

GELATO

台灣乳香好味到 冰紛馥郁饗驕傲



指導單位：行政院農業委員會
主辦單位：中華穀類食品工業技術研究所
協辦單位：台灣區乳品工業同業公會



財團法人中華穀類食品工業技術研究所

本所地址：24941新北市八里區中山路三段223號
電話：(02)2610-1010、2610-5851
傳真：(02)2610-3351
網址：<http://www.cgprdi.org.tw>
E-MAIL：cgprdi01@ms13.hinet.net



作·品·集



目 錄

01 序

得獎人及作品介紹

02 冠軍作品／得獎人：陳謙璿

05 亞軍作品／得獎人：陳俊宇

08 季軍作品／得獎人：林宇駿

11 佳作作品／得獎人：林靜宜

14 佳作作品／得獎人：林怡廷

17 佳作作品／得獎人：李佳芬

CONTENTS

序

穀研所 盧訓 所長

行政院農業委員會為推廣國產鮮乳，持續補助本所辦理「2014 台灣冰淇淋達人創意大賽」，本年度除了使用國產高品質的鮮乳作為主原料，與去年最大不同在於以台灣優質水果、茶與米為素材主軸，期待透過冰淇淋達人的創意激盪出絢爛火花，創造出好看既好吃的國產冰淇淋產品，也是最天然、美味符合環保的綠色食品。

近年冰品產業蓬勃發展，隨處可見霜淇淋或冰淇淋的販賣，但也發現大部分的原料大多使用進口的冰淇淋專用粉，鮮少使用國產鮮乳及在地食材。透過本次比賽，要求製作冰淇淋的鮮奶含量需達 50% 以上，以及搭配國產農產品。尤其本次比賽的選手在製作過程中大多使用國產天然原料，選手的巧思、創意及用心，產品不止繽紛、可口，更天然、安心。為使選手的比賽產品能夠有後續商品化，將與得獎選手店家進行全台聯合行銷活動，用最天然、獨特在地食材做出的冰淇淋進行產品商業化推廣，為國產冰淇淋創造出新的商機。

特別感謝贊助廠商的大力支持，中部電機工業股份有限公司、老日光冷凍工業股份有限公司、自盛股份有限公司、佳敏企業有限公司及科麥股份有限公司熱情提供冰淇淋機及冰淇淋展示櫃於比賽中提供選手使用，使比賽活動順利進行，期望來年能夠繼續支持本活動，讓參賽者能有一展長才的平台，透過比賽，讓在地化生產的冰淇淋為消費者喜歡，提昇國產農、畜產品附加價值。



陳謙璿 科麥股份有限公司

從小每次喝水總喜歡喝冰水，那清涼的感覺，長大後不自覺的就很喜歡吃冰，加上自己又從事相關的職業，漸漸對冰品產生了濃厚的興趣。

在求學過程中，慢慢地接觸到冰淇淋這塊領域，發現冰淇淋是一門高深的學問，說簡單不簡單，說難也不難。有別於一般的烘焙，是一種冷的藝術，在歐美也將冰淇淋師傅特別區隔開來。

烘焙類完整的四大類－麵包、西點、巧克力、冰淇淋，個個是專業，也因此法國求學期間，更努力地去了解有關冰淇淋的製作、方法、流程，回國後致力於推廣冰淇淋。

現在冰淇淋這行業已經慢慢的蓬勃發展起來，接下來的工作就是在這食安問題嚴重的環境下，發揮自己的專才，結合各種台灣的牛乳、食材，讓大家能吃得更健康、更天然，讓這些特殊的食材能夠發光到世界。



冠軍



產品主題介紹：你農我濃（農～辛苦勤奮的農民，濃～濃厚的人情味）

都市叢林裡，或許我們都被忙碌壓得喘不過氣，忘了最原始才是最真的味道。台灣由農業社會起家，我們擁有驕傲的農產品，這次比賽給了我難得的機會，爲了這三樣食材，親自尋訪原產地，與農民們閒話家常之間，發現台灣有許多特殊的食材，知道我想用他們親手栽種的農作物來製作冰淇淋，都非常驚訝！

我也再次把冰淇淋介紹給他們了解，充滿濃濃人情味的他們，熱心的提供我在地最好的食材，此刻終於體會到長輩說的《汗滴禾下土，粒粒皆辛苦》，在此向這些辛苦的農民們致上最高的敬意！

接下來就讓我用產品，來告訴全台灣、全世界，其實在台灣這塊土地有這麼多的有機天然食材，非常適合與冰淇淋結合的。

三種主題冰淇淋

愛樣冰淇淋



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
國產鮮奶	51	1700	<p>● 冰淇淋製作 將牛奶和奶油一起加熱至 45 度，加入所有粉類，在煮至 85 度，離火加入芒果均值，倒入製冰機。</p> <p>● 芒果果凍 吉利丁加水備用，將芒果果泥、水及檸檬果泥煮滾加入拌勻好的洋菜膠與糖，再次煮滾才入吉利丁凍，芒果切成 0.3 公分正方形的小塊備用，填滿芒果凍冷藏。</p>
奶油	8.1	270	
砂糖	12.5	415	
右旋糖	3	100	
脫脂奶粉	2.7	90	
愛文芒果	17	565	
百香果	3	100	
柚子原汁	1.9	65	
台灣香檬		5 顆	
合計	100	3305	

蜜香烏龍茶



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
國產鮮奶	50.6	1665	<p>● 冰淇淋製作 將牛奶和鮮奶油一起加熱至 45 度，加入所有粉類，在煮至 85 度，離火加入茶液和茶粉均值後，倒入製冰機。</p> <p>● 茶液製作 將牛奶加熱，冒小泡時，離火，將茶葉和陳皮一次加入手鍋中，保鮮膜封起來，悶五分鐘，過篩備用。</p> <p>● 茶凍製作 將 85 度 200g 的水沖入茶葉中，浸泡 40 秒，倒掉，再沖入 200g 浸泡 1 分鐘過篩，取 100g 加入蒟蒻粉，倒入杯中每杯 10g。</p>
鮮奶油	19	627	
砂糖	15	525	
右旋糖	3	100	
脫脂奶粉	1.6	55	
茶液	9	300	
蜜香茶粉	0.4	15	
合計	100	3287	

乳香紫米



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
國產鮮奶	45	1365	<p>● 先製作米糊 1. 將三種米混合，洗淨，倒入牛奶中加入香草，浸泡 1hr。 2. 使用熱水將花果茶和水混合浸泡，之後再取 90 克備用。 3. 使用小火將 1 開始煮，約 15 min 後加入香吉土皮，煮至整個粘稠，加入其他配料即可。BRIX30 度</p> <p>● 冰淇淋製作 將牛奶和鮮奶油一起加熱至 45 度，加入所有粉類，再煮至 85 度，離火加入米糊小米酒均值，倒入製冰機，2 度時加入花果茶。</p> <p>● 杯子底部 100 米糊 + 20g 蜂蜜（每個杯子 10g，上面擠 80g 冰淇淋）</p>
鮮奶油	17.8	540	
砂糖	9.1	366	
右旋糖	2.9	90	
脫脂奶粉	2	63	
米糊	19.8	600	
合計	100	3024	

盤飾冰淇淋 生生不息



製作方法與條件：

1. 將盤子中間圓圈畫上黃色可可脂，再畫上綠色可可脂。
2. 將芒果，火龍果，鳳梨，切成丁狀，排成小圍牆，放上薄荷葉。
3. 另一邊撒上乾燥桂花，和小菊花，和其他乾燥花朵，放上切成小丁的水果軟糖。
4. 將巧克力蛋糕，切成圓形，撒上可可碎豆，上面放上橢圓的米冰淇淋。
5. 再放上一隻長的巧克力飾片，點上金箔。

創意理念：

《綠黃色的光環》象徵著台灣欣欣向榮的綠色大地，而《米冰淇淋》襯托出以農稻起家的台灣社會，農稻在土壤裡（巧克力蛋糕）滋養茁壯，各式各樣的農作在這片大地上栽培生根，如蔬果和花卉，而我們就像這塊綠地那般生氣蓬勃，不斷努力向前走在台灣這片生生不息的大地上。

冰淇淋蛋糕 飲水思源



製作方法與條件：

1. 將 380g 的茶冰淇淋倒入 18cm 冷凍的框裡抹平，倒入冷卻的大湖草莓庫利，蓋上久貢地蛋糕體冷凍。
2. 將烤好的達克瓦資上倒上 50g 的巧克力脆片，抹平，蓋入第 1 步驟。
3. 待上面產品冰硬後，準備 20cm 冷凍框，加入 400g 米冰淇淋，邊邊稍微抹平，將步驟二之產品壓入框中，急速冷凍。
4. 脫模後噴上白色可可脂，再噴上綠色可可脂，擺上河流巧克力飾片，開心果碎粒，花瓣，一些新鮮花草，乾燥花草。將可可碎粒放在蛋糕四周。
5. 最後將造型冰塊，放于壓克力上，將蛋糕放在上面，周圍放上乾冰。

創意理念：

以飲水思源的概念（清澈流水狀）

在這冰座上蛋糕，就好比四面環海的台灣寶島，然而這小小的地方卻孕育出濃濃的人情味以及各式獨特的農作，而這全部源自於這塊土地。搭配投射光源，將農產品與冰品完美的結合，開啓一盞創新的燈火。

陳俊宇 浮糖朵兒點心坊

我很喜歡製作甜點的氛圍…所有的體驗、感受、香氣、質地、風味等，都源自別出心裁的構思，賦予無限想像，甜點結合了各種元素，讓人著迷及嚮往。我是陳俊宇，我是甜點師傅。



亞軍



產品主題介紹：旅行

我喜歡旅行，體驗不同的文化、感受不同食物…有時候，總會有突如其來靈感，給予感動，甜點像是在述說不同的故事和風景。我將自己旅行的體驗和感受，以天馬行空的想像，呈現於我的作品中。

三種主題冰淇淋

烏香 × 馬告



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
砂糖	11.24	225	1. 先將 250 克牛奶與馬告山胡椒放入鍋中煮至沸騰過濾。 2. 再加入 758 克牛奶、奶粉加熱至 25℃。 3. 加入砂糖、葡萄糖粉，加熱至 35℃。 4. 加入融化奶油煮至 40℃。 5. 加入蛋黃煮至 85℃。 6. 迅速降溫至 4℃。 7. 加入芒果一起均質，倒入冰淇淋機，依照機器使用說明製成冰淇淋，放入急速冷凍。
葡萄糖粉	4.75	95	
國產鮮奶	50.35	1008	
奶油	7.99	160	
脫脂奶粉	3.90	78	
蛋黃	4.00	80	
台南烏香芒果	17.68	354	
馬告山胡椒	0.10	2	
合計	100	2002	

高山烏龍



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
砂糖	8.33	170	1. 先將 800 克牛奶放入鍋中煮沸，加入茶葉，浸泡五分鐘後過濾。 2. 將 1. 的重量補足至 1342 克。再加入奶粉加熱至 25℃。 3. 加入砂糖、葡萄糖粉，加熱至 35℃。 4. 加入融化奶油煮至 40℃。 5. 加入蛋黃煮至 85℃。 6. 迅速降溫至 4℃，再倒入冰淇淋機，依照機器使用說明製成冰淇淋，放入急速冷凍。
葡萄糖粉	7.35	150	
國產鮮奶	65.78	1342	
奶油	6.70	136.6	
脫脂奶粉	3.01	61.4	
蛋黃	6.86	140	
阿里山高山烏龍茶	1.96	40	
合計	100	2040	

米香 × 鹽之花



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
焦糖奶油			● 焦糖奶油作法： 1. 將砂糖煮成焦糖，加入奶油，降溫備用。
砂糖	64.07	280	
奶油	35.93	157	
合計	100	437	● 焦糖冰淇淋作法： 1. 將牛奶、奶粉放入鍋中加熱至 25℃。 2. 加入葡萄糖粉，加熱至 40℃。 3. 加入蛋黃及焦糖奶油煮至 85℃，加入鹽之花。 4. 迅速降溫至 4℃，再倒入冰淇淋機，依照機器使用說明製成冰淇淋，放入急速冷凍。
焦糖冰淇淋			
焦糖奶油	21.85	437	
葡萄糖粉	3.93	78.5	● 焦糖爆米香作法： 1. 將砂糖、水倒入平底深鍋煮至 120℃，離火。 2. 加入爆米香及花生攪拌至周圍結晶。 3. 開小火繼續加熱煮至焦糖化，舖平至烤盤上。
國產鮮奶	67.20	1344	
脫脂奶粉	3.75	75	
蛋黃	3.20	64	● 組合： 1. 將製作好的冰淇淋混入焦糖爆米香，冷凍備用。
鹽之花	0.08	1.5	
合計	100	2000	
焦糖爆米香			
爆米香 (台灣在來米)	16.00	40	
嘉義六腳花生	8.00	20	
砂糖	60.00	150	
水	16.00	40	
合計	100	250	

鹽之花：台南井仔腳瓦盤鹽田
爆米香：台灣在來米

盤飾冰淇淋 橙月



製作方法與條件：

1. 將冰淇淋倒入半圓矽膠模型（6cm）至 1/2 高度。
2. 加入焦糖鳳梨醬 10 克。
3. 將冰淇淋填滿，再蓋上酥脆甜餅（6cm），冷凍定型，脫模。
4. 將冰淇淋沾上義大利蛋白霜置圓盤中央。
5. 圓盤周圍淋上熱帶水果果泥醬，並使用黑糖脆餅及新鮮水果裝飾。

創意理念：

源自夕陽與井仔腳瓦盤鹽田的靈感，採用台南當地食材，如，台南井仔腳瓦盤鹽田鹽之花、台南古味黑糖、關廟鳳梨、烏香芒果。

冰淇淋蛋糕 千歲檜



製作方法與條件：

1. 將米香×鹽之花冰淇淋 275 克，倒入 7 吋模抹平，冷凍定型。
2. 加入百香果果醬 100 克抹平，冷凍定型，脫模備用。
3. 準備 8 吋圓形模，鋪上杏仁海綿蛋糕。
4. 填入高山烏龍冰淇淋 300 克抹平。再放上 2。
5. 填入高山烏龍冰淇淋至九分滿。
6. 放入花生酥餅，冷凍定型。
7. 脫模後，蛋糕表面抹上烏龍茶鏡面，周邊淋上牛奶巧克力裝飾。

創意理念：

以阿里山千年神木為意象，注入嘉義在地元素，如，阿里山高山烏龍茶、六腳鄉花生、大埔鄉百香果。

林宇駿 浮糖朵兒點心坊

自 2010 年退伍後踏入了烘焙界，接觸了許多形形色色的甜點，原本對冰淇淋不怎麼了解的我，也逐漸發現冰淇淋的奧妙！

在法國甚至還有冰淇淋的 M.O.F，可見國外對冰淇淋的重視。

這次要藉由這個比賽讓國人知道，將台灣在地特有的農產品融入冰淇淋當中，絕對不比國外遜色！



季軍



產品主題介紹：享譽國際

台灣特殊的地理環境和得天獨厚的氣候孕育出豐富的農產品，本次比賽分別使用了北部的茶葉、中部的稻米、南部的水果，三地的農產品來詮釋冰淇淋，並且以東部的鮮乳連貫整個主題，希望能讓台灣農產品站上國際舞台！

三種主題冰淇淋

名聞遐邇－烏香芒果山葵冰淇淋



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
國產鮮奶	50	1000	<ol style="list-style-type: none"> 鮮奶與無鹽奶油煮至 35 度加入脫脂奶粉及葡萄糖粉（一）拌勻，煮至 40 度。 蛋黃、葡萄糖粉（二）拌勻加入步驟一中回煮至 85℃，立即隔冰防止煮鍋餘溫持續加溫。 使用均質機將芒果與步驟二混合，並迅速降溫至 4℃，加入新鮮山葵後置入冰淇淋機中。
發酵無鹽奶油	7.6	152	
脫脂奶粉	2.8	56	
葡萄糖粉（一）	10	200	
蛋黃	5.4	108	
葡萄糖粉（二）	3	60	
台南烏香芒果	20.2	404	
阿里山山葵	1	20	
合計	100	2000	

中西合璧－蜜香紅茶威士忌冰淇淋



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
坪林蜜香紅茶*	16	320	<ol style="list-style-type: none"> 將鮮乳、無鹽奶油、葡萄糖粉拌勻，降溫至 35℃，加入脫脂奶粉、砂糖（一）拌勻回煮至 40℃。 蛋黃、砂糖拌勻加入步驟三中回煮至 85℃，立即隔冰防止煮鍋餘溫持續加溫。 使用均質機將紅茶與步驟四混合，並迅速降溫至 4℃，加入威士忌後置入冰淇淋機中。 <ol style="list-style-type: none"> （1）浸泡三十秒後，將茶葉瀝乾，取得 320 公紅茶，隔冰備用。 （2）將鮮乳煮至沸騰沖泡瀝乾的茶葉中，浸泡 2 分鐘後，將茶葉瀝乾，取得 1000 公克鮮乳。
國產鮮奶	50	1000	
發酵無鹽奶油	7.6	152	
葡萄糖粉	10	200	
脫脂奶粉	2.8	56	
砂糖（一）	3	60	
蛋黃	6.6	132	
砂糖（二）	3	60	
國產威士忌	1	20	
合計	100	2000	
* 先前準備			
坪林蜜香紅茶茶葉		80	
沸水		480	
國產鮮奶		1100	

返璞歸真－秈米龍眼蜜冰淇淋



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
國產鮮奶	50	1000	<ol style="list-style-type: none"> 用清水將米洗過兩次，將水瀝乾後以飲用水將重量補足至 500 公克，浸泡一晚備用。 使用均質機將飲用水和秈糙米打碎備用。 鮮奶與無鹽奶油煮至 35℃ 加入脫脂奶粉、砂糖及葡萄糖粉拌勻，煮滾後將步驟二加入以中小火慢煮至沸騰。 降溫至 40℃ 時使用均質機將龍眼蜜與步驟三混合，並迅速降溫至 4℃ 置入冰淇淋機中。
發酵無鹽奶油	7.6	152	
脫脂奶粉	2.8	56	
砂糖	2.6	52	
葡萄糖粉	6.5	130	
飲用水	18	360	
台中秈十號糙米*	7	140	
埔里龍眼蜜	5.5	110	
合計	100	2000	

盤飾冰淇淋 綴滿枝頭



製作方法與條件：

1. 將蜜香紅茶馬卡龍結合蜜香紅茶威士忌冰淇淋至於盤中央。
2. 將包種茶巧克力片與步驟一結合。
3. 將秈米龍眼蜜冰淇淋填入嘉義竹崎龍眼中後，與步驟二結合。
4. 將烏香芒果山葵冰淇淋入模放上一片茶香在來米塔皮，脫模後以茶香在來米可麗餅皮完成布包造型，與步驟二結合。
5. 將南投清境燈籠果置於馬卡龍上方，最後以茶香鮮奶油香提、奇異果泥、桃園拉拉山獼猴桃完成裝飾。

創意理念：

以茶冰淇淋為夾餡的樹幹馬卡龍，一邊生長以米冰淇淋為夾心的龍眼，另一邊則是使用在來米粉製成的套袋芒果冰淇淋，中間放上如同鮮花的燈籠果，並將獼猴桃製成遍地青草，象徵著台灣多彩多姿、鮮豔繽紛的農產品。

冰淇淋蛋糕 登峰造極



製作方法與條件：

1. 將秈米龍眼蜜冰淇淋 215 克填入四吋模具、100 克填入六吋模具中冷凍定型。
2. 蜜香紅茶威士忌冰淇淋填入六吋模具一半後放入四吋秈米龍眼蜜冰淇淋，再以蜜香紅茶威士忌冰淇淋填滿整個模具冷凍定型。
3. 將烏香芒果山葵冰淇淋填入七吋模具中冷凍定型。
4. 八吋茶香在來米塔皮抹上奇異果果醬後放上七吋烏香芒果山葵冰淇淋，再將步驟二脫模置於上方。
5. 以 85 克秈米龍眼蜜冰淇淋填滿塔皮空隙並放上八顆南投清境燈籠果。
6. 放上台黑熊馬卡龍及可塑巧克力完成裝飾。

創意理念：

以雪白的米冰淇淋呈現積雪的山峰，如同蜿蜒山路的茶色茶冰淇淋，黃色的芒果冰淇淋、綠色的奇異果醬和燈籠果象徵色彩繽紛的花草蔬果，山峰上的台灣黑熊更能表現出台灣的特色。

林靜宜 潘朵拉的盒子手作工坊

從台北移居花蓮的南投人，本科所讀的是國際貿易跟土木工程，卻意外投入餐飲業。十二年前於網路開設潘朵拉的盒子手作工坊，約十年前於花蓮成立研發室，產品的生產就交給員工，本身負責研發事項及事務接洽。



佳作



產品主題介紹：台灣好好

尋找食材的過程，發現為台灣農業努力的人真的好多好多！農友不畏懼收成，拒絕使用農藥。廠商不畏懼市場，開始大量製作，生產台灣農產加工原料台灣特色的愛文芒果、走過崎嶇道路終得下山的部落紅肉李、由小綠葉蟬來調整風味的蜜香紅茶、名間老薑、不斷推廣的米穀粉、來自竹北農夫精心研究生產的純南瓜粉、三星的好蔥、台南3號青仁黑豆、花蓮蜜漬文旦絲、南投抹茶粉、壽豐地瓜等農產 給予了本次競賽產品豐富的生命！

三種主題冰淇淋

台灣好好～芒果、李



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
國產鮮奶	51	1500	1. 取 25% 鮮奶加熱，將奶酪放入攪拌均勻。 2. 將做法 1 與其餘鮮奶、鮮奶油、愛文芒果磚、砂糖、檸檬汁以均質機混合均勻，投入製冰。 3. 紅肉李乾果肉切碎備用。 4. 製冰完成時拌入紅肉李果肉完成
鮮奶油	6	180	
奶酪	12	360	
玉井愛文芒果	20	600	
寶山紅肉李乾	3	90	
砂糖	6	180	
壽豐無仔檸檬	1	30	
合計	100	2960	

台灣好好～蜜香、薑



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
國產鮮奶	50	51.0	1. 取少許茶湯與薑一同加熱。 2. 鮮奶、奶酪、茶湯、少許泡過的蜜香紅茶茶葉、做法 1、砂糖、一同以均質機均質後，投入製冰完成！
奶酪	15	15.3	
舞鶴蜜香紅茶	16.5	16.8	
南投老薑	2.5	2.6	
砂糖	14	14.3	
合計	100	3000	

台灣好好～米穀、足



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
國產鮮奶	50	50.5	1. 米穀粉、南瓜粉先以平底鍋炒香。 2. 鮮奶加熱至沸騰，沖入做法 1 攪拌均勻。（鮮奶及鮮奶油各預留 20g）。 3. 取做法 2、奶酪、熟地瓜、砂糖、鹽、以均質機均質後，投入製冰機製冰。 2. 完成製冰後拌入蜜黑豆備用。 3. 預留之鮮奶油及鮮奶加熱，沖入三星蔥粉為醬汁。 4. 盛裝時，放入單球冰淇淋後，以消毒後之滴管，吸取蔥醬汁插入冰淇淋，食用時依個人喜愛加醬汁食用。
鮮奶油	10	10.1	
奶酪	11	11.1	
新竹梗米粉	10	10.1	
新竹南瓜粉	2	2.0	
壽豐地瓜	4	4.0	
砂糖	8	8.1	
鹽	0.1	0.1	
台南 3 號蜜黑豆	3.7	3.7	
宜蘭三星蔥粉	0.1	0.1	
瑞穗老薑黃粉	0.1	0.1	
合計	100	2970	

盤飾冰淇淋 台灣好好～水果、茶



製作方法與條件：

1. 取抹茶醬汁畫盤
2. 放置圓形蜜香、薑冰淇淋
3. 放置米穀粉脆餅一片
4. 放上球狀芒果、李冰淇淋
5. 裝飾水果及餅乾、花卉

創意理念：

台灣農特產，除了米食，最知名的就是豐富的水果及好茶了。以下午茶的概念，邊吃水果邊喝好茶，佐以一點餅乾，眼睛看的是色彩豐富，口中食的是果香與茶香的層次交疊，加以米粉做的脆片餅乾帶來米的香氣。

冰淇淋蛋糕 台灣好好～食樂



製作方法與條件：

1. 蛋黃、砂糖打發
2. 蛋白、砂糖打發
3. 做法 1.2 拌勻，加入過篩麵粉拌勻
4. 放置於烤盤上，撒上 2 回糖粉
5. 160 度烘烤 15~20 分鐘

創意理念：

一餐的開始～
視以豐富色彩娛心 食以米穀主食飽足
再～
搭以餐後鮮果為樂 續以薑香濃茶清口
食了～食樂！

林怡廷 東海大學

19 歲。讀普通高中時，學業名列前茅，但不同於姐姐讀醫學系，哥哥讀電機系，自己對烘焙有著濃厚的興趣。在從事高科技業的父親鼓勵下，高二通過丙級鑑定，大學選讀食品科學系。大一上學期考取國家乙級烘焙食品技術士證照，才知烘焙世界的浩瀚。

懷有「料理帶給人們幸福」的想法，喜歡自創天然健康的麵包和甜點分享家人和朋友。學業兼顧地參加研習課程，學習更新的技術、結交更多志同道合的好友。很感恩家人和師長，開啟了我烘焙的夢想之路！



佳作



產品主題介紹：

齊柏林翱翔天際，從空中「看見台灣」一直很令人感動。將近一生的執著，記錄著這一片土地的美麗：山岳、田地、海岸。這片土地也孕育出世間特有的物產：台灣的高山茶、花東縱谷的米、四季美味的水果。

齊柏林發現台灣的美，同時也記錄了變化與哀愁，於是啟發了此次的創作概念：發現美味兼具身體環保，運用台灣優質農產創作甜點，為在這片土地上辛勤耕耘的人們喝采！

三種主題冰淇淋

東方美人芒果



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
國產鮮奶	51.8	461	<ol style="list-style-type: none"> 1. 將鮮奶、砂糖、東方美人茶葉加熱，在沖入玉米粉拌勻，冷卻備用。 2. 用果汁機將玉井芒果、檸檬汁、鳳梨果醬打成汁。 3. 鮮奶油打發。 4. 將以上食材混合均質，快速降溫後冷藏，再均質一次入製冰器。 5. 完成後冷凍。
鮮奶油	19.2	170.8	
玉米粉	1.15	10.23	
砂糖	6	53.4	
玉井芒果丁	19.8	176.2	
檸檬汁	0.69	6.14	
鳳梨果醬	1.15	10.23	
東方美人茶	0.28	2.5	
合計	100	890.5	

碳培烏龍茶



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
國產鮮奶	53.1	487	<ol style="list-style-type: none"> 1. 將鮮奶、碳培烏龍茶粉、奶粉加熱至滾。 2. 蛋黃和砂糖混合打發。 3. 將 1 沖入 2 拌勻再加入玉米粉攪拌，隔水冷卻備用。 4. 鮮奶油打發。 5. 將以上食材混合均質，快速降溫後冷藏，再均質一次入製冰器。 6. 完成後冷凍。
奶粉	1.6	15	
碳培烏龍茶粉	1.6	15	
土雞蛋黃	4.3	40	
砂糖	8	73	
玉米粉	0.8	7.3	
鮮奶油	30.6	280	
合計	100	917	

穀蔬抹茶米



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
國產鮮奶	52.5	437	<ol style="list-style-type: none"> 1. 東海鮮奶、白飯、奶油、奶粉、有機砂糖、部份鮮奶油放入果汁機打碎攪勻。 2. 剩餘鮮奶油打發。 3. 將 1 和東海穀蔬晶粉、蜂蜜、抹茶粉均質混合，再加入 2。 4. 將以上食材混合均質，快速降溫後冷藏，再均質一次入製冰器。 5. 完成後冷凍。
鮮奶油	24	204	
東海穀蔬晶粉	0.9	7.2	
砂糖	1.05	9	
台灣高山蜂蜜	5.3	45	
抹茶粉	0.5	5	
奶油	0.9	7.2	
台梗 9 號白米 (熟)	11.5	98	
奶粉	3.5	30	
合計	100	850	

盤飾冰淇淋 秀台灣



製作方法與條件：

1. 台灣米香與麥芽以小鍋子隔水加熱，使其黏合。
2. 將三種冰淇淋以及混過麥芽的米香分別壓入台灣模型內，冷凍。
3. 麻吉皮切絲、打發鮮奶油，二種芭樂切條備用。
4. 步驟2脫模，層層推疊，擺上芒果丁及龍眼乾，底下擠上鮮奶油泡，擺設切絲的麻吉皮和芭樂、有機玫瑰果醬。
5. 部分區塊灑抹茶粉來裝飾。

創意理念：

齊柏林紀錄片，以高空拍攝台灣，從高山、海洋、湖泊、河川、稻田、城市等景觀，讓我們看見台灣是多麼美麗，美得讓人屏息。四面打著浪花，卻仍屹立不搖地在此。因此藉以四種不同口味的台灣，層層堆疊，告訴大家：我們很幸運，因住在一個年年進步的寶島上。

冰淇淋蛋糕 香頌



製作方法與條件：

1. 奇亞籽全麥吐司切片，並鋪在8吋的模具底部。
2. 將碳培烏龍茶冰淇淋倒入模內，冷凍。
3. 麻吉皮平鋪，再將穀蔬抹茶米霜淇淋倒入模內，冷凍。
4. 最後把東方美人芒果霜淇淋倒入模內，冷凍。
5. 裝飾水果切片剝殼備用。
6. 表面擠上鮮奶油泡、底部側邊黏上海綿巧克力蛋糕屑、蛋糕表面依序黏上：米香、椰子粉。
7. 水果組合放上、灑抹茶粉。

創意理念：

「香頌」在法文的原意就是「歌曲」。經時間變遷，形成今日多彩多姿、風華絕代的法國香頌新貌。由此可推之台灣「果」、「米」、「茶」代表著農村中，那濃厚的鄉土情懷，人民辛苦勤儉的耕作，也帶來了豐富的收穫，使得百姓為此歌頌歡呼。

李佳芬 冷之果手作幸福霜淇淋

從小就愛吃冰淇淋，無論到哪裡只要看到冰淇淋一定會買來品嚐，只是市售的冰淇淋都過於甜膩，爲了自己愛吃冰的慾望，興起了開店製作美味、少糖、天然冰淇淋的念頭，開店一年多來憑著自己愛嚐鮮，所以創造出許多特別的冰淇淋口味，這次會參加冰淇淋達人創意大賽，則是希望藉由參加比賽的機會可以得到更多不同的經驗以及啓發更多的創意靈感，讓自己有機會可以在製作冰淇淋的各方面技巧上更上層樓。



佳作



產品主題介紹：

台灣四季如春，不僅水果產量豐富，一年四季亦有不同的花可以欣賞，將產品取名爲“花現”，是希望將台灣不同產期的花融入台灣當地的特產“芒果”、“台灣茶”、“台灣米”當中，做成美味的冰淇淋，讓大家可以體驗到台灣花卉王國的美名。

三種主題冰淇淋

茉莉芒果



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
玉井芒果	13.89	500	<ol style="list-style-type: none"> 1. 將乾燥茉莉花煮成濃縮茉莉花水放涼備用。 2. 牛奶加熱均質至 85℃ 後放涼至 30~40℃ 後加入所有原料及放涼之濃縮茉莉花水混合均勻。 3. 將已混合攪拌均勻的所有原料放入冰淇淋機中製作，等待製作完成後即可裝杯。 4. 挖好一球茉莉芒果放入花型杯內，放上乾燥茉莉花裝飾淋上自製黑糖蜜即可。
國產鮮乳	50	1800	
全脂奶粉	5	180	
蛋黃	5.56	200	
茉莉花水	2.78	100	
糖	6.1	220	
芒果醬	2.78	100	
鮮奶油	13.89	500	
合計	100	3600	

阿里山玫瑰烏龍



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
阿里山烏龍茶	11.53	300	<ol style="list-style-type: none"> 1. 將阿里山烏龍茶煮好放涼備用。 2. 將牛奶加熱均質至 85℃ 後放涼至 30~40℃ 後加入所有原料混合攪拌均勻。 3. 將混合均勻的原料放入冰淇淋機中製作，等待製作完成後即可裝杯。 4. 挖好一球阿里山玫瑰烏龍冰淇淋裝在花型杯內，上面放上少許玫瑰果醬增加風味即可。
國產鮮乳	50	1300	
全脂奶粉	6.92	180	
蛋黃	6.92	180	
糖	8.47	220	
玫瑰果露	1.54	40	
鮮奶油	12.7	330	
轉化糖	1.92	50	
合計	100	2600	

花蓮桂花紫米



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
花蓮紫米	8.33	200	<ol style="list-style-type: none"> 1. 將牛奶加熱均質至 85℃ 後放涼至 30~40℃ 後加入所有原料混合攪拌均勻。 2. 將混合均勻的原料放入冰淇淋機中製作，等待製作完成後即可裝杯。 3. 將製作完成的桂花紫米紅豆挖成球狀放入花型杯中，再放上自己桂花蜜裝飾即可。
屏東萬丹紅豆	4.17	100	
國產鮮乳	50	1200	
全脂奶粉	5.42	130	
蛋黃	6.25	150	
鮮奶油	13.75	330	
糖	8.75	210	
桂花蜜	3.3	80	
合計	100	2400	

盤飾冰淇淋 花仙子



創意理念：

以花入冰，再簡單的加上水果裝飾成花環的樣子，品嚐最單純冰淇淋的美味，仿佛與花之仙子來場最美的花之圓舞曲。

製作方法與條件：

1. 將台南玉井芒果，彰化二林白色火龍果用小型心型餅乾模壓出小心型備用，再將花蓮西瓜用水果挖球器挖出小圓球備用。
2. 之後將做好的茉莉芒果，阿里山玫瑰烏龍，桂花紫米冰淇淋各挖一球置於黑色盤中。
3. 擺上心型的台南玉井凱特芒果及彰化二林白色火龍果及花蓮西瓜挖成的小圓球後，淋上黑糖蜜即完成。

冰淇淋蛋糕 花現



製作方法與條件：

1. 將完成之桂花紫米冰淇淋放入 8 吋蛋糕模型最下層，用刀抹平後送入急速冷凍。
2. 一小時後取出已急速冷凍好之桂花紫米冰淇淋蛋糕模後，再填入阿里山玫瑰烏龍冰淇淋，放入急速冷凍。
3. 一小時後再取出，最後填入茉莉芒果冰淇淋後，再送入急速冷凍。
4. 將巧克力隔水加熱，利用醬汁繪圖筆做出巧克力葉子 & 巧克力裝飾片備用。
5. 急速冷凍完成後，取出冰淇淋蛋糕脫模，蛋糕上面灑上防潮可可粉，放上用可可鮮奶油打發做成的玫瑰奶油擠花，旁邊塗上鏡面果膠後放上巧克力裝飾片即完成。

創意理念：

將台南愛文芒果、阿里山烏龍、花蓮紫米與台灣各地盛產之花卉交織出一場屬於台灣特產的美味巡禮，簡單的以玫瑰花裝飾蛋糕到內餡為三種花融入台灣特產做成的冰淇淋，無一不是在訴說“花現”台灣各地迷人之美。