

簡單製作美味可口的糕點

第壹章 杏仁蘇芝士餅

- 材料：
- 1.蛋糕坯：糖110克、低筋麵粉115克、蛋5個、杏仁粉35克、造型模具1個。
 - 2.提拉米蘇慕絲：糖150克、水45毫昇、蛋黃110克、淡奶油芝士450克、魚膠片4片、杏仁酒25克、鮮奶油300克、咖啡100毫昇
- 做法：
- 1.把糖和水置於鍋裡煮至122℃，同時把蛋黃打至起泡狀，然後把煮溶了的糖水加入蛋裡，加以攪拌至涼。
 - 2.加入已煮溶了的魚膠片和杏仁酒後，再加入已打軟了的淡奶油芝士，最後加入已打至起泡的奶油。
- 最後步驟：
- 1.以刀把心型蛋糕分成三層，把一層置於心型模具的底部，撒上咖啡粉。
 - 2.擠上淡奶油芝士後，再放上已浸過咖啡的第二層餅。
 - 3.擠上淡奶油芝士於餅面後，再放上已浸過咖啡的第三層餅。
 - 4.以抹刀鋪平及修飾餅面後，放入雪櫃裡。
 - 5.取出後除去模具，以刨或刀切成的白朱古力薄片飾邊，也可隨意以朱古力裝飾。



- 選料
- 派皮材料：黃油100克，白糖50克，鹽1克，雞蛋1個約50克，低筋麵粉190克。
- 奶黃餡材料：牛奶170克，吉士粉50克，白糖30克。
- 酥粒材料：黃油75克，白糖70克，鹽1克，低粉160克。
- 蘋果餡材料：蘋果2個，葡萄乾40克，鹽2克，白糖20克。
- 製法
- 一.派皮製作：
- 1.黃油、白糖、鹽放入盆中，攪拌均勻至完全融合。
 - 2.加入低筋麵粉，攪拌均勻成麵團，加蓋醒10分鐘。
 - 3.用面杖將麵團成和派盤差不多大小的面片。

- 4.派盤內塗抹一層黃油防粘，再將派皮放入盤中整形，用刀修掉多餘的面皮，再用叉子在派皮上扎小洞，防止烤的過程中起鼓變形。
- 5.將做好的派皮放入烤箱180度上下火，中層烤15分鐘，取出備用。
- 二.奶黃餡製作：
- 1.將牛奶和吉士粉放入小鍋中攪拌均勻。
 - 2.將鍋移至爐子上開火，不斷地用筷子攪拌，直至凝固成奶黃餡。
- 三.酥粒的製作：
- 1.先將黃油、白糖、鹽放入容器中攪打均勻。
 - 2.再放入低粉輕輕攪拌成顆粒狀。
- 四.蘋果餡製作：
- 1.蘋果去皮、去核，切成小塊，立即放入加鹽的清水中浸泡5分鐘。
 - 2.撈出瀝干水分，加白糖拌勻。
 - 3.葡萄乾洗淨，做派坯時再放。
- 五.蘋果派坯的製作：
- 1.第一層在派皮上先放奶黃餡，均勻鋪滿盤底。
 - 2.第二層放入蘋果塊，再撒入葡萄乾。
 - 3.第三層放入酥粒，蓋滿盤的表面。
- 六.蘋果派的烤制：將做好的派坯放入烤箱下層，170度、上下火、烤45分鐘至酥粒金黃酥脆即可。

美味可口的京味糕點

- 水晶糕 把黏米面600克蒸熟，加入白糖125克攪拌均勻。另取果料、金糕、青梅、瓜條、桃仁、果脯等共75克切碎，放入塗有油的盤子裡，碼成好看的圖案。將揉好的糖面取出1塊，折疊幾下放到碼好的果料圖案上，晾涼後倒出，吃時切成小塊，形味均佳。
- 奶油炸糕 用1000克開水將500克富強粉燙熟，攪拌均勻後加入奶油25克、香草粉0.2克、雞蛋白250克攪拌均勻。用手抓面揉成圓球，按扁，在溫油內炸熟，撒上白糖吃。外焦裡嫩，有奶油香味兒。
- 煎餅 將黃豆面50克，小米面450克，食鹽7克，鹼1克混在一起，加水500克調成糊狀。把煎餅鏊燒熱，擦淨塗油，用小勺盛麵糊100克，倒在煎餅鏊上。再拿一個T形木板擰子，把煎餅鏊上的麵糊擰平成薄圓形。也可加1個雞蛋，擰平同煎。熟後捲入油條，加蔥花、辣醬等調料，香鹹酥辣，經濟實惠。
- 杏仁茶 將大米面500克加水調成糊，鍋裡加入2.5公斤水，燒開後加入白糖250克，再開鍋後將大米麵糊倒入攪勻。開鍋後加入桂花25克、杏仁精3克即可。又香又甜，有杏仁味兒。



- 小貼士
- 1.派皮麵團不可久揉，以免出筋。
 - 2.蘋果切粒後要立即放入鹽水中以免變色。
 - 3.派皮要用叉子或牙籤扎小洞，防止派皮在烤制過程中起鼓變形。
 - 4.在火上製作奶黃餡時要不停的攪動，避免糊鍋。
 - 5.酥粒製作時，輕輕攪拌成粒狀即可，如果顆粒太大，用手分開。
 - 6.派坯在烤制過程中要不斷地觀察烤箱內的情況，可根據自己的烤箱適當調整溫度與時間。



維也納蘋果派

新疆名小吃 香酥油塔子

顧名思義，油塔子形狀似塔，是維吾爾人喜愛的麵油食品。一般做早點配合粉湯吃。塔子色白油亮，麵薄似紙，層次很多，油多而不膩，香軟而不沾，老少皆宜。

油塔子的製作不很簡單，需要一定的技藝。有經驗的廚師先用溫水和好麵，加些許酵麵揉成軟麵，熱處發約小時，再加鹼水揉好稍醒，視製作需要，揪成若干個小團，外抹清油待用。製作開始時，先取其中的一塊，平鋪在麵板上，壓薄拉開，利用麵團良好的延展性和韌

性，拉得越薄越好。然後再在薄如紙的麵上抹一層煉羊尾油。

這裡有講究：天熱時，要在羊尾油裡加適量羊肚油，因羊肚油凝固性大，不至於天熱油溶化而流出麵層；天冷時，羊尾油中加少許清油，清油不易凝固。這樣製作的油塔子油飽滿，且不漏，保持了油塔子濃香豐腴的獨特風味。在裡麵撒少許精鹽和花椒粉，將麵邊拉邊卷，捲好後搓成細條，再切成若干小段，然後擀成塔狀，入籠用大火蒸25分鐘，即可啟籠食用。



鮮香粵式焗菜 西汁焗明蝦



- 原料
- 五花腩豬肉（一斤）、梅菜芯（二兩）、姜（兩片）、蔥（兩棵）、生抽（一湯匙）、調味料：糖（1.5茶匙）、酒、生抽（各一茶匙）
- 製作過程

- 1.腩肉洗淨，放入滾水中煮至七成熱取出，抹乾水份盛碟上，豬皮向下，加入生抽配三十分鐘，放入滾油中炸至豬皮呈金黃色盛起，滴去油，凍後切片，排入深碗中。
- 2.將配過腩肉生抽加調味料混合成汁料。
- 3.梅菜芯洗淨浸二十分鐘，沖淨吸乾水分，切碎，以油鑊炒片刻，放在腩肉上，淋入汁料，再放上姜、蔥、隔水蒸1.5個小時，取出姜、蔥扣於碟上即可上桌。

紅糟：紅糟能潤腸暖胃、活血去瘀，並具有降血脂、降低膽固醇等功效，在享受排骨美味之餘，還可以達到養生保健的目的，真是一舉兩得。

- 原料：
- 排骨600克 紅糟1/3杯、蔥末、海米2大匙、蒜末1大匙
- 輔料：
- A料：糖1大匙 雞精3小匙 香油3大匙 水2杯
- 做法：
- 1.排骨洗淨、放入熱

水中汆燙，去除血水後撈出，洗淨、充分瀝干；海米洗淨、泡軟。

2.鍋中倒入適量油燒熱，爆香大蒜、海米，放入燙過的排骨拌炒約1分鐘，加入紅糟及A料翻炒均勻，盛出，移入電鍋蒸約40分鐘至排骨軟爛入味，盛起時撒上蔥末即可食用。

特色：

紅糟吃法變化多端，不但色澤漂亮，滲入排骨料理中，滋味更是一級棒！

薑汁味型、成菜色澤黃亮、薑醋味濃香、雞肉質爛細嫩、菜形豐腴大方，十分誘人。

特點：薑汁味型、成菜色澤黃亮、薑醋味濃香、雞肉質爛細嫩、菜形豐腴大方

- 原料
- 淨仔公雞熟肉、薑末、蔥花、醬油、醋、鹽、水豆粉、鮮湯、精煉油各適量。
- 製作過程
- 1.將雞肉斬成塊；
 - 2.炒鍋置旺火上，下菜油燒至七成熱，放入雞塊，姜，煸炒約2分鐘，加川鹽，蔥花，稍煸炒後，加入醬油，肉湯；

3.燒約5分鐘至入味後，再加入剩下的蔥花，用濕澱粉勾芡，放醋，待收汁這油後和勻即成。



熱辣辣的薑汁熱味雞

色澤誘人的客家紅糟排骨

