**高中家政 餐點製作講義**

班級：\_\_\_\_\_\_\_\_組別：\_\_\_\_\_\_\_\_姓名：\_\_\_\_\_\_\_\_座號：\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 烹飪整潔（30%） | 烹飪秩序（20%） | 烹飪講義（50%） |
|  |  |  |

1. 餐點名稱：**巧克力戚風蛋糕捲**
2. 材料：（★為自帶）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名稱 | 重量 | 名稱 | 重量 |
| 蛋白(16個) ★  | 500g | 熱水 | 150g |
| 檸檬汁★ | 1t | 沙拉油★ | 150g |
| 細砂糖 | 330g | 低筋麵粉★ | 250g |
| 可可粉 | 50g | 小蘇打粉 | 1/4t |
| 蛋黃(16個) ★ | 250g | 食鹽★ | 1/4t |
| 泡打粉 | 1/4t | 植物性鮮奶油 | 適量 |

1. 工具：★★

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 名稱 | 整組 | 備註 |
| 圍裙一件 | 廚房紙巾一捆 |  |
| 保鮮盒(裝成品)一個 | 食譜 | ※圍裙要檢查 |
|  | 保鮮膜一捆 |  |

1. 步驟：
2. 沸水加入可可粉（過篩）、小蘇打拌勻，加入沙拉油拌勻再加入低筋麵粉（過篩）、食鹽、泡打粉攪拌均勻。
3. 蛋黃加入1.攪拌。
4. 蛋白先打濕性發泡後加入檸檬汁、細砂糖打至乾性發泡（約8分發）。
5. 蛋白部分先取1/3加入蛋黃麵糊攪拌均勻，再加入2/3蛋白攪拌均勻，裝模烘烤。180$℃$/120$℃烘烤15-20分鐘。$
6. 蛋糕脫模加入打發鮮奶油，用桿麵棍捲起即可$。$
7. 心得及建議：
8. 問與答：

1什麼是低筋、中筋、高筋麵粉？它們各有那些用途？