

單元：蒸烤雞蛋布丁

一、原理：蛋的熱凝固性。

二、配方：(17 杯)

布丁	%	g	焦糖	%	g
鮮奶	100	1000	砂糖	100	100
蛋	40	400	冷水 1	20	20
蛋黃	20	200	冷水 2	40	40
砂糖	15	150			
香草粉	0.1	1			
合計	175.1	1751			

三、器材：布丁杯、大量杯、溫度計、雪平鍋、保鮮膜

四、作法：

- 焦糖**
1. 砂糖+水 1 混合均勻置雪平鍋中，中火加熱煮至金黃色(勿攪拌)。
 2. 加入冷水 2 拌勻，離火。
 3. 裝入布丁杯中，每個 5 克。

- 布丁液**
1. 鮮奶隔水加熱至 60℃，加入砂糖及香草粉拌勻。
 2. 蛋+蛋黃先打散，將牛奶倒入蛋液中拌勻。
 3. 過篩 2 次，用保鮮膜去除泡沫。
 4. 將布丁液分裝至布丁杯中，每杯 100g。
 5. 隔水蒸烤 150/140℃ 40-50min。(加水量 1000ml)

五、Q&A

1. 煮焦糖是何種化學反應？
2. 為什麼布丁液須過篩？
3. 如何判斷布丁已經烤熟？

六、注意事項及心得