「2019 全家料理王 x 非米不可」競賽

作品提案表（填寫範例）

■ 參賽單位（學校）　**全家高中**

■ 參賽隊伍名稱　**全家好棒棒隊**

■ 提案作品名稱　**黑糖芝麻米餅乾**

■ 應用之在地食材　**寶山黑糖、西港芝麻、柳營鮮奶**

■ 國產米或米穀粉之烘焙百分比　**80%**（80/(80+20)=80%）

■ 食譜（10 人份）

食材名稱	使用量（10 人份）	單位	分切規格（cm 或 mm）	保存方法
無鹽奶油	0.2	公斤		冷藏
寶山黑糖	0.15	公斤		常溫
砂糖	0.1	公斤		常溫
鹽	0.005	公斤		常溫
雞蛋	0.1	公斤		冷藏
柳營鮮奶	0.075	公斤		冷藏
國產米穀粉	0.4	公斤		常溫
低筋麵粉	0.1	公斤		常溫
西港黑芝麻	0.05	公斤		常溫
西港白芝麻	0.05	公斤		常溫

註：所有配方內容版權皆屬主辦單位所有，敬請將其詳細填妥。

■ 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℃/下火 130℃，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（略）

■ 在地食材特色及創作理念說明（略）

■ 提案作品照片（略）

■ 參賽隊伍團體照（略）

■ 原料標章照片（略）

■ 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 （10 人份）	單位 個（或公斤）	總價 元（10 人份）
無鹽奶油	330 元/公斤	0.2	公斤	66
寶山黑糖	55 元/公斤	0.15	公斤	8.25
砂糖	30 元/公斤	0.1	公斤	3
鹽	17 元/公斤	0.005	公斤	0.09
雞蛋	150 元/公斤	0.1	公斤	15
柳營鮮奶	80 元/公斤	0.075	公斤	6
國產米穀粉	64 元/公斤	0.4	公斤	25.6
低筋麵粉	31 元/公斤	0.1	公斤	3.1
西港黑芝麻	500 元/公斤	0.05	公斤	25
西港白芝麻	500 元/公斤	0.05	公斤	25

■ 10 人份食材成本總計 177.04 元

■ 每份作品食材成本計 17.704 元

■ 作品售價設定 53 元