食品加工科　穀類加工實習

產品名稱：　　饅頭　12 個　　姓名：＿＿＿＿＿＿＿＿　座號：＿＿＿＿

組　　別：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　實習日期：＿＿＿＿＿＿＿

條件：以麵粉 650 克製作

一、製作流程報告表

原料名稱	%	計算	重量(g)
中筋麵粉	100		
水	50		
速溶酵母	2		
糖	10		
黃豆粉 (奶粉)	10		
白油 (沙拉油)	4		
發粉(B.P)	1.5		
合計	177.5		

A.計算

製作流程

B.蒸籠煮水備用(開瓦斯)

C.攪拌：**材料添加順序-**

將所有粉料過篩後，放入攪拌缸中，再加入油脂和水及酵母，先慢速後改中速攪拌均勻，成糰，至麵糰光滑，**靜置發酵 10 分鐘**。

D.壓延：以壓延機壓成光滑的麵皮，過程須拍粉。

E.將麵皮壓成長方形後，放置桌上，捲起成長圓筒狀(須捲的緊密一點)。

F.分割：等量分割成 12 個。

G.排於蒸烤紙上，發酵約 20~30 分鐘(判斷方式：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿)

H.蒸熟：中小火蒸 10~12 分鐘，**防止蒸氣滴落**(判斷方式：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿)

I.計算**製成率**：

成品總重(熟)÷原料總重(生)×100%＝

J.心得

K.注意事項