

米穀粉加工應用



菠蘿米蛋黃酥



金石酒釀多穀烙餅



草帽叉燒米酥



蜂蜜生乳捲



蜜香米烙餅



蔥酥餅



黑豆米酥餅



米香泡芙



蔥香米穀大餅



糖鼓米燒餅



地瓜米穀花酥



米穀黑糖桃酥



蕎麥蔥肉餅



紅寶石
米花酥餅



蔬菜菌菇
米濃湯



日式燒菓子



韓式米煎餅

菠蘿米蛋黃酥



材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法
油皮6			油皮製作 1. 將水、糖粉、無水奶油攪拌均勻 2. 加入中筋麵粉、蓬萊米穀粉，攪拌成團。 3. 將油皮分割6g/18個，備用。
中筋麵粉 (粉心粉)	100	40	
蓬萊米粉 產銷履歷	50	20	
糖粉	19	8	
無水奶油	56	22	
水	53	21	
合計	278	111	
油酥30			油酥製作 1. 無水奶油、糖粉攪拌均勻加入蛋黃拌勻。 2. 將過篩低筋麵粉、蓬萊米穀粉及泡打粉，加入攪拌均勻，鬆弛備用。 3. 將油皮分割30g/18個，備用。
低筋麵粉	75	135	
蓬萊米粉 產銷履歷	100	180	
無水奶油	106	190	
糖粉	12.5	23	
蛋黃	18	32	
鹽	1	1.5	
無鋁泡打粉	1	2	
合計	313.5	564	
內餡20+/裝飾			
低糖紅豆餡		360	
鹹蛋黃		18個	
黑芝麻		適量	
蛋黃液		適量	

金石酒釀多穀烙餅



材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法
老麵			老麵製作 1.將中筋麵粉、速溶酵母、水，攪拌均勻後於室溫發酵2小時。 2.再加入細砂糖、蓬萊米粉、水，攪拌均勻後發酵8小時，備用。 麵團製作 1. 速溶酵母、水於攪拌光中拌勻。 2. 加入蓬萊米穀粉、老麵、酒釀，攪拌成團，室溫發酵20分鐘。 3. 分割麵團，60g/15個，滾圓後將麵皮桿成圓片，包入餡料35g/個。 4. 整形呈三角狀或橢圓形，發酵20分鐘。 5. 入爐烘烤:上火170/下火150，烤10分鐘掉頭後，烤至表面金黃色約8-10分鐘，即可出爐。 餡料製作 生蕎麥粒與水，1:1比例，於瓦斯爐台上煮至沸騰，加入5%細砂糖拌勻待冷卻後與地瓜餡拌勻即可。
中筋麵粉 (粉心粉)	100	125	
速溶酵母	2	2.5	
水	80	100	
細砂糖	20	25	
蓬萊米粉 產銷履歷	120	150	
水	100	125	
合 計	402	550	
皮75			
蓬萊米粉 產銷履歷	50	250	
老 麵	100	500	
酒 釀	20	100	
水	10	50	
速溶酵母	0.4	2	
合 計	180.4	902	
餡料35			
黃金地瓜餡		400	
熟蕎麥粒		150	

草帽叉燒米酥



材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法
麵皮45			麵皮製作 1. 先將速溶酵母、水放入攪拌缸中攪拌至溶解。 2. 牛奶與砂糖先攪拌均勻至糖溶解加入，拌勻。 3. 將中筋麵粉、蓬萊米穀粉加入攪拌成團後再加入無鹽奶油攪拌至麵團光滑。 4. 放入發酵箱，發酵20分鐘。 表面裝飾製作，做法與墨西哥麵糊相似 1. 將無鹽奶油、白油拌勻加入糖粉、鹽。 2. 分次加入蛋白，每次加入需拌勻後再加入。 3. 蓬萊米穀粉分次加入，確實攪拌均勻，不要有粉粒結塊產生。 內餡製作 1. 沙拉油與洋蔥碎拌炒至有香氣。 2. 依序將蠔油、砂糖、醬油加入拌炒。 3. 將切成小丁狀叉燒肉加入拌炒。 4. 最後玉米粉與水拌勻加入後拌炒，起鍋冷卻備用。 整形 1. 將麵皮分割45g/24個，滾圓後將麵皮桿成圓片，包入叉燒餡20g後，收口朝下。 2. 擠花袋中裝入表面用麵糊，在包好餡料麵團上，以畫圈方式擠上25g/個麵糊。 3. 入爐烘烤::上火180/下火140，烤至表面金黃色烤10-15分鐘，即可出爐
速溶酵母	2.5	10	
水	30	120	
牛奶	62.5	250	
砂糖	12.5	50	
中筋麵粉 (粉心粉)	100	400	
蓬萊米粉 產銷履歷	623	250	
無鹽奶油	12.4	50	
合計	843	1130	
表面裝飾25			
無鹽奶油	0.3	50	
白油	100	160	
糖粉	69	110	
鹽	0.6	1	
蛋白	94	150	
蓬萊米粉 產銷履歷	94	150	
合計	357.		
內餡20			
沙拉油		1T	
洋蔥碎		50	
蠔油		1T	
砂糖		1T	
醬油		1T	
玉米粉		10	
水		80	
叉燒肉	100	300	

蜂蜜生乳米捲



材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法
蛋糕體			蛋糕體製作 1. 蛋黃與蜂蜜隔水加熱至36℃，備用。 2. 蛋白與海藻糖到入攪拌缸中稍打至起泡加入砂糖分2次加入，攪拌至蛋白濕性發泡呈微彎鉤狀。 3. 將打發蛋白取部分與1.拌勻，再回倒至蛋白霜中，拌勻。 4. 加入蓬萊米穀粉輕輕拌勻，最後加入以融化之無鹽奶油。 5. 將拌勻麵糊倒入40*60公分烤盤中，表面抹平。 6. 入爐烘烤；上火170/下火150，烤至表面金黃色烤12-13分鐘，即可出爐冷卻。 7. 將冷卻後蛋糕體中，均勻抹上內餡，捲起，表面撒上防潮糖粉即可 內餡製作 37%生乳、砂糖、白蘭地，放入攪拌缸中打發，備用。
蛋黃	100	350	
細砂糖	22	77	
海藻糖	6	21	
蛋白	86	301	
蜂蜜	37	130	
蓬萊米穀粉(乾)	28.5	100	
無鹽奶油	26	91	
合計	305.5	1070	
內餡			
37%生乳	100	450	
砂糖	10	45	
白蘭地	0.3	15	
合計	110.3	510	
防潮糖粉		20	
烤焙紙		1張	
白報紙		2張	

蜜香米烙餅



材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法
米湯種			米湯種製作 蜜香紅茶粉、蓬萊米穀粉拌勻，沖入沸水拌成團。 麵糰製作 1. 中筋麵粉、鹽拌勻沖入沸水後，分次加入冷水、沙拉油、米湯種，攪拌成團。 2. 奶油、奶粉、煉乳拌勻，備用。 3. 麵糰一個分割120g，製作10個，滾圓桿開後，抹上上述2.，將麵皮捲起盤呈圓形，鬆弛後，桿開成直徑約20公分。 4. 用平底煎鍋烙熟，起鍋前拍鬆使有層次感。
蜜香紅茶粉	7	5	
蓬萊米穀粉	100	75	
沸水	133	100	
合計	240	180	
麵糰			
中筋麵粉	100	500	
鹽	0.6	3	
米湯種	30	150	
沙拉油	12	60	
沸水	52	260	
冷水	26	130	
奶油	16	80	
煉乳	12	60	
奶粉	10	50	
合計	258.6	1293	

蔥酥餅



材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法
皮			麵皮製作 4. 將水、砂糖、奶油攪拌均勻 5. 加入中筋麵粉、低筋麵粉，攪拌成團，備用。 6. 將麵皮包入料後，桿開3折2次，將麵團桿開呈寬30公分*長60公分之麵片，表面扎洞以免烘烤時過度膨脹，裁切3公分*3公分正方形。 7. 入爐烘烤:上火170/下火160，烤10-15分鐘轉向後烤至表面金黃色約8-8分鐘，即可出爐。
中筋麵粉	55	146	
低筋麵粉	45	120	
砂糖	13	35	
鹽	0.75	2	
水	49	130	
奶油	7.5	20	
合計	170	453	
餡料			餡料製作 1. 奶油、砂糖、蓬萊米穀、低筋麵粉攪拌均勻切勿絞拌過久。 2. 加入洋蔥粉、鹽、胡椒粉、熟白芝麻，拌勻備用 3. 將油皮分割20g/18個，備用。
低筋麵粉	55	145	
蓬萊米穀粉	45	120	
砂糖	30	80	
洋蔥粉	5.2	14	
乾燥蔥	3	8	
胡椒粉	1.8	5	
鹽	0.75	2	
奶油	62	165	
熟白芝麻	7.5	20	
合計	210	559	



黑豆米酥餅

材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法
麵皮			麵皮製作 1. 將中筋麵粉、糖粉攪拌均勻，沖入沸水 2. 加入奶油攪拌均勻成團，備用 油酥製作 低筋麵粉、蓬萊米穀粉及奶油拌勻備用。 餡料製作 1. 奶油、焦糖煉乳、糖粉攪拌均勻。 2. 加入黑豆粉、熟蓬萊米穀粉。熟白芝麻拌勻。水部分是調整餡料軟硬度。 整形 1. 麵皮 30g 包入油酥 14g，桿捲 2 次後將麵皮桿開呈圓麵片約直徑 8 公分，包入餡料 25g，此配方可以製作 20 個。 2. 表面沾上白芝麻，入爐烘烤:上火 170/下火 160，烤 15 分鐘轉向，烤至表面金黃色約 5-8 分鐘，即可出爐。
中筋麵粉	100	335	
糖粉	4.5	15	
沸水	54	180	
奶油	30	100	
合 計	188.5	630	
油酥			
低筋麵粉	57	105	
蓬萊米穀粉	43	80	
奶油	54	100	
合 計	154	285	
餡料			
糖粉	100	140	
焦糖煉乳	50	70	
奶油	72	100	
熟蓬萊米粉	86	120	
新港黑豆粉	50	70	
熟白芝麻	7	10	
水		適量	
合 計	365	510	
表面裝飾			
水洗白芝麻	100	200	

米香泡芙



材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法
奶油	90	90	<ol style="list-style-type: none"> 1. 奶油、鮮奶、細砂糖、水，煮急沸騰後熄火加入高、低筋麵粉，拌勻後待冷卻至50℃。 2. 分次加入全蛋攪拌均勻後，裝入擠花袋使用瓶口花嘴，擠呈圓直徑5公分，本配方可製作15個 3. 將麵糊表面放上一片酥皮，入爐烘烤：上火200/下火160，烤20分鐘轉向，烤至表面金黃色約3-5分鐘，出爐冷卻。 4. 將冷卻泡芙擠入餡料即可。
水	85	85	
鮮奶	75	75	
砂糖	15	15	
全蛋	125	125	
高筋麵粉	40	40	
低筋麵粉	60	60	
合計	490	490	
酥皮			
奶油	72	100	
蓬萊米穀粉	100	140	
糖粉	43	60	
合計	215	300	
餡料			
卡士達粉	24	55	
鮮奶	72	165	
熟米穀粉	6.5	15	
打發鮮奶油 (動、植物鮮 奶油1:1)	100	230	
合計	202.5	485	

酥皮製作

奶油、糖粉、蓬萊米穀粉拌勻，桿呈麵帶厚度0.5公分，冷凍約30分鐘，取出使用圓形圖模，備用。

餡料製作

卡士達粉、鮮奶與熟米穀粉拌勻，加入打發鮮奶油拌勻，冷藏備用。

蔥香米穀大餅



材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法
蓬萊米粉	30	170	1. 蓬萊米粉加熱水拌勻後表面覆蓋好避免結皮，冷卻備用。 2. 將所有材料攪拌至光滑，鬆弛20分鐘。 3. 分割9等分，滾圓，鬆弛10分鐘。(此配方可製作9個)。 4. 蔥香餡:全部材料拌勻備用。 5. 桿成圓形，鋪上蔥香餡捲包起來成圓扁形。 6. 表面刷水沾白芝麻，放到烤盤上，發酵30分鐘。 7. 烘烤溫度，上火220°C/下火210°C，烘焙約15分鐘，兩面呈金黃色即可。
熱水	25	142	
高筋麵粉	70	397	
乾酵母	1	6	
水	43	244	
砂糖	5	28	
豬油	5	28	
合計	179	1015	
蔥香餡			
蔥花	100	240	
豬油	30	72	
鹽	4	10	
白胡椒粉	2	5	
合計	136	327	
表面裝飾			
白芝麻		適量	

糖鼓米穀燒餅



材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法
米油皮			1. 米油皮：將全部材料攪拌至麵糰光滑。 2. 鬆弛20分鐘，分割重量36g/個，可製作18個。 3. 米油酥製作：將全部材料攪拌均勻，分割重量18g/個。 4. 內餡製作：將全部材料攪拌均勻，分割重量18g/個。 5. 油皮包入油酥，擀捲兩次，鬆弛10~15分鐘。 6. 擀成圓形後，包入內餡，捏合成橢圓形。 7. 鬆弛10分鐘，表面刷水，沾白芝麻。 8. 擀成牛舌型，放置烤盤內鬆弛20分鐘。 9. 烘焙溫度，上火210°C/下火200°C，烤焙約18~20分鐘，表面呈金黃色即可。
蓬萊米粉	35	137	
高筋麵粉	65	254	
砂糖	10	39	
無水奶油	10	39	
水	55	215	
合計	175	684	
米油酥			
蓬萊米粉	35	83	
低筋麵粉	65	154	
無水奶油	44	104	
合計	144	341	
糖餡			
無鹽奶油	33	79	
砂糖	75	179	
黑糖	25	60	
鹽	0.5	1	
蓬萊米粉(熟)	9.5	23	
合計	143	342	
表面裝飾			
白芝麻		200	

地瓜米穀花酥



材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法
米油皮			米油皮 1. 將全部材料攪拌至麵糰光滑。 2. 鬆弛20~30分鐘，分割重量14g/個。 米油酥 將全部材料攪拌均勻，分割重量8g/個。 地瓜餡 1. 蔓越莓乾切碎，加入橙酒拌勻，靜置。 2. 加入地瓜餡拌勻，分割重量24 g/個。 組合 1. 將米油皮包入米油酥捏合，擀捲兩次，鬆弛10~15分鐘。 2. 擀成圓形後包入地瓜餡，壓成扁圓形。 3. 切成8等分，整形成花形狀，中心點沾水沾黑白芝麻作裝飾。(可製作18個) 4. 烘焙溫度，上火180°C/下火180°C，烤焙約25分鐘。
高筋麵粉	65	99	
蓬萊米粉	35	53	
砂糖	10	15	
無水奶油	10	15	
水	55	84	
合計	175	266	
米油酥			
低筋麵粉	65	65	
蓬萊米粉	35	35	
紅麴粉	4	4	
無水奶油	46	46	
合計	150	150	
地瓜餡			
地瓜餡	100	420	
蔓越莓乾	6	25	
橙酒	3	13	
合計	109	458	
表面裝飾			
白芝麻		少許	
黑芝麻		少許	

米穀黑糖桃酥



材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法
無水奶油	57	177	1. 核桃切碎備用。 2. 無水奶油加入黑糖、海藻糖、糖粉及鹽拌均勻。 3. 加入全蛋拌勻。 4. 小蘇打及碳酸氫銨加水拌溶，倒入拌勻。 5. 加入蓬萊米粉、低筋麵粉及泡打粉拌勻。 6. 最後加入碎核桃拌勻即可。 7. 平均分成24等分，搓圓、壓洞，刷蛋液。 8. 烘焙溫度，上火170°C/下火150°C，烤焙約30分鐘。
黑糖	40	124	
海藻糖	5	15	
糖粉	11	34	
鹽	0.5	2	
全蛋	11	34	
小蘇打	1.2	4	
碳酸氫銨	0.7	2	
水	3	9	
蓬萊米粉	55	170	
低筋麵粉	45	139	
泡打粉	0.7	2	
核桃	15	46	
合計	245.1	758	
表面裝飾			
全蛋		半顆	

蕎麥蔥肉餅



材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法
老麵			老麵製作 1.將中筋麵粉、速溶酵母、水，攪拌均勻後於室溫發酵2小時。 2.再加入細砂糖、蓬萊米粉、蕎麥粉、水，攪拌均勻後發酵8小時，備用。 麵團製作 1. 速溶酵母、水於攪拌光中拌勻。 2. 加入蓬萊米穀粉、老麵、酒釀、水、新鮮酵母，攪拌成團，室溫發酵20分鐘。 3. 分割麵團，60g/15個，滾圓後將麵皮桿成圓片，包入餡料35g/個，表面沾白芝。 4. 入爐烘烤:上火180/下火170，烤15分鐘掉頭後，烤約5分鐘，即可出爐。 餡料製作 豬絞肉與、鹽、糖、白胡椒、薑泥、醬油、紅蔥頭、香油拌勻後冷藏，要包餡前再加入青蔥。
粉心粉	67	100	
速溶酵母	1	2	
水	54	80	
糖	13	20	
履歷米穀粉	80	120	
國產蕎麥粉	20	30	
水	100	150	
合計	335	502	
本種60			
履歷米穀粉	50	250	
老麵	100	500	
酒釀	20	100	
水	10	50	
新鮮酵母	1.2	6	
合計	181.2	906	
肉餡30			
豬絞肉	100	375	
鹽/糖		3/3	
白胡椒		1t	
薑泥		1T	
醬油		1T	
紅蔥酥		1T	
香油		1T	
青蔥		適量	
白芝麻	裝飾	適量	

紅寶石 米花酥餅



材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法
油皮25			油皮製作 8. 將水、糖粉、無水奶油攪拌均勻 9. 加入中筋麵粉、蓬萊米穀粉，攪拌成團。 10. 將油皮分割25g/18個，備用。
粉心粉	58	130	
履歷米穀粉	42	95	
糖粉	11	25	
無水奶油	45	100	
水	51	115	
合計	207	465	
油酥20			油酥製作 4. 無水奶油、蓬萊米穀、低筋麵粉糖粉攪拌均勻，蔬菜粉加入調色拌勻，切勿絞拌過久。 5. 將油皮分割20g/18個，備用。
低筋麵粉	60	150	
履歷米穀粉	40	100	整形及烘烤 5. 將油皮包油酥，桿捲2次，將麵皮桿成圓形，約直徑10公分。 6. 包20g入紅豆餡，收口朝下用手壓平。 7. 使用剪刀將圓麵片剪成8等分，將每一等分以同一個方向翻轉，呈花的造型。 8. 入爐烘烤:上火190/下火180，烤20分鐘轉向後烤至表面金黃色約10分鐘，即可出爐。
無水奶油	46	115	
食用色素		適量	
合計	146	365	
內餡			
國產紅豆餡		400	
紅藜	裝飾	適量	
芝麻	裝飾	適量	

蔬菜菌菇 米濃湯



材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法
奶 油		45	1. 奶油、履歷米穀粉放入鍋中以小火炒至糊化。 2. 分次加入水，火力改為中火煮至糊狀加入鮮奶，成為白醬。 3. 冷鍋加入油、洋蔥先拌炒加入鮮香菇、切丁馬鈴薯拌炒至軟化加入玉米粒。 4. 最後加入白醬及高湯水1000c. c，加入鹽及黑胡椒即可。
履歷米穀粉		45	
水		300	
國產鮮乳		200	
油		適量	
洋 蔥		1/2個	
馬鈴薯		1個	
鮮香菇		100	
玉米粒		1瓶	
鹽		適量	
黑胡椒		適量	

日式燒菓子

- 可可雪茄餅



材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法
共用蛋糊			共用蛋糊 全部材料混合攪拌均勻備用。 可可雪茄餅(外皮) 全部材料放入攪拌機中，使用槳狀拌打器打成團，裝入保鮮盒中，冷藏1小時備用。 黑糖餡 全部材料放入鋼盆中，用刮刀拌成糖砂狀備用。 組合 1. 外皮分割一個25克 2. 整形成長條型（請見示範） 3. 包入黑糖餡5克 4. 入模（請見示範） 5. 烘烤：170/150，烤10分鐘，調頭，烤箱關火，燜10分鐘。 6. 出爐、脫模、冷卻、包裝。
全蛋	100	85	
細砂糖	59	50	
海藻糖	59	50	
煉乳	29	25	
發酵奶油 (融化)	35	30	
小蘇打	2.9	2.5	
合 計	285	242.5	
可可雪茄餅 (6支)			
★外皮			
蓬萊米穀粉	77.5	62	
可可粉	10	8	
共用蛋糊	100	80	
合 計	187.5	150	
黑糖餡			
蓬萊米穀粉	40	20	
黑糖	100	50	
發酵奶油 (融化)	40	20	
合 計	180	90	

日式燒菓子

- 抹茶小蘋



材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作方法
外皮 (8顆)			外皮 全部材料放入攪拌機中，使用槳狀拌打器打成團，裝入保鮮盒中，冷藏1小時備用。 內餡 1.紅豆沙，分成每個10克共8顆。 2.蜂蜜丁，分成每個5克共8顆。 *紅豆沙包入蜂蜜丁備用。
蓬萊米穀粉	80	60	
抹茶粉	1.33	1	
綠色色膏	--	1小滴	
共用蛋糊	100	75	
合 計	181.33	136	
內餡			
紅豆沙	100	80	組合 1.外皮分割每個15克，包入紅豆蜂蜜餡 2.整形成蘋果形（請見示範） 3.蘋果梗：中間插上1公分長的可可麵糊
蜂蜜丁	50	40	
合 計	180	120	
			1.葉子：貼上一片南瓜子 烤焙 1.入模（請見示範） 2.烘烤：170/150，烤10分鐘，調頭，烤箱關火，燜10分鐘。 3.出爐、脫模、冷卻、包裝

