

食品加工科 穀類加工實習

產品名稱： 綠豆凸 20 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：肉燥=5：3：13：2)

綠豆凸每個重 115 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				B. 烤箱預爐：180°C/180°C (20~25 分) C. 油皮製作： D. 油酥製作： E. 餡料製作： F. 整形熟製： G. 計算製成率： $\text{成品總重(熟)} \div \text{原料總重(生)} \times 100\%$ H. 心得：(至少 100 字) I. 注意事項
中筋麵粉	100			
糖粉	4			
豬油	40			
水	44			
小計	188			
2. 油酥				
低筋麵粉	100			
豬油	50			
小計	150			
3. 餡料				
無油綠豆沙	100			
奶油	2			
小計	102			
4. 肉燥餡料				
豬肉	20			
白芝麻	2			
油蔥	3			
鹽	0.2			
味精	0.2			
小計	25.4			
A. 計算				