



15 番茄饅頭

食譜製作：林秋香、劉月嫦

材
料



① 中筋麵粉700公克、發粉（可不加）10公克

② 番茄泥350公克、速溶酵母10公克

③ 雪白油（沙拉油）35公克



調
味
料

糖100公克



做
法

1. 將材料 ① 過篩後加入 ② ③ 材料混合、攪拌至光亮，醒10分鐘。
2. 整型後放入發酵箱40分鐘。
3. 蒸8～15分鐘即可。（看饅頭大小調整蒸的時間）