

常用餡料配方 - 放入順序由左至右，同色塊為一個步驟

紅豆奶油餡	紅豆	水	無鹽奶油	糖粉 (過篩)			
	150 (1)	300 (2)	30 (0.2)	100 (2/3)			

奶油地瓜餡	熟地瓜	無鹽奶油	糖粉 (過篩)				
	100 (1)	10 (0.1)	8 (0.08)				

奶酥餡	無鹽奶油	糖粉 (過篩)	全脂奶粉	鹽	全蛋液		
	100 (1)	75 (0.75)	100 (1)	0 ~ 一小撮	20 (0.2)		

青蔥餡料 250g 麵糰用	青蔥	起士或肉鬆	沙拉油或豬油	鹽	黑胡椒		
	100	適量	15~20	1.5	少許		

青蔥豬肉餡	豬絞肉	醬油	砂糖	鹽	白胡椒	蔥薑水汁	調味粉、麻油
	500	15	15	5~10	0.5	220	適量

卡士達醬	全蛋	糖粉 (過篩)	低筋麵粉	玉米粉	全脂牛奶	香草	無鹽奶油
	2 顆	60	10 or 0	10 or 20	250	1/2 茶匙	10
步驟 1	拌勻 = A		拌勻 = B				
步驟 2	B 慢慢到入 A 混合 = C，然後將 C 用篩網過篩						
步驟 3	用小火邊攪拌邊加熱至「黏稠狀~大約 70 度 C」然後關火 = D						
步驟 4						在 D 冷卻前+香草、奶油	
保存方式	直接取個耐熱塑膠袋來裝填，然後再放進冰箱冷藏，需要時在邊角剪個小口，擠出使用。 無論如何保存，都一定要將醬料覆蓋起來以免變乾而影響口感						