

多元米食製品精粹 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

含米量標示

何謂「含米量標示」

「含米量標示」為保證各類型米食製品所使用之原料米質量所制訂之標示。
因應台灣米食製品多元化發展，提供民衆於選購各類米食加工製品之參考，
並經由含米量標示的驗證及稽查制度，提升台灣米食加工產業之形象及食品安全。

「含米量標示」之使用效益

對「業者」而言：透過標示申請，協助提供業者相關輔導建議，強化多元米製食品的市場辨識度。

對「消費者」而言：具有購買之米製食品中原料米之質量保障。

「含米量標示」之標示分級

依產品配方中原料米添加使用量，區分為三種分級圖示：

1、「含米量20%以上」 2、「含米量50%以上」 3、「含米量100%」標示。



「含米量標示」之申請對象？如何申請？

凡屬國內一般食品及飲料製造業(為從事食品及飲料之初步處理及製造等行業均屬之)，
皆可填寫「含米量標示使用申請表」並檢附相關文件，進行申請。

書面申請文件請寄「中華穀類食品工業技術研究所」(249 新北市八里區中山路三段223號)
，並於郵件封面註明「含米量標示申請」，審查結果若通過，即核發標示提供業者使用。

「含米量標示」之使用方式

通過審核之業者，應採套印方式表示於產品包裝正面之明顯處，也可使用於已通過
申請之產品包裝袋(箱)、海報及其他宣傳品。

* 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準方可使用。



標示範例

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
電子郵件：ching.huang@cgprdi.org.tw

調理米香 (紫薯)



紅豆麻糬 (松茸)



米 Scone



米威風鹹蛋糕



三 Q 米餅



香蒜米烤饅頭



葡萄夾心



Rusk 烤餅 (杏仁)



堅果米酥餅



杏仁脆糖酥餅



香脆堅果餅



米卡拉棒



抹茶瑪德蓮



蜂蜜蛋糕



巧克力米穀餅



檸檬蛋糕



巧克力布朗尼



奶油空心餅



米培根麵包



米總匯披薩



芝心香蔥米麵包



液種熱狗米麵包



酒釀多穀米麵包



米漿軟麵包



米湯種花卷



目錄

序言 - 米食製品多元化應用推廣	1
------------------------	---

中點類

調理米香 (紫薯)	2
紅豆麻糬 (松茸)	3
米 Scone	4
米戚風鹹蛋糕	5
三 Q 米餅	6
香蒜米烤饅頭	7

餅乾類

葡萄夾心	8
Rusk 烤餅 (杏仁)	9
堅果米酥餅	10
杏仁脆糖酥餅	11
香脆堅果餅	12
米卡拉棒	13

西點類

抹茶瑪德蓮	14
蜂蜜蛋糕	15
巧克力米穀餅	16
檸檬蛋糕	17
巧克力布朗尼	18
奶油空心餅	19

麵包類

米培根麵包	20
米總匯披薩	21
芝心香蔥米麵包	22
液種熱狗米麵包	23
酒釀多穀米麵包	24
米漿軟麵包	25
米湯種花卷	26

米食製品多元化應用推廣

穀研所 傳統食品組

稻米是台灣人民的主食，也是重要農作物之一，非常適合生長於台灣的氣候。在稻米的種植方面，台灣可說是數一數二的優質生產國家，但近年受到西方文化飲食影響，舉凡漢堡、薯條、炸雞、蛋糕與麵包等精緻重口味食品風行，導致國人食米用量大幅減少，稻米生產過剩。最初政府以休耕、轉作、減產來因應，不過基於穩定基本民生問題，政府鼓勵民眾多食米飯，並且透過食品、烘焙及餐飲加工業者的專業知識及加工技術，使米食製品多元且精緻化，除了以提升稻米利用率外，更讓米食產品附加價值顯著提升。

為能配合行政院農業委員會農糧署的政策，積極推動國產稻米多元化加工應用，本著在地消費，期望國人增加米食消費總量，保持稻米產業永續發展與守護台灣飲食文化，為達此目標，除繼續活絡消費大眾多食米飯(白米飯、糙米飯等)及傳統米食製品(蘿蔔糕、碗粿、芋頭糕、發糕、油飯、米糕)外，本所近五年來配合政府政策積極推動與開發米麥結合之中、西式烘焙加工製品，像是有中式點心、餅乾、蛋糕與麵包類等產品。

每項產品皆運用米穀粉素材與麥結合進行開發，其成效已逐漸在食品產業界形成一股新風潮。近幾年陸續於全台巡迴舉辦之米穀粉運用推廣會與競賽活動，吸引不少烘焙、餐飲業者也相繼紛紛投入米穀粉開發行列，創造出突破傳統米食風味，又符合現代人飲食習慣的新米食文化，重新把我國最重要的主食，透過加工、改良，創造出兼具低過敏性、健康又美味的中西式產品，可供消費者購買享用。

本書集結2012~2017年，於歷年米食多元化相關推廣活動的業者回饋，選出最受歡迎兼具健康美味之米食製品，希望能持續帶動國人及相關烘焙、餐飲、米食加工業者對於新型態米食製品的認知與創新研發，共同締造新米食文化與烘焙結合的創新卓越成效。



調理米香(紫薯)

原 料	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.拌糖漿前將米香，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，加入炸米花與紫薯粉拌勻。
- 2.其他口味(甘薯粉、海苔粉、抹茶粉)適量添加。
- 3.將米香糖糰放入直徑8CM圈模壓緊，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.糖漿全部原料煮滾至118℃



4.倒入米香



5.均勻將糖漿與原料攪拌



6.放入圈模中壓緊成形



7.脫模後成圓形



8.爐溫80度，約烤30分鐘



9.成品包裝



紅豆麻糬(松茸)

原 料	百分比(%)	重量(公克)
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

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、紅豆沙餡一起煮沸，小火再煮5分鐘，調顏色和濃稠度。成品組合與包裝，防沾用熟玉米粉。

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



米 Scone

原 料	百分比(%)	重量(公克)
高 筋 麵 粉	70	350
蓬 萊 米 粉	30	150
泡 打 粉	2	10
小 蘇 打 粉	0.2	1
細 砂 糖	17	85
食 鹽	0.3	1.5
奶 油	40	200
動 物 鮮 奶 油	60	300
牛 奶	15	75
葡 萄 乾	44	220
合 計	278.8	1392.5

一、製作方法與條件：

1. 將高筋麵粉、蓬萊米粉、泡打粉、小蘇打粉篩勻。
2. 將切丁冷藏後的奶油和粉類攪拌成粉末狀。
3. 加入細砂糖、食鹽、冷藏動物鮮奶油、牛奶攪拌成糰。
4. 加入葡萄乾拌勻，冷藏60分鐘。
5. 壓延成長方片，三摺二次。
6. 分切成5×5cm，25個。
7. 烘烤220/150℃，約15分鐘。

二、製作流程：



1.原料



2.將奶油和粉類拌勻



3.動物鮮奶油、牛奶冷藏備用



4.加入動物鮮奶油、牛奶



5.攪拌成糰



6.擀製成長方片



7.壓延成長方片，三摺二次



8.切割成5×5cm



9.烘烤220/150℃，15分鐘



米威風鹹蛋糕

原 料	百分比(%)	重量(公克)
蓬 萊 米 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

一、製作方法與條件：

1. 奶水、奶油、鹽拌勻，蛋黃加入拌勻。
2. 低筋麵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. 烤焙溫度200/170°C，約30分鐘。
7. 冷卻後以沙拉醬夾心。

二、製作流程：



1. 準備烤盤，表面墊牛皮紙



2. 奶水、奶油、鹽，蛋黃拌勻



3. 蓬萊米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°C，30分鐘



9. 冷卻後以沙拉醬夾心



一、製作方法與條件：

- 1.將油皮材料攪拌成糰，鬆弛30-60分鐘。
- 2.油酥材料攪拌均勻成糰。
- 3.將油皮、油酥、內餡材料各分割成15等分備用。
- 4.皮:酥:餡比率為2:1:2= 50g:25g:50g。
- 5.將油皮包油酥擀捲二次，鬆弛，擀成圓形後，包入三種內餡(21g:21g:8g)，再以虎口捏緊收口，將包餡麵糰壓扁，擀成直徑約12公分之圓形。
- 6.入爐前麵糰表面刷蛋黃液，用竹籤戳洞。
- 7.爐溫：230/180℃，烘焙約20分鐘。

二、製作流程：



1.秤取材料



2.油皮麵糰攪拌



3.油酥攪拌成糰



4.將油皮、油酥各分割成16等分



5.將油皮包油酥，接縫朝上



6.麵糰擀捲二次



7.麻糬包上鳳梨餡，再包上紅豆餡備用



8.將鬆弛麵糰擀開包入內餡，再以虎口捏緊收口



9.壓扁，擀成直徑約10公分之圓形，刷蛋黃戳上小洞，入爐烘焙

三Q米餅

原 料	百分比(%)	重量(公克)
油 皮		
高 筋 麵 粉	70	325
蓬 萊 米 粉	30	140
水	50	232
鹽	1	4
糖	13	60
奶 油	40	186
合 計	204	947
油 酥		
蓬 萊 米 粉	50	158
低 筋 麵 粉	50	158
奶 油	50	158
合 計	150	474
內 餡		
鳳 梨 餡	15份	321
紅 豆 餡	15份	321
米 麻 糬	15份	107



香蒜米烤饅頭

原 料	百分比(%)	重量(公克)
饅 頭 麵 糰		
A. 水	54	314
酵 母 粉	1	6
高 筋 麵 粉	20	116
蓬 萊 米 粉	30	174
B. 高筋麵粉	50	290
糖	15	87
奶 粉	2	12
奶 油	2	12
乳 化 劑	1	6
合 計	175	1017
奶 油 蒜 香 醬		
蒜 泥	70	70
奶 油	30	30
鹽	1.5	1.5
合 計	101.5	101.5

一、製作方法與條件：

1. 原料A拌溶，攪拌均勻，基本發酵120分鐘。
2. 發酵後麵糊加入原料B拌光滑。再發酵20分鐘，慢速攪拌後壓光滑。
3. 捲成圓柱型，分割成10個。
4. 麵糰壓扁擰開，包入10公克之蒜泥醬餡料，合口夾緊後，壓扁再擰開，捲成螺紋柱狀，從中央對切成2份。
5. 放入擦重油之烤盤，表面刷奶水（可撒白芝麻）發酵20～40分鐘。
6. 用230/180°C烤溫，烤至有彈性約15分鐘。

※奶油蒜香醬製作方法

1. 蒜頭切成細泥狀，加少許奶油炒香。
2. 其餘奶油拌軟。
3. 將細末蒜泥，加入軟化的奶油中，攪拌一下就完成奶油大蒜醬。

二、製作流程：



1. 稱取材料



2. 麵粉、水、酵母、蓬萊米粉，發酵後麵糊液



3. 所有材料拌攪拌至完成階段，後壓光滑，分割



4. 麵糰擰開擠入餡料



5. 合口夾緊後，壓扁再擰開



6. 麵糰捲起，捲成螺紋柱狀



7. 從麵糰正中央對切成2份



8. 最後發酵20-40分鐘，表面刷奶水、撒熟芝麻



9. 爐溫：230/180°C，約15分鐘



葡萄夾心

原 料	百分比(%)	重量(公克)
餅 乾 麵 糰		
奶 油	70	158
細 砂 糖	50	113
鹽	0.5	1
蛋 白	44	100
杏 仁 粉	16	36
低 筋 麵 粉	50	113
蓬 萊 米 粉	56	126
發 粉	0.7	1.5
合 計	287.2	648.5
奶 油 霜		
奶 油	40	100
雪 白 油	60	150
糖 粉	100	250
葡 萄 乾		適量
合 計	200	500

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，低筋麵粉、蓬萊米粉、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170/160℃，約烤20分鐘。

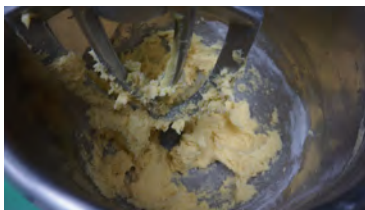
※內餡

1. 奶油、雪白油、糖粉打發。
2. 將冷卻餅乾擠上奶油霜放上葡萄乾做夾合。

二、製作流程：



1. 葡萄夾心材料秤取



2. 奶油、細砂糖、鹽，打發



3. 加入蛋白拌勻



4. 低筋麵粉、米穀粉、發粉，拌勻



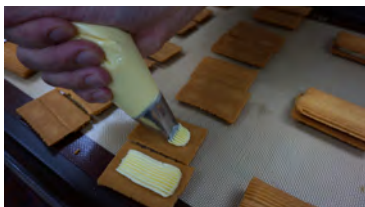
5. 使用鋸齒狀花嘴擠長7cm



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)

原 料	百分比(%)	重量(公克)
餅 乾 麵 糰		
高 筋 麵 粉	60	287
蓬 來 米 粉	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 仁 糖 餡		
蛋 白	20	13
糖 粉	40	25
杏 仁 片	100	62
奶 油		適量
合 計	160	100

一、製作方法與條件：

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：250 / 250℃，烤約25分鐘。

※杏仁糖餡

1. 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150/150℃，約烤40分鐘。

二、製作流程：



1. Rusk 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 分鐘



堅果米酥餅

原 料	百分比(%)	重量(公克)
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
蓬萊米粉(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.將蓬萊米粉、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，放入長方模紮實壓平。
- 6.放入冷藏2小時，取出切片0.5公分厚，置於塗油烤盤。
- 7.爐溫200/180°C，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、BP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°C約20分鐘



杏仁脆糖酥餅

原 料	百分比(%)	重量(公克)
餅 乾 麵 糰		
奶 油	60	300
全 蛋	35	175
糖 粉	70	350
鹽	1	5
蓬 萊 米 粉	70	350
低 筋 麵 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.蓬萊米粉、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°C烤約15分鐘。
- 5.杏仁脆片：除杏仁角外，所有材料熬煮至115°C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.蓬萊米粉、低粉(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200/160°C烤約15分鐘



7.杏仁糖(除杏仁角外)煮至115°C



8.離火，加入杏仁角拌勻



9.揉成長條狀切片



香脆堅果餅

原 料	百分比(%)	重量(公克)
中 筋 麵 粉	50	150
蓬 萊 米 粉	50	150
細 砂 糖	30	90
板 豆 腐	40	120
蛋	20	60
杏 仁 粉	20	60
鹽	1	3
白 胡 椒 粉	0.25	0.75
合 計	199.25	597.75

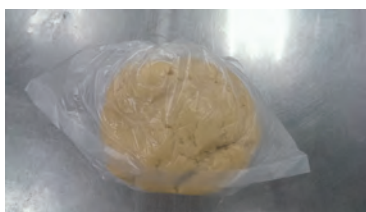
一、製作方法與條件：

1. 中筋麵粉及蓬萊米粉過篩。
2. 依序加入其他材料拌成糰。
3. 鬆弛30~60分鐘。
4. 擀成薄麵皮，厚度約0.2cm。
5. 切割成2×5cm小麵片。
6. 油溫180℃，炸至金黃色。

二、製作流程：



1. 所有材料拌成糰



2. 鬆弛約60分



3. 擀成長方片



4. 置桌面鬆弛



5. 擀成薄麵皮



6. 麵片對摺分切



7. 切割成2×5cm小麵片



8. 過篩多餘麵粉



9. 油溫180℃，炸至金黃色



米卡拉棒

原 料	百分比(%)	重量(公克)
高 筋 麵 粉	70	193
蓬 萊 米 粉	30	83
細 砂 糖	14	38
食 鹽	0.5	1
安 佳 奶 油	16	44
起 司 粉	4	11
奶 粉	4	11
泡 打 粉	2	5
奶 水	25	69
全 蛋	15	41
水	22	60
黑 胡 椒 粒	1	3
咖 哩 粉	0.8	2
合 計	204.3	560

一、製作方法與條件：

1. 所有材料拌勻成糰。
2. 壓至光滑，厚約1cm。
3. 分割成長條狀，長10×寬1.5cm。
4. 烘烤200/150℃，約30分鐘。

二、製作流程：



1.原料



2.所有材料拌勻成糰



3.壓至光滑



4.厚度約1公分



5.移至桌面，擀成長方



6.分割成長條狀



7.約長10×寬1.5cm



8.烘烤200/150℃，30分鐘



9.表面金黃即可出爐



抹茶瑪德蓮

原 料	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
蓬 萊 米 粉	75	150
泡 打 粉	3.5	7
抹 茶 粉	3	6
合 計	331.5	663

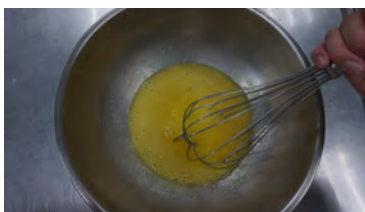
一、製作方法與條件：

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、蓬萊米粉、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，擠到已塗油貝殼模型中。
4. 爐溫220/230°C，約12分鐘。

二、製作流程：



1. 抹茶瑪德蓮材料秤取



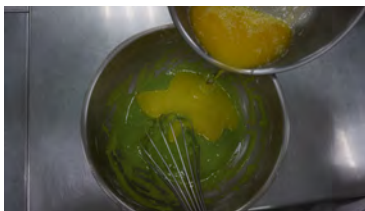
2. 全蛋液、細砂糖拌勻



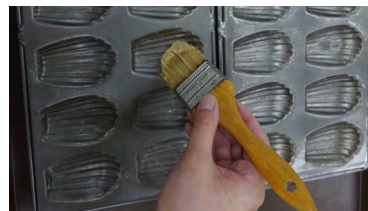
3. 所有粉類過篩拌勻



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°C約12分鐘



9. 出爐倒扣冷卻



蜂蜜蛋糕

原 料	百分比(%)	重量(公克)
蛋 黃 麵 糊		
蛋 黃	60	191
麥 芽 糖	60	191
蜂 蜜	30	96
奶 水	40	128
蓬 萊 米 粉	100	370
蛋 白 糖		
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、蓬萊米粉攪拌均勻成麵糊。
- 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.加入過篩後蓬萊米粉成為麵糊。
- 4.將麵糊倒入已鋪好防沾紙的木框中，爐溫180/140℃，約40分鐘。
- 5.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℃約40分鐘



8.出爐脫模,取出木框



9.冷卻切塊



巧克力米穀餅

原 料	百分比(%)	重量(公克)
全 蛋 液	120	240
糖 粉	80	160
麥 芽 糖	20	40
食 鹽	1	2
S P	8	16
可 可 粉	20	40
泡 打 粉	1	2
蓬 萊 米 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)，可可粉和蓬萊米粉過篩加入拌勻。
- 3.麵糊放入擠花袋內，平口花嘴，擠到烤盤紙上，圓直徑約5~6 cm。入爐前表面撒糖粉。
- 4.放入烤箱烤12分，220/180℃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.除蓬萊米粉、油外，全部拌勻



2.打發乳白色(乾性發泡)



3.可可粉和蓬萊米粉過篩拌勻



4.用平口花嘴擠圓球形



5.擠圓直徑約5~6 cm



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



檸檬蛋糕

原 料	百分比(%)	重量(公克)
全 蛋 液	150	525
細 砂 糖	75	263
食 鹽	1	4
奶 水	40	140
泡 打 粉	2	7
S P	8	28
檸 檬 汁	5	18
液 體 油	40	140
蓬萊米粉(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、泡打粉用球狀拌打器打至乾性發泡，拌打中要用橡皮刮刀刮缸底1-2次。
2. 蓬萊米粉過篩加入拌勻、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，擠入烤盤。
4. 放入烤箱，220/180°C烤約20分鐘。
5. 出爐冷卻後，蛋糕表面淋上檸檬巧克力漿。

二、製作流程：



1. 檸檬蛋糕材料秤取



2. 除沙拉油、蓬萊米粉外，所有材料隔水加溫



3. 用攪拌器高速打發



4. 蓬萊米粉(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°C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



巧克力布朗尼

原 料	百分比(%)	重量(公克)
苦甜巧克力	160	480
奶 油	115	345
全 蛋	130	390
砂 糖	120	360
低 筋 麵 粉	50	150
蓬 萊 米 粉	50	150
可 可 粉	20	60
核 桃	100	300
合 計	745	2235

一、製作方法與條件：

1. 巧克力切碎與奶油隔水加熱融化。
2. 全蛋倒入攪拌缸中加入砂糖，攪拌至糖溶解。
3. 加入過篩低筋麵粉、蓬萊米粉、可可粉，與上述材料拌合均勻。
4. 加入切碎核桃。
5. 麵糊倒入已鋪烤盤紙的小平烤盤。
6. 烘焙溫度 160/185°C，約30分鐘。

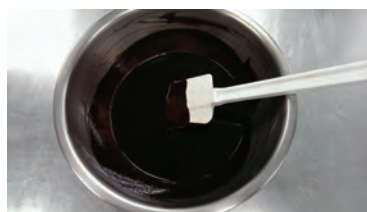
二、製作流程：



1. 原料秤取



2. 巧克力切碎備用



3. 巧克力與奶油隔水加熱



4. 過篩低粉、蓬萊米粉、可可粉



5. 加入過篩粉料



6. 材料攪拌均勻



7. 加入切碎核桃



8. 麵糊倒入小平烤盤中



9. 烘烤160/185°C，30分鐘



奶油空心餅

原 料	百分比(%)	重量(公克)
餅 皮		
水	125	163
沙 拉 油	75	98
食 鹽	2	2.6
蓬 萊 米 粉	100	130
全 蛋	180	234
合 計	482	627.6
餡 料		
布 丁 粉	100	100
鮮 奶	250	250
動物性鮮奶油	350	350
植物性鮮奶油	350	350
南 瓜 泥	200	200
合 計	1250	1250

一、製作方法與條件：

※麵糊

1. 水、奶油、食鹽加熱煮沸，加入過篩蓬萊米粉拌勻。
2. 分次加入蛋液，裝入擠花袋，均分20個。
3. 烘烤200/180°C，約30分鐘。

※布丁餡

鮮奶、布丁粉攪拌均勻，打發鮮奶油與南瓜泥及布丁餡混合均勻，冷藏備用。

二、製作流程：



1. 原料秤取



2. 蓬萊米粉過篩



3. 水、奶油、食鹽加熱煮沸



4. 加入過篩蓬萊米粉



5. 麵糊攪拌均勻



6. 分次加入蛋液



7. 攪拌至倒三角狀



8. 均勻擠入烤盤



9. 烘烤200/180°C，30分鐘



米培根麵包

原 料	百分比(%)	重量(公克)
蓬 萊 米 粉	82	588
活 性 麵 筋 粉	18	129
快 發 酵 母	1.5	11
麥 芽 精	0.3	2
鹽	1.5	11
水	92	659
合 計	195.3	1400
培 根		10片
黑 糊 椒 粒		適量

一、製作方法與條件：

1. 將所有材料攪拌成糰。
2. 基本發酵10分鐘。
3. 分割滾圓，130g×10個。
4. 中間發酵20分鐘。
5. 整型包入培根及黑糊椒粒。
6. 最後發酵35分鐘（溫度38℃，溼度80%）。
7. 烘烤230/230℃，約20分鐘，蒸氣8秒。

二、製作流程：



1.原料秤取



2.將所有材料攪拌成糰



3.攪拌至薄膜狀



4.基本發酵



5.分割滾圓



6.整型包入培根及黑糊椒粒



7.整型成長條狀



8.剪成麥穗形



9.烘烤230/230℃，20分



米總匯披薩

原 料	百分比(%)	重量(公克)
蓬 萊 米 粉	82	390
活 性 麵 筋 粉	18	56
快 發 酵 母	1.5	7
砂 糖	6	28
麥 芽 精	0.3	1
鹽	1.5	7
奶 粉	2	9
奶 油	6	28
水	92	438
合 計	210	1000

一、製作方法與條件：

1. 將所有材料攪拌成糰。
2. 基本發酵20分鐘。
3. 分割滾圓，250g×4個。
4. 中間發酵30分鐘。
5. 擀成25cm圓片狀，將邊捲起。
6. 鋪上餡料。※餡料：番茄醬、培根、洋菇、洋蔥、甜椒、拉絲乳酪適量。
7. 烘烤230/230℃，約20分鐘。

二、製作流程：



1. 配料秤取



2. 所有材料攪拌成糰



3. 攪拌至薄膜狀



4. 室溫發酵20分



5. 分割滾圓，250g×4個



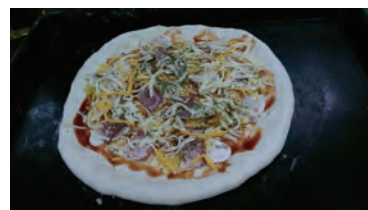
6. 桿成圓片狀



7. 將邊捲起



8. 鋪上餡料



9. 烘烤230/230℃，20分鐘



芝心香蔥米麵包

原 料	百分比(%)	重量(公克)
中 種 麵 糰		
蓬 萊 米 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
熟蓬萊米粉		適量
蔥 花		適量

一、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、鬆弛，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℃，烤15分鐘。

二、製作流程：



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、鬆弛



6.中央夾乳酪，盤捲



7. 整型後排列於烤盤中



8.最後發酵40~50分鐘



9.溫210/180℃，烤15分鐘



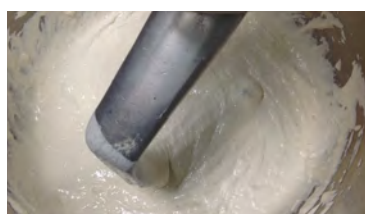
一、製作方法與條件：

1. 中種麵糰拌勻後，醱酵2-4小時。
2. 加入主麵糰原料攪拌至麵糰光滑。
3. 延續醱酵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℃，烤15分鐘。

液種熱狗米麵包

原 料	百分比(%)	重量(公克)
中 種 麵 糰		
蓬 萊 米 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		
熱 狗 條		15條
蔥 花		適量

二、製作流程：



1. 中種麵糰攪拌出筋



2. 基本醱酵2-4小時



3. 主麵糰原料攪拌至麵糰光滑



4. 延續醱酵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℃，烤15分鐘



一、製作方法與條件：

1. 酒釀米製作：糯米洗淨，浸泡30分鐘，加水增重80%，大火蒸熟，冷卻後拌入酒釀汁液，冷藏至隔夜使用。
2. 原料A先以慢速攪拌5分鐘，再以中速攪拌至麵糰光滑為止。
3. 加入原料B，以慢速拌勻。
4. 基本發酵28~29°C/40-60分鐘。
5. 麵糰分割15個，鬆弛，包紅豆粒餡整型，捲成長條狀，單條螺旋捲成形，表面刷蛋白水沾多穀粒。
6. 最後發酵38°C/50~60分鐘。
7. 入烤箱230/180°C，烤約15分鐘。

酒釀多穀米麵包

原 料	百分比(%)	重量(公克)
麵 糰		
A. 高筋麵粉	75	581
蓬 萊 米 粉	25	194
酵 母 粉	2	16
食 鹽	1.5	11
奶 油	6	46
細 砂 糖	5	39
奶 油	6	46
水	63	488
B. 酒 釀 米	10	79
合 計	193.5	1500
酒 釀 米		
糯 米	100	47
水	80	38
酒 釀 汁 液	30	15
合 計	210	100
紅 豆 粒 餡		600
葵 瓜 子		100
燕 麥 片		100
白 芝 麻		100

二、製作流程：



1. 稱取材料



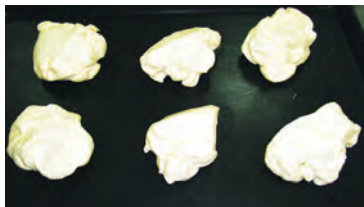
2. 麵糰攪拌至完成階段



3. 基本發酵60分鐘



4. 分割100公克15個



5. 鬆弛20分鐘，麵糰壓扁擀開



6. 包入紅豆粒餡捲成長條狀，單條螺旋捲成形



7. 麵糰表面刷蛋白水沾多穀粒



8. 最後發酵60分鐘



9. 入烤箱230/180°C，烤約15分鐘



米漿軟麵包

原 料	百分比(%)	重量(公克)
麵 糰		
高 筋 麵 粉	70	533
蓬 萊 米	30	229
水	62	472
速 溶 酵 母	1.5	11
奶 油	10	76
鹽	1.5	11
糖	20	153
奶 粉	4	31
合 計	199	1516
蔥 花		50
紅 蘿 蔔 末		50
火 腿 末		50
沙 拉 油		適量
鹽		適量

一、製作方法與條件：

1. 蓬萊米、水浸泡二小時，磨成米漿。
2. 米漿、20%高筋麵粉、速溶酵母拌勻後醱酵60分鐘。
3. 其餘全部材料倒入，以慢速拌勻，再以2速攪拌至擴展階段。
4. 延續發酵【溫度28℃/濕度75%】30分鐘。
5. 麵糰擀開成長方形，塗油撒蔥花、火腿、紅蘿蔔、鹽後捲成長柱狀，3公分一塊，每二塊重疊。
6. 整型成花捲形狀。
7. 表面刷奶水、撒芝麻。
8. 發酵30～40分鐘，放入烤箱。
9. 烤焙230/180℃，烤約15-20分鐘。

二、製作流程：



1. 秤取材料



2. 麵糰攪拌至完成階段後醱酵30分鐘



3. 擀長條形，刷上沙拉油



4. 麵片塗油撒蔥花、火腿、紅蘿蔔、鹽



5. 捲成柱狀，切3公分一塊，切30塊



6. 每二塊重疊直角壓花



7. 用筷子把麵糰拉開



8. 利用筷子轉一圈壓住底部



9. 烤箱230/180℃，烤約15-20分鐘



米湯種花卷

原 料	百分比(%)	重量(公克)
麵 糰		
中 筋 麵 粉	50	564
高 筋 麵 粉	20	226
蓬 萊 米 粉	30	338
米 湯 種	49	570
泡 打 粉	2	23
黃 豆 粉	2	23
細 砂 糖	12	135
酵 母 粉	1	11
白 油	2	23
合 計	168	1895
米 湯 種		
水	100	561
蓬 萊 米 粉	5	28
酵 母 粉	2	11
合 計	107	600
花 卷 夾 心		
A. 醱酵麵糰		1895
B. 蔥 花		50
C. 火腿細末		50
紅蘿蔔細末		50
液 體 油		適量
鹽		適量

一、製作方法與條件：

1. 蓬萊米粉加水煮成糊狀，冷卻。
2. 酵母粉拌水加入步驟1攪拌均勻，醱酵成液狀。
3. 醱酵後米湯種及所有原料攪拌成麵糰、出筋。
4. 麵糰基本醱酵至體積二倍大。
5. 基本醱酵後麵糰攪拌至均勻消泡，再壓麵至光滑。
6. 麵帶放置桌面，表面塗油、撒蔥花餡。
7. 將麵帶疊成三折後切斷，每二段重疊壓緊。
8. 以鐵筷將麵糰中央直壓或對角橫壓，最後醱酵50分鐘。
9. 醱酵完成後刷奶水、撒芝麻再入爐烤焙。
10. 爐溫230/180℃，烤約15-20分鐘。

二、製作流程：



1. 米湯種之蓬萊米粉加水煮成糊狀，冷卻



2. 加入酵母粉醱酵成液狀



3. 湯種及所有原料攪拌成糰



4. 基本醱酵至體積二倍大



5. 基本醱酵後之麵糰攪拌至汽泡減少，再壓麵至光滑



6. 麵帶塗油、撒蔥花餡



7. 將麵帶疊成三折後切斷



8. 以鐵筷直壓或對角橫壓



9. 最後醱酵完成後刷奶水、撒芝麻再入爐烤焙

優惠公糧專案蓬萊米穀粉供應商資訊			
供應商名稱	連絡電話	地 址	產品項目
聯華實業股份有限公司	03-4722456	桃園縣楊梅市民富路三段 647 號	乾磨生米穀粉 預糊化米穀粉
屏東農產股份有限公司	08-7831133	屏東縣萬巒鄉新厝村新生路 56 號	濕磨生米穀粉

聯華實業蓬萊米穀粉各地區零售商資訊			
區 域	零售商名稱	連絡電話	地 址
北 區	小熊烘焙屋	035-726-228	新竹市大學路 212 號
中 區	詠誠烘焙原料	04-2472-7578	台中市西區公德里精誠路 319 號
	永誠烘焙材料	04-724-3927	彰化縣彰化市萬安里三福街 195 號
南 區	旺來昌 (博愛店)	07-345-3355	高雄市左營區博愛三路 466 號
東 區	勝華	038-565-285	花蓮市中山路 723 號
網 站 購 買	PChome online 商店街 http://www.pcstore.com.tw/lhic/M16739390.htm 雅虎奇摩超級商城網址 https://tw.mall.yahoo.com/search?m=list&sid=lhic&ccatid=12&path=1,12&hpp=store_leftnav 富邦 MOMO 購物網 https://www.momoshop.com.tw/goods/GoodsDetail.jsp?i_code=4436498&mdiv=411412		

屏東農產蓬萊米穀粉各地區零售商資訊			
區域	零售商名稱	連絡電話	地 址
北區	泉興企業有限公司	02-25911620	新北市泰山區中港西路 120 之 9 號
中區	茗泰食品有限公司	04-24211905	台中市北屯區昌平路二段 20-2 號
南區	旺來鄉國際企業股份有限公司	06-2498701	台南市仁德區仁德村中山路 797 號 1F
	旺來興企業股份有限公司	07-3702223	高雄市鳥松區本館路 151-1 號
	旺來昌實業股份有限公司－博愛店	07-3453355	高雄市左營區博愛三路 466 號
	旺來昌實業股份有限公司－右昌店	07-3012018	高雄市楠梓區壽豐路 385 號
	旺來昌實業股份有限公司－公正店	07-7135345	高雄市前鎮區公正路 181 號
	旺來昌實業股份有限公司－內埔店	08-7784289	屏東縣內埔鄉內田村 15 鄰廣濟路 1 號
	龍田食品有限公司	08-7374759	屏東市廣東路 398 號

以上前往購買，建議請先電話洽詢。



財團法人中華穀類食品工業技術研究所

地 址：249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