



木鱨果牛軋餅 製作體驗

說明

木鱨果為臺灣原住民族傳統特色植物，其成熟果實之假種皮富含 β -胡蘿蔔素及茄紅素等天然紅色色素，適合添加於點心中，增添色澤及營養價值。



- 材料器具 | 木鱨果 1 顆、棉花糖 100 公克、奶油 50 公克、奶粉 50 公克、蘇打餅乾 1 包、湯匙
- 操作時間 | 60 分鐘
- 適合季節 | 7-12 月

體驗流程



一 果實處理 (圖 1、圖 2) :

取少量木鱨果實假種皮去籽後絞碎備用，在去籽過程中勿加水。



圖 1 | 果實剖面與假種皮

二 製作流程 (圖 3、圖 4) :

1. 將奶油放入鍋中以小火融解後再加入備用的木鱨果假種皮拌勻。
2. 倒入剪成小塊的棉花糖慢慢拌勻拌至約 8 成融解，熄火倒入奶粉快速攪拌均勻。
3. 攪拌完成後，將鍋子移開爐子，將調製好的木鱨果牛軋糖，用湯匙取適量放在蘇打餅乾上，蓋上另一塊餅乾即完成。



圖 2 | 木鱨果假種皮去籽備用



圖 3 | 木鱨果牛軋餅製作



圖 4 | 木鱨果牛軋餅



知識引導



一 製品如何保存？

木龔果牛軋餅由餅乾與內餡（含有棉花糖）組成，為避免餅乾因空氣濕度軟化及螞蟻咬食，應置入密封罐中乾燥常溫保存避免日曬，若喜歡棉花糖較硬內餡口感，可放置冰箱冷藏保存。

二 木龔果假種皮如何去籽？

本次需使用木龔果假種皮為材料，在去籽過程中無須加水，若加水去除，將導致棉花糖內餡過於濕潤而無法成型。建議使用電動攪拌器以中速攪拌，去籽後瀝取假種皮漿，若無此器具以一般常見打蛋器中速攪拌亦可。

三 內餡製作及使用時注意事項為何？

製作內餡時應使用小火避免燒焦，若是內餡較稀軟時，可調整奶粉量；將內餡放上餅乾時，因融化過後棉花糖溫度很高，需特別小心避免燙傷；本製品內餡使用棉花糖融解而成。因棉花糖本身含有提取動物膠質（魚皮、豬皮、牛皮等）製成的明膠成分，素食者應注意勿食用。

體驗學習重點



1. 以寓教於樂方式製成大眾化的甜點，達到教育學習之成效。
2. 牛軋餅內餡若想要有更豐富的口味層次感，可再加入堅果或是各式果乾提升風味，增加食用之多樣性。
3. 學習果品材料特性及豐富性，並提醒學習者使用爐火須注意安全。



圖 5 | 臺東特色木龔果凍飲與木龔果牛軋餅