



FG Sharing Club 小舖書



20 Anniversary 美好未來 緣於將捷

就是想要與您分享

董事長序

美好未來 緣於將捷

追求極致美感與人文品味，將美好與幸福感受帶入生活之中，一直是將捷集團 Fabulous Group 永不放棄的理想。

在追求理想的過程中，員工是我們寶貴的資產，也是推動公司進步的動力。在將捷集團邁入 20 周年之際，公司裡「想享社」的社友，這群可愛又認真的同仁發揮集體創意，為我們獻上一道道精緻的糕點或創作，將建築與美食交織，豐富我們的生活。

然而這些美食與創意的撇步，如果只有我們獨享，個人深感可惜，於是我們在建築之中發現夢想，邀請同仁編寫這本「小舖書」，並謹以此書獻給每一位熱愛、關懷與支持將捷集團的朋友，謝謝您們！

林辰勳



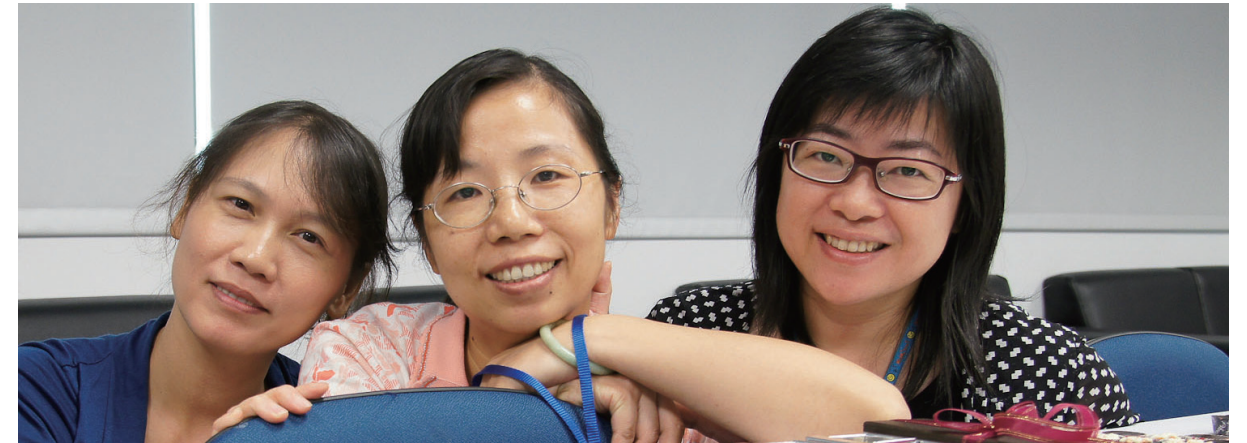
社長序

這本小舖書的完成，其實是「將捷集團想享社」全體社友群策群力的心血結晶，過程中非常感謝集團董事長的支持，而副董事長更是本社的推手，讓我們出了生平中第一本書，實現美食與創作的夢想，這是很特別的人生經驗。

“想享社—就是想要與您分享”。本社以“傳播分享的種子”，培養多元的興趣與多重層次之美感，學習海納百川及博愛分享的社團宗旨。在這本小舖書裡，所集結的每一道創作都代表我們員工對公司的祝福。20 份創作，禮讚集團 20 周年的喜悅。當然，好東西要與好朋友分享，希望每一位閱讀小舖書的朋友，也能動動您的手，試著做出屬於自己與家人的作品，留存那些手感溫度與記憶。

建築、美食與創作，讓我們「想享社」全體夥伴的生活更精彩、更有趣。願每個人都能許自己一份幸福。將捷集團，夢想成真！

李淑娟



CONTENTS



- 04 董事長序
- 05 社長序
- 08 極辣毛豆莢
- 10 濃情巧克力
- 12 相思奶凍
- 14 金磚涼糕
- 16 香椿餅
- 18 三蘆淡

- 19 萊姆愛玉
- 20 五行蓮花胸針
- 22 團圓派
- 23 ㄋㄟㄋㄟ撞ㄗㄟ
- 24 甜蜜糕昇
- 26 感恩花束
- 28 椿芽烤餅
- 30 彩頭酥

- 32 福旺包子
- 34 幸福布朗尼
- 36 桂香糕
- 38 土旺來
- 40 黃金酥
- 42 娘娘享
- 44 幕後花絮
- 46 將捷大事記



[材 料]

1. 新鮮毛豆莢 1 斤
2. 八角 2 大粒
3. 花椒 1 大匙
4. 嫩薑 100 公克
5. 大蒜 2 粒
6. 紅辣椒 (朝天椒 1-2 條及大辣椒 1 條)
7. 白胡椒 (現磨) 1 大匙
8. 黑胡椒 (現磨) 少許 (視個人喜好增加)
9. 醬油 2 大匙
10. 黑醋 1 大匙
11. 鹽少許
12. 白胡麻油 1 大匙 (涼拌專用)



[做 法]

取出水煮鍋 (含蓋)，裝入八分滿水，大火煮沸~~~~~

1. 將1-3 項材料洗淨瀝乾備用。
2. 豆莢需先將蒂頭修剪整齊 (修剪少許即可，以美觀及易入味為原則，市場或超市亦可買到修剪成品)。
3. 嫩薑洗淨切絲、朝天椒細切、大紅椒斜切、大蒜拍打後備用。
4. 白水大火煮沸後加入少許鹽或蘇打粉 (保持毛豆翠綠度用) →將 1-3 項材料一併倒入鍋內水煮→蓋鍋蓋→計時 5 分鐘後掀蓋以杓子瀝乾盛入涼拌鍋內。
5. 加入 4-12 項材料攪拌均勻後，待涼包裝置入冰箱冷藏約半天後即可食用。

極辣毛豆莢



- * 儘量挑選新鮮、豆仁飽滿及多子 (至少 2-3 粒以上) 的毛豆莢。
- * 毛豆莢沖洗後千萬別泡水，否則易流失毛豆原有之鮮甜美味，切記~~~~
- * 薑儘量以鮮嫩為原則，若因產期限制不易購買或喜食辛辣者，得以老薑取代，儘量注意不要過老 (因粗絲較難切絲且不好吃)。
- * 朝天椒越辣越好，大紅椒主要加強調理美感，選取鮮紅厚實即可。
- * 素食者，可將材料 5 去除即可食用。

[材 料]

1. 苦甜巧克力 150g
2. 鮮奶油 75ml
3. 香草精 1 小匙或萊姆酒1 大匙亦可不加。
4. 各式堅果 90g 杏仁角、芝麻、核桃等。
5. 內餡：葡萄乾 QQ 巧克力球、杏仁果等內餡可依自己喜好變換。
6. 裝飾：白、草莓巧克力適量(隔水加熱融化) 或巧克力筆 (巧克力筆須放入溫熱水中軟化)



[做 法]

1. 苦甜巧克力切碎
2. 將鮮奶油和香草精隔水加熱煮沸，加入切碎的苦甜巧克力。
3. 以慢火不停的攪拌至全部融化，拌入各項堅果，溫度不可太高，否則巧克力會結成小硬塊影響口感。
4. 模型倒入已融化之巧克力，依各人喜好可添加內餡入冷藏約 30 分鐘。
5. 白、草莓巧克力切碎隔水加熱，放入小耐熱塑膠袋，剪一小洞，即為簡易型擠袋 (或用巧克力筆)，就可以在巧克力表面畫上您的心意。



濃情巧克力



* 融化之巧克力繼續以隔水方式保溫，以免硬化！

相思奶凍

[材 料]

1. 鮮奶 1000cc
2. 果凍粉 12g
3. 砂糖 50g
4. 蜜紅豆

[做 法]

1. 砂糖 50 公克、果凍粉混合備用，鍋中倒入鮮奶，煮至 80~90 度時（煮至鍋緣略冒小泡），倒入混合好的砂糖及果凍粉攪拌至溶解。
2. 將煮好的牛奶用篩網過濾，待略涼後裝入 布丁杯至八分滿，送入冰箱冷藏凝固成為奶凍備用。
3. 於奶凍上加入適量蜜紅豆即可食用。
4. 做抹茶奶凍，將做法 1 之鮮奶改以鮮奶 550cc 加入抹茶奶 450cc 代替。
5. 做巧克力奶凍，將做法 1 之鮮奶改以鮮奶 550cc 加入巧克力奶 450cc 代替。



小叮嚀

- * 做奶凍時果凍粉和糖要先拌勻才易溶解。
- * 怕鮮奶煮起來不夠香，可加 1 匙奶粉增加香氣。
- * 蜜紅豆作法詳見甜蜜糕昇。
- * 糖可視個人喜好作增減。



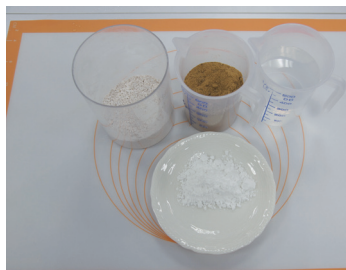
金磚涼糕

[材 料]

1. 蓮藕粉 200g
2. 樹薯粉 40g (樹薯粉非地瓜粉，亦可用日本太白粉代替。)
3. 水 240g
4. 黑糖 280g
5. 水 640g
6. 裹粉 (熟黃豆粉) 適量

[做 法]

1. 黑糖與水 640g 煮滾成糖漿 (黑糖可以略炒較香，但沖水時要小心燙)。
2. 蓮藕粉、樹薯粉與水 240g 拌勻，等到黑糖漿煮到大滾，再沖入粉漿材料中，把所有材料拌勻，直到看不到生粉，再倒入蒸盤中。
3. 麵糊抹平後用大火蒸 15 分鐘起鍋，放涼之後即可分切，沾裹熟黃豆粉。



* 黃豆粉放入不沾鍋，小火慢炒至變色即熟。

* 若做法 2 太稀時，可以隔火加熱至濃稠。

[材 料]

A-

中筋麵粉 300g (用粉心粉更佳)
滾水 150g
水 90g

B-

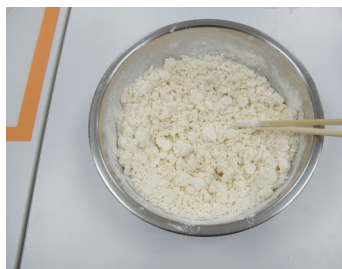
鹽 1/2 匙
香椿醬 2 大匙
香油少許
油少許

[做 法]

1. 麵粉與鹽一起過篩、將滾水沖入麵粉，邊沖邊用筷子攪拌。
2. 將做法 1 加入冷水揉至成糰 (冷水不要一次全加，視麵糰軟硬度)。
3. 塑膠袋放入少許香油將做法 2 放入醒約 1.5 小時。
4. 將做法 3 取出分成 4 份，桿平抹上香椿醬，捲起再繞成圓，醒 1.5 小時。
5. 將做法 4 取出桿平，鍋中放入少許油，煎至香酥。

[保存方法]

1. 若未即食用，可將做法 4 麵糰用耐冷塑膠袋裝好，入冷凍保存。
2. 冷凍麵糰食用前解凍，桿平入鍋煎酥即可。
3. 冷凍麵糰請於二週內食用。



香椿餅



* 煎香椿餅時若要鬆軟，可用鍋鏟和筷子由兩邊向內輕推。

* 可將香椿改為蔥，即為蔥油餅 (蔥要先洗淨晾乾) 將做法 4 抹上少許油、再放入蔥，其餘作法同。

[材 料]

新鮮雞蛋 20 個

常用滷包

大茴香 6 克、小茴香 3 克、花椒 5 克、
桂皮 2 克、陳皮 2 克、乾薑 2 克

茶包袋 1 個

* 以上放入茶包袋綁好，即為一個滷包。

* 滷包一包可以滷 20 個蛋

[調味料]

醬油 1 碗 (各種品牌醬油鹹度不同，可視鹹度增減)

冰糖 2 大匙可用砂糖 (香)、冰糖 (亮)，請勿用黑糖。

鹽 2 小匙

水 8~10 碗 (水可以自行增減)

米酒 1 大匙 (可不加)

香油 1 小匙 (可不加)

[做 法]

1. 取一深鍋將蛋放入，加水至每顆蛋淹滿高出 5cm 為止，煮沸後開小火煮約 5-10 分鐘，將蛋撈起並浸泡在冷水中，待冷卻後即可剝殼。
2. 將所有調味料煮沸後，加入滷包煮 10 分鐘為滷汁，放入白煮蛋小火煮約 10~15 分鐘 (煮越久味道越重)，熄火後浸泡約 1~2 小時即可入味。



- * 水煮蛋時如果是從冰箱拿出來，請先放在室溫下回溫，蛋較不會破。
- * 水煮蛋前可先搖晃雞蛋，可使蛋黃在中間。
- * 煮好蛋要慢速降溫，去殼前先將蛋殼敲碎後放入冷水中略泡一下，較易去殼。
- * 滷蛋時請蓋鍋蓋。



[材 料]

1. 愛玉子 1 兩
2. 水 8 杯
3. 黑糖 300 克
4. 砂糖 200 克糖 (可以依個人喜好作增減，糖水可以改成冬瓜糖水。)
5. 水 5000 克



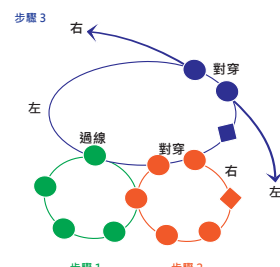
- * 黑糖與砂糖比例為 3:2，糖與水比例為 1:10 (可自行調整比例改變甜度)。
- * 洗愛玉請勿使用蒸餾水，否則愛玉無法凝固。
- * 使用之鍋具不可有油，否則愛玉無法凝固。
- * 洗愛玉時，愛玉子若離開水面會造成成品不晶透。
- * 手洗愛玉請用低溫保存並儘速食用，否則容易化為水。

萊姆愛玉

[做 法]

1. 容器放入水，將愛玉子包在乾淨的手帕內 (或洗愛玉袋子)，並將收口用橡皮筋綁緊，以雙手搓洗約 5 分鐘出漿後擰乾。
2. 將愛玉液靜置 3-5 分鐘放涼後即可成凍，移到冰箱冷藏。
3. 食用時取出切塊盛碗，淋入糖漿。
4. 將黑糖及砂糖略炒一下，加入水 (但要小心燙)，煮開放涼即為糖水。





[材 料]

1. 5mm 圓珠 5 顆
2. 6mm 角珠 5 顆
3. 白小桃心
(心型水晶) 5 顆
4. 五色中桃心
(心型水晶) 5 顆
5. 別針 1 個
6. 魚線 (4 mm)

[做 法]

1. 魚線 70cm 穿 5 顆 6mm 圓珠，對穿最後一顆。
2. 右加 1 顆小桃心 (由正面穿入)、1 顆中桃心 (由正面穿入)、1 顆 6mm 角珠、1 中桃心 (由反面穿入)、1 顆小桃心 (由反面穿入)、對穿最後 2 顆桃心。
3. 左過 1 顆 5mm 圓珠，右加 1 顆 6mm 角珠、1 顆中桃心 (由反面穿入)、1 顆小桃心 (由反面穿入)，對穿 2 顆桃心，共做三次。
4. 左過 1 顆 5mm 圓珠、1 顆小桃心、1 顆中桃心，右加 1 顆 6mm 角珠對穿，繞珠至蓮心上方加一顆 5mm 圓珠對穿收線打結。
5. 魚線繞至蓮花下方底部，將別針纏繞綁緊打結即可。



* 收線時可使用鑷子比較好穿過。

五行蓮花胸針



[材 料]

1. 市售起酥片一包
2. 蛋黃液 1-2 顆
3. 年糕適量

[做 法]

1. 起酥片退冰，待稍軟對切。
2. 將年糕切成適量大小，長寬不超過起酥片 1/3。
3. 年糕放在起酥片正中間，左右摺起蓋住年糕，將摺疊處翻過成反面。
4. 正面斜刀劃三條線，刷上蛋液即可入烤箱，約 180 度烤 10-15 分鐘即可（視烤箱功率調整，一般小烤箱也可試試）。



團圓派



小叮嚀

- * 起酥片可嘗試各種內餡。
- * 果醬，熱狗，鮪魚...甚至海綿蛋糕都可試喔！！
- * 蛋液主要是上色美感，亦可不塗。

ろへろへ撞々丸



[材 料] 約 4-5 人份

1. 土司 3 片
2. 細砂糖 30g
3. 奶油 30g
4. 蛋 2 顆
5. 鮮奶 200cc

[做 法]

1. 土司去邊，切丁約 2 公分大小，奶油加熱至液狀後將土司丁單面沾上少許奶油。
2. 取一有高度之烤盤（約 5-7 公分高）倒入 200cc 鮮奶，細砂糖 30g 全蛋 2 顆攪拌均勻後，將土司丁倒入，使其吸收鮮奶，靜置 5-10 分鐘。
3. 烤箱預熱，以全火 170 度烤約 20-30 分鐘，表面微焦蓬起即可。

小叮嚀

- * 亦可使用一般小烤箱，只要注意烤的狀況即表面蓬起上色，避免用太深的盤子才易熟。
- * 適合親子同樂ㄟ

[材 料]蜜紅豆

1. 紅豆 600g 選顏色愈淺愈好
2. 水 6.5杯
3. 二號砂糖 600g 可減至 450g
4. 鹽 1小匙

[材 料]蜜紅豆年糕

1. 二號砂糖 1.5 杯
2. 水 1.75 杯
3. 糯米粉 500g 市售 1 包
4. 蜜紅豆 3 杯
5. 玻璃紙 1 張
6. 沙拉油少許
7. 芝麻少許 (可不加)

[做 法]蜜紅豆

1. 將冷水加至淹過紅豆表面，在爐火上慢慢加熱，直到水完全煮開，倒掉多餘的水，再次洗淨瀝乾。
2. 紅豆加入 6.5 杯的水放入電鍋內鍋，外鍋加入 2 杯量米杯的水，煮至開關跳起，先悶 15 分鐘。
3. 挑一顆紅豆看是否綿密，若不夠綿密則先翻動豆子，外鍋再加1 杯量米杯的水，直到開關再次跳起後再燜 5 分鐘。
4. 將紅豆趁熱取出，加入糖及鹽1 小匙，用筷子攪拌均勻，倒入容器中放涼成為蜜紅豆。

[做 法]蜜紅豆年糕

1. 將砂糖 1.5 杯 + 加水 1.75 杯調勻，再拌入糯米粉及蜜紅豆。
2. 電鍋內鍋沾水將玻璃紙鋪好，將做法 1 倒入。
3. 電鍋外鍋加入 2 杯水，煮至開關跳起，先悶 10 分鐘。移出電鍋剪除多餘的玻璃紙，表面灑上芝麻，冷確後表面刷上沙拉油即可。



甜蜜糕昇



- * 蜜紅豆最好能蜜一天以上較入味，密封冷藏可保存 14 天。
- * 將蜜紅豆入炒鍋以中火慢炒 5 分鐘，至湯汁收乾離火即成為蜜紅豆沙。





感恩花束

[材 料]

主要材料：

泡水海棉 _ 1 塊
 玻璃紙 _ 1 張
 紅色花盆 _ 1 只
 向日葵 _ 2 枝
 大康乃馨 _ 2 枝
 小康乃馨 _ 2 枝
 孔雀草 _ 1 枝
 鹿角草 _ 1 枝
 茉莉花 _ 1 枝
 星點木 _ 1 枝

裝飾：

紅毛根 _ 2 支
 活動眼睛 _ 4 個
 金色緞帶 _ 2 尺
 珠鍊 _ 2 尺
 母親節賀卡 _ 1 張



[做 法]

1. 玻璃紙包泡水海棉放入紅色花盆中並剪除多餘的玻璃紙
2. 向日葵各黏上 2 個活動眼睛
3. 剪下一小段紅毛根做成嘴巴的型狀黏在向日葵上
4. 先構圖想好主花向日葵的位置
5. 將 2 枝向日葵剪成適當的長度，原則上 1 枝長（代表母親或父親），1 枝短（代表自己），插入海棉。
6. 依序插入大康乃馨、小康乃馨。
7. 用孔雀草、鹿角草、茉莉花及星點木填滿所有空隙。
8. 將紅毛根折成喜歡的型狀，緞帶及珠鍊打成蝴蝶結用鐵線固定，各插入海棉。
9. 最後將母親節卡插入



- * 本作品由雅如花房設計教學；老師指導原則，由社員自由創作。
- * 在海棉標表面乾枯時立即朝海棉噴水，可向花店買單包裝保鮮劑加入水中可讓花多美幾天。



[材 料] 12個

A-

中筋麵粉 300g

全麥麵粉 50g

細砂糖 30g

酵母 4g

水 175

B-

香椿醬適量 (亦可用新鮮香椿切末
加油調勻)

鹽適量

白胡椒粉適量

芝麻適量

[做 法]

1. 將 A 料依續放入盆中，先用筷子拌勻，再用手揉均勻。
2. 麵糰用濕巾或保鮮膜蓋好，靜置發酵約 30~50 分鐘 (視溫度調整)。
3. 將發酵過的麵糰揉到表面光滑，再靜置 5~10 分鐘，分成二份。
4. 取一份麵糰，桿成長方型抹上香椿醬，再上灑鹽及白胡椒粉。
5. 將做法 4 折成三折，表面抹水再灑上芝麻，切成 6 份。
(另一份麵糰作法相同)
6. 烤箱 190℃ 預熱 15 分鐘，做法 5 靜置 5 分鐘，入烤箱 190℃ 烤 15 分鐘。



椿芽烤餅



- * 中筋麵粉若用粉心粉代替餅的麵香更棒。
- * 熱熱吃最香，回烤時務必表面噴水。



[材 料] 20個**油皮:**

高筋麵粉 65 g
低筋麵粉 120 g
糖粉 35g
奶油 70g 室溫軟化
水 70 g
鹽 1g

✳ 以上充份搓揉至表面光亮，再醒 20 分鐘。

油酥:

低筋麵粉 150g
奶油 80g 室溫軟化

✳ 以上混合均勻成糰

內餡:

白蘿蔔(去皮後) 1200g
香油 2 大匙
香菜梗末 2 大匙
香菇末 2 大匙
素火腿末 2 大匙(可不加)
白胡椒粉 2 茶匙
鹽 1 茶匙
細糖 1 茶匙

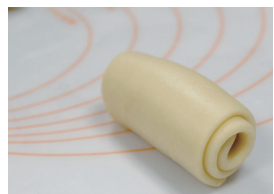
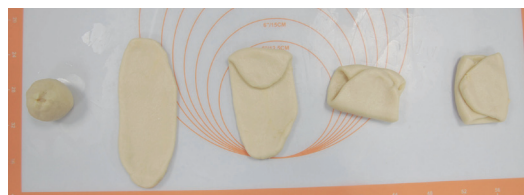
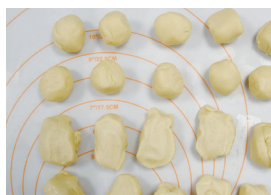
✳ 蘿蔔刨絲用鹽 1 大匙醃 20 分，擰乾水份加香油先拌勻，再加入其它材料混勻即可。

裝飾:

黑、白芝麻適量。

[做 法]

1. 油皮、油酥各分成 10 份，油皮包油酥。
2. 將 (做法 1) 桿直折成三折
3. 將 (做法 2) 桿直捲起，接口朝下，再覆蓋醒約 20 分鐘。
4. 將 (做法 3) 切成 2 份，切口朝上桿成圓型，翻面、較光滑面朝內包入餡。
5. 整成圓型後可直接入烤盤，或於表面刷少許水再裹上芝麻裝飾。
6. 烤箱 200°C 先預熱約 20 分，以 190°C 烤 15 分鐘，換邊再烤 10 分鐘 (手摸餅腰部有酥鬆感即表示完成)。



- ✳ 蘿蔔絲擠乾後，一定要先加香油拌勻，可避免再生水。
- ✳ 若隔天吃，可於表面噴水，入烤箱以 190°C 烤 5 分鐘，風味更佳。

彩頭酥



[材 料] 16個

中筋麵粉 350g 用粉心粉較佳
細砂糖 35g
酵母粉 4g
泡打粉 3g
水 165g
油 1 茶匙

內餡**A-**

陳年福菜 1 網洗淨泡約10分鐘擠乾，切丁。
香菇 8 朵泡軟擠乾，切丁。
熟筍 300g 切丁
素肉絲 3/4 杯泡軟擠乾切丁

杏鮑菇中型 1 根撕成絲再切段

食用油 2 大匙

醬油 3 大匙

素蠔油 2 大匙

糖 1 大匙

水 1 杯

B-

香油 1 大匙

熟白芝麻 1 大匙

胡椒粉、辣椒適量

* 用 2 大匙油爆香薑末、香菇再陸續加入 A 各材料用中火收乾，最後拌入 B 香油、熟芝麻、胡椒粉、辣椒。

[做 法]

1. 內餡炒好放涼待用
2. 麵粉、糖、酵母粉、泡打粉、水及油放入盆中，先用筷子攪拌再用手揉成糰，靜置 5 分鐘再繼續會比較好揉。
3. 將麵糰揉至三光後（若手勁不夠可用桿麵棍整桿三折四次），分割成16 份蓋上濕布，靜置15~20 分。
4. 將麵桿成圓型中間厚邊緣薄的麵皮，包入約 35g 內餡，再醒 15~20 分。
5. 直徑 30 公分x 高 8 公分的蒸籠，每次蒸 8 個，入蒸籠前噴水。
6. 水開後中火蒸 11 分鐘，再悶 1 分鐘即可。（若用不銹鋼蒸籠，蒸時鍋蓋請開1 小縫。

福旺包子



- * 用不銹鋼蒸籠起鍋後不要馬上掀鍋蓋，仍保持開 1 小縫，並將蒸籠放在網架上 1 分鐘再掀鍋蓋，避免因溫差太大，包子急劇收縮（亦可將蒸籠一邊墊高斜放讓蒸氣慢慢散開）。
- * 本配方麵糰較乾，但做好的包子會較挺。



幸福布朗尼

[材 料] 15杯

內餡

黑巧克力磚 100g

鮮奶油 80 g

A-

苦甜巧克力 100g 切小塊隔水加熱至融化，外鍋保持 50°C 保溫

B-

無鹽奶油 125g (室溫軟化)

海藻糖(糖粉) 160g

全蛋(中型蛋) 3個

C- 一起過篩

杏仁粉 25g、低筋麵粉 55g

泡打粉 1g、可可粉 20g

D-香蕉 60g 切小碎丁狀

E-核桃 (烤熟) 60g

[做 法]

1. 內餡：巧克力切碎+ 鮮奶油隔水加熱呈液態，倒入錫箔杯紙 @12g 入冷藏結塊。
2. 核桃烤熟切碎，香蕉切小碎丁備用。
3. A 項巧克力切小塊隔水加熱至融化，外鍋保持 50°C 保溫。
4. 將 B 項奶油+ 糖混打至微白，全蛋打散分二次攪拌至完全吸收。
5. C 項粉類過篩，加入做法 4 拌均勻，再慢慢將做法 3 的巧克力倒入拌勻。
6. 加入香蕉攪拌至看不到顆粒，再拌入核桃即可。
7. 取 20g 麵糊倒入蛋糕杯底部，加入做法 1 之內餡巧克力塊，再加入 30g 麵糊。
(20g 麵糊+12g 巧克力內餡+30g 麵糊=62g)
8. 烤箱 220°C 度預熱 20 分鐘，以 220°C 烤 15 分鐘。



* 高溫烤，否則容易凹陷。

* 出爐～濃醇香、融入嘴裏甜在心裡；冷藏後～巧克力冰涼口感濃得化不開；再次微烤～外脆內軟、雙層口感！

小叮嚀

[材 料]

- A- 香蕉泥 600g (約 1.5 斤香蕉)
B- 無糖豆漿 90g
黑糖 140g
C- 食用油 100g
D- 鹽 1 小匙
天然香草精 1 小匙增加香味，亦可不加。
E- 一併過篩
中筋麵粉 335g
泡打粉 10g
小蘇打 4g
C- 桂圓乾 30g
核桃 (烤熟) 30g 切碎，拌入麵糊用。
F- 核桃 (烤熟) 20g 切碎，表面裝飾用。

[做 法]

1. 核桃切成小塊、桂圓乾切碎加水 20g 蒸 10 分鐘、香蕉切碎再打成泥狀備用。
2. 豆漿 + 糖攪拌均勻，再將香蕉泥及食用油加入混勻。
3. 將材料 D、E 加入混勻，最後拌入桂圓及核桃即可。
4. 將麵糊倒入烘培紙杯 (底部 5.5*5.5 方型) 每個八分滿。
5. 將 20g 核桃分灑於蛋糕表面，即可入烤箱。
6. 烤箱 200°C 度預熱 20 分鐘，以 200°C 烤 30 分鐘。



* 烤箱務必充份預熱，核桃顆粒不宜太大，量不可太多，糕才會發的美。



桂香糕

[材 料] 20個

鳳梨酥烤模 4.5cm*4.5cm

酥皮

1. 奶 油 140g
2. 糖 粉 55g
3. 蛋黃 3 個 (打散後，若不足 60g 用蛋白補足)
4. 乳酪粉 20g 過篩
5. 奶粉 20g 過篩
6. 低筋麵粉 235g 過篩

餡 @25g (鳳梨醬包入松子)

土鳳梨 醬 440g

松子 60g (160°C 約烤 5 分鐘，放涼)

[做 法]

1. 將鳳梨醬分好 @22g，再包入松子 3g 搓成球狀，再稍壓扁。
2. 將室溫軟化之奶油先打鬆軟，再加入糖粉打至油脂發白。
3. 乳酪粉+ 奶粉一起過篩加入做法 2 拌勻。
4. 將 1/2 蛋黃加入打勻，再將另 1/2 蛋黃加入拌打均勻。
5. 麵粉先過篩，再將做法 4 倒在操作台，用切板將麵粉慢慢推蓋，充份壓勻成麵糰為酥皮。
6. 酥皮分成 20 份包入餡，稍滾整成適合模型寬度的圓型，壓入模型。
7. 烤箱 200°C 先預熱約 10 分，以 190°C 烤 20 分，翻面、換邊、關下火再烤 5 分。
8. 稍冷再脫模，待完全冷卻才可裝入鳳梨酥袋。



* 先將餡分好及模型準備好，再開始做皮，避免酥皮乾裂。

* 酥皮不可搓揉避免出筋，麵糰太乾，烤時容易乾裂。

* 鳳梨醬每 600g 可加入 40g 奶油、10g 椰子粉、鹽 2g 混勻，口感會更好。



土旺來



[材 料] 20個

油皮

高筋麵粉 65g

低筋麵粉 120g

糖粉 35g

奶油 70g 室溫軟化

水 70g

鹽 1g

✳ 以上充份搓揉至表面光亮，再醒15分鐘。

油酥

低筋麵粉 150g

奶油 90g 室溫軟化

✳ 以上混合均勻，柔軟度與油皮同。

內餡

豆沙 500g

蛋黃 10 個

裝飾

蛋黃液 1 個 刷二次

芝麻適量 表面裝飾

[做 法]

1. 蛋黃噴少許酒，用 160°C 烤 8 分鐘，待涼切一半，將豆沙 25g 包入 1/2 蛋黃為內餡。
2. 先將油皮揉好，再揉油酥，各分成 20 份，油皮包油酥接口朝下。
3. 拿 (做法2) 接口朝上桿直約中指 1.5 倍長後捲起 (側面看為三圈)。
4. 將 (做法3) 接口朝上桿直約中指 1.5 倍長後捲起，接口朝下，覆蓋醒約 15 分鐘。
5. 將 (做法4) 之兩頭往中間捏合，接口朝上桿成圓型，較光滑面朝外，包入內餡，用虎口收合。
6. 整型後刷蛋黃液二次，表面再沾灑少許芝麻即可。
7. 烤箱 200°C 先預熱約 10 分，再以 190°C 烤約 40 分鐘 (以手摸蛋黃酥腰部，有酥鬆感即表示完成)。



黃金酥



* 油皮與油酥軟度應一致 (軟度似耳垂)，桿時較不易破酥。

[材 料] 20個

油皮

高筋麵粉 65g、低筋麵粉 120g、糖粉35g
 奶油 70g 室溫軟化、水 70g、鹽 1g

✱ 以上充份搓揉至表面光亮，再醒15分鐘。

油酥

低筋麵粉 150g、奶油 90g 室溫軟化

✱ 以上混合均勻，柔軟度與油皮同。

內餡

蛋黃綠豆沙 500g、鹹蛋黃 4 個、乳酪素蛋黃 8 個

✱ 鹹蛋黃用 180°C 烤 10 分放涼，兩種蛋黃均用網篩過篩，混勻用量匙的 0.5 小匙分成小圓型蛋黃，豆沙 25g 包入 1 粒小蛋黃。

裝飾

奶粉適量篩於表面

蛋黃綠豆沙:

A- 鹹蛋黃 4 個

B- 綠豆仁 300g、水 350g

C- 冰糖 150g、奶油 75g、奶粉 20g
 玉米粉 20g、鹽 0.5g

✱ A 鹹蛋黃以 180°C 烤 10 分壓碎，B 綠豆仁洗淨濾乾+ 水 350g 入電鍋外鍋加 2 杯水蒸熟壓成泥 +C 入鍋炒至不黏手，攤開放涼加入 A 拌勻即可。

[做 法]

1. 先將油皮揉好，再揉油酥，各分成 20 份，油皮包油酥接口朝下。
2. 將 (1.) 接口朝上桿直約中指 1.5 倍長後捲起 (側面看為三圈)
3. 重複做法 (2.) 後，接口朝下，再覆蓋醒約 20 分鐘。
4. 將 (3.) 之兩頭往中間捏合，接口朝上桿成圓型，較光滑面朝外包入餡。
5. 整成圓型後排入烤盤，表面篩奶粉裝飾。
6. 烤箱 190°C 先預熱約 20 分，以 190°C 放下層烤約 25 分鐘，換邊關下火再烤 15 分鐘。

✱ 手摸餅腰部有酥鬆感即表示完成。



小叮嚀

- * 油皮與油酥軟度要一致似耳垂，包餡時光面朝外，篩奶粉時較易附著。
- * 成品第三天口感較鬆軟綿密。



娘娘享

20th
FABULOUS
GROUP

將捷集團二十年
美學生活新紀元

將捷股份有限公司
忠明營造工程股份有限公司
將捷建設股份有限公司
永捷資產管理股份有限公司
林長勳建築師事務所
和群室內裝修股份有限公司
財團法人慈暉文教基金會
www.fabulousgroup.com.tw

2012

「湯自慢」、「新莊運動
休閒中心」、「新北市烏
來區立體停車場增建工程」
榮獲國家卓越建設「金質獎」
「朗閣」榮獲國家
卓越建設「卓越獎」

2010

「友聲生技藥廠工程」
榮獲國家卓越建設
「金質獎」

2007

「巴菲特」榮獲國家
卓越建設「金質獎」

2004

林長勳董事長
獲得「教育百人團」

1999

慈暉文教獲頒推展
社會教育有功團體獎

1992

將捷建設(股)成立

1972

林長勳建築師
事務所成立

2012

將捷集團喬遷
將捷國際商業大樓
深耕發展 永續經營

2011

永捷資產管理(股)成立
星和王道 建築
榮獲國家卓越
建設「金質獎」

2009

將捷集團喬遷「巴菲特」
立足大台北

2008

「北福大稻程」榮獲第一屆
全國都市設計大獎

2006

「圓山官邸」榮獲國家
卓越建設「優質獎」

2002

和群室內裝修(股)成立
「北福大稻程」榮獲
台北城都市設計
「傑出獎」

1998

林長勳董事長
獲得全國好人好事
代表「八德獎」

1982

忠明營造(股)成立


將捷集團
FABULOUS GROUP



MEMO

20th
FABULOUS
GROUP

將捷集團二十年
美學生活新紀元

將捷股份有限公司
忠明營造工程股份有限公司
將捷建設股份有限公司
永捷資產管理股份有限公司
林長勳建築師事務所
和群室內裝修股份有限公司
財團法人慈暉文教基金會
www.fabulousgroup.com.tw

MEMO

20th
FABULOUS
GROUP

將捷集團二十年
美學生活新紀元

將捷股份有限公司
忠明營造工程股份有限公司
將捷建設股份有限公司
永捷資產管理股份有限公司
林長勳建築師事務所
和群室內裝修股份有限公司
財團法人慈暉文教基金會
www.fabulousgroup.com.tw



20 Anniversary 美好未來 緣於將捷

FG Sharing Club 小舖書

出 版 / 將捷股份有限公司

發行人：林長勳

地 址：台北市中山區松江路 126 號 15~17 樓

電 話：(02) 2535-2666

傳 真：(02) 2536-1707

製作群 / 編 輯：李素蘭、游秀春、林淑如、陸梨惠、李佩融

攝 影：林誌明

美術編輯：莊子怡

初 版 / 2012 年 12 月

【版權所有，翻印必究】本書保有所有權利，如欲利用全部或部分內容，請先取得將捷股份有限公司授權。



20 Anniversary 美好未來 緣於將捷