

單元：鮮奶酪

一、原理：乳製品加工。

二、配方：(15 杯)

	%	g			
牛奶(1)		600	藍莓醬		
砂糖		112	糖水		
吉利丁片		20			
牛奶(2)		600			
鮮奶油		225			
合計		1557	合計		

三、器材：長春杯含蓋、定量器

四、作法：

1. 吉利丁片泡冰水復水軟化。
2. 牛奶(1)煮至溫熱，加入砂糖、吉利丁片拌溶→過濾
3. 牛奶(2)+鮮奶油拌勻。
4. 將(2)+(3)拌勻
5. 充填入杯(8分滿)，冷藏使凝固。
6. 加上藍莓醬。

五、Q&A

1. 吉利丁片使用之注意事項？

2. 分辨這三種凝膠物質：

	吉利丁	吉利 T	洋菜
主要成分			
特性			
使用該原料之產品			

六、注意事項及心得