

六款月餅作法大公開

萬能蒸烤箱的萬能事蹟

中秋由你 中秋有禮



不論 一顆 或 八百顆

RATIONAL

蒸烤箱

應付自如

呈色均勻

無須看顧

MID AUTUMN FESTIVAL

設計概念

中秋由你-由RATIONAL來幫你

中秋有禮-業者禮盒量產沒問題



成色均勻、品質穩定、智能控制

中秋月餅製作常常讓糕餅業在這期間忙得不可開交，傳統層爐需要調整位置，而我們的RATIONAL萬能蒸烤箱則可以從1顆到800顆產量，無須調整位置、無須人員看顧，六種經典口味輕鬆製作，成品成色均勻、品質穩定。

節省時間、快速出爐、節省人力

傳統層爐烘培時間約莫在25-30分鐘，而RATIONAL萬能蒸烤箱則可以在15-20分鐘完成。烘培完成後我們的萬能蒸烤箱還有自動清洗後關機，無須額外的人工清潔，隔天又可以開始工作。



蛋黃酥

油皮: 中筋麵粉360g、糖粉75g、水150g、無水奶油150g

油酥: 低筋麵粉330g、無水奶油165g

內餡: 豆沙餡1080g、鹹蛋黃36個

作法:

1. 鹹蛋黃噴上酒，乾烤模式160度/2分30秒，取出再噴上酒放涼。豆沙餡分割30g一份，包入一顆蛋黃後備用
2. 將油皮材料混合，且揉至光滑，裝入塑膠袋中醒30分鐘
3. 將油酥混勻即可，分割12g一份
4. 取出醒好的油皮分割18g一份，包入油酥，醒5分鐘，用擀麵棍擀成長圓狀捲起來，醒5分鐘，第二次擀捲，醒5分鐘，
5. 擀成圓形包入內餡，收口收緊
6. 乾烤模式/濕度0%/溫度150度/8分鐘，取出刷上兩次蛋黃，撒上黑芝麻再烤培8分鐘即可

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



乾烤模式

16分鐘出爐



DKSH
大昌華嘉



成色均勻，無須翻轉

綠豆椪

油皮: 中筋麵粉150g、糖15g、鹽3g、水65g、無水奶油65g

油酥: 低筋麵粉220g、無水奶油90g

內餡: 綠豆沙餡600g、肉鬆100g

作法:

1. 綠豆沙餡分割30g一份，包入5g肉鬆滾圓備用
2. 將油皮材料混勻且揉成光滑麵團，醒15分鐘
3. 將油酥材料拌勻，分割15g一份備用
4. 取出油皮分割15g一份，包入油酥，20份都完成，做第一次擀卷後，醒15分鐘。再做第二次擀卷後，醒15分鐘，最後擀圓包入內餡收口，略壓平一下，蓋上章，入烤箱烘培
5. 乾烤模式/濕度0%/溫度150度/18分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



乾烤模式

18分鐘出爐



DKSH
大昌華嘉



成色均勻 . 大量製作

芋泥酥餅

油皮:中筋麵粉150g、糖15g、鹽3g、水65g、無水奶油65g

油酥:低筋麵粉220g、無水奶油90g、紫薯粉6g

內餡:芋頭泥餡600g、鹹蛋黃20個

作法:

1. 鹹蛋黃噴上酒，乾烤模式160度/2分30秒，取出再噴上酒放涼。芋頭泥餡分割30g一份，包入一顆蛋黃後備用
2. 將油皮材料混勻且揉成光滑麵團，醒15分鐘
3. 將油酥材料拌勻，分割30g一份備用
4. 取出油皮分割30g一份，包入油酥，10份都完成，做第一次擀卷後，醒15分鐘。再做第二次擀卷後，醒15分鐘，用銳利的刀從中切割成兩份，擀圓漂亮紋路朝外包入內餡，入烤箱烘培
5. 乾烤模式/濕度0%/溫度150度/15分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



乾烤模式

15分鐘出爐



DKSH
大昌華嘉



成色均勻 . 品質一致

紅豆核桃月餅

外皮:

無鹽奶油125g、糖粉50g、蛋黃1個、香草精1/2t、蜂蜜15g、
低筋麵粉220g、奶粉20g

內餡:

紅豆沙150g、烏豆沙150g、核桃100g

作法:

1. 核桃用乾烤模式/溫度150度/時間10分鐘烤熟，放涼，與兩種豆沙拌勻，分割20g一份備用
2. 無鹽奶油、糖粉打發，加入蛋黃、香草精、蜂蜜打勻，再加入麵粉、奶粉拌勻，揉成糰，醒15分鐘
3. 麵糰分割20g一份，滾圓，壓成一個碗狀，包餡料，收口，整成長圓狀，用模具成型，入蒸烤箱烘培
4. 乾烤模式/濕度0%/溫度150度/5分鐘，取出刷上蛋液在烤8分鐘即可

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



乾烤模式

13分鐘出爐



DKSH

大昌華嘉



無須看顧. 成色勻稱

綠豆糕

食材:

綠豆仁300g、無鹽奶油100g、蜂蜜80g、煉乳30g

內餡:

蜜紅豆600g、奶油50g

作法:

1. 綠豆仁洗淨，加500g水浸泡一夜，取出瀝乾水份
2. 蒸烤箱蒸制模式/沸點溫度/20分鐘
3. 熟綠豆仁倒入robot cook調理缸，設溫度100度/轉速 600/時間5分鐘，再加入奶油、蜂蜜、煉乳混勻即可，取出放涼
4. 蜜紅豆、奶油用robot cook打勻即可，分割成10g一份
5. 綠豆泥分割22g一份，搓圓，中間壓個凹槽包入紅豆餡收口，裝入模具中作造型

↓ 點擊連結看設備 ↓

[RATIONAL 萬能蒸烤箱](#)

[Robot Coupe Robot Cook](#)

[智慧烹調攪拌機](#)



乾烤模式

20分鐘蒸制



DKSH

大昌華嘉



省時省力. 綿密細滑

鳳梨酥

食材:

無鹽奶油200g、糖75g、鹽3g、蛋液45g、低筋麵粉300g、奶粉40g、鳳梨餡300g

作法:

1. 鳳梨餡分每份10g滾圓備用
2. 低筋麵粉、奶粉過篩備用
3. 粉類、糖、鹽、奶油拌勻，再分次加蛋液拌勻成團，分割22g一份
4. 餅皮包進鳳梨餡滾圓，再搓成長圓裝入模型壓型
5. 智能模式/甜點/曲奇餅乾/2色/16分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



智能模式

2色16分鐘



DKSH

大昌華嘉



成色均勻 . 大量製作