

行政院農業委員會臺南區農業改良場農畜開放日米食DIY資料

產品名稱：米香蛋捲

材料配方：

| 材料         | 烘焙百分比 | 重量 g | 備註          |
|------------|-------|------|-------------|
| 奶油         | 110   | 110  |             |
| 糖粉         | 60    | 60   | 甜度有隨各人喜好增減量 |
| 蛋          | 150   | 3 個  |             |
| 泡打粉        | 3     | 3    | 最好購買無鋁泡打粉   |
| TN-D80 米穀粉 | 1     | 100  |             |
| 黑芝麻        | 100   | 8    |             |
| 鹽          | 8     | 1    |             |
| 總計         | 432   | 432  |             |

米香蛋捲製作方法：

- 1.奶油先從冰箱裡取出退冰放軟，糖粉過篩。
- 2.將奶油以打蛋器打軟後，加入糖粉，拌打至顏色稍微變白，使糖粉溶解後，再加入泡打粉和食鹽，攪拌均勻。
- 3.將全蛋分次加入拌勻，用打蛋器以順時鐘方向拌打，每次加入蛋都打至均勻後，才加入下一顆，打至均勻為止。
- 4.再將米穀粉加入，輕輕拌合即可。
- 5.最後加入芝麻，以慢速攪拌均勻，將麵糊放置 20 分鐘。
- 6.將蛋捲模加熱，中間放入適量麵糊，蓋上蓋輕壓至冒熱煙後，平均約 10 秒後，換面煎 15 秒，輕開蓋反覆幾次後，用不銹鋼管捲起餅皮，脫離棒子，等待放冷卻後會有酥脆口感。

備註：

- 1.配方中的奶油可以用酥油、雪白油取代，素食者可以用沙拉油或橄欖油，如果用沙拉油比較沒有奶香味。
- 2.配方中糖添加是甜度來源，隨各人喜好可增減量。

工具：攪拌機、球狀攪拌器、蛋捲模型煎鍋、小傢伙

烘焙溫度/時間：瓦斯、時間約 2~3 分鐘左右。

產品名稱：糙米鬆餅

材料配方：

| 材料         | 烘焙百分比<br>% | 重量 g   | 備註     |
|------------|------------|--------|--------|
| TN-P85 米穀粉 | 100        | 150    |        |
| BP         | 1.5        | 3      |        |
| 蛋          | 100        | 3 個    | 約 150g |
| 細砂糖        | 32.5       | 48     |        |
| 鹽          | 1.5        | 3      |        |
| 牛奶         | 80         | 100    |        |
| 奶油         | 25         | 38     |        |
| 香草粉        | 0.75       | 2      | 可以不用加  |
| 合計         | 366.25     | 549.38 |        |

米麵糊製作方法：

- 1.將新鮮雞蛋置於鋼盆中以攪拌器打至起泡後，再加入細砂糖打至溶解。
- 2.將事先融化奶油和牛奶混合，再加入，快速攪拌均勻，再將 TN-P85 糙米鬆餅預拌粉和食鹽直接過篩於鋼盆中，將所有材料攪拌均勻且滑順即可，放置室溫 20 分鐘左右，完成米麵糊的製作。

備註：

- 1.配方中的奶油可以用酥油、雪白油取代，素食者可以用沙拉油或橄欖油，如果用沙拉油比較沒有奶香味。
- 2.配方中糖添加是甜度來源，隨各人喜好可增減量。

## 米香鬆餅 (Waffle) 建議作法：

器具：鬆餅機

操作方法：

- 1.將鬆餅機事先預熱，預熱完成後，均勻刷上少許奶油或沙拉油，再倒入拌好米麵糊，約 8~9 分滿，時間約 4 分鐘左右（視每一台鬆餅機而定），將兩面烤至金黃色，即可完成。
- 2.鬆餅佐以淋上蜂蜜，可依個人喜好加入楓糖漿、鮮奶油、果醬、水果或冰淇淋。

## 米香煎餅 (Pancake) 建議作法：

器具：平底鍋

操作方法：

- 1.事先將平底鍋預熱，均勻塗上少許奶油或沙拉油，再加入拌好米麵糊倒入平底鍋中，做成直徑大小約 10 公分圓形，進行煎烤，待米麵糊表面出現許多小孔洞時請翻面，煎烤至兩面金黃色即可完成。
- 2.佐以淋上蜂蜜食用，或可依個人喜好加入楓糖漿、鮮奶油、果醬、水果或冰淇淋。

工具：大鋼盆、打蛋器、攪拌機、球型攪拌器、橡皮刮刀