

表 3 米葡萄乾核桃瑪芬之成份構造與製作方法

成份名稱	所占 比例 (%)	重量 (g)	製作方法
蓬萊米粉	100	500	1. 蓬萊米粉及泡打粉過篩備用， 奶油回溫至柔軟。 2. 一次法，將所有材料加入鋼盆 中拌勻，麵糊靜置 10~15 分鐘。 3. 使用擠花袋裝模，50g/個，共 32 個。 4. 入爐烤焙：烤焙溫度： 上火 170°C/下火 150°C。 烤焙時間：30±5 分鐘。
B.P. (泡打粉)	6	30	
安佳奶油	35	175	
沙拉油	35	175	
細砂糖	80	400	
食鹽	1.5	7.5	
全蛋	100	500	
合計	357.5	1,787.5	



米葡萄乾核桃瑪芬