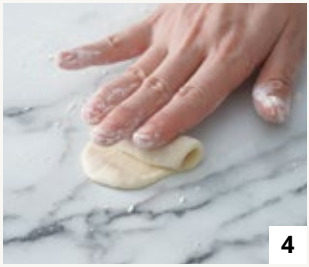
# 蛋黃酥步驟

將油皮用手掌壓開，
放上油酥

用油皮把油酥包起

用擀麵棍上下擀開

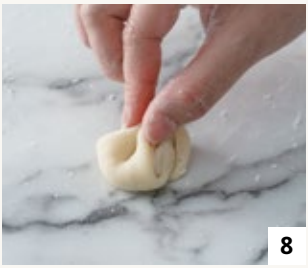



由下往上捲起

將捲起的麵皮轉90度，
封口接面朝上

用擀麵棍上下擀開

再往上捲起




以食指按壓中間處，將兩端
往中間捏起

將麵皮壓扁擀開，放入
紅豆餡和鹹蛋黃

放入一手虎口處，利用食指
和拇指邊旋轉邊向上收口

將收口捏緊後，收口朝下放
入舖有烤盤紙或烤盤墊的烤
盤

將蛋黃酥刷上蛋黃液，
撒上黑芝麻