



非米不可米食創意競賽

農糧署

競賽主題

國產米來源

CAS、有機、產銷履歷
稻米產銷契作集團產區

國產米

或

米穀粉

米穀粉來源

聯華、泰益、
屏東農產、伍珍穀粉

在地農特產品

中式
料理

炒飯、便當



西式
料理

燉飯、焗烤



糕點

米麵包、米蛋糕



甜點

米布丁、米舒芙蕾



食材有什麼限制？

80元以內，食材費50%以下

- 售價80元，食材40元以下；售價60元，食材30元以下
- 得獎作品有機會在全家便利商店上架販售！

食材請到一般通路購買

- 請到一般超市或量販店購買，要有收據
- 不要用特價商品的價格！
- 不要跟親朋好友買優惠價！
- 初審時如果跟一般通路價差太大會扣分喔！



競賽期程

- 初審：10月初**
依資料完整度、作品提案表審查
預計錄取30%
- 總決賽暨頒獎典禮：10月30日**
農糧署7樓大禮堂舉辦，遲到者視同棄權
比賽當天需全員出席



報名：9月1日至9月25日

高中（職）或五專三年級
參賽者2人一組（同校），指導老師1名
填寫附件1~5，寄送至競賽小組

入選總決賽名單公告：10月12日

網站公布入選名單
競賽小組會電話通知入選
不得更換選手與指導老師
入選作品與總決賽當天需相同



初賽辦理方式

書面審查

- ❑ 依資料完整度、作品提案表書面審查
- ❑ 資料不齊直接扣分
- ❑ 主題不符:例如提案作品為傳統米食，不符合賽事‘創意米食’

評分標準

- ❑ 食材應用性20%：烘焙百分比、在地食材之運用比例
- ❑ 創意及商品可行性70%：商品創意及商品化難易度
- ❑ 資料完整性10%

入圍決賽公告

- ❑ 10月12日公告在農糧署和穀協網頁，競賽小組會用電話通知聯絡人
- ❑ 需配合總決賽相關規定，不可以更換選手和指導老師
- ❑ 總決賽當日需全員全程出席



展示成品及試吃品請事先
製作完成帶來現場喔！

總決賽注意事項

展示桌布置

- ❑ 展示桌60*90公分，**展示成品2份**
- ❑ 產品介紹卡由承辦單位提供

試吃樣品

- ❑ 評審試吃成品8小份
- ❑ 放置於承辦單位提供的500ml紙湯碗

復熱設備

- ❑ 3台微波爐
- ❑ 3台卡式爐
- ❑ 3台大同電鍋

復熱用的鍋子、盤
子等設備請自備



產品介紹卡



500ml紙湯碗

作品提案表

(勿含學校名稱)

報名表填寫注意事項

- 提案作品名稱 驢打滾米麻吉胖
- 應用之在地食材 寶山黑糖、萬丹紅豆、國產熟黃豆粉、國產糯米粉、寶島木薯粉
- 國產米或米穀粉之烘焙百分比 80%
- 食譜 (10 人份)

什麼是分切規格？
例如蔥段每一段是幾公分
切塊時每一塊的規格

食材名稱		使用量 (10 人份)	單位	分切規格 (cm 或 mm)	保存方法	
麵 糰	國產蓬萊米粉	180	公克(g)		冷藏	
	高筋麵粉	50	公克(g)		常溫	
	米 湯種	熟台梗九號白米飯(1:1.2)	38	公克(g)		冷藏
		水	88	公克(g)		常溫
	木薯粉	22	公克(g)		常溫	
	小麥蛋白粉	37	公克(g)		常溫	
	精鹽	2	公克(g)		常溫	
	特級砂糖	50	公克(g)		常溫	
	蛋	25	公克(g)		冷藏	
	無糖豆漿	108	公克(g)		冷藏	
	冰塊	14	公克(g)		冷凍	
	速發乾酵母	4	公克(g)		常溫	
	無鹽奶油	20	公克(g)		冷藏	
	黑 糖 麻 糰	國產糯米粉	116	公克(g)		常溫
玉米澱粉		22	公克(g)		常溫	
寶山黑糖		66	公克(g)		常溫	
水		127	公克(g)		常溫	
紅 豆 粒 餡	萬丹紅豆	140	公克(g)		常溫	
	無鹽奶油	14	公克(g)		常溫	
	貳號砂糖	28	公克(g)		常溫	
裝 飾	國產熟黃豆粉	40	公克(g)		常溫	
	糖粉	13	公克(g)		常溫	
	無鹽奶油	30	公克(g)		冷藏	

■ 調理步驟說明

一、製作萬丹紅豆粒餡

1. 將萬丹紅豆用水煮熟後瀝乾水份。
2. 將融化奶油與貳砂糖倒入紅豆中，用小火翻炒至無糖的顆粒與水份收乾後熄火。
3. 放涼後冷藏備用。

二、製作寶山黑糖麻糬

1. 模型抹上薄油備用（麻糬液高度約 3mm）。
2. 黑糖與水混合，加熱攪拌至無糖的顆粒後熄火。
3. 加入糯米粉與玉米澱粉攪拌均勻至無粉、無顆粒。
4. 將麻糬糊倒入模型，中火蒸 15 分鐘後熄火。
5. 放涼後，脫模成片狀備用。

三、製作米麵包

★米湯種製作：熟米飯加水拌炒成糊狀，若還有顆粒則以調理機打勻，放涼備用。

1. 在攪拌缸中加入蓬萊米粉、高筋麵粉、木薯粉、小麥蛋白粉、糖、鹽、蛋、米湯種、豆漿與冰塊，以低速攪打至無粉成糰後轉中速約打 3 至 5 分鐘。
2. 打至麵糰溫度 18℃（含）以上加入乾酵母以低速拌勻。
3. 將乾酵母打入麵糰後即轉中速繼續攪打約 10 分鐘至麵糰呈光滑、彈性狀的捲起階段後加入奶油以低速拌勻至無塊狀。
4. 奶油與麵糰混合後即轉中速繼續攪打約 5-8 分鐘至麵糰能拉出薄膜的擴展階段，麵糰終溫約 27℃。
5. 取出麵糰於溫度 30℃；相對溼度 80%的環境基本發酵 60 分鐘。
6. 分割每個麵糰 300 公克(g)共 2 顆後滾圓。
7. 於溫度 35℃；相對溼度 85%的環境中間發酵 20 分鐘。
8. 整形包餡：將麵糰擀成 40cmx30cm 大小，翻面先抹上紅豆粒餡 90 公克(g)，再放入黑糖麻糬片 150 公克(g)，小捲捲緊成長條，稍為滾動調整粗細，收口朝下每條切

成 5 等份（每個麵糰寬度約 8cm）。

9. 於溫度 40℃；相對溼度 90%的環境最後發酵 40 分鐘。
10. 以上火 200℃，下火 170℃的爐溫烤 10 分鐘後調頭，再續烤 2-5 分鐘出爐放涼。

四、噓打滾裝飾

1. 將黃豆粉與糖粉混合均勻後過篩。
2. 將無鹽奶油融化後，在麵包表面刷上薄薄一層。
3. 以麵包頂部有奶油處沾上黃豆糖粉。
4. 最後再篩上一次黃豆糖粉佈滿表面即完成。

■ 在地食材特色及創作理念說明

一、寶山黑糖

新竹縣的寶山鄉，以黑糖聞名海內外，靠著居民的努力讓這項產業在各種進口商品圍攻下，仍保有台灣特色，香味濃郁、色澤也很美麗，完全不輸沖繩黑糖，拿來做我們的黑糖麻糬，剛蒸出來超級香！搭配台灣產的糯米粉，口感超Q卻又不搶戲！就像驢打滾中的豆糕與黑糖蜜，是最好的搭檔。

二、萬丹紅豆

屏東萬丹的紅豆，大顆、皮薄、餡鬆軟，拿來製作特地保留一些顆粒，除了口感更豐富外，覺得這樣的香讓人能更直接吃出本地食材的美味。

三、台梗九號

米麵包中的一大要角就是米湯種的部分，米食料理易老化、喪失水分，多次試驗後，米湯種能幫我們留住米麵包中的水份！特別選用台梗九號米，黏性高、香味濃，來製作米湯種，是一個奢侈又美味的享受。

四、熟黃豆粉與光泉鮮豆漿

台灣的黃豆品質優良，黃豆粉更是我們小時候點心的難忘味道，不只在外表灑上熟黃豆粉還原驢打滾的外型與風味，更在麵糰中使用豆漿代替水，除了營養更加分、黃豆的香氣更是佈滿整個麵包！

■ 提案作品照片

(最多可放 3 張照片，須清楚呈現作品賣相；整體外觀正面照及產品剖面照)

1. 產品剖面照：一層紅豆、一層黑糖麻糬，搭配 Q 彈的麵包體，與塞滿整口、香氣濃郁的黃豆粉，超豐富的口感與有層次的滋味。



2. 產品正面特寫：厚厚的黃豆粉覆蓋，讓人感到療癒的捲心側面，神還原宮廷點心「驢打滾」。



3. 內餡牽絲誘人：拉開麵包，黑糖麻糬緊緊不分離，看了就流口水。



■ 成本計算

*食材單價請參考一般零售通路銷售價格

食材名稱	食材單價 元/個 (或公斤)	使用量(公斤) (10 人份)	單位 個 (或公斤)	總價 元 (10 人份)
台梗九號白米	146 元/公斤	0.016	公斤	2.336
國產蓬萊米粉	63 元/公斤	0.180	公斤	11.34
木薯粉	97 元/公斤	0.022	公斤	2.134
小麥蛋白粉	270 元/公斤	0.037	公斤	9.99
精鹽	15 元/公斤	0.002	公斤	0.03
特級砂糖	35 元/公斤	0.050	公斤	1.75
貳號砂糖	36 元/公斤	0.028	公斤	1.008
蛋	65 元/公斤	0.025	公斤	1.625
光泉無糖豆漿	32 元/公斤	0.108	公斤	3.78
速發乾酵母	430 元/公斤	0.004	公斤	1.72
國產糯米粉	80 元/公斤	0.116	公斤	9.28
玉米澱粉	70 元/公斤	0.022	公斤	1.54
寶山黑糖	55 元/公斤	0.066	公斤	3.63
萬丹紅豆	270 元/公斤	0.140	公斤	37.8
國產熟黃豆粉	375 元/公斤	0.040	公斤	15
糖粉	47 元/公斤	0.013	公斤	0.611
無鹽奶油	130 元/公斤	0.064	公斤	8.32

- 10 人份食材成本總計 111.894 元
- 每份作品食材成本計 11.1894 元
- 作品售價設定 38 元

一般通路
一般通路
一般通路！

建議可以保留購買憑證

■ 原料標章照片

原料須包裝完整且具有標章圖示及條碼



內容：寶山紅糖(黑糖)



內容：萬丹紅豆



內容：蓬萊米粉



內容：天然小麥蛋白粉



內容：黃豆粉(熟)



內容：寶島木薯粉

請拍下原料的完整包裝喔！



報名步驟

1. 以電腦打字撰寫附件一及附件二
2. 詳閱附件三及附件四後親筆簽名
3. 將附件一至四放入信封
4. 將附件五黏貼於信封正面後郵寄
5. 將電子檔(word及pdf檔)寄送至電子信箱
rice.edu2015@gmail.com

檢核，確認請打勾

記得都要簽名

附件五

「2020非米不可創意米食競賽」報名專用信封

截止收件日期：109年9月25日（以郵戳為憑）

寄件學校：

寄件人：

聯絡電話：

地址：

郵票黏貼

24937新北市八里區中山路三段223號(臺灣穀物產業發展協會)

「2020非米不可創意米食競賽」工作小組 收

收件人電話：(02)2610-1823

★為避免影響參賽權益，參賽者寄件前，請檢查下列資料是否繳交齊全並打「✓」後簽名確認。

- 已詳閱、了解且同意「2020 非米不可創意米食競賽」競賽簡章內容（確認請打✓）
- 附件一 競賽報名表 1份（共2頁）（正本）
- 附件二 作品提案表 1份（共5~7頁）（正本）
- 附件三 授權同意書 1份（正本）
- 附件四 履行個資法第8條告知義務聲明（正本）
- 附件一及二（電子檔檔名為：2020 競賽報名表_學校名稱+隊長姓名）已郵寄 word 及 pdf 兩種檔案格式至 rice.edu2015@gmail.com
- 本人已確定資料全數繳齊及正確無誤並同意遵守競賽各項規定，參賽作品皆由選手獨立完成，若經查資料不符或未齊全，視同放棄且絕無異議。

隊長親筆簽名：_____

隊員親筆簽名：_____

中華民國 109年__月__日

上列各件請依順序，由上而下整理齊全，請勿摺疊，平放裝入封袋內。

競賽獎勵有什麼？！

冠軍：10萬
亞軍：7萬
季軍：5萬
指導老師：1萬

有機會在全家門市上架販售！！



2019前全家料理王

金牌



銀牌



優選



商品化原則？

由得獎作品挑選適合上架的商品，不是金銀銅牌都會被商品化！

全家便利商店商品化說明



 FamilyMart

什麼產品會被全家挑選商品化？



- ❑ 製作流程難易
- ❑ 原料取得方式
- ❑ 成本考量
- ❑ 商品創意



智慧財產權的問題

- ❑ 入圍總決賽後，會提供切結書，確認願不願意參加全家商品化遴選



我可以拿到研發費用嗎？

- ❑ 全家需付出行政、商品配方調整、包裝設計及廣告等成本
- ❑ 上架後前三天會配送到全省門市，之後由各家門市依銷售狀況選擇要不要進貨，不見得商品都會熱銷！
- ❑ 商品化是為學校及自己留下輝煌記錄的機會喔！



其他注意事項

比賽規章

- 參賽選手與指導老師不得臨時更換，且需全員全程參加。
- 總決賽請準時報到。
- 競賽過程遇有爭議，以裁判長的決定為主。
- 曾經參與過比賽的作品不可再製作陳列。
- 詳細總決賽流程及注意事項，將於初賽結果公布時，公布於穀協官網。
- 完成總決賽及場地清潔之隊伍補助每隊食材費用1,000元與參賽選手與指導老師車馬費。





Thank you
