

序

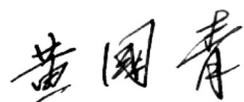
農委會本於「健康、效率、永續經營」的施政理念，持續推動產業結構調整，結合一、二、三級產業，建構農業價值鏈，創造商機新藍海。近年來並積極輔導開發具特色及高附加價值之精緻加工畜禽產品，建構整體新穎畜禽產品行銷體系，強化農產品全球布局策略，以提升產業競爭力。

國內鴨蛋以供製加工鴨蛋（鹹蛋、皮蛋等）為主，年產量約 4.5 億枚，年產值超過 16 億元，亦是我國最重要出口之家禽產品，在相關產業業者的努力及政府的嚴格把關下，外銷量值年年成長，基於產品特性、生產技術、產業基礎及消費市場角度，國產鴨蛋產品相當具有開發價值之潛能。

鴨蛋加工製品（鹹蛋、皮蛋等）風味獨特，是具有臺灣在地特色的農產品，傳統消費旺季集中在端午、中秋等節慶，近年來隨著消費者飲食習慣的改變，有拓展多元銷售通路之必要性，因此期望透過創新與加值，發展產業價值鏈，結合區域特色文化發展地產地消之家禽供應鏈與開發伴手禮，吸引國內外旅客及年輕消費族群，以提高鴨蛋產品的附加價值及競爭力。有鑑於此，本會委託財團法人中華穀類食品工業技術研究所，運用鴨蛋、鹹蛋及皮蛋開發鴨蛋伴手禮，特將研發的食譜編輯成冊，以提供烘焙業者及一般消費者參考應用。

茲值本書付梓之際，謹對參與之中華穀類食品工業技術研究所及相關同仁的辛勞表示慰勉，在此謹致衷心感謝。茲值出版前夕，爰誌數語，以為序。

行政院農業委員會畜牧處 處長

 謹識

中華民國 103 年 11 月

前言

養鴨是臺灣地區在清初時的農家副業，鴨蛋及鴨肉是國人動物性蛋白質的營養來源，也是小額經濟商品，飼養規模小而分散，直至 1967 年設立養鴨研究中心，接著在 1976 年成立臺灣省養鴨協會，臺灣的養鴨產業才逐漸走向專業養殖。國內蛋鴨大多以戶外放牧式飼養，鴨蛋蛋殼容易沾上地面污染源，故目前以提升飼養環境、加強藥物殘留及重金屬檢驗等管理模式，塑造高品質之品牌形象，以符合大眾訴求食品安全之趨勢。

國內鴨蛋年產量約 4.5 億枚，年產值超過 16 億元，臺灣鴨蛋多加工成皮蛋或鹹蛋，尤其鹹蛋黃在端午、中秋等節慶需求較為強烈，但隨著大眾飲食習慣的改變，此一現象已漸漸淡化。然而，102 年國內禽蛋出口數量達 1,628 公噸，產值 5,760 千美元（換算新台幣約 1 億 7,325.6 萬元），其中絕大多數係鹹蛋與皮蛋製品，多銷往美加等華人地區，頗具經濟規模。

臺灣人傳統的伴手禮有三大特色，包括「體積不大、量不多可以隨身攜帶」、「單價不高」以及「某地的名特產」等，充分表現出「禮輕情意重」的情義。本所承接農委會計畫，以新鮮鴨蛋、皮蛋及鹹蛋作為主要原料，應用於烘焙產品伴手禮的製作，期能符合國人伴手禮的特色，並能創造具有地方特色，可成為國內外遊客喜歡採買之伴手禮，本文即為開發成果之說明。

本手冊將分為三部分：

- 一、新鮮鴨蛋蛋白製作天使蛋糕之研究。
- 二、產品製作前原料處理的方法。
- 三、產品製作食譜。

一、新鮮鴨蛋蛋白製作天使蛋糕之研究

雞蛋一直是製作西點蛋糕等烘焙產品不可或缺的重要原料，如果改用鴨蛋是否一樣？本所曾經接受農委會畜牧處的委託，研究鴨蛋應用於烘焙產品的可行性。當時研究結果即發現，要將鴨蛋黏蛋白與蛋黃分離比雞蛋困難，而且以鴨蛋蛋白製作天使蛋糕，在製作蛋白糖時，較雞蛋蛋白更難打發，須較長的攪拌時間，鴨蛋蛋白製作的天使蛋糕是凹陷的。

本次研究則為改善上述缺點，探討混合雞蛋與鴨蛋蛋白調配以不同比例，製作天使蛋糕，以期能提供開發鴨蛋蛋白製作蛋糕產品時之參考：

（一）製作方法

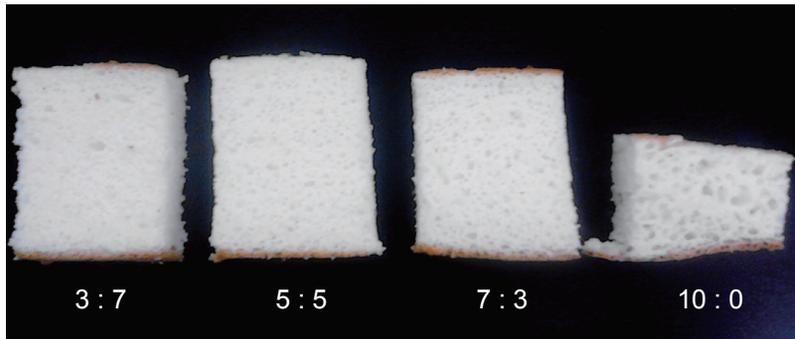
1. 蛋白、塔塔粉、鹽和細砂糖用網狀拌打器攪拌。每隔 50 秒加糖二次，再打 30 秒（鴨蛋多攪拌 230 秒）後，轉中速 60 秒。
2. 加入過篩低筋粉拌勻，裝模 500g / 個，以 200/240°C 烤焙 35 分鐘。

（二）結果

如圖一顯示如果全部是鴨蛋蛋白，製作出來的天使蛋糕切面有很多大的孔洞，蛋糕是凹陷的，但是只要添加 30% 的雞蛋蛋白，即可大幅度改善蛋糕外觀（如圖二）。



圖一、以鴨蛋蛋白製作之天使蛋糕外觀



圖二、添加不同比例（鴨蛋蛋白：雞蛋蛋白）製作之天使蛋糕切面圖

若以質地分析儀進行硬度及彈性分析，結果如表一，當添加 50% 雞蛋蛋白後可以製作出相似以雞蛋蛋白製作的天使蛋糕之質地。

表一、添加不同比例（鴨蛋蛋白：雞蛋蛋白）製作之天使蛋糕質地分析

質地 \ 比例	鴨蛋蛋白：雞蛋蛋白				
	10:0	7:3	5:5	3:7	0:10
硬度 (g)	671.62±63.25	412.66±23.15	264.1±9.61	254.86±12.78	237.62±10.51
彈性 (%)	61.02±1.67	63.83±1.44	62.32±1.32	63.83±1.44	63.23±1.34

二、產品製作前原料處理的方法

在應用皮蛋或鹹蛋製作烘焙產品之前，這些原料可以先經過不同方式處理，從而產生不同種的「新原料」，再做為烘焙產品的內餡、夾層，或是直接加入麵糰（糊）中，而增加烘焙產品新的外觀與質地口感。以下摘要說明可以如何改變皮蛋或鹹蛋的特性，讀者可以舉一反三，創造出更多種應用，例如本手冊介紹的鹹蛋粉，再加入明膠等作成「鹹蛋凍」，冷凍後切片（如下圖）可以替代早餐三明治夾的火腿起士；又如「皮蛋酥粒」，甚至可以調味後開發成類似肉鬆、魚鬆的產品「皮蛋鬆」。



(一) 鹹蛋黃的前處理作業

1. 過篩

(1) 入烤箱，烤約 15 分鐘至全熟。



(2) 過篩網磨成粉狀即可。



2. 半熟切丁

(1) 入烤箱烤約 5 分鐘至半熟。



(2) 切成丁狀即可。



(二) 皮蛋粉的製作



1. 原料：100 克皮蛋、50 克糕仔粉。



2. 原料：100 克皮蛋、50 克糕仔粉、50 克花生粉。



3. 皮蛋混合花生粉打碎。



4. 加入糕仔粉混合攪勻。



5. 揉成糰，左盤原料為皮蛋和糕仔粉，右盤原料另加入花生粉。



6. 過篩。



7. 刮下，於烤盤鋪平。



8. 入烤箱烘烤，150°C，1 小時。



9. 完成皮蛋酥粒，左盤原料為皮蛋和糕仔粉，右盤原料另加入花生粉。

三、產品製作食譜

- 麵包類：皮蛋麵包
- 蛋糕類：流沙蛋糕、鹹蛋糕
- 中式點心類：皮蛋酥（乳酪皮蛋酥、綠豆皮蛋酥、紅豆三色酥）、皮蛋餅、蘿蔔糕
- 西式點心類：鹹蛋司康、皮太極小西餅、蛋黃餅乾、皮蛋牛軋糖、皇后派、三色巧克力、
皮蛋酥麵餅

【註】本製作食譜提供因為加入皮蛋或鹹蛋後增加之原料成本，計算方式以 9 元 / 個皮蛋或鹹蛋計算。

皮蛋麵包



【營養標示】

營養標示	每 100 公克
熱量	337 大卡
蛋白質	11.7 公克
脂肪	10.7 公克
飽和脂肪	6.0 公克
反式脂肪	0.3 公克
碳水化合物	48.4 公克
鈉	377.5 毫克

【配方】

材 料	百分比	公 克
高筋麵粉	70	700
低筋麵粉	30	300
奶粉	5	50
乳酪粉	5	50
細砂糖	8	80
鹽	1	10
酵母粉	0.7	7
水	50	500
皮蛋泥	20	200
奶油	15	150
香辛料		少許
合 計	204.7	2047

- 註：1. 香辛料有胡椒粉、花椒粉、綜合香料、丁香粉、凱拉威子等等
 2. 約可製作 40 個，單一成品重 45 克。
 3. 皮蛋約占總配方重之 9.7%，約使用 4 個皮蛋，單一產品成本為 0.9 元 / 個。

【製作流程】



1.>> 揉成麵糰。



2.>> 麵糰溫度：26°C，基本發酵：90 分鐘，分割：50 公克 × 40 個。



3.>> 整形。



4.>> 整形。



5.>> 整形。



6.>> 整形式樣：麵糰搓成錐形，用麵棍擀出三角形捲起成螺旋形。



7.>> 最後發酵：50 分鐘。

8.>> 烘焙溫度：200°C
刷蛋黃烘焙時間：20 分鐘。

9.>> 完成。

流沙蛋糕



【營養標示】

營養標示	每 100 公克
熱量	397 大卡
蛋白質	5.6 公克
脂肪	20.2 公克
飽和脂肪	13.5 公克
反式脂肪	0 公克
碳水化合物	48.3 公克
鈉	151.9 毫克

【配方】

材 料	百分比	公 克
蛋糕體		
無鹽奶油	100	50
低筋麵粉	100	50
高筋麵粉	40	20
牛奶	160	80
蛋黃	120	60
蛋白	280	140
砂糖	120	60
合 計	920	460
流沙餡		
糖粉	100	112
卡士達粉	49	55
牛奶	27	30
無鹽奶油	100	112
鹹蛋黃	27	30
鹽	1	1
合 計	304	340

- 註：1. 約可製作 12 個，單一成品重 66 公克。
2. 鹹蛋黃約占總配方重之 3.8%，約為 2.2 個鹹蛋黃，單一產品成本為 1.65 元 / 個。

【製作流程】



1.>> 將流沙餡混合拌勻。



2.>> 將模型噴油黏上烤焙紙，底部包鋁箔紙，放入蛋糕底。



3.>> 將無鹽奶油融化，加入牛奶再加入粉類拌勻，再加入蛋黃混合。



4.>> 蛋白加糖打至濕性發泡。



5.>> 將 4 和 5 拌勻。



6.>> 模型擠入 1/3 麵糊。



7.>> 再擠入流沙餡，再填入麵糊至八分滿。



8.>> 烤焙 18 分，170/140 度。



9.>> 完成。

鹹蛋糕



【營養標示】

營養標示	每 100 公克
熱量	285 大卡
蛋白質	9.4 公克
脂肪	11.3 公克
飽和脂肪	2.5 公克
反式脂肪	0 公克
碳水化合物	36.4 公克
鈉	424.4 毫克

【配方】

材 料	百分比	公 克
A 麵糊		
1 鴨蛋	50	175
雞蛋	100	350
細砂糖	80	280
鹽	3	11
2 低筋麵粉	100	350
發粉	2	7
3 沙拉油	20	70
奶水	20	70
4 熟皮蛋丁	30	105
熟鹹蛋丁	30	105
油蔥酥	10	35
合 計	445	1558

註：1. 約可製作 12 吋蛋糕 1 個。

2. 鹹蛋黃約占總配方重之 13.5%，約為 2 個鹹蛋黃，2 個皮蛋，單一產品成本為 36 元 / 個。

【製作流程】



1.>> 準備材料。



2.>> 鴨蛋和雞蛋分開蛋白和蛋黃。



3.>> 蛋白和鹽先打成泡沫後，細砂糖分兩次加入打發。



4.>> 再將蛋黃加入拌兩下即可。



5.>> 麵粉和發粉過篩後加入拌勻，沙拉油和奶水分別加入拌勻。



6.>> 第一層麵糊倒入模型蒸 3 分鐘蒸熟。



7.>> 第二層鋪上皮蛋丁和麵糊蒸 5 分鐘，蒸熟。



8.>> 第三層鋪上鹹蛋和麵糊後撒上油蔥酥蒸 12 分鐘。(蒸熟時間依麵糊厚薄度和火候大小有關)。



9.>> 完成。

乳酪皮蛋酥



【營養標示】

營養標示	每 100 公克
熱量	332 大卡
蛋白質	9.5 公克
脂肪	16.3 公克
飽和脂肪	7.1 公克
反式脂肪	0 公克
碳水化合物	36.8 公克
鈉	267.1 毫克

【配方】

材 料	百分比	公 克
A 油皮		
中筋麵粉	100	160
奶油	40	64
細砂糖	10	16
水	45	72
合 計	195	312
B 油酥		
低筋麵粉	100	120
奶油	50	66
合 計	150	186
C 餡		
綠豆餡		300
皮蛋		6 個
乳酪片		6 片
合 計		

- 註：1. 約可製作 12 個，單一成品重 80 公克。
2. 皮蛋約占總配方重之 31.3%，使用 6 個皮蛋，單一產品成本為 4.5 元 / 個。

【製作流程】



1.>> 準備材料。



2.>> A 油皮：全部混合成糰，揉至光滑，鬆弛 20 分鐘。
B 油酥：混合成糰即可。



3.>> 分割：油皮 25 公克、油酥 15 公克、綠豆餡 25 公克、皮蛋 1/2 個、乳酪片 1/2 片。



4.>> 油皮包油酥擀兩次，鬆弛 15 分鐘。



5.>> 擀開，放入 C 餡。



6.>> 包餡和皮蛋成圓形。



7.>> 刷蛋黃液。



8.>> 烘焙溫度：200°C 30 分鐘。



9.>> 完成。

綠豆皮蛋酥



【製作方法】

1. 準備材料。
2. A 油皮：全部混合成糰。揉至光滑，鬆弛 20 分鐘。
B 油酥：混合成糰即可。
3. 分割：油皮 25 公克、油酥 15 公克、綠豆餡 25 公克、皮蛋 1/4 個。
4. 油皮包油酥擀兩次，鬆弛 15 分鐘。
5. 擀開。
6. 包餡和皮蛋成水餃形。
7. 刷蛋黃液烤到金黃色。
8. 烘焙溫度：200°C，25 分鐘。
9. 完成。

【配方】

材 料	百分比	公 克
A 油皮		
中筋麵粉	100	160
奶油	40	64
細砂糖	10	16
水	45	72
合 計	195	312
B 油酥		
低筋麵粉	100	120
奶油	50	66
合 計	150	186
C 餡		
綠豆餡		300
薑末		適量
皮蛋		3 個

- 註：1. 約可製作 12 個，單一成品重 65 公克。
2. 皮蛋約占總配方重之 19%，使用 3 個皮蛋，單一產品成本為 2.25 元 / 個。

綠豆三色酥



【製作方法】

1. 準備材料。
2. 製作三色蛋：生鴨蛋 1 個、皮蛋 1 個、鹹蛋 1 個，熟皮蛋和熟鹹蛋去殼後切小塊狀與生鴨蛋及調味料一起混合，用矽膠模烤熟切 12 塊。
3. A 油皮：全部混合成糰，揉至光滑，鬆弛 20 分鐘。
B 油酥：混合成糰即可。
4. 分割：油皮 25 公克、油酥 15 公克、綠豆餡 25 公克、三色蛋 1 塊。
5. 油皮包油酥擀兩次，鬆弛 15 分鐘。
6. 擀開。
7. 包餡和三色蛋成長方形。
8. 刷蛋黃液烤到金黃色。烘焙溫度：200°C，25 分鐘。
9. 完成。

【配方】

材 料	百分比	公 克
A 油皮		
中筋麵粉	100	130
奶油	40	52
細砂糖	10	13
水	45	60
合 計	195	255
B 油酥		
低筋麵粉	100	110
奶油	50	55
合 計	150	165
C 餡		
綠豆餡		300
三色蛋		生鴨蛋 1 個、 皮蛋 1 個、 鹹蛋 1 個
合 計		

- 註：1. 約可製作 12 個，單一成品重 65 公克。
2. 三色蛋約占總配方重之 19%，生鴨蛋 1 個、皮蛋 1 個、鹹蛋 1 個，單一產品成本為 1.5 元 / 個。

南乳皮蛋餅



【營養標示】

營養標示	每 100 公克
熱量	523.1 大卡
蛋白質	5.5 公克
脂肪	26.3 公克
飽和脂肪	17.5 公克
反式脂肪	0 公克
碳水化合物	66.1 公克
鈉	262 毫克

【配方】

材 料	百分比	公 克
A 麵皮		
奶油	35	123
白油	15	52
奶粉	6	21
細砂糖	30	105
鹽	0.5	2
全蛋	23	80
低筋麵粉	100	350
發粉	1	4
合 計	210.5	737
B 餡		
奶油	30	96
綿白糖	40	128
南乳(豆腐乳)	10	32
全蛋	17	55
低筋麵粉	100	320
發粉	1	3
小蘇打	1	3
合 計	199	637
C 皮蛋 3 個		

- 註：1. 約可製作 24 個，單一成品重 50 公克。
2. 皮蛋約占總配方重之 12.5%，皮蛋 1 個、鹹蛋 1 個，單一產品成本為 0.75 元 / 個。

【製作流程】



1.>> 準備材料。



2.>> 麵皮：糖油拌合法。



3.>> 內餡：糖油拌合法拌成糰。



4.>> 分割：麵皮 30 公克、餡 25 公克、皮蛋 1/8 片。



5.>> 餡。



6.>> 麵皮包餡成圓形。



7.>> 刷蛋黃液。



8.>> 烘焙溫度：200°C，20 分鐘。



9.>> 完成。

蘿蔔糕



【營養標示】

營養標示	每 100 公克
熱量	114 大卡
蛋白質	3.3 公克
脂肪	2.0 公克
飽和脂肪	0.6 公克
反式脂肪	0 公克
碳水化合物	20.7 公克
鈉	93.6 毫克

【配方】

材 料	百分比	公 克
米漿糊		
白蘿蔔絲	100	500
胡蘿蔔丁	5	25
在來米粉	100	500
水	240	1200
細砂糖	6	30
鹽	2	10
白胡椒粉	0.2	1
香油	4	20
熟鹹蛋丁	20	100
熟皮蛋丁	20	100
合 計	497.2	2486

- 註：1. 約可製作 5 個，單一成品重 500 公克。
 2. 鹹蛋及皮蛋約占總配方重之 8.0%，皮蛋 2 個、鹹蛋 2 個，單一產品成本為 7.2 元 / 個。

【製作流程】



1.>> 準備材料。



2.>> 白蘿蔔絲加熱炒軟，胡蘿蔔丁炒熟。



3.>> 在來米粉與水拌勻，加入糖、鹽、胡椒粉、香油拌勻。



4.>> 加入白蘿蔔絲。



5.>> 將胡蘿蔔丁加入拌勻。



6.>> 將米漿糊用中小火邊加熱邊炒，直到米漿糊化，沒有流動性即可。



7.>> 再加入熟鹹蛋丁及熟皮蛋丁。



8.>> 四方鋁箔盤 4-5 個。



9.>> 中大火蒸熟完成。

鹹蛋司康



【營養標示】

營養標示	每 100 公克
熱量	424 大卡
蛋白質	10.3 公克
脂肪	20.8 公克
飽和脂肪	6.1 公克
反式脂肪	0 公克
碳水化合物	49.0 公克
鈉	344.8 毫克

【配方】

材 料	百分比	公克
中筋麵粉	100	250
泡打粉	5	13
鹽	0.1	0.5
奶油	28	70
砂糖	20	50
鴨蛋	20	50
牛奶	28	70
蛋黃	8	20
熟鹹蛋黃	2 個	2 個
培根	1 片	1 片
黑胡椒	適量	適量
合 計	209.1	523.5
蛋黃液		裝飾

- 註：1. 約可製作 20 個，單一成品重 28 公克。
2. 鹹蛋黃約占總配方重之 5.5%，使用鹹蛋黃 2 個，單一產品成本為 0.9 元 / 個。

【製作流程】



1.>> 將粉類及濕性材料拌勻。



2.>> 加入奶油，冷藏鬆弛 30 分鐘。



3.>> 將麵糰擀開鋪上鹹蛋黃及培根丁，摺起，冷藏 30 分鐘。



4.>> 擀開切 6x2.5 大小，鬆弛 10 分鐘，刷上蛋黃液烘焙 25 分鐘。



5.>> 完成。

皮太極小西餅



【營養標示】

營養標示	每 100 公克
熱量	529 大卡
蛋白質	8.8 公克
脂肪	31.3 公克
飽和脂肪	15.0 公克
反式脂肪	1.1 公克
碳水化合物	53.0 公克
鈉	494.7 毫克

【配方】

材 料	百分比	公 克
A 皮蛋黃麵糰		
1 奶油	50	100
糖粉	20	40
鹽	1	2
乳酪粉	5	10
奶粉	5	10
2 皮蛋蛋黃	55	110
墨魚粉	2	4
3 低筋麵粉	100	200
發粉	2	4
合 計	240	480
B 皮蛋白麵糰		
1 奶油	50	100
糖粉	20	40
鹽	1	2
乳酪粉	5	10
奶粉	5	10
2 皮蛋蛋白	45	90
花生粉	20	40
3 低筋麵粉	100	200
發粉	2	4
合 計	248	496

註：1. 約可製作 28 個，單一成品重 35 公克。

2. 皮蛋約占總配方重之 20.5%，皮蛋蛋黃 10 個，皮蛋蛋白 2 個，單一產品成本約 3.21 元 / 個。

註：皮蛋分開蛋白和蛋黃，分別絞碎使用。

【製作流程】



1.>> 準備材料。



2.>> 皮蛋白麵糰材料混合。



3.>> 皮蛋黃麵糰。



4.>> 皮蛋黃麵糰。



5.>> 分成 2 種麵糰，左盤為皮蛋白麵糰，右盤為蛋皮黃麵糰。



6.>> 整形方法：A 和 B 麵糰各分割 20 公克，搓成水滴型。



7.>> 整成太極圖案。



8.>> 用直徑 8 cm 圓框成型，刷蛋黃液，烘焙溫度：180°C，20 分鐘。



9.>> 完成。

蛋黃餅乾



【營養標示】

營養標示	每 100 公克
熱量	542 大卡
蛋白質	9.9 公克
脂肪	30.3 公克
飽和脂肪	17.1 公克
反式脂肪	0.5 公克
碳水化合物	57.3 公克
鈉	24.0 毫克

【配 方】

材 料	百分比	公克
無鹽奶油	55.56	375
糖粉	32.15	217
高筋麵粉	100	675
全蛋	7.41	1 個
水煮鹹蛋黃	37.04	5 個
三花奶水	22.22	150
合 計	254.38	1417

- 註：1. 約可製作 190 個，單一成品重 8 公克。
2. 鹹蛋黃約占總配方重之 14.5%，使用鹹蛋黃 5 個，單一產品成本為 0.2 元 / 個。

【製作流程】



1.>> 奶油及糖粉打發。



2.>> 奶油及糖粉打發。



3.>> 分次加入全蛋液。



4.>> 加入鹹蛋黃。



5.>> 拌至均勻。



6.>> 放入高粉及巧克力屑。



7.>> 整形。



8.>> 冰硬後切成小片狀，平均排放於烤盤上。



9.>> 180/150 烤焙 15 分鐘。

皮蛋牛軋糖



【營養標示】

營養標示	每 100 公克
熱量	459 大卡
蛋白質	14.6 公克
脂肪	18.6 公克
飽和脂肪	6.0 公克
反式脂肪	0 公克
碳水化合物	58.2 公克
鈉	197.1 毫克

【配 方】

材 料	百分比	公 克
1 細砂糖	33	66
麥芽糖	67	134
鹽	0.8	2
水	11	22
2 蛋白	6	12
細砂糖	6	12
3 奶油	10	20
奶粉	10	20
4 熟花生粒	30	60
皮蛋酥粒	20	40
合 計	193.8	388

註：1. 約可製作 25 個，單一成品重 15 公克。

2. 皮蛋約占總配方重之 6.8%，使用皮蛋 2 個，單一產品成本為 0.72 元 / 個。

【製作流程】



1.>> 準備材料。



2.>> 第 1 部分材料煮到約 130°C 左右。



3.>> 當煮到 120°C 時，同時使用鋼絲拌打器開始將蛋白糖打發，煮好糖漿趁熱倒入蛋白中繼續打發。



4.>> 奶油分次加入拌勻。



5.>> 奶粉加入拌勻。



6.>> 改用藥狀拌打器將花生粒和皮蛋酥加入拌勻。



7.>> 將糖糰移到平盤內壓平冷卻。



8.>> 待溫熱時用利刀切出適當大小長條狀。



9.>> 完成。

皇后派



【營養標示】

營養標示	每 100 公克
熱量	567 大卡
蛋白質	10.4 公克
脂肪	41.8 公克
飽和脂肪	24.1 公克
反式脂肪	0 公克
碳水化合物	37.4 公克
鈉	150.2 毫克

【配方】

材 料	百分比	公克
麵糰		
低筋麵粉	100	200
高筋麵粉	25	50
無鹽奶油	20	40
砂糖	7.5	15
鹽	1	2
水	62.5	125
裹入奶油	90	180
熟鹹蛋黃粉	適量	適量
合 計	306	612
內餡		
有鹽奶油	100	65
砂糖	52.5	35
雞蛋	75	50
杏仁粉	60	40
起士粉	15	10
鹹蛋黃	1 顆	1 顆
合 計	302.5	200

- 註：1. 約可製作 15 個，單一成品重 55 公克。
2. 鹹蛋黃約占總配方重之 6.7%，使用鹹蛋黃 8.5 個，單一產品成本為 5.1 元 / 個。

【製作流程】



1.>> 將所有粉類加水攪拌出筋，再加入奶油，冷藏鬆弛 30 分鐘。



2.>> 再放入冷凍 30 分鐘。



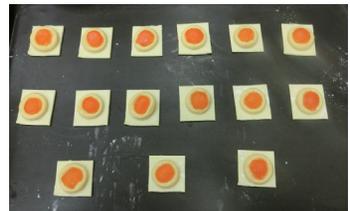
3.>> 麵糰裹油時撒上鹹蛋黃粉，3 摺 4 次。



4.>> 準備內餡。



5.>> 麵糰與內餡。



6.>> 切 6X6 公分，填餡後中間放入一顆鹹蛋黃。



7.>> 再蓋上麵皮，冷凍。



8.>> 刻花紋，烤焙 20 分鐘，撒糖再烤 10 分鐘。



9.>> 完成。

三色巧克力



【營養標示】

營養標示	每 100 公克
熱量	261 大卡
蛋白質	14.8 公克
脂肪	16.9 公克
飽和脂肪	9.9 公克
反式脂肪	0 公克
碳水化合物	12.4 公克
鈉	398.1 毫克

【製作流程】



1.>> 準備材料。



2.>> 製作三色蛋：生鴨蛋 2 個、皮蛋 1 個、鹹蛋 1 個，熟皮蛋和熟鹹蛋去殼後切小塊狀與生鴨蛋及調味料一起混合。



3.>> 舀入矽膠模進烤爐烤熟。



4.>> 同 3。



5.>> 圓形三色蛋。



6.>> 長方形三色蛋。



7.>> 巧克力融化淋掛三色蛋上一層。



8.>> 置入平盤，放涼。



9.>> 完成。

【配 方】

材 料	百分比	公 克
A 三色蛋		
生鴨蛋	200	2 粒
熟皮蛋	100	1 粒
熟鹹蛋	100	1 粒
烏醋		少許
薑末		少許
B 巧克力		
合 計		適量

註：1. 約可製作 35 個，單一成品重 6 公克。
2. 單一產品原料成本為 1 元 / 個。