

奶子酒：新年節慶飲酒

奶子酒是自古相傳的一種乳製品，不同於牛乳酒或馬乳酒的蒸餾酒。通常，以牛乳為原料而製成牛乳酒後，待酒精成分達 0.6 % 後蒸餾。發酵溫度 30~35℃，發酵期間約 20~30 日，如此則可製得奶子酒（乳酒）。

製品為無色透明液體，稍呈苦味，具獨特風味，是新年家戶戶飲用的節慶年酒。組成：蛋白質 1.45 ~ 2.0 %，脂肪 0.68 %，乳糖 1.9 %，乳酸 1.49 %，酒精濃度 11 %。

乳扇：水果風味的乳品

乳扇是雲南地方少數民族（白族）所食用的一種乳製品。將木瓜或草莓汁液入鍋加熱至 70℃ 左右，加入汁液 2 倍量牛乳，使立即凝固。此際，宜激烈攪拌，次取出凝乳，整形成扇狀而乾燥。

組成：水分 5.5 %，脂肪 49.3 %，蛋白質 35.0 %，乳糖 6.8 %，無機質 2.5 %。

扣碗酪：清宮相傳的乳製品

扣碗酪亦稱奶酪，是以北京地域為中心自古相傳的乳製品，亦清朝皇宮相傳的傳統乳製品，將鮮乳 10 分鐘加熱後，添乳重 10 % 量的砂糖。次冷卻，添持凝乳活性的江米酒攪拌，隨後移入茶碗，以炭火間接加熱約 10 分鐘，冷卻後成製品。

扣碗酪是白色凝固物，組織緻密，乳清不溶出，外形似蒸蛋。扣碗酪食之，滿口乳香，軟軟的質地，另有一番滋味。偶放入葡萄乾或棗子之類的乾果。

用於扣碗酪製造時的江米酒，是將糯米 10 公斤浸水一夜後，蒸熟、冷卻，接入 2 % 酵母（主為 *Saccharomyces*）菌元，充分攪勻，入甕，甕口以牛皮紙密封，於室溫發酵。發酵期間夏期 4 ~ 5 日，冬期約 10 日，此際再加水，而以同樣條件發酵。此種江米酒可用酒釀代替。

調理米食點心 糯米燒賣

中華穀類食品工業技術研究所 周清源



材	料	%	公 克
飯	圓 糯 米	150	600
調 味 料	1 沙 拉 油	20	80
	薑	10	40
	2 蝦 米	10	40
	碎 豬 肉	60	240
	醬 油	16	64
	3 麻 油	2	8
	豬 皮 凍	25	100
	合 計	295	1180

糯

米燒賣的內餡和油飯相略似，其不同之處是此產品以麵皮作外皮，亦為著名餐廳飯後點心，也是被大眾熟習的米食製品之一。

糯米燒賣可依自己喜好的口味而調製，口味變化多端，製作非常容易。同時外形可作多種變化——如蒸餃、鍋貼……等。以下介紹其製作方法。

1. 圓糯米以冷水浸泡 3 ~ 5 小時，撈乾後，放入蒸籠內蒸熟。
2. 米飯蒸熟後表面洒一些冷水拌散備用。
3. 油先在鍋中燒熱，加入(2)項材料炒熟，再加入(3)項材料拌勻，熄火。
4. 加入拌散的米飯充份拌勻，嘗口味加以調整。
5. 取擀好的麵皮包入一些調好的米飯，整形成鍋貼、蒸餃、燒賣。
6. 放入蒸籠內中火蒸 10 ~ 12 分鐘，趁熱食用。

※麵皮——中筋粉	100 %	400 g
溫 水	60 %	240 g
合 計	160 %	640 g