

米糧烘焙 精品館

Rice Dessert Boutique

幸福宇宙 美味星球

鹽之花 芝麻米穀鹽可頌

材料：

高筋麵粉500g、米穀粉500g、新鮮酵母25g、砂糖80g、鹽20g、麥芽精3g、水400g、鮮奶200g、無鹽奶油30g、黑芝麻粒60g、內餡奶油7g、鹽之花少許

作法：

1. 先將黑芝麻粒炒香備用。
2. 除了奶油與黑芝麻，其餘材料攪拌8分鐘後再加入奶油並攪拌均勻，最後加入黑芝麻粒。
3. 基本發酵60分鐘後分割60公克，鬆弛15分鐘，再包入奶油7公克後發酵60分鐘。
4. 烤箱設定上火220度、下火170度，噴蒸氣，烘烤 14分鐘即完成。



2024米糧烘焙精品館
舞台料理示範食譜集

米糧烘焙 精品館

Rice Dessert Boutique

幸福宇宙 美味星球

低卡冰心 乳酪米司康

<米司康> 材料：

燕麥片120g、米穀粉300g、玉米粉80g、
糖60g、泡打粉16g、鹽2g、牛奶160g、
酸奶140g

<冰乳酪餡> 材料：

乳酪300g、上白糖30g、OREO餅乾碎30g



2024米糧烘焙精品館
舞台料理示範食譜集

米糧烘焙 精品館

Rice Dessert Boutique

幸福宇宙 美味星球

茶香蔓越莓米司康

材料：

低筋麵粉70g、米穀粉70g、茶粉6g、泡打粉6g、糖粉20g、鹽巴適量、奶油66g、雞蛋30g、鮮奶25g、蔓越莓適量

作法：

1. 將雞蛋與鮮奶混合均勻備用。
2. 奶油切丁後與所有過篩的粉類混合均勻。
3. 將<作法1>倒入<作法2>後混合成團。
4. 放入蔓越莓乾，按壓成型，靜置10分鐘，切割成6等份。
5. 180度烘烤16-18分鐘後即完成。

2024米糧烘焙精品館
舞台料理示範食譜集



米糧烘焙 精品館

Rice Dessert Boutique

幸福宇宙 美味星球

斑斕芋絲米穀卷

材料：

- A. 芋頭400g、二砂糖4大匙、油2小匙、蓬萊米粉2大匙、椰奶粉1大匙
- B. 蓬萊米粉1杯(120g)、蛋3個、濃縮斑斕汁1/2杯、鹽1/4小匙
- C. 椰奶1杯、細砂糖2大匙、奶油2大匙

作法：

1. 芋頭刨成粗絲，加上其餘材料拌勻後在防沾紙上鋪平，放入蒸鍋蒸10分鐘取出放涼。
2. 將材料B在盆中攪拌均勻；材料C在小鍋中加熱至鍋邊起泡、奶油融化即可熄火。
3. 把材料C沖入材料B中攪拌均勻，再過篩兩次。

(續下頁)

2024米糧烘焙精品館
舞台料理示範食譜集



米糧烘焙 精品館

Rice Dessert Boutique

幸福宇宙 美味星球

斑斕芋絲米穀卷

4. 平底鍋加熱後改小文火開始煎餅皮。
每一張皮約40克的粉漿，下鍋後搖勻，
快速煎熟即可起鍋。
5. 用餅皮包上少量芋頭餡成春捲狀，外表
用小袋子包好即可。

＊當日食用。若沒有吃完也可放在冰箱冷藏，
復熱時用平底鍋回煎加熱別有風味！

2024米糧烘焙精品館
舞台料理示範食譜集



米糧烘焙 精品館

Rice Dessert Boutique

幸福宇宙 美味星球

米穀粉瑪德蓮

材料：

砂糖95g、全蛋125g、香草精2g、蜂蜜63g、
檸檬削皮1顆、低筋麵粉63g、米穀粉62g、
泡打粉4g、無鹽奶油(融化)113g、烤盤油適
量

作法：

1. 將材料砂糖、全蛋、香草精、蜂蜜、
檸檬皮攪拌均勻。
2. 將低筋麵粉、米穀粉及泡打粉過篩後拌
入其中。
3. 最後加入融化的無鹽奶油，冷藏鬆弛
1小時。
4. 烤焙溫度為上火180度、下火170度，
烤14分鐘即完成。



2024米糧烘焙精品館
舞台料理示範食譜集

米糧烘焙 精品館

Rice Dessert Boutique

幸福宇宙 美味星球

泰式咖哩魚米餅

材料：

水煮鮪魚罐頭2罐、雞蛋2個、蔥花1支、米穀粉50g、水50c.c.、新鮮香茅1條、香菜切碎20g、九層塔10g、蒜頭(剝蓉)2粒、小黃瓜1條、泰國紅咖哩醬1大湯匙、泰國甜辣椒醬3大匙

調味料：

魚露1/2茶匙、紅糖或棕櫚糖1茶匙、胡椒粉少許

作法：

1. 先把鮪魚肉剝碎，加入魚露、紅咖哩、蒜蓉、蛋黃、糖和胡椒粉拌勻，再拌入蔥、香茅、芫荽和米穀粉、水拌勻。
2. 用些微水濕潤雙手後，把魚肉捏成8至10個小圓餅。
3. 加熱平底鍋後用中慢火把魚肉小圓餅的兩面煎至金黃色、熟透即成。

＊推薦可配搭小黃瓜，沾泰式甜辣醬吃。



2024米糧烘焙精品館
舞台料理示範食譜集