



## ◆ 創意獎 鹿野地區農會

下雨的午後，不用下田的休閒時間，喜歡邀些要好的姐妹淘到家裡喝下午茶聚聚。一向很喜歡自己親手做下午茶點心，思念懷舊的家鄉味，盡在陀螺粿與疊疊糕裏。咖啡小花餅讓我們憶起說不完的青春往事。泡一壺獨特洛神葵桔香茶，再放首優美的音樂，此時下午茶的氣氛便營造出來了。在下午茶中，我們得以進入美好交誼和浪漫的世界。喝下午茶所帶來的愉悅，讓我們暫時將煩心俗事拋開。輕食茶點，配上獨特果香茶，享受一個美好時尚的午後！







領隊

徐瑞玟

參賽人員

官順桃

黃秋蓮



“咖啡小花餅”



材料 數量

(以2人份,公制單位計算)

咖啡粉	10公克
無鹽奶油	50公克
糖粉	40公克
雞蛋	1顆
玉米粉	25公克
麵粉	75公克

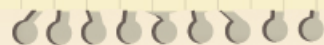
### 製作方法

- 1 奶油、糖粉拌勻，蛋液分5-6次加入。
- 2 將玉米粉、麵粉、咖啡粉分2次加入混合均勻。
- 3 混合好的麵漿用擠花袋擠出花型，間隔整齊的排放於烤盤中。
- 4 放入已經預熱到160°C的烤箱中，烘烤18-20分鐘，至表面呈現均勻的淺黃色即可。





“陀螺粿”



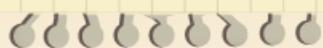
材料	數量
(以2人份,公制單位計算)	
米穀粉	70公克
金針花	5公克
紅龍果	20公克
高麗菜	200公克
糯米粉	200公克
地瓜粉	20公克
香菇	3朵
黑胡椒粉	1小茶匙
鹽	1小茶匙

### 製作方法

- 1 將四分之三的米穀粉、糯米粉、地瓜粉拌水揉成白色粉糰，其餘則拌入紅龍果揉成紅色粉糰備用。
- 2 金針花、高麗菜、香菇切細絲。
- 3 炒香香菇加入金針花、高麗菜，炒熟調味放涼備用。
- 4 將作法1之白色粉糰分4份包入素餡備用
- 5 再將作法1之紅色粉糰分12小塊搓成細條分別掛在白粉糰上，用手掌腕力搓揉成陀螺狀，放入蒸籠備用。
- 6 鍋水煮開，放上蒸籠蒸20分鐘即可。







材料	數量
----	----

(以2人份,公制單位計算)

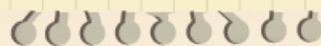
香蘭葉	10片
洛神葵	10公克
米穀粉	30公克
太白粉	140公克
二砂糖	70公克
椰子粉	10公克
黑糖	20公克
水	250毫升



“疊疊糕”

### 製作方法

- 1 將太白粉、米穀粉、二砂糖、椰子粉及水拌勻，分成4等份。
- 2 香蘭葉打汁，洛神葵泡出汁液備用。
- 3 黑糖、香蘭葉汁、洛神葵汁分別加入作法1之粉漿拌勻。
- 4 一層黑、一層白、一層紅、一層綠，層層疊疊蒸熟，放涼切塊。



材料	數量
----	----

(以單人份,公制單位計算)

洛神葵	半朵
甜桔	半個
茶梅	1個
開水	100毫升

### 情境/用餐者

- 季節限定     節慶  
 蜜月         家人  
 朋友         其他

### 製作方法

- 1 洛神葵、甜桔洗淨備用
- 2 水煮開放入洛神葵、甜桔及茶梅即完成。



“洛神桔香”