



◆ 創意獎 成功鎮農會

相逢自是有緣。成功鎮雖然不大，但是我們卻有多元的族群。所以每每到不同族群的節慶活動時，幾乎都是全鎮出動。除了看見融合的力量之外，最大的收穫，就是品嚐得到不同的飲食文化。小米象徵著一年豐收的喜悅，紅寶石-洛神葵象徵著熱鬧節慶，而我們的三仙台咖啡，象徵著文化融合的緊密情感。透過這些不同的食材，表現出不同族群在成功鎮當地相遇的緣分，也讓品嚐我們午茶點心的民衆，有豐富多層次的口感，更能享受到節慶的喜悅。





領隊

陳惠美
宋來安

參賽人員

田月嬌
許瓊華
林美雲

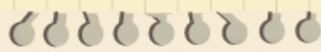


“洛神戚風蛋糕”

材料	數量
(以單人份,公制單位計算)	
米穀粉	10公克
洛神葵蜜餞	7公克
洛神葵酒釀	7公克
低筋麵粉	7公克
蛋黃	26公克
蛋白	30公克
鮮奶	4公克
糖	18公克
鹽	0.4公克
沙拉油	4公克

製作方法

- 1 蛋黃加糖打勻之後，再加入米穀粉、低筋麵粉、鮮奶、洛神葵蜜餞、洛神葵酒釀等材料拌勻。
- 2 作法1食材再加入油、鹽攪拌均勻備用。
- 3 將烤箱預熱。
- 4 將蛋白打發約1分鐘後，將糖分2次加入，再將蛋白打至打蛋器拉起來蛋白霜成鳥嘴狀即可。
- 5 將蛋白霜分2次加入作法2之食材調勻。
- 6 調勻後倒入容器放入烤箱，以上火200°C、下火170°C烤30分鐘即可。



泡芙

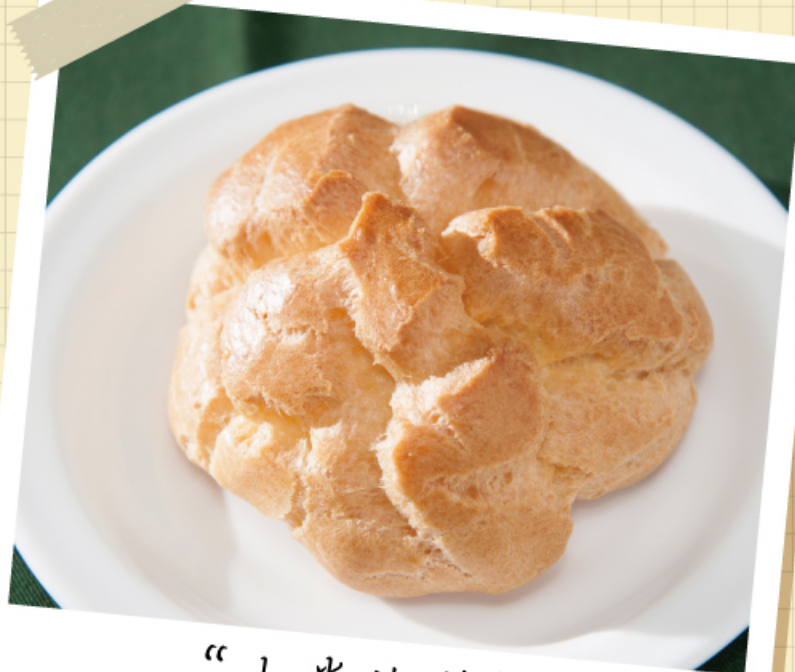
材料 數量

(以單人份,公制單位計算)

沙拉油	19公克
水	32公克
鹽	0.6公克
高筋麵粉	26公克
雞蛋	46公克

餡料

小米	4公克
鮮奶	86公克
砂糖	21公克
蛋黃	13公克
玉米粉	10公克
奶油	3公克



“小米泡芙”

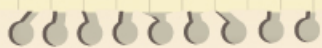
製作方法-泡芙

- 1 沙拉油與水一起煮開。
- 2 煮開後加入高筋麵粉、鹽、雞蛋拌勻。
- 3 將拌勻後的麵粉，離火放涼。溫度降至約60度，即可放入擠花袋，擠放至烤盤，進入烤箱以上火200°C、下火180°C烘烤，約20-30分鐘即可。

製作方法-餡料

- 1 用4/5的鮮奶與糖拌勻，加入已煮熟的小米，開火煮至糖融化。
- 2 用1/5的鮮奶、蛋黃、玉米粉拌勻後，加入作法1之食材。
- 3 將所有的材料用小火煮至糊狀，再加入奶油拌勻，即可為餡料。





材料	數量
----	----

(以單人份,公制單位計算)

三仙台咖啡	14公克
糖	27公克
洋菜粉	1公克
椰子果肉	36公克
椰子汁	30公克
鮮奶	4公克



“椰香三仙台咖啡凍”

製作方法

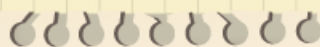
- 1 椰子果肉與椰子汁放入果汁機打碎過濾備用。
- 2 將打碎的椰果分為2份。
- 3 1份加入三仙台咖啡及1/2洋菜粉調勻，再加入2/5的糖調勻，先放入容器的底部。
- 4 1份直接加入鮮奶及1/2的洋菜粉加熱，調勻後加入3/5的糖，再倒入已裝有三仙台咖啡的容器裡。
- 5 待冷卻後，即可食用。



“三仙台咖啡”

製作方法

如一般虹吸壺沖煮法。



材料	數量
----	----

(以單人份,公制單位計算)

三仙台咖啡粉	10公克
水	50 毫升

情境/用餐者

- 季節限定 節慶
 蜜月 家人
 朋友 其他