

食品加工科 穀類加工實習

產品名稱： 菜肉包 16個 姓名： _____ 座號： _____

組 別： _____ 實習日期： _____

條件：以麵粉 520 克製作麵皮，每個生重 75 克，皮：餡=2：1(餡損耗 3%)

一、製作流程報告表

| 原料名稱 | % | 計算 | 重量(g) | 製作流程 |
|--------------|-----|----|-------|---------------------------|
| 1. 皮 _____ 克 | | | | B. 製作流程自行填寫 C. 心得及注意事項 |
| 中筋麵粉 | 100 | | | |
| 水 | 50 | | | |
| 速溶酵母 | 2 | | | |
| 糖 | 8 | | | |
| 黃豆粉 | 2 | | | |
| 白油 | 2 | | | |
| 發粉(B.P) | 1.5 | | | |
| 鹽 | 1 | | | |
| 小計 | | | | |
| 2. 餡 _____ 克 | | | | |
| 豬絞肉 | 40 | | | |
| 去水高麗菜 | 85 | | | |
| 蔥 | 15 | | | |
| 香油 | 2 | | | |
| 醬油 | 3 | | | |
| 鹽 | 1 | | | |
| 白胡椒粉 | 0.5 | | | |
| 味精 | 2 | | | |
| 小計 | | | | |
| A. 計算 | | | | |