

單元：蛋黃醬 沙拉醬

一、原理：蛋黃醬，是利用蛋黃中的卵磷脂具有很強的乳化力，能形成水中油滴型(O/W)乳化液之特性所製成的食品。

二、配方：

蛋黃醬			沙拉醬			
	%	g		%	g	
沙拉油	65	130	1	蛋黃醬	190	
鹽	1	2				
蛋黃	17	34				
砂糖	3	6				
味精	1	2	澱粉糊	水	100	
白醋	8	16		細砂糖	32	
合計	95	190		玉米粉	20	
			合計			

三、器材：桌上型打蛋器、

四、作法

- 蛋黃醬**
1. 材料 1 置鋼盆中，先以桌上型打蛋器低速拌打均勻。
 2. 轉中速，滴加沙拉油→滴加醋，沙拉油與醋交互加入，直到加完。
 3. 混合均勻即得蛋黃醬製品。

- 沙拉醬**
1. 澱粉糊材料拌勻，小火加熱煮至透明即離火(要快速攪拌)。
 2. 稍冷卻至 60~80°C，將蛋黃醬分次加入快速拌勻即可。
 3. 成品有光澤性、黏稠性。

五、Q&A

1. 沙拉醬與蛋黃醬最大不同處是什麼？

2. 製作蛋黃醬使用的乳化劑是什麼？

3. 蛋黃醬中油脂含量應該多少？

沙拉醬中油脂含量應該多少？

4. 舉例這二種乳化相之食品：

水中油滴型(O/W)：

油中水滴型(W/O)：

六、注意事項及心得