

學號：810933 組別：一

姓名：許哲銘

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋黃乳化

蛋捲製作
利用蛋黃的乳化。

材料：

- ~~645~~ 1290
1. 無鹽奶油 g
 2. 砂糖 1080 g 吸水 呈色
 3. 低筋麵粉 1080 g
 4. 鹽 12 g
 5. 雞蛋 ~~1000~~ 1500 g, 約 30 顆
 6. 芝麻 180 g (可減少)



做法：

1. 先將 麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將 糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。
再改以三段攪打至奶油打發呈 白色 (讓空氣進去)。
3. 分批加入 雞蛋 (慢慢下，下太快會分離)。分 三次。
4. 加入過篩麵粉，先以一段打 (避免飛濺)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱遇熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒(視情況調整時間)後捲起蛋捲(注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

我覺得這一次的實習算是比較簡單的，因為配方老師都幫我們調配好了，我們只要做捲蛋捲的動作，但我卻捲不好，我一開始的一折，因為太薄了，完全捲不起來，所以我只能把它折一折，最後居然直接被我折成可麗餅，雖然做出來不是蛋捲的樣子，但吃起還是很好吃，承皓還做了一個四層蛋捲，因為麵糊用太多了，所以他直接把它用成四層，吃起別的感覺別有一番風味。

92 到底是做蛋捲還是可麗餅

學號：810937 組別：二

姓名：劉鈺瑋

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的乳化。

材料：40x6

1. 無鹽奶油 1290 g
2. 砂糖 1080 g → 吸水、助色、安定
3. 低筋麵粉 1080 g
4. 鹽 12 g
5. 雞蛋 1500 g，約 30 顆
6. 芝麻 180 g (可減少)



做法：

1. 先將 麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將 糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。
再改以三段攪打至奶油打發呈 淡黃色 (讓空氣進去)。
3. 分批加入 雞蛋 (慢慢下，下太快會分離) 一次三次
4. 加入過篩麵粉，先以一段打 (避免飛濺)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱過熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒 (視情況調整時間) 後捲起蛋捲 (注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

很好吃，可惜時間不夠長，
無法做的更好

921

學號：810936 組別：

姓名：黃旭正

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的乳化特性。

以40隻為→ 材料：

1. 無鹽奶油 215 (1290) g
2. 砂糖 180 (1080) g → 幫助呈色、安定型、吸水
3. 低筋麵粉 180 (1080) g
4. 鹽 2 g → 平衡甜味(可不加)
5. 雞蛋 250 (1500) g, 約 5(30) 顆
6. 芝麻 30 (180) g (可減少)



做法：

1. 先將麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。再改以三段攪打至奶油打發呈白或淡黃 (讓空氣進去)。泡泡多較脆，太多會碎。
3. 分批加入雞蛋 (慢慢下，下太快會分離)。→ 介了火
4. 加入過篩麵粉，先以一段打 (避免飛濺)，再用三段打一下。→ 若要不同口味在此時下
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱遇熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒 (視情況調整時間) 後捲起蛋捲 (注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

我們第一次製作甜點類的加工食品，雖然步驟不多但有很多小的細節像是攪拌機的段位，加入食材的次數和分量。還有我們第一次用製作蛋捲的機械，在製作的方式看似容易但操作起來確一塌糊塗，但後來都有抓到技巧可以做的快而且漂亮，那天我沒帶容器所以本幾位同學當場吃掉雖說不上美味但還是滿不錯的。

看你們越做越好！

95

學號：810935 組別：四

姓名：陳聖

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的乳化。

材料：

1. 無鹽奶油 1290 g
2. 砂糖 1080 g
3. 低筋麵粉 1080 g
4. 鹽 12 g
5. 雞蛋 1500 g，約 30 顆
6. 芝麻 180 g (可減少)



做法：

1. 先將 麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將 糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。
再改以三段攪打至奶油打發呈 白色 (讓空氣進去)。
3. 分批加入 雞蛋 (慢慢下，下太快會分離)。分3次
4. 加入過篩麵粉，先以一段打 (避免起澱)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱遇熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒(視情況調整時間)後捲起蛋捲(注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

在製作蛋捲的時候原本以為會失敗，結果做出來還滿成功的，而且很好吃

92

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的乳 化 特。性

材料：

1. 無鹽奶油 1290 g
2. 砂糖 1080 g
3. 低筋麵粉 1080 g
4. 鹽 12 g
5. 雞蛋 1500 g, 約 30 顆
6. 芝麻 180 g (可減少)



做法：

1. 先將麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將糖、鹽與奶油一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。再改以三段攪打至奶油打發呈白色/淡黃(讓空氣進去)。
3. 分批加入雞蛋 (慢慢下，下太快會分離)。
4. 加入過篩麵粉，先以一段打(避免飛濺)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱遇熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒(視情況調整時間)後捲起蛋捲(注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

製作蛋捲的時候，覺得很像在煎蛋，蛋捲則是捲起來的蛋，感覺在講廢話，我覺得餅皮捲起來的部分有點難用，都用到破皮，到後面我直接用捲，因為繼續用擀子，就不知道要用到什麼時候，至於味道不是很好，酥度也不夠，簡單來說就是失敗了，沒關係，這是自己第一次做蛋捲，自己吃得下去就好，把它當成可麗餅在吃，只是沒有巧克力加，所以有點單調，但我們好像只有捲餅皮，麵團是老師幫我們做的，希望下次我們能從頭到尾的完成一樣東西，要不然參與感有點少，但我們自己的速度也要快，動作太慢應該是我們最大的問題。

多試幾次會越來越好，製作速度越快越能製作更多產品喲!

92-

學號: 810932 組別: 5

姓名: 張昇

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的乳化。

材料:

1. 無鹽奶油 215×6 g 1290 g
2. 砂糖 180×6 g 1080 g
3. 低筋麵粉 180×6 g 1080 g
4. 鹽 2g g 12g
5. 雞蛋 250g g, 約 5 顆 1500g (30)
6. 芝麻 300 g (可減少) 180g



做法:

1. 先將麵粉、鹽 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內, 以二段打到糖、鹽與奶油融合。
再改以三段攪打至奶油打發呈白/乳白 (讓空氣進去)。
3. 分批加入雞蛋 (慢慢下, 下太快會分離) (分三次)
4. 加入過篩麵粉, 先以一段打 (有飛塵), 再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。 (烤箱遇熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒 (視情況調整時間) 後捲起蛋捲 (注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得: (請分享製作和試吃的感想)

在製作過程中非常的成功而在製作過程上也很好下手
試吃起來也非常好吃

92

學號：810930 組別：

姓名：林俊毅

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的乳化。

材料：

1. 無鹽奶油 1290 g
2. 砂糖 1080 g
3. 低筋麵粉 1080 g
4. 鹽 12 g
5. 雞蛋 1500 g，約 30 顆
6. 芝麻 180 g (可減少)



做法：

1. 先將 麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將 糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。
再改以三段攪打至奶油打發呈 白色/淡黃 讓空氣進去。
3. 分批加入 雞蛋 (慢慢下，下太快會分離)。
4. 加入過篩麵粉，先以一段打 (避免起塊)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱遇熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒 (視情況調整時間) 後捲起蛋捲 (注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

我認為這次製作最難的部份是捲蛋捲，因為一個不小心用力過重就捲碎了，力太小又捲不起來，雖然很難但還是努力完成了，雖然有點甜，但還是很好吃，還有，我覺得 麵糊本身比蛋捲還好吃。

不要再偷吃啦!!

921

學號：810928 組別：3

姓名：李昂

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的乳化。

材料：

1. 無鹽奶油 1290 g
2. 砂糖 1080 g
3. 低筋麵粉 1080 g
4. 鹽 12 g
5. 雞蛋 1500 g, 約 30 顆
6. 芝麻 180 g (可減少)



做法：

1. 先將麥麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將奶油、糖 與 鹽 一起倒入攪拌機內, 以二段打到糖、鹽與奶油融合。
再改以三段攪打至奶油打發呈白色淡黃 (讓空氣進去)。
3. 分批加入 雞蛋 (慢慢下, 下太快會分離)。(至少分3次)
4. 加入過篩麵粉, 先以一段打 (避免飛濺), 再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱過熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒 (視情況調整時間) 後捲起蛋捲 (注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

麥麵糊是老師幫我們做, 我們只要捲蛋捲就好, 我捲的第一個全部散掉, 第二個沒有壓緊, 雖然我做的都不怎麼美觀, 但都很好吃, 蛋捲就是要脆才好, 而我有做到。蛋捲是很好吃, 但我更喜歡吃麥麵糊, 東西還是要夠甜才會好吃。

吃太甜對身體不好吧!

92

學號： 22

組別： 三

姓名：羅佳歆

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的乳化特性。

40支 ⇒ 材料：

1. 無鹽奶油 215 g ⇒ 120
2. 砂糖 180 g ⇒ 100
3. 低筋麵粉 180 g ⇒ 100
4. 鹽 2 g ⇒ 12 (x)
5. 雞蛋 250 g, 約 5 顆 ⇒ 150, 30
6. 芝麻 30 g (可減少) ⇒ 180



做法：

1. 先將麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將糖、塩 與 奶油 一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。
再改以三段攪打至奶油打發呈淡黃/白 (讓空氣進去)。
3. 分批加入雞蛋 (慢慢下，下太快會分離)。3次！
4. 加入過篩麵粉，先以一段打(避免飛濺)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱預熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒(視情況調整時間)後捲起蛋捲(注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

在製作的過程中很好玩，尤其在捲蛋捲的時候很好玩，拿回家給家人吃時，他們都覺得很好吃吃 > <

92-1

學號：810921 組別：六

姓名：羅芊樺

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單 (40支) × 6

蛋捲製作

利用蛋黃的乳化特性。

材料：

1. 無鹽奶油 1290 g
2. 砂糖 1080 g — ①呈色 ②增加穩定性 ③吸水
3. 低筋麵粉 1080 g
4. 鹽 12 g
5. 雞蛋 1500 g, 約 30 顆
6. 芝麻 180 g (可減少)



做法：

1. 先將麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。
再改以三段攪打至奶油打發呈雪白/黃色 (讓空氣進去)。
3. 分批加入雞蛋 (慢慢下，下太快會分離 油水分離)
4. 加入過篩麵粉，先以一段打 (避免形塊)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱遇熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒 (視情況調整時間) 後捲起蛋捲 (注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

在製作的過程中，前面的麵糊是老師先做好的，後面塑形才是我們做的，說實在，我做得超爛。然後男生超主動，到最後還直接不帶手套直接做，不痛受傷，真該打。至於品嚐的部份，我沒吃到，我直接給學姐，哈。但男生們吃得很香，想必一定很好吃♡

你下次該試試看自己做的成品
會有成就感的!

92

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

40x86

蛋捲製作

利用蛋黃的 乳化 。

材料:

- 1. 無鹽奶油 ^{原215} ~~45~~ ¹²⁹⁰ g
- 2. 砂糖 ^{原180} 1080 g 染色, 把發安定, 吸水
- 3. 低筋麵粉 ^{原180} 1080 g
- 4. 鹽 ^{原2} 12 g
- 5. 雞蛋 ^{原250 (5顆)} 1500 g, 約 30 顆
- 6. 芝麻 ^{原30} 180 g (可減少)



做法:

1. 先將 麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將 糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內, 以 二段 打到糖、鹽與奶油融合。
再改以 三段 攪打至奶油打發呈 白/厚 (讓空氣進去)。
3. 分批加入 雞蛋 (慢慢下, 下太快會分離)。
4. 加入過篩麵粉, 先以一段打 (避免飛濺), 再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱遇熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒 (視情況調整時間) 後捲起蛋捲 (注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

其它的粉一起加(其它口味)

心得: (請分享製作和試吃的感想)

沒想到蛋捲的做法這麼簡單, 吃的時候也
跟外面味道一模一樣, 芝麻的香味特別的香。
在做的時候加入蛋就很香, 但是放粉的時候靠太近差點
被用到

92

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的 乳化 。

材料: 40x6 枝

1. 無鹽奶油 1290 g
2. 砂糖 1080 g 呈色, 安定性, 吸水
3. 低筋麵粉 1080 g
4. 鹽 12 g
5. 雞蛋 1500 g, 約 30 顆
6. 芝麻 180 g (可減少)

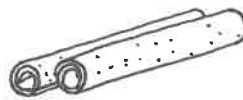


做法:

1. 先將 麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將 糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內, 以 二段 打到糖、鹽與奶油融合。再改以三段攪打至奶油打發呈 白色/淺黃 (讓空氣進去)。
3. 分批加入 雞蛋 (慢慢下, 下太快會分離)。→ 至少分3次
4. 加入過篩麵粉, 先以一段打 (避免飛濺), 再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱過熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒 (視情況調整時間) 後捲起蛋捲 (注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得: (請分享製作和試吃的感想)

老師在製作完麵糊後, 大家一口 大家太貪吃啦! 接一口的偷吃, 還不待說很好吃。做蛋捲時, 大家都接連三的失敗, 而且還有些都不成蛋捲樣。回家(宿舍)吃的時候, 就覺得是外面賣的蛋捲味, 一模一樣。



92

學號: 810917 組別: 6

姓名: 詹千儀

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的乳化特性。

材料: (40支) × 36

1. 無鹽奶油 $\frac{1290}{6} = 215$ g $215 \times 6 = 1290$
2. 砂糖 1080 g $180 \times 6 = 1080$ 幫助上色, 打發安定性, 吸一些水
3. 低筋麵粉 1080 g 180×6
4. 鹽 12 g
5. 雞蛋 1500 g, 約 30 顆
6. 芝麻 180 g (可減少)



做法:

1. 先將麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將糖、鹽 與奶油 一起倒入攪拌機內, 以二段打到糖、鹽與奶油融合。
再改以三段攪打至奶油打發呈白或黃色 (讓空氣進去)。
3. 分批加入雞蛋 (慢慢下, 下太快會分離)。(分3次)
4. 加入過篩麵粉, 先以一段打(避免飛濺), 再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱遇熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒(視情況調整時間)後捲起蛋捲(注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得: (請分享製作和試吃的感想)

一開始看老師用很像很簡單一樣, 結果我用的時候怎麼很鬆那個蛋捲, 沒有壓大力, 啊就變那樣了, 不過啊, 很香餡, 我覺得超好吃欸, 跟外面有得比, 很厲害!!

看來你後來有抓到訣竅!



92

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的乳化特性。

材料：

1. 無鹽奶油 1290 g
2. 砂糖 1080 g (幫助上色) (安定) (吸水)
3. 低筋麵粉 1080 g
4. 鹽 12 g
5. 雞蛋 1500 g, 約 30 顆
6. 芝麻 180 g (可減少)



做法：

1. 先將 麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將 鹽、糖 與 奶油 一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。
再改以三段攪打至奶油打發呈白色/淡黃 (讓空氣進去)。
3. 分批加入 雞蛋 (慢慢下，下太快會分離)。<分3次>
4. 加入過篩麵粉，先以一段打 (避免飛濺)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱過熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒(視情況調整時間)後捲起蛋捲(注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

老師一開始在做麵糊的時候就有人在
偷吃了，是有沒有這麼餓 😊 自己捲蛋捲真
的 有 的 好 玩。第 1 次 做 就 上 手 看 來 我 有
天 分 😊 過 程 中 只 要 有 生 敗 的 就 會 被 吃 掉，旁
邊 掉 出 來 的 屑 屑 也 會 被 搶 走，超 超 超 好 吃 😊。
希 望 下 次 能 嘗 試 其 他 的 口 味 !!
BTW: 選 修 課 要 做 第 2 次，真 的 太 期 待 啦 ~

大家到底都餓多久呀!

9 =

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的乳化。

材料：

- 115 1. 無鹽奶油 1190 g
180 2. 砂糖 1080 g
180 3. 低筋麵粉 1080 g
1 4. 鹽 12 g
250 5. 雞蛋 1500 g, 約 30 顆
30 6. 芝麻 180 g (可減少)



做法：

1. 先將麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。
再改以三段攪打至奶油打發呈白色、淡黃 (讓空氣進去)。
3. 分批加入蛋黃 (慢慢下，下太快會分離)。
4. 加入過篩麵粉，先以一段打 (避免飛濺)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱過熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒 (視情況調整時間) 後捲起蛋捲 (注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

這一次做的蛋捲真的很好吃
但是做的方式有點難，我做的都破
掉啦！不過還好有男生幫忙才不會破！
而且機器還很燙好幾次都差一點被
用到！最後拿到家裡時家人都說好吃
突然很有成就感

一定要注意安全喲！

92

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的乳化。

材料：40支蛋捲 × 6

1. 無鹽奶油 1290 g $215 \times 6 = 1290$
2. 砂糖 1080 g $180 \times 6 = 1080$ 提高安定性、吸水
3. 低筋麵粉 1080 g $180 \times 6 = 1080$
4. 鹽 12 g $2 \times 6 = 12$
5. 雞蛋 1500 g, 約 30 顆 $250(5) \times 6 = 1500(30)$
6. 芝麻 180 g (可減少) $30 \times 6 = 180$



做法：

1. 先將麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將糖、鹽 與奶油 一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。再改以三段攪打至奶油打發呈白/淺黃色 (讓空氣進去)。
3. 分批加入雞蛋 (慢慢下，下太快會分離)。
4. 加入過篩麵粉，先以一段打 (避免飛濺)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱遇熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒 (視情況調整時間) 後捲起蛋捲 (注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

可加入調味粉
(可可粉、抹茶粉)

心得：(請分享製作和試吃的感想)

在製作過程中要小心時間太久而焦掉，還要注意麵皮小心不要破掉，不然會很難捲，還有我注意到機器的溫度好像會掉，時間不太好抓，有時 20 秒有時甚至要 40 秒。
 味道的部分，有芝麻的香氣甜甜的很好吃，口感的部分有可能不夠熟有點軟，顏色有些金黃色，還不錯看，賣相勉強可以。

下次若再做，一定會更好的！

95

學號：

13

組別：

大

姓名：

黃宇甄

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的 乳化。

材料：

(40支) × 6

1. 無鹽奶油 215 g (1290)
2. 砂糖 180 g (1080)
3. 低筋麵粉 180 g (1080)
4. 鹽 2 g (12)
5. 雞蛋 250 g, 約 5 顆 (30顆)
6. 芝麻 30 g (可減少) (180)



做法：

1. 先將 麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將 糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內，以 二段 打到糖、鹽與奶油融合。再改以三段攪打至奶油打發呈 白淡黃 (讓空氣進去)。
3. 分批加入 雞蛋 (慢慢下，下太快會分離) → 3次(70)。
4. 加入過篩麵粉，先以一段打 (避免飛漿)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱過熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒(視情況調整時間)後捲起蛋捲(注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

在調麵糊的時候超香的!!也很好吃♡我
第一次捲的時候失敗了,好像是因為太晚掀起來的
關係,本來想放棄了,但旁邊其他人一直說要做到好什麼
的,所以又再試了一次,結果成功了!還捲得蠻漂亮的哩
嘿嘿♡最後都是刁他們在用,超厲害!捲得很好看那樣。
成品很好吃!或許是看著它從無到有,感覺味道變得更好
吃了呢!!

還好妳沒放棄!

9.2.1

學號：810912 組別：4

姓名：陳靜瑤

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的 乳化。

材料：

1290

1. 無鹽奶油 645 g

2. 砂糖 1080 g → 呈色、安定性、吸水、味道

3. 低筋麵粉 1080 g

4. 鹽 12 g

5. 雞蛋 1500 g，約 30 顆

6. 芝麻 180 g (可減少)



做法：

1. 先將 麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將 糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。
再改以三段攪打至奶油打發呈 白淡黃色 (讓空氣進去)。
3. 分批加入 雞蛋 (慢慢下，下太快會分離)。→ 分三次下
4. 加入過篩麵粉，先以一段打 (避噴濺)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱過熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒 (視情況調整時間) 後捲起蛋捲 (注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)



做蛋捲真的很有趣！>> 可是我在
要把它捲起來時，它就破掉了XD 所以我捲
得很醜QQ 不過它的表面是有點微焦色的，看起來
就很好吃♡ 到最後做完開始試吃，果然其然，真的很好吃，
但是多了芝麻的味道，有一點奇怪，不過很好吃！這
次在加工課做的東西是第一個這麼成功的！而且老師
講解的也很仔細!!! ♡



92

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的乳化特性

材料：(40支x6)

- 1. 無鹽奶油 1290 g
- 2. 砂糖 1080 g ①幫助呈色 ②蛋白安定性 ③吸水(變氣) ④增加風味
- 3. 低筋麵粉 1080 g
- 4. 鹽 12 g ①平衡甜味
- 5. 雞蛋 1500 g, 約 30 顆
- 6. 芝麻 180 g (可減少)



做法：

1. 先將麵粉過篩(使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將糖、鹽與奶油一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。
再改以三段攪打至奶油打發呈白色/淡黃讓空氣進去。
3. 分批加入雞蛋(慢慢下，下太快會分離)。→使油水不會分離
4. 加入過篩麵粉，先以一段打(避免飛沫)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱過熱180度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約12秒(視情況調整時間)後捲起蛋捲(注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

這一次的實習課是做蛋捲，在看到蛋捲機之前，我對蛋捲的「捲」製作實在是想不通！到了加工室後，老師開始教如何製作麵糊，看到奶油被攪拌機攪阿攪，覺得莫名的療癒！突然，看見了一個不想面對的東西——芝麻，看著芝麻被加進去以後，我聽見了心碎的聲音。接著老師開始示範蛋捲「捲」的方法，讓我們都去試試，沒想到蛋捲的初體驗非常成功！但是顏色的部份應該還要再深一點，口感上跟一般市售的是差不多的~整體來說，是一次成功的實習成果呢！

最後妳還是成功面對芝麻了！

95

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的乳化。

材料：

- 40支蛋捲x6
- 215g 1. 無鹽奶油 1290 g
 - 180g 2. 砂糖 1080 g 吸水 上色 爽性 味道
 - 180g 3. 低筋麵粉 1080 g
 - 2g 4. 鹽 12 g
 - 250g/5 5. 雞蛋 1500 g, 約 30 顆
 - 30g 6. 芝麻 180 g (可減少)



做法：

1. 先將 麥面粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將 糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。再改以三段攪打至奶油打發呈 絕色黃 (讓空氣進去)。
3. 分批加入 雞蛋 (慢慢下，下太快會分離) (分三次)
4. 加入過篩麵粉，先以一段打 (避免飛濺)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱過熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒(視情況調整時間)後捲起蛋捲(注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

雖然跟市面上的有些差別，但吃起來，還是很很好吃，味道很香，很想在家做做看，但可惜沒有那臺機器，齁~。捲的部份，對我來說『超難』，一直抓不到訣竅，超失敗...。不是斷掉，就是捲太粗，其他人做得都很好看，而我...真的很難過，還是乖乖看神隊友做就好

相信你多試幾次一定會成功的!!

95

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的 乳化 。

材料:

- 40x6 {
1. 無鹽奶油 1290 g
 2. 砂糖 1080 g \Rightarrow 呈色、打發安定性、吸水
 3. 低筋麵粉 1080 g
 4. 鹽 12 g
 5. 雞蛋 1500 g, 約 30 顆
 6. 芝麻 180 g (可減少)



做法:

1. 先將 麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將 砂糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內, 以二段打到糖、鹽與奶油融合。再改以三段攪打至奶油打發呈 白色/淺黃 (讓空氣進去)。
3. 分批 加入 雞蛋 (慢慢下, 下太快會分離)。
4. 加入過篩麵粉, 先以一段打 (避免飛機), 再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱過熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒(視情況調整時間)後捲起蛋捲(注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

至少三次

心得: (請分享製作和試吃的感想)

做第一隻蛋捲的時候沒有很成功, 所以直接捲不起來變成一塊餅, 做第二隻終於成功了, 很順利的放在鐵棍上邊壓邊捲, 我人生中自己做的第一隻蛋捲就這樣誕生了, 雖然沒有很漂亮啦, 蛋捲裡面有加芝麻, 雖然很多人不喜歡, 但大家還是把蛋捲吃下去了, 蛋捲吃起來酥酥脆脆的, 我覺得很好吃跟外面賣的差不多, 第一次做蛋捲能捲起來就很不錯了, 雖然有一點烤焦, 第一次做難免都會失誤, 像蛋捲就是壓烤的太久會焦掉不夠久就會變很醜, 希望下次做的時候能更成功, 也謝謝老師邊做還幫我們複習製作過程。

熟能生巧, 你們以後可以賣蛋捲了! :)

95

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的乳化特性。

材料:

1. 無鹽奶油 1290 g
2. 砂糖 1080 g
3. 低筋麵粉 1080 g
4. 鹽 12 g
5. 雞蛋 1500 g, 約 30 顆
6. 芝麻 180 g (可減少)



做法:

1. 先將麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將糖、鹽 與奶油 一起倒入攪拌機內, 以二段打到糖、鹽與奶油融合。
再改以三段攪打至奶油打發呈淺黃 or 白 (讓空氣進去)。
3. 分批加入雞蛋 (慢慢下, 下太快會分離)。
4. 加入過篩麵粉, 先以一段打(避免飛濺), 再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱遇熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒(視情況調整時間)後捲起蛋捲(注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得: (請分享製作和試吃的感想)

好開心, 這次終於能做甜的了!
這次很謝謝老師幫我們把材料都備好了, 我們的工作只剩捲蛋捲, 和之前比起來輕鬆很多, 雖然我們還是用很久。一開始捲得蛋捲用得很醜, 可是之後越來越熟練, 男生感覺都可以 3 秒做一條。蛋捲也很酥很好吃, 不會太甜, 希望以後還可以做甜品。

你們之後會有
很多機會做甜
品的!

92

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的 乳化特性

40x6

材料：

1. 無鹽奶油 1290 g
2. 砂糖 1080 g ⇒ 吸水
3. 低筋麵粉 1080 g
4. 鹽 12 g ⇒ 提味
5. 雞蛋 1500 g，約 30 顆
6. 芝麻 180 g (可減少)



做法：

1. 先將 麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將 糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。
再改以三段攪打至奶油打發呈 白淡黃 (讓空氣進去)。
3. 分批加入 雞蛋 (慢慢下，下太快會分離)。(分3次)
4. 加入過篩麵粉，先以一段打 (避免飛濺)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱過熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒(視情況調整時間)後捲起蛋捲(注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

這次的實習課製作蛋捲，我覺得特別成功，
而且也是最簡單的一次。製作的過程很讓人有成就感，
像是把蛋捲捲起來的瞬間。

試吃完自己的成品後，覺得還不錯，尤其是微焦的蛋捲口
感會更好！



好吃

你們做的跟外面賣的很像欸！

921

學號：810905 組別：

姓名：林雨彤

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的 乳化特性

材料：

1. 無鹽奶油 1290 g
2. 砂糖 1080 g 增加打發安定性、吸附水分、呈色
3. 低筋麵粉 1080 g
4. 鹽 12 g
5. 雞蛋 1500 g，約 30 顆
6. 芝麻 180 g (可減少)



做法：

1. 先將 麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將 糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。
再改以三段攪打至奶油打發呈 白色 (讓空氣進去)。或淡黃色
3. 分批加入 雞蛋 (慢慢下，下太快會 分離)。 ← 至少3次
4. 加入過篩麵粉，先以一段打 (避免飛濺)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱過熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒(視情況調整時間)後捲起蛋捲(注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

我覺得捲蛋捲超級有
趣的，在剛好的硬度下用鐵棍
捲起來，我自己覺得我捲的很好，有 good!
一個男的直接放棄把它捲起來，可能是覺得
有點難吧，第一個捲的女生捲的有點好笑，因
為是第一個捲沒有人可以看所以才會那
樣，不過牠的
第2個就好很多了。

95

學號：810904 組別：1

姓名：林怡靜

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的乳化特性。

材料：

1. 無鹽奶油 1290 g
2. 砂糖 1080 g
3. 低筋麵粉 1080 g
4. 鹽 12 g
5. 雞蛋 1500 g, 約 30 顆
6. 芝麻 180 g (可減少)



做法：

1. 先將麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。再改以三段攪打至奶油打發呈白色/淡黃 (讓空氣進去)。
3. 分批加入雞蛋 (慢慢下，下太快會分離)。
4. 加入過篩麵粉，先以一段打(避免飛濺)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱過熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒(視情況調整時間)後捲起蛋捲(注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

做完這次實習才發現做蛋捲並沒有想像中困難，也沒有很簡單就是了。拿回家和父母分享時他們都說很好吃(◡◡) 我也覺得不錯！其他好吃的東西希望下次也能做出



聖誕快樂

棚

相信你可以的!

921

學號：810903 組別：2

姓名：李靜芸

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的乳化特性。

- 材料：(40x6)
1. 甜味
 2. 呈色
 3. 打發穩定性
 4. 吸附水分
1. 無鹽奶油 1290 g
 2. 砂糖 1080 g
 3. 低筋麵粉 1080 g
 4. 鹽 12 g
 5. 雞蛋 1500 g, 約 30 顆
 6. 芝麻 180 g (可減少)



做法：

1. 先將麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。
再改以三段攪打至奶油打發呈飽發黃 (讓空氣進去)。
3. 分批加入雞蛋 (慢慢下，下太快會分離)。
4. 加入過篩麵粉，先以一段打(避免飛濺)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱遇熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒(視情況調整時間)後捲起蛋捲(注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

第一次知道原來蛋捲是這樣做的，在用的時候很緊張，一沒控制好時間，就失敗了，後來交給一位組員做，因為他技術比較好。帶回家後家人都在一起吃，他們給我的感覺就是吃不夠，很好吃的樣子。用蛋加工製成的比用肉品加工製作的還要簡單。

95
蛋捲製作很容易，下次可以試試別種喲！

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的乳化特性。

材料：40×6

1. 無鹽奶油 1290 g
2. 砂糖 1080 g
3. 低筋麵粉 1080 g
4. 鹽 12 g
5. 雞蛋 1500 g，約 30 顆
6. 芝麻 180 g (可減少)



做法：

1. 先將 麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將 糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。
再改以三段攪打至奶油打發呈 白色淺黃 (讓空氣進去)。
3. 分批加入 雞蛋 (慢慢下，下太快會分離)。
4. 加入過篩麵粉，先以一段打 (避免飛濺)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱遇熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒 (視情況調整時間) 後捲起蛋捲 (注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

這次做蛋捲真的超好玩!!! 看到老師示範的時候超想馬上做的。捲第一次就成功! 雖然不像市面上賣的一樣極漂亮，但 味道很香，吃起來很好吃! 在旁邊看時一直很想吃!! 儘管我帶的盒子太小裝不下完整的，只好折小 段，但帶回家後家人都很喜歡哦! 我爸還吃了最後的屑屑呢! 以後如果有機會，一定還要做法蛋捲!

90

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

蛋捲製作

利用蛋黃的乳化。

材料：

1. 無鹽奶油 1290 g
2. 砂糖 1080 g
3. 低筋麵粉 1080 g
4. 鹽 12 g
5. 雞蛋 1500 g，約 30 顆
6. 芝麻 180 g (可減少)



做法：

1. 先將 麵粉過篩 (使口感更好)、奶油室溫解凍預備。
2. 將 糖、鹽 與 奶油 一起倒入攪拌機內，以二段打到糖、鹽與奶油融合。
再改以三段攪打至奶油打發呈 白色 (讓空氣進去)。
3. 分批加入 雞蛋 (慢慢下，下太快會分離)。(分3次)
4. 加入過篩麵粉，先以一段打(避免飛濺)，再用三段打一下。
5. 撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱過熱 180 度後並均勻塗抹奶油)。
6. 下麵糊等約 12 秒(視情況調整時間)後捲起蛋捲(注意顏色變化)。
7. 捲好的蛋捲放涼使其形狀固定。

心得：(請分享製作和試吃的感想)

這次的蛋捲製作，我沒有參與到...
有同學幫我留了兩根，我覺得很好吃！希望之後可以學要怎麼做！！

90

