

## 食品加工科 穀類加工實習

產品名稱： 蛋黃酥 24 個      姓名： \_\_\_\_\_      座號： \_\_\_\_\_

組 別： \_\_\_\_\_      實習日期： \_\_\_\_\_

條件：以麵粉 300 克製作油皮(每個皮：酥：餡=2：1：2)

蛋黃酥每個重 50 克

### 一、製作流程報告表

原料名稱	%	計算	重量(g)	製作流程
1. 油皮				<p><b>B. 烤箱預爐</b></p> <p><b>C. 油皮製作：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將中筋麵粉過篩放入攪拌缸內，先與糖粉、豬油拌勻，再加水攪拌至光滑。</li> <li>2. 鬆弛約 20~30 分鐘，分割成每個 20 克(共 24 個)。</li> </ol> <p><b>D. 油酥製作：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將低筋麵粉篩勻與豬油攪拌均勻成糰。</li> <li>2. 分割成每個 10 克。</li> </ol> <p><b>E. 餡料製作：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鹹蛋黃置於烤盤內(噴些許米酒)，以 200°C 烤約 5 分鐘，取出待冷對切成半。</li> <li>2. 豆沙分割每個 20 克，並包入鹹蛋黃備用。</li> </ol> <p><b>F. 整形熟製：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 取油皮包裹入油酥，搓圓、壓扁，再桿製成長橢圓狀後，捲起成長圓筒形，重複折桿二次，鬆弛 20~30 分鐘，再桿製成圓形酥油皮。</li> <li>2. 將酥油皮包入餡料，收口捏合成圓球狀，排入烤盤，並於表面刷上蛋黃液(可灑黑芝麻)。</li> <li>3. 入烤箱，以上火 190°C/下火 180°C 烤約 25~30 分鐘，成金黃色即可出爐、放涼。</li> </ol> <p><b>G. 計算製成率：</b></p> <p style="text-align: center;">成品總重(熟)÷原料總重(生)×100%</p> <p><b>H. 心得：(至少 100 字)</b></p> <p><b>I. 注意事項</b></p>
中筋麵粉	100			
糖粉	20			
豬油	40			
水	40			
小計	200			
2. 油酥				
低筋麵粉	100			
豬油	50			
小計	150			
3. 餡料				
紅豆沙	100			
鹹蛋黃	半顆/個			
<b>A. 計算</b>				