

# 「全國農村特色米穀雜糧烘焙產品 競賽」活動說明



# 目的

- 本競賽激發農村社區產品創新活力及產業競爭力，刺激國產米穀雜糧及在地農特產品消費需求，帶動整體產業蓬勃發展。

# 參賽對象及資格限制

## 對象：

- 依公司法或商業登記法登記營業之烘焙店、飯店、食品製造業者等，或依法設立之農村社區協會、農業產銷班、農場、農會或農業合作社、農業產業團體或農業企業機構等。
- 須具基本銷售能力及產品實體(或非實體)銷售管道。

## 限制：

- 每1參賽單位各參賽類別以報名1次為限(即同1參賽單位可同時報名國產稻米組及國產雜糧組)，惟不可單一產品重複跨組別投件(即同1參賽產品不可同時報名國產稻米組及國產雜糧組)。
- 同一品牌之子公司或分店，不可同時報名。
- 不得跨區重複報名（即不得同時在北區、中區、南區或東區報名），如有跨區重複報名情形，由主辦單位決定參賽區域，參賽單位不得異議。
- 不得將其所開發之產品以他人名義報名參加。

# 競賽組別及產品限制

| 組 別   | 參賽產品主原料含量(%)            | 說明                                                |
|-------|-------------------------|---------------------------------------------------|
| 國產稻米組 | <u>含米量佔全配方總重30%以上</u>   | 以 <u>國產稻米</u> 為主要元素<br>結合國產地方特色農產品或雜糧，研發具創新性之烘焙產品 |
| 國產雜糧組 | <u>含國產雜糧佔全配方總重30%以上</u> | 以 <u>國產雜糧</u> 為主要元素<br>結合國產地方特色農產品，研發具創新性之烘焙產品    |

1. 以105年新研發產品為原則，完成**2項**。
2. 主原料須採用**國產**之稻米雜糧且須符合佔全配方總重**30%**以上之比例。
3. 須具有完整可供流通販售之包裝，且其建議保存方式至少可**保存7日以上**。

# 參賽產品及原料定義

- **米穀雜糧烘焙產品**：係指以國產米穀、雜糧或地方特色農產品等為主要原料，並搭配麵粉、糖、油脂及酵母、香料、乳製品、酒類等副材料，經過調味整型、烘烤或蒸炸、冷藏、冷凍等步驟，所製造出的各式加工食品。(可參考：TFDA食品業者登錄系統)
- **國產稻米類原料**：以臺灣各地區所生產之稻米，包含白米、糙米、發芽米、碎米、米穀粉及其副產物如米糠等稱之。
- **國產雜糧類原料**：以臺灣各地區所生產之豆類(黑豆、黃豆、紅豆、綠豆、茶豆、落花生等)、穀類(小麥、蕎麥、薏苡、臺灣藜、小米、玉米等)、薯類(甘藷等)及其他類雜糧(如胡麻等)暨其加工物等稱之。
- **地區特色農產品類原料**：以臺灣各地區所生產具地方特色之蔬菜類、花卉類、水果類及其他特用作物(如茶)等，包含其根、莖、葉、花、果實、種子或其加工產品等稱之。
- 有關國產米穀雜糧原料來源、基本特性、訂購資訊等，請參考競賽辦法附表一。

# 烘焙炊蒸食品製造業 (TFDA食品業者登錄系統)

- **麵包 (Bread)**：以麵粉為主原料，添加酵母和食鹽，必要時添加糖類、油脂、乳製品及其他材料，作成麵糰，經混合、發酵後成型焙烤而成，或可再加其他裝飾者。包含調理麵包、硬式麵包、甜麵包、土司麵包等。
- **餅乾 (Biscuit)**：以麵粉為主要原料，使用發粉膨化，加適當調配原料，以高溫烘烤至水份含量很少的餅，一般添加多量的脂肪和砂糖。如硬式餅乾、軟式餅乾、夾心餅乾、酥軟餅乾及蘇打餅乾等。
- **蛋糕 (Cake)**：以麵粉、發粉、蛋、糖等為主原料，加入其他配料(如奶油、香草片等)經烤焙成型、裝飾、冷卻、包裝等而得之烘焙製品。如油脂類蛋糕、乳沫類蛋糕、戚風類蛋糕及其他類似品。
- **西點 (Pastry)**：指西式非主食之麵製點心類食品，主要原料為麵粉、油脂、砂糖、鹽等加入其他調配材料，一般較少經過發酵過程。包含夾餡西點、未夾餡西點及其他類似產品，如派、泡芙、比薩餅、甜甜圈、西餅等。
- **中式茶食 (Chinese cereal product)**：指中式非主食之米製或麵製點心類食品，主要原料為米、麵粉、油脂、砂糖、鹽等，大部份烘焙或蒸製糕點。如(1) 烘焙或蒸製糕點如松糕、紅豆鬆糕、花生糕、棗仁(泥)糕、四季糕等；(2) 餅如芝麻餅、白麻餅等；(3) 鹹點如加哩餃等。
- **米果(Rice cracker)**：以米為主原料，烘烤製成之膨鬆加工食品。如仙貝酥。
- **糕粿糰類 製品(Rice pastry products)**：米經加水碾製成米漿後加糖、鹽、調味料、佐料等蒸煮而成之米粿。如甜年糕、鹹年糕、寧波年糕、蘿蔔糕、芋頭糕、發糕、粿類、麻糰等。
- **其他穀類烘焙製品(Other bakery product)**：不屬於上列項目之各種以米以外之穀類為主原料，膨化、焙製而成之膨鬆加工食品，或再經研磨加工製成之穀粉產品。泛指除米果以外的穀類加工食品，大多當作零食或休閒食品，鹹甜口味皆有。如膨焙小麥花、膨焙大麥花、麩片、爆玉米花、玉米片及各種單一穀粉或混合穀粉等。



# 範例-新興多元米食推廣成果-烘焙及點心類市售產品(1)

## Commercial product



## 範例-新興多元米食推廣成果-烘焙及點心類市售產品(2)

米蛋糕



洛神米香花



南瓜米蛋糕





## 範例-新興多元米食推廣成果-烘焙及點心類市售產品(3)

米鳳梨酥



米蛋黃酥



米土司



米蛋糕捲



米馬卡龍



# 獎項及獎勵金

| 獎項名稱        | 名額                  | 獎勵        | 獎勵金總值 |
|-------------|---------------------|-----------|-------|
| 新品研發<br>獎勵金 | 預計260名(視實際報名參賽情形而定) | 每單位定額1萬元  | 260萬元 |
| 冠軍          | 2名                  | 獎金20萬元+獎牌 | 190萬元 |
| 亞軍          | 2名                  | 獎金15萬元+獎牌 |       |
| 季軍          | 2名                  | 獎金10萬元+獎牌 |       |
| 佳作          | 20名                 | 獎金5萬元+獎牌  |       |

# 頒獎及廣宣曝光

- 得獎作品及其代表店家參加105年12月2日至4日假臺北世貿三館辦理之「**2016米穀雜糧精品展銷會**」：行政院農業委員會主任委員親臨頒發得獎產品獎牌及獎金予得獎店家，並於活動期間進行相關宣導。
- 媒合獲獎之米穀雜糧烘焙產品與**電子商務平台**進行產銷合作。
- 得獎產品與當地**實體通路業者合作**，媒合得獎產品設置專櫃上架。
- 輔導得獎產品進行**含米量標示**。
- **媒體行銷宣傳**：辦理「全國農村特色米穀雜糧烘焙產品人氣王」網路票選活動由本署透過相關媒體行銷資源，加強向各界宣傳，以強化行銷亮點。

# 報名方式

- **推薦參賽**：由各縣市政府、全國及各縣市糕餅、烘焙相關公會配合推薦轄內具代表性之店(廠)家(至多20家)參賽。
- **自行報名**
- 推薦清冊及報名文件，於**105年10月3日前**函送穀研所，後續由穀研所依據受推薦名單清冊及報名資料，確認報名及資格篩選。

# 報名單位營業場所所在地分區

- **北區**：臺北市、新北市、桃園市、新竹縣(市)、苗栗縣(市)、金門縣、馬祖縣。
- **中區**：臺中市、彰化縣(市)、雲林縣(市)、南投縣。
- **南區**：嘉義縣(市)、臺南市、高雄市、屏東縣(市)、澎湖縣。
- **東區**：基隆縣(市)、宜蘭縣(市)、花蓮縣(市)、臺東縣(市)。



# 競賽流程

- 分為「分區初賽」及「全國總決賽」兩階段辦理。

# 分區初賽

- 依參賽隊伍報名書面資料及產品實體，進行北中南東四區分組審查，各區各組總成績排序前10名隊伍，可進入總決賽。
- 辦理時間：105年10月17日至10月28日。
- 辦理地點：農糧署北中南東四區分署分區辦理。
- 作品繳交：參賽隊伍須於初賽當日依指定時限及擺設規格完成參賽作品現場繳交布置，包含商品化流通完整包裝產品1份、裸露展示作品1份及提供評審委員品評產品7份，共計9份，盛裝容器及裝飾品請參賽單位自備。

# 全國總決賽

- 總決賽採書面資料及產品實體評選，並按照評分基準計算總成績排序，另採計儲存試驗數據，以儲存試驗第7日之微生物限量須符合一般食品衛生標準包含(大腸桿菌群 <1000MPN/ml(g)、大腸桿菌為陰性)，不符合該標準者將取消獲獎資格，並由下一順位排序遞補。
- 辦理時間：105年11月11日前辦理。
- 辦理地點：於農糧署指定地點。
- 參賽單位須於總決賽當日依指定時限及擺設規格完成參賽作品現場繳交布置，包含商品化流通完整包裝產品1份、裸露展示作品1份及提供評審委員品評產品7份，盛裝容器及裝飾品請參賽單位自備；另需繳交1份商品化流通完整包裝產品由穀研所進行儲存試驗，共計10份。

# 名次公布及頒獎

- 獲獎名單公布：於105年11月18日前公布總成績及獲獎隊伍名次。
- 105年12月2日至4日假臺北世貿三館辦理之「2016米穀雜糧精品展銷會」頒發得獎產品獎牌及獎金予得獎店家。

# 活動時程

| 階段 | 主題(時間)                          | 內容                                                                                                                                                                                       |
|----|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 一  | 針對縣市政府說明<br>競賽辦理方式<br>(8/31前完成) | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 本署召開活動說明會，針對本案目的、整體規劃及賽制進行說明。</li> <li>● 公布競賽規則，並開放報名。</li> </ul>                                                                               |
| 二  | 辦理12場次分區說<br>明會<br>(9/15前完成)    | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 由本署四區分署結合轄內各縣市政府及相關公協會召開分區說明會。</li> <li>● 有意參加說明會者，自即日起向所在地之本署所屬分署洽詢。</li> </ul>                                                                |
| 三  | 競賽報名<br>(10/3前完成)               | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 推薦參賽：各縣市政府以填寫「農村特色米穀雜糧烘焙產品」推薦表方式，函復推薦清冊及受推薦單位之參賽報名文件。</li> <li>● 自行報名。</li> <li>● 報名截止日：自105年10月3日止。</li> </ul>                                 |
| 四  | 四區初賽<br>(10/17-10/28)           | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 前置完成報名文件書面資格篩選及通知補件(10/3-10/7)</li> <li>● 辦理四區初選(10/17-10/28)</li> <li>● 公布決賽入圍名單(11/2前)</li> </ul>                                             |
| 五  | 全國總決賽<br>(11/18前完成)             | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 總決賽(11/11前完成)</li> </ul>                                                                                                                        |
| 六  | 頒獎及推廣                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 舉辦米穀雜糧烘焙產品人氣網路票選，並揭露得獎產品名單及票選活動訊息(11/25前)。</li> <li>● 12/2-12/4 「2016全國米穀雜糧精品展銷會」暨「農村特色米穀雜糧烘焙競賽」頒獎典禮</li> <li>● 於農委會舉辦票選結果發表記者會暨頒獎典禮</li> </ul> |

# 報名資料填寫參考範本



## 香米泡芙產品配方表（參考範本）

| 材 料 名 稱 | 佔全配方百分比(%) | 重量(公克) | 製作方法與條件                                                                                                                                                                                                                               |
|---------|------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 酥菠蘿     |            |        | (酥菠蘿)                                                                                                                                                                                                                                 |
| 無鹽奶油    | 7.8        | 150g   | 1.將所有材料拌均勻，桿平2mm厚度<br>2.冷凍，再切成所需尺寸                                                                                                                                                                                                    |
| 紅糖      | 2.6        | 50g    |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 二砂糖     | 2.6        | 50g    |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 米穀粉     | 13.1       | 254g   |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 卡士達餡    |            |        | (卡士達餡)                                                                                                                                                                                                                                |
| 鮮奶      | 20.7       | 400g   | 1.將鮮奶，香草籽一起加熱煮到小滾<br>2.蛋黃與麵粉混合，再和鮮奶攪拌回煮至卡士達狀態，小火攪拌約3分鐘<br>3.表面成現柔亮，飄出米穀粉及牛奶香氣後離火加入奶油攪拌均勻<br>4.倒入容器保鮮膜貼平冷卻<br>5.使用前以獎狀攪拌器打軟操作                                                                                                          |
| 香草棒     | 0.1        | 2g     |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 糖       | 3.9        | 75g    |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 蛋黃      | 6.2        | 120g   |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 米穀粉     | 6.2        | 120g   |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 無鹽奶油    |            | 20g    |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 泡芙麵糊    |            |        | (泡芙麵糊)                                                                                                                                                                                                                                |
| 鮮奶      | 8.7        | 168g   | 1.將鮮奶，糖，鹽，奶油一起煮滾<br>2.加入米穀粉快速攪拌均勻成麵糰狀，以小火繼續炒糊化<br>3.用獎狀攪拌器打散，稍微降溫後分次加入蛋液攪拌均勻<br>4.面糊呈現倒鉤狀三角形<br>5.裝入擠花袋，以1cm寬平口花嘴操作<br>6.擠成艾克力條狀長10.5cm寬2cm，再擠小圓型直徑1.8cm<br>7.表面蓋上事前準備好的酥菠蘿皮<br>8.烤焙190℃，20分鐘掉頭再烤8分鐘<br>9.出爐冷卻後，底部灌入鮮奶卡士達餡<br>10.最後組合 |
| 無鹽奶油    | 4.8        | 92g    |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 糖       | 0.3        | 6g     |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 鹽       | 0.1        | 2g     |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 米穀粉     | 11.0       | 210g   |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 高筋麵粉    | 1.9        | 36g    |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 全蛋      | 9.3        | 180g   |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 合計      | 100        | 1935   |                                                                                                                                                                                                                                       |

# 香米泡芙產品照片及說明（參考範本）

產品正面



產品剖面



## 產品魅力說明：

產自桃園的桃園三號香米具有濃濃的芋頭香氣，香米與鮮奶的組合是大人與小孩都愛不釋手的好味道，將國產香米泡芙與自製的鮮奶卡士達餡融合在一起進行製作，配方可降低奶油的使用比例，含米餅皮烘烤後更加酥脆的口感，結合濃郁的米香風味是我想展現的幸福表情。

# 評分基準

| 評分項目                 | 占比(%) | 評分內容                                                                                                                           |
|----------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 一 配方說明及材料處理          | 15    | <ol style="list-style-type: none"><li>1. 國產雜糧、稻米、在地作物使用比例及合理性</li><li>2. 材料處理技巧之創新性</li></ol>                                  |
| 二、國產稻米、雜糧及地方特色農產品之運用 | 25    | <ol style="list-style-type: none"><li>1. 使用材料應用於產品之特色展現程度，及其與參賽類別、地方特色之連結性</li><li>2. 產品在造型或製作上採用在地人物、景物、事物作為意象之表現方式</li></ol> |
| 三、產品創意度              | 20    | <ol style="list-style-type: none"><li>1. 產品開發創意、新穎性及特色說明</li><li>2. 原料運用製作的創意表現程度</li></ol>                                    |
| 四、產品官能品評             | 20    | <ol style="list-style-type: none"><li>1. 造型</li><li>2. 風味及口感</li><li>3. 組織質地</li></ol>                                         |
| 五、產品包裝流通容易度          | 10    | <ol style="list-style-type: none"><li>1. 產品於販售流通過程中，包裝是否方便運輸、配送及容易儲存之程度</li><li>2. 產品流通時之衛生安全性</li></ol>                       |
| 六、市場行銷               | 10    | <ol style="list-style-type: none"><li>1. 產品市場發展潛力</li><li>2. 市場行銷推廣創意</li></ol>                                                |
| 合計                   | 100   |                                                                                                                                |

# 謝謝指導

報名：

朱招燕

Tel: 02-26101010 Ext.311

Email: [yan.chu@cgprdi.org.tw](mailto:yan.chu@cgprdi.org.tw)

討論：

蘇梅英 博士, Mei-Ying Su Ph. D.

研究發展組 組長, R&D section Chief

Tel: 02-26101010 Ext.220

Email: [my.su@cgprdi.org.tw](mailto:my.su@cgprdi.org.tw)

中華穀類食品工業技術研究所

China Grain Products R&D Institute

新北市八里區中山路三段223號

12-6, Hsia Ku Tze, Bali Dist, 24937 New Taipei City, Taiwan, R.O.C.