



美國米 即食新發現



美國稻米台灣聯絡處

地址：11011台北市信義區信義路五段五號7樓7D-07室

電話：(02)8789-8939 / 傳真：(02)2725-2155

官網：www.usrice.com.tw



擁抱趨勢一 前進鮮食、即食餐飲產業

隨著時間的推移、社會結構的改變以及市場的導向，讓台灣餐飲行業發展多彩繽紛。然而，推進餐飲行業發展多樣化的因素，可以歸納以下幾大原因：

1 台灣外食人口近七成

根據東方線上2014年調查，68%台灣人為三餐外食人口，外食人口中77.6% 會選擇便利商店；2016年更指出平日早餐外食比例為64.8%，超過1,100萬人，中餐外食的比例更高達79%，超過1,370萬人。從台灣家庭收支分配百分比也發現外食的走向，一般家庭用在餐廳及旅館的支出，至2015年已經達到11.3%，為統計以來的歷史新高點。

各項社會結構的變動，加上家庭支出在餐館、旅館的比重逐年攀升，外食人口讓台灣餐飲的發展蓬勃，即時鮮食產業成為主流。

2 餐飲業者大者越大

根據台灣連鎖年鑑調查指出，整體餐飲服務市場品牌數量從2012年624個，至2016年已經成長45%，達到905個，市場規模高達4,400億元。餐廳品牌成長幅度最大，將近60%的增長。然而，餐飲攤販業從2011年的11,000多家，最新年度下降至9,000多家，看出餐飲行業的趨勢：「連鎖化、品牌化」。

另外，根據主計總處、中華徵信所的統計資料顯示，台灣餐飲集團前十強的營收，在台灣整體餐飲行業的比重逐年加重。2006年前十強營收總額僅佔全台餐飲總營收的5.52%，然而到2016年比重已經擴大至14.8%，明顯看出台灣餐飲集團大者越大，且逐漸擴張的走向。

因此，根據上述二大趨勢，要在鮮食加工、中央餐廚等類型的餐飲市場取得一席之地，重要的環節就是食材原料供應鏈的整合，使得生產效率、品質標準化成為現今進入連鎖鮮食餐飲的條件。

美國米即食新發現

為呈現美國米優質品質及適口性的特性，特別邀請崑山科技大學餐飲管理及廚藝系助理教授暨紫金堂研發總監高玫女士，用將近半年的時間反覆實驗，針對美國米各品種的吸水力、膨脹率以及冷凍後復熱特性，測試找出台灣人最喜愛的口感。更請高玫搭配現今追求簡便即食、食品加工等餐飲新趨勢，研發出台灣人喜愛的即食料理。

美國短粒米

短粒米的米粒較短和滿，形狀近圓形。煮熟後的米粒較軟，且會黏在一起，但仍舊粒粒分明，而且比較耐嚼，口感有彈性。



美國越光米經過水量調整後再蒸煮的口感已近似1/2台灣梗米+1/2台灣秈米的綜合口感。從中發現其接近台灣米口感的米種。它從多次水量調整的實驗紀錄中，找出最被台灣消費者接受的口感軟硬度資訊如下表

實驗紀錄	已熟稍硬	過軟	適中	量筒投入量
乾米重量	200g	200g	200g	300g
清洗後重量	220g	226g	226g	332g
浸泡水重	250g	325g	240g	360g
乾米:浸泡水	1:1.25	1:1.625	1:1.2	1:1.2
產出	453g	540g	451g	690g
降溫後重	435g	518g	434g	660g



美國越光米適合先炒米調味至6分熟再蒸煮至全熟的方式操作。故研發此道主食。

金雞蜜果蒸越光

美國中粒米

中粒米米粒長度約是寬度的兩到三倍長。米粒米本身含有絕佳的飽水性，在烹煮後呈現飽滿扎實的狀態，口感上彈牙有嚼勁。



美國玫瑰米經過水量調整後再蒸煮的口感已近似2/3泰國香米+1/3台灣梗米的綜合口感。從多次水量調整的實驗紀錄中，找出最被台灣消費者接受的口感軟硬度資訊如下表

實驗紀錄	未熟稍硬	過軟	適中	量筒投入量
乾米重量	200g	200g	200g	300g
清洗後重量	219g	227g	226g	329g
浸泡水重	250g	325g	260g	390g
乾米:浸泡水	1:1.25	1:1.625	1:1.3	1:1.3
產出	469g	550g	496g	720g
降溫後重	440g	531g	472g	700g



從美國玫瑰米發現其特有的香氣及高纖的口感，非常適合東南亞（泰國、印尼）各種香料飯的處理手法。故研發此道主食。

玫瑰鳳雪御泰皇

美國糯米

米粒較為短而圓，呈現粉白半透明狀。煮熟後的糯米不會粒粒分明，具有非常高的黏性。它常被運用商業產品的當中，例如肉汁與醬料。



美國圓糯米經過水量調整後再蒸煮的口感已近似1/2台灣圓糯+1/2台灣長糯的綜合口感。從多次水量調整的實驗紀錄中，找出最被台灣消費者接受的口感軟硬度資訊如下表

實驗紀錄	軟爛	稍軟	適中	量筒投入量
乾米重量	200g	200g	200g	300g
清洗後重量	225g	223g	223g	338g
浸泡水重	300g	200g	140g	210g
乾米:浸泡水	1:1.5	1:1	1:0.7	1:0.7
產出	541g	431g	362g	545g
降溫後重	507g	413g	344g	520g



因美國圓糯米是早已被台灣市場接受的米種，但由於高纖特性的澎發率以及原體積已經比一般台灣米粒大，因此熟成後常被誤認為長糯。浸泡附水時間約一小時，在黃豆油中澎發後可以吸收將近九成的水量，非常適合微波復熱。不會出現澱粉老化的不穩定品質。故提出不同於一般彌月油飯的水蒸操作方式，此油發的操作方式更適合大量生產。



鶴立喜圓糯香飄

美國長粒米

長粒米的米粒呈細長型，長度約是寬度的三到四倍長。因為澱粉組成的關係，煮熟後的米粒較粒粒分明且質輕而蓬鬆。



美國長糙米纖維含量最高，附水性極佳，吸水逼近於1:1.4，唯一一種需要時間長（隔夜）浸泡的米種，且長時間蒸煮也不容易爆裂軟爛。經過水量調整後，美國長糙米的口感已近似2/3台灣在來米+1/3台梗全糙米的綜合口感。從多次水量調整的實驗紀錄中，找出最被台灣消費者接受的口感軟硬度資訊如下表

實驗紀錄	軟爛	稍軟	適中	量筒投入量
乾米重量	200g	200g	200g	300g
清洗後重量	217g	226g	227g	360g
浸泡水重	400g	300g	250g	375g
乾米:浸泡水	1:2	1:1.5	1:1.25	1:1.25
產出	540g	535g	511g	740g
降溫後重	516g	516g	490g	720g



使用美國長糙米來製作的糕粿製品或煎或炸都不易黏鍋，操作性好。維他命E含量高，可凸顯其做為主食的營養健康價值。

海皇長糙大根香



發揮美國長糙麩質的營養成分，用美國圓糯增加粥品濃稠滑順的口感。此道粥品是針對腸胃消化吸收力較弱的幼兒、老年人及病後調養人士而設計研發。

砂鍋橘紅轉乾坤



運用美國米冰存後二次加熱不易老化之特性所設計的一道炒飯，適合廚房空班時間，也能接單的五星級飯店客房服務，或長時間營業的簡餐咖啡廳。可將煮熟的米飯以一人份分包冷凍儲存，其於蔬食配料均切配完成也以一人份分包冷凍儲存，隨時接單，只需將米飯以微波爐加熱至溫熱狀態，以猛火炒香蔬食配料後加入熱米飯混炒均勻，最後加入醬汁即可出餐。

尊寶松齋滿穀倉

針對美國米的優點，提出下列建議

1. 因其需要專業且穩定的烹調技術及機具，美國米較適合量化生產的食品廠
2. 進口米商應轉換銷售對象，由家庭式小包裝的通路銷售改為食品廠大包裝的直銷方式
3. 食品廠應針對其澎發率高（平價市場）、不易老化（速食族群）、飽足感強（勞動、肥胖者）的優點，開發熟飯的特定銷售通路。