

附件六 填寫範例

「2021 非米不可全國創意米食競賽」作品提案表 請以電腦打字撰寫

作品名稱(勿含學校名稱)	黑糖芝麻米餅乾
應用之在地特色食材	寶山黑糖、西港芝麻、柳營鮮奶
國產米或米穀粉烘焙百分比	80% (0.4 ÷ (0.4+0.1)×100%=80%)

註：國產米或米穀粉烘焙百分比=國產米或米穀粉重量÷所有粉類總重量×100%

註：所有粉類總重量=所有使用粉類總重量+使用國產米重量；計算時，請注意重量單位需一致。

10 人份食譜及成本計算				
食 材 名 稱	保存方法	食 材 單 價 (元/公斤 或 元/個)	使 用 量 (公斤 或 個)	食 材 總 價 (食材單價×使用量)
無鹽奶油	冷藏	330 元/公斤	0.2 公斤	66
寶山黑糖	常溫	55 元/公斤	0.15 公斤	8.25
砂糖	常溫	30 元/公斤	0.1 公斤	3
鹽	常溫	17 元/公斤	0.005 公斤	0.09
雞蛋	冷藏	150 元/公斤	0.1 公斤	15
柳營鮮奶	冷藏	80 元/公斤	0.075 公斤	6
國產米穀粉	常溫	64 元/公斤	0.4 公斤	25.6
低筋麵粉	常溫	31 元/公斤	0.1 公斤	3.1
西港黑芝麻	常溫	500 元/公斤	0.05 公斤	25
西港白芝麻	常溫	500 元/公斤	0.05 公斤	25
10 人份食材成本(元)		每 1 份作品食材成本(元)	作品售價設定(元)	
177.04		17.704	45	

註：食材單價請參考一般零售通路銷售價格，所有配方內容版權皆屬主辦單位所有，敬請詳細填妥。

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加。

附件六 填寫範例

調理步驟說明
1. 無鹽奶油+黑糖+砂糖+鹽拌勻。 2. 分次加入雞蛋拌勻。 3. 倒入鮮奶拌勻。 4. 將國產米穀粉及低筋麵粉過篩倒入，再加入黑白芝麻拌勻即可。 5. 分割重量 20 公克/個，搓圓壓平。 6. 以上火 180°C/下火 130°C，烤焙 20~25 分，金黃色即可取出。 7. 冷卻，6 個包裝成一份。
參賽動機 (字數：至少 100 字)
略
在地食材特色 (字數：100 ~ 150 字)
略
創作理念說明 (字數：100 ~ 150 字)
略
提案作品照片
略
原料標章照片
略