

制作方法

ShoEi

品名：口水鸡三明治		原料名	配比%	原料名	配比g
口水鸡三明治  熟白芝麻、烤榛子碎 夏威夷果仁、榛子仁、腰果仁		酒酿洛斯提克		口水鸡酱汁	
		手拌		大蒜	3片
		高筋粉	80	生姜	2
		盐	1.8	豆瓣酱	3
		即发干酵母	0.04	蜂蜜	20
		麦芽精	0.3	熟白芝麻	15
		椰子油	3	黑醋	5
		水	50~	酱油	25
		米粉	20	烤榛子碎	10
		酒酿	15	花椒	适量
		水	35	辣油	适量
				腌鸡肉	
		最后装饰		鸡胸肉	300
		绿葱	100g	酒酿	适量
		水菜	100g	盐	3
		香菜	100g	※低温调理机60°120min	
备注	※夏威夷果仁——K/5% 200g ※榛子仁——K/25% 500g ※腰果仁——K/10% 300g				
制作过程					
制作过程	1、出缸温度 23℃				
	2、手拌 60P30P30 P				
	3、低温熟成 18°16h				
	4、烘烤温度 230℃ 18min~				
面团温度	23℃				
面团重量					
烤制温度	230℃				
烤制时间	18min~				
其他					
	● 使用秀爱产品：熟白芝麻、烤榛子碎、夏威夷果仁、榛子仁、腰果仁				