

國立員林農工 104 學年度第 一 學期活動紀錄

主題	<input type="checkbox"/> 行政業務 <input type="checkbox"/> 性平教育 <input type="checkbox"/> 品格教育 <input type="checkbox"/> 衛生教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 語文教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 生涯發展 <input type="checkbox"/> 就業輔導 <input checked="" type="checkbox"/> 專業技能 <input type="checkbox"/> 藝術教育 <input type="checkbox"/> 科學教育 <input type="checkbox"/> 體育教育 <input type="checkbox"/> 其他		
活動名稱	創意蛋品研習		
辦理單位	畜產保健科	協辦單位	
時間	104 年 11 月 11 日	地點	畜保科
參與教師	7 人	參與學生	40 人
內容概述	<p>(一) 創意蛋品之開發</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、蛋品成份特性之分析探討-起泡性、凝固性和乳化性。 2、研擬開發創意蛋品之方向。 3、鹹蛋糕、茶碗蒸、水撥蛋之製作。 <p>(二) 鹹蛋糕之製作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、鹹蛋糕特性之探討。 2、鹹蛋糕之製作。 3、鹹蛋糕配方製程之研擬開發探討。 <p>(三) 茶碗蒸之製作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、茶碗蒸特性之探討。 2、茶碗蒸之製作。 3、茶碗蒸配方製程之研擬開發探討。 <p>(四) 水撥蛋之製作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、水撥蛋特性之探討。 2、水撥蛋之製作。 <p>(五) 創意蛋品之開發</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、蛋品成份特性之分析探討-起泡性、凝固性和乳化性。 2、研擬開發創意蛋品之方向。 3、三色蛋、蛋豆花、酒糟蛋之製作。 <p>(六) 三色蛋之製作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、三色蛋特性之探討。 2、三色蛋之製作。 3、三色蛋配方製程之研擬開發探討。 <p>(七) 蛋豆花之製作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、蛋豆花特性之探討。 2、蛋豆花之製作。 3、蛋豆花配方製程之研擬開發探討。 <p>(八) 酒糟蛋之製作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、酒糟蛋特性之探討。 2、酒糟蛋之製作。 3、酒糟蛋配方製程之研擬開發探討。 		

活動照片



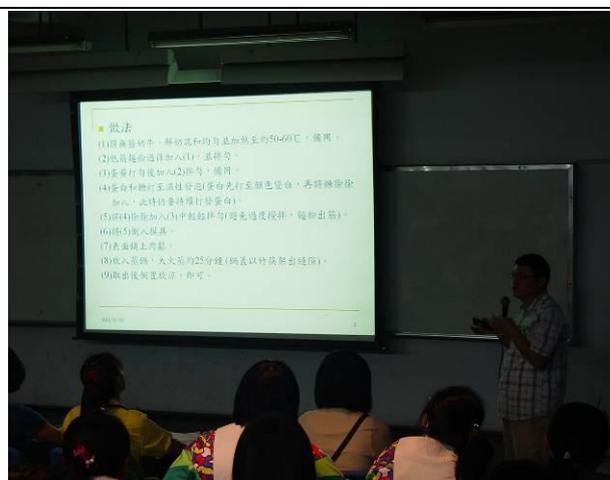
課程講解-鹹蛋糕、茶碗蒸、水撥蛋



課程講解-鹹蛋糕、茶碗蒸、水撥蛋



課程講解-鹹蛋糕、茶碗蒸、水撥蛋



課程講解-鹹蛋糕、茶碗蒸、水撥蛋



課程講解-鹹蛋糕、茶碗蒸、水撥蛋



課程探討-鹹蛋糕、茶碗蒸、水撥蛋



鹹蛋糕製作-無鹽奶油和鮮奶混勻
加熱至 50-60°C



鹹蛋糕製作-加入過篩低筋麵粉拌勻



鹹蛋糕製作-蛋黃打勻後加入拌勻



鹹蛋糕製作-蛋白和糖打發



鹹蛋糕製作-蛋白和糖打發至濕性發泡



鹹蛋糕製作-蛋白和糖打至濕性發泡



鹹蛋糕製作-無鹽奶油麵粉和發泡蛋白拌



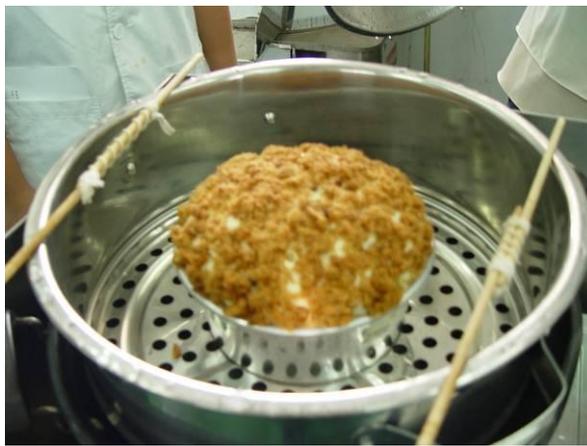
鹹蛋糕製作-倒入模具表面鋪上肉鬆



鹹蛋糕製作-蒸鍋預熱



鹹蛋糕製作-放入蒸鍋



鹹蛋糕製作-大火蒸25分鐘(竹筷架隙縫)



鹹蛋糕製作-取出放涼即為成品



茶碗蒸製作- 材料雞蛋鮮雞粉柴魚片高湯



茶碗蒸-配料魚板香菇蛤蠣



茶碗蒸-柴魚高湯煮沸過濾
濾液冷卻至 50°C



茶碗蒸-蛋汁打勻混勻高湯過篩裝入模具
(約 50°C)



茶碗蒸-裝入模具



茶碗蒸-魚板香菇蛤蠣燙熟備用



茶碗蒸-蒸籠預熱後模具放入蒸籠



茶碗蒸-中火蒸 7-8 分鐘(竹筷架隙縫)



茶碗蒸-燙熟配料放入表面



茶碗蒸-燙熟配料放入



茶碗蒸-蓋子蓋緊中火蒸煮 2 分鐘
關火悶 15 分鐘



茶碗蒸-成品



水撥蛋製作-打蛋入碗周圍淋少許冷水倒入沸水中



水撥蛋-中火輕微撥動水



水撥蛋-中火輕微撥動水



水撥蛋-中火輕微撥動水



水撥蛋-中火輕微撥動水 3-5 分鐘



水撥蛋-成品



課程講解- 三色蛋、蛋豆花、
酒糟蛋



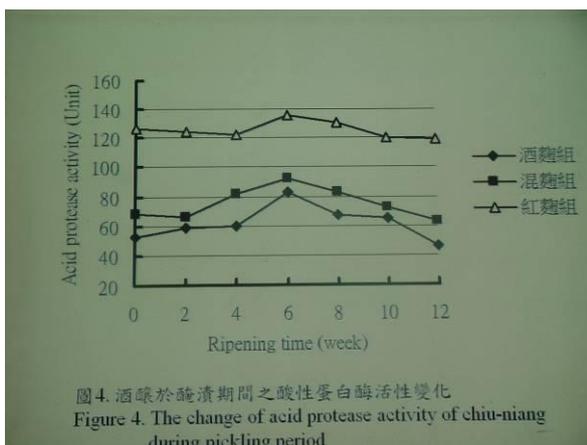
課程講解-三色蛋、蛋豆花、
酒糟蛋



課程講解-三色蛋、蛋豆花、
酒糟蛋



課程講解-三色蛋、蛋豆花、
酒糟蛋



課程講解-三色蛋、蛋豆花、
酒糟蛋



課程探討-三色蛋、蛋豆花、
酒糟蛋



三色蛋製作-皮蛋鹹蛋煮熟切丁



三色蛋-皮蛋鹹蛋煮熟切丁



三色蛋-調味蛋液



三色蛋-調蛋黃液水



三色蛋-太白粉糊化操作



三色蛋-太白粉糊化操作



三色蛋-糊化太白粉液加入調味蛋液



三色蛋-調味蛋液倒入模型



三色蛋-均勻放入皮蛋丁鹹蛋丁



三色蛋-均勻放入皮蛋丁鹹蛋丁



三色蛋-蒸籠預熱後模具放入蒸籠



三色蛋-模具放入蒸籠(竹篾架隙縫)



三色蛋-中火蒸煮 15 分鐘(竹筷架隙縫)



三色蛋-倒入蛋黃液水



三色蛋-倒入蛋黃液水



三色蛋-蒸籠蓋蓋緊(去除筷子) 小火悶煮 10 分鐘



三色蛋-成品



三色蛋-成品



三色蛋-成品



三色蛋-成品



三色蛋-成品



三色蛋-成品



三色蛋-成品



三色蛋-成品



蛋豆花-薑汁焦糖液製作



蛋豆花-薑汁焦糖液製作



蛋豆花-薑汁焦糖液製作



蛋豆花-原料無糖豆漿



蛋豆花-無糖豆漿加熱至 50°C



蛋豆花-雞蛋打散成均勻蛋液



蛋豆花-蛋液加入白砂糖混合均勻



蛋豆花-蛋液徐徐加入溫無糖豆漿(50°C)



蛋豆花-攪拌均勻篩網過篩除去泡沫即豆
花液



蛋豆花-豆花液分裝於豆花杯(9分滿約
80ml)



蛋豆花-蒸籠預熱後豆花杯放入蒸籠



蛋豆花-豆花杯放入蒸籠(竹筷架隙縫)



蛋豆花-中火蒸煮 5 分鐘(竹筷架隙縫)



蛋豆花-蒸籠蓋蓋緊(去除筷子) 中火蒸煮 4 分鐘



蛋豆花-關火悶 15 分鐘



蛋豆花-起鍋放涼後移入冷藏庫貯存



蛋豆花-成品



蛋豆花-成品



酒糟蛋-原料鴨蛋和菌麴



酒糟蛋-酒釀製備(釀製約 10 天備用)



原料酒麴菌和紅麴菌



酒糟蛋-洗蛋擦乾



酒糟蛋-玻璃缸消毒殺菌



酒糟蛋-玻璃缸消毒殺菌



酒糟蛋-敲裂蛋殼



酒糟蛋-敲裂蛋殼



酒糟蛋-入缸醃漬



酒糟蛋-入缸醃漬



酒糟蛋-入缸醃漬



酒糟蛋-入缸醃漬



酒糟蛋-入缸醃漬



酒糟蛋-入缸醃漬



酒糟蛋-入缸醃漬



酒糟蛋-醃漬 12 週即成品



三色蛋、蛋豆花、酒糟蛋成品



三色蛋、蛋豆花、酒糟蛋成品