


## 香麻蔥油餅



使用麻辣紅油做成塗抹於蔥油餅上的油酥，讓蔥油派多了點川麻椒香的口感及香氣。微辣香麻的滋味，還有酥脆的口感，讓人情不自禁想一嚐再嚐。

## 材料

### 蔥油餅麵糰

- 中筋麵粉 600g
-  A.Ta沙漠湖鹽 3g
- 熱水 270g
- 常溫水 90g

### 醃漬蔥花

- 蔥花 360g
-  A.Ta沙漠湖鹽 5g
-  雞肉粉(濃口) 16g
- 白胡椒粉 4g
- 芝麻香油 8g
- 24g

### 蔥油餅油酥

- 麵粉 60g
- 白油 45g
- 27g

## 製程

### 蔥油餅麵糰

- 1.將中筋麵粉、鹽、熱水混合至看不見水份，麵粉變成雪花狀。
- 2.加入常溫水再次混合，揉麵糰至三光後，蓋上濕布鬆弛1-1.5小時。

### 醃漬蔥花

- 1.將所有內餡材料混合、醃漬待用。

### 蔥油餅油酥

- 1.白油、麻辣紅油加熱，倒入麵粉後拌勻混合成濃稠的油酥待用。

- 1.將蔥油餅麵糰整成長條，避免過度揉捏使麵糰再次緊繃，切成八份。取一壓扁後，桿成長方形薄片。
  - 2.抹上一層油酥，撒上醃蔥花，扎實捲起後將兩側壓緊，再旋轉成麻花狀。
  - 3.從兩側捲成旋窩狀後上下堆疊，稍微壓扁後再次鬆弛10~15分鐘，桿壓至厚度約1-1.5公分。
  - 4.取一平底鍋，以中小火煎至兩面金黃酥脆即完成。
- 



## 誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 [service@sunfont.com.tw](mailto:service@sunfont.com.tw)