



## 附件1

## 【紅心鳳梨月餅】

### 一、材料(6顆量)：

(一)紅心鳳梨月餅外皮：紅心芭樂 30g、火龍果 10g、大豆油 18g、低筋麵粉 90g、蜂蜜 30g

(二)紅心鳳梨月餅內餡：鳳梨 130g、二砂 10g

### 二、「紅心鳳梨月餅」作法：

#### (一)外皮製作：

1. 先將紅心芭樂、火龍果切小丁，加入少許水打成果汁。
2. 將麵粉過篩，加入大豆油、蜂蜜及步驟1的芭樂火龍果汁混合均勻成麵糰，放室溫1小時。

#### (二)內餡製作：

1. 將鳳梨切細絲加入二砂拌勻。
2. 用小火熬煮到乾。

(三)將外皮麵團切 30g 一小塊，桿成小圓片，包入內餡 20g，放入模具中壓模。

(四)烤箱預熱 200°C，放入月餅 145°C 烤 10 分鐘，放室溫待涼即可享用。



## 【抹茶地瓜月餅】

### 一、材料(6顆量)：

(一)抹茶地瓜月餅外皮：抹茶粉 6g、大豆油 20g、低筋麵粉 108g、蜂蜜 60g

(二)抹茶地瓜月餅內餡：地瓜 80g、大豆油 5g、低筋麵粉 5g

### 二、「抹茶地瓜月餅」作法：

#### (一)外皮製作：

1. 將麵粉、抹茶粉過篩。
2. 加入大豆油、蜂蜜混合均勻成麵糰，放室溫 1 小時。

#### (二)內餡製作：

1. 將地瓜去皮蒸熟壓成泥。
2. 加入大豆油、低筋麵粉混合均勻。

(三)將外皮麵團切 30g 一小塊，桿成小圓片，包入內餡 20g，放入模具中壓模。

(四)烤箱預熱 200°C，放入月餅 145°C 烤 10 分鐘，放室溫待涼即可享用。

### 營養成分分析(每顆)：

	重量 (g)	熱量 (Kcal)	醣類 (g)	膳食 纖維 (g)	脂質 (g)	蛋白質 (g)	鈉 (mg)
紅心鳳梨月餅	50	117.2	21	0.74	3.22	1.43	0.39
抹茶地瓜月餅	45	134	24.5	1.0	3.28	1.67	17.5