

中式點心－咖哩餃

指導老師：郭慧芬



油皮、油酥材料

	材料名稱	烘焙百分比	公克
油皮	中筋麵粉	100	300
	豬油	40	120
	糖粉	12	36
	水	50	150
	合計	202	606

	材料名稱	烘焙百分比	公克
油酥	低筋麵粉	100	200
	豬油	50	100
	咖哩粉	3.5	7
	合計	153.5	307



油皮材料拌勻鬆弛30分，
分割1個22g



油酥材料拌勻，分割1個11g

內餡材料

	材料名稱	烘焙百分比	公克
餡料	豬絞肉	100	360
	洋蔥絲	90	324
	鹽	2	7
	咖哩粉	7	25
	低筋麵粉	5	18
	合計	204	734



油皮、油酥第一次擀捲



1.油皮包油酥



2.收口



3.擀平-長度約
擀麵棍的1/3長



4.捲起

油皮、油酥第二次擀捲



1. 第二次擀平



2. 擀平長度約擀麵棍的2/3長



3. 第二次捲起



4. 將麵糰傾斜 45°角由上向下壓扁

內餡製作



1.炒香洋蔥



2.下絞肉炒至變色



3.放咖哩粉等調味料拌勻



4.放涼備用

包入內餡與摺紋邊



1.餡料22g



2.麵皮對摺



3.邊緣摺紋邊



4.包裹完成

塗蛋液與烤焙



1. 排放烤盤、
塗蛋黃液



2. 戳洞、灑芝麻，
鬆弛10分以上



3. 入爐烤焙



4. 成品