



# 臺北國際烘焙暨設備展， 國產特色米糧產品驚豔全場

文圖 | 農糧署 宋鴻宜

## 一、前言

隨著國人飲食習慣變遷，年輕消費族群喜好麵包、糕點等烘焙產品，使臺灣烘焙業的年產值高達新臺幣 600 ～ 800 億元，並培育許多烘焙高手在國際性競賽屢創佳績，我國烘焙產業已在國際市場嶄露頭角。

臺北國際烘焙暨設備展由臺北市糕餅商業同業公會主辦，為亞太地區最具指標性烘焙盛會，每年吸引超過 40 個國家的業者前來參展及參觀交流，參觀人次超過 12 萬人，其中業者約占 75 %。為了向國內外買家展現國產米穀雜糧的商品魅力及多元性，農糧署特別於 2018 臺北國際烘焙暨設備展設置「國產米穀粉及雜糧多元應用創意館」，展售多款創新的米穀雜糧精品及產銷履歷烘焙餡料及配料，4 天展期成功吸引國內外業者及消費者關注，除銷售業績亮眼，更有許多海外買家洽詢下訂及出貨事宜，為國產米糧原料及烘焙精品建立拓展海外市場契機。

## 二、創意米烘焙挑戰味蕾，型男主廚大秀身手

水稻為臺灣最重要的糧食作物，稻米富含優質蛋白質、消化吸收率佳，提供之飽足感優於其他主食，稻米不含麵筋（gluten），磨製成米穀粉後經業者巧思變身為各式美味可口的烘焙產品，不但具好消化、可增加產品濕潤性、口感 Q 軟及咀嚼中具淡淡米香味等優點，更大幅提升商品價值感，符合年輕人求新、求變以及追求健康的消費趨勢。

農糧署精選多家優質廠商於「國產米穀粉及雜糧多元應用創意館」中展售具產銷履歷驗證之米穀粉及各式創意米製烘焙產品，無麩質、純天然、低吸油率等訴求，吸引許多參觀者駐足試吃購買或洽詢訂貨事宜。

宜蘭一米特創意美食館推出之「米花說」及「米寶小次郎」，跳脫傳統麻米荖製程，以烘烤技術製成創新米點心，來自馬來西亞的業者試吃「米花說」後大讚「彷彿一朵雲在口中融化」，貼切形容令人驚豔的口感；三井 outlet 甜點名店雅聖烘焙坊推出全國米食伴手禮大賽的冠軍作品「稻香紫米蛋糕」，使用 100% 國產米穀粉製成，不含人工色素及香精，讓麩質過敏的消費者也能安心品味高級烘焙點心；臺東關山親水軒西點麵包展售以關山米、栗子南瓜及東部海洋深層水製作成的南瓜米蛋糕及米胚芽土鳳梨酥，米香與南瓜香融合的絕妙滋味，讓人回味無窮，米胚芽土鳳梨酥更在免稅店創下平均月銷售 1 萬 5 千盒的佳績；名聞遐邇的亞典果子工場，以 100% 米穀粉製成米年輪蛋糕及米銅鑼燒，鬆軟綿密的層次堆疊出最天然的米香味，食用後不易脹氣，是烘焙展中的最佳人氣王；統百食品推出「有機活力米香捲」及「有機純米小泡芙」除具有機驗證外，還取得我國發明專利，是獨家製造且具外銷潛力之商品。

隨著消費者重視食安及低油、低糖等健康議題，許多人開始愛上自製烘焙點心，農糧署也特別邀請型男大主廚吳秉承師傅、Amy 老師、蘿瑞娜及阿維師等 4 位具高知名度及高粉絲數之網紅錄製米穀粉應用網路教學影片（如表 1），並於臺北國際烘焙暨設備展期中現身「國產米穀粉及雜糧多元應用創意館」，示範以米穀粉為原料製作各式



參觀者於「國產米穀粉及雜糧多元應用創意館」試吃及瞭解產品優勢。



無麩質米蛋糕吸引來自加拿大之外國買家洽詢出口訂單。



型男大主廚吳秉承師傅示範米穀海鮮煎餅風靡全場。

烘焙點心及料理，讓大家認識米穀粉的創新應用與價值：吳秉承師傅示範以純米穀粉製成的韓式海鮮米穀餅，外脆內軟的口感，加上不油膩的質地，讓圍觀的媽媽們忍不住舉起大拇指比讚；料理達人 Amy 老師運用米穀粉不吸油的特性，分享使米穀粉作為炸物麵衣裹粉及裹漿的二種作法；親子料理專家蘿瑞娜及在網路上以不藏私為名的阿維師則以烘焙專家的角度，以米穀粉為原料，示範教作舒芙蕾米鬆餅及莓果米穀餅，引起現場熱烈迴響，並實質帶動「國產米穀粉及雜糧多元應用創意館」中產銷履歷米穀粉的銷售量。

### 三、產銷履歷烘焙原料獲好評 商機無限

近期可溯源、通過檢驗或驗證的食材也在烘焙界掀起在地消費的風潮，「國產米穀粉及雜糧多元應用創意館」展售具產銷履歷驗證之國產果乾、果餡、芝麻、花生等配料，非基改、香氣優於進口原料及可溯源等優勢，受到食品加工廠及烘焙業界等買家高度矚目。

南投縣南投市鳳梨生產合作社以「六月旺來」為品牌，採用土鳳梨為基底，搭配各種臺灣水果，保留果粒及新鮮風味，產製最天然的果乾及水果餡；宏美農產品加工生產合作社推出以臺灣在地優質水果加工製成之 100% 的純天然果乾，以新鮮、健康、安全為訴求，運用特殊技術保留天然果乾色澤，具 Halal 認證，添加於麵包、西點中更顯價值感；美濃區農會推出的產銷履歷驗證紅豆，採契作栽培，且不使用巴拉刈落葉劑，通過農藥殘留檢測，製成紅豆餡或添加於烘焙產品，口感柔細香滑；將軍農產行展售之黑豆及蒸黑豆產品，嚴選濁水溪畔種植之西螺黑豆，加工烘焙後更添豆香味；虎尾鎮農會精選花生原料，檢驗無黃麴毒素殘留後，製成花生粒、花生角及花生醬，香醇濃厚的花生香氣讓烘焙產品更有層次感。

「國產米穀粉及雜糧多元應用創意館」在 4 天展期中，多家食品加工廠及烘焙業者接洽國產果乾、果餡及雜糧餡料等後續訂購事宜，顯見具產銷履歷食材潛力銳不可擋，後續商機無限。

### 四、結語

農糧署近年積極推動國產米穀雜糧產業化，與業者共同合作開發創新多元化產品，希冀藉由消費拉力帶動產地原料需求，保障農民收益，同時也順應飲食潮流改變，推動米穀雜糧原料產銷履歷驗證及加工產品加值化，突顯國產原料優勢，作為拓展外銷之基礎；為了協助業者有關產品研發與量產所需技術支援，農糧署也特別邀請中華穀類食品工業技術研究所於展場提供米穀雜糧產業應用技術諮詢服務，鼓勵更多有興趣業者一起投入共創全新消費市場，擴大產業規模，有近 20 家食品加工廠於展期中提出量產技術輔導申請，將進一步開發

出更多以國產米穀雜糧製成之伴手禮及烘焙產品。

2018 臺北國際烘焙暨設備展設置之「國產米穀粉及雜糧多元應用創意館」，展區大僅有 180 平方公尺，卻充分發揮小兵立大功的成效，成功向亞太地區買家及國內消費者介紹國產米穀雜糧產品之優勢與價值，建立原料生產端、加工供應端與國內外買家消費端之交流平臺，並提供業者量產所需原料資訊及加工技術新知，展後已有包括加拿大、新加坡、馬來西亞等各國買家均積極洽談米穀粉、米蛋糕及果乾等後續報價及出口事宜，成果斐然，農糧署也將持續運用各類展會及推廣活動，向更多國內外買家推薦優質、安全及美味的國產米穀雜糧產品，共同創造全新消費市場，擴大產業規模。

表 1、米穀粉應用網路教學影片

| 示範老師                       | 產品名稱    | 影片連結網址                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 型男大主廚                      | 米穀海鮮煎餅  | <a href="https://www.youtube.com/watch?v=HDodnH390aQ">https://www.youtube.com/watch?v=HDodnH390aQ</a><br>  |
| Amy の私人廚房<br>Amy 老師        | 異國風炸物拼盤 | <a href="https://www.youtube.com/watch?v=jqNpE3Xgru8">https://www.youtube.com/watch?v=jqNpE3Xgru8</a><br> |
| 親子烹飪達人                     | 米舒芙蕾鬆餅  | <a href="https://www.youtube.com/watch?v=02i8ndzJnHE">https://www.youtube.com/watch?v=02i8ndzJnHE</a><br> |
| Vita Dolce 甜蜜生活手作甜點<br>阿維師 | 莓果米穀餅   | <a href="https://www.youtube.com/watch?v=C--7VsxjLvc">https://www.youtube.com/watch?v=C--7VsxjLvc</a><br> |

