

材 料

6个份

< 水油皮 >

中筋面粉	75g
猪油	25g
绵白糖	5g
盐	1/4小勺
开水	26g

< 油酥面团 >

中筋面粉	45g
猪油	22g
抹茶粉	1/2小勺
红曲粉	1/4小勺

< 内馅 >

咸蛋黄	6颗
料理酒	2小勺
红豆沙	150g

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

料理酒

松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉日の出寿
料理酒 400ml

准备工作

- 咸蛋黄置于烤盘淋上料理酒，烤箱150℃预热后，烘烤150℃ 8分钟，翻面后再烤5分钟。
- 烤箱预热170℃。

制作方法

< 水油皮 >

- ① 将中筋面粉和绵白糖在小盆内搅拌均匀，加入猪油混合均匀。
- ② 分次加入开水混合成絮状后取出在桌面上揉至光滑。
- ③ 将水油面皮覆盖上保鲜膜醒面20分钟。
- ④ 取出放在桌面上再次揉搓至光滑，分成两等分后团圆备用。

< 油酥面团 >

- ① 将中筋面粉和猪油在盆内混合均匀，揉搓至完全光滑的状态。
- ② 分成两等分，分别加入抹茶粉和红曲粉，在保鲜膜上揉搓至颜色完全均匀，分别团圆。

< 内馅 >

- ① 红豆沙分成25g一个，将去除了油脂的咸蛋黄包入其中揉圆，覆盖上保鲜膜防止干燥。

< 组合 >

- ① 取一个水油面皮收口朝上按压展开至10cm大小，包入抹茶油酥面团，捏紧接缝处，团圆，另一个面团使用同样的方法操作成红曲粉色。
- ② 取出一个面团收口朝上，压扁后擀成牛舌形状，再自下而上地卷起，另一个面团使用同样的操作方法。
- ③ 制作完毕的2个面团覆盖上保鲜膜防止干燥，醒面5分钟。
- ④ 将醒面后的面团纵向放置，收口处朝上，按压一下后，再次擀成长方形，自下而上地卷起，另一个面团使用同样的操作方法。
- ⑤ 分别将两种颜色的面团切成3等分，露出切口层次，覆盖上保鲜膜防止干燥。
- ⑥ 将面团切面纹理朝上，轻轻按压后，擀成中间厚边缘偏薄的10cm直径圆形。
- ⑦ 利用虎口将内馅包入，捏紧收口，收口朝下放置在烤盘上，剩余的面团同样的方法操作。
- ⑧ 送入烤箱烘烤（170℃ 25分钟）。