



YOU'VE GOT TO STAY LONGER

Me

WALK TH...  
WOULD...

CH...  
er the study  
and ship s  
Den Norske  
ng list of me  
helped.  
list includes n  
tional security  
nting systems  
ainings and e  
so called for s  
odes, includin  
and improv  
re v

the study by Norwegian  
nd ship's classific  
en Norske Veritas  
ng list of measures  
ould do to dip arme  
the theft but there  
nd unarmed gung  
them hoping  
sign of the p  
er the theft. The  
a security study  
museum has ber

ad  
The list is  
orwegian l  
fication l  
s point  
s that

etso  
ras.  
rote  
d po  
ntal  
new e  
e extir  
and do  
readin

# 金柑蜜餞蛋糕



## 製作材料 (約 18 人份)



金柑蜜餞或柑橘皮	146 克
奶 油	442 克
糖 粉	272 克
鹽	2 克
蛋 黃	102 克
全 蛋	340 克
低筋麵粉	340 克
奶 粉	112 克
泡打粉	10 克
奶 水	119 克



## 製作方法

1. 將金柑蜜餞或橘皮切末。
2. 將奶油、糖粉、鹽放入攪拌缸打發，先低速打 3 分鐘，再換中速打發奶油。
3. 蛋黃及全蛋分批次慢慢加入。
4. 所有粉類（低筋麵粉、奶粉、泡打粉）過篩加入攪拌缸為麵糊，攪拌麵糊至下垂狀即可。
5. 麵糊加入奶水、蜜餞末攪拌均勻（預熱烤箱上火 180°C 下火 170°C）。
6. 將麵糊倒入模具（一個約 200 克）並放入烤箱烘烤 20 分鐘。
7. 20 分鐘後將磅蛋糕劃刀，並更換烤盤方向後繼續烘烤 25~30 分鐘即完成品。

