

笑脸铜锣烧

Smiling face Dorayaki



材料 4个份

【铜锣烧面糊】

- ★ [低筋面粉 65g
泡打粉 1小勺
白糖 38g
食盐 适量
鸡蛋 1个
牛奶 50g
可可粉 1 / 2小勺
色拉油 1小勺]

【奶油夹心】

- 鲜奶油 80g
白糖 20g
草莓粉 1 / 2小勺
▲ [可可粉 1 / 2小勺
水 3 / 4小勺]

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

净水器

鲜奶油



松下 NN-DS591M
蒸汽烤箱微波炉

可菱水
台上型Q601净水器

总统
淡奶油 1L

准备工作

- 鸡蛋・牛奶提前放在室温备用。
- 烘焙纸折成裱花袋备用。
- ★低筋面粉和泡打粉混合过筛备用。
- ▲可可粉和水混合溶解备用。
- 将鸡蛋打散成蛋液备用。

* MEMO *

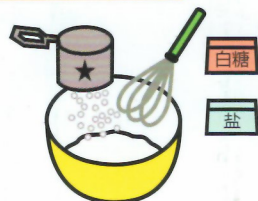


笑脸铜锣烧

Smiling face Dorayaki

abc
kids

铜锣烧面糊 (原味)



1 将★材料筛入打蛋盆中，加入白糖和盐搅拌均匀。



2 加入蛋液和牛奶搅拌均匀。

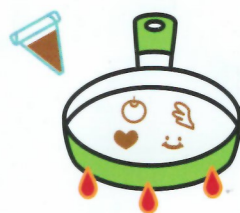


3 将①分两次加入到②，彻底搅拌均匀。

铜锣烧面糊 (巧克力味)



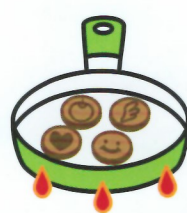
4 从③取出1.5大勺面糊，筛入可可粉，切拌。将巧克力面糊放入烘焙纸裱花袋中，裱嘴中剪开小口。



5 平底锅预热，加入色拉油，用厨房纸巾将油均匀扫开。用④挤出图案于平底锅上。



6 在⑤上倒入原味铜锣烧面糊 (直径约6cm)，煎熟。
小火~中火
2~3分钟



7 一面煎至金黄色，表面出现小气泡后，即可翻转煎另一面。



8 总共煎8块铜锣烧 (4块有图案)，取出放凉。

制作鲜奶油

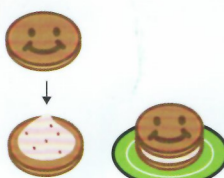


9 在打蛋盆内放入鲜奶油和白糖，打发至7成。



10 将⑨分成两份放入碗中，分别与草莓粉及材料▲混合。

组合



11 配对铜锣烧2块一组，中间加上奶油内陷。

ABC
KIDS
Work sheet

牛奶的认识

★奶类制品!

奶类制品是由哺乳类动物生产出来的食物。新鲜的奶品可以用来直接饮用外，我们更可以利用奶来造成多种变化的奶类制品，从而延长奶品的保存期限。



芝士



黄油



乳酪

★牛奶的养份!

钙

= 162g 西兰花

镁

= 225g 菠菜

磷

= 185g 红腰豆



1 杯牛奶

钾

= 1 根小香蕉

维他命 A

= 2 迷你甘菊

维他命 D

= 100g 熟三文鱼

★奶类替代品!

奶可以来自不同品种的哺乳类动物，如乳牛、绵羊、山羊和水牛。除此之外，我们也有由蔬菜制成的奶类替代品，如豆奶、杏仁奶、椰子奶等。它们同样是营养丰富并且十分美味的!