



SDG9 產業創新與基礎建設
SDG12 負責任的消費與生產

Top 新鮮事



我們製作的壽司米飯是用蓬萊米，它外觀圓短、晶瑩透明，煮熟口感Q軟適中。



米粉訂單接不完，急徵米粉原料在來米！它外形細長、透明，煮熟口感較不黏。



我的員工忘記買做麻糬的原料圓糯米，急收！它外形圓短、白色不透明，煮熟口感軟爛、Q黏。



我們家的粽子都是用白而細長的長糯米，煮熟口感不會太軟爛又Q彈。



米小姐賣米去！



我種的米琪琳嚴選有機米，細長而透明，煮熟米粒分明、黏性低。

米琪琳小姐最近剛創業，這天她帶著外形細長、帶有透明感的水去銷售。她該到哪間公司賣米呢？

企鵝／吳育豐 版面設計／胡舒姿 繪圖／吳安哲 圖片提供／達志影像（Shutterstock）
特別感謝／老饍米粉協助拍攝、採訪和審校、萬興米粉提供照片

米小姐拜訪米粉公司

聽完各家公司的需求，米小姐決定前往米粉公司，米粉老闆大力稱讚米琪琳嚴選在來米品質很好，還向她介紹米粉的製作過程，以及品嚐米粉料理。

米如何變米粉？

1 浸泡：

米洗乾淨後，浸泡約 6 小時。

2 磨米：

將米磨成米漿或細末狀。

3 搗糰：

米漿壓乾水分之後，攪拌製成糰，擠壓成條狀。

4 蒸半熟：

糰蒸煮到半熟。

5 搗糰：

糰再一次攪拌，用米片機壓成米片捲起來，做出來的米粉才會 Q。



現在科技發達，製作米粉已有多步驟由機器取代人力，例如：米片機已經比較少見囉！