



◆ 創意獎 東河鄉農會

一直以來農村鄉間的飲食習慣，都是以在地當季產的農作物為主。就是這麼簡單的生活。但這簡單的生活卻在100年有了不一樣的變化與驚喜……。100年是文旦柚豐收的一年，讓我們社區因此有了點變化，但在天香進駐社區後，開始了一連串活絡社區的活動，我們互相鼓勵對方去參加各項競賽，建立了志工媽媽的自信心，開始為社區規劃在地的菜單，讓來訪的人也能跟天香一樣，藉此認識這友善的北源社區。一位關心北源的朋友告訴我，他發現我們北源社區，有一系列柚子的產業文化，或許可以將文旦柚結合下午茶點也帶入社區呢？說不定是改善中秋節過後文旦柚低廉價格的機會。

於是我們就用米穀粉、洛神葵、咖啡、臺灣藜、小米...帶入我們可愛的文旦柚子食材當中，製作這三道點心及飲料，希望大家會喜歡。也歡迎各位也能來我們東河鄉北源社區-一個熱愛柚子又幽靜閒適的社區。





領隊

葉啓貞

參賽人員

胡天香

楊玉樹



“柚香咖啡柚餅”

材料 數量

(以2人份,公制單位計算)

米穀粉	66公克
咖啡粉	2公克
柚子皮	8公克
糖	22公克
奶油	26公克
雞蛋	7公克
奶粉	14公克

製作方法

- 1 米穀粉過篩備用。
- 2 米穀粉、咖啡粉、糖、雞蛋、奶油、奶粉等攪拌均勻且打發。
- 3 作法2之食材再加入柚子皮。
- 4 以每個20公克的糰狀，放進烤箱上火160°C、下火175°C，烤約17-18分鐘即可。



“柚杯子蛋糕”



材料	數量
(以2人份,公制單位計算)	
米穀粉	38公克
柚子醬	2小茶匙
柚子皮	12公克
泡打粉	1公克
細砂糖	1公克
鹽	0.5公克
沙拉油	18公克
蛋黃	36公克
檸檬汁	10公克
蛋白	38公克
細砂糖	30公克
水	100毫升
蜂蜜	200公克
塔塔粉	少許

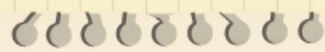
製作方法

- 1 米穀粉及泡打粉過篩備用。
- 2 蛋黃、細砂糖(1公克)、鹽，打成乳白色，再加入米穀粉、沙拉油、柚子醬、水及蜂蜜讓粉糰呈現光澤。
- 3 蛋白加塔塔粉，用攪拌機打發後，30公克細砂糖分3次加入。
- 4 作法3與作法2食材拌勻。
- 5 作法4食材加入柚子皮拌勻放入烤盤，抹平，烤箱內以上火200°C、下火150°C，烘烤約25分鐘即可。





“簡單愛小米”



材料	數量
(以單人份,公制單位計算)	
小米	6公克
鹽	0.3公克
白巧克力	24公克

製作方法

- 1 將白巧克力及鹽隔水加熱融化。
- 2 將烤過的小米放入作法1食材拌勻後，急速冷凍塑型，再以包裝紙，包裝擺盤。



洛神花凍

材料	數量
(以7人份,公制單位計算)	
洛神葵	10公克
水	500毫升
糖	25公克
蒟蒻粉	50公克

材料 數量

材料	數量
(以7人份,公制單位計算)	
洛神葵	7朵
紅柚	119公克
蜂蜜	21公克
優酪乳	245公克
冰塊	適量
鮮奶油	98公克
糖	49公克
柚子皮	140公克

情境/用餐者

- 季節限定 節慶 蜜月
 家人 朋友 其他-農村體驗

製作方法

- 1 放入製作完成的洛神花凍，加入紅柚、優酪乳、糖、冰塊攪成之冰沙。
- 2 上桌前將鮮奶油打發，將鮮奶油與蜂蜜擠在果凍上，最後撒上柚子末與洛神葵末，即可食用。

洛神花凍製作方法

- 1 先將洛神葵10公克洗淨，加入500毫升水煮沸約5分鐘泡10分鐘，濾渣並且煮滾。
- 2 加入糖25公克，加入蒟蒻粉50公克拌勻冷卻，放入冰箱凝結成形即可。



“紅粉佳人”