ 溪口鄉農會



▲ 太保市農會



▲ 潮州鄉農會



▲ 鹿谷區農會



▲ 水林鄉農會



▲ 恆春鎮農會



▲ 荊桐鄉農會



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：02-26101010、02-26105851

傳真：02-26103351

網址：<http://www.cgprdi.org.tw/>

電子信箱：cgprdi01@ms13.hinet.net