

# 107 學年技職再造--業界師協同教學計劃成果

## 一、業師教學單元

### 107 學年度國立大湖農工食品加工科業師協同教學自編教材

#### 單元一 油皮 製作

材料	中粉	糖粉	豬油	水
----	----	----	----	---

#### 步驟：

1. 準備小攪拌缸、槳狀攪拌器。
2. 粉類過篩，倒入缸內。
3. 加入豬油及水。
4. 先用 1 檔慢速攪拌至成糰約 2 分鐘。
5. 改用 2 檔中速攪拌至光滑且擴展階段約 5-7 分鐘。
6. 用手將油皮整形成圓。
7. 塑膠袋蓋上，桌面上鬆弛 30 分鐘。



#### 注意事項：

1. 粉類一定要過篩，以防有大顆粒或雜質,不易拌合均勻.
2. 以 2 檔中速打至時一定要足夠時間約 5-10 分鐘.形成拉開有微鋸齒狀及薄膜.  
即可.

## 單元二 油酥製作

材料	低粉	豬油
----	----	----

### 步驟：

1. 麵粉過篩，倒入缸內。
2. 加入豬油。
3. 以槳狀攪拌器，慢速至 8 分(微微有粉)。
4. 取出油酥，以手在拌勻至耳垂柔軟度。
5. 以鋼盆蓋住油酥，避免風乾。

低粉+豬油	手拌壓	成糰
		

### 注意事項：

1. 油酥軟硬度應與油皮相當,擀捲時才可操作.

### 單元三 油皮包油酥之二次擀捲

#### 步驟：

1. 油皮切割面朝上壓扁，放手上虎口處。
2. 再將油酥放入中間。
3. 油皮向上推，完整包覆油酥。
4. 以虎口將油皮緊緊黏合。
5. 黏合面朝上，壓扁。
6. 擀麵棍桿長型，捲起。
7. 以油皮包油酥之方式先擀捲一次後可先鬆弛約 5-10 分鐘(或可以直接桿二次)
8. 再接著二次擀捲鬆弛 10 分鐘。(以塑膠袋或鋼盆覆蓋即可.)
9. 整形.



#### 注意事項：

1. 油皮包油酥在桿捲時，一次桿捲長度約 **1/3 支**擀麵棍，二次桿捲時長度約 **2/3 支**擀麵棍。
2. 油皮包油酥在擀捲後必須要鬆弛約 10 分鐘。

## 二、業師指導教學照片



油皮、油酥製作技術



油皮、油酥桿捲技術



業師指導整型技術



業師指導食品加工選手



成品--白豆沙月餅



成品--咖哩餃