



◆ 創意獎 太麻里地區農會 拉勞蘭小米工藝坊

太麻里的農村從晨曦到日落，從山丘到海洋，或許天晴、或許細雨霏霏，每一個時刻都有它的美。

"小米田的風"將帶著久違的朋友，走過鄉野、樹林來到美麗的小米田，選用隨手可得的地瓜、蔬果、蝸牛、野菜，以生活週邊的食材，用家常西點來呈現田園裡的自在而不做作。

往事回憶隨著西曬餘溫昇華，一杯老酒新酒特調的 "Abilon" 將鄉間生活的閒適慵懶詮釋得淋漓盡致。





領隊

劉佩英

參賽人員

利曉鳳

葉秋妹

林美惠



“瓜酪米蛋糕”

製作方法

- 1 吉利丁先以冰水泡軟備用。另將烘焙紙鋪於8吋蛋糕模底。
- 2 小米餅乾置於塑膠袋中壓碎，加入無鹽奶油拌勻，鋪入蛋糕模型底層。
- 3 將地瓜蒸熟趁熱搗碎，加入鮮奶油拌勻成泥狀。
- 4 奶油乳酪與細砂糖隔水加熱攪拌至滑順狀，加入泡軟的吉利丁後熄火。
- 5 將奶油糊加入地瓜泥混合拌勻，倒入模型中冷凍兩小時，至完全凝固，即可食用。

材料 數量

(以8人份,公制單位計算)

小米餅乾	120公克
地 瓜	110公克
鮮 奶 油	170公克
奶油乳酪	400公克
細 砂 糖	70公克
無鹽奶油	100公克
吉 利 丁	3片
烘焙紙	1張



“洛神米香餅乾”

材料	數量
----	----

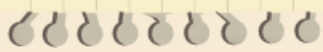
(以8人份,公制單位計算)

洛神葵蜜餞	80公克
小米粉	150公克
麵粉	400公克
細砂糖	70公克
奶油	1磅
蛋汁	適量

製作方法

- 1 奶油以攪拌器攪拌均勻成糊狀，加入蛋汁拌勻。
- 2 麵粉過篩，加入奶油糊中拌勻，再依序加入小米粉、細砂糖及洛神葵蜜餞拌勻。
- 3 以湯匙取適量放入烤盤中。
- 4 放入已預熱的烤箱，以上、下火220°C，烘烤15分鐘後即可。





材料 數量

(以8人份,公制單位計算)

蝸牛	100公克
九層塔	50公克
蔥、薑、辣椒	各適量
米酒、糖	各少許
醬油	2大茶匙
鹽	1大茶匙
起司條	少許
塔餅皮	8吋1個



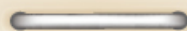
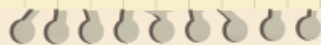
“Ding Ding 摩西摩西”

製作方法

- 1 蝸牛洗淨切絲，九層塔切末備用。另外，烤箱先以上、下火 220°C 預熱。
- 2 蔥、薑、辣椒切絲爆香。
- 3 加入蝸牛與調味料爆炒至熟軟後起鍋備用。
- 4 將炒熟的餡料平鋪於塔餅皮上，再均勻灑上九層塔末與起司條，送入烤箱以上、下火220°C，烤20分鐘即可。



“Abilon 亞比隆特調”



材料 數量

(以7人份,公制單位計算)

Abilon 小米酒	20毫升
洛神葵汁	200毫升
洛神葵蜜餞	4朵
檸檬汁	10毫升
冰塊	適量

情境/用餐者

- 季節限定 節慶
 蜜月 家人
 朋友 其他

製作方法

- 1 雪克杯中加入洛神葵汁、小米酒、檸檬汁、冰塊後，搖一搖雪克杯。
- 2 最後倒入杯中，再以洛神葵蜜餞及檸檬片裝飾。