

杏仁瓦片酥與牛奶餅乾

杏仁瓦片酥配方 12 片

作法參考：

1. <http://caroleasylife.blogspot.com/2009/03/blog-post.html>
2. https://www.youtube.com/watch?v=5Byu1UAZ_ww

材料	步驟
無鹽奶油 25g, 細砂糖 25~50g 蛋白 2 個(約 66-70g) 低筋麵粉 40g, 鹽 1 小撮, 杏仁片 100g,	<ol style="list-style-type: none">1. 所有材料秤量好,無鹽奶油用隔水加熱方式融化2. 低筋麵粉用濾網過篩,雞蛋 2 個將蛋白分出3. 將細砂糖,鹽加入到蛋白中攪拌均勻4. 再將過篩的低筋麵粉加入攪拌均勻成為無粉粒麵糊5. 融化的無鹽奶油加入攪拌均勻6. 最後將杏仁片加入輕輕混合均勻,避免杏仁片弄碎7. 封上保鮮膜放置到冰箱醒置 30 分鐘8. 醒好的麵糊從冰箱取出,用大湯匙舀起間隔整齊的排在不沾烤布(紙)上(間隔要稍微大一點,因為還必須將麵糊抹平)9. 用手沾清水,將麵糊推平成為一個大薄片.厚薄儘量均勻,烤色才會平均(沾一些清水才方便操作)10. 放進已經預熱至 150 度 C 的烤箱中烘烤 12 分鐘開始上色後,就將溫度調整為 130 度 C 再烘烤 6-7 分鐘至顏色均勻即可(請依照自己烤箱溫度為準,用低溫將瓦片烘烤至金黃即可)11. 出爐馬上移到鐵網架上放涼12. 放涼的杏仁瓦片酥必須馬上放密封罐保持酥脆

壓模餅乾配方

作法參考：

<http://ppt.cc/hOqFF>

材料	步驟
材料 A： 砂糖 60g 全蛋 1 顆	<ol style="list-style-type: none">1. 將已經軟化的奶油放入攪拌盆中，以刮刀(或飯匙)攪拌至柔軟滑順。2. 加入過篩糖粉，拌勻。3. 低筋麵粉與泡打粉過篩混合。4. 將低筋麵粉分兩至三次倒入攪拌盆中，以刮刀(或飯匙)，用切的方式，將內容物混合均勻。5. 打入雞蛋至攪拌盆中，以刮刀(或飯匙)持續切拌，將內容物混合均勻並按壓成團。6. 取出麵團，可用手繼續按壓成團，但不要過度揉捏，以免麵粉產生筋性。7. 將麵團放於 2 張保鮮膜中間，以擀麵棍將麵團擀平至 3 或 4mm 的薄片。送入冰箱，冷藏約半小時。8. 以 170 度預熱烤箱。從冰箱取出餅乾麵團，以壓模按壓出各種形狀，再將餅乾放置於鋪有烘焙紙的烤盤上。9. 再次將剩餘的麵團按壓成團、擀平、壓出形狀。(重複數次直到大致用完所有麵團)(若操作途中，麵團變得過軟，就再次送入冰箱稍微冷藏)10. 將烤盤送入烤箱，烤約 20~30 分鐘，直到餅乾漂亮上色即可。(中途需將烤盤掉頭一次，以利均勻上色)
材料 B： 低筋麵粉 240g 泡打粉 5g 奶油(先置於室溫軟化)90g	

食品添加物 成分一覽表

來源: <https://www.thenewslens.com/article/33081>

運用在食品加工技術的原料不計其數，依照其功能提供產品外觀和風味的特性，而這些原料可分為兩大類：

食品添加物——使用人工製作或萃取之化學合成物，種類極其繁多、不易辨識

一般食品原料——食品原料或由食品原料製成，民眾大多容易辨識並可於市場購得

	功能	食品添加物	天然食品原料
色	著色劑： 對食品產生著色作用	食用色素、二氧化鈦、β-胡蘿蔔素...等	薑黃、紅麴
	保色劑： 保持肉類鮮紅色之物質	亞硝酸鈉、硝酸鉀...等	無
香	香料： 增強食品香味	香莢蘭醛、苯乙酸乙酯、異丁香醇...等	香草籽、香辛料(迷迭香、八角)
味	調味劑： 賦予食品酸味、鹹味等味道	L-麩酸鈉(味精)、檸檬酸...等	鹽、檸檬汁、醋
	甜味劑： 賦予食品甘味、甜味等味道	D-山梨醇、D-甘露醇、蔗糖素	砂糖、紅糖、蜂蜜
	營養添加劑： 強化食品營養之物質	維生素、胺基酸...等	新鮮食材

形	抗氧化劑： 防止油脂等氧化之物質	二丁基羥基甲苯(BHT)、丁基羥基甲氧苯(BHA)...等	迷迭香萃取物、茶多酚
	防腐劑： 抑制病菌及微生物的生長，延長食品保存期限	己二烯酸、苯甲酸...等	砂糖、鹽
	漂白劑： 對於食品產生漂白作用	亞硫酸鈉、亞硫酸鉀...等	無
	殺菌劑： 殺滅食品上所附著的微生物	過氧化氫、次氯酸鈉...等	無
	膨脹劑： 使糕餅等產生膨脹作用	合成膨脹劑、鈉明礬、氯化銨...等	天然酵母
	黏稠劑： 賦予食品滑溜感與黏性	鹿角菜膠、玉米糖膠、海藻酸...等	關華豆膠、太白粉、樹薯粉
	結著劑： 增強肉類魚肉類黏性	焦磷酸鈉、磷酸二氫鉀...等	大豆蛋白
	乳化劑： 讓水與油等不易相互混合之原料乳化	脂肪酸甘油酯、乳酸甘油酯...等	蛋黃、卵磷脂
	溶劑： 作為食用油脂、香辛料精油之萃取用	己烷、丙二醇...等	無
	品質改良劑： 為改良食品釀造或加工食品品質	磷酸鈉、硫酸鈣、食用石膏...等	無
	食用化學藥品： 食品加工上所需之酸及鹼	鹽酸、氫氧化鈉...等	無