

# 米香雙奏 輕盈餅語

指導員 / 張玉君  
製作者 / 蔡永川



## 設計概念

「米香雙奏」象徵米香薄餅與櫻花蝦薄餅的完美交融，如田野與海洋的協奏曲，譜出在地食材的純粹香氣。「輕盈餅語」展現手工薄餅的酥脆與輕盈與口感細緻。以臺灣優質米穀粉取代麵粉，低油烘焙、不含人工色素，搭配糙米、芝麻與來自臺中港櫻花蝦，高溫烘焙保留天然穀香與鮮味，創造酥脆爽口、鹹香平衡的美味層次，適合無麩質及健康飲食族群，每一口都嚐到幸福與永續的好味道。

## 預備食材

米穀粉	673 公克
蛋白	60 公克
全蛋	512 公克
糖粉	565 公克
鹽	5 公克
糙米片	80 公克
芝麻、櫻花蝦	20 公克
芥末胡椒鹽	2 公克

## 料理步驟

1. 蛋白、全蛋先攪拌均勻，米穀粉、糖粉、鹽過篩分次加入拌勻。
2. 烤盤抹上麵糊 300 公克，表面灑上糙米片、芝麻（可再灑上櫻花蝦、芥末胡椒鹽）。
3. 以上下火 210°C 烘焙 12 分鐘，烤熟後切塊。

## 營養標示

每一份量 30 公克  
本包裝含 1 份

	每份	每 100 公克
熱量	90.0 大卡	300.1 大卡
蛋白質	1.8 公克	5.9 公克
脂肪	1.0 公克	3.3 公克
飽和脂肪	0.3 公克	1.0 公克
反式脂肪	0.0 公克	0.0 公克
碳水化合物	18.5 公克	61.7 公克
糖	8.5 公克	28.2 公克
鈉	46.3 毫克	154.3 毫克

## 每日飲食指南

	每 100 公克	
熱量	90 大卡	全穀雜糧類 0.58 份
乳品類	0 份	豆魚蛋肉類 0.16 份
蔬菜類	0 份	水果類 0 份
油脂與堅果種子類	0.03 份	