

傳統點心新口味 蕎麥蛋捲加工流程

文圖/蘇致柔、王智群



蕎麥為蓼科植物，臺灣通常於冬季種植，蕎麥花中含有豐富花蜜，可採收蕎麥蜜。可分為甜蕎（普通蕎麥）及苦蕎（韃靼蕎麥），甜蕎不具有苦味，常製成蕎麥麵、餅乾等產品；苦蕎種子具有苦味，含有較多機能性成分如芸香苷(rutin)，因其脫殼不易通常需要較繁複的加工手段，其製成的蕎麥茶具有特殊風味。將蕎麥磨製成粉後，可用於製作各式烘焙及麵製品，不含麩質的特性常用於製作各種無麩質產品。

【蕎麥粉製作流程】

一、備料

準備苦蕎麥原料。



二、磨粉

以高速粉碎機將蕎麥原料磨碎成粉。



三、過篩、保存

以80目篩網過篩，使粉末粒徑大小一致。



【蕎麥蛋捲製作流程】

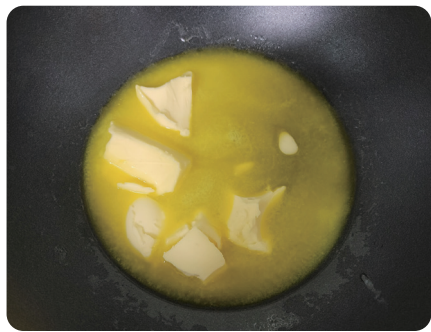
一、備料

準備低筋麵粉30公克、苦蕎麥粉70公克、砂糖80公克、雞蛋200公克、無鹽奶油110公克、食鹽1公克。



二、雞蛋隔水加熱、奶油融化

雞蛋200公克，隔水加熱至40℃左右，加入食鹽1公克。另外開火加熱將110公克無鹽奶油融化。



三、糖油拌合

用較深的鋼盆，加入軟化奶油與砂糖，使用電動打蛋機攪拌至糖霜狀。



四、分次加蛋液

將隔水加熱的雞蛋分次加入奶油糖霜裡，用電動打蛋機攪拌均勻，留下1/4蛋液備用。



五、粉類過篩

加入過篩低筋麵粉與苦蕎麥粉，可依麵糊黏稠程度調整粉量。



六、攪拌

用橡皮刮刀攪拌均勻成光滑麵糊，此時麵糊較黏稠，加入剩餘的1/4蛋液攪拌均勻，使麵糊比較有流動性。



七、預熱

使用搭配瓦斯爐的蛋捲鐵板，鐵板正反面預熱各1分鐘，在鐵板正中央加入1杓麵糊。



八、鐵板加熱

輕輕合上鐵板，扣上扣環，壓緊1分鐘後翻面，翻轉後再加熱1分鐘，加熱時間依照麵糊量及火候調整。



九、捲蛋捲

戴上棉布手套，用鐵棒捲蛋捲，收尾的地方壓兩下定型，冷卻後再取下蛋捲。



十、包裝

可以利用烤箱再烤10分鐘，去除多餘水分以增加脆度，冷卻後再包裝，添加乾燥劑與脫氧劑搭配密封包裝袋，防止油脂氧化與吸濕軟化現象。

