

## 芋頭酥(24 個)

### 主要食材

#### 油皮：

1. 中筋麵粉 165 克 低筋麵粉 60
2. 糖粉 25 克
3. 水 88 克
4. 無水奶油 100 克
5. 鹽少許

#### 油酥：

1. 低筋麵粉 215 克
2. 無水奶油 88 克
3. 紫薯粉 18 克

\* 芋頭餡 600g (25 克/份)

麻糬 120 g (5 克/份)



**作法：**

**油皮**

1. 取攪拌盆，篩入**麵粉+糖粉+鹽**。



2. 加入**無水奶油**，搓成雪花狀。



3. 加入**水(慢慢加)**和成糰，可塗抹上一層油後放塑膠袋，讓麵糰鬆弛

30-40 分鐘~



**油酥：**

1. 把全部材料都拌成團，塑膠袋或保鮮膜包好備用。

### \*油皮包油酥

1. 油皮分成 12 個，油酥 12 個，芋頭餡 25g 24 個，麻糬 5g 24 個。



2. 將油皮桿開包住油酥的大小。



3. 縮口捏緊，朝下。



4. 利用手掌稍微壓扁~



5. 上下桿開，成長條狀。



6. 由上而下捲起，收口朝上。

7. 上下桿開。

8. 再次由上而下捲起，中間切半。



9. 切面朝下，手掌輕壓後，桿開

10. 包入"芋頭餡"

11. 縮口捏緊，朝下置於烤盤上



\*烤箱事先預熱，溫度 170 度，烘烤時間約 25-30 分鐘。

### 作業單

芋頭酥會用到的材料是哪一些，圈起來

		
中筋麵粉	牛奶	低筋麵粉
		
蛋	無水奶油	糖粉
		
杏仁片	芋頭餡	地瓜

豆沙酥會用到的材料, 連連看



糖粉



中筋麵粉



無水奶油



芋頭餡



低筋麵粉

職業學習單

月 日

姓名：