



# Pepper BUN

記憶中的老味道 · 胡椒餅





介紹

第一章  
前言

民以食為天。



Lesson one



**源自**  
Derived from

1980年代開始在台灣流行起；同樣是製作胡椒餅的店家，個別製作技術及材料搭配不同；冬天冷風颼颼的時節，吃上幾塊熱呼呼胡椒餅，烤餅皮酥脆內餡油汁，辣味香口齒生津通體舒暖，倍受歡迎。

## 台灣夜市 !!! 百大小吃 排隊銅板美食

胡椒餅傳說源自饜，東漢班超出使西域（今新疆、帕米爾高原），當時各民族皆廣泛食用（流行於華北地區牛、羊肉餡名為饜饜）。事實上胡椒餅是福州地區伊斯蘭教穆斯林的食物，因福建沿海自唐朝以來開放海口與當時的大食（阿拉伯）通商，伊斯蘭教也在福建沿海散布開來。後來甘肅、陝西等地的穆斯林也因為此來到福建沿海，帶來中亞常見的貼鍋烤餅烘焙法，成為胡椒餅的前身。至今福建沿海仍有不少穆斯林乃至於阿拉伯人的後代。

古法  
遵循

老味道 · 新滋味

創新思維

胡椒餅

調製肉餡，肉餡內包括剝碎長蔥、大量胡椒粉及各自店家特有香料秘方，裹在麵糊團裡捏成包子形，外餅皮刷糖水後撒敷上芝麻，店家都備有大型圓柱形鐵桶，鐵桶底部燒熱柴火，鐵桶內部上方周邊便黏貼上十數塊胡椒餅，蓋上桶蓋烘烤餅，數分鐘後店家掀開桶蓋，持火鉗將桶壁上已烤熟餅一一挾出，便可販賣食用。

Pepper BUN

# 色

麵皮沾上生芝麻沾黏在以加熱  
200~300度的缸爐上，  
若使用木炭烘培過後麵皮烤至金黃  
帶有芝麻及淡淡的炭香味

黑、白胡椒為主要香料再  
搭配其他辛香料調出自家  
的黃金比例，加上翠綠鮮  
蔥新鮮肉塊組合而成的內餡

# 香

胡椒  
香料

# 全



# 味

將辛香料調製黃金比例，  
結合內餡組合湯汁  
讓人一口接一口

烘烤過帶有微酥的外皮，包住肉餡湯汁  
增加口感的層次，內餡用新鮮溫體豬肉  
以前腿肉切塊，吃起來口感Q彈有嚼勁



介紹

第二章

食材

民以食為天。



Lesson two



# Pepper Bun

## 食材準備



- 食材
- 中筋麵粉400g
  - 低筋麵粉135g
  - 絞肉 600g
  - 豬油85g
  - 蔥適量
  - 酵母5g
  - 水220g
  - 糖 30g
  - 醬油2大匙
  - 黑胡椒粉1大匙
  - 胡椒粉1小匙
  - 塩1小匙
  - 五香粉1小匙
  - 白芝麻適量
  - 香油2大匙
  - 糖1大匙
  - 蛋1個

# 1

蔥切末,不要跟絞肉  
攪拌在一起。



絞肉加 1 小匙的塩攪拌出筋  
加入醬油,糖 1 大匙,黑胡椒粉  
胡椒粉,五香粉,,雞粉,  
香油拌勻,放入冰箱冰一個  
小時以上,讓它入味。

# 2

# 3

將低筋面粉倒入65g的豬油  
攪拌成糰,分成10等份  
備用,這就是油酥



中筋麵粉,酵母,糖30g,  
豬油20g,水倒入盆中,  
攪拌成糰後,倒入桌上  
搓揉成光滑麵糰,  
蓋上保鮮膜,靜置5分鐘。  
這就是油皮

# 4



# 5

用手壓平一個油皮  
包一個油酥,要包緊,  
接口向下



# 7

上個步驟再做一次,接口朝上  
較長的地方打直,擀長橢圓形  
用左手往上推捲起來,右邊的  
跟左邊的是不是不一樣大  
右邊的是第二次捲的  
左邊是第一次擀的,  
有明顯的不同



將油皮搓揉成長條狀  
切成10個劑子

# 6

將包好的劑子,用擀麵棍  
擀成長橢圓形,再用左手  
把它往上推捲起來

# 8

# 9

用手把頭尾捏在一起



# 11

擀成圓形,不要太大力  
不然油皮破了就很麻煩,  
也可以用手掌將它撐大

擀好後,立起來,  
讓它醒30分鐘  
要蓋保鮮膜或濕布

# 10

把它再弄圓一點

# 12

# 13

醒10分鐘後,烤箱200度,  
預熱10分鐘



# 15



每個簡單的步驟

藏著魔鬼的細節



Pepper BUN

包入肉餡,再抓一把蔥放入,  
慢慢往上推,將接口緊密粘合  
,沾上蛋液,再沾上白芝麻,  
放入較溫暖的地方,醒20分鐘

# 14

放入烤箱,200度烤25分鐘  
好吃的胡椒餅就完成了

# 章節

介紹



变化·延伸

CHANGE



第三章

PEPPER BUN

遵古  
循法

# 創新思維

老味道 · 新滋味

人人都可以做的美食小吃  
怎麼做出自己的特色？

## ● 食材作法上-外皮

胡椒餅可以說是融合了外來文化衍伸成道地的傳統美味小吃，大可大膽的在做法上變化，傳統的好理當應該保留但增加西餐烘焙料理的手法，更能夠為這精典美食增添另人印象深刻的風味將製作原物料因應時·地·季節來更替麵皮做法結合西方麵包的配方概念去微調使外皮口感加分，亦可將白芝麻改成黑芝麻，營養成分更高量也可以減少，有芝麻的香氣即可，揉捏成型麵皮外，仿造酥皮濃湯的酥皮塗上一層蛋液加點鮮奶油，在成本考量許可下，把水和鮮奶混合成一定的比例，讓咬下去的每一口不但有記憶中的傳統美味外，還帶有淡淡蛋香奶香

## ● 在內餡部分

增加義式料理的白醬結合雞肉切成雞柳條簡單醃漬，高溫下快速過水汆燙，鎖住肉汁，這樣在烘烤過程肉質也可保有嫩度加入起司片(起司絲)也可結合日式哇沙米(芥末)搭配美乃滋適當比例，中和了芥末的嗆辣，但還能微微吃到芥末的韻味，也能運用番茄紅醬讓內餡的味道更清新爽口，作法何其多，簡單道地小吃，只要增加了不同以往的做法，光大概想了一下，是否忍不住讓人躍躍欲試，傳統的東西就是最好變化的素材一來容易被大眾認同二來還能使一成不變的味道賦予新的生命市場區隔儼然成型，讓記憶裡的老味道，重新在我們的味蕾上覺醒。

記憶中的老味道

# 覺醒



PEPPER  
BUN



老味道·新滋味

創新思維

胡椒餅

- 原味
- 起司
- 義式白醬
- 義式紅醬
- 芥末

飲料

- 凍頂烏龍 (熱)
- 凍頂烏龍 (冰)

WWW.PEPPER.BUN.COM

覺醒

記憶中的老味道

胡椒餅 PEPPER BUN

每日限量販售

在包裝行銷上，加入一些精緻·西方·現代流行的元素，木質、磚牆、黑白+暖色系，加入中英文呈現上有國際觀為街頭美食注入新血，人來人往的街道上讓大夥忍不住想看看這全新面貌葫蘆裡賣的是什麼藥，造成話題，誘發好奇心，已經做到行銷最重要關鍵，驅使消費者上前，剩下的就是把味道品質穩定做好，即可創造一個CP值破表的美食篇章，記住好的東西一定會與好朋友分享，讓消費者轉介紹，透過網路社群口耳相傳，低門檻有展望的事業小店經營展店快速

PEPPER

古法  
遵循

BUN

.COM



記憶中的老味道。



# 章節

介紹

需求設備



## 第四章

三大主要設備

烤爐 · 烤箱 · 排煙

Lesson four



胡椒餅

胡椒餅

**HOT  
SALE**

記憶中的老味道

# 市長胡椒餅 半年就賺240萬

位在上海地鐵9號線、打浦橋站的日月光中心內，由台商黃大洲投資的「市長胡椒餅」，10坪不到的店面，平均每天可以賣出近3,000顆胡椒餅。



相關報導 · 成功案例

Related Coverage

# 全面 攻佔

# 排隊銅板美食

# HOT SALE!!!

夜市 · 店面 · 網購



**天母老劉宜蘭蔥胡椒餅**  
4顆/包

- 泡菜豬肉
- 蔥肉
- 豬肉

原價\$240  
每包 **\$152起**



介紹

最終章

完。

民以食為天。



THE END