

名稱:蒸烤雞蛋牛奶布丁			班級:餐二庚		座號:23	姓名:高于婷
材料	%	克	材料	%	克	製作條件 上火 180 度 下火 180 度 (之後要轉到 150 度) 烤的時間約 30 分鐘，不過還是得 依烤的程度判斷
鮮奶	100	1136	細砂糖	100	100	
香草粉	1	11	水①	20	20	
細砂糖	15	170	水②	60	60	
蛋	40	454				
蛋黃	20	227				

做法:

焦糖:

- 1.砂糖加 60 克的冷水煮，滾了之後火關小
 - 2.等煮到有顏色裝 20 克熱水
 - 3.煮到顏色差不多倒熱水別繼續煮
 - 4.煮好的焦糖，裝到布丁盒，裝好稍微轉一下布丁盒
- 布丁餡液

- 1.煮牛奶，牛奶內加糖、香草粉
- 2.蛋與全蛋打散慢慢加入煮好的牛奶裡
- 3.攪拌完過篩，倒入量杯，裝入布丁盒裡

照片



心得

烤的溫度要再調整，烤 20 幾分就已經很熟了，不過這次的布丁做法真的很簡單，又容易學會，但是重點煮焦糖很關鍵，不能顏色過度深