

簡單美味～玉米鮭魚派

假日在家，偶爾嘴饞想吃點小點心的時候，家裡如果有派皮、玉米粒、鮭魚罐頭，就可以自製美味的玉米鮭魚派解解饞囉！趕緊來看看做法吧～

需要準備的材料有～

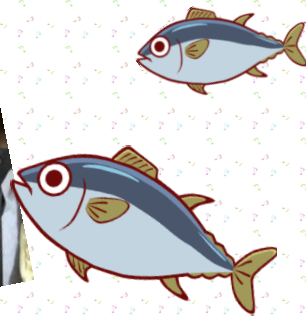
玉米鮭魚派材料	
品名	份量
派皮	7 張
鮭魚罐頭(150 公克)	2 罐
玉米粒	2 根玉米 (削成米粒)
鹽	少許
雞蛋(全蛋)	1 顆



這次用的玉米粒是從菜市場買回來的現削玉米粒，不是罐裝的，所以要加點鹽巴調味，再用電鍋蒸熟後放涼備用。另外，放在冰箱冷凍室的派皮也要先拿出來，在室溫下退冰回軟，等會操作的時候派皮才不會破裂。

現在來包餡料囉～

1、把玉米粒跟鮭魚肉片拌勻。



2、將派皮一邊用刀子劃幾道橫線，另一邊用叉子戳洞。

3、把玉米鮭魚餡料放到有戳洞的那一邊派皮上。

※在包餡料的同時，烤箱以 200 度熱度預熱 15 分鐘。



4、接著將派皮對半封住，記得用叉子將派皮的三邊壓緊，這樣烤派的時候才不會漏餡。

5、派的表面塗上一層蛋黃液，烤出來的派才会有可口的金黃色澤。



6、將派放進烤箱以 200 度熱度烤 20 分鐘，美味的玉米鮭魚派就新鮮出爐囉！



yummy • yummy ~

※這次準備的材料大約可做 7 個鮭魚派，家用小烤箱可能要分兩次烤派。

本文作者：陳淑容