

## ● 教学指导书 【椰蓉盏】

### 重点掌握

- ☀ 掌握化学膨松面坯的调制方法;
- ☀ 掌握拌制椰蓉盏馅的方法;
- ☀ 掌握椰蓉盏的成型的方法;
- ☀ 掌握烤的成熟方法。



### 1. 工作内容及要求

- (1) 调制化学膨松面坯;
- (2) 拌制椰蓉盏馅;
- (3) 盏的成型与上馅方法;
- (4) 椰蓉盏的熟制;
- (5) 椰蓉盏成品的装盘;
- (5) 卫生整理。

### 2. 操作前应准备的工具、设备

- (1) 工具：烤盘、罗筛、台秤、面盆、走槌、二号菊花盏碗、刮刀、油刷及盛装成品的圆形平盘或其他形状、大小适宜的餐盘。
- (2) 设备：烤箱、案台。

### 3. 主要原料

- (1) 坯料：面粉 500g，白糖 200g，大油 200g，鸡蛋 200g，泡打粉 10g。
- (2) 馅料：椰蓉 300g，白糖 300g，黄油 100g，鸡蛋 300g，牛奶 500。

### 4. 椰蓉盏的基本操作步骤

**工艺流程：**化学膨松面坯的调制→椰蓉盏馅的拌制→椰蓉盏的成型→烤制成熟→椰蓉盏的装盘

#### **步骤 1** 化学膨松面坯的调制

将面粉和泡打粉一起过筛，置于案台上开成窝形，加入白糖、大油、鸡蛋，用手将油、糖、蛋混合搅拌擦匀，至无糖粒时，再拨入面

粉，用复叠的手法和成松酥面。

#### 特别提示：

和面时一定要采用复叠的手法，揉搓会使面坯上劲、泻油。

### 步骤 2 椰蓉盏馅的拌制

将椰蓉放在干净的盆中，再加入白糖、大油、鸡蛋、牛奶将全部原料拌匀拌透。用手能捏成团即成。将拌好的馅捏成直径 3cm 大小的圆球待用。

#### 特别提示：

- (1) 馅的软硬要适度。
- (2) 馅料拌好后要静置一段时间，以保证椰茸吸收足够水份。

### 步骤 3 椰蓉盏的成型

- (1) 将松酥面用走槌擀成 0.3cm 厚的薄片，用二号花戳戳出圆皮，再将圆皮捏入二号菊花盏碗中。
- (2) 再将拌好的椰蓉盏馅球放入盏碗内，再将盏碗放在烤盘中。

#### 特别提示：

松酥面皮捏入盏碗中，底部不宜太薄或太厚。太薄，馅中的糖分受热渗透底部，成品不易从盏中取出；太厚，底部熟制后胀发太高，将馅顶出，糖汁流入盏外，成品也不易从盏中取出。

### 步骤 4 烤制成熟

- (1) 将烤盘放入 220℃ 的烤箱中，烤至金黄熟透出炉，晾凉。
- (2) 去掉菊花盏，将椰蓉盏成品取出放在圆盘中。

#### 特别提示：

晾凉后椰蓉盏成品才易从菊花盏中取出。

### 步骤 5 椰茸盏的装盘

将椰蓉盏成品平放在圆盘中，即可上桌。

#### 成品标准

椰香甘甜，外形美观。椰香甘甜，外形美观。