學號： 組別： 姓名：

蛋品加工 - 蛋捲的製作學習單

**蛋捲製作**

利用蛋黃的\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。

**材料**：

1.無鹽奶油\_\_\_\_\_\_\_\_g

2.砂糖\_\_\_\_\_\_\_g

3.低筋麵粉\_\_\_\_\_\_\_\_\_g

4.鹽\_\_\_\_\_\_g

5.雞蛋\_\_\_\_\_\_\_\_g，約\_\_\_\_\_\_\_顆

6.芝麻\_\_\_\_\_\_\_g (可減少)

**做法**：

1.先將\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(使口感更好)、奶油室溫解凍預備。

2.將\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_\_與\_\_\_\_\_\_\_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\_\_\_\_\_\_ (讓空氣進去)。

3.分批加入\_\_\_\_\_\_\_(慢慢下，下太快會分離)。

4.加入過篩麵粉，先以一段打(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)，再用三段打一下。

5.撈起麵糊並加入芝麻拌勻。(烤箱遇熱\_\_\_\_\_\_\_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)**