

蘑菇雞肉奶油派

塔皮:

中筋麵粉450g、無鹽奶油260g、鹽3g、冷水90g

內餡:

去骨雞腿1隻、蘑菇50g、洋蔥丁15g、玉米粒30g、牛奶70g、麵粉20g、起士絲少許、鹽少許、胡椒粉少許、義式香料少許

作法:

1. 將塔皮所有材料倒入R301調理機拌勻，取出用包鮮膜包覆入冷凍15分鐘
2. 雞腿、蘑菇、洋蔥、玉米粒炒香，加牛奶、麵粉煮滾拌勻，加起士絲、調味料及香料，離火放涼
3. 塔皮擀成0.3公分厚，裝入塔模，捏成型，入冷凍冰15分鐘
4. 剩餘的麵團做上蓋及造型
5. 取出塔皮裝填餡料，蓋上上蓋及周邊做造型，刷上蛋黃液
6. 智能模式/甜點類/曲奇餅乾/2色/25分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

[RATIONAL 萬能蒸烤箱](#)



智能模式

2色25min



DKSH

大昌華嘉

烤色均勻. 無須看顧