



牛奶麻糬DIY

郭卿雲 林美蓉 林月娥 程雅琴
行政院農業委員會畜產試驗所加工組



1 材料

- ✦生乳：2杯
- ✦太白粉(炸)：1杯
- ✦煉乳適量或用糖取代
- ✦含糖粉之花生粉適量



2 注意衛生

- ✦操作前需先洗淨雙手，減少微生物污染DIY製品之機率。



3 材料入鍋

- ✦單柄鍋放置於瓦斯爐上。
- ✦將太白粉及生乳倒入單柄鍋中。



4 預拌&開火

- ✦開火前先將太白粉及生乳拌勻，避免材料沾黏鍋底，導致糊鍋。
- ✦開中火。



5 攪動

- ✦需注意由同一方向進行攪拌，使糊化結構完整。
- ✦至牛奶糰塊形成後熄火。



6 拌粉

- ✦取一乾淨盤子
- ✦將糖粉、花生粉(或芝麻粉)倒入，並予以混勻。



7 取出糰塊

- ✦將牛奶糰塊倒入已拌勻之花生糖粉中。



8 分切食用

- ✦取一雙乾淨筷子
- ✦利用筷子交錯分切牛奶糰塊成適當大小後，沾適量花生糖粉，即可食用。



行政院農業委員會畜產試驗所五十週年所慶
The 50th Anniversary Celebration of LRI, COA

畜產伴世紀

