

兔子包 (40 克*20 個)

	材料	重量(克)
A	水	200
	速溶酵母	6
B	中筋麵粉	400
	泡打粉	6
	黃豆粉	8
	細砂糖	32
	精緻豬油	8
	乳化劑	4
C	紅豆餡	200
<ol style="list-style-type: none"> 1. 皮:餡=3:1=30 克:10 克=每個 40 克。 2. 原料 A 拌溶解。 3. 原料 B 加入攪拌至麵糰光滑。 4. 發酵 2~5 分，壓麵至光滑。 5. 切成 20 個，桿成圓麵皮。 6. 將豆沙餡包入，整成圓形。 7. 整齊的排列於撒粉的平盤內。 8. 發酵 20~30 分鐘後用剪刀剪耳朵，放入蒸籠內。 9. 用中小火蒸 8~12 分至有彈性。 		