

國產羊乳

四季都愛喝。



認證羊乳優質廠商大集合！

FOUR
SEASONS
OF
GOOD
GOAT
MILK





目錄

- 2 認識中華民國養羊協會
- 4 「GGM」羊乳標章介紹
- 6 羊乳加工廠生產流程
- 8 營養成分
- 9 羊乳中營養素對人體的重要性
- 11 羊乳營養成分表
- 12 主要乳羊品種介紹
- 13 羊乳飲用小學堂
- 15 如何選購優質羊乳？
- 16 認證羊乳優良廠商大集合
 - 嘉南羊乳·嘉南低脂羊乳 | 台灣省嘉南羊乳運銷合作社—17
 - 高屏羊乳 | 台灣省高屏羊乳運銷合作社—18
 - 豐新鮮羊乳 | 豐新鮮實業股份有限公司—19
 - 首都羊乳 | 省都乳品股份有限公司—20
 - 永泰羊乳 | 千佳食品股份有限公司—21
 - 新生活羊乳 | 速易達國際開發有限公司—22
 - 飛羊牧場羊乳·清境牧場羊乳 | 頂質生技有限公司—23
 - 三普羊乳 | 雲林縣北港乳羊生合作社產合作社—24
 - 華南羊乳·台灣好羊乳 | 津羊生食品企業有限公司—25
 - 新一代農民鮮羊乳 | 華星世紀股份有限公司—26
 - 恆農山羊乳 | 良樺工業有限公司—27
 - 精點鮮羊乳 | 精點實業有限公司—28
 - 鮮配家鮮羊乳 | 台灣鮮配家食品有限公司—29
 - 彰農羊乳 | 彰化縣和美鎮乳羊產銷班第一班—30
- 31 羊乳手作創意小點
 - 羊奶卡布奇諾—32
 - 羊奶咖啡凍—33
 - 羊奶酪—34
 - 羊奶優酪乳—35
 - 薑汁燉羊奶—36
 - 港式杏仁糊—37
 - 青瓜薄荷羊奶昔—38
 - 羊奶果汁—39
 - 羊奶燕麥—40





認識

中華民國養羊協會



本會宗旨

- 協助政府政策
- 加強全國養羊戶情誼交流與團結合作
- 輔導養羊產業
- 促進社會經濟繁榮，確保社會安定
- 提高羊農收益
- 謀求共同福祉

協會沿革

社團法人中華民國養羊協會成立於民國八十五年八月，由內政部核准，依法設立之非以營利為目的之社會團體。致力配合政府政策，戮力輔導養羊產業，加強養羊戶情誼交流與團隊合作，提高羊農收益，提供給國人本土、新鮮、健康、優質的山羊畜產品。

服務內容

為促使台灣養羊產業長足發展與羊乳生產的任務上，中華羊協致力於下列六大業務：

1. 配合政府養羊政策，整合養羊團體，共同規劃養羊產業未來發展。

2. 辦理全國養羊業者教育講習、聯誼、推廣與觀摩交流活動。
3. 推展羊隻品種改良、生產管理技術、疾病防治及養羊相關業務。
4. 輔導養羊產業正常運作，發揮合作功能；建立產、官、學溝通管道，以公平、公正、積極態度調解業界產銷秩序，保障業者合法權利，維護產業尊嚴。
5. 舉辦學術研習講座，強化國際養羊產業各項資訊交流與投資、互訪。
6. 發行會刊，宣傳正確理念，教育養羊業者，提供產業論文發表之空間，凝聚會員向心力。

未來展望

養羊協會成立18年來，在台灣默默耕耘，努力提昇羊乳、羊肉的消費市場，扮演著台灣養羊產業前進的推手，為國人提供優質的羊乳、羊肉；當台灣加入WTO，面臨國際市場強大的衝擊，中華羊協更秉持著精益求精，不斷進步的經營理念，為台灣養羊產業的未來與發展盡一份心力。

「GGM」
羊乳標章介紹



GGM羊乳標章設計說明

標章圖樣以小羊為主體，代表純、真、新鮮無污染的羊乳品質，豎直的耳朵一如豎起大拇指稱讚的手勢，加上青翠牧草的綠色色調，象徵國產羊乳的純正好品質。

GGM羊乳標章認證的意涵與目的

「GGM」是由優良羊乳（Good Goat's Milk）三個英文字的首字母而來。推動GGM羊乳標章認證制度乃是為保障廣大消費民眾、輔導合法羊乳廠商所產生，藉此提升國產羊乳品質、附加價值，嚴格檢驗乳成分，以及稽核原料乳來源數量，進而促進整體養羊產業升級發展。



羊乳加工廠生產流程

GOOD GOAT MILK GOOD GOAT MILK

羊乳加工廠

1



2
集乳

羊乳加工廠派集乳車到酪農羊場收取剛擠下的鮮羊乳，以2~4℃全程冷藏，將羊乳載回加工廠，準備進入下一個製程。



3
生乳檢驗

進行羊乳的比重、沈澱物、抗生素、純度等檢驗。



4
均質

以羊乳均質機進行羊乳液態均質，確保羊乳高品質。



5
殺菌

以全程自動化控制方式，進行高溫殺菌，品質控制。



6
半成品檢驗

查驗總菌數、大腸桿菌量、脂肪、非脂肪固形物之比例，應合乎CNS國家標準。



7
洗瓶

自動化洗淨新鮮羊乳裝置玻璃瓶，進行消毒動作。



8
充填

將殺菌後的優質羊乳以全自動充填機，填裝入分裝玻璃瓶、塑膠瓶、紙盒中。



9
封蓋

將填裝完成的羊奶，進行自動化封裝的動作。



10
貼標章

貼上「GGM」羊乳標章認證貼紙。



11
自動封箱

羊乳封瓶後依照運送所需之裝箱數量自動封箱。



12
控制作業

加工過程中，完全採電腦自動監控，將管制點與管制項目記錄並作判定。



13
運輸成品

將羊乳成品送入恆溫為1~5℃之冷藏庫保存，維持送到消費者手上的新鮮度。

消費者

14

營養成分

羊乳是一種營養均衡的食品，內含有蛋白質（尤其是人體所需的八種胺基酸）、脂肪酸、醣類碳水化合物、維生素A、B1、B2、B6、菸鹼酸、維生素C、豐富的礦物質（鈣、磷、鐵、鈉、鉀）。



羊乳中營養素對人體的重要性

營養素名稱	對人體的功能	欠缺時產生的症狀
蛋白質	蛋白質（胺基酸）是構築人體細胞、內臟器官、體格、肌肉、皮膚指甲毛髮、酵素、荷爾蒙和免疫物質的原料（羊乳中蛋白質含有人體無法自製的八種必須胺基酸）	缺乏色胺酸、甲硫胺酸、異白胺酸，肝臟將無法產生血蛋白中的球蛋白抗體，抵抗力減弱。缺乏甲硫胺酸時，容易引發慢性風濕熱，孕婦則易出現妊娠毒血症，男性會有脫毛、禿頭、生殖力減弱，女性則會有荷爾蒙失調的現象。而缺乏組胺酸、苯丙胺酸時會形成雙眼充血或白內障。
脂肪（脂肪酸）	脂肪酸和膽固醇是構築細胞膜的主要原料，而細胞膜是細胞的防衛結構，專司細胞的新陳代謝機制，且膽固醇是人體製造賀爾蒙的原料。	缺乏脂肪時會產生活力、無機物不足，如此一來對身體精氣及正常成長會有不良影響；而膽固醇攝取量不足時則容易造成出血性中風和大腸癌。
醣類碳水化合物	醣類是人體重要的能源，分解後葡萄糖是由腸吸收，成為糖原質運送至肝臟儲存，俟血液中之血糖不足時釋出補充。	人體中的醣類碳水化合物補充不足時，會產生貧血逐漸消瘦，並使各器官發生各種障礙，抵抗力減弱而容易感染疾病。
維生素 A	維生素A是人體發育上不可缺乏之營養素，主司造血、強化黏膜、造骨長牙、強化視網膜細胞維護視力等功能。	體內維生素A不足時，易使消化器官、呼吸器官弱化，易導致發育不全、夜盲症、角膜乾燥症、粗皮症的發生。

營養素名稱	對人體的功能	欠缺時產生的症狀
維生素 B1	維生素B1可以維護神經肌肉和心臟功能，增進食慾幫助消化、消除疲勞，排除循環器官之障礙。	缺乏此一維生素時可能會引發腳氣病、心衰竭、心肌梗大、疲勞憂鬱、精神病、食慾衰退等症狀。
維生素 B2	負責神經氧化反應、傳送電子、幫助酵素對細胞的功能發揮，保護黏膜、促進各部正常發育。	維生素B2缺乏時，易得口角炎、牙齦出血、舌炎、眼角膜充血、光過敏等症狀。
維生素 B6	維護皮膚、神經和造血功能，強化酵素、胺基酸的效用發揮，調正神經系統的機能。	維生素B6補充不足時易產生口腔炎、黏膜炎、嘔吐、知覺神經障礙、貧血等現象。
維生素 C	對人體主要功能在抗氧化、防癌、排除多餘膽固醇、強化人體解毒功能，增生膠原蛋白，並具有荷爾蒙合成機能，提高知能指數。	缺乏時全身抵抗力減弱，成長遲緩、傷口不易治癒，易得壞血病，皮膚出血、牙齦腫大等症狀。
菸鹼酸	維護皮膚、腸道神經和紅血球功能。	欠缺時易患粗皮症、癡呆症、下瀉、胃腸黏膜問題、舌炎、舌裂問題。
鈣	造骨、齒組織之形成，導電、分泌賀爾蒙，幫助新陳代謝之功能。	缺乏時將容易產生抵抗力減弱、發育不全、骨質酥鬆、骨折等症狀。
磷	造骨、長牙、造核酸、幫助糖類、蛋白質、脂肪的利用，與腎臟功能正常、神經傳導運輸。	如果磷的補充不足，造成磷、鈣不平衡，易得軟骨症、關節炎，神經障礙的問題。
鐵	存於血紅素之中運送氧氣，造血、基因、神經導電物質的必要元素。	缺乏易得貧血、生理不順、容易疲勞，記憶力鈍化的問題。

羊乳營養成分表

(單位：每100g中)

營養素 · 單位	羊乳
熱能 · Kcal	63.0
水分 · g	88.0
蛋白質 · g	3.1
脂質 · g	3.6
糖質 · g	4.5
灰分 · g	0.8
鈣 · mg	120
磷 · mg	90.0
鐵 · mg	0.1
鈉 · mg	35.0
鉀 · mg	220.0
維生素 A	120.00
維生素 B1 · mg	0.04
維生素 B2 · mg	0.14
菸鹼酸 · mg	0.30
維生素 C · mg	1.00

(資料來源：台灣區乳品工業同業公會)

主要乳羊品種介紹



撒能 Saanen

撒能山羊原產地瑞士撒能河谷，美洲、歐洲、澳洲及日本等地均曾引種培育。民國八年（1919年）日本人神谷清尤氏最早引入撒能山羊在台灣台北市飼養，民國二十年（1931年左右），當時的台灣總督府再引進於恆春及嘉義兩個種畜場飼養，光復後亦陸續進口種羊，為台灣主要乳用山羊之一。撒能山羊毛色多為白色或乳白色，皮膚為粉紅或黃褐色，有些羊隻在乳房、眼、耳及鼻部附近皮膚有黑色斑點出現。兩耳直立略向前傾，鼻樑平直或略凹，有角或無角，頸部常有肉垂，性情溫和。公母羊均有鬍鬚，在溫帶地區的撒能山羊常見背部及大腿部有很長的毛髮，但引進到台灣之後為適應亞熱帶氣候會有不同程度的換毛現象。成熟母羊體重約65公斤，骨架粗，活力佳。種公羊體高在80公分以上，體重則100公斤以上。母羊泌乳期長，乳脂率約3.5%，平均每日產乳量3公斤以上，優良者可達6公斤，泌乳期8~9個月，平均一胎產仔數1.8頭，繁殖性能佳，但耐熱性及耐粗飼性較差。

阿爾拜因 Alpine

阿爾拜因的原產地為瑞士的阿爾卑斯山區，但目前無論在美國或台灣主要的引種來源，均以法國培育的法國阿爾拜因為主。體型中至大型，被毛中長，毛色複雜，沒有固定毛色，由黑、白、紅棕、灰色及褐色等混雜形成不同組合，一般可歸納成8種不同色型。外表毛色變化甚大，成熟公羊可達80公斤以上，母羊可達60公斤或以上。本品種公羊有鬍鬚，頸部有相當多個體肉鬚。雙耳小而聳立，有的無角，有的有角。阿爾拜因山羊耐粗飼，平均每日產乳量3公斤以上，稍優於吐根堡山羊，略低於撒能山羊。母羊的泌乳期長，體質強健，對不同氣候環境的適應性良好，為台灣主要乳用山羊之一。



（資料來源：台灣畜產種原資訊網 www.angrin.tlri.gov.tw/goat_all.htm）

羊乳飲用小學堂

一般而言，少數消費者對羊乳的飲用裹足不全、產生畏懼，原因不外乎是對羊乳特有的羊腥味難以接受；但事實上新鮮的羊乳是可以將羊腥味減到最低，甚至去除，而這重點便在於保存、以及加熱的問題上，現在就讓羊博士告訴您羊奶飲用小秘訣。



1 直視外觀保新鮮

首先注意外觀是否完整（瓶蓋是否已被打開），有無黏稠或結塊，在開瓶時應立即由氣味來判定是否已變質，羊乳變質有變酸、黏稠、凝固、結塊、變色、變臭、水乳分離等現象，羊乳若有變質情形即不可飲用，以免影響健康。



2 加熱溫度須控制

羊乳於常溫或冷藏後再度加熱時，須控制加熱溫度不宜過高與時間過長，以免羊奶的揮發性脂肪酸（萜酸）過度發揮，造成羊腥味。冷藏羊乳若以微波爐加熱，需將鋁蓋與鋁環拿掉再行加熱。

3 羊乳標章有保障



選擇經過嚴格認證手續檢驗的GGM羊乳標章認證羊乳，藉以獲得最新鮮、最優質的台灣羊乳。

4 置放環境請小心



宅配到家的羊乳因已加熱應儘早飲用，最好於羊乳送達後2個小時內飲用完畢，如未即時飲用，必須置放於冰箱中加以密封保存，待要飲用時再以水浴加熱飲用。

5 保存日數要注意



鮮羊乳基本的新鮮保存期大約7天左右，一般而言羊乳在持續保存後，羊腥味會日漸轉為強烈，因此購買鮮羊乳時應以放置期較短的產品為選擇。



如何選購優質羊乳？



1. 要買信譽卓越合法工廠的產品

購買時要詳閱羊乳包裝上的標示，合法工廠會標示工廠名稱、地址、工廠登記號碼。

2. 選購鮮羊乳

鮮羊乳就是生羊乳經過加熱殺菌後供直接引用的全乳汁，也就是沒有添加任何東西的純羊乳，消費者得到的是全部羊乳的營養。

3. 要檢視羊乳是否符合保存條件

羊乳因為加工與包裝方式不同，可分為必須低溫保存或可以常溫保存兩種，兩種保存方式都有政府標示規定。低溫保存羊乳必須存放於冰箱內，離開冰箱後半小時內就要飲用完畢以免導致變質。目前羊乳銷售方式為迎合消費者熱飲習慣，都於大清早配送到家，更應儘速飲用。

4. 要檢視羊乳是否有超過保存期限

乳品標示規定，必須標明製造日期與保存期限，已經超過或未標示保存期限的羊乳就不要購買。



GOOD
GOAT
MILK



GGM 認證羊乳
優良廠商大集合！



AT MILK GOOD GOAT MILK



嘉南羊乳 嘉南低脂羊乳

台灣省嘉南羊乳運銷合作社

☞ 消費者服務專線：05-2377891

▲ 嘉義縣太保市嘉太工業區光復路3號

嘉南羊乳源自於「嘉南羊乳運銷合作社」，一個受到政府農政單位、社會大眾的肯定，以及歡迎的專業羊乳合作社。二十餘年來堅持在羊乳產業上的研究發展，除要求乳源的純淨、自然、無汙染外，更率先引進自動化羊乳生產系統，結合企業化經營的事業理念，努力開發台灣羊乳的營養飲用、生活實用等，不斷的精益求精，將「永續發展、止於至善」的觀念落實於「嘉南羊乳」之上。





高屏羊乳

台灣省高屏羊乳運銷合作社

☞ 消費者服務專線：06-6534656

▲ 台南市新營區五福路134號

高屏羊乳係為一合作社組織，政府立案的社團法人機構，在羊乳製品的生產上，力求嚴格的品質管制，平時接受轄區衛生局、食品研究所、GMP不定期抽驗，以確保消費者食的安全；並秉持著沉穩、踏實、不空談、不做作的管理精神，一步一腳印的在高屏羊乳的產製上堅持自我要求，並結合畜、產、銷三合一的一貫化作業，務必以最優質的產品，服務台灣諾大的羊乳消費族群，建立起「台灣畜產，在地優先」的品牌印象與市場。



豐新鮮羊乳

豐新鮮實業股份有限公司

☞ 消費者服務專線：0800-008579

▲ 台南市新營區健康路81號

秉持「認證多一點、營養好一點、負擔少一點」的豐新鮮羊乳，通過ISO22000、HACCP、食品GMP、鮮羊乳標章、校園食品等六項認證。

堅持不使用人工色素與不含抗生素及人工生長激素的原則，提供給消費者更優質的羊乳。





首都羊乳

省都乳品股份有限公司



- 📞 消費者服務專線：02-23321812
- 📍 台北市萬華區西藏路191號3樓

首都羊乳行銷大台北二十餘年，前身為頗負信譽之祁連羊乳。首都二字顧名思義便是以台灣首善之區的高水準品質標竿，自我期許成為台灣羊乳領導中心品牌。

首都羊乳在負責人應德春小姐的經營下，秉持「心淨福田栽、平安健康來」的格言，除了不斷的研發、創新，堅持以最優質、健康、新鮮，以期許能達到永續經營，回饋社會的服務理念。

永泰羊乳

千佳食品股份有限公司



- 📞 消費者服務專線：07-7231830
- 📍 高雄市前鎮區瑞誠街2號

永泰羊乳在台灣優質羊乳的生產上，秉持嚴格品管監控、全自動化機械作業，堅持「乳羊健康，檢疫合格」、「品質衛生，合乎標準」、「自然新鮮，滴滴香醇」、「完善品管，技術創新」、「風味絕佳，無染無腥」的五大優良保證。





新生活羊乳

速易達國際開發有限公司

- ☞ 消費者服務專線：07-6118758
- ▲ 高雄市橋頭區甲南里田中路19號

新生活鮮羊乳，一路走來，始終如一，致力於生產製造健康的新生活羊奶，品質的保障，是我們製造羊奶的第一原則，所有的製程，都在SOP的控管下，讓每一瓶從新生活產出的產品，都是完美的。歡迎您也來享用這新鮮、好喝、健康的滋養聖品，讓家中的大人、小孩、爸爸媽媽、都能擁有健康的好身體喔。



飛羊牧場羊乳 清境牧場羊乳

頂貿生技有限公司

- ☞ 消費者服務專線：06-6535332
- ▲ 台南市鹽水區月津路143巷2號

飛羊牧場羊乳的產製過程，由零污染的牧場，提供乳羊最佳天然環境成長及泌乳開始，進而採用最先進的製程，完全符合國際標準的嚴格品管，為消費者的健康及口感層層把關，保證讓您喝到滴滴鮮純的羊乳，讓您喝的安心，喝的開心；絕不添加黏稠劑、防腐劑、人工甘味料等添加劑；因為「飛羊牧場羊乳」堅持給消費者最完美、最天然、最營養的新鮮羊乳。





三普羊乳

雲林縣北港乳羊生產合作社

- ☑ 消費者服務專線：05-7837571
- ▲ 雲林縣北港鎮草湖里東湖36號

強調新鮮無汙染，將國內最優良的乳品提供給廣大的民眾飲用及購買，優質羊奶更需要最精湛的行銷服務，選擇三普就是選擇健康。



華南羊乳 台灣好羊乳

津羊生食品企業有限公司

- ☑ 消費者服務專線：0800-009991
- ▲ 屏東縣竹田鄉西勢村東西八路18號

羊農自產自銷、企業化經營，產製銷專業分工，為消費者提供優質乳品。從早期自產自銷戶合組合作社型態之屏東羊乳，到中期引進外來資金，設置超大型直營牧場之華南羊乳，隨著社會經濟情況轉變，羊乳產業須走向務實及永續，故於民國九十五年初由GGM認證廠商乳源戶集資成立津羊生食品企業有限公司，承接華南羊乳經營權，並整併原公司自營牧場，注重質的提升及自給自足的產銷平衡概念，以維護乳源戶及消費者之共同權利。





新一代農民鮮羊乳

華星世紀股份有限公司



☞ 消費者服務專線：08-7385788

▲ 屏東市瑞光路3段247號

為了確保羊乳的新鮮，新一代農民羊乳在製程中採用先進的急速冷卻技術，讓羊乳在殺菌過程後更可保存新鮮，提供給消費者更優質的羊乳。

恆農山羊乳

良樺工業有限公司



☞ 消費者服務專線：0922-251666

▲ 高雄市鳳山區南進五街78號

來自屏東恆春鎮農會的恆農山羊乳，有著恆春草原放牧的天然好風味，新鮮、自然、活力、乳質濃厚，帶給您精力充沛的一天。





精點鮮羊乳

精點實業有限公司



☑ 消費者服務專線：03-5399888

▲ 新竹市中華路4段262號

精點實業成立於民國八十二年，秉持誠信、務實、樸實的經營理念，讓同仁更幸福，讓客戶更感動，精點實業代理多家宅配產品，民國九十九年起成立自有品牌「精點鮮羊乳」，提供訂戶更多更好的產品選擇，希望本公司理念能永續相傳，替這個社會提供令人滿意的品質及服務。

鮮配家鮮羊乳

台灣鮮配家食品有限公司



☑ 消費者服務專線：04-22200266

▲ 台中市南區復興路3段137號

「鮮配家」經由踏實的宅配服務，每日清晨將最新鮮的乳品送到家，提供安全、便捷的服務、滿足了許多民眾安全的需求。「鮮配家」產品從產製到行銷一以貫之，並堅持「產製高品質、行銷高品質」。為了真正確保乳源的質與量，「鮮配家」除了不定期派員前往畜牧場，監測羊群的飼養情形及取乳品質，對日常乳品的各項檢驗數據也都要求達到高標準，確認符合(國家)生產標準，才能出廠、冷藏啟運並送達消費者。





GOAT MILK GOOD G

彰農羊乳

彰化縣和美鎮乳羊產銷班第一班



📞 消費者服務專線：04-7554045

📍 彰化縣和美鎮和健路180巷50弄1號

由彰化縣政府農業處及和美鎮農會協助輔導成立，自創彰農羊乳品牌行銷鮮羊乳，藉以提升產銷班自主營運及共同運銷。



羊奶卡布奇諾
羊奶咖啡凍
醇羊奶酪
羊奶優酪乳
薑汁燉羊奶
羊乳水果塔
青瓜薄荷羊奶昔
羊奶果汁
羊乳煎餅





羊奶卡布奇諾



材料

鮮羊奶 _____ 250cc 肉桂粉 _____ 適量
濃縮咖啡 _____ 30cc

作法

- 1 將熱羊奶加熱至60~70°C後打成奶泡
- 2 將熱羊奶倒入杯中至1/3處，接著慢慢將濃縮咖啡倒入杯中最後用湯匙把羊奶泡舀至最上層
- 3 灑上肉桂粉



材料

鮮羊奶 _____ 適量 砂糖 _____ 80g
美式咖啡 _____ 300cc 冷水 _____ 200cc
吉利丁粉 _____ 20g

作法

- 1 將吉利丁、糖、水混合攪拌
- 2 加入沖好的咖啡後攪拌均勻加熱
- 3 倒入杯中放涼後置入冰箱
- 4 食用時倒入鮮羊奶



羊奶咖啡凍





醇羊奶酪



材料

羊奶 _____ 360cc 糖 _____ 30g
 吉利丁 _____ 4片 核桃 _____ 適量
 鮮奶油 _____ 180cc 蜂蜜 _____ 適量

作法

- 1 將吉利丁泡冰水軟化後，擠乾水分後備用
- 2 將羊奶與糖一起煮滾，轉小火後加入吉利丁，攪拌溶化後，再加入鮮奶油拌合，略微冷卻後，裝入容器內即可
- 3 成品可以蜂蜜與核桃裝飾



材料

羊乳 _____ 500cc 菌粉 _____ 0.5小匙
 糖 _____ 250g

作法

- 1 鮮羊奶過濾隔水加熱40°C加入糖混合均勻，加熱至85~90°C
- 2 快速冷卻至40°C加入菌粉，攪拌均勻
- 3 經恆溫42°C，6小時培養至表面有凝結為止
- 4 進行分裝、保存



羊奶優酪乳





薑汁燉羊奶



材料

羊奶 _____ 255cc 冰糖 _____ 100g
 水 _____ 25cc 薑 _____ 適量
 蛋白 _____ 225g

作法

- 1 水加入冰糖煮開待用
- 2 將全部材料混拌一起，攪拌後倒入容器內
- 3 用湯匙把羊奶置於蒸籠內蒸至羊奶凝固



材料

卡士達餡：

羊奶 _____ 360cc 低粉 _____ 36g
 香草精 _____ 1/2小匙 奶油 _____ 40g
 蛋黃 _____ 95g 市售現成塔皮 _____ 8個
 砂糖 _____ 100g 水果丁 _____ 適量

作法

- 1 羊奶加入香草精後一起煮熟備用
- 2 蛋黃加入砂糖打至淡黃色再加入過篩好的粉拌勻，再沖入做法1煮熱的羊奶拌合，微火煮至稠化
- 3 煮好後離火加入切小丁的奶油拌勻封保鮮膜冰冰箱即成卡士達
- 4 市售塔皮烤熟後取出，冷卻備用
- 5 將塔皮、卡士達、水果丁組合即可



羊乳水果塔





青瓜薄荷羊奶昔



材料

冰塊 _____ 一杯半 馬鈴薯粉 _____ 42.5g
 小黃瓜 _____ 1條 杏仁粉 _____ 28.4g
 薄荷葉 _____ 16片

作法

❶ 全部材料一起放入冰沙機攪拌約20秒即可食用



材料

鮮羊奶 _____ 400g 果糖 _____ 30g
 山藥 _____ 70g 冰塊 _____ 適量

作法

❶ 將冰鮮羊奶、山藥（或鳳梨、蘋果等水果）、果糖及冰糖適量一起放入攪拌器打均



羊奶果汁





羊乳煎餅



材料

羊奶	_____ 220cc	泡打粉	_____ 1/2小匙
溶化奶油	_____ 40g	小蘇打粉	_____ 1/4小匙
低筋麵粉	_____ 200g	全蛋	_____ 2個
		糖	_____ 50g

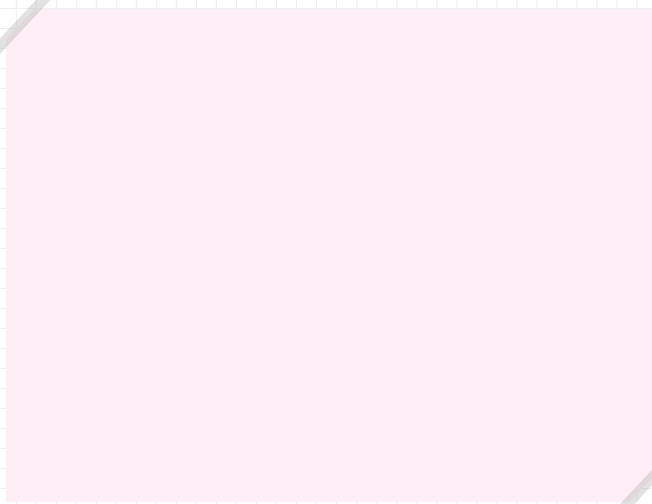
作法

- ① 將全蛋打發，加入羊乳拌和
- ② 所有粉類混合後過篩，分次拌入作法一的蛋奶汁當中
- ③ 混合好的麵糊，最後拌入融化奶油放置30分鐘，以鬆餅機或平底鍋，煎製鬆餅即可



我的私房小創意

記錄你的鮮羊乳創意小食譜。



材料

作法



材料



作法



材料





作法





國產羊乳—四季都愛喝。

GGM 認證羊乳優質廠商大集合！

發行單位  中華民國養羊協會
出 刊 中華民國103年11月
理 事 長 張福隆
監 事 長 蘇清祥
執行團隊 蘇瑞娟、林冠德、王克平、蘇芝誼、黃美璟
輔導單位  行政院農業委員會
計畫編號 103農管-4.3-牧-02

地 址 600嘉義市彌陀路105號
電 話 05-2165048
傳 真 05-2165047
電子信箱 goat.tw@msa.hinet.net
網 址 www.goat.org.tw
臉書粉絲專頁  中華民國養羊協會



未經本會同意，不得轉載本刊內容之圖文著作；
刊物內店家資訊如有誤，將以實體店家公告為準！

材料

作法





GOOD
GOAT
MILK

