



國立臺東專科學校

國立臺東專科學校

高等教育深耕計畫

米穀粉應用於中西式點心研習活動 活動成果報告書

子計畫名稱：(填寫計畫代號)

承辦單位：食品科技科

活動日期：108 年 4 月 29 日

活動地點：食品科技科加工廠



目 錄

一、計畫目標說明	1
二、執行情況	1
三、成果說明與心得建議	1
四、活動照片、海報與宣傳單	2
五、簽到表及活動問卷調查表	3



一、計畫目標說明

稻米一向為國人主食，近年來為拓展稻米的多元化發展，積極的往中式麵食及點心食品類來研發，主要目的是開發非米飯類型的新型態製品。傳統稻米的食用方式為米飯型態，包括米飯、粥品、飯糰、手捲或各式的米糕、肉粽、八寶飯、鍋粿、糯米腸、珍珠丸子或調理(冷凍)食品，而傳統米製中式點心食品，則多半是以米穀粉的形式來進行加工。米穀粉可區分為生粉及熟粉兩大類，將精白米經浸漬、濕式研磨成粉、乾燥等加工步驟製成之米穀粉，即為生粉，如元宵、湯圓、碗粿、蘿蔔糕、年糕等皆是以生粉製作；熟粉則是將米粒以蒸煮、焙炒等方式加熱熟化，常使用於米麩、鳳片糕、雪片糕及糕仔崙等。其他常見的米加工品還有爆米香、米花糖、米果、仙貝，或釀造成米酒類、米醋、米飲料，或將米加工成彩色米，或製作保養品和化妝品等，至於在烘焙食品的應用上則較為少見。本次的研習活動將米穀粉應用於烘焙及米食的加工產品中。

李明恭老師目前任職於宗和食品負責產品的研發工作，參加多項米穀粉產品開發比賽得獎，成果豐碩。期許研習活動可刺激學生培育出食品產業之創新能力及加強地方特色農產品加工實作能力。

二、執行情況

時間 108 年	星期	老師	課程內容
4 月 29 日 8:00~17:00 (8 小時)	一	李明恭	認識米穀粉特性及加工應用
			利久饅頭、貝殼饅頭、可可米麵包 鯉魚米餅、日式燒蕃薯、米奶凍捲、 吹雪饅頭

三、成果說明與心得建議

(活動之點對點質量化成效、問卷分析等)

1. 學生參與研習28人

目標達成率112%

2. 製作七種米穀粉中西式點心。











四、活動照片、海報與宣傳單(至少8張1頁，更多活動照片請另外繳交至教學發展中心)

	
李 明 恭 老 師 解 說	貝 殼 饅 頭 製 作 示 範
	
利 久 饅 頭 製 作 示 範	學 生 製 作 利 久 饅 頭 及 貝 殼 饅 頭
	
學 生 製 作 貝 殼 饅 頭	學 生 製 作 貝 殼 饅 頭
	
完 成 利 久 饅 頭	完 成 利 久 饅 頭 及 貝 殼 饅 頭



四、活動照片、海報與宣傳單(至少8張1頁，更多活動照片請另外繳交至教學發展中心)

	
示 範 製 作 鯷 魚 米 餅	烘 烤 鯷 魚 米 餅
	
學 生 製 作 鯷 魚 米 餅	完 成 鯷 魚 米 餅
	
示 範 製 作 可 可 米 麵 包	完 成 可 可 米 麵 包
	
講 解 日 式 燒 蕃 薯 做 法	學 生 製 作 日 式 燒 蕃 薯



四、活動照片、海報與宣傳單(至少8張1頁，更多活動照片請另外繳交至教學發展中心)

	
學生製作日式燒蕃薯	學生製作日式燒蕃薯
	
完成日式燒蕃薯	完成日式燒蕃薯
	
示範吹雪饅頭製作方法	完成吹雪饅頭
	
米奶凍捲蛋糕示範	米奶凍捲蛋糕示範



四、活動照片、海報與宣傳單(至少8張1頁，更多活動照片請另外繳交至教學發展中心)

	
米 奶 凍 捲 蛋 糕 示 範	米 奶 凍 捲 蛋 糕 示 範
	
學 生 對 產 品 製 作 提 出 疑 問	所 有 產 品 講 評
	
所 有 產 品 講 評	所 有 產 品 講 評

