

表 2 米威風瑞士捲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	300	1. 蓬萊米粉及泡打粉過篩備用。 2. 蛋黃、奶水、沙拉油、細砂糖及食鹽攪拌均勻，再加入過篩好的蓬萊米及泡打粉，並攪拌均勻。 3. 蛋白、塔塔粉及細砂糖打發至濕性發泡，與步驟2之麵糊拌勻。 4. 裝模，1,800g/60cm×40cm 烤模。 5. 入爐烤焙：烤焙溫度：上火 160°C/下火 150°C。烤焙時間：35±5 分鐘。 6. 冷卻後鋪平，於蛋糕底部抹上奶油霜，捲起後切片即完成。
B.P. (泡打粉)	3	9	
蛋白	200	600	
塔塔粉	0.5	1.5	
細砂糖	120	360	
蛋黃	100	300	
砂糖	30	90	
食鹽	1	3	
奶水	40	120	
沙拉油	50	150	
合計	644.5	1,932.5	



米威風瑞士捲