



9月  
Amenu

## 关西风情百味串扬

~ 方格惠寿司卷 / 鸡肉鱼丸汤 / 抹茶黑豆热香饼 ~

ABC  
Cooking Studio







### 3 抹茶黑豆热香饼(168kcal)

蛋液.....	13g	卡仕达粉.....	6g
绵白糖.....	1小勺	脱脂奶粉.....	1/4大勺
水.....	1/2大勺	抹茶.....	1/4小勺
色拉油.....	1/8小勺	绵白糖.....	1/4小勺
低筋面粉.....	1大勺	水.....	15g
脱脂奶粉.....	1/4大勺	淡奶油.....	5g
泡打粉.....	1/8小勺	黑豆(糖煮).....	3粒
色拉油.....	1/8小勺		



#### ~抹茶奶油~

·卡仕达粉 6g  
·脱脂奶粉 1/4大勺  
·抹茶 1/4小勺  
·绵白糖 1/4小勺



1 在打蛋盆中放入上記材料，然后多次少量倒入水和淡奶油，混合搅拌。

·蛋液 13g  
·绵白糖 1小勺



2 在另一个打蛋盆中加入蛋液和绵白糖，打发至有白色泡沫，然后降低速度调整密度，再倒入水和色拉油混合搅拌。

·水 1/2大勺  
·色拉油 1/8小勺

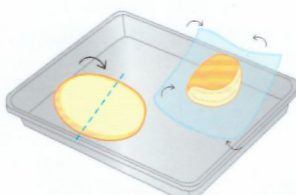
·低筋面粉 1大勺  
·脱脂奶粉 1/4大勺  
·泡打粉 1/8小勺



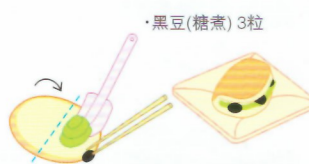
3 将上記材料混合后筛入步骤2的打蛋盆中，用手拿着手持打蛋器的转头，轻轻搅拌均匀至不残留任何结块。



4 在炒锅中倒入色拉油加热，用厨房用纸去除多余的油分后，将步骤3的混合面糊倒入锅中，小到中火加热30秒左右，咕嘟咕嘟开始冒泡的时候翻面用小火再加热30秒。



5 完成后取出放到方平底盘中，趁热折成两层，用保鲜膜包起来防止干燥。热香饼完成。



6 在折成两层的热香饼中间夹上抹茶奶油，点缀上3粒去除水分的黑豆后装盘。

#### Point

烤好的热香饼趁热折成两层：

●趁热折的话不容易折碎。最开始烤制的一面比较光滑，折的时候要把这一面露在外面。另外，要用保鲜膜包好防止干燥。

授课时使用下列商品

电饭煲 .....

ZOJIRUSHI 象印



型号：NP-HRH10C (6人份)  
NP-HRH18C (10人份)

酱油 .....



萬宇  
纯酿造酱油 200ml

淡奶油 .....



总统  
淡奶油 1L

沙拉酱 .....



丘比  
沙拉酱 150g

寿司醋 .....



丘比  
寿司醋 200ml

酒水搭配推荐

SUNTORY ほろよい 日本原装进口  
三得利HORYOI和乐怡



●从店铺带出后的作品管理由个人承担责任。●禁止复印·转用

Copyright 2019 ABC Cooking Studio Co., Ltd. All Rights Reserved.