

餅乾製作方法

梅納反應-中筋麵粉

加蛋會更蓬鬆---不要加蛋!!!

☉ 薄 & 有嚼勁 (Thin & Chewy)

✓ 訣竅：使用融化奶油

💡 餅乾小科學：液體奶油讓麵團更有擴展性，餅乾才會薄。液體的奶油與麵粉結合造成有嚼勁的口感

☉ 厚實 (doughy)

✓ 訣竅：使用冷藏奶油

💡 餅乾小科學：冷藏奶油減少麵團烘烤時的擴展性，餅乾成品較厚實、較有麵團感

☉ 邊邊脆、中心軟 (Crispy, Soft Center)

✓ 訣竅：使用泡打粉+小蘇打粉

💡 餅乾小科學：使用兩者讓麵團有擴展性，餅乾變薄，邊緣變脆，但仍會膨脹，中心軟

☉ 軟且有嚼勁 (Soft & Chewy)

✓ 訣竅：麵團冷凍

💡 餅乾小科學：麵團較不會擴展，餅乾軟且有嚼勁

☉ 蛋糕般的鬆厚 (Cakey)

✓ 訣竅：增加麵粉的用量

💡 餅乾小科學：有了麵粉當結構，麵團體積較厚實，吃起來像是吃蛋糕或是接近司康

☉ 濕潤且有嚼勁 (Moist & Chewy)

✓ 訣竅：使用黑糖加糖蜜

💡 餅乾小科學：黑糖、糖蜜與白糖相比更能跟水分結合，加上黑糖顆粒較小、較緊實，在打發奶油時較不會產生氣泡，烘烤時餅乾會往旁邊擴展多於往上膨脹，導致較少水分蒸發，餅乾呈現濕潤有嚼勁

油比糖多的酥鬆餅乾的比例

材料	油：糖=2：1	油：糖=3：1	油：糖=4：1
油脂	31.25±	37.5±	40 -
糖類	15.75±	12.5±	10 +
液態	6± (0%至6%)	0 +	0 +
粉類	47±	50 -	50 -
總和 (g)	100	100	100

* 材料重量皆以公克計。 * +符號代表可增加其用量，±符號代表可斟酌加量或減量。

2024.01.12
www.madeinlab.com

油脂使用量越多，呈現口感越酥。在油：糖=3：1 或油：糖=4：1 的配方結構下，因液態原料用量偏少，若麵粉比例超過糖油用量，容易造成麵粉被糊化不足，出現粉粉不化口的口感，所以油脂+糖類的用量總合，應該和粉類的用量比以 1：1 為基礎去變化配方，麵粉比例不宜超過 1。

但可減少麵粉用量增加堅果粉用量製作出差異性之口感，塑形方式以手製搓圓或擠出成型為主，因油量過高，不適宜製作冰箱小西餅，冷藏後麵團硬度高，切出的切口也會有粉碎剝離的情況。

而油：糖=2：1 的配方結構中，雖然液態量增加，麵粉增加比例還是不要超出太多，盡量以增加堅果粉用量為佳，而隨著粉類減少，餅乾形狀維持較不易，可帶模烘烤或烤出較扁平的餅乾體，在塑形方式以擠型餅乾、冷藏開壓模或冰箱小西餅較為合適。

咖啡曲奇



食材	重量(g)	烘焙百分比(%)
有鹽奶油	162	147.3
糖粉	54	49.1

玉米粉	100	90.9
低筋麵粉	110	100
可可粉	22	20
小蘇打粉	2	1.8
total	450	409.1

作法：



1.主體：有鹽奶油 + 糖粉，打發至奶油發白，加入玉米粉、低筋麵粉、可可粉及小蘇打粉，拌勻。



2.塑形：裝入 8 齒菊花嘴擠花袋→擠出花形。

3.烘烤：以上火 150°C / 下火 150°C 烤約 25 分鐘即可。

烤箱沒有上 / 下火之分怎麼辦？

可將所需的（上火溫度 + 下火溫度）÷ 2，用得到的數字來設定烤箱溫度，再用擺放位置來調整受熱溫度。

tips :

咖啡曲奇使用的咖啡粉要磨得細一點，也可以直接用市售即溶咖啡粉取代，咖啡的苦味會降低。

製作流程:

1. 油脂 + 糖類的用量總合，應該和粉類的用量比以 1 : 1 為基礎去變化配方，麵粉比例不宜超過 1
2. 減少麵粉，增加咖啡渣

	麵粉克數	玉米粉	咖啡渣克數	小蘇打粉	奶油	糖粉	總 G
1:9	99	99	22	2	160	60	442g
2:8	88	88	44				
3:7	77	77	66				
0:10	110	110	0				442g

每一種比例各做 40 片，一爐最多 20 片

咖啡渣的處理: 烤 15 分鐘

餅乾尺寸要統一

20g

尺寸

厚度

1.

烤箱溫度 180 烤 40 分

奶油隔水加熱

大約 20 片餅乾

100 分鐘

測抗氧化性(防腐)

不加咖啡渣

咖啡渣來源

實驗器具

理論運用 · (為甚麼要用低筋麵粉?)

比較(?)

實驗檢討