



嚴選在地食材

創造台灣好味道



台灣 冰淇淋達人 創意大賽

2013

目錄

2	序
3	前言
5	冠軍作品 / 得獎人：蔡佳峰
8	亞軍作品 / 得獎人：陳謙璿
11	季軍作品 / 得獎人：曾柏文
14	佳作作品 / 得獎人：林靜宜
17	佳作作品 / 得獎人：郭人榜
20	佳作作品 / 得獎人：陳雅琪
23	佳作作品 / 得獎人：陳慶華
26	佳作作品 / 得獎人：黃閔瑋



序

穀研所 盧訓所長

行政院農業委員會補助本所辦理『2013台灣冰淇淋達人創意大賽』，利用有鮮乳標章之純正國產鮮奶，搭配口味豐富的在地新鮮水果，透過競賽激發創意，製作出實實在在的國產冰淇淋。

台灣冰淇淋市場近年因進口產品席捲台灣，我們希望透過比賽運用國產鮮奶及水果激蕩出國產冰淇淋美味高值的炫爛火花，拓展國產乳品多元化利用，同時也提高國產鮮乳的附加價值。

本屆大賽得到了贊助商的支持，使比賽更順利的進行。感謝中部電機工業股份有限公司、佳敏企業有限公司及科麥股份有限公司熱情提供冰淇淋機，以及老日光冷凍工業股份有限公司提供冰淇淋展示櫃。

使用純正的國產鮮奶，加上台灣有著『水果王國』美名所生產的在地水果，國內在地品牌的創造就可由此孕育而生，並期待藉由本次的比賽，使國產冰淇淋成為台灣主流。

本活動是國內歷年來最具可看性，也是最大型的冰淇淋比賽，藉由國產鮮乳優良品質的形象，促進國產鮮奶消費多元化，並帶動消費流行趨勢，再度提昇國產鮮奶及冰淇淋消費量。舌尖上的感動，國人也能做得到！

前言

冰淇淋 (Ice cream)

歷史緣由：

「冰淇淋」，這令人陶醉的食品源自於古羅馬帝國時代，一位聰明的廚師為解皇帝的酷熱難耐，突發奇想，便從高山上取回未溶化的冰雪，使用蜂蜜和水果混合攪拌，給皇帝驅熱解渴，這大概便是世界上最早的冰淇淋。據說，美國華盛頓及傑弗遜二位總統對冰淇淋非常的情有獨鍾，華盛頓在1790年的兩個月裏，吃冰淇淋所花費的金額約200美元，這在當時可是一筆可觀的數目，也帶動了美國冰淇淋製造業很快的發展。當今全球製作冰淇淋最知名的國家是義大利與美國，所以冰淇淋也被區分為義式冰淇淋 (Gelato) 及美式冰淇淋 (Ice cream) 二大類。

冰淇淋製作：

冰淇淋係經由混料、殺菌、混入空氣、攪動熟成並藉凍結所製成之冷凍乳品。牛奶是製作冰淇淋主要的原料，其他還包含動物鮮奶油、砂糖、天然香料(巧克力、香草夾、焦糖)或果物，或是果汁等各種可食用之衛生材料所組成，添加入乳固形物香氣濃厚為其特徵。美式冰淇淋在製作過程需經過九個步驟使得完成，其過程為原料混合→預熱→均質化→冷卻→陳化→冷凍攪拌→包裝成型→硬化→冷凍儲存；而義式冰淇淋的製造過程不需經過硬化及冷凍儲存，其它與上述步驟相同。

產品與市場趨勢：

美式冰淇淋偏重全國性或國際性的盒裝市場通路，使用大量生產方式，口味少樣化；義式冰淇淋以擺設展示櫃方式銷售，不需要遠程運送的冷凍配送過程，販賣的型式大多結合百貨公司飲食街以專櫃方式展售，或是在複合式餐飲店中，也偏重地方型的小型銷售據點，因此特別重視口味的多樣性，可添加水果、淋醬餅乾...等裝飾販賣，使冰淇淋口味及外觀更有多樣性的變化。設備簡單、不需要大坪數的產品製作，近年來台灣大多數小型冰淇淋業者都偏向選擇義式冰淇淋的銷售。

人們的飲食從農業時代到現在全球經濟發展快速，不止要吃得飽，也要吃得好，更要吃得健康。冰淇淋製作的原料在逐漸轉變，開始走向低脂、低熱量，並盡量以天然原材料製作，市場上所謂的義式冰淇淋及美式冰淇淋也走向混搭，許多美式冰淇淋業者不再只販賣大量盒裝冰淇淋，也增加了門市盤餐的銷售，有著多元的風格，讓消費者有更多的選擇。



本次創意大賽產品設計：

為拓展國產乳品多元化利用，提高國產鮮乳的附加價值，同時也使國內消費者可享受使用國內在地水果及100%純正國產鮮奶製成的美味平價冰淇淋，為國產冰淇淋再創輝煌，是本計畫執行重點。行政院農業委員會補助本所辦理『2013台灣冰淇淋達人創意大賽』，參賽選手必需利用有國產鮮乳標章的鮮奶製作出三種口味冰淇淋的「基底冰淇淋」，每一種冰淇淋的國產鮮奶含量需達總原料成份的50%以上；以及利用前項三種口味冰淇淋為基底發揮創意製作成「盤飾冰淇淋」，同時還需結合台灣在地的新鮮水果二種以上，創造在地風味；另外也需製作冰淇淋成份含量達80%以上的8吋「冰淇淋蛋糕」。

「三種口味冰淇淋」是比賽項目中的基底產品，參賽選手在口味上為了要有產品獨特的風格，個個絞盡腦汁，如蔡佳峰選手使用獨特的「馬告」，代表了台灣原住民的傳統；曾柏文選手則使用番石榴，口味清香，吃起來有令人驚艷的爽口；以及黃閔瑋選手利用台灣糙米製作成玄米冰淇淋，也為本地稻米市場打開了另一個商機。

第二項的比賽項目「盤飾冰淇淋」，利用前項「三種口味冰淇淋」為基底，再與二種以上的台灣在地水果做搭配，加上其他可食用的裝飾組合，充份的發揮選手們創意及製作的手法。此項產品相當於目前國內市場逐漸興起的義式冰淇淋，每天為客人現作客製化新鮮冰淇淋是現在許多冰淇淋店的一大特色。

「冰淇淋蛋糕」是比賽項目的第三項產品，也是利用「三種口味冰淇淋」為基底，製作出冰淇淋成份含量達80%以上的8吋冰淇淋蛋糕。每位選手根據自己設計的主題創作出個別不同的造型，如馬告象徵「勇者的榮耀」；在冰淇淋蛋糕上佈滿了可食用的玫瑰花瓣及添加使用水果調製的果醬，酸中帶甜，猶如「初戀」般的滋味；以及色彩討喜，外型特殊如十八世紀英國夏洛特皇后戴的長形女帽的「夏日繽紛夏洛特蛋糕」。每位選手製作出的產品，已達到專業水準，純熟的技巧已可將產品商品化了。



蔡佳峰 18度C巧克力工房

於2000年開始學習蛋糕及麵包技術，期間於多家麵包蛋糕店學習技術，並於2008年加入18度C巧克力工房團隊，擔任主廚工作，負責管理及產品研發工作。

得獎記錄

- 2012 世界巧克力大師賽 台灣區選手代表資格賽 銅獎
- 2013 台灣 GATEAUX盃技藝競賽 巧克力工藝 季軍



產品主題介紹：勇者的彩虹橋

以賽德克族對傳統的堅持、自然的崇拜與祖靈的信仰為主題，冰淇淋蛋糕-名為『勇者的榮耀』，使用原住民的香料馬告，代表著原住民的傳統，上面裝飾著珍禽的羽毛及異獸的角，象徵著勇者寧死不屈的榮耀之冠。

杯裝冰淇淋-名為『豐收的祭典』音符代表勝利的凱歌，慶祝英勇的戰士凱旋而歸。

盤飾點心-名為『彩虹橋』賽德克族相信，人要走向永生的世界必須通過彩虹橋，橋的那邊有一座肥美的獵場，而且只有英勇的靈魂才能進入的獵場。



阿薩姆 奶茶



原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
細砂糖	9.9	69	將 鮮 奶 加 熱 至 90℃，加入阿薩姆紅茶葉浸泡五分鐘，過篩取出奶茶，不足補鮮奶至足量，再與其它材料混合均質，快速降溫後冷藏 24 小時熟成，之後即可製冰。
轉化糖漿	3.3	23	
右旋糖粉	1.7	12	
光泉鮮奶	62.8	439	
鮮奶油	19.8	139	
低脂奶粉	2.1	15	
LOUIS FRANCOIS STAB 2000 穩定劑	0.4	3	
合計	100	700	
魚池鄉阿薩姆紅茶葉		32	

馬告鹽 之花



原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
細砂糖	15.3	114	將 鮮 奶 加 熱 至 90℃，加入新鮮馬告浸泡五分鐘，過篩取出鮮奶不足補鮮奶至足量，再與其它材料混合均質，快速降溫後冷藏 24 小時熟成，之後即可製冰。
葡萄糖粉	2.9	22	
低脂奶粉	3.6	27	
光泉鮮奶	58.2	435	
鮮奶油	19.6	147	
鹽之花	0.36	2.7	
合計	100	748	
南投仁愛鄉新鮮馬告		3	

黑巧克力



原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
85度黑巧克力	11.3	85	將鮮奶和鮮奶油加熱至度 40℃，加入奶粉拌勻，加熱至 50℃ 加入糖、右旋糖、轉化糖拌勻加熱至 85℃，將 1/3 的混合液與巧克力混合融化並拌勻，再與其它混合液混合均質。快速降溫後冷藏 12 小時熟成，之後即可製冰。
細砂糖	6.8	51	
右旋糖粉	5.8	44	
低脂奶粉	1.6	12	
光泉鮮奶	50.2	375	
鮮奶油	21	157	
轉化糖漿	3.24	24	
合計	100	748	

創意理念：

音符代表勝利的凱歌，歡迎英勇的戰士凱旋而歸，慶祝豐收並感謝上天，慶祝勝利的酒杯盛裝著的是戰士的驕傲。

盤飾冰淇淋 - 彩虹橋



創意理念：

以色彩描繪出代表賽德克族信仰的彩虹橋，中間的高塔代表祖靈的歸處，百香果泡泡代表著天上的雲朵，裝飾著台南玉井的芒果、南投草屯的荔枝、南投水里的火龍果則代表著原住民豐富的獵場。

製作方法與條件：

- 1.將黑巧克力冰淇淋以菊花嘴擠於達克瓦滋蛋糕上，蓋上杏仁海綿蛋糕冷凍20分鐘成形，之後擠上阿薩姆奶茶冰淇淋，蓋上脆餅冷凍20分鐘成形，之後於脆餅上撒上10克的酥波蘿，之後以湯匙挖取馬告鹽之花冰淇淋置於酥波蘿上，冷凍備用。
- 2.於瓷盤上以紅、黃、綠調色可可脂，劃上彩虹形狀。以刷子沾適量百香果醬刷於瓷盤上，再將芒果&火龍果切小塊置於果醬上。
- 3.組合:將芒果及荔枝切小塊，取一湯匙量置於彩虹前端，之後取一湯匙百香果泡泡置於其上，再將蛋糕塔置於適當位置即完成。

在地水果：

台南玉井的芒果、南投草屯的荔枝、南投水里火龍果

冰淇淋蛋糕-勇者的榮耀



創意理念：

使用原住民常用的香料馬告(山胡椒)，代表著原住民的傳統，搭配了黑巧克力與阿薩姆紅茶則代表著被異族統治的苦澀滋味，上面裝飾著珍禽的羽毛及異獸的角，象徵著勇者的榮耀之冠。

製作方法與條件：

- 1.將馬告鹽之花冰淇淋擠於16cm × 1.2cm的慕斯框中抹平，置於急速冷凍30分鐘成形，之後將冷凍成形的馬告鹽之花冰淇淋換置於16cm × 2.4cm的慕斯框中，並於上放擠黑巧克力冰淇淋並抹平，置於急速冷凍45分鐘成形。
- 2.將達克瓦滋蛋糕刷上百香果糖漿，並置於八吋慕斯框中冷凍20分鐘，之後擠入阿薩姆奶茶冰淇淋，再將已冷凍成形的巧克力&馬告鹽之花冰淇淋置於中間並壓平，再擠入阿薩姆奶茶冰淇淋並抹平，急速冷凍30分鐘，之後取下慕斯框並噴上巧克力噴飾液，並達克瓦滋蛋糕外圈擠上一圈百香果醬，再沾黏酥波蘿後冷凍備用。
- 3.組合:於黑巧克力底(大)上擠上一圈黑巧克力並排上一圈白巧克力飾片，擠一些黑巧克力並於上方放置一片黑巧克力底(小)，再黏上黑巧克力半圓球，再黏上黑巧克力羽毛飾片即可，將完成的巧克力裝飾置於完成的冰淇淋蛋糕上即完成。



陳謙璿 科麥股份有限公司

因為從小就對冰淇淋充滿興趣，小時候巷口總是聽得到八嘎的聲音，總是會忍不住衝到巷口買隻冰過過癮，漸漸長大後接觸烘焙這行業，才發現冰淇淋也是一門高深的學問，有別於一般的烘焙，是一種冷的藝術，也因為這樣遠赴法國，想要更深一層的瞭解冰淇淋，也瞭解各式各樣的製造方法和歷史，各種實的搭配，回國後無意間看到這個比賽，希望自己能發揮自己的長才，將台灣的乳製品和水果，充分的表現在產品上，並且讓世界知道台灣是擁有極優質的乳品，和豐富的水果。



產品主題介紹：魔幻之旅

每天在世界各地，有一種已賣出數億個的魔幻產品，一種甚為簡單卻又極其複雜的產品，上千種調配方法，從小孩到老人都瘋狂喜愛，百分之百天然，卻也是百分之百從人類的想像中誕生。無論手工製作或企業生產，冰是所有飲食文化中，現今調配最為稀罕的一種，即使相差甚遠，從日本到美國，從瑞典到非洲...在全球各地，(冰)從未停止，以其神秘而纖細的風味蠱惑著味蕾。

你知道嗎？早在三千年前的中國，冰的製作就已經開始！希望可以使用台灣優質的乳與水果，讓他們發揚光大，紅到全世界。

百香芒果



原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
林鳳營全脂牛奶	50	2504	1. 先準備好所有配料，將 STAB 混合砂糖，葡萄糖粉，混合均勻。 2. 加熱牛奶至 35°C，加入所有粉類，再加入融化奶油，煮至 85°C。 3. 加入水果一起均質，迅速降溫至 4°C，再均質一次，倒入製冰機。 4. 設定-6°C，裝入冷凍的鐵盒中，放入急速冷凍。
安佳脫脂奶粉	5.2	264	
砂糖	9	453.5	
葡萄糖粉	6	300	
亞格無鹽奶油 82%	8.1	408	
STABILISATEUR	0.04	20	
愛文芒果丁	14	700	
南投百香果汁	7	350	
合計	100	4999.5	
芒果果醬		300	
百香果果醬		300	
冷凍愛文芒果丁		500	

焦香香蕉



原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
林鳳營全脂牛奶	50	2517	1. 先準備好所有配料，將 STAB 混合砂糖，葡萄糖粉，混合均勻。 2. 手鍋準備 800g 的香蕉，加入 38 克的奶油，香草棒，一起煮濃縮至 400g。 3. 加熱牛奶至 35°C，加入所有粉類，再加入融化奶油，煮至 85°C。 4. 加入水果一起均質，迅速降溫至 4°C，再均質一次，倒入製冰機。 5. 設定-6°C，裝入冷凍的鐵盒中，放入急速冷凍。
安佳脫脂奶粉	4.7	236.5	
焦糖	5.9	293	
葡萄糖粉	6	300	
亞格無鹽奶油 82%	8.8	438	
STABILISATEUR	0.3	15	
冷凍香蕉(旗山)	16	800	
焦糖香蕉	8	400	
香草棒		1 支	
合計	100	4999.5	
焦糖粉		100	
跳跳糖裹巧克力		500	
新鮮香蕉(旗山)		500	

檸檬玫瑰



原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
林鳳營全脂牛奶 (3.6)	50	2506	1. 先準備好所有配料，將 STAB 混合砂糖，葡萄糖粉，混合均勻。 2. 加熱牛奶至 35°C，加入所有粉類，再加入融化奶油，煮至 85°C。 3. 加入水果一起均質，迅速降溫至 4°C，再均質一次，倒入製冰機。 4. 設定-6°C，裝入冷凍的鐵盒中，放入急速冷凍。
安佳脫脂奶粉	4.7	188	
砂糖	5.9	329	
葡萄糖粉	6	300	
總統牌鮮奶油 35%	8.8	956.5	
STABILISATEUR	0.4	20	
台灣綠檸檬	16	300	
草莓果醬	8	400	
南投埔里農會玫瑰果醬		100	
合計	100	4999.5	
有機玫瑰糖片		100	

創意理念：

乍看就像小丑用來雜耍的瓶子，在這五顏六色的瓶子，裝的卻是充滿台灣食材所精心調配而成的冰淇淋，這充滿變化又華麗的食物，都是從這福爾摩沙美麗的寶島所生產的食材製成啊！



盤飾冰淇淋 - 奇幻小丑



製作方法與條件：

- 1.先將巧克力利用巧克力膜製作成半圓球，拿兩個半圓球黏成一個圓球，底部用一個薄的巧克力片當基座，噴上黃色可可脂。
- 2.剪一個放射狀的食用膠片，墊在盤子上噴上紅色可可脂。
- 3.把球放在盤子的中央，擠上香蕉冰淇淋，撒上脆片酥餅，擠入芒果果醬，再擠入芒果冰淇淋，撒入裹巧克力的跳跳糖，再放入切丁芒果丁。
- 4.最後撒上切碎開心果，和核桃碎粒。
- 5.盤子周圍撒上一些開心果和蘇波羅做裝飾。

創意理念：

看似一個圓滾滾的大肚子，配上圍裙，藉由小丑多變的感覺，營造出不可捉摸古靈精怪的奇幻想法，利用巧克力的裝飾，使冰淇淋盤式看起來更有線條，更有造型，不只在視覺上是種享受，吃的時候更是一種充滿變化的享受，搭配巧克力。入口時增加酥脆的口感，視覺、味覺上都是一種全新的享受。

在地水果：

愛文芒果、旗山香蕉

冰淇淋蛋糕-小丑圓舞曲



製作方法與條件：

- 1.先打法式蛋白餅，利用模具製成長方形，之後利用可可脂，分別噴上紅色和白色。
- 2.製做椰子的達克瓦資餅，當成底部，堆疊香蕉冰淇淋，再堆疊檸檬玫瑰，中間夾有子紅果果醬，最後放上芒果冰淇淋，最上層再放上柚子紅果果醬，但是中間挖空，擠入焦糖醬。
- 3.將圓型巧克力裝飾片，噴上小丑的臉，再把他裁切半月形，放在頂部。
- 4.周圍再分別以白紅白紅貼上蛋糕體。
- 5.撒上開心果，和貼上金箔。

創意理念：

總結了這次的主題，最後呈現出猶如馬戲團帳篷般的蛋糕，點綴出小丑的臉龐，一個跳舞的小丑，總是能給人帶來歡樂，每當劇終人散場之時，那歡聲與笑語，總還是圍繞在人們身邊，就像此蛋糕，在華麗的裝飾之下，內裡是扎實穩重，想要讓吃的人都能夠帶著笑容來品嚐此產品，並在結束之後，還會一猶未盡的期待下次的再相遇。



曾柏文

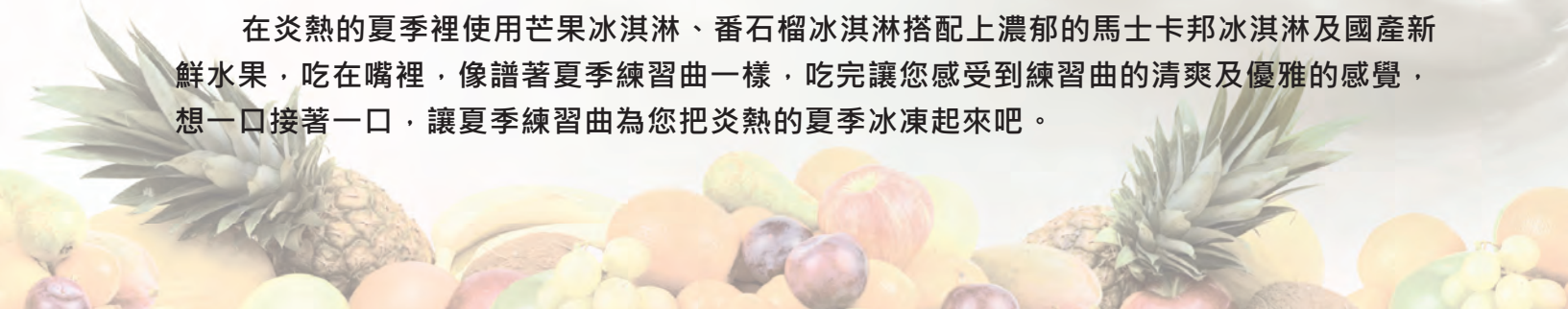
珠寶盒法式點心房

九十七年開平餐飲學校畢業，在學校期間比賽過全國技能競賽第二名，蛋糕協會拉糖第二名，屏東科技大學創意漢堡比賽第二名，現在在珠寶盒法式點心房任職。



產品主題介紹：夏季練習曲

在炎熱的夏季裡使用芒果冰淇淋、番石榴冰淇淋搭配上濃郁的馬士卡邦冰淇淋及國產新鮮水果，吃在嘴裡，像譜著夏季練習曲一樣，吃完讓您感受到練習曲的清爽及優雅的感覺，想一口接著一口，讓夏季練習曲為您把炎熱的夏季冰凍起來吧。





馬士卡邦 冰淇淋



原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
安定劑	0.5	15	牛奶、蛋黃煮至 40℃加入安定劑、砂糖、奶粉、轉化糖、葡萄糖漿、馬士卡邦煮至 85℃即可冰到隔天使用。
戀職人鮮奶	56.8	1705	
蛋黃	4	120	
砂糖	9.1	270	
轉化糖	2.5	75	
葡萄糖漿	6.1	183	
安佳奶粉	3.9	117	
馬士卡邦	17.1	514	
合計	100	2999	

芒果 冰淇淋



原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
鮮奶	51	1900	鮮奶 鮮奶油煮至 40℃加入全脂奶粉、右旋糖、砂糖、安定劑及轉化糖煮至 85℃降溫加果泥。
鮮奶油	13.7	500	
全脂奶粉	2	38	
右旋糖	3.2	120	
砂糖	7	253	
安定劑	0.1	6	
轉化糖	0.8	30	
芒果泥	22.2	815	
合計	100	3662	

番石榴 冰淇淋



原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
鮮奶	51	1900	鮮奶 鮮奶油煮至 40℃加入全脂奶粉、右旋糖、砂糖、安定劑、及轉化糖煮至 85℃降溫加果泥。
鮮奶油	13	500	
全脂奶粉	2	38	
右旋糖	3	120	
砂糖	8	253	
安定劑	0.1	6	
轉化糖	0.8	30	
番石榴果泥	22.1	810	
合計	100	3657	

創意理念：

馬仕卡邦冰淇淋：選用義大利乳酪第一品牌調製而成的冰淇淋，富有甘甜的牛奶香。

芒果冰淇淋：使用芒果果泥調配而成的冰淇淋吃起來相當濃郁。

番石榴冰淇淋：使用番石榴果泥加上新鮮檸檬之調配而成的冰淇淋吃起來爽口不甜膩

盤飾冰淇淋



製作方法與條件：

- 1.先在盤子上畫上綠色可可脂。
- 2.杯子裡放一片乾燥柳丁，擠上番石榴冰淇淋，擺上芒果丁，蓋上乾燥柳丁，再放上半圓瑪士卡邦冰淇淋，插上半片乾燥檸檬片最後放上薄荷葉。
- 3.在杯子右邊放上半圓芒果冰淇淋，淋上百香果，放上無花果，最後插上綠色巧克力及糖線點金箔及完成。

創意理念：

想把冰淇淋擺設的方式像法式點心擺盤方式一樣，讓冰淇淋變的精緻、優雅。

在地水果：

桃園大園無花果、台南百香果、台南愛文芒果

冰淇淋蛋糕



製作方法與條件：

- 1.先灌瑪士卡邦冰淇淋，壓上芒果冰淇淋，然後抹上芒果百香果醬，再壓上番石榴冰淇淋，最後蓋上杏仁蛋糕即完成。
- 2.冰硬脫模先用金粉刷上精靈圖案、放上巧克力花、點上透明果膠、再貼上綠色巧克力片最後點金箔及完成。

創意理念：

巧克力做成的花，再搭配上精靈，呈現出精緻優雅的氣息。



林靜宜 潘朵拉的盒子手作工坊

從台北移居花蓮的南投人，書念的是國際貿易跟土木工程，卻意外投入餐飲業，目前開設潘朵拉的盒子手作工坊，生產交給員工，本身負責研發事項。



產品主題介紹：乳果漾

本次除了採用瑞穗乳品，另外也使用了很少人知道的紅龍芒果！紅龍芒果栽種不易產量低，所以消費者並不熟悉，比起其他芒果價格稍高了，但是果香淡雅，果肉幾乎感受不到纖維，比水蜜桃還細緻，非常適合製作冰品。

香蕉一直是台灣特產水果，濃郁的香氣加上花蓮特產洛神花，還有覆盆子的酸香，不但香氣變得優雅，入口的微酸更是迷人！

哈密瓜本身具備香氣，但並不是一個味道突出的水果，在此，為她搭配了來自三多利的MIDORI利口酒，增添色澤及味道，加上淡淡奶香調和，成為非常特殊的口味！

乳果漾~ 哈密瓜



原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
MIDIRI酒	10.23	307	1. 奶油隔水融化。 2. 鮮奶油與 1/4 鮮乳煮至 85℃。 3. 結合融化後的奶油與做法 2，備用。 4. 以均質機攪拌所有材料，混合均勻。 5. 投料於冰淇淋中製造。 6. 完成製程取出至於料盆中，置入急速冷凍。 7. 依需求分裝或造型。
瑞穗吉蒸牧場鮮乳	50.00	1500	
依思尼鮮奶油	5.68	171	
依思尼奶油	6.82	205	
雲林哈密瓜	13.07	392	
糖	11.36	340	
安定乳化	2.84	85	
合計	100	3000	

乳果漾~ 芒果



原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
柑橘酒	1.60	48	1. 奶油隔水融化。 2. 鮮奶油與 1/4 鮮乳煮至 85℃。 3. 結合融化後的奶油與做法 2，備用。 4. 以均質機攪拌所有材料，混合均勻。 5. 投料於冰淇淋中製造。 6. 完成製程取出至於料盆中，置入急速冷凍。 7. 依需求分裝或造型。
瑞穗吉蒸牧場鮮乳	53.84	1615	
依思尼鮮奶油	6.00	180	
依思尼奶油	6.71	201	
瑞穗紅龍芒果	19.97	600	
糖	8.79	263	
乳化安定	2.79	84	
(壽豐)檸檬皮	0.3	9	
合計	100	3000	

乳果漾~ 香蕉



原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
覆盆子酒	1.51	45	1. 奶油隔水融化。 2. 鮮奶油與 1/4 鮮乳煮至 85℃。 3. 結合融化後的奶油與做法 2，備用。 4. 以均質機攪拌所有材料，混合均勻。 5. 投料於冰淇淋中製造。 6. 完成製程取出至於料盆中，置入急速冷凍。 7. 依需求分裝或造型。
瑞穗吉蒸牧場鮮乳	50.89	1527	
依思尼鮮奶油	5.28	158	
依思尼奶油	6.33	190	
屏東香蕉	15.83	475	
花蓮洛神花	3.02	91	
冷凍覆盆子	5.09	153	
糖	9.42	282	
乳化安定	2.63	79	
合計	100	3000	

創意理念：

乳果漾~哈密瓜：哈密瓜本身香氣淡雅，結合MIDORI香甜酒及國產鮮乳之後，漂亮的色澤更提顯冰淇淋的香氣與味道！

乳果漾~芒果：紅龍芒果香氣幽雅、果肉細緻，結合有機檸檬皮提香，柑橘酒提味！

乳果漾~香蕉：使用國產香蕉、國產洛神花以及提味的覆盆子，尾韻留下了香蕉的香氣，使味道顯得清爽！



盤飾冰淇淋



製作方法與條件：

1. 放上水果小丁。
2. 3種口味冰淇淋依序放上。
3. 夾層之間飾以餅乾巧克力脆片。
4. 頂端飾以香緹鮮奶油、糖絲。
5. 以果泥畫盤裝點。

創意理念：

以流線型的造型，讓呈現更加圓潤，並以石板呈現！也多出一分樸實穩重感！

在地水果：

彰化柳丁、雲林葡萄、梨山蘋果、花蓮火龍果、旗山香蕉、花蓮火龍芒果

冰淇淋蛋糕



製作方法與條件：

1. 於模型中放入海綿蛋糕台。
2. 依序放上芒果、香蕉、密朵莉冰淇淋。
3. 進入急速冷凍定型。
4. 脫模。
5. 圍上巧克力裝飾圍邊。
6. 放上水果及果膠。
7. 完成。

創意理念：

結合3種口味冰淇淋，加上表面的當季國產水果妝點。

郭人榜 甜月亮手作義式冰淇淋

「對一般人而言，冰淇淋只是飯後甜點，但對我來說卻是無可取代的正餐」。

我叫郭人榜，72年次，台南人，因為對於冰淇淋有無比的熱情與憧憬，讓我離鄉背井的來到「甜月亮手作義式冰淇淋」日月潭總店學習製作正統的義大利冰淇淋流程與技巧。

本人希望藉由這次比賽，將工作上實務之製冰經驗，融合南投地方食材的文化特色，為台灣的冰品市場開拓另一新思維與格局。



產品主題介紹：

我最喜歡的一名義大利當代料理廚師Massimo Bottura曾說過：「傳統和創新是緊密相連的，所有創新和炫麗廚藝技巧的背後，都必須有深厚的傳統料理文化做基礎」。

因此，我決定選用冰淇淋食材中最常使用的兩大基礎元素「鮮奶」與「砂糖」。

製作「傳統」義大利老配方的「牧場牛奶冰淇淋」與「焦糖海鹽冰淇淋」，並結合魚池鄉世界聞名的紅玉紅茶混阿薩姆，「創新」出屬於日月潭的「紅韻紅茶冰淇淋」。

最後應用三種口味的義式冰淇淋混搭台灣在地水果，多種顏色在冰淇淋為底的畫盤上爭相鬥艷，像極了日月潭得著名慶典「花火節」一樣繽紛炫麗，在炎炎夏日中為味蕾帶來完美的衝擊。



牧場牛奶 冰淇淋



原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
四方牧場牛奶	60	384	1. 將左述原物料分別秤出所需克數。 2. 將所秤好之原物料混合，並用手持均值機均值至無塊狀物為止。 3. 使用冰淇淋機加熱至 85°C，進行巴士德殺菌。 4. 製冷至 -9°C 並出冰。 5. 填杯。
四方牧場 38% 動物性鮮奶油	18.725	119.84	
脫脂奶粉	3.4	21.76	
台糖特級砂糖	7.875	50.4	
右旋糖(Dextrose)	5.9625	38.16	
麥芽糊精 (Maltodextrine)	1.4875	9.52	
葡萄糖粉 (Glucose Powder)	2.55	16.32	
合計	100	640	

焦糖海鹽 冰淇淋



原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
四方牧場牛奶	58.6375	375.28	1. 將左述原物料分別秤出所需克數。 2. 將砂糖、部份鮮奶油、海鹽取出加熱，製作成焦糖。 3. 將所秤好之原物料混合，並用手持均值機均值至無塊狀物為止。 4. 使用冰淇淋機加熱至 85°C，進行巴士德殺菌。 5. 製冷至 -9°C 並出冰。 6. 貼上 62% 稠溫巧克力裝飾填杯。
四方牧場 38% 動物性鮮奶油	20.025	128.16	
脫脂奶粉	3.35	21.44	
台糖特級砂糖	7.75	49.6	
右旋糖(Dextrose)	5.325	34.08	
麥芽糊精 (Maltodextrine)	2.0125	12.88	
葡萄糖粉 (Glucose Powder)	2.5125	16.08	
海鹽	0.3875	2.48	
合計	100	640	

紅韻紅茶 冰淇淋



原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
四方牧場牛奶	60.625	388	1. 將左述原物料分別秤出所需克數。 2. 將魚池日月老茶廠紅玉紅茶茶葉與阿薩姆紅茶茶葉依特定比例混合後，置入牛奶中小火熬煮。 3. 將秤好之原物料混合，並用手持均值機均值至無塊狀物為止。 4. 使用冰淇淋機加熱至 85°C，進行巴士德殺菌。 5. 製冷至 -9°C 並出冰。 6. 填杯。
四方牧場 38% 動物性鮮奶油	17.375	111.2	
脫脂奶粉	3	19.2	
台糖特級砂糖	8.875	56.8	
右旋糖	3.5	22.4	
麥芽糊精	0.375	2.4	
葡萄糖粉	6.25	40	
合計	100	640	

創意理念：

牧場牛奶冰淇淋：為表現牛奶冰淇淋最純粹的濃香醇，並應用特別畫製的巧克力薄片把牛奶冰淇淋裝飾成乳牛的外表，這種意涵如同把鮮奶那種最直接、最單純的幸福美味一口口的直接送進您口中。

焦糖海鹽冰淇淋：應用砂糖、海鹽兩項大自然恩寵並隨手可得的健康結晶，再手工現煮焦糖，將苦度與甜度控制到適當標準，再應用海鹽壓抑並點綴冰淇淋甜的口感，使焦糖甜味及香氣能在冰淇淋中充分發揮。

紅韻紅茶冰淇淋：應用當地特產的有機台茶阿薩姆種，與有機台茶紅玉茶種，依特定比例混合熬煮成濃縮紅茶，並將茶葉磨成粉末製作，冰淇淋一入口，味蕾即刻感受到那種茶葉回甘、香醇、最自然的紅茶大地風味。

盤飾冰淇淋 - 夏日繽紛三種冰



創意理念：

使用了來自台南玉井的「愛文芒果」與「台東紅心西瓜」、「宜蘭壯圍鄉哈密瓜」此台灣夏季特產的三樣水果，配合一年四季都有的南投「集集山蕉」，以水果與冰淇淋的繽紛色彩配合來自義大利進口的黑盤盛裝，更能充分的將所有的顏色與您的食慾繽紛的襯托而出。

製作方法與條件：

- 1.將冰淇淋挖出後擺盤。
- 2.將所需水果（愛文芒果、台東紅心西瓜、宜蘭壯圍鄉哈密瓜）以挖球器挖球。
- 3.煮焦糖（註一），並置放於模具上待至冷卻後脫模。
- 4.組合並擺盤。

註1.水90砂糖300（焦糖配方）

在地水果：

宜蘭壯圍鄉哈密瓜、愛文芒果、台東紅心西瓜、集集香蕉

冰淇淋蛋糕 - 夏日繽紛夏洛特蛋糕



創意理念：

兩百多年前，法國的天才廚師安東尼·卡漢姆（Antonin Carême），製作並贈送這個外型跟十八世紀英國夏洛特皇后戴的長形女帽很像的蛋糕給皇后，並以其命名。兩百年後，台灣的甜月亮冰淇淋郭人榜師傅以台灣在地的水果結合其文化，重新詮釋了此款蛋糕的精髓，更要向此次「2013台灣冰淇淋達人創意大賽」與台灣的夏日致敬。

我們將上述三種皆美味的義大利冰淇淋組合在一起，底層則是自烘焙的杏仁海綿蛋糕，夾層選用了夏天的「愛文芒果」與「魚池咖啡」作成的庫利凍，最上層則是將當季水果「愛文芒果」、「台東紅心西瓜」、「宜蘭壯圍鄉哈密瓜」挖球後繽紛擺放裝飾，然後將炒好後的焦糖以特殊的技法脫模擺放裝飾，最後將自烘焙的手工手指餅乾圍繞於此，完成這個極具美感、美味、商品化的「夏日繽紛夏洛特蛋糕」，請評審們務必試試這款美味。

製作方法與條件：

- 1.將所需的三種口味的冰淇淋分別填模，再將所煮好成型的新鮮水果庫利，以一層冰淇淋一層水果庫利的方式置入，放入急速冷凍後待用。
- 2.將所需水果以挖球器挖球。
- 3.熬煮焦糖並倒入模具中成型
- 4.將冰淇淋脫模，並依順序放置水果裝飾推疊。
- 5.將手指餅乾擺放組裝在旁，並將焦糖脫模並且組合及擺盤。



陳雅琪 萬能科技大學

學生陳雅琪，自幼生長在一個和樂的家庭中，家中有四名成員，有父母親及我和姊姊。自小看著母親在廚房忙碌的身影；家人在餐桌上吃著可口的佳餚，幸福的表情，深深的吸引了我，也深深的啟蒙我對餐飲的興趣。因此進了萬能科技大學的餐飲管理系，學習心目中的“餐飲”，面對大環境的競爭，基礎努力的學習，原本的一竅不通，到現在熟能生巧，也從大大小小的比賽中學習經驗，面對失利時，勇敢的面對，勤奮的練習，越挫越勇，也澆不熄我對餐飲的熱誠與忠誠。



產品主題介紹：戀愛的滋味

在美麗島國的「台灣」，孕育許多美味的水果，點綴在濃郁沁涼的甜點上，它獨特的風味，觸動著人們那挑剔的味蕾也觸動人們心中那一份酸酸甜甜最初也最美的回憶。

戀愛總是在不經意之間來臨，就像那酸甜的水果，味道酸酸的卻讓人回味無窮，那濃厚的戀愛心情，就像巧克力一般甜的化不開，也許蛋糕就像戀愛，每一次回想起來，那甜甜酸酸的味道就湧上心頭。

花生冰淇淋



原料名稱	百分比 %	重量 g	製作方法與條件
瑞穗牛奶	100	1680	1. 機器殺菌溫度達 85°C 一分鐘。
脫脂奶粉	3.5	59	2. 秤料的容器與工具噴食用酒精殺菌。
鮮奶油	31.8	534	3. 秤料 & 備料。
葡萄糖粉	4.5	75	4. 盛裝冰淇淋之容器放入急速冷凍庫置冷。
福元花生醬	15	252	5. 所有材料放入容器內用均質器拌勻均質。
穩定劑	0.8	13	6. 將均質好的原料放入殺菌好乾淨的機器內加溫，加溫至 85°C 一分鐘。
轉化糖	2	34	7. 將 6. 置入製冰槽降溫 & 製冰淇淋。
砂糖	21	353	8. 製作至溫度 -6°C 即可出冰。
合計	178.6	3000	9. 接完出來的冰淇淋盡快放入急速冷凍櫃內冰硬穩定 5 分鐘。
			10. 將 9. 的冰淇淋移至 -15°C 的冰箱內暫存放。

香草玫瑰冰淇淋



原料名稱	百分比 %	重量 g	製作方法與條件
瑞穗牛奶	100	1585	1. 機器殺菌溫度達 85°C 一分鐘。
脫脂奶粉	5.2	82	2. 秤料的容器與工具噴食用酒精殺菌。
鮮奶油	36.3	575	3. 秤料 & 備料。
葡萄糖	9	143	4. 乘冰淇淋容器放入急速冷凍庫置冷。
砂糖	26	412	5. 所有材料放入容器內用均質器拌勻均質。
穩定劑	0.8	13	6. 將均質好的原料放入殺菌好乾淨的機器內加溫，加溫至 85°C 一分鐘。
蛋黃	12	190	7. 將 6. 置入製冰槽降溫 & 製冰淇淋。
玫瑰醬		100	8. 製冰槽降至溫度 20°C 由外槽加入玫瑰。
香草莢		一條	10. 製作至溫度 -6°C 度即可出冰。
合計	189.3	3000	11. 接完出來的冰淇淋，盡快放入急速冷凍櫃內冰硬穩定 5 分鐘。
			12. 將 11. 的冰淇淋移至 -15°C 的冰箱內暫存放。

巧克力香蕉冰淇淋



原料名稱	百分比 %	重量 g	製作方法與條件
瑞穗牛奶	100	1603	1. 機器殺菌溫度達 85 度一分鐘。
脫脂奶粉	4	64	2. 秤料的容器與工具噴食用酒精殺菌。
鮮奶油	33.7	540	3. 秤料 & 備料。
砂糖	22.2	356	4. 乘冰淇淋容器放入急速冷凍庫置冷。
葡萄糖	5.6	90	5. 所有材料放入容器內用均質器拌勻均質。
黑巧克力 64%	11	176	6. 將均質好的原料放入殺菌好乾淨的機器內加溫，加溫至 85 度一分鐘。
旗山香蕉	9.3	149	7. 將 6. 置入製冰槽降溫 & 製冰淇淋。
穩定劑	0.7	12	8. 製作至溫度 20 時從外門加入香蕉。
轉化糖	0.6	10	9. 製作至溫度 -6 度即可出冰。
合計		3000	10. 接完出來的冰淇淋盡快放入急速冷凍櫃內冰硬穩定 5 分鐘。
			11. 將 9. 的冰淇淋移至 -15°C 的冰箱內暫存放。

創意理念：

花生冰淇淋：以牛奶為基底，加入香醇濃郁的花生，挑逗著人們那挑剔的味蕾。

香草玫瑰冰淇淋：以牛奶為底，調和了適中濃郁的花香、玫瑰的氣息和一絲香草的風味，達到完美的融合。它典雅且清新脫俗，加上幾許的浪漫風情，戀愛就由這開始。

巧克力香蕉冰淇淋：巧克力在這個時代與浪漫、情愛脫離不了關係，並扮演者重要的角色。再運用香蕉來搭配香醇的巧克力，讓戀情更濃稠甜蜜。



盤飾冰淇淋 - 繽紛水果



創意理念：

台灣是熱帶島國，有豐富的水果，利用台灣水果搭配著冰淇淋，是最絕妙的。

製作方法與條件：

(一)產品組合：

- 1.利用玫瑰香草冰淇淋取500g做冰淇淋蛋糕組合。
- 2.擠入玫瑰香草冰淇淋再疊上果凍，最後放上蛋糕體，放入急速冷凍。

(二)裝飾組合

- 1.將盤子外圍用巧克力醬與紅櫻桃果醬做裝飾，放上甜筒脆皮。
- 2.將冰淇淋挖至甜筒脆皮。
- 3.撒上糖粉。
- 4.放上所有裝飾物做裝飾水果。

在地水果：

玉井芒果、旗山香蕉

冰淇淋蛋糕-戀愛•狂想



創意理念：

濃密的冰淇淋配上酸甜可口的水果，第一個讓人聯想到的就是戀愛的感覺。

粉紅色的蛋糕外觀就像是想起戀愛時的心情；酸甜的水果就像那時候情竇初開的女孩；香濃的冰淇淋就像是那時候濃烈的感覺。

濃濃的卻也帶著青澀酸甜的滋味，所以我們創意及理念來自對初戀那最真實也純真的感覺。

製作方法與條件：

(一)產品組合：

- 1.利用玫瑰香草冰淇淋與香蕉巧克力冰淇淋各取500g做冰淇淋蛋糕組合。
- 2.8吋模中擠入下層玫瑰香草冰淇淋再疊上果凍，再依序擠入香蕉巧克力冰淇淋做為上層，最後放上蛋糕體，放入急速冷凍。

(二)裝飾組合

- 1.將冰淇淋脫模。
- 2.在冰淇淋表面淋上玫瑰淋醬。
- 3.放上所有裝飾物和裝飾水果。

陳慶華 萬有全餐廳有限公司

我是一個愛吃冰的男孩，吃遍了各種不同的冰淇淋，最後在這個地方找到了一個歸屬。現在，不再僅僅只是單純品嚐而已，還要親手打造出像明月一般純潔天然的手工冰淇淋，讓所有人都能重新體驗吃冰的樂趣。



產品主題介紹：

臺灣！地處於熱帶與亞熱帶的島國，自然景觀生態環境資源相當的豐富且多元，四季都生產水果，種類繁多。讓台灣寶島『水果王國』的美名名符其實！

初戀，就是甜中帶點微酸的感覺，彷彿空氣中充滿著玫瑰花香。當香草遇上台灣大湖草莓，搭配芬芳玫瑰結合巧克力脆片，呈現初戀甜酸怦然心動的感覺。

初戀，酸甜既芬芳，把你/妳的印象停留在最初美好的時光！



粉紅戀人



原料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
瑞穗鮮奶	56.8	1705	1. 將乾性材料秤妥後備用，拌勻後加入濕性材料，均質完成後約靜置 30 分鐘。
優利康鮮奶油	17.16	515	
砂糖	8.28	248	
右旋糖	3.31	100	
葡萄糖	1.42	43	2. 倒入機器上槽加熱到 85°C 殺菌，溫度到達後打開閥門流入冷卻槽開始製冰，當溫度到達 -7°C 時冰淇淋完成可以乘出容器。
安佳脫脂奶粉	2.13	64	
蛋黃	6.63	199	
玫瑰醬	3.79	114	
脆皮巧克力醬	外淋	外淋	3. 容器須先放進急速冷凍預冷，以防冰淇淋乘接時融化。
合計	100	3000	
			4. 冰淇淋從機器製作完成後，一層冰淇淋上一層脆皮巧克力醬，攪拌均勻後再鋪上另一層冰，重複上述動作直至完成。

虹彩香草



原料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
瑞穗鮮奶	57.39	1722	1. 將乾性材料秤妥後備用，拌勻後加入濕性材料，均質完成後約靜置 30 分鐘。
優利康鮮奶油	17.03	510	
砂糖	8.37	251	
右旋糖	3.35	100	
葡萄糖	1.43	43	2. 倒入機器上槽加熱到 85°C 殺菌，溫度到達後打開閥門流入冷卻槽開始製冰，當溫度到達 -7°C 時冰淇淋完成可以乘出容器，容器須先放進急速冷凍預冷，以防冰淇淋乘接時融化。
安佳脫脂奶粉	2.87	86	
蛋黃	6.7	200	
香草莢	2.39	(4 支)	
大湖草莓果醬	外淋	外淋	3. 冰淇淋從機器製作完成後，一層冰淇淋上一層草莓果醬，攪拌均勻後再鋪上另一層冰，重複上述動作直至完成。
合計	100	3000	
			4. 用草莓果實切丁加入冰糖與水熬製成果醬，也可用一般市售水果果醬。

蘭姆葡萄



原料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
瑞穗鮮奶	57.25	1718	1. 將乾性材料秤妥後備用，拌勻後加入濕性材料，均質完成後約靜置 30 分鐘。
優利康鮮奶油	16.98	510	
砂糖	7.16	215	
右旋糖	3.34	100	
葡萄糖	1.43	43	2. 倒入機器上槽加熱到 85°C 殺菌，溫度到達後打開閥門流入冷卻槽開始製冰，當溫度到達 -7°C 時冰淇淋完成可以乘出容器。
安佳脫脂奶粉	2.86	86	
蛋黃	5.96	178	
蘭姆葡萄	4.53	136	
合計	100	3000	3. 容器須先放進急速冷凍預冷，以防冰淇淋乘接時融化。

創意理念：

粉紅戀人：當玫瑰的芬芳愛上巧克力脆片，呈現出雅緻大方的口感，濃郁的玫瑰香氣不甜不膩。每一口的每一口都能享受甜蜜的滋味，更增添一絲少女戀愛的氣息。

虹彩香草：香草曾經是皇室才能獨享的尊榮，它散發出愉悅的香氣和味道至今一直為人們的喜好，不僅是能單獨品嚐，往往也是許多甜品的最佳搭配夥伴。用紅豔精緻透徹的草莓，馥郁撲鼻的香氣，柔軟的口感，微酸微甜的果味來製成成果醬，搭配上香草迷人的滋味，酸中帶點甜，甜中又回帶酸，多層次口感相輔相成的組合是水果與香草冰淇淋中的絕配。

蘭姆葡萄：將酒精融入冰淇淋中，並非使其喝醉，而是為了提升味道層次，讓其質感更滑順，在冰淇淋裡遇見淡淡的蘭姆酒香加上葡萄甜蜜的組合，香甜中輕帶淡淡酒香，少點醉多點滋味。

盤飾冰淇淋 - 水果金字塔



創意理念：

臺灣！地處於熱帶與亞熱帶的島國，自然景觀生態環境資源相當的豐富且多元，四季都生產水果，不僅種類繁多，有些季節性水果經過改良甚至可以全年供應。以金字塔造型來象徵臺灣水果在國際穩穩的站住不可取代地位之外還代表至高無上；水果品質猶如刺向青天的耀眼光芒，讓台灣寶島『水果王國』的美名名符其實！。

製作方法與條件：

- 1.取用粉紅戀人（玫瑰巧克力）冰淇淋用擠花袋灌入金字塔模型中，置入急速冷凍-40℃約半小時即可脫模。
- 2.將所有裝飾品陳列擺設，草莓需一開四為後面背景擺飾。
- 3.在金字塔頂端放上葉子造型巧克力與食用金箔。

在地水果：

大湖草莓、台中巨峰葡萄

冰淇淋蛋糕 - 初戀



創意理念：

初戀，就是甜中帶點微酸的感覺，彷彿空氣中充滿著玫瑰花香味。

當香草遇上台灣大湖草莓，搭配芬芳玫瑰結合巧克力脆片，呈現初戀甜酸怦然心動的感覺。

初戀，酸甜既芬芳

把你/妳的印象停留在最初美好的時光！

製作方法與條件：

- 1.在粉紅戀人(玫瑰巧克力)冰淇淋於-5℃時取出用擠花袋擠入8吋蛋糕模型中當表面第一層，鋪上一層桑葚果凍。
- 2.虹彩香草(草莓香草)冰淇淋於-5℃時取出用擠花袋擠入先前製作半份8吋蛋糕模型中當第二層底座再放上8吋蛋糕體1片。
- 3.放入急速冷凍-40℃內約一小時即可脫模。
- 4.用打發鮮奶油塗抹整個蛋糕，邊緣以馬卡龍碎屑沾黏上去。
- 5.梨山蘋果切薄片泡入紅酒中醃製，待軟化上色後，由中心排列成一朵玫瑰。
- 6.把所有裝飾品依序擺上蛋糕。



黃閔瑋 伊薇特食品有限公司

我從事冰淇淋製作已經有20年以上經驗，從一開始的單純製作到現在把烘焙也結合到冰淇淋裡面有更多創新，幾乎天天和冰淇淋生活在一起，目前擔任生產研發部經理，也曾到過馬來西亞、新加坡、義大利、法國....等數國做交流，並代客研發許多知名商品。客製化許多知名冰淇淋等，從伊薇特烘焙坊結合頂級冰淇淋的創新與研發，讓國人可品嚐到與進口冰淇淋一樣等級的冰淇淋，製作最天然、健康以及無食品添加物的冰淇淋，也用心淬煉極致美味。



產品主題介紹：台灣茶米香

充分使用台灣當地農產品作為原物料及裝飾來製作冰淇淋。

本次主題為「台灣茶米香」，充分用「木柵鐵觀音茶」為主要農特產品之一，亦為國內深具特色之農特產品。木柵鐵觀音的韻味純厚，具有獨特的甘醇，以及帶一點弱果酸及桂花香。其中，茶味深具喉性及收斂性，品嚐後回味深沉，韻味久留喉間，芬芳不散。此茶也是經過台北市瑠公農業產銷基金會安心認證。特色二：使用特選自純淨無污染花蓮富里鄉良質米產銷班所栽種的有機糙米，經特殊處理，精心研磨，製成100%糙米粉，香醇。糙米比白米含有更豐富的維生素B群營養，在日本稱他為玄米。特色三：使用高雄大樹鄉盛產芝麻，芝麻雖小，就營養價值而言，芝麻卻是一等一的好食物，含有豐富的營養成分。現代人將芝麻視為身體保健的健康食物，而且科學家更積極研究芝麻裡面的成分，驗證芝麻對人類身體有益的多種功效。

玄米 冰淇淋



原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
光泉鮮奶	55.9	2475	1. 將所有原物料倒入鋼盆用手持均質機均質，隔水加熱至 85°C 約 5 分鐘。
光泉鮮奶油	15.3	675	
全脂奶粉	5.1	225	
轉化糖漿	3.7	165	
糖	7.1	315	2. 經篩網過濾，倒入冰淇淋機降溫攪拌。
殺菌蛋黃	1.6	69	
糙米粉	11.3	500	3. 降溫至 4°C 開始低溫攪拌約 8 分鐘。
合計	100	4424	
			4. 攪拌好的冰淇淋再倒入容器中，再放入急速冷凍。

鐵觀音 冰淇淋



原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
光泉鮮奶	52.9	2300	1. 將所有原物料倒入鋼盆用手持均質機均質，隔水加熱至 85°C 約 5 分鐘。
光泉鮮奶油	20.7	900	
奶粉	7.4	320	
轉化糖漿	3.2	140	
糖	7.4	321	2. 經篩網過濾，倒入冰淇淋機降溫攪拌。
殺菌蛋黃	4.1	180	
鐵觀音茶粉	2.3	100	3. 降溫至 4°C 開始低溫攪拌約 8 分鐘。
葡萄糖粉	2.3	100	
合計	100	4361	4. 攪拌好的冰淇淋再倒入容器中，再放入急速冷凍。

黑芝麻 冰淇淋



原 料 名 稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
光泉鮮奶	50.9	2316	1. 將所有原物料倒入鋼盆用手持均質機均質，隔水加熱至 85°C 約 5 分鐘。
光泉鮮奶油	19	864	
奶粉	7.7	350	
轉化糖漿	2.6	120	
糖	6.6	300	2. 經篩網過濾，倒入冰淇淋機降溫攪拌。
殺菌蛋黃	4.4	200	
黑芝麻醬	6.3	288	3. 降溫至 4°C 開始低溫攪拌約 8 分鐘。
葡萄糖粉	2.2	100	
合計	100	4538	4. 攪拌好的冰淇淋再倒入容器中，再放入急速冷凍。

創意理念：

玄米冰淇淋：寶島台灣是以農立國，研發出以台灣本地產出的糙米研發出玄米冰淇淋。

鐵觀音冰淇淋：近年來木柵區盛產的鐵觀音茶研發而成的鐵觀音冰淇淋。

黑芝麻冰淇淋：本產品芝麻原料乃是養生產品，並且在台灣本地生產，充分運用本土之原料 - 芝麻研發製作出香濃可口的冰淇淋。



盤飾冰淇淋 - 愛戀布拉格



創意理念：

布拉格浪漫玻璃屋讓人想要一探究竟，走進玻璃屋品嚐我最愛的冰淇淋。

製作方法與條件：

- 1.先做比利時鬆餅讓它冷卻。
- 2.比利時鬆餅冷卻後用挖杓將3種口味冰淇淋一一挖至鬆餅上方，再放入急速冷凍庫冰硬。
- 3.煮芒果淋醬，覆盆子淋醬至冷卻。
- 4.此時可做巧克力裝飾片。
- 5.清洗水果，再將水果切丁。
- 6.將做好淋醬點綴到圓盤上，再放上金箔。
- 7.拿出冰箱的冰淇淋放於圓盤中間，將切好的水果擺設上去，在將裝飾片擺設上去，最上面在擺設薄荷葉即可完成。

在地水果：

大湖草莓、玉井愛文芒果、高雄旗山香蕉、宜蘭壯圍哈密瓜、台南七股火龍果

冰淇淋蛋糕-米芝鄉




創意理念：

將台灣東南部特產之糙米、芝麻調入冰淇淋中，並搭配木柵鐵觀音之獨特茶香味製作成一個獨特創新的冰淇淋蛋糕。

製作方法與條件：

- 1.將72%調溫巧克力拌入巴芮脆片放入烤盤壓平約0.5公分。
- 2.煮焦糖淋面.做巧克力裝飾片。
- 3.用8吋模具壓巧克力巴芮脆片至模具中將玄米冰淇淋充填至裡面約1.5公分，再放入急速冷凍以此類推衝田芝麻冰淇淋，鐵觀音冰淇淋。
- 4.清洗水果.將水果切丁。
- 5.將充填好冰淇淋脫膜，抹上鮮奶油再放入急速冷凍。
- 6.拿出抹好鮮奶油噴上巧克力再淋上焦糖淋面旁邊沾開心果粒放入急速冷凍。
- 7.拿出冰淇淋蛋糕擺設煎餅.水果，巧克力裝飾片.金箔即可完成。
- 8.巧克力噴面
- 9.調溫巧克力1可可脂2
- 10.焦糖淋面

指導單位： 行政院農業委員會

主辦單位： 財團法人中華穀類食品工業技術研究所

贊助單位



中部電機工業股份有限公司



老日光冷凍工業股份有限公司



佳敏企業有限公司



科麥股份有限公司

財團法人中華穀類食品工業技術研究所編著

地址：新北市八里區下罈子12之6號

電話：02-26101010

傳真：02-26103351

網址：<http://www.cgprdi.org.tw/>

電子信箱：cgprdi01@ms13.hinet.net