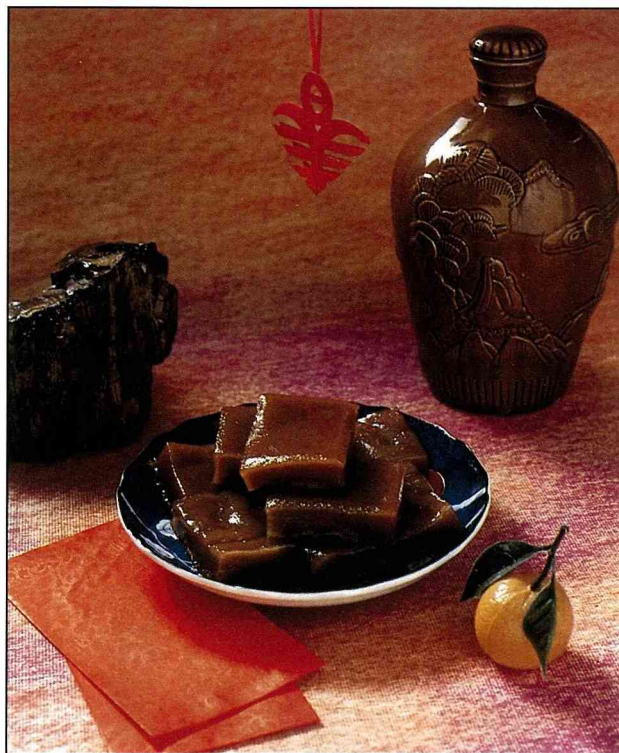


發糕

發糕為年節米食類的米食製品，製法簡便，為傳統過年必備之米食，本法為速成製法，製作時間短，熟後即可食用或油煎再食用。米漿內可加入各種不同香味料，製作不同口味之發糕。本產品於 83年2月3日下午2:30~2:35在台灣電視公司「民以食為天」第一單元「米食天地」中播出。

(一)米漿	材料	%	重量	量杯	材料前處理
	細 砂 糖	70	210	1.3杯	
	水	80	240	1杯	
	紅 色 素	—	—		
	在來米粉	80	240	2杯	
	低筋麵粉	20	60	4大	
	泡 打 粉	3.5	10	2小	
	合 計	264	790		
(二)調製方法	1.糖、水、紅色素拌溶。 2.加入已過篩的粉質材料充分拌勻。 3.鬆弛30分。 4.裝碗後大火蒸熟。 5.本配方製作小碗6碗。				



香滑年糕

香滑年糕為年節米食類的米食製品，製法簡便，為香港式的年糕，產品香滑而不黏口，與傳統之年糕有很大之區別，口味獨特，蒸熟後即可食用，亦可加入不同配料搓揉成形，製作不同口味之香滑年糕，食用時可用油煎或沾蛋油炸。本產品於83年2月10日下午2:30~2:35在台灣電視公司「民以食為天」第一單元「米食天地」中播出。

(一) 米漿	材料	%	重量	量杯	材料前處理
	糯米粉	100	300	0.5斤	
	小麥澄粉	50	150	4兩	
	二砂糖	160	480	13兩	
	水	180	540	2.5杯	
	花生油	20	60	4大	
	合計	510	1530		
(二) 調製方法	1.糯米粉與小麥澄粉混合。 2.糖與水先拌溶後再加入拌勻。 3.最後加入油充分拌至光滑細膩。 4.放入模型內用大火蒸熟。 5.蒸熟之米糰用手或攪拌機拌打至光滑即可成形。 6.本配料可製作1大盤香滑年糕。				



脆皮三鮮捲

脆皮三鮮捲為宴客米食類的米食製品，製法簡便，有香脆的米香，口味獨特，外脆內軟，炸熟後即可食用，沙拉醬除了三鮮外還可以加入各種不同配料，製作不同口味之脆皮捲。本產品於83年2月17日下午2:30~2:35在台灣電視公司「民以食為天」第一單元「米食天地」中播出。

(一) 三鮮料	材料	%	重量	量杯	材料前處理
	蟹肉	100	150	4兩	1.蟹肉與鹽、薑片、青蔥1支及水。 2.混合煮沸5分鐘。 3.蟹肉煮熟漂冷除中心骨備用。
	鹽	6	9	2小	
	薑片	6	9	2小	
	蝦仁	100	150	4兩	1.蝦仁加鹽拌醃30分，洗淨漂水2小時。 2.蝦仁加調味料與少許白胡椒、白麻油。 3.混勻後醃2小時，用沸水煮熟漂冷備用。
	鹽	1	2	0.5小	
	味精	1	2	0.5小	
	玉米粉	3	5	1小	
	小蘇打	0.7	1	0.2小	
	旗魚肉	100	150克	4兩	1.魚切成1公分厚，2~3公分長備用。 2.魚肉加調味料與少許白胡椒、白麻油。 3.混勻後醃2小時，用沸水煮熟漂冷備用。
	鹽	1	2	0.5小	
	味精	1	2	0.5小	
	太白粉	3	5	1小	
	威化紙	—	25張		1.威化紙按買回規格製作。 2.沙拉醬用法式沙拉醬，拌沙拉用。
	沙拉醬	—	0.5包		
	合計				
(二) 脆皮米漿	在來米粉	100	150		1.所有材料全部混勻，拌至光滑即可。 2.放入冰箱冷藏備用。
	太白粉	20	30		
	中筋麵粉	10	15		
	泡打粉	10	15		
	味精	1	2		
	鹽	1	2		
	水	120	180		
	花生油	10	15		
	合計	272	408		
(三) 調製方法	1.處理好的三鮮加沙拉醬拌勻。 2.三鮮用威化紙包捲成長柱體接縫要黏住。 3.沾裹脆皮漿粉後放入八分熱之油鍋內炸至金黃色。 4.出鍋前改大火約1分鐘，出鍋趁熱食可。 5.本配料可製作脆皮三鮮捲25個。				

元宵

元宵為年節米食類的米食製品，製法和湯圓不同，外皮是用搖滾方式將花生餡慢慢的沾裹米粉而變厚成圓球形，口味因不同之餡料而變化，煮熟後即可食用，亦可用油炸。本產品於83年2月24日下午2:30~2:35在台灣電視公司「民以食為天」第一單元「米食天地」中播出。

(一) 米粉	材料	%	重量	量杯	材料前處理
	糯米粉	88	528	14兩	1.混勻後使用。
	太白粉	12	72	2兩	
(二) 花生餡	糖粉	20	120	3兩	1.糖與其他材料拌勻後加入花生粉拌勻。 2.用熟麵粉調節硬度。 3.壓成1.5公分厚。 4.切成1.5正方形備用。
	麥芽糖	12	72	2兩	
	鹽	—	2	0.5小	
	豬油	12	72	2兩	
	花生粉	16	96	2.5兩	
	熟麵粉	2	12	1大	
	合計	62	374		
(三) 調製方法	1.大盤子上放入糯米粉。 2.放入花生餡，搖至適當大小即可。 3.在沸水中用小火煮熟即可食用。 4.本配方可製作元宵40個。				

