

起司棒 烘烤製作流程。

推薦!!標準SOP
視實際操作設備環境 稍微調整



STEP
01

-18°C 冷凍保存

牛角麵包請存放冷凍庫,冷凍-18°C保存

2~5°C 冷藏解凍

烘烤前一天取出冷凍麵糰,移至2~5°C冷藏室
解凍退冰

STEP
02

冷藏2~5°C



取出麵糰 排列於盤子上

由冷藏取出麵糰,排列於盤子上

STEP
03



預熱烤爐 (溫度160°C)

電烤爐預熱,烘烤溫度設定160°C/烘烤時間
設定2.5分鐘~3分鐘

※預熱溫度如到達設定溫度時,加熱燈會熄滅

STEP
04



計時(2.5~3分鐘) 溫度(160°C)

麵糰發酵至1.5倍大 上下二面裹細砂糖(亦可四面皆裹)

待麵糰發酵至1.5倍大時,拿起麵糰二面裹上細砂糖
(亦可四面皆裹上砂糖)

STEP
05



麵糰扭轉3~4圈放入烤模

將麵糰扭轉3~4圈,輕輕拉一下,即可放入已
預熱完成(160°C)的烤模內

STEP
06



蓋上上蓋 計時2.5~3分鐘

上蓋蓋下,計時2.5分鐘,時間到即完成取出,取出輕
摔至盤中,即可

※出爐小技巧: 由烤模取出之起司棒,需輕摔至盛盤中,以利起司棒內
空氣排出,預防起司棒冷卻回縮,讓起司棒更可口美味

STEP
07



置保溫櫥 保溫販售

烤好的起司棒,存放於保溫櫥內保溫販售
(櫥溫溫度約50°C~60°C)

STEP
08



貼心小叮嚀:

- * 烤爐是第一次使用時,請先開啓加熱約70°C後,烤爐表面擦上一層奶油後,約停留2~3分鐘,再將表面油輕輕擦掉,即可使用
- * 烤爐表面是鐵弗龍製成,請勿使用銅鐵鋼類器具使用,以免刮傷表層的鐵弗龍
- * 待機時,勿將上蓋蓋上,以免悶燒燒壞鐵弗龍

- * 烤烘使用完畢時,用紙巾或布擦拭乾淨即可,若用濕布擦拭時,要再做烤爐第一次的保養,延長鐵弗龍使用期限
- * 本產品保存方式為-18°C下冷凍保存,不可冷藏保存
- * 因產品內有酵母,建議30天內烘烤完畢,以免酵母活性漸失
- * 麵糰請勿發酵過頭,否則易有微酸味飄出

開心包 (心型起司棒) 烘烤製作流程。

推薦!!標準SOP
視實際操作設備&環境 稍做調整



STEP
01

-18°C 冷凍保存

開心包請存放冷凍庫,冷凍-18°C保存

2~5°C 冷藏解凍

烘烤前一天取出冷凍麵糰,移至2~5°C冷藏室
解凍退冰

STEP
02



STEP
03

取出麵糰 排列於盤子上

由冷藏取出麵糰,排列於盤子上

預熱烤爐 (溫度170°C)

電烤爐預熱,蓋上上蓋,烤溫度設定170°C
預熱時間設定:220V電烤爐約8分鐘
110V電烤爐約15~20分鐘

※預熱溫度如到達設定溫度時,加熱燈會熄滅

STEP
04



- 220V電烤爐預熱約 **8分鐘**
- 110V電烤爐預熱約 **15~20分鐘**
(加熱燈熄滅表示已到達指定溫度)



STEP
05

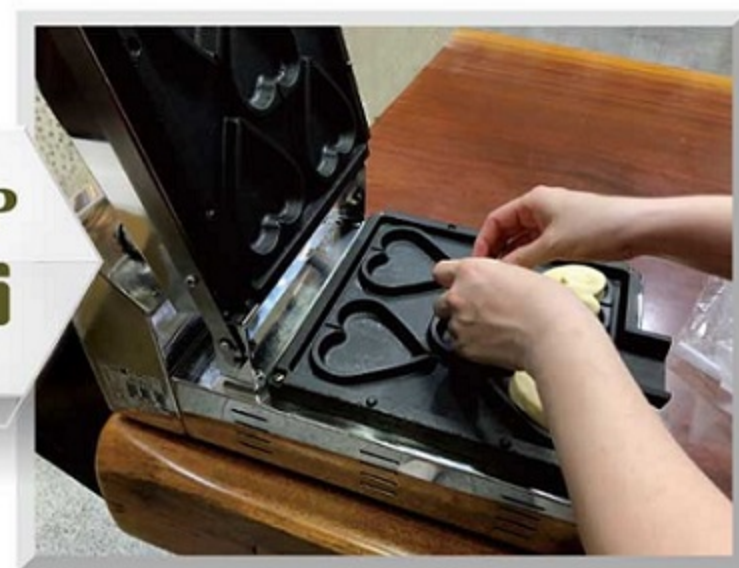
麵糰發酵至1.5倍大 上下二面裹細砂糖(亦可四面皆裹)

待麵糰發酵至1.5倍大時,拿起麵糰二面裹上細砂糖
(亦可四面皆裹上砂糖)

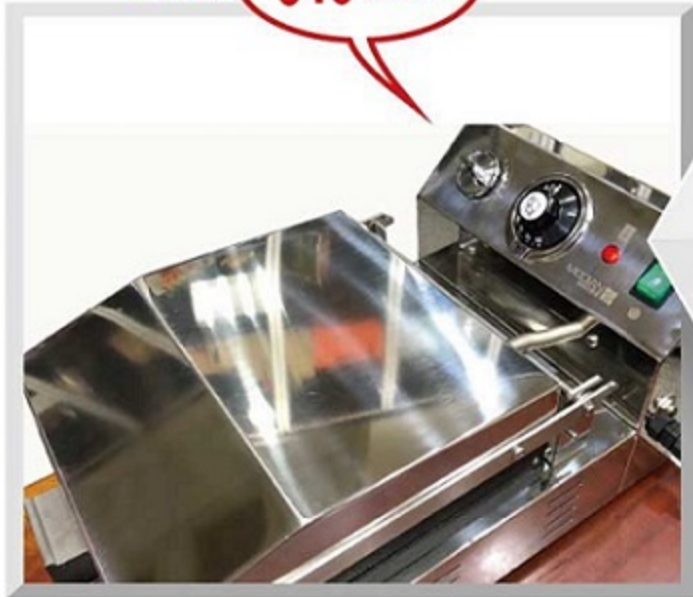
麵糰放入烤模

將已發酵並沾砂糖的麵糰,一一放入已預熱
完成(170°C)的烤模內

STEP
06



計時 **3.5分鐘**



STEP
07

蓋上上蓋 計時3.5分鐘

※烘烤時間請視實際烘烤情形調整

上蓋蓋下,計時3.5分鐘時間到取出,取出輕摔至
盤中即可

※出爐小技巧: 由烤模取出之開心包,需輕摔至盛盤中,以利開心包內
空氣排出,預防開心包冷卻回縮,讓開心包更可口美味

置保溫櫥 保溫販售

烤好的心型開心包,存放於保溫櫥內保溫販售

STEP
08



貼心小叮嚀:

- * 烤爐是第一次使用時,請先開啓加熱約70°C後,烤爐表面擦上一層奶油後,約停留2~3分鐘,再將表面油輕輕擦掉,即可使用
- * 烤爐表面是鐵弗龍製成,請勿使用銅鐵鋼類器具使用,以免刮傷表層的鐵弗龍
- * 待機時,勿將上蓋蓋上,以免悶燒燒壞鐵弗龍

- * 烤烘使用完畢時,用紙巾或布擦拭乾淨即可,若用濕布擦拭時,要再做烤爐第一次的保養,延長鐵弗龍使用期限
- * 本產品保存方式為-18°C下冷凍保存,不可冷藏保存
- * 因產品內有酵母,建議30天內烘烤完畢,以免酵母活性漸失
- * 麵糰請勿發酵過頭,否則易有微酸味飄出