

鮮蝦奶油可樂餅



金黃酥脆的外皮，配上熱呼呼軟嫩的內餡，稱他是餐桌上最搶手的料理也不為過。

奶油香氣十足的內餡除了做成可樂餅，製成熱壓吐司享用也很美味喔！

可樂餅成品也可冷凍保存，於食用前略退冰，塑型成圓柱狀，以油溫170-180°C，炸熟即可享用。

材料

鮮蝦奶油可樂餅內餡

去皮洋芋塊 400g

蝦仁 150g

 A.Ta沙漠湖鹽 適量

黑胡椒粉 適量

義大利香料 適量

白酒 10g

罈味棒 100g

玉米粒 150g

白酒 10g

水 350g

 焦糖洋蔥汁 30g

奶油白醬粉 100g

 愛牧牛奶 200g

鮮蝦奶油可樂餅酥皮

 油炸粉 100g

水 120g

麵包屑 適量

製程

鮮蝦奶油可樂餅內餡

- 1.於蒸籠放入去皮洋芋塊以大火蒸25分鐘後關火悶煮15分鐘，取出搗成泥狀，備用。
- 2.將蝦仁切成小丁。奶油白醬粉與愛牧牛奶混合攪拌均勻，備用。
- 3.取一鍋倒入沙拉油，加入蝦仁以鹽、黑胡椒、義大利香料粉調味拌炒，倒入白酒煮至酒氣揮發。
- 4.加入其餘內餡材料煮至沸騰，邊攪拌邊倒入步驟2之奶油白醬粉液，煮至呈濃稠糊狀。

5.加入蒸好的馬鈴薯泥，攪拌均勻後倒至深盤，冷卻後冷藏一晚至成型。

鮮蝦奶油可樂餅酥皮

1.將油炸粉與水混合均勻至無結塊，為可樂餅之粉漿。

1.將內餡分成每份50公克搓成圓柱狀，裹覆粉漿，裹上麵包粉，以油溫170-180°C炸熟即完成。



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