



乾式裹衣澳洲 夏威夷果

澳洲夏威夷果仁規格

點心用途

4S

規格4S級以上

風味內餡或作為配料

6 / 7



概念
帶有乾式風味裹衣的
澳洲夏威夷果



適合蒸煮處理
否



加工方式
烘烤和裹衣



堅果 (生／烘烤)
烘烤



保存期限
長



堅果建議使用比例 (%)
果仁占比：87-94%
澳洲夏威夷果油占比約1%

乾式裹衣澳洲夏威夷果展現出高端零食的新風貌與料理上的多元應用。澳洲夏威夷果特有的奶油香與酥脆口感，使其成為甜味與鹹味風味的理想載體，從單純零食搖身一變為多功能的高級料理食材。

鹹味調味可包含濃郁的鹽與香料混合物、香草或起司粉，帶來豐富的調味層次，完美襯托果仁天然的滑順口感。甜味則可運用可可粉、肉桂、香草或果粉，營造出多層次風味與酥脆口感的享受。乾式包覆的處理方式，保留了果仁的原始結構與質地，同時確保無沾手、便利食用的體驗。

除了作為零食享用，乾式裹衣夏威夷果也適用於多樣化的料理應用。無論是整顆或切碎，都可添加於烘焙製品中增加口感與層次，或作為蛋糕與甜點的視覺與風味點綴。鹹味裹衣果仁亦可作為沙拉、穀物碗或起司拼盤中的酥脆亮點，提升高級感，同時不改變食材的濕度或結構。

無論是單獨食用或加入料理中，乾式裹衣夏威夷果皆能帶來濃郁風味、迷人口感與精緻感，為廚師、產品開發人員及消費者提供充滿彈性的獨特選擇。

本應用指南中的建議，適用於經乾式裹衣處理、可自由流動的澳洲夏威夷果碎片、無論是甜味或鹹味粉末皆可搭配使用。



配方

韓式烤肉風味澳洲夏威夷果零食

成分	說明	添加比例 (%)
醬油粉	研磨醬油粉	1.90
糖	軟黑糖	1.90
蒜	研磨蒜粉	0.10
薑	研磨薑粉	0.10
洋蔥	研磨洋蔥粉	0.30
牛肉高湯	牛肉高湯粉	0.30
蘋果	噴霧乾燥粉	0.30
芝麻油	高級芝麻油	0.10
澳洲夏威夷果	規格4S級烘烤果仁	94.00
澳洲夏威夷果油	澳洲夏威夷果油	1.00
總計		100.00

甜味覆盆子糖衣澳洲夏威夷果碎片

成分	說明	添加比例 (%)
覆盆子	冷凍乾燥粉末	6.00
糖	細砂糖	6.00
澳洲夏威夷果	規格6號烘烤果仁	87.00
澳洲夏威夷果油	澳洲夏威夷果油	1.00
總計		100.00

加工流程圖



保存期限

- 室溫保存(20–25°C): 12–18 個月

備註： 本指南所提供內容僅供研究參考，為基於本配方、包裝及加工程序下的保存期限預估值。商業製造商應根據自身設備與操作條件，自行驗證產品的保存期限與製程參數。



建議使用的澳洲夏威夷果規格

- **點心類產品：**規格4S等級果仁、果仁半顆或整顆皆可使用
- **風味內餡或裝飾配料：**建議使用規格6或7級果仁

乾式裹衣使用建議

- **點心用途：**建議調味粉使用量為產品總重的5–10%，可依風味濃度需求調整
- **風味內餡 / 裝飾用途：**建議調味粉使用量為產品總重的10–15%，可依風味濃度需求調整

澳洲夏威夷果的處理方式與評估

- 在進行乾式裹衣前先行烘烤，有助於提升果仁的結構穩定性，並產生均勻的底色，提升外觀吸引力，同時不會影響調味粉的色澤或附著力。
- 對於風味內餡或作為裝飾用途，規格6級果仁具有視覺吸引力且口感酥脆，規格7級果仁：風味濃郁、帶有較柔和的酥脆口感

生產製造考量

- 澳洲夏威夷果仁的均勻烘烤對於產品品質至關重要。烘烤過度會掩蓋或扭曲調味層的風味，而烘烤不足則會導致口感不夠脆，質地發展不完全。
- 調味所需的處理時間取決於裹粉滾筒的設計、以及乾式調味粉的組成與顆粒大小。建議優化製程參數，以確保調味粉均勻且完整地包覆果仁。
- 在乾式裹衣前添加澳洲夏威夷果油，可幫助調味粉附著在果仁表面。油分會被果仁吸收，不會留下油膩殘留，但能有效提升附著力。
- 若無冷風乾燥烘箱，可採用常溫空氣乾燥。乾燥時間應適度調整，以確保調味層完全乾燥並固定，避免包裝時產生問題。
- 減少包裝內氧氣含量能降低儲存期間氧化與油耗敗的風險。若使用玻璃罐或塑膠罐，建議加入脫氧劑。對於鋁袋或流動包裝，最佳方式是進行氣體置換來排除氧氣。

風味變化建議

鹹味風味

- 煙燻BBQ
- 中東香料混合 Za'atar (草本、酸香、堅果調、泥土香、芳香)
- 蒙古香料風味 (溫潤、鹹香、辛辣、蒜味、微甜)
- 芥末山葵
- 牙買加香料 (辛辣、煙燻、甜味、香草、濃烈)
- 墨累河鹽與塔斯馬尼亞山胡椒
- 日曬番茄、羅勒與帕瑪森起司
- 哈瓦那辣椒與手指萊姆
- 印度果仁咖哩 (奶香、溫和、堅果調、芳香、濃郁)
- 瑪莎拉香料咖哩 (奶香、酸辣、煙燻、鹹香)
- 韓式泡菜 (辛辣、酸香、發酵、蒜香、鮮味)
- 炸蟹辣椒風味

甜味風味

- 草莓、藍莓、黑莓、杏桃等果香風味
- 芒果與椰子
- 蘋果與肉桂
- 柳橙與小荳蔻

法規遵循檢查

所有成分在建議使用量下皆符合澳洲法規規定。若產品將銷往其他國際市場，請參閱各國相關的法規標準，以確保配方符合當地規定，並對使用的成分進行必要的調整。



正在尋找澳洲夏威夷果的大宗供應商嗎？

請前往澳洲夏威夷果供應商目錄

trade.australian-macadamias.org/tw/suppliers/

想為下一款澳洲夏威夷果產品獲得更多技術支援嗎？

歡迎下載「澳洲夏威夷果技術指南

trade.australian-macadamias.org/tw/technical-resources/technical-guide/