

# 牛角麵包 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

牛角麵包請存放冷凍庫,冷凍-18°C保存

冷藏 2~5°C

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

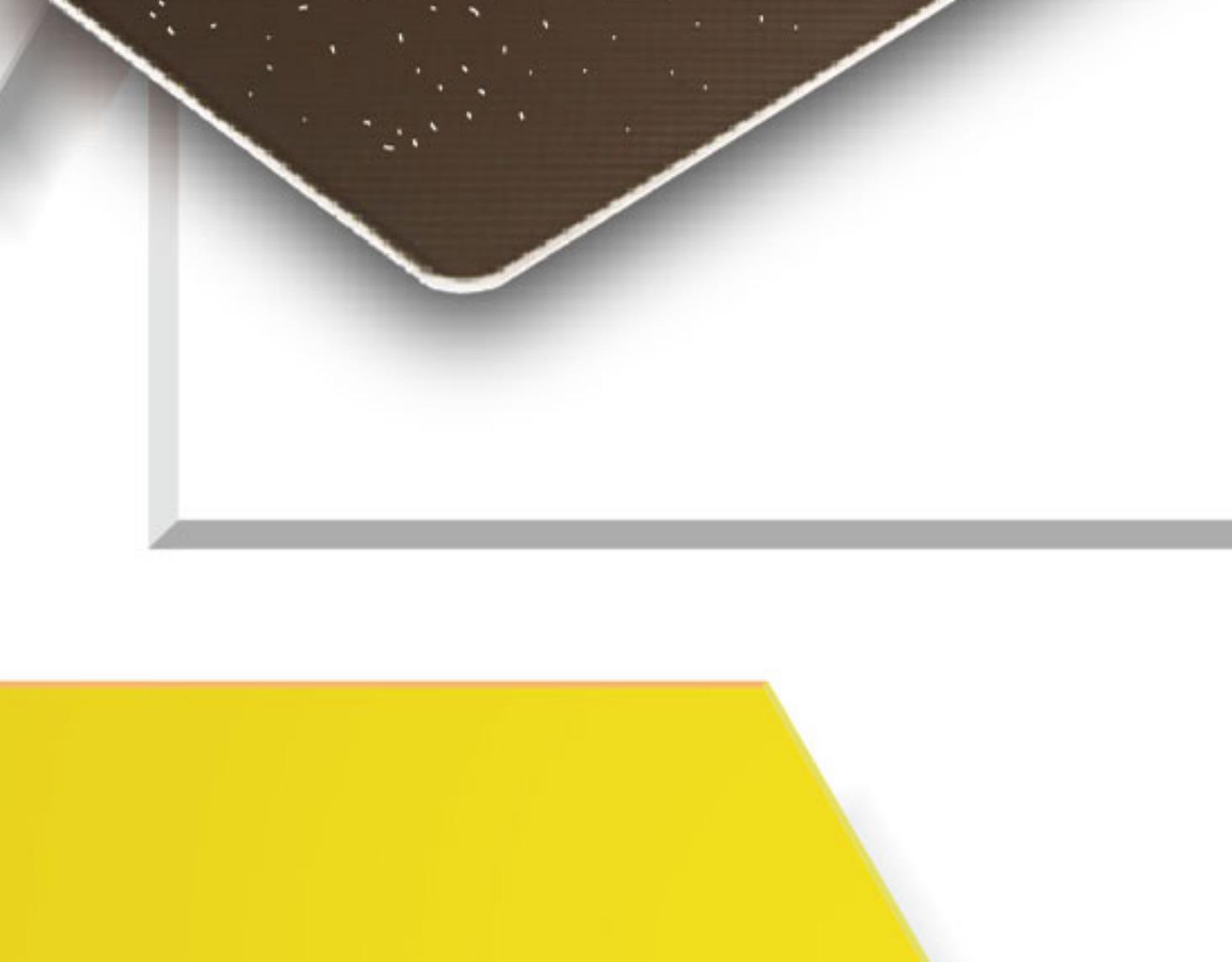
## 取出麵糰 排列於盤子上

由冷藏取出麵糰,排列於盤子上

STEP  
04

## 烤盤上油 & 灑上鹽花

於475\*435mm烤盤,噴上烤盤油&灑上薄鹽花



STEP  
05

## 將牛角麵糰 平均排列於烤盤上

將18支牛角麵糰平均排列,置於475\*435mm烤盤上



## 置40°C發酵室內 發酵80分鐘

麵糰置溫度40°C發酵室內,發酵80分鐘(目測麵糰體積較發酵前大1.5倍即可)

STEP  
06



STEP  
07

## 分二次 表面均勻塗上蛋液

\*第一次乾後,再塗第二次

分二次,於麵糰表面均勻塗上蛋液(蛋黃二顆+全蛋一顆) \*第一次塗完後,需待麵糰表面蛋液乾後,再塗上第二次



STEP  
08

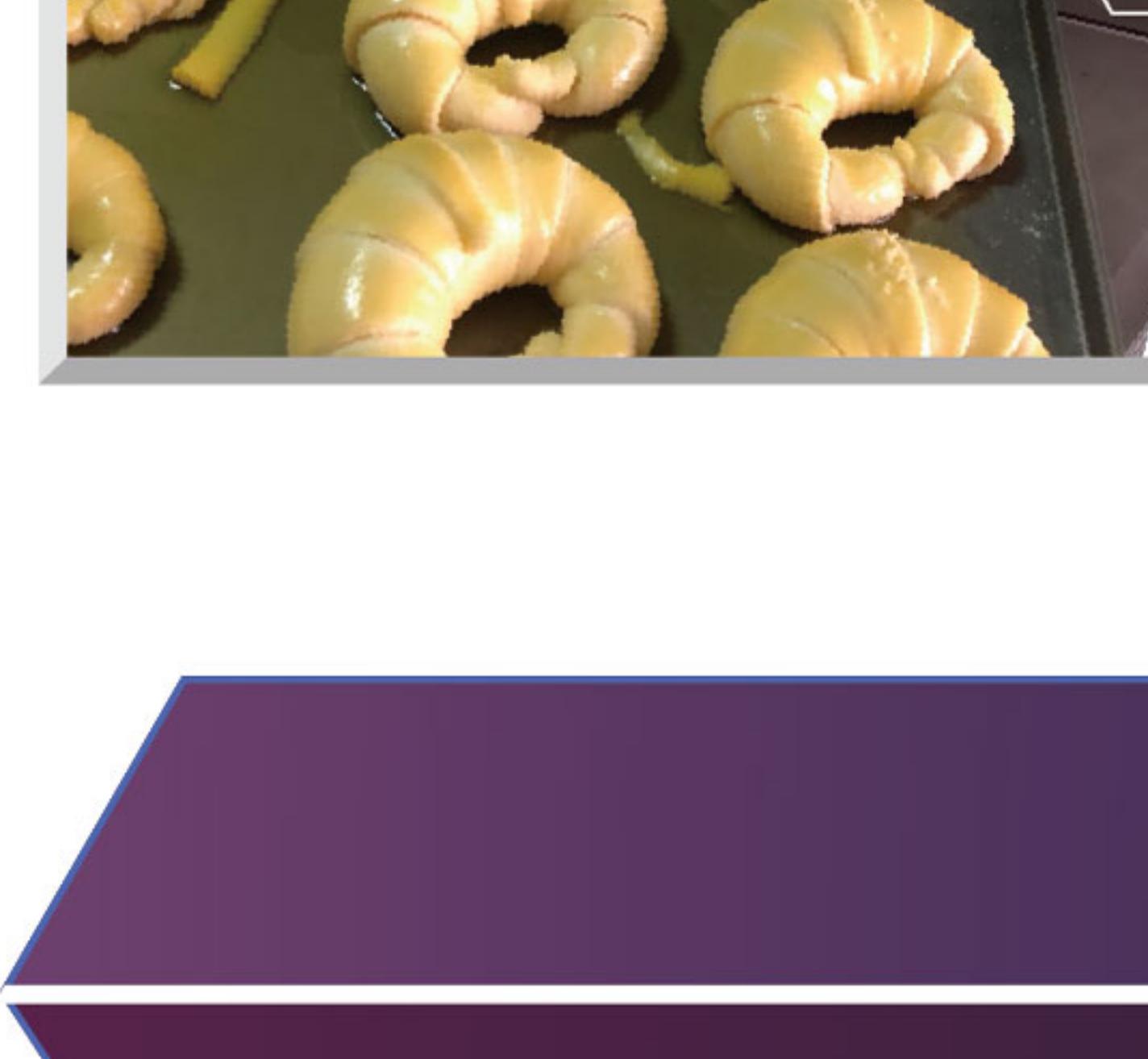
## 預熱烤爐 (上火210°C / 下火190°C)

烤爐以上火210°C/下火190°C預熱,溫度到達後  
將麵糰送入烤箱內烘烤

STEP  
09

上火 210°C

下火 190°C



## 烘烤10分鐘 於烤盤上放入烤酥油(煎牛角底部)

烘烤10分鐘表皮稍著色後,取出烤盤並擠上香友牌  
烤酥油(150g/盤)煎其底部

STEP  
10



STEP  
09

## 進烤箱再烘烤20分鐘 即可出爐

進烤箱再烘烤20分鐘後,香脆可口黃金牛角即可出爐

\*出爐小技巧: 由烤箱取出之烤盤,需稍微用力朝桌上敲一下,以利麵包內  
空氣排出,預防麵包冷卻回縮,讓麵包更可口美味



STEP  
11

## 牛角表面刷上烤盤內酥油 香脆牛角麵包完成!!

用毛刷沾取烤盤內剩餘酥油,均勻塗在剛出爐的  
牛角麵包表面,可口牛角麵包即可上架陳列販售!!