

奶油泡夫



桔子船



封面(上)热狗面包
封面(下)蒜茸烙虾

豆沙搭条



贵妇指型饼



黄桥烧饼



葡酒烙鸡



舌酥饼





果酱塔



果仁桃酥

月牙松饼



细沙小卷



拉花酥饼





菊花酥饼



火腿条



萝卜丝酥饼

千层酥



风车酥饼





鸳鸯结



冰糖司康

可可曲奇饼



芝麻面包



鸡蛋杏仁饼





菜包肉



酿青椒

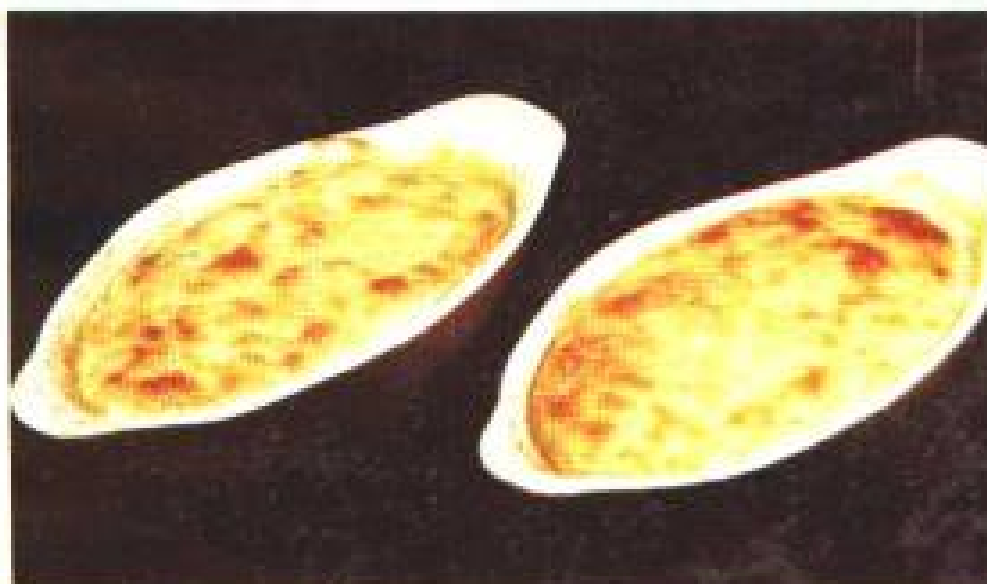


烤羊肉

烤鸡翅膀



干酪蟹粉



沙茶烤鸭





各色刻模

塔盆

船型模

梅花模

自左至右（下）

裱花嘴

裱花袋

蛋杆

不锈钢搅拌盆

自左至右（上）

各色刻模、工具

DJOB/10

前 言

随着我国人民生活水平的不断提高，家庭居住条件的改善，家用烤箱，由于其安全可靠，精巧耐用，适合家庭制作烘烤食物等特点，已越来越多地进入了普通的家庭。但是，许多家庭除了烤制简单的几种食物之外，对如何充分利用家用烤箱来烤制各种美味可口、风味独特的点心和菜肴，仍然感到比较生疏，他们渴望能得到有关烘烤方面知识的指导和帮助。在上海文化出版社的精心组织下，我们特意为大家编写了这本《家用烤箱食谱》，以满足广大家庭的迫切需要。

本书集各种烘烤菜点为一体，考虑到家用烤箱的特性和目前我国家庭经济收入的实际情况，详细介绍了一些经济实惠而又各具特色的菜点，每个品种都有详细的烤制方法，使广大读者阅后便能依此制作。此外，还可让广大读者在技巧掌握熟练后，从中得到有益的启示，举一反三地去创造新的更适合您和您家庭食用的风味食品，增加菜点的花色品种，进一步改善现有家庭的膳食结构，提高身体素质。

衷心祝愿本书能给您和您的家庭带去更多的、新的生活乐趣。

编 者

一九九一年十二月

目 录

概 述

家用烤箱知识简介

1. 烤箱的构造和功能 2
2. 烤箱的使用与保养 4
3. 烤箱的适用范围 5

点 心

饼 干 类

1. 可可曲奇饼 8
2. 香草曲奇饼 9
3. 花生小饼干 10
4. 红宝石饼干 11
5. 桔香曲奇饼 12
6. 果仁小饼干 13
7. 鸡蛋杏元饼 14
8. 拼花小饼干 15
9. 贵妇指型饼 16
10. 米粉小饼干 17

油 酥 类

1. 黄桥烧饼 18
2. 鲜肉月饼 19
3. 袜底酥饼 20
4. 十字烧饼 21
5. 糖酥烤饼 22
6. 豆沙酥饼 23
7. 萝卜丝饼 24
8. 咖喱酥角 26
9. 菊花酥饼 27
10. 椒盐酥饼 28

蛋 糕 类

1. 海绵蛋糕 30
2. 梅花蛋糕 31
3. 可可蛋糕 32
4. 香蕉蛋糕 33
5. 果皮蛋糕 34
6. 胡桃蛋糕 35
7. 咖啡蛋糕 36
8. 水果蛋糕 37

9. 果子蛋糕38 10. 柠檬蛋糕.....38

混酥类

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1. 果仁桃酥40 | 2. 胡桃香酥.....41 |
| 3. 花生酥角42 | 4. 冰花蛋酥.....43 |
| 5. 拉花酥饼43 | 6. 核桃酥饼.....44 |
| 7. 草莓酥排45 | 8. 奶酪酥块.....46 |
| 9. 芝麻酥片47 | 10. 葱油酥饼.....48 |

烤饼类

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1. 冰糖司康50 | 2. 牛乳甜饼.....51 |
| 3. 农家烤饼52 | 4. 肉桂松饼.....53 |
| 5. 家常块饼54 | 6. 月牙松饼.....54 |
| 7. 椰丝松饼56 | 8. 蜂蜜西饼.....56 |
| 9. 红酒烤饼57 | 10. 豆沙松饼.....58 |

浆面类

- | | |
|------------------|------------------|
| 1. 细沙小卷60 | 2. 椰蓉月饼.....61 |
| 3. 小鸡仔饼62 | 4. 枣泥馅饼.....63 |
| 5. 枣泥麻饼64 | 6. 椒盐月饼.....65 |
| 7. 百果月饼66 | 8. 莲茸月饼.....67 |
| 9. 松仁细沙饼68 | 10. 五仁豆沙卷.....69 |

攀塔类

- | | |
|----------------|-----------------|
| 1. 桔子船71 | 2. 菠萝船.....72 |
| 3. 果酱塔73 | 4. 草莓塔.....74 |
| 5. 香橙塔75 | 6. 苹果攀.....76 |
| 7. 香蕉攀77 | 8. 南瓜攀.....78 |
| 9. 糖蜜攀79 | 10. 巧克力攀.....80 |

面包类

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1. 热狗面包82 | 2. 指形面包.....83 |
| 3. 火腿面包84 | 4. 芝麻面包.....85 |
| 5. 豆沙面包85 | 6. 椒盐面包.....86 |
| 7. 奶椰面包87 | 8. 果仁面包.....88 |
| 9. 月牙面包89 | 10. 丹麦面包.....90 |

清 酥 类

- | | |
|-----------------|-------------------|
| 1. 千层酥92 | 2. 风车酥.....93 |
| 3. 如意酥94 | 4. 海鲜饺.....95 |
| 5. 豆沙搭条95 | 6. 苹果酥卷.....96 |
| 7. 牛舌酥饼97 | 8. 鲜肉酥角.....98 |
| 9. 虾仁酥盒99 | 10. 葡萄干酥片.....100 |

松 空 类

- | | |
|------------------|---------------------|
| 1. 奶油泡夫.....101 | 2. 栗子泡夫102 |
| 3. 天鹅泡夫.....103 | 4. 胡桃泡夫105 |
| 5. 香草蛋奶酥.....106 | 6. 香蕉蛋奶酥107 |
| 7. 苹果蛋奶酥.....108 | 8. 可可蛋奶酥109 |
| 9. 橙香爱克兰.....109 | 10. 巧克力爱克兰111 |

其 他 类

- | | |
|-----------------|-------------------|
| 1. 火腿条.....112 | 2. 鸳鸯结113 |
| 3. 别司忌.....114 | 4. 小松酥114 |
| 5. 烙香蕉.....115 | 6. 烤苹果116 |
| 7. 西米布丁.....117 | 8. 水果格司118 |
| 9. 美味土司.....118 | 10. 蛋糕布丁119 |

菜 谱

水 产 类

- | | |
|-----------------|-------------------|
| 1. 烤鳊鱼.....122 | 2. 蒜茸烤虾123 |
| 3. 蔬菜烙鱼.....123 | 4. 奶烙鲜贝124 |
| 5. 烤青鱼段.....125 | 6. 番茄烙鱼126 |
| 7. 生烤鱼串.....127 | 8. 干酪蟹粉128 |
| 9. 烤酿桂鱼.....129 | 10. 烤海鲜卷130 |

畜 类

- | | |
|----------------|-----------------|
| 1. 烤猪肉.....131 | 2. 烤叉烧132 |
| 3. 烤大排.....133 | 4. 烤肉饼134 |
| 5. 菜包肉.....135 | 6. 酿青椒136 |
| 7. 网油卷.....137 | 8. 烤羊肉137 |

9. 串烤羊肉.....138

禽

1. 烤鸡翅膀.....141

3. 烤童子鸡.....143

5. 苹果烤鸭.....145

7. 烧烤鸭卷.....146

9. 奶油烙鸽片.....148

其他类

1. 意式馅饼.....151

3. 猪肉馅饼.....153

5. 烙洋葱汤.....154

7. 烤花椰菜.....156

9. 奶油烙蛋.....157

10. 烤羊肉片.....139

类

2. 葡萄酒烙鸡.....142

4. 面条烙鸡.....144

6. 沙茶烤鸭.....146

8. 烤大鹌鹑.....147

10. 糠奶烙鸡杂.....149

2. 西洋馅饼.....152

4. 意式烙面.....153

6. 烧烤土豆.....155

8. 鸡肝烙蛋.....156

10. 菠菜烙蛋.....158

概 述

家用烤箱知识简介

1. 烤箱的构造和功能

目前，市场上供应的家用烤箱，品种繁多、规格不一。从能源来讲有用电的和用煤气的两种（这两种的使用方法都一样）；以烤箱的功能分，则除了常规的控温、定时、分层加热等功能外，有的家用烤箱还带有旋转烘烤装置，使烘烤的食物色泽更加均匀，有的烤箱带有滚筒烘烤装置，可用来烘烤瓜子和花生米等。但多数家用烤箱一般均没有上述装置，而只能作静态烘烤。所以，当您想购买一台家用烤箱以饱口福的时候，应对家用烤箱的构造和功能有一个初步的了解，以便有针对性地买回您称心如意的烤箱。

一般家用烤箱的构造如下图。现将主要部件及其功能分述如下：

门把手

胶木或塑料制成，供开启和关闭烤箱门，防止烫伤手之用。

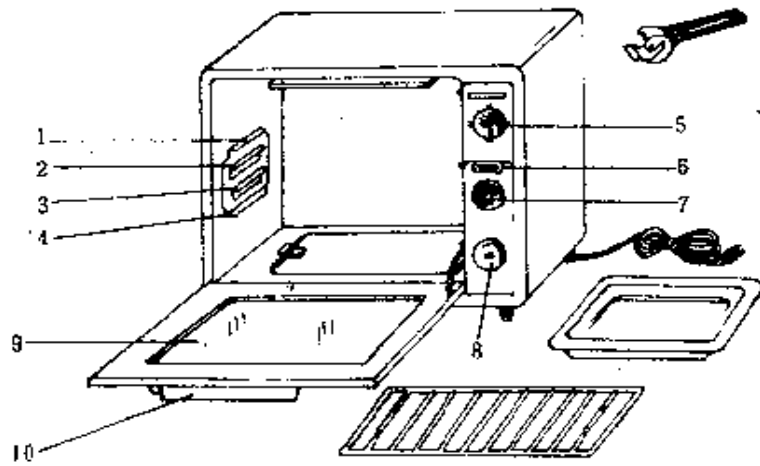
玻璃门

在烘烤的时候，可以透过玻璃门随时观察里面被烤食物的烤制情况，以便及时调整温度，防止烤焦等。

控温器

用于控制温度的升降。当设定某一温度，而烤箱内的温度达到这一温度时，控温器便会自动关闭电源，停止升温，反之，当烤箱内的温度低于这一温度时，控温器又会自动接通

家用烤箱构造示意图



1. 第一层搁架 2. 第二层搁架 3. 第三层搁架 4. 第四层搁架
5. 控温器 6. 指示灯 7. 功率选择开关
8. 定时器 9. 玻璃门 10. 门把手

电源，继续升温，从而一直保持着所需要的温度。

指示灯

当接通电源加热时，指示灯就会亮起来，表示此时正在升温；反之，指示灯熄灭时，就说明烤箱已升到设定的某一温度后停止了工作或没有通电。

定时器

烘烤时，可利用定时器控制烘烤时间，使到设定的工作一段时间后自动关闭电源停止烘烤，避免因遗忘而使食物烤焦，甚至造成危害。由于原料的老嫩、厚薄不一等原因，本书对烘烤时间不作统一规定，制作时，读者可灵活掌握，以熟为准。

分层加热开关

分层加热开关担负着控制上下两根电热管的工作，因为

有时某一食物需要表皮颜色加深一些,此时可关闭下层电源,而当食物表皮颜色太深,食物的底色还不够时,则又可关闭上层电源,使烘烤出来的食物色香味更佳。

搁架

搁架是用来调节放置烤盘的高低的,一般都有3~4层,如需要偏重于表皮上色的小的食物,宜往第一、第二层放置;而需要偏重于底色的、大的食物,则宜往第三、四层放置,但多数食物一般均放在第二层上烘烤,如温度不足,还可利用分层加热开关调节,控制温度,使烤制的食物更具光彩。

烤盘

供放置各种烘烤食物用。

2. 烤箱的使用与保养

使用前的准备

将烤箱放置在干燥的安全地带,再将烤箱内的烤盘取出,洗净后用抹布擦干。关上烤炉门,接通电源,将控温器调至所需要的温度上进行预热,作正式烘烤准备。

使用时须注意的事项:

烤箱在使用过程中,因箱顶及玻璃门表面的温度较高,故在开启或关闭箱门时,必须格外小心,以防手碰到箱门框而被烫伤。另外,还须注意不要将冷水泼洒到滚烫的玻璃门上,以防玻璃由于温度变化太大而碎裂。

使用后的保养

烤箱使用完后,必须等到箱体完全冷透、电源确已切断的情况下,方可用拧干的抹布擦去溅出的油污。玻璃门须用柔软的干布擦拭,以免日久损伤玻璃,使玻璃模糊而看不清

里面的烘烤情况。烤盘每次使用后，必须洗净擦干，保持清洁。烤箱清洁完毕后，仍应放在干燥的地方，以防生锈使机件损坏。只有妥善保养，烤箱才能发挥最佳效能，延长使用寿命。

3. 烤箱的适用范围

家用的烤箱和生产用的烤箱，虽然同属烤箱，只有大小之别，然而正是这一大一小的区别，致使在烘烤食物上也有着较大的差距。生产用的烤箱，容积大，保温性强，相对湿度较大；而家用烤箱容积小，保温性差，相对湿度较小。所以，生产用的烤箱能烘烤的食物对家庭用的烤箱来说，就不一定能胜任了。但家用烤箱也有它自己的优点，它更适合制作一些精致细巧的美味烘烤食品，如精致的饼干、小巧的干点和美味的烤鱼等，故只要扬长避短，家庭小烤箱也完全可以制作出各种令您满意的美点佳肴。



点

心

饼 干 类

1. 可可曲奇饼

用料:

白脱油(或麦淇淋)90克, 糖粉40克, 蛋白15克, 可可粉10克, 富强面粉100克。

制法:

(1) 将烤箱预热至190℃。把烤盘刷上少许油, 撒上薄薄一层面粉备用。

(2) 将白脱油放入一只不锈钢圆底盆内, 将盆放在温暖处, 待其软化后, 加糖粉, 用竹筷进行反复搅打, 至色泛白时, 再加蛋白搅打匀透, 然后加可可粉和富强面粉, 拌和均匀, 即成饼干生坯料。

(3) 把饼干生坯料装入直径为1厘米的齿形裱花嘴的裱花袋内, 挤压在备用的烤盘内, 裱成一块块带有波纹的精巧饼干生坯。

(4) 烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至饼干底部呈浅棕褐色时取出, 冷透即成。

特点:

深紫褐色。松酥香甜, 略带苦味, 别具风格。

须知:

糖粉, 即用白糖碾磨而成的粉, 越细越好。

裱花嘴。金属皮制品，有各种形状和大小，常用的有齿形和平口两种。主要用于美化食品。炊事用具店有售。

裱花袋。与裱花嘴配合一起使用，用细白布或防油纸制成，呈尖角形，剪去尖角，将裱花嘴从袋内插入，即可盛装需要裱花的物料进行裱花。可自制。

2. 香草曲奇饼

用料:

白脱油或麦淇淋150克，糖粉80克，蛋白60克，细盐1克，香草香精2滴，富强面粉200克。

制法:

(1) 将烤箱预热至190℃。把烤盘刷上少许油，撒上薄薄一层面粉后备用。

(2) 把白脱油放在不锈钢圆底盆内。不锈钢盆放在温暖处，待白脱油软化后，加糖粉，用蛋扦反复搅打，至泛白时，加蛋白搅打混合，再依次加细盐、香草香精和富强面粉拌和均匀，即成饼干生坯料。

(3) 把饼干生坯料装入直径为1厘米齿形裱花嘴的裱花袋内，挤压在备用的烤盘内，裱成一条条带有花纹呈指形状的精緻饼干，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至饼干底部呈淡褐黄色时取出，冷透即成。

特点:

色泽金黄。花纹清晰，造型美观。酥松香甜。

须知:

饼干在烘烤时，一般表面不宜使其上色，故只须看底部

颜色即知饼干是否烤好。

裱饼干时，宜用力均匀，这样可使裱出的饼干大小均匀，厚薄一致，不至于有生熟不一的现象发生。

做饼干时，最好选用白脱油，因其口味和营养最佳，如没有，可选用麦淇淋（即人造奶油）做，如麦淇淋也没有，则可用上好的熟猪油作代用品。

3. 花生小饼干

用料：

白脱油（或麦淇淋）250克，糖粉（或绵白糖）125克，细白砂糖125克，鸡蛋2只，碎花生米250克，富强面粉500克，细盐3克。

制法：

（1）将烤箱预热至190℃。把烤盘用蘸有少量油的干布擦一遍后备用。

（2）白脱油放入不锈钢圆底盆（或瓷盆）内，放在温暖处，待白脱油软化后，加糖粉、细白砂糖，用蛋杆反复搅打至泛白，逐只加鸡蛋，搅打均匀，然后加碎花生米、富强面粉和细盐，拌和后成饼干生坯料。

（3）准备一只小方盘，铺上一张防油纸，然后将饼干生坯料倒入，压紧压实，放入冰箱冷藏室内使其硬结。

（4）坯料冰硬后取出，用刀切成长3厘米、宽2厘米的长条，再切成一片片厚约3毫米的饼干，装入备用的烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至饼干底部呈褐黄色时取出，冷透即成。

特点:

淡金褐色。松而酥甜，香味浓郁，诱人食欲。

须知:

花生宜预先烘烤一下，剥去花生衣，然后压碎，这样，做在饼干内的花生就更香。

饼干生坯必须压紧实，并应选用较锋利的刀来切片，这样做的饼干就不易碎裂，而保持整齐划一。

4. 红宝石饼干

用料:

富强面粉100克，糖粉(或绵白糖)40克，白脱油(或麦淇淋)75克，装饰用的细白砂糖约30克，装饰用的什锦果酱约15克。

制法:

(1) 预热烤箱至190℃。将烤盘用蘸有少量油的干布擦一遍后备用。

(2) 将富强面粉、糖粉和白脱油一起放在台板上，反复混合匀透后，揉和成团，再搓成直径为3厘米的圆棍形面坯，用软刷在圆棍面坯外刷上薄薄一层鸡蛋浆，滚蘸上装饰用的细白砂糖，放在平板(或平盘)上，送进冰箱冷藏室冷至稍硬。

(3) 面棍冰至稍硬后取出，用刀切成厚约3毫米的片，装入备用的烤盘内，在每块饼干的中心，用小手指揪出一个小凹塘，裱上一小圆点什锦果酱，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至饼干底面呈淡棕褐色时取出，冷却即成。

特点:

淡棕褐色。松酥香甜，形似宝石嵌在玉上。

须知:

搓圆棍时不可有空隙, 并要粗细一致, 使做出的饼干外观整齐。

面棍生坯不可冰得太硬, 以免切片时会全部碎裂。

5. 桔香曲奇饼

用料:

白脱油(或麦淇淋)250克, 糖粉175克, 桔子粉25克, 桔子香精2滴, 鸡蛋2克, 富强面粉375克。

制法:

(1) 烤箱预热至190℃。将烤盘刷上少许油, 并撒上薄薄一层面粉后备用。

(2) 将白脱油放在不锈钢圆底盆或瓷盆内, 放在温暖处, 待白脱油软化后加糖粉, 用竹筷反复搅打, 至色泛白, 再加桔子粉或桔子香精搅拌均匀透, 逐只加蛋并继续搅匀, 最后放进富强面粉拌和, 即成饼干生坯料。

(3) 把饼干生坯料装在直径为1厘米齿形裱花嘴的裱花袋内, 在备用的烤盘内裱成一块块带有花纹的精巧饼干, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至饼干底面色呈淡褐黄时, 取出, 冷却即成。

特点:

淡褐黄色。松酥香甜, 桔香浓郁, 精巧美观。

须知:

桔子粉可用桔晶、桔子果珍等固体粉料作代用品。

饼干的造型花纹可依据您的想象和喜爱加以发挥, 但必

须小巧精致。

6. 果仁小饼干

用料:

富强面粉500克, 发酵粉3克, 糖粉(或绵白糖)250克, 白脱油(或麦淇淋)250克, 鸡蛋3只, 装饰用的果仁约100克。

制法:

(1) 烤盘预热至185℃。将烤盘用蘸有少量油的干布擦一遍后备用。

(2) 将富强面粉和发酵粉一起放台板上围成一个圆圈, 圈内放糖粉、白脱油和鸡蛋, 先将圈内的糖油蛋用手反复搅匀后, 再与面粉全部混合, 揉成面团。

(3) 将果仁放入烤箱内稍烤, 除去生腥味后取出, 冷透后粗压成碎末。

(4) 将面团用擀面棍擀成约3毫米厚的面皮, 用饼干刻模具刻出一块块造型优美的饼干, 再刷上薄薄一层鸡蛋浆, 撒上碎果仁作装饰后, 装入备用的烤盘内, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至饼干底面呈淡棕褐色时取出, 冷却即成。

特点:

淡棕褐色, 精致美观。果仁香脆, 松酥可口。

须知:

果仁可随意选用坚果类的任何一种, 如杏仁、花生、胡桃等, 但如有衣膜时, 应除尽衣膜, 这样, 才能使做出的饼干更美观, 吃口更佳。

饼干面团, 不可反复揉搓, 以免起筋渗油, 而使饼干不

松酥甚至走形。

饼干刻模可自制，剪一长条铁皮，做成自己所喜爱的各种动物或花卉造型形状，在接缝处用胶布粘牢即成。

7. 鸡蛋杏元饼

用料：

鸡蛋100克，白糖60克，香草香精1滴，富强面粉60克，装饰用的糖粉(或细白砂糖)约15克。

制法：

(1) 烤箱预热至185℃。将烤盘刷上少许油并撒上薄薄一层面粉后备用。

(2) 将鸡蛋打入不锈钢圆底盆(或瓷盆)内，加白糖和香草香精，用竹筷反复不停地搅打，至成浓稠乳沫状时，极其小心地将富强面粉拌入，拌和均匀后即成饼干生坯料。

(3) 将饼干生坯料装入直径为8毫米平口裱花嘴的裱花袋内，挤压在备用的烤盘内，裱成一团团似硬币大的圆形饼干，撒上糖粉作装饰后，立即放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至底部呈浅褐黄色时取出，冷透即成。

特点：

浅褐黄色。扁圆形，特别酥松，脆而香甜。

须知：

做饼干的用具必须清洁，千万不可沾有油污，以免鸡蛋打不发。

饼干在拌粉时要匀透，但又不可多拌，以免“拌倒”，而使烤出的成品僵硬。

饼干坯料裱好后应立即烘烤，以免饼干内部所含空气逸出，而不酥松。

此饼干因特别酥松，极易吸收空气中的水分，故冷透后，应立即装入密封的容器内保存。

8. 拼花小饼干

用料：

白脱油(或麦淇淋)180克，糖粉(或绵白糖)90克，鸡蛋1只，富强面粉300克，调色用的可可粉(或食用色素)适量。

制法：

(1) 烤箱预热至185℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦一遍后备用。

(2) 将白脱油和糖粉一起放在一只不锈钢圆底盆(或瓷盆)内，用手反复拌打匀透，加鸡蛋拌和均匀，再加富强面粉，揉成匀滑的面团。

(3) 将面团分出一部分，用可可粉调成所需颜色。

(4) 分别将两种颜色的面团，经过拼花组合成长条，再放入冰箱冷藏室稍冰一下后取出，用刀切成一片片厚约3毫米的饼干生坯，装入备用的烤盘内，放在第二层搁架上烘烤，至底部呈淡棕褐色时取出，冷却即成。

特点：

色彩美丽、图案精致、形状美观。松酥香甜。

须知：

因食用色素是化工品，多食对人体不利，故应尽量少用。

拼花组合可依据您的想象，将面团制成各种形状的长条

或长片，经过拼搭组合成或圆、或方、或三角等各种柱形(但不宜太粗)，切片后即成精美的拼花小饼干。

9. 贵妇指型饼

用料:

鸡蛋 7 只，白糖 200 克，极细的柠檬皮末 20 克，富强面粉 225 克，装饰用的白芝麻约 100 克。

制法:

(1) 烤箱预热至 190℃。将烤盘刷上少许油，并撒上薄薄一层面粉后备用。

(2) 将鸡蛋黄(7只)和一半白糖放在一只大碗内，用竹筷搅打，至色泛白、变稠，加柠檬皮末拌匀。另将鸡蛋白(6只)放在一只不锈钢圆底盆或瓷盆内，用竹筷搅打，至呈硬性泡沫状时，慢慢地加剩余的另一半白糖，边加边搅打，至糖溶化时，将已打好的蛋黄混合物慢慢加入，再加富强面粉，拌和匀透后即成饼干生坯。

(3) 将饼干生坯装入直径为 8 毫米平口裱花嘴的裱花袋内，挤压在备用的烤盘内，裱成一条条如手指型的饼干，撒上白芝麻作装饰后，立即放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至底部呈浅棕褐色时取出，冷透即成。

特点:

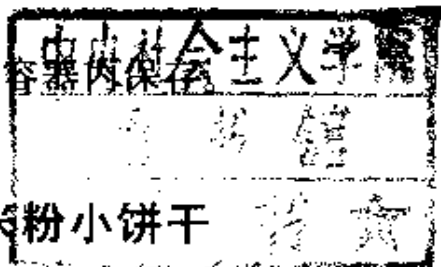
淡棕褐色。酥、松、脆，甘香宜人。有助消化。

须知:

白芝麻必须洗净泥沙，晒或烤干后方可用于装饰。

此饼干因特别疏松，极易吸收空气中的水分而回潮变软，

故冷透后应立即装入密闭的容器内保存。



10. 米粉小饼干

用料:

大米粉200克,富强面粉200克,发酵粉5克,绵白糖150克,白脱油(或麦淇淋)200克,鸡蛋2只,细盐5克。

制法:

(1) 烤箱预热至185°C。将烤盘用蘸有少许油的干布擦一遍备用。

(2) 将大米粉、富强面粉和发酵粉一起放在台板上,围成一个圆圈,圈内放绵白糖、白脱油、鸡蛋和细盐,用手将糖油蛋盐全部搅打匀透后,再一起用手揉成面团。

(3) 将面团用擀面棍擀成约2毫米厚的面皮,再用饼干刻模具刻出一块块呈圆形、带花齿边的小饼干,排放在备用的烤盘内,放在第二层搁架上烘烤,至底部呈浅褐黄色时取出,冷却即成。

特点:

淡褐黄色。甜中带咸,松而甘香,硬而酥化。

须知:

大米粉最好用大米淘净、浸泡涨发、晒干后,再碾磨成粉。这样的粉制成饼干后,就无米粉的粗糙感,而使吃口更佳。

圆形带花齿边刻模具可自制,制法是:剪一长条罐头铝皮,用钳子一折一折制成波纹,然后再围在一根圆柱体上(粗细可根据需要决定),如太长可用剪刀剪去,接口处可用胶布粘牢即成。

油 酥 类

1. 黄 桥 烧 饼

用料:

猪板油100克, 香葱50克, 细盐4克, 富强面粉200克, 熟猪油70克, 装饰用的白芝麻约25克。

制法:

(1) 将猪板油洗净后切成小丁。香葱洗净后切成葱花。板油丁、葱花和细盐一起装入大碗内, 用手反复拌和匀透成馅心, 备用。

(2) 烤箱预热至195℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦净后备用。

(3) 取富强面粉120克和熟猪油60克放在一起, 用手反复揉擦, 制成油酥。将剩余的富强面粉和熟猪油一起放在台板上, 加少许温水拌和成柔软光洁的水油面。

(4) 用擀面棍将水油面擀开, 放油酥包拢, 擀成长方形, 折叠成三层, 再擀薄, 卷拢成细长的卷筒形。用手分摘成10只小面坯, 用擀面棍擀或用手压扁后, 包上馅心, 收紧口后揪扁, 表面刷上薄薄一层鸡蛋浆, 蘸上白芝麻, 装入备用的烤盘内, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈金黄色, 并熟透时即成。

特点:

金黄色。层次明显，松软酥香。

须知：

油酥必须反复搓擦，使油脂和面粉充分粘附，才会使成品更加酥松。

水油面必须揉得柔软一点，否则影响吃口酥化。

擀油酥面时，只要能够折叠，就不要擀得太薄，以免破坏层次而造成并酥，影响口感。

2. 鲜肉月饼

用料：

夹心肉100克，细盐、酱油、味精和胡椒粉各适量，葱花5克，麻油5克，富强面粉200克，熟猪油75克。

制法：

(1) 将夹心肉洗净，用刀剁成肉末后放在碗内，加细盐、酱油、味精、胡椒粉和少许水调好口味，再加葱花、麻油拌和均匀即成馅心备用。

(2) 烤箱预热至190℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀后备用。

(3) 取一半富强面粉和熟猪油50克放在一起，用手反复搓揉，制成油酥。将另一半富强面粉和剩余的熟猪油一起放在台板上，加少许温水拌和成柔软光洁的水油面。

(4) 用擀面棍将水油面擀开，包上油酥，擀成长方形，折叠成三层，再将酥面擀成厚约2毫米的长方形面皮，由一边向另一边卷拢成细长的卷筒形，用手分摘成10只小面坯，用擀面棍擀或用手压扁后，分别包上馅心，收紧口后揪扁，将

收口处朝上装入备用的烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上，烤至底面呈淡棕褐色时取出，翻身再放在烤箱内继续烤，至金黄色并熟透时，取出即成。

特点：

金棕褐色。质感松酥，肉馅柔嫩，鲜美适口。

须知：

鲜肉馅中的酱油，可视天气情况而调节，夏天宜少放一点，冬天则可多放一些，这样，能使人视觉上得到平衡。

收口处必须捏牢，否则烘烤时，馅心中的汁水极易渗出，以致影响外观和吃口。

3. 袜底酥饼

用料：

标准面粉50克，熟猪油70克，香葱末3克，细盐1克，绵白糖25克，富强面粉100克，白糖5克。

制法：

(1) 将标准面粉放在垫有白纱布的笼内，蒸熟后取出放在台板上，加熟猪油25克、香葱末、细盐和绵白糖，全部混合均匀，用手反复揉搓，制成馅心，备用。

(2) 烤箱预热至195℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀后备用。

(3) 取富强面粉50克和熟猪油25克放在一起，用手反复搓揉，制成油酥。另将富强面粉50克、熟猪油20克、白糖，一起放入碗内，加少许沸水，揉成柔软光洁的水油面。

(4) 将水油面揪扁，包上油酥，用擀面棍擀成厚约2毫

米的长方形面皮，由一边向另一边卷拢成细长的卷筒形，再用手分摘成10只小面坯，分别包上馅心，捏牢口子后搓成长条，用手揪扁后再用擀面棍擀薄，收口处向上装入备用的烤盘内。

(5) 将烤盘放在第二层搁架上烘烤，至饼底呈淡褐色时，取出翻身，再送进烤箱烤，至呈金黄色并熟透时取出即成。

特点：

色泽金黄。外松内酥，甜咸兼备，别具风味。

须知：

馅心不宜久放，最好用多少就做多少，使口味更加纯正。

酥饼不宜擀得太厚，以免里面烤不透，影响成品的酥松。

4. 十字烧饼

用料：

富强面粉200克，熟猪油70克，酵母粉2克(或鲜酵母)5克，细盐4克，装饰用的芝麻约20克。

制法：

(1) 烤箱预热至190℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦净后备用。

(2) 取富强面粉100克和熟猪油20克，一起放在一只盛器内，将酵母粉用少许温水调至溶化后冲入盛器内，用手揉成很柔软的面团，置于温暖处稍稍醒发。另将富强面粉100克放在台板上，加熟猪油50克和细盐，用手拌和后，反复搓擦成油酥备用。

(3) 将稍发起的面团揪扁，包上油酥，用擀面棍擀至厚

约2毫米的长方形面皮,从长的一边向对面卷拢成细长条形,再揪扁后用擀面棍擀成长方形薄片,用刀划成10块正方形,在每块正方形的四角上涂刷上少许鸡蛋浆,并将四只角向中心翻折起成十字形,表面再涂刷上薄薄一层鸡蛋浆,蘸上芝麻作装饰后,装入备用的烤盘内,放一边稍醒片刻,再放在烤箱的第二层搁架上烘烤,至饼面呈金黄色并熟透时取出即成。

特点:

金黄色。造型别致,外松内软,甘香味美。

须知:

面团发酵时,只要稍稍发起即好,千万不要发得时间太长,以免面团产生酸味,影响口感。

芝麻必须先用水洗净泥沙,晒或烘干后方可使用。

5. 糖酥烤饼

用料:

标准面粉60克,绵白糖120克,熟猪油15克,糖桂花5克,富强面粉300克,酵母粉3克(或鲜酵母8克),生油50克,装饰用的芝麻约30克。

制法:

(1) 将标准面粉放在一只垫有白纱布的笼内,蒸熟后倒在台板上,再加绵白糖、熟猪油和糖桂花,用手混合,揉搓成糖酥馅心。

(2) 烤箱预热至190℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀后备用。

(3) 将富强面粉225克放在一只盛器内,把酵母粉用少许

温水调溶化后冲入盛器内，用手揉成很柔软的面团，放于温暖处稍稍醒发。

(4) 把剩余的富强面粉放在一只大碗内，将生油放入小锅内，烧沸后，趁热冲入粉内，用筷子加以搅拌均匀成油酥。

(5) 把发起的面团放在台板上，用擀面棍擀薄成长方形，涂上薄薄一层油酥，并从长的一边向对面卷起成细长条形，用手分摘成10只小面团，分别揪扁后包上糖酥馅心，收口捏紧，揪扁后成圆饼，在光的一面涂上薄薄一层鸡蛋浆，蘸上芝麻，有芝麻的一面朝上装入烤盘，稍醒片刻后，再放在第二层搁架上烘烤，至表面呈金黄色，并熟透时取出即成。

特点：

金黄色。外松里软，酥香甜蜜。北方风味。

须知：

发酵面团一定要柔软一点，否则与油酥搭配不上，而影响成品质量。

成型的时候，应注意：北方有制成圆形和椭圆形两种形状的习惯，也可根据爱好随意选择。

6. 豆沙酥饼

用料：

富强面粉200克，熟猪油70克，鸡蛋2只，豆沙120克，装饰用的芝麻约30克。

制法：

(1) 烤箱预热至195℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀后备用。

(2) 将富强面粉100克和熟猪油50克一起放在台板上,用手反复搓揉成油酥。另将富强面粉100克和熟猪油20克放在一起,加少许温水拌和,揉成柔软光洁的水油面团。

(3) 将水油面团揪扁,包上油酥,放在台板上,用擀面棍擀薄,并成长方形,将两端向中间折叠成三层,再擀至厚约2毫米的长方形面皮,依长的一面向对面卷拢成细长条,用手分摘成10只小面团,分别将每只小面团揪扁擀薄,包上豆沙,收口捏紧,再揪扁成圆饼,在光的一面涂上薄薄一层鸡蛋液后蘸上芝麻。

(4) 将饼有芝麻的一面朝上,装入备用的烤盘内,放在烤箱的第二层搁架上烘烤,至表面呈金黄色、饼熟透时取出即成。

特点:

金褐黄色。外松内糯,入口酥化,甘香宜人。

须知:

水油面团宜和得柔软一点,这样可使成品更加酥松可口。

因豆沙在烘烤时极易渗出,容易影响成品的美观,故在包馅时,收口处一定要捏得牢固无缝。

7. 萝卜丝饼

用料:

白萝卜250克,细盐适量,熟金华火腿30克,香葱25克,熟猪油130克,味精1克,胡椒粉适量,富强面粉200克,装饰用的香菜叶10小片,黑芝麻约5克,白芝麻约5克。

制法:

(1) 将白萝卜用刨刀刨成萝卜丝，加适量细盐稍腌一下，装入布袋挤干水分后放在一只大碗内。将熟金华火腿切成极细的碎末，香葱切成葱粒，与熟猪油60克一起放到盛萝卜丝的碗内，再加细盐、味精和胡椒粉，对好口味，拌匀后即成萝卜丝馅。

(2) 烤箱预热至195℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀后备用。

(3) 将富强面粉100克和熟猪油50克一起放在台板上，用手反复搓揉成油酥。另将富强面粉100克和熟猪油20克放在一起，加温水，用手揉制成柔软匀滑的水油面团。

(4) 将水油面团揪扁后包上油酥，用擀面棍擀薄、成长方形，将两端向中间折叠成三层，再用擀面棍擀成厚约2毫米的长方形面皮，然后从长的一边开始向对面卷拢成细长条形面皮，用手分摘成10只小面坯，分别将每只小面团揪扁擀薄，包上萝卜丝馅，收紧口子，再揪成厚约1厘米的圆饼，光的一面涂刷上一层清水，贴上一张香菜小叶，各放上一片黑、白芝麻作点缀，然后，装入备用的烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至两面颜色均呈浅褐黄色、熟透时取出即成。

特点：

浅褐黄色，形态美观。萝卜清香，酥松鲜美。

须知：

因萝卜丝馅制作较麻烦，而且可以贮存，故一次可多制作一些，存放在冰箱内以供随时使用。

包萝卜丝馅时，宜包得紧实，饼内不留空隙，而且形状也应挺括，使之烘烤出来后仍能保持原形。

8. 咖喱酥角

用料:

洋葱末30克, 嫩牛肉末100克, 肉汤(或水)50克, 油咖喱、细盐、味精、胡椒粉各适量, 油面酱15克, 富强面粉200克, 熟猪油70克。

制法:

(1) 炒锅内放少许油, 烧热后, 放洋葱煸炒, 至微黄, 再放牛肉末煸炒, 至熟, 加肉汤(或水)调匀, 再加适量的油咖喱、细盐、味精和胡椒粉调好口味, 最后将油面酱炒透, 起稠性时, 装入碗内, 即成咖喱肉馅。

(2) 烤箱预热至190℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀后备用。

(3) 富强面粉80克和熟猪油40克一起放在台板上, 用手反复搓揉成油酥。另将剩余的富强面粉和剩余的熟猪油放在一起, 加即将要沸的热水拌和, 再揉成软滑的面团。

(4) 将水油面团揪扁后包上油酥, 用擀面棍擀薄成长方形, 折叠成三层, 再擀薄成长方形面皮, 再折叠成三层, 再擀成厚约3毫米的面皮, 用刀切成10块正方形。将咖喱肉馅分别放在每块正方形的面皮当中, 边上涂上少许鸡蛋浆, 对角折成三角形, 再在表面刷上薄薄一层鸡蛋浆后, 装入烤盘, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈金棕褐色并熟透时取出即成。

特点:

金棕褐色。层次明显, 鲜嫩微辣, 松酥甘香。

须知:

油面酱，即将生油或白脱油入锅内放火上烧沸，倒入面粉用小火慢慢拌炒，至面粉微泛黄时离火即成油面酱，通常用作馅心和汤等，起稠性之用。

和水油面团时，水应逐渐地加入，边加边拌，以防一次加水过多，造成面团太软不能再包油酥。

9. 菊花酥饼

用料:

赤豆60克，生油30克，白糖80克，糖桂花或糖玫瑰5克，富强面粉200克，熟猪油70克。

制法:

(1) 赤豆洗净后放入锅内，加少许水煮至酥烂，放在筛子上搓擦过筛成茸，装入布袋内沥去水分，将生油放入炒锅内，烧至油八成热，加沥去水分的豆沙和白糖，炒至水分蒸发完、豆沙变厚时，加糖桂花(或糖玫瑰)炒匀，装入碗内，冷透后即成豆沙馅心。

(2) 烤箱预热至195℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀后备用。

(3) 将富强面粉90克和熟猪油45克一起放在台板上，用手反复搓揉成油酥。另将富强面粉110克和熟猪油25克放在一起，加即将要沸的热水(逐渐加入)用竹筷调和后，再用手揉成柔软光滑的面团。

(4) 将面团揪扁，放上油酥包紧，再用擀面棍擀成长方形面皮，折叠成三层，再擀成厚约2毫米的长方形面皮，从长的一边向对面卷拢成细长条形，用手分摘成10只小面团，分

别将每只小面团揪扁，包上豆沙馅心，收拢口并捏紧，再用手揪扁成圆形。

(5) 将圆形饼的外围一圈，用较锋利的刀对准圆心，切断约2/3，再将切断的地方，把刀口处朝上依次翻转过来，即将豆沙馅心的一面朝上(见彩照)，装入烤盘，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面颜色泛白、底面颜色微黄，并熟透时取出即成。

特点：

色泽自然，形如菊花。层次清晰，松酥甘香。

须知：

此豆沙必须炒得干硬一点，否则切开后烘烤，极易渗出，从而影响美观。

在包豆沙馅心时，馅心必须居中，皮子厚薄须均匀，否则，切开后馅心有多有少，将使花瓣大小不一，影响造型美观。

10. 椒盐酥饼

用料：

猪板油125克，香葱30克，红乳腐1块，白糖和细盐各适量，富强面粉200克，熟猪油75克，装饰用的芝麻约10克。

制法：

(1) 猪板油洗净后，切成极小的丁。香葱洗净后切成葱花。板油丁、葱花、红乳腐、白糖和细盐一起放在一只碗内，拌和匀透后作馅心。

(2) 烤箱预热至195℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀

后备用。

(3) 取富强面粉100克和熟猪油50克,放在台板上反复搓揉成油酥。另将剩余的富强面粉和剩余的熟猪油放在一起,加温水,用手揉成柔软光洁的水油面团。

(4) 将水油面团揪扁后包上油酥,用擀面棍擀薄,成长方形,折叠成三层,再擀成长方形,再折叠成三层,最后再擀成厚约2毫米的长方形面皮,并涂抹上馅料,从长的一边向对面松松地卷拢成细长条形,用刀切成10小段,再用擀面棍依着卷起的方向擀成中间薄两头稍厚的饼,刷上薄薄一层鸡蛋浆,撒上一些芝麻作装饰后,装入备用的烤盘内,放在烤箱的第二层搁架上烘烤,至表面呈棕褐色,并熟透时取出即成。

特点:

棕褐色。甜咸香肥,酥松甘香,层次清晰。

须知:

此馅料最好是现做现用,否则,时间一长,葱就会走味。

蛋糕类

1. 海绵蛋糕

用料:

鸡蛋300克,白糖150克,富强面粉150克,溶化白脱油(或精制菜油)45克,香草香精2滴。

制法:

(1) 烤箱预热至185°C。准备一些直径为5厘米的蛋糕圈模具,内壁刷上少许油,并在底部垫衬上一张防油纸后,装入烤盘内备用。

(2) 将鸡蛋和白糖一起放在一只不锈钢圆底盆内,用竹筷慢慢地不停地搅打,至颜色泛白并呈浓稠乳沫状时,细心地加富强面粉慢慢拌和,拌匀后再加溶化的白脱油(或精制菜油)和香草香精,拌和均匀即成蛋糕坯司。

(3) 将蛋糕坯司用汤匙舀入备用的蛋糕圈内,装至约2厘米厚,然后放在烤箱的第二层搁架上烘烤,至表面呈金黄色,并熟透时取出,稍冷后,除去蛋糕圈和防油纸即成。

特点:

金棕褐色。甘香宜人,蛋糕松软,胜似海绵。

须知:

蛋糕圈模具制法,剪一宽约3厘米的长条铁皮,围成一个圆圈,接头处用风焊接牢(或铁皮两头弯曲后勾接而成)即

成。

打蛋糕的不锈钢圆底盆和竹筷必须清洗干净，不能带有油污，否则蛋糕就打不发。

此蛋糕生坯制好后，不宜久放，而应立即进烤箱烘烤，以免蛋糕内部所含空气逸出而使蛋糕僵硬。

2. 梅花蛋糕

用料：

猪油(或麦淇淋或白脱油)100克，绵白糖(或糖粉)100克，鸡蛋100克，富强面粉100克，发酵粉1克。

制法：

(1) 烤箱预热至180℃。梅花形蛋糕模具装在烤盘内，每只模具内垫放一只纸杯，备用。

(2) 将猪油和绵白糖一起放在一只不锈钢圆底锅内，用竹筷反复地搅打，至色泛白，将鸡蛋逐只加入，搅打均匀，再加富强面粉和发酵粉拌和匀透，即成蛋糕坯司。

(3) 将蛋糕坯司用汤匙一匙一只地舀入垫有纸杯的梅花模具内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈金黄色，并熟透时取出，稍冷后，除去梅花形蛋糕模具即成。

特点：

浅金黄色。形如梅花，松软香甜，口感细腻。

须知：

梅花形蛋糕模具和蛋糕纸杯均有大中小规格之分，炊事用具店有售。

油和糖搅打时，一定要反复搅匀搅透，至色泛白，使做

出的蛋糕色泽更加美观。

3. 可可蛋糕

用料:

鸡蛋250克, 白糖125克, 富强面粉120克, 可可粉20克, 精制菜油25克。

制法:

(1) 烤箱预热至185°C。放一些直径为5厘米的蛋糕圈模具, 刷上少许油, 并在底部垫衬上一张防油纸, 装入烤盘内备用。

(2) 将鸡蛋和白糖一起放在一只不锈钢圆底盆内, 用蛋杆不停地搅打, 至颜色泛白并呈浓稠乳沫状时, 将富强面粉和可可粉细心地拌入, 再加精制菜油拌透后即成蛋糕生坯。

(3) 将蛋糕生坯用汤匙舀入备用的蛋糕圈模具内, 装至约 $\frac{2}{3}$ 满时, 放在烤盘上, 送进烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈深褐黄色, 并熟透时取出, 稍冷后除去蛋糕圈模具和防油纸, 即成。

特点:

深紫褐色。可可香味, 松软甘香, 富有弹性。

须知:

鉴定此类蛋糕是否熟透, 可用手在蛋糕的中央表面, 轻轻地用手指掀压一下, 如放开手蛋糕马上弹起来的, 说明内部已熟透, 反之, 如弹不起来, 则说明还须烘烤。

4. 香蕉蛋糕

用料:

麦淇淋100克, 绵白糖100克, 鸡蛋150克, 富强面粉150克, 发酵粉1克, 香蕉100克, 牛奶50克, 装饰用的糖粉25克。

制法:

(1) 烤箱预热至180℃。放一些长6厘米、宽3厘米的长方形蛋糕圈模具在烤盘内, 刷上少许油, 并垫入一张防油纸后备用。

(2) 将麦淇淋和绵白糖一起放在一只不锈钢圆底锅内, 用竹筷反复地搅打, 至色泛白, 将鸡蛋逐只加入, 搅打均匀, 再加富强面粉和发酵粉拌和匀透, 最后加切成片状的香蕉和牛奶, 完全混合后即成蛋糕坯司。

(3) 将蛋糕坯司用汤匙舀入备用的长方形蛋糕圈模具内, 装至2/3满后, 将烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至蛋糕表面呈淡金黄色, 并熟透时取出, 除去长方形蛋糕圈模具, 撒上糖粉作装饰即成。

特点:

色泽自然, 蛋糕质地柔软, 香蕉软糯, 入口香甜。

须知:

长方形蛋糕模具可自制, 即剪一宽约3厘米的长条薄铁皮, 弯折成长方形, 接口处可用焊锡焊牢, 或用铁皮弯折勾牢。

香蕉极易变色, 故要在使用前, 才可剥去皮切成薄片, 现做现吃, 风味更佳。

5. 果皮蛋糕

用料:

桔皮25克, 橙皮25克, 柠檬皮50克, 白糖100克, 麦淇淋120克, 绵白糖120克, 鸡蛋150克, 富强面粉150克, 发酵粉2克, 白兰地酒30克。

制法:

(1) 将桔皮、橙皮和柠檬皮用冷水浸泡数小时后, 捞出, 沥去水分, 再加水浸泡, 捞出沥干, 如此反复浸3~4次后, 放在一只小锅内, 加白糖, 煮至用筷子挑起糖浆, 见有一点稠性时离火。第二天再烧, 至沸后离火, 如此反复, 至果皮表面有一层透明的糖浆包裹着时, 捞出, 晾干后切成小块备用。

(2) 烤箱预热至180°C。放一些长方形蛋糕圈模具在烤盘内, 刷上少许油并垫衬上一张防油纸备用。

(3) 将麦淇淋和绵白糖一起放在一只不锈钢圆底盆内, 放在温暖处, 待油软化后, 用竹筷进行反复搅拌, 直至泛白蓬松后, 将鸡蛋逐只加入, 继续搅拌均匀, 再加富强面粉和发酵粉拌和匀透, 最后加备用的糖渍果皮和白兰地酒, 拌和匀透后, 即成蛋糕坯司。

(4) 将蛋糕坯司用汤匙舀入备用的长方形蛋糕圈模具内, 装至约2/3满后, 将烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈深褐色, 并熟透时取出, 除去长方形蛋糕圈即成。

特点:

深褐黄色。质感细腻, 酒香果香, 风味独特。

须知:

制糖渍果皮, 一定要慢慢熬制, 千万不可心急一次熬成,

否则，制出的果皮风味欠佳。

果皮蛋糕的表面极易上色，如颜色差不多时，可盖上一张白纸继续烘烤，这样表皮颜色就会保持最佳色。

6. 胡桃蛋糕

用料:

鸡蛋300克，白糖200克，富强面粉120克，胡桃肉粉80克，精制菜油50克，装饰用的胡桃肉片约10克。

制法:

(1) 烤箱预热至185℃。放一些心形的蛋糕圈模具在烤盘内，刷上少许油，并在底部垫衬上一张防油纸备用。

(2) 鸡蛋和白糖一起放在一只不锈钢搅拌盆(或瓷盆)内，用竹筷不断地搅拌，至泛白、并成浓稠乳沫状时，细心地拌加富强面粉和胡桃肉粉，在即将完全拌匀的时候，加精制生油，再轻拌至完全混合，即成蛋糕坯司。

(3) 将蛋糕坯司用汤匙舀入备用的心形蛋糕圈模具内，撒上胡桃肉片作装饰后，将烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈棕褐色，并熟透后取出，稍冷后除去蛋糕圈模具即成。

特点:

棕褐色。酥松柔软，胡桃香味，独具特色。

须知:

胡桃肉粉，即胡桃肉放入开水中浸泡一下，至衣膜膨涨，用牙签挑破衣膜后剥净，再放入烤箱，用低温慢慢烘焙至干，取出冷透后用刀小心地斩成细末即成。

胡桃肉片，即将生的胡桃肉，用较锋利的刀切成薄片。

7. 咖啡蛋糕

用料：

麦淇淋100克，绵白糖100克，速溶咖啡15克，鸡蛋150克，富强面粉120克，发酵粉1克。

制法：

(1) 烤箱预热至180℃。放一些任意形状的小蛋糕圈模具在烤盘里，刷上少许油，并垫衬上一张防油纸后备用。

(2) 将麦淇淋放入不锈钢圆底盆(或瓷盆)内，放在温暖处，待油软化后，加绵白糖和速溶咖啡，用竹筷进行反复搅打，至疏松时，将鸡蛋逐只加入，并搅打匀透，再加富强面粉和发酵粉拌和均匀，即成蛋糕坯司。

(3) 将蛋糕坯司细心地用汤匙舀入备用的蛋糕圈内，约2/3满时，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈咖啡色并熟透后取出，稍冷除去蛋糕圈后即成。

特点：

咖啡色。咖啡香浓，松软适口，造型美观。

须知：

此类用糖油较重的蛋糕，鉴定其是否熟透的方法是：用一根牙签，插入蛋糕的中心，再抽出，看牙签上是否有粘附物，如有，则说明里面没熟，如没有，则说明蛋糕已熟。

8. 水果蛋糕

用料:

葡萄干60克, 什锦蜜饯 60 克, 白兰地酒或红葡萄酒100克, 麦淇淋120克, 绵白糖120克, 鸡蛋150克, 富强面粉150克, 发酵粉 2 克。

制法:

(1) 将葡萄干拣去杂质后, 用水洗净泥沙。什锦蜜饯用刀全部切成小丁。将葡萄干和什锦蜜饯一起装入一只瓶内, 加白兰地酒或红葡萄酒浸设备用。

(2) 烤箱预热至180℃。放一些长方形蛋糕圈模具在烤盘内, 刷上少许油, 并垫衬上一张防油纸后备用。

(3) 将麦淇淋放入不锈钢圆底盆或瓷盆内, 放在温暖处, 待其软化后, 加绵白糖, 用竹筷搅打, 至色泛白, 将鸡蛋逐只加入, 边加边搅打, 直至加完, 再放富强面粉和发酵粉拌和均匀, 最后加酒浸水果蜜饯拌和匀透, 即成蛋糕坯司。

(4) 将蛋糕坯司用汤匙细心地舀入备用的蛋糕圈内, 装至约2/3满时, 将烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈深褐色, 并熟透时取出, 除去蛋糕圈, 即成。

特点:

深褐色, 酒香扑鼻, 松软香甜, 无干燥感。

须知:

酒浸水果蜜饯最好浸好后贮存在阴凉处1~2星期, 如时间更长一些则风味更佳, 口感更好。

9. 果子蛋糕

用料:

鸡蛋250克, 白糖130克, 富强面粉130克, 葡萄干25克。

制法:

(1) 烤箱预热至185°C。将直径为5厘米的蛋糕圈模具放在烤盘内, 刷上少许油, 并垫衬上一张防油纸, 备用。

(2) 将鸡蛋和白糖一起放在一只不锈钢圆底盆或瓷盆内, 用竹筷反复搅打, 至呈浓稠泡沫状时, 将富强面粉轻轻拌入, 拌匀拌透, 即成蛋糕坯司。

(3) 将蛋糕坯司用汤匙舀入备用的蛋糕圈模具内, 装约2/3满时, 撒上葡萄干, 将烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至呈金黄色, 并熟透时取出, 除去蛋糕圈模具即成。

特点:

金褐黄色。柔软似棉, 富有弹性, 甘香可口。

须知:

打蛋糕的器具必须清洁、无油垢, 否则会影响蛋泡的形成, 而使蛋糕不松软。

葡萄干应选用无核的, 并一定要用水洗净泥沙, 沥去水分后方可使用。

10. 柠檬蛋糕

用料:

新鲜柠檬2只, 鸡蛋300克, 白糖155克, 富强面粉155克, 溶化白脱油(或精制菜油)30克。

制法:

(1) 将新鲜柠檬洗净,用小刀削下薄薄一层表皮,切成极细的丝。将柠檬肉剖开,榨出汁水备用。

(2) 烤箱预热至185℃。放一些长方形蛋糕圈模具在烤盘内,刷上少许油,并垫衬上一张防油纸备用。

(3) 将鸡蛋和白糖一起放在不锈钢圆底盆或瓷盆内,用竹筷猛烈地搅打,至呈浓稠乳沫状时,极其小心地将富强面粉拌入,再加已溶化的白脱油、柠檬汁、柠檬皮丝,拌匀后即成蛋糕坯司。

(4) 将蛋糕坯司用汤匙舀入备用的蛋糕圈模具内,装至2/3满时,放在烤箱的第二层搁架上烘烤,至表面呈淡褐黄色,并熟透后取出,除去蛋糕圈模具即成。

特点:

淡褐黄色。松软甘香,柠檬风味,别具一格。

须知:

柠檬皮只能用其表皮,切不可将白色的厚皮一起切入,否则,将会影响口味。

拌蛋糕时,要特别注意拌粉和加油的时间,不可多拌,以免拌倒已经打发的泡沫组织结构,也不可少拌,否则,蛋糕内部存有生面粉。故一旦拌匀后就不要再多拌。

混酥类

1. 果仁桃酥

用料:

富强面粉500克, 小苏打粉5克, 发酵粉10克, 绵白糖250克, 熟猪油250克, 鸡蛋1只, 碎坚果仁15克。

制法:

(1) 烤箱预热至175°C。将烤盘洗刷干净, 用净布擦干, 备用。

(2) 将富强面粉、小苏打粉和发酵粉一起放在台板上围成一个圈, 圈内放绵白糖、熟猪油和鸡蛋。先将糖油蛋搅拌均匀透, 并泛白时, 再全部混合揉制成面团。

(3) 将面团放在台板上, 用手搓成圆棍形的长条, 再用刀切成厚约1厘米的片, 平放在备用的烤盘内, 不要排列得太紧, 然后用手指在饼的中心撒一小凹塘, 上面放碎坚果仁。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈淡褐黄色, 并熟透时取出, 冷透即成。

特点:

淡褐黄色。形态美观, 酥松甘香, 美味可口。

须知:

此面团一定要揉得透彻, 否则会影响成品的酥松。

面团搓长条时, 长条的粗细就决定了桃酥的大小, 故长

条必须粗细均匀，这样制成的桃酥就可大小一致。

坚果仁可选用杏仁、胡桃和花生等，宜先用烤箱烘焙一下，压碎后备用。

2. 胡桃香酥

用料：

富强面粉250克，小苏打粉5克，绵白糖100克，生油（或豆油）125克，鸡蛋1只，碎胡桃仁25克。

制法：

（1）烤箱预热至175℃。将烤盘洗刷干净，用洁布擦干后备用。

（2）将富强面粉和小苏打粉一起放在台板上，围成一个圈，圈内放绵白糖、生油和鸡蛋，先将糖油蛋一起混合搅打匀透后，加碎胡桃仁，然后全部混合拌和成面团。

（3）将面团放在台板上，搓成圆棍形的长条，用刀切成厚约1厘米的片，平放在备用的烤盘内。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈淡棕褐色，并熟透时取出，冷透即成。

特点：

淡棕褐色。胡桃味浓，松酥香甜，能助消化。

须知：

因在烘烤时，酥饼会向四周膨松扩展，故排列的间隔必须大一点，以免互相挤压，影响外观。

此胡桃香酥极其酥松，极易吸收空气中的水分，故冷透后就应存放在密闭的容器内，防止回潮。

3. 花生酥角

用料:

富强面粉150克, 发酵粉3克, 熟猪油75克, 绵白糖(或糖粉)75克, 鸡蛋1只, 花生仁150克, 白糖200克, 鸡蛋(用蛋清)2只。

制法:

(1) 烤箱预热至180℃。将烤盘刷上少许油, 并撒上薄薄一层面粉, 备用。

(2) 将富强面粉和发酵粉一起放在台板上, 围成一个圈, 圈内放熟猪油、绵白糖、鸡蛋, 先用手将油糖蛋搅打匀透后, 再全部混合揉成光洁的面团, 放在台板上用擀面棍擀成厚约4毫米的面皮, 再用擀面棍卷起来, 铺放到备用的烤盘内。

(3) 将花生仁压碎, 和白糖一起放入一只小锅内, 加鸡蛋白, 用竹筷拌匀, 放在小火上慢慢炒制, 至糖稍溶化时离火, 然后倒在铺入烤盘的面皮上, 用刀稍稍刮平整后, 静置约30分钟。

(4) 静置后放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈褐黄色, 并熟透酥化后取出, 趁热用较锋利的刀切成三角形即成。

特点:

褐黄色。上酥下松, 香甜味美, 别具风味。

须知:

此面团不宜多揉, 否则, 容易起筋和渗油, 而影响质量。

花生与糖只要稍炒即可, 千万不要炒得太老, 否则, 会使成品上层不酥松而硬实。

4. 冰花蛋酥

用料:

富强面粉100克, 小苏打粉2克, 绵白糖(或糖粉)56克, 猪油(或麦淇淋)32克, 鸡蛋35克, 装饰用的细白砂糖约10克。

制法:

(1) 烤箱预热至190℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀, 备用。

(2) 将富强面粉和小苏打粉一起放台板上, 围成一个圈, 圈内放进绵白糖、猪油、鸡蛋, 先将糖油蛋搅拌均匀透, 然后再全部混合揉制成柔软光洁的面团。

(3) 将面团放在台板上, 用擀面棍擀至约3毫米厚时, 再用圆形带齿边的刻模具刻出一只只酥饼坯, 装入备用的烤盘内, 刷上薄薄一层鸡蛋液, 撒上细白砂糖作装饰。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈淡金黄色, 并熟透时取出即成。

特点:

淡黄色。形态美观, 膨化酥松, 香甜可口。

须知:

此面团不可多揉, 以免起筋, 使制成的饼变形且不酥松。

5. 拉花酥饼

用料:

富强面粉635克, 发酵粉15克, 绵白糖250克, 猪油250克, 鸡蛋3只, 麦淇淋125克, 糖粉90克, 装饰用的什锦果酱约100克。

制法:

(1) 取富强面粉500克和发酵粉一起放在台板上,围成一个圈,圈内放绵白糖、猪油和鸡蛋2只,先将糖油蛋搅打,至色泛白时,再与面粉等混合揉成光洁的面团,放进冰箱冷藏室冰硬。

(2) 烤箱预热至185℃。将烤盘清洗干净,用洁布擦干后备用。

(3) 将面团从冰箱内取出,稍揉软时,用擀面棍擀至约3毫米厚,再用任意形状的刻模具刻出一块块精美的饼坯,装入备用的烤盘内。

(4) 将麦淇淋放在不锈钢圆底盆(或瓷盆)内,放在温暖处,待其软化后,加糖粉,用竹筷反复搅拌,至色泛白时,加剩余的鸡蛋,拌匀后,再加剩余的富强面粉拌和均匀,装在齿形裱花嘴的裱花袋内,在烤盘内的饼坯上裱上花纹作装饰,再用什锦果酱作点缀。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤,至表面呈淡褐色,并熟透时取出即成。

特点:

淡褐色。花纹精美,硬而松酥,香甜诱人。

须知:

面团也可揉好直接制作,但较易破碎且操作难度较大。

此拉花酥饼,没有固定的装饰模式,您尽可以大大发挥您的聪明和才智,去创造最佳的效果。

6. 核桃酥饼

用料:

麦淇淋200克, 绵白糖或糖粉175克, 细盐1克, 鸡蛋1只, 富强面粉325克, 切成片状的核桃仁120克。

制法:

(1) 将麦淇淋放在不锈钢圆底盆或瓷盆内, 放在温暖处软化以后, 加绵白糖和细盐, 用竹筷不停地搅拌, 至色泛白、疏松, 再加鸡蛋搅匀, 最后加富强面粉和切成片状的核桃仁, 拌和匀透成酥饼生坯。

(2) 烤箱预热至185℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦净后备用。

(3) 在台板上多撒上一些面粉, 放上酥饼生坯, 用擀面棍擀成约8毫米厚的面皮, 用圆形的刻模具刻出一只只饼来, 装在备用的烤盘内, 涂上薄薄一层鸡蛋液, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈淡金黄色, 并熟透时取出即成。

特点:

金黄色。口味浓香, 甜咸兼有, 独具特色。

须知:

此核桃酥饼的生坯非常柔软, 故在操作时, 务须多撒一些干面粉, 防止粘附, 并且在移动生的酥饼时, 也要格外小心, 以防变形。

7. 草莓酥排

用料:

富强面粉480克, 发酵粉15克, 绵白糖120克, 猪油300克, 鸡蛋2只, 草莓酱120克, 装饰用的芝麻约10克。

制法:

(1) 烤箱预热至180℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀后备用。

(2) 将富强面粉和发酵粉一起放在台板上,围成一个圈,圈内放绵白糖、猪油和鸡蛋,先将糖油蛋搅打均匀,再与面粉等全部混合揉成面团。

(3) 取一半稍多一点的面团,放在台板上,用擀面棍擀成约3毫米厚的长方形片状,小心地卷放到备用的烤盘内,然后在面片上涂抹上薄薄一层草莓酱备用。

(4) 将剩余的面团放台板上,用擀面棍也擀成约3毫米厚的片状,用小刀切割成宽约8毫米的细长条,然后细心地铺放到果酱上面,铺成网状形。刷上薄薄一层鸡蛋浆,撒上芝麻作点缀。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤,至表面呈棕褐色,并熟透时取出,稍冷切成任意形状的块即成。

特点:

棕褐色。草莓风味,松酥香甜,精致美观。

须知:

此面团千万不可多揉,以免起筋和渗油,增加制作难度,并使制出的成品松酥度欠佳。

8. 奶酪酥块

用料:

富强面粉300克,发酵粉10克,麦淇淋150克,绵白糖150克,鸡蛋2只,鸡蛋黄2只,白糖60克,生粉25克,牛奶250克,白脱油25克,装饰用的罐装水果块约150克。

制法:

(1) 烤箱预热至195℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀后备用。

(2) 将富强面粉和发酵粉一起放在台板上，围成一个圈，圈内放麦淇淋、绵白糖和鸡蛋，先将油糖蛋搅打均匀后，再与面粉等全部混合揉成光洁的面团。面团放在台板上，用擀面棍擀至约3毫米厚时，小心地用擀面棍卷起来，放到备用的烤盘内。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈淡褐色并熟透时取出。

(3) 将鸡蛋黄和白糖放在一只大碗内，用蛋扦搅至色泛白时，加生粉拌匀。将牛奶倒在一只小锅内，烧沸后，冲入蛋黄糖内拌匀，再倒回锅内，加白脱油，继续烧煮至熟透，倒在烤熟的面片上，刮平。冷透后，用刀切成小方块，在每块的上面加放一点水果作点缀即成。

特点：

双色相映，上软下硬，软糯酥香，独创一格。

须知：

此面团不可多揉，以免起筋和渗油，使制出的成品硬化。

制成后的酥块，不宜久放，否则时间一长，下面的面块就会吸潮也变软，最好是当天制作当天食用。

9. 芝麻酥片

用料：

富强面粉200克，绵白糖(或糖粉)80克，猪油(或麦淇淋)160克，白芝麻屑50克，装饰用的黑芝麻屑约50克。

制法：

(1) 将富强面粉放在台板上围成一个圈，圈内放绵白糖，猪油和白芝麻屑，先将糖油和白芝麻屑搅打均匀，再与面粉全部混合揉成较硬的面团，搓成直径约为4厘米的长条，外面刷上薄薄一层鸡蛋浆，滚蘸上黑芝麻屑作装饰后，放进冰箱冷藏室约30分钟。

(2) 预热烤箱至185℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀后备用。

(3) 将冰至稍硬的条形面团取出，用锋利的刀切成一片片厚约3毫米的薄片，装入备用的烤盘内。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈淡褐黄色，并熟透时取出，冷透即成。

特点：

内浅褐色，外灰黑色。薄而酥松，特别香甜。

须知：

面团应用力揉擦，使面粉和油脂能相互粘连吸附，以利成形。

芝麻必须洗净泥沙后再加工制作，否则会影响吃口。

10. 葱油酥饼

用料：

富强面粉500克，小苏打粉5克，发酵粉10克，葱油250克，绵白糖250克，细盐5克，鸡蛋1只。

制法：

(1) 烤箱预热至175℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀后备用。

(2) 将富强面粉、小苏打粉和发酵粉一起放在台板上围成一个圈，圈内放葱油、绵白糖、细盐和鸡蛋，先将油糖盐蛋用手搅拌均匀透，再与面粉等全部混合揉制成面团。

(3) 将面团分割成小块，用双手搓成球形，再揪扁成饼，装入备用的烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈棕褐色，并熟透时取出，冷透即成。

特点：

浅棕褐色，葱香扑鼻、椒盐口味。

须知：

此饼特别松酥，极易吸潮，故冷透后须马上存放在密封的容器内，以防回软。

葱油即将香葱洗净后沥干水，待油烧沸时投入爆出香味，捞去香葱，冷透后即成葱油。

烤 饼 类

1. 冰 糖 司 康

用料:

富强面粉500克, 发酵粉15克, 熟猪油150克, 白糖150克, 鸡蛋1只, 牛奶(或水)约190克, 装饰用的细白砂糖约100克, 什锦果酱约25克。

制法:

(1) 预热烤箱至190℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀后备用。

(2) 将富强面粉和发酵粉一起放在台板上, 围成一个圈, 圈内放熟猪油、白糖和鸡蛋, 先将油糖蛋用手反复搅打均匀, 再加牛奶搅拌后, 全部与面粉等混合, 揉制成松软的面团。

(3) 将面团放在台板上, 用擀面棍擀至约1厘米厚, 用圆形刻模模具刻出一只只饼来, 涂刷上薄薄一层鸡蛋液后, 蘸上细白砂糖作装饰, 然后用刀背在饼面中心压上3条呈放射状的痕迹, 使饼面分成6块同等大小的三角形, 装入备用的烤盘内。

(4) 取一张三角形的裱花纸, 卷成圆锥形, 里面装什锦果酱, 收紧口子, 在圆锥处用剪刀剪去一点尖角, 在每只饼的中心裱上一点果酱作点缀后, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈淡褐黄色、并熟透时取出即成。

特点:

浅褐黄色。装饰美观，松软可口，甘香宜人。

须知:

揉制面团时，不可用力揉制，而应轻轻地拌和揉制，否则，面团极易起筋，使制成的饼变形僵硬。

刀背在饼面上压痕，不可太深，以免碎裂。

2. 牛乳甜饼

用料:

富强面粉500克，发酵粉15克，麦淇淋75克，白糖200克，鸡蛋2只，牛奶约200克。

制法:

(1) 烤箱预热至190℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀备用。

(2) 将富强面粉和发酵粉一起放在台板上围成一个圈，圈内放麦淇淋、白糖和鸡蛋，先将油糖蛋用手反复搅打均匀，再加牛奶拌和后，与面粉等全部混合，揉制成松软的面团。

(3) 将面团放在台板上，用擀面棍擀至约1厘米厚，再用圆形花边刻模具刻出一只只饼来，装入备用的烤盘内，然后在饼上刷上薄薄一层鸡蛋液，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈淡金黄色、并熟透时取出即成。

特点:

金黄色。乳香浓郁，松软适口，老少皆宜。

须知:

拌粉时千万不可用力揉，以免起筋，从而影响甜饼的松软。

3. 农家烤饼

用料:

富强面粉240克, 发酵粉10克, 细盐3克, 精制菜油(或熟猪油)45克, 白糖45克, 鸡蛋20克, 牛奶约130克。

制法:

(1) 烤箱预热至190℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀后备用。

(2) 将富强面粉和发酵粉一起放在台板上, 围成一个圈, 圈内放细盐、精制菜油、白糖和鸡蛋, 用手将盐油糖蛋仔细地搅打均匀后, 再加牛奶混合匀透, 然后与面粉全部拌和揉制成松软的面团。

(3) 将面团放在台板上, 用擀面棍擀, 至约1厘米厚时, 用圆或椭圆形的花边刻模具刻出一只只烤饼来, 排列在一起。在烤饼的表面刷上一层清水, 再用筛子撒上一层干面粉后, 装进备用的烤盘内, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈淡褐色、并熟透时取出备用。

特点:

浅褐色。松软香甜, 乡村风味, 独具特色。

须知:

烤饼面团一定要轻轻拌和, 不要多揉, 这样可使烤饼更加松软。

撒粉时, 一定要注意厚薄均匀, 才能使烤出的烤饼表面色泽一致。

4. 肉桂松饼

用料:

富强面粉240克, 发酵粉10克, 白糖52克, 鸡蛋15克, 熟猪油60克, 肉桂粉适量, 牛奶142克, 装饰用的糖粉约30克。

制法:

(1) 烤箱预热至190℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀后备用。

(2) 将富强面粉和发酵粉一起放在台板上围成一个圈, 圈内放白糖、鸡蛋、熟猪油和肉桂粉适量。用手将糖蛋油肉桂粉搅拌均匀和, 再加牛奶搅匀, 最后与面粉等全部混合, 揉制成松软的面团。

(3) 将面团放在台板上, 用擀面棍擀至约1厘米厚, 用圆形花边刻模具刻出一只只松饼来, 装入备用的烤盘内, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈淡淡的褐黄色, 并熟透时取出, 排列在一起。

(4) 将装饰用的糖粉和适量的肉桂粉拌和均匀, 用筛子在松饼表面薄薄地撒上一层, 即成。

特点:

色泽淡雅。肉桂浓香, 松软可口, 别有风味。

须知:

肉桂是一种植物, 它的皮含有挥发油, 特别香, 经过加工研磨后, 即成肉桂粉。

此松饼面团不宜多揉, 以免起筋而影响成品的质量。

5. 家常块饼

用料:

富强面粉250克, 发酵粉10克, 熟猪油90克, 白糖90克, 鸡蛋1只, 牛奶约50克, 葡萄干50克, 糖渍桔皮15克。

制法:

(1) 烤箱预热至190℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀后备用。

(2) 将富强面粉和发酵粉一起放在台板上围成一个圈, 圈内放熟猪油、白糖、鸡蛋、牛奶、葡萄干和切得极碎的糖渍桔皮。先用手将圈内的油糖等混合搅拌均匀后, 再与面粉等全部混合, 揉制成柔软的面团。

(3) 将面团放台板上, 用擀面棍擀成1厘米厚的长方形, 然后用刀切成方块, 装入备用的烤盘内, 并在饼面上刷上薄薄一层鸡蛋浆。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈金黄色, 并熟透时取出即成。

特点:

金黄色。松软可口, 甘香甜美, 人见人爱。

须知:

此面团不宜多搅拌, 否则起筋后制成的饼就不松软。

葡萄干应选用小而无核的, 而且须用水洗净泥沙, 晾干后使用。

6. 月牙松饼

用料:

富强面粉500克，发酵粉10克，熟猪油250克，绵白糖250克，鸡蛋150克，装饰用的碎花生仁约75克，作夹心用的什锦果酱约100克。

制法：

(1) 将富强面粉和发酵粉一起放在台板上，围成一个圈，圈内放熟猪油、绵白糖和鸡蛋。用手将油糖蛋反复搅打匀透，再与面粉等全部混合揉制成柔软光洁的面团，放进冰箱冷藏室，使稍硬。

(2) 烤箱预热至190℃。将烤盘清洗干净后擦干备用。

(3) 将面团放在台板上，用擀面棍擀至约3毫米厚，再用月牙形刻模具刻出一块块月牙饼坯，将其中的一半刷上薄薄一层鸡蛋浆，蘸上装饰用的碎花生仁，装入烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤。另一半装在另一只烤盘内，放在第三层搁架上烘烤，至表面呈金棕褐色、并熟透后取出，冷却。

(4) 食用时，在光面的一块月牙饼上，涂抹上薄薄一层果酱，将另一块蘸有花生仁的月牙饼压上即成。

特点：

褐黄色。形似弯月，硬而酥松，香甜味美。

须知：

面团放在冰箱内，可以存放很长时间不变质，故可常备一点。

此松饼可经常根据您和家人的喜爱来变换形状，改变装饰。

7. 椰丝松饼

用料:

富强面粉500克, 发酵粉15克, 奶粉25克, 麦淇淋150克, 白糖150克, 鸡蛋2只, 椰丝100克, 牛奶约200克。

制法:

(1) 烤箱预热至185℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀, 备用。

(2) 富强面粉、发酵粉和奶粉一起放在台板上, 围成一个圈, 圈内放麦淇淋、白糖、鸡蛋和大部分椰丝。将油糖蛋椰丝用手反复搅打匀滑后, 加牛奶搅匀, 然后与面粉等全部混和, 拌揉成柔软的面团。

(3) 将面团放在台板上, 用擀面棍擀至约1厘米厚, 用圆形刻模具刻出一只只松饼, 刷上薄薄一层鸡蛋浆, 蘸上剩余的椰丝, 装入备用的烤盘内。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈浅褐黄色、熟透后取出即成。

特点:

浅褐黄色。奶香浓郁、椰香诱人, 松软香甜。

须知:

揉制面团时不宜多揉, 以防起筋而使饼不松软。

8. 蜂蜜西饼

用料:

富强面粉250克, 发酵粉8克, 熟猪油50克, 白糖50克, 鸡蛋1只, 蜂蜜50克, 牛奶约75克, 装饰用的什锦果酱75克。

制法:

(1) 烤箱预热至190℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀后备用。

(2) 将富强面粉和发酵粉一起放在台板上,围成一个圈,放熟猪油、白糖、鸡蛋、蜂蜜和牛奶。用手将油糖蛋等反复搅拌均匀透,再与面粉等全部混合,揉制成柔软的面团。

(3) 将面团放在台板上,用擀面棍擀至约1厘米厚,再用圆形刻模具刻出一只只西饼来,中间用手指揪下一个凹坑。饼坯上刷上薄薄一层鸡蛋液。饼坯装入备用的烤盘,放在烤箱的第二层搁架上烘烤,至表面呈金黄色并熟透时取出,最后,在饼中间的凹坑处裱上一团什锦果酱作点缀即成。

特点:

金黄色。松软甘香,甜甜蜜蜜,老少皆宜。

须知:

面团不宜多揉,以防起筋而影响成品质量。

如不用果酱,也可改用糖渍水果作点缀。

9. 红酒烤饼

用料:

富强面粉400克,发酵粉5克,细白砂糖225克,麦淇淋(或白脱油)250克,鸡蛋2只,细盐3克;红葡萄酒80克,碎坚果仁50克。

制法:

(1) 烤箱预热至185℃。将烤盘刷上少许油,并撒上一层面粉,备用。

(2) 将富强面粉和发酵粉一起放台板上,围成一个圈,圈内放细白砂糖、麦淇淋、鸡蛋、细盐和红葡萄酒。用手将糖油蛋盐反复搅打拌匀后,再与面粉等全部混合,揉制成柔软的面团。

(3) 将面团直接放在备用的烤盘内,用手揪压平整后,刷上薄薄一层鸡蛋浆,撒上碎坚果仁后,用刀切成块状。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤,至表面呈金棕褐色,并熟透时取出,冷透后用手掰成块即成。

特点:

棕褐色。红酒飘香,酥松而软,别具风格。

须知:

此面团因很柔软,故须直接在烤盘上制作,并要多撒一些面粉,以防粘底。

10. 豆沙松饼

用料:

富强面粉500克,发酵粉20克,麦淇淋200克,白糖200克,鸡蛋2只,牛奶约100克,作夹心用的豆沙约250克。

制法:

(1) 烤箱预热至185°C。将烤盘刷上少许油,并撒上薄薄一层面粉备用。

(2) 将富强面粉和发酵粉一起放在台板上,围成一个圈,圈内放麦淇淋、白糖和鸡蛋。将油糖蛋用手搅打匀滑后,加牛奶,与面粉等全部混合拌和成柔软的面团。

(3) 取一半面团,稍揉一下,用擀面棍擀至约4毫米厚,

铺放到备用的烤盘内，抹上一层豆沙，再将另一半面团擀成同样厚的片，覆盖在豆沙上，然后用刀尖在表面揪压出一些花纹，并刷上薄薄一层鸡蛋浆后，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈金黄色，并熟透时取出，用刀切成任意形状的块即成。

特点：

金黄色。内嵌豆沙，松软香甜，引人食欲。

须知：

面团要稍加揉至起筋，再铺放到烤盘内。

豆沙如太厚，不宜涂抹时，可加少许水调薄一点。

浆 面 类

1. 细沙小卷

用料:

富强面粉405克, 生油52克, 饴糖155克, 糖浆145克, 小苏打粉4克, 碱水5克, 细豆沙馅390克。

制法:

(1) 烤箱预热至200℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀后备用。

(2) 将富强面粉放在台板上围成一个圈, 圈内放生油、饴糖、糖浆、小苏打粉和碱水。将圈内所有用料用手反复搅匀搅透后, 再与面粉全部混合, 揉制成柔软的面团。

(3) 将面团搓成长条形, 用手揪扁后, 将搓成细长条的细沙馅, 放在面皮上, 然后包拢并捏紧接缝口, 再搓成直径约2厘米的长条, 用刀切成2厘米宽的小段, 装入备用的烤盘内, 表面刷上薄薄一层鸡蛋浆后, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈金褐色, 并熟透时取出即成。

特点:

金褐色。质感细腻, 松酥香甜。

须知:

糖浆的制作: 将白糖100克和清水50克一起放在小锅内, 煮沸, 至糖溶化, 离火冷却即成。

碱水的制作：将同等重量的食碱和水放一起，稍加温，边烧边搅，至食碱溶化后，离火，冷透即成。

细豆沙馅的制作可参阅第27页“菊花酥饼”。

2. 椰蓉月饼

用料：

椰丝250克，绵白糖300克，麦淇淋100克，鸡蛋100克，蒸熟的糯米粉75克，富强面粉250克，糖浆175克，生油50克，40°碱水5克。

制法：

(1) 将椰丝、绵白糖、麦淇淋和鸡蛋一起放在台板上，反复搅拌均匀后，加熟糯米粉，并可根据干湿度的具体情况而稍加增减，拌和均匀后即成椰蓉馅心，搓成一只只小圆球形备用。

(2) 烤箱预热至200°C。将烤盘刷上薄薄一层油后备用。

(3) 将富强面粉放在台板上围成一个圈，圈内放糖浆，生油和碱水，然后仔细地全部搅拌混合，制成柔软的面团。

(4) 将面团搓成长条，分摘成一只只小面坯，揪扁后放椰蓉馅心，包拢后，再放进圆形花边的刻模具内揪成圆形，并用有凹凸的圆形物在表面揪压成花纹，从模具搯出后即成一只只小月饼坯，最后，刷上薄薄一层鸡蛋浆后，装入备用的烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈棕褐色、并熟透时取出即成。

特点：

棕褐色。质地细腻，口感松软，椰香诱人。

須知:

椰蓉馅心最好现做现拌。

糖浆的制法: 将白糖500克、清水250克、饴糖125克和柠檬酸3克一起放入锅内, 煮沸后即成。此糖浆贮存的时间越长越好, 使制出的月饼更加松软。

40°碱水的制法: 在水温保持在40°C时, 逐步地添加食碱粉并搅至溶化即成。其浓度以放进一小块发酵面团, 能慢慢地上浮为标准。

3. 小鸡仔饼

用料:

猪肥膘150克, 白糖100克, 60°白酒10克, 蒜泥2克, 细盐5克, 蒸熟的糯米粉30克, 炒熟的芝麻25克, 红乳腐5克, 橄榄仁25克, 瓜子仁25克, 胡椒粉0.5克, 富强面粉75克, 绵白糖15克, 饴糖(麦芽糖)50克, 生油15克, 鸡蛋10克, 40°碱水1克。

制法:

(1) 将猪肥膘洗净后, 切成约3毫米见方的小丁, 放入沸水内烫熟后捞出, 和白糖、白酒、蒜泥、细盐、熟糯米粉、熟芝麻、红乳腐、橄榄仁、瓜子仁、胡椒粉和少许水, 一起反复拌和拌透成馅心, 备用。

(2) 将富强面粉放在台板上围成一个圈, 圈内放绵白糖、饴糖、生油、鸡蛋和碱水。将圈内的用料用手拌和拌匀后, 加少许清水, 再与面粉等全部混合, 揉制成匀滑柔软的面团。

(3) 烤箱预热至185°C。将烤盘刷上少许油, 备用。

(4) 将面团搓成长条形揪扁，放上馅心，捏紧缝口，再稍稍搓一下，使其粗细一致，用刀切成约1厘米宽的段，用手斜揪一下成饼坯。饼坯装入备用的烤盘内，涂刷上薄薄一层鸡蛋液，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈棕褐红色，并熟透时取出即成。

特点：

棕褐红色。硬酥甘香，甜中带咸，广式风味。

须知：

包馅心时，应尽量注意四周面皮的厚薄均匀，使成品更加美观。

4. 枣泥馅饼

用料：

红枣250克，白糖275克，熟猪油25克，富强面粉500克，生油65克，饴糖(麦芽糖)195克，糖浆185克，小苏打粉5克，40°碱水5克。

制法：

(1) 将红枣用清水洗净后，逐只用小刀划开，除去果核，放在小锅内，加少许水煮至酥烂，放在筛子上过筛成枣泥。将炒锅内放熟猪油烧热后，加枣泥、白糖，进行翻炒，枣泥不粘锅不粘手时，倒在涂过油的台板上，搓成长条，再分成小段，用手搓圆，成枣泥馅心。

(2) 烤箱预热至195°C。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀后备用。

(3) 把富强面粉放在台板上，围成一个圈，放生油、饴

糖、糖浆、小苏打粉和碱水，用手将圈内的所有用料反复搅拌均匀透后，再与面粉等全部混合，揉制成柔软的面团。

(4) 将面团搓成长条，分摘成小面坯，逐只揪扁后包上枣泥馅心，收口捏紧，再放在圆形花边模具内撒压成圆饼，装在备用的烤盘内，刷上薄薄一层鸡蛋液，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈深褐黄色，并熟透，取出即成。

特点：

深褐色。松软甜糯，枣香扑鼻，增进食欲。

须知：

枣泥必须煮得酥烂，否则就不宜过筛。炒制枣泥馅心时，火不能太大，否则极易炒焦。

枣泥馅饼生坯制成后，经烤制后，基本保持原来的形状，故在制作时应力求精美。

糖浆的制法：白糖100克，加清水50克，煮至沸，离火冷却，贮存的时间越长越好。

5. 枣泥麻饼

用料：

黑枣300克，熟猪油30克，白糖250克，富强面粉500克，生油65克，鸡蛋1只，糖浆350克，小苏打粉5克，40°碱水5克，白芝麻约200克。

制法：

(1) 将黑枣用小刀逐只剖开，除去果核，放入锅内，加少许水煮，至酥烂时，倒在筛子上，过筛成枣泥。炒锅内放熟猪油，烧热后，放枣泥和白糖，用小火慢慢炒，至水分收

干后即成的枣泥。

(2) 烤箱预热至200℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦匀后备用。

(3) 将富强面粉放台板上围成一个圈，圈内放生油、鸡蛋、糖浆、小苏打粉和碱水，先将圈内的所有用料反复搅打匀透后，再与面粉等全部混合，揉制成匀滑的面团。

(4) 将面团搓成长条，分摘成小面坯，揪扁后，逐只包上枣泥馅心，收口捏紧后，用手搓圆，稍蘸一下水后，滚蘸上白芝麻，再揪压成薄饼坯。饼坯装在备用的烤盘内，放在第二层搁架上烘烤，至两面均呈浅褐黄色、并熟透时取出即成。

特点：

浅褐黄色。外形美观，枣香麻香，松酥甜糯。

须知：

糖浆的制法：小锅内放清水120克、白糖60克和饴糖180克，煮至糖溶化并沸，冷透后即成。

芝麻必须洗净泥沙、晾干后使用，以免影响吃口。

6. 椒盐月饼

用料：

标准面粉125克，绵白糖250克，碎核桃仁40克，瓜子仁10克，细盐2克，炒熟芝麻10克，麻油15克，糖玫瑰2克，富强面粉300克，生油70克，糖浆180克，小苏打粉5克。

制法：

(1) 将标准面粉放在垫有白纱布的笼内，上笼蒸熟，和

绵白糖、核桃仁、瓜子仁、细盐、熟芝麻、麻油和糖玫瑰放在一起，反复拌和匀透成馅心。

(2) 将富强面粉放在台板上围成一个圈，圈内放生油、糖浆和小苏打粉拌匀后，再与面粉等全部混合，拌和成柔软的面团。

(3) 烤箱预热至195℃。将烤盘刷上少许油后，备用。

(4) 将面团搓成长条，分摘成小面坯，逐只揪扁后包上馅心，放在圆形带花边的刻模具内，揪扁后定型，装入备用的烤盘内，刷上薄薄一层鸡蛋浆后，放在烤箱的第二层搁架上，至表面呈深棕褐色并熟透时取出即成。

特点：

深棕褐色。松软可口，果香浓郁。

须知：

糖浆的制法：将白糖100克加清水35克，煮沸后成糖浆，离火，加饴糖45克和柠檬酸1克，拌和搅匀，贮存3天后即可使用。

7. 百果月饼

用料：

什锦蜜饯160克，核桃仁40克，松子仁40克，瓜子仁20克，绵白糖150克，净板油100克，富强面粉300克，糖浆210克，生油60克，40°碱水6克。

制法：

(1) 将什锦蜜饯和核桃仁全部用刀切碎后，连同松子仁、瓜子仁和绵白糖一起放在一只大碗内，将板油切成极小的丁

后也放入碗内，用手反复拌和，再搓成一只只小圆球形，即成百果馅心。

(2) 烤箱预热至200℃。将烤盘刷上薄薄一层油后备用。

(3) 将富强面粉放在台板上围成一个圈，放糖浆、生油和碱水后全部细心地拌和，再揉制成面团。

(4) 将面团搓成长条，分摘成小面坯，逐只揪扁后，包上百果馅心，再放在圆形带花边的刻模具内，揪压成小月饼，取出装在备用的烤盘内，刷上薄薄一层鸡蛋液，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈深棕褐色，并熟透时取出即成。

特点：

深棕褐色。形如满月，外皮松软，口味香甜。

须知：

净板油就是剥净皮膜的板油。

糖浆的制作见第61页“椰蓉月饼”。

8. 莲茸月饼

用料：

通心莲100克，熟猪油15克，白糖75克，生油10克，富强面粉125克，糖浆90克，生油35克，40°碱水2克。

制法：

(1) 将通心莲洗净后放在锅中加少许水烧煮，至酥烂时倒在筛子上，过筛成细腻的莲茸糊。炒锅内放熟猪油，烧热后，放莲茸糊和白糖，用小火慢慢熬制并不断地翻炒，一边炒一边不时地加生油，以润滑炒锅，炒至莲茸稠厚、不粘手时，盛入碗内，冷透后即成莲茸馅。

(2) 富强面粉放在台板上围成一个圈，放糖浆、生油和碱水，先将糖浆、生油和碱水拌和均匀，再与面粉等全部混合揉成柔软的面团。

(3) 烤箱预热至200℃。将烤盘刷上少许油后备用。

(4) 将面团搓成长条，用手分摘成小面坯，逐只揪扁后，包上莲茸馅，收口捏紧后，放在圆形花边刻模具内揪扁定型，装在备用的烤盘内，刷上薄薄一层鸡蛋浆，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈深金褐色，并熟透时，取出即成。

特点：

深金褐色。状如明月，滑润松软，香甜味美。

须知：

炒制莲茸时，最好不要用铁锅，以免莲茸发黑。

糖浆的制法见第61页“椰蓉月饼”。

糖浆面团如经调制后，感觉面团太硬，可再加糖浆调软。

9. 松仁细沙饼

用料：

细赤豆沙150克，松子仁10克，糖桂花2克，熟猪油25克，富强面粉125克，糖浆105克，生油35克，40°碱水3克。

制法：

(1) 烤箱预热至200℃。把烤盘刷上薄薄一层油后，备用。

(2) 细赤豆沙、松子仁、糖桂花和熟猪油一起放在一只大碗内，拌和均匀后成馅心，备用。

(3) 将富强面粉放在台板上围成一个圈，圈内放糖浆、生

油和碱水，然后仔细地拌和匀透，揉成柔软的面团。

(4) 将面团搓成长条，分成小面坯，逐只揪扁，包上馅心，收口捏牢后再用手搓圆，放在带有花边的刻模具内定型，取出后装入备用的烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈金棕褐色并熟透时取出即成。

特点：

· 金棕褐色。形态美观，松软细腻，入口肥香。

须知：

细赤豆沙的制法见第27页“菊花酥饼”。

糖浆的制法见第61页“椰蓉月饼”。

10. 五仁豆沙卷

用料：

核桃仁25克，橄榄仁25克，松子仁25克，瓜子仁25克，杏仁25克，赤豆细沙250克，富强面粉400克，生油50克，饴糖150克，糖浆150克，小苏打粉4克，碱水5克，白芝麻5克。

制法：

(1) 将五种果仁分别放入温油锅炸，至色呈金黄、并香脆时捞出，和赤豆细沙一起拌和均匀成五仁豆沙馅备用。

(2) 将富强面粉放在台板上围成一个圈，圈内放生油、饴糖、糖浆、小苏打粉和碱水先拌和均匀后，再与面粉全部混合，揉成柔软的面团。

(3) 烤箱预热至200℃。将烤盘刷上少许油后，备用。

(4) 把面团搓成长条，揪扁后，将五仁豆沙馅搓成长条放在上面，包拢后再搓成直径为2厘米的长条，用刀斜切成

宽约2厘米的段，上面刷上薄薄一层鸡蛋液，撒上白芝麻作点缀后，装入备用的烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈深金褐色、并熟透，取出即成。

特点：

深金褐色。果香浓郁，质地细腻，口感香甜。

须知：

赤豆细沙的制法见第27页“菊花酥饼”。

糖浆的制法见第60页“细沙小卷”。

攀塔类

1. 桔子船

用料:

生酥面250克, 桔味蛋黄奶糊250克, 罐装糖水桔子1听, 水生粉5克。

制法:

(1) 烤箱预热至195℃。准备一些长约8厘米的船形浅盆, 擦净后备用。

(2) 将生酥面揉成团, 放在台板上, 用擀面棍擀成厚约2毫米的面片, 再用擀面棍卷起来, 铺放在备用的船形浅盆模具上, 并用擀面棍擀压一下, 然后, 逐只用手沿底边掀压一下, 装入烤盘内, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈浅金黄色时取出, 除去船形浅盆模具。

(3) 将热的桔味蛋黄奶糊装入烤熟的船形面皮内, 稍冷后整齐地铺上一层桔子, 将罐头内的糖水倒入小锅内烧沸后, 加水生粉再煮沸, 并稍有稠性时, 浇在桔子的表面上即成。

特点:

色彩自然, 形如小船。馅糯香甜, 底硬松酥。

须知:

生酥面的制法: 将富强面粉250克和发酵粉4克放在台板上围成一个圈, 圈内放熟猪油125克、绵白糖125克、鸡蛋75

克，先将圈内的油糖蛋反复搅匀拌和后，再与面粉等全部混合，揉制成生酥面团，放在盛器内，存放在冰箱冷藏室内，以备随时使用。

桔味蛋黄奶糊的制法：将鸡蛋黄1只、白糖60克和固体桔子香料(或果珍)15克，一起放在一只大碗内反复搅匀透，再将牛奶250克放入锅内煮，至沸，冲入碗内，搅匀后，仍倒回锅内，继续煮，并加用冷水调匀的生粉15克，边煮边搅动，至沸、起稠性时即成。

做塔和攀的浅盆，有圆形和船形之分，其模具商店有售。

攀塔类的点心，一般均不宜久存，最好是当天做当天吃，这样风味更佳，质量也好。

2. 菠 萝 船

用料：

生酥面220克，菠萝鸡蛋奶糊200克，罐装菠萝旋片1听，水生粉5克。

制法：

(1) 预热烤箱至195℃。准备一些长约8厘米的船形浅盆，擦净后排列在台板上备用。

(2) 将生酥面揉成团，揪扁后用擀面棍擀至约2毫米厚，然后用擀面棍卷起来，铺放到备用的船形浅盆上，用擀面棍再在表面压一下，使面片压断成一只只船形，然后用手逐只沿盆底边沿揪压一下，使面皮成浅盆状，装入烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈浅金黄色时取出。

(3) 将船形的底面从浅盆内取出，装上热的菠萝鸡蛋奶

糊后，表面铺上切成块状的菠萝，然后将罐头内的糖水倒在小锅内，烧沸后，淋上水生粉，边淋边搅动，至呈微微的稠状时，浇在菠萝块的上面即成。

特点：

浅金黄色。形如小船，果味浓郁，香甜味美。

须知：

生酥面制法见第71页“桔子船”。

菠萝鸡蛋奶糊的制法：将鸡蛋1只和白糖50克放在一起搅打，加切成碎末的菠萝50克和生粉20克搅拌均匀，再加沸滚的牛奶(250克)，搅匀后倒在锅内，烧至沸滚并稠时即成。

3. 果 酱 塔

用料：

生酥面400克，杏子果酱或其它果酱100克，无核小葡萄干40克，碎花生仁(或碎胡桃仁)20克。

制法：

(1) 烤箱预热至185℃。准备一些直径约8厘米的浅圆盆擦净后备用。

(2) 将生酥面250克揉成团，揪扁后用擀面棍擀至约2毫米厚，再用直径为8厘米的圆形花边刻模具，刻成圆形的面皮，逐只铺放在备用的浅圆盆内，用手沿盆底边沿揪压一下，使面皮成浅盆形，然后将杏子果酱或其它果酱用茶匙分装在每只浅盆的底面上，上面再放无核小葡萄干。

(3) 把剩下的生酥面揉成团后，用擀面棍擀至2毫米厚，用刀子切成比圆盆直径稍长一点、宽约半厘米的小长条，在

果酱上面呈交叉形地放上3—4根，刷上薄薄一层鸡蛋液，撒上碎花生仁后，装入烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈棕褐色，并熟透时取出即成。

特点：

棕褐色。造型美观，皮料酥松，馅心甜蜜。

须知：

生酥面制法见第71页桔子船。

无核小葡萄干必须洗净泥沙，放入清水中浸放1小时后再用，这样，葡萄干就更有果肉感。

4. 草 莓 塔

用料：

生酥面250克，蛋黄奶糊150克，搅奶油50克，新鲜草莓350克，白糖浆60克。

制法：

(1) 烤箱预热至195℃。准备一些直径约8厘米的浅圆盆擦净后备用。

(2) 将生酥面用擀面棍擀至约2毫米厚，再用直径为8厘米的圆形花边刻模具刻出圆形面皮，逐只铺放在备用的浅圆盆内，用手揸压一下，使面皮成浅盆形，装入烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈浅金黄色时取出。

(3) 把蛋黄奶糊和搅奶油放一起拌和均匀，用茶匙装在烤熟的面皮上，除去金属底盆。

(4) 草莓摘去果叶及梗，洗净后用小刀切成片，仔细地铺放在奶糊上面，浇上白糖浆起光泽后即成。

特点:

天然色泽, 造型美观。做工精细, 时令佳品。

须知:

生酥面制法见第71页“桔子船”。

蛋黄奶糊的制法: 将蛋黄3只和白糖125克一起放在一只大碗内, 用蛋杆搅打至泛白时, 加生粉40克拌匀, 再将牛奶500克和白脱油50克一起放入小锅内, 煮至沸, 冲入大碗内拌匀后仍倒回锅内, 继续煮, 至沸并稠厚时即成。

搅奶油, 即鲜奶油100克加白糖20克搅打而成, 市场上有杯装的搅奶油可作代用品。

白糖浆的制法是, 将同等重量的白糖和水放入锅煮, 至糖溶化后即成。

5. 香 橙 塔

用料:

清酥面350克, 白脱油200克, 白糖250克, 鸡蛋黄3只, 橙子汁50克, 切得极细的橙子外皮10克。

制法:

(1) 烤箱预热至190°C。准备一些直径约8厘米的浅圆盆, 擦净后备用。

(2) 将一大半清酥面用擀面棍擀至约2毫米厚, 用直径为8.5厘米的圆形花边刻模具刻出一只只面片来, 铺放在备用的浅圆盆内, 用手揪压一下, 使面皮成浅盆状。

(3) 将白脱油和白糖一起放在一只小锅内, 用小火, 慢慢炒至白糖溶化, 冲入已搅打起松的鸡蛋黄内, 再加橙子汁

和橙皮末，全部混合均匀后，待其稍冷时，用茶匙舀在浅盆状面皮内。

(4) 将剩余的清酥面用擀面棍擀薄后，用刀切成长约9厘米、宽约半厘米的小长条，呈交叉状地叠放在馅心表面，刷上薄薄一层鸡蛋浆后，装在烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈褐黄色，并酥松熟透时取出，除去金属浅盆即成。

特点：

金黄色。奶香特浓，松酥甘甜，独具风味。

须知：

清酥面的制法见第92页“千层酥”。

此点心最好随做随吃，不宜存放，否则将影响质量。

6. 苹 果 攀

用料：

苹果200克，白脱油25克，白糖20克，肉桂粉2克，生酥面450克。

制法：

(1) 将苹果削去果皮后一剖四块，挖去果心后切成似月亮形的小薄片，再将白脱油放进炒锅内，烧热后，加苹果片、少许水稍炒，再加白糖和肉桂粉翻炒，至苹果酥熟，并收干水分时即成苹果馅。

(2) 预热烤箱至180°C。把一些直径约8厘米的浅圆盘擦净后备用。

(3) 将生酥面揉成团，放在台板上用擀面棍擀至约2毫

米厚，再用直径为8厘米的圆形刻模具刻出面皮，逐只铺放在浅盆内，稍揸压一下，装苹果馅，在面皮的边沿一圈涂刷上薄薄一层鸡蛋液，然后将多余的生酥面再揉成团后擀薄，用圆刻模具刻出圆形面皮，覆盖在苹果馅上，用刀尖在表面扎上几个小洞，刷上鸡蛋液，装入烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈深棕褐色并熟透时取出，除去金属浅盆，即成。

特点：

深棕褐色。形如月饼，硬而松酥，香甜开胃。

须知：

苹果最好选用黄蕉和国光苹果，红蕉太酥不成片，青蕉太硬不酥软。

生酥面的制法见第71页“桔子船”。

1. 香 蕉 攀

用料：

生酥面250克，蛋黄奶糊200克，香蕉400克，装饰用的蛋白糖150克。

制法：

(1) 烤箱预热至195℃。把一些直径约8厘米的浅圆盆擦净后备用。

(2) 把生酥面揉成团，揸扁后，用擀面棍擀成约2毫米厚的面皮，然后用直径为8厘米的圆形花边刻模具，刻出一只只面片来，铺放在浅盆内，用手沿底边揸压一下后装入烤盘，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈浅金黄色时取

出。

(3) 将烤熟的面皮从浅盆内取出, 装上热的蛋黄奶糊, 待冷后整齐地铺放上一圈香蕉片, 然后将装饰用的蛋白糖装在有齿形裱花嘴的裱花袋内, 在表面进行裱花装饰后即成。

特点:

雪白嫩黄相映, 尤为雅致。底面硬酥, 馅香甜糯。

须知:

生酥面的制法见第71页“桔子船”。

蛋黄奶糊的制法见第74页“草莓塔”。

装饰用的蛋白糖的制法: 将鸡蛋白50克加白糖100克放入碗内, 再将碗放在盛有温水的盆内, 用蛋杆反复搅打, 至盆内的混合物微热时, 离开温水继续搅打, 至白糖溶化后即成。

8. 南 瓜 攀

用料:

生酥面250克, 南瓜泥50克, 牛奶250克, 白糖75克, 生粉25克, 白脱油30克, 装饰的蛋白糖125克。

制法:

(1) 烤箱预热至195°C。把一些直径约8厘米的浅圆盆擦净后备用。

(2) 把生酥面揉成团, 揪扁后用擀面棍擀薄, 用和浅盆一样大小的圆形刻模具刻出一块块圆面皮, 逐只铺放在浅盆内, 用手沿浅盆底揪压, 使面皮成浅盆形后, 装入烤盘, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈浅金黄色时取出, 除去金属浅盆。

(3) 将南瓜泥、牛奶和白糖一起放入锅内煮，至沸时，加用少许水调匀的生粉和白脱油，继续煮，并不断搅拌，再沸并熟透时，用汤匙装入烤熟的面皮内，冷透后，裱上装饰用的蛋白糖作点缀，即成。

特点：

黄白相间色。软糯硬酥，南瓜馅心，别有风味。

须知：

生酥面的制法见第71页“桔子船”。

南瓜泥的制法：将南瓜去籽去皮后，切成厚片，放入锅内，加少许水，煮至酥烂，倒在筛子上过筛成泥。

装饰蛋白糖的制法见第77页“香蕉攀”。

9. 糖 蜜 攀

用料：

生酥面350克，什锦果酱75克，蜂蜜50克，新鲜面包粉50克，白芝麻10克。

制法：

(1) 烤箱预热至185°C。准备一些直径为8厘米的浅圆盆，擦净后备用。

(2) 将一大半生酥面揉成团，用擀面棍擀压成薄片，用圆形刻模具刻出一只只面皮，逐只铺放在备用的浅盆内。

(3) 将什锦果酱、蜂蜜和新鲜面包粉一起放在一只碗内，拌和均匀，逐只地装入浅盆内成馅。

(4) 把剩余的生酥面揉成团后擀薄，切成长约8厘米、宽约半厘米的小长条，呈井字形铺放在馅的上面，刷上薄薄一

层鸡蛋浆后，撒上白芝麻作点缀后装入烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈棕褐色并熟透后取出，脱盆后即成。

特点：

棕褐色，造型别致。松软甘香，甜蜜无比。

须知：

生酥面制法见第71页“桔子船”。

新鲜面包粉的制法：将隔天的面包放在粗筛子上过筛，或放在家用粉碎机内打碎而成的面包粉，而不是干的面包粉。

10. 巧克力攀

用料：

生酥面250克，鸡蛋1只，白糖65克，可可粉5克，牛奶250克，切成碎片的巧克力25克，生粉15克，装饰用的蛋白糖125克。

制法：

(1) 烤箱预热至195℃。准备一些直径约8厘米的浅盆，擦净后备用。

(2) 把生酥面揉成团，擀薄后用直径为8厘米的刻模具刻出，铺放在浅盆内，用手沿底边揪压一下，装入烤盘，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至呈浅金黄色时取出，除去浅盆。

(3) 将鸡蛋、白糖和可可粉一起放在一只大碗内，用蛋扦反复搅拌均匀，待用。将牛奶和巧克力一起放入锅内煮，至溶化并沸滚时，冲入装白糖鸡蛋的大碗内，拌匀，仍倒回锅

内，加用少许冷水调匀的生粉，继续煮，至沸并稠厚时，趁热装在烤熟的面皮内。冷透后，裱上装饰用的蛋白糖作点缀即成。

特点：

黑白二色。香甜可口，略带苦味。

须知：

生酥面的制法见第71页“桔子船”。

装饰蛋白糖的制法见第77页“香蕉攀”。

面包类

1. 热狗面包

用料:

精白面粉或富强面粉500克, 白糖50克, 细盐8克, 熟猪油50克, 鸡蛋1只, 酵母粉5克, 牛奶约250克, 小红肠10根。

制法:

(1) 将精白面粉或富强面粉放在台板上围成一个圈, 圈内放白糖、细盐、熟猪油和鸡蛋, 用手将圈内的用料全部搅匀后, 再将酵母粉溶解在牛奶内, 调和后冲入蛋糖油内拌匀, 最后与面粉全部混合, 揉制成柔软的面团, 放在温暖处醒发约60分钟。

(2) 烤箱预热至215°C。将烤盘刷上薄薄一层油后备用。

(3) 将醒发好的面团, 分割成10只小面团, 用手搓成长条, 分别绕在10根小红肠上, 装入备用的烤盘内, 再放在温暖潮湿处醒发, 至比原来体积增大一倍时, 刷上薄薄一层鸡蛋液, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈褐黄色, 并熟透时取出即成。

特点:

浅褐黄色。形似螺旋, 松软可口, 甘香味美。

须知:

如没有酵母粉, 也可用鲜酵母替代, 但用量须相应增加,

醒发后一般为原面团的2~3倍。

酵母粉或鲜酵母，最好先溶解在牛奶或水内，这样可以大大提高酵母菌的繁殖力，加速面团发酵。

面团在醒发时，最好放在温暖潮湿的地方醒发，以防表面结皮而影响质量。

2. 指型面包

用料：

富强面粉500克，白糖20克，细盐9克，熟猪油(或麦淇淋)50克，酵母粉5克，牛奶约300克，白芝麻10克。

制法：

(1) 将富强面粉放在台板上围成一个圈，圈内放白糖、细盐和熟猪油，用手先将糖盐油反复拌和搅匀后，将酵母粉溶解在牛奶内，一起倒入面粉圈内，与面粉全部混合，揉制成光洁柔软的面团，盖上一块浸湿后拧干的布，放在一边稍醒(约15分钟)。

(2) 烤箱预热至195℃。将烤盘刷上薄薄一层油后备用。

(3) 把面团放在台板上，分割成小块，然后逐块搓成长约10厘米，似铅笔粗的面包生坯，装入备用的烤盘内，刷上一层清水，撒上白芝麻后再醒发约15分钟，然后放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈棕褐黄色并熟透时取出即成。

特点：

棕褐黄色。形如手指，甘香松脆，美味可口。

须知：

白芝麻必须洗净泥沙，再晾干或烘干后方能使用。

面团在醒发时，如没有温暖潮湿的地方，可盖上一块湿布，防止风吹后表面结皮。

此面包的面团宜揉得硬一点。

3. 火腿面包

用料：

精白面粉或富强面粉250克，细盐5克，白糖10克，熟猪油15克，酵母粉3克，方火腿10块。

制法：

(1) 将精白面粉或富强面粉放在台板上围成一个圈，圈内放细盐、白糖和熟猪油，用手先将盐糖油反复搅拌均匀透后，酵母粉用适量水拌和溶解后也倒入拌匀，然后与面粉全部混合揉成柔软光洁的面团，放在温暖潮湿处醒发约60分钟。

(2) 烤箱预热至215℃。将烤盘刷上少许油后备用。

(3) 取出发好的面团，分成10块小面团，用手搓圆后，稍醒，再揪扁后，包上方火腿，将收口的一面朝下装在备用的烤盘内，放在温暖处醒发至原来体积的一倍时，刷上薄薄一层鸡蛋浆后，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈金黄色并熟透时取出即成。

特点：

金黄色。外形美观，甘香美味，松软适口

须知：

方火腿一般切成长约5厘米、宽约2厘米的长方形厚片。

如家中缺乏温暖潮湿的地方，面团可放在密闭的小橱里面，内放一盆热水，使水蒸气徐徐蒸发，也可收到很好的效果。

4. 芝麻面包

用料:

精白面粉或富强面粉500克, 白糖100克, 细盐3克, 熟猪油50克, 鸡蛋1只, 酵母粉6克, 牛奶约260克, 白芝麻约100克。

制法:

(1) 将精白面粉、白糖、细盐、熟猪油和鸡蛋一起放在一只较大的盆内。把酵母粉溶化在牛奶内后也倒入盆内, 用手反复揉拌, 至起韧劲成光洁柔软的面团时, 放在温暖潮湿处醒发约60分钟。

(2) 烤箱预热至215°C。将烤盘刷上薄薄一层油后备用。

(3) 取出醒发好的面团, 用手分割成小块并搓成小圆球形, 放在白芝麻上滚蘸一下, 蘸满芝麻后装在备用的烤盘内, 再放在温暖潮湿处醒发, 至比原来体积增大一倍时, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈褐黄色并熟透后取出即成。

特点:

褐黄色。状似小球, 芝麻甘香, 柔软适口。

须知:

鉴定面团是否发好的方法: 用手抓一小块面团搓圆, 发出吱吱的空气溢出的声音, 且柔软舒适又富有弹性时, 表明已经发好。

5. 豆沙面包

用料:

精白面粉(或富强面粉)500克,白糖60克,细盐2克,鸡蛋2只,熟猪油100克,牛奶约225克,酵母粉5克,细豆沙馅250克,白芝麻10克。

制法:

(1) 将精白面粉放在台板上围成一个圈,圈内加白糖、细盐、鸡蛋、熟猪油和溶化在牛奶内的酵母粉混合液,用手全部拌和揉透,成光洁柔软的面团,放在温暖潮湿处醒发约60分钟。

(2) 预热烤箱至215℃。将烤盘刷上薄薄一层油后备用。

(3) 取出发好的面团,分割成小块并用手搓成圆形,稍醒后揸扁,放上细豆沙馅,将面皮另一半翻折在上面成夹形,用刀再轻轻切上几刀作装饰后,装入备用的烤盘内,放在温暖潮湿处醒发,至比原来体积增大一倍时,刷上薄薄一层鸡蛋浆,并撒上白芝麻,放在烤箱的第二层搁架上烘烤,至表面呈金黄色,并熟透后取出即成。

特点:

金黄色。形如佛手,松软甘香,富有弹性。

须知:

细豆沙馅的制法见第27页的“菊花酥饼”。

揉制面团加水时,应考虑到气候冷热和室温高低,天热应加冷水,天冷应加温水,这样才能使面包的口味更佳。

6. 椒盐面包

用料:

精白面粉(或富强面粉)500克,白糖75克,细盐8克,熟

猪油50克，鸡蛋1只，全脂奶粉50克，酵母粉5克。

制法：

(1) 将精白面粉放在台板上围成一个圈，加白糖、细盐、熟猪油、鸡蛋和全脂奶粉，先将圈内的用料反复搅打均匀，再加酵母粉和适量水，全部拌和匀透，揉成柔软光洁的面团，放在温暖潮湿处醒发约60分钟。

(2) 烤箱预热至215℃。将烤盘刷上薄薄一层油后备用。

(3) 取出发好的面团，根据自己所需分割成若干小块，用手搓成小圆球状，装入备用的烤盘内，放在温暖潮湿处醒发，至比原来体积增大一倍时，刷上薄薄一层鸡蛋浆，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈褐黄色，并熟透时，取出即成。

特点：

浅褐黄色。形如圆球，椒盐口味，松软甘香。

须知：

面包在第二次醒发后、需要进行烘烤前，所含空气极多，千万不能碰撞，以免空气受震动逸出而造成凹陷，影响面包的外观和松软。

7. 奶椰面包

用料：

精白面粉(或富强面粉)500克，白糖50克，细盐3克，鸡蛋1只，熟猪油50克，酵母粉5克，牛奶约275克，椰子丝150克，白糖100克，全脂奶粉50克，鸡蛋2只。

制法：

(1) 将精白面粉、白糖、细盐、鸡蛋和熟猪油一起放在一只盆内，加酵母粉和牛奶后，反复拌和均匀，揉制成柔软光洁的面团，放在温暖潮湿处醒发60分钟。

(2) 椰子丝、白糖、全脂奶粉和鸡蛋放一起拌和匀透成馅心。

(3) 烤箱预热至205℃，将烤盘刷上薄薄一层油后备用。

(4) 取出发好的面团，根据自己需要分割成小块，搓成圆形后，使其稍醒片刻，包上馅心后收口捏紧。将收口处朝下装在备用的烤盘内，放在温暖潮湿处醒发，至比原来体积增大一倍时，再刷上薄薄一层鸡蛋浆。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈浅褐黄色，并熟透时取出即成。

特点：

浅褐黄色。椰香浓郁，奶味十足，松软可口。

须知：

面包面团发酵的最佳温度是25℃～29℃。这种温度下醒发出来的面包，又松又软，体积大，弹性好。

8. 果仁面包

用料：

精白面粉(或富强面粉)500克，熟猪油60克，细盐2克，白糖215克，鸡蛋2只，酵母粉6克，牛奶约275克，碎核桃仁(或碎花生仁)150克。

制法：

(1) 将精白面粉、熟猪油、细盐、白糖15克和鸡蛋黄(2只)一起放入盆内，加酵母粉和牛奶后，全部拌和匀透，揉

成光洁柔软的面团，放在温暖潮湿处醒发约60分钟。

(2) 烤箱预热至205℃。将烤盘刷上少许油后备用。

(3) 取出发好的面团，分割成大小为自己所需的块，用手搓圆后，装入备用的烤盘内，将碎果仁、白糖200克和鸡蛋清一起放入小锅内，用小火，稍炒匀透后，用汤匙盛浇在搓好的面包上，再放在温暖潮湿处醒发，至比原来体积增大一倍时，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至饼表面呈金黄色，并熟透时取出即成。

特点：

金黄色。外酥内软，果香扑鼻。

须知：

果仁在炒制时，一定要用小火，否则会粘底焦化，影响口味。

9. 月牙面包

用料：

精白面粉500克，细盐10克，白糖15克，熟猪油50克，鸡蛋20克，全脂奶粉50克，酵母粉3克，麦淇淋250克。

制法：

(1) 将精白面粉、细盐、白糖、熟猪油、鸡蛋、全脂奶粉和酵母粉，全部放入盆内，加适量冷水，反复拌和，揉成光洁匀滑的面团，盖上一块拧干的湿布，放在温暖潮湿处醒发。

(2) 将麦淇淋放在台板上，撒上少许面粉反复敲打成长方形的油块馅心。

(3) 把面团擀开，包上油块后捏紧口子，用擀面棍擀成长方形，由两头向中间折叠成4层，放进冰箱冷藏室稍冰，再沿原来宽的一面擀长，再将两头向中间折叠成4层，如此反复3次后，用塑料纸包扎好，放进冰箱冷藏室内约一天。

(4) 烤箱预热至215℃。将烤盘刷上少许油后备用。

(5) 第二天取出，用擀面棍擀至约2毫米厚，用刀切成尖的等腰三角形，底边划一个口子，再用双手向上搓卷，呈两头尖中间粗的形状，然后两头稍弯即成月牙形，装在备用的烤盘内，放在温暖潮湿处醒发，至比原来体积增大一半时，刷上薄薄一层鸡蛋浆。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至面包表面呈金黄色，并熟透时取出即成。

特点：

金黄色。形如月牙，外脆内软，别具风味。

须知：

麦淇淋馅心不可太软，否则擀压后不能成形。

制成的面团最好能存放一天，当天制作则成品易走油变形。而韧性太大、日子太长，酵母发性则又将受到影响。

此面包现烤现吃口味更佳。

10. 丹麦面包

用料：

富强面粉500克，白糖100克，熟猪油50克，鸡蛋2只，全脂奶粉50克，酵母粉5克，麦淇淋250克，蛋黄奶糊150克，罐装糖水水果1听，什锦果酱100克。

制法：

(1) 将富强面粉、白糖、熟猪油、鸡蛋、全脂奶粉和酵母粉全部放入盆内，加适量冷水，拌和均匀，揉成柔软光洁的面团，盖上一块拧干的湿布，放在温暖潮湿处醒发。

(2) 麦淇淋放在台板上，撒上少许面粉，反复敲打成长方形备用。

(3) 将面团擀开，包上麦淇淋，捏紧口子，用擀面棍擀成长方形，由两头向中间折叠成4层，盖上布，放进冰箱冷藏室稍冷后取出，再沿原来宽的一面擀长，再两头向中间折叠成4层，如此反复3次，用塑料纸包扎好，放进冰箱冷藏室存放一天。

(4) 烤箱预热至215℃。将烤盘刷上少许油后备用。

(5) 第二天取出面团，用擀面棍擀成厚约2毫米的薄片，用小刀切割成长约7厘米、宽约6厘米的长方形，边沿上刷上少许鸡蛋浆，中间放上一块蛋黄奶糊，再放上一小块水果，向上折翻1/3后，再对折一下成长方形卷，放入备用的烤盘内，放在温暖潮湿处醒发，至比原来体积增大一半时，刷上薄薄一层鸡蛋浆。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈金黄色，并熟透时取出，再刷上薄薄一层果酱即成。

特点：

金黄光亮。面包松软，果馅味美，清新爽口。

须知：

蛋黄奶糊的制法见第74页“草莓塔”，

放在馅心内的水果，以菠萝和桃子为佳。

丹麦面包花式繁多，您和家人可根据爱好创新变化，以增添生活情趣。

清 酥 类

1. 千 层 酥

用料:

清酥面250克, 搅奶油80克, 糖粉15克。

制法:

(1) 烤箱预热至200℃。将烤盘清洗干净后备用。

(2) 将清酥面放在台板上, 用擀面棍擀压成厚约2毫米的面皮, 用擀面棍卷起来, 摊放在备用的烤盘内, 并用竹签在面皮上戳一些小孔, 静置片刻后, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至面皮呈淡金黄色, 并完全酥松时取出, 放一边冷却。

(3) 将冷透的面皮取出, 用刀切成3条宽约5厘米的长条, 将切剩的面皮用刀切成碎末。把一条面皮平摊在台板上, 刮上一层搅奶油, 叠上第二条面皮后, 再刮上一层搅奶油, 叠上第三条面皮后, 再刮上一层搅奶油, 撒上切碎的碎末, 稍稍拍平整一下后, 切成块, 撒上糖粉作装饰即成。

特点:

雪白金黄两色相映, 色彩清丽。松酥香甜, 食之难忘。

须知:

清酥面的制法: 将冰硬的熟猪油(或麦淇淋或白脱油)100克放在台板上, 撒上少许面粉, 用擀面棍反复敲打, 至柔韧

时，压成长方形备用。将富强面粉100克加生油15克、细盐3克和清水适量，拌和均匀并揉制成柔软的面团，待其稍醒片刻后，将面团擀开，包上油脂并捏紧口子，用擀面棍擀成长方形，并从两头向中间折叠成4层，盖上一块拧干的湿布，放进冰箱冷藏室，约20分钟，取出，再用擀面棍擀成长方形，如此反复4次后，存放在冰箱内，约2小时后即可开始制作。

搅奶油的制法：鲜奶油100克加白糖20克，搅打至稠厚即成。市场上售的杯装搅奶油可作替代。

2. 风 车 酥

用料：

清酥面200克，果酱40克，糖粉10克。

制法：

(1) 烤箱预热至200℃。将烤盘清洗干净后备用。

(2) 将清酥面放在台板上，用擀面棍擀成厚约2毫米的长方形面皮，再用刀切成正方形，在四只角对准中心的2/3处，用刀切断，并在尖角上涂上一点鸡蛋浆，拧转一下翻在中心，成风车形(见彩照)，装入备用的烤盘内，再在生坯上刷上薄薄一层鸡蛋浆，中心放上一点果酱。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈褐黄色并熟透后取出，撒上糖粉即成。

特点：

褐黄色。形如风车，层次清晰，酥松甜香。

须知：

清酥面的制法见第92页“千层酥”。

做清酥面制品时，烤盘清洗干净后，最好不要擦干，以便在高温烘烤下，变成水蒸气，使成品更加酥松，色泽更好。

3. 如意酥

用料：

清酥面200克，细白砂糖70克。

制法：

(1) 烤箱预热至200℃。将烤盘清洗干净后备用。

(2) 把清酥面放在台板上，撒上细白砂糖，用擀面棍擀压，并让清酥面两面均蘸上细白砂糖，擀至约2毫米厚的长方形时，两条长的边沿分别向中心卷紧卷拢成如意形，放在平盆上，送进冰箱冷藏室，至稍硬时取出，用刀切成厚约5毫米的片状，平摊在备用的烤盘内，静置片刻。

(3) 烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈金黄色时，翻身再烤，至呈褐黄色时取出即成。

特点：

褐黄色。造型美观。松酥香脆，甜而爽口。

须知：

清酥面的制法见第92页“千层酥”。

装烤盘时，不要排列得太紧，以防烘烤膨胀后互相粘连而影响外观。

面坯卷好后一定要冷至稍硬再切片，否则直接用刀切极易走形。

4. 海 鲜 饺

用料:

清酥面250克, 海鲜馅120克。

制法:

(1) 烤箱预热至200℃。将烤盘清洗干净后备用。

(2) 将清酥面放在台板上, 用擀面棍擀成厚约3毫米的面皮, 用直径为4厘米的圆形花边刻模具刻出一块块圆片。

(3) 用擀面棍在圆片中间逐块稍擀压一下, 成两头稍厚、中间稍薄的椭圆形, 中间放海鲜馅, 在皮子的一侧涂上少许鸡蛋浆, 将皮子的另一侧翻折粘牢成饺形, 装入备用的烤盘内, 稍醒片刻, 再在表面刷上薄薄一层鸡蛋浆后, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈金黄色, 并熟透时取出即成。

特点:

金黄色。皮酥松香, 馅味鲜美。

须知:

清酥面的制法见第92页“千层酥”。

海鲜馅的制法: 将虾仁和鲜贝等海鲜斩成细茸, 加等量的猪肉末及少许清水, 反复搅打起劲, 再加细盐、胡椒粉之类的调味品对好口味即成。

5. 豆 沙 搭 条

用料:

清酥面300克, 细豆沙馅120克。

制法:

(1) 烤箱预热至195℃。将烤盘洗净后备用。

(2) 将清酥面放在台板上,用擀面棍擀压成宽约11厘米的长方形薄面片,用刀切割成一条宽约5厘米,一条宽约6厘米的长条。

(3) 将5厘米宽的长条放在备用的烤盘内,长面条顺长中央放上一长条细豆沙馅,长条的两边刷上少许鸡蛋浆备用。

(4) 取6厘米宽的长条,两边各留出1厘米宽的边沿后,用刀每隔半厘米划一道口子,划完后细心地叠放在有豆沙馅的面皮上,用手在边沿两边稍稍揪压一下,使之互相粘牢。待其稍醒片刻后,再刷上薄薄一层鸡蛋浆。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤,至表面呈金黄色,并熟透时取出,用刀切成块即成。

特点:

金黄色。造型美观,层次分明,酥松香甜。

须知:

清酥面的制法见第92页的“千层酥”。

用清酥面制作的食品,在烘烤之前,务必稍醒片刻,使面团内的面筋得到松弛,以防烘烤时食品萎缩走形。

6. 苹果酥卷

用料:

清酥面250克,炒熟苹果110克。

制法:

(1) 烤箱预热至195℃。把烤盘清洗干净后备用。

(2) 把清酥面放在台板上，用擀面棍擀压成厚约 2 毫米的长方形面皮，再用刀切成长约 6 厘米、宽约 5 厘米的长方形块，在每块面片的中间，铺放上炒熟的苹果。

(3) 面片的两边涂上少许鸡蛋浆后，两边向中间折叠起，成长约 5 厘米、宽约 2 厘米的酥卷，装入备用的烤盘内，静置片刻，再涂刷上薄薄一层鸡蛋浆。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈金黄色，并完全酥松时取出即成。

特点：

金黄色。卷型美观，层次分明，松酥甜美。

须知：

清酥面的制法见第 92 页“千层酥”。

炒熟苹果的制作见第 76 页“苹果攀”。

用清酥面制成的带馅食品，最好是现烤现吃，这样，才能体现出其风味和口味的特色。

7. 牛舌酥饼

用料：

清酥面 250 克，细白砂糖 50 克。

制法：

(1) 烤箱预热至 200℃。将烤盘清洗干净后备用。

(2) 将清酥面放在台板上，用擀面棍擀成厚约 3 毫米的面皮，再用直径为 4 厘米的圆形花边刻模具刻出一只只圆饼。

(3) 将圆饼放在细白砂糖上，用擀面棍擀压成两头稍厚、中间稍薄的牛舌形状，装在备用的烤盘内，稍醒片刻。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈淡褐色，并完全酥

松熟透时取出即成。

特点:

淡褐色。牛舌形状，酥松中空，甜而甘香。

须知:

清酥面的制法见第92页“千层酥”。

用清酥面制成的不带馅食品，极易吸收空气中的水分，故一冷透后，最好能放在密闭的容器内。但不要久存，以免缺乏松酥特色。

8. 鲜肉酥角

用料:

清酥面250克，鲜肉馅100克。

制法:

(1) 烤箱预热至195℃。将烤盘清洗干净后备用。

(2) 将清酥面放在台板上，用擀面棍擀成厚约2毫米的面皮，用刀切成6厘米见方的正方形，中心放上一团鲜肉馅，面皮边沿涂上少许鸡蛋浆后，斜角对折成三角形。

(3) 将酥角装入备用的烤盘内，静置片刻，再刷上薄薄一层鸡蛋浆。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈金褐色，并熟透时取出即成。

特点:

金褐色。三角形状，皮松酥香，馅嫩味美。

须知:

清酥面的制法见第92页“千层酥”。

鲜肉馅的制法：将新鲜夹心猪肉洗净后用刀斩成肉酱，加

适量清水、细盐、味精和葱花等。调好口味，并搅打上劲后即成。如用纯精肉制馅，则必须添加熟猪油，否则馅心就干燥偏老。

9. 虾仁酥盒

用料：

清酥面250克，河虾仁50克，蘑菇片15克，奶油沙司75克，细盐适量，白脱油5克，白葡萄酒5克。

制法：

(1) 烤箱预热至205℃。将烤盘清洗干净后备用。

(2) 把清酥面放在台板上，用擀面棍擀成厚约1厘米的面皮，用直径为5厘米的圆形刻模具刻出一只只圆饼，每只圆饼的上面，再用直径为3厘米的圆形刻模具撒压一下(但不要压断)后，装入备用的烤盘，静置片刻，再刷上极薄一层鸡蛋浆。烤盘放在烘箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈金黄色，并完全酥松、熟透时取出，稍冷后，挖出中心一块，作盖子用。

(3) 将河虾仁洗净后和蘑菇片一起用沸水稍烫一下，放在奶油沙司内，加细盐、白脱油和白葡萄酒，搅拌均匀透，装在酥盒内，盖上饼盖即成。

特点：

金黄色。外皮酥松，馅心鲜美，别具一格。

须知：

清酥面的制法见第92页“千层酥”。

奶油沙司的制法：将肉汤100克和牛奶100克一起放入锅

内，烧沸后，加白脱油15克，细盐、味精适量，对好口味，再加油面酱（用油和面粉一起炒制的厚酱，呈褐黄色，极香）20克搅拌均匀透并起稠性似浆糊状时即成。

10. 葡萄干酥片

用料：

清酥面250克，糖浆50克，无核小葡萄干75克，细白砂糖30克。

制法：

（1）烤箱预热至205℃。将烤盘清洗干净后备用。

（2）将清酥面放在台板上，用擀面棍擀薄后，刷上一层糖浆，撒上洗净泥沙的无核小葡萄干，面皮对折重叠后，再擀薄，刷上一层清水，撒上细白砂糖，用刀切成长方形，装入备用的烤盘内，静置片刻。

（3）将烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈浅褐色，并完全酥松时取出即成。

特点：

浅褐色，薄而松酥，脆而甘香。

须知：

清酥面的制法见第92页“千层酥”。

糖浆的制法是，将白糖100克和清水40克放入锅内，煮至糖完全溶化后即成。

松 空 类

1. 奶油泡夫

用料:

熟猪油90克, 清水225克, 白糖136克, 富强面粉180克, 鸡蛋360克, 鸡蛋黄3只, 生粉40克, 奶油香精1滴, 牛奶500克, 白脱油75克, 糖粉25克。

制法:

(1) 烤箱预热至220℃。将烤盘刷上微量油并撒上薄薄一层面粉后备用。

(2) 将熟猪油、清水和白糖一起放入锅内, 煮沸后, 放富强面粉, 迅速用数根竹筷搅拌均匀, 离火冷却。冷透后, 加鸡蛋液, 边加边不停地搅打匀透, 至加完鸡蛋成稠厚的面糊状时即成泡夫生坯。

(3) 将泡夫生坯装在装有直径为8毫米的平口裱花袋内, 在备用的烤盘内裱成一只只直径为3厘米的圆形泡夫生坯。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈褐黄色, 并完全定形时取出, 稍冷后, 用刀在边上划开一个口子备用。

(4) 将鸡蛋黄和白糖放在一只大碗内, 用筷子搅匀透后, 加生粉和奶油香精拌和。将牛奶和白脱油放入小锅内, 烧沸后, 冲入盛有蛋黄糖等混合物的大碗内, 搅拌均匀后, 仍倒回锅内, 继续煮, 并不断搅打, 至稠厚并熟透时离火冷却, 冷

透后，用茶匙舀起塞入备用的泡夫内，再撒上糖粉装饰后即成。

特点：

白中透黄。圆形中空，松脆香甜，奶油香味。

须知：

烫熟面粉拌匀后，一定要等到面粉基本冷透，才可将鸡蛋慢慢加入，否则，就会因一部分鸡蛋被烫熟而影响泡夫的松空。

鸡蛋一定要搅打匀透，因为泡夫生坯能够发成空心，全在于鸡蛋的膨松力，如不搅打匀透，会使蛋的膨松力不足，而使产品僵硬。

因面粉的干湿及吸水性能稍有上下，故在加最后一点蛋时，须特别注意，应视面糊的厚度再决定加与不加，一般以用竹筷提起少许湿面粉，不塌陷、不走形为标准。

2. 栗子泡夫

用料：

熟猪油50克，清水150克，富强面粉100克，鸡蛋200克，栗子250克，白糖50克，搅奶油250克，糖粉20克。

制法：

(1) 烤箱预热至220℃。将烤盘刷上微量油并撒上薄薄一层面粉后备用。

(2) 熟猪油和清水放入锅内，煮沸后，放富强面粉，迅速搅拌均匀成团，离火，冷透后，将鸡蛋逐渐加入，并不停地反复搅打匀透即成泡夫生坯。

(3) 将泡夫生坯装在有直径为8毫米的平口裱花嘴的裱花袋内，在备用的烤盘内裱成一只只直径为3厘米的圆形泡夫生坯。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈褐黄色，并完全定形时取出，待稍冷后，用小刀在旁边划开一个口子后备用。

(4) 将栗子用刀拦腰一劈两半，放入沸水锅内稍煮(约数分钟)，捞出剥去硬壳，再洗净后和白糖一起放入锅内，加少许水，用小火煮至酥熟，倒在筛子上沥去水分，然后过筛成粉末。和搅奶油一起拌和，用茶匙将栗子奶油从开口处装入泡夫内，撒上糖粉即成。

特点：

自然色，形态美观。松脆肥糯，栗香浓郁。

须知：

泡夫生坯制好后，不宜久放，而应立即裱好烘烤，提高其空心程度。

泡夫在烤熟时，轻易不要开门，以防冷空气大量充入烤箱内而温度下降，使泡夫回瘪。

搅奶油制法：用新鲜乳酪100克，加白糖20克搅打成稠厚的乳沫状即成，也可用市场出售的杯装搅奶油作替代。

3. 天鹅泡夫

用料：

熟猪油50克，清水125克，富强面粉100克，鸡蛋200克，鸡蛋清50克，白糖225克，糖粉15克。

制法：

(1) 烤箱预热至205℃。将烤盘刷上微量油,并撒上薄薄一层面粉,备用。

(2) 将熟猪油和清水放入锅内,烧沸后,加富强面粉,搅拌均匀后离火冷却,再慢慢地加鸡蛋,并不断地搅拌匀透成泡夫生坯。

(3) 将一小部分泡夫生坯,装入有直径为3毫米平口裱花嘴的裱花袋内,在备用的烤盘上,裱成天鹅的头及颈的侧面形状。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤,至呈浅褐色,并完全定形后取出。

(4) 将大部分泡夫生坯装入有直径为10毫米齿形裱花嘴的裱花袋内,在备用的烤盘内,裱成前圆后尖的鹅身形。烤盘放在烤箱(温度为220℃)的第二层搁架上烘烤,至表面呈褐黄色,并完全定形时取出,用小刀剖成上下两片,将上半部顺长一切两片作翅膀用,下半部作鹅身用。

(5) 将鸡蛋清放入不锈钢圆底盆(或瓷盆)内,用筷子反复搅打成硬性泡沫状(筷子插入不会倒),同时,将白糖加少许水熬成浓稠的糖浆,趁热冲入打起泡的蛋白内,继续搅打至蛋白冷却后,装在裱花袋内,在鹅身的下半部,进行裱花装饰,然后拼上鹅头和鹅翅,稍撒上一点糖粉后即成。

特点:

浅褐黄色。松脆香甜,形似展翅欲飞的天鹅。

须知:

鹅头颈很细长,特别容易烤焦,烘烤时须特别注意。

鉴别糖浆是否浓稠的方法:用竹筷蘸一点糖浆,滴在一碗冷水内,滴下时如向四面开花,则浓度最佳,如糖浆滴下,马上和水溶为一体,则糖浆太稀,如糖浆滴下,马上结成一小

团，则表示糖浆太稠。

4. 胡桃泡夫

用料：

熟猪油100克，清水100克，富强面粉100克，鸡蛋200克，胡桃肉100克，鸡蛋1只，白糖70克，生粉20克，牛奶250克，白脱油25克，糖粉20克。

制法：

(1) 烤箱预热至220℃。将烤盘刷上少许油并撒上薄薄一层面粉后备用。

(2) 将熟猪油和清水放入锅内，煮沸后，放富强面粉拌打匀透成团，离火冷却，再将鸡蛋逐只加入，并不停地搅拌均匀透，即成泡夫生坯。

(3) 将泡夫生坯装在有直径为1厘米齿形裱花嘴的裱花袋内，在备用的烤盘内裱成一只只直径约3厘米的螺旋形生坯。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈金黄色，并完全定形后取出，稍冷时，用小刀在边上划一个口子。

(4) 胡桃肉用沸水浸泡一会后捞出，用牙签挑破，除去衣膜后，放在烘箱内烘焙至干，切成碎末待用。

(5) 将鸡蛋和白糖放入大碗内，搅匀透后，加生粉拌匀。将牛奶、白脱油一起放入锅内，用小火煮沸后，冲入大碗内拌匀，仍倒回锅内，继续煮，至稠厚并熟时离火，稍冷后加胡桃肉粉末拌匀，用茶匙装在泡夫的中间，再撒上糖粉即成。

特点：

金黄色。形状美观，松脆甜美，胡桃香浓。

须知：

烤好的泡夫空壳，如一时用不完，可装在塑料袋内封闭，即能保存3天左右，但装上馅心后，就必须尽快食用，否则，时间一长，外壳就会变软，失去其原有的风味。

5. 香草蛋奶酥

用料：

鸡蛋(蛋清、蛋黄分开用)7只，白糖150克，香草香精1滴，富强面粉50克，糖粉15克。

制法：

(1) 烤箱预热至195℃。准备数只小汤碗，内壁涂上少许油后备用。

(2) 将鸡蛋黄和白糖一起放入大碗内，用竹筷反复搅打，至泛白成浓稠性时，加香草香精拌匀。

(3) 将鸡蛋清放在不锈钢圆底盆内，用竹筷急速地搅打，成硬性泡沫状时，加蛋黄混合物搅拌均匀透，再慢慢地加富强面粉拌匀，装在备用的小汤碗内，约2/3满即可。

(4) 把小碗放在装有少许沸水的烤盘内，放在烤箱的第三层搁架上烘烤，至表面呈褐黄色并松空、熟透后取出，撒上糖粉即成。

特点：

褐黄雪白相间。甘香甜美，特别松软。

须知：

蛋白必须搅打匀透成硬性泡沫状，否则，蛋奶酥就会变

僵，而影响吃口。

拌粉时须特别小心，不可多搅多拌，以免空气大量流出而发不起。

6. 香蕉蛋奶酥

用料：

鸡蛋(蛋黄、蛋白分开用) 4只，白糖50克，标准面粉20克，牛奶180克，白脱油25克，香蕉薄片100克，糖粉30克。

制法：

(1) 烤箱预热至190℃。准备数只小汤碗，内壁涂上少许油脂后备用。

(2) 将鸡蛋黄和白糖放入盆内，搅拌均匀，加标准面粉后拌匀。将牛奶和白脱油一起放入锅内，煮沸后，冲入蛋黄混合物内拌匀，仍倒回锅内，继续煮至沸，并稠厚时离火冷却。将鸡蛋白放入不锈钢圆底盆(或瓷盆)内，用竹筷搅打成泡沫状时，拌入冷却的面糊内，并加香蕉薄片拌匀，装在备用的小汤碗内(约2/3满)。

(3) 将小汤碗装在有少许沸水的烤盘内，放在烤箱的第三层搁架上烘烤，至表面呈浅褐色，并松软熟透后取出，撒上糖粉即成。

特点：

浅棕褐色。香蕉滑糯，甘香甜美，特别松软。

须知：

蛋奶酥烤好后应立即食用，否则，在数分钟内就会回瘪，这是由于所含的大量热空气逸出所致，故须特别注意。

香蕉不宜切得太早，以防变色。

7. 苹果蛋奶酥

用料:

苹果60克，白脱油10克，白糖50克，鸡蛋(蛋清、蛋黄分开用)2只，富强面粉20克，牛奶100克，糖粉20克。

制法:

(1) 烤箱预热至190℃。准备数只小汤碗，内壁涂上少许油脂后备用。

(2) 将苹果削去果皮，除去果核后切成小薄片，将白脱油放入炒锅内，烧热后，放苹果片和一小部分白糖，翻炒至苹果片表面有一层光泽后，待用。

(3) 把鸡蛋黄和剩余的白糖一起放入大碗内，用竹筷搅打至泛白并膨松时，加富强面粉拌匀，再将烧沸的牛奶冲入搅匀，然后倒回锅内，继续煮，至呈稠厚糊状时，离火冷却。将鸡蛋白打成硬性泡沫状时，轻轻地放入糊状物内，拌和均匀。

(4) 将糊状物的一半装在备用的小汤碗内，放上炒熟的苹果，再铺盖上另一半糊状物，装入有少许沸水的烤盘内。烤盘放在烤箱的第三层搁架上烘烤，至表面呈褐黄色，并松软熟透后取出，撒上糖粉，即成。

特点:

雪白褐黄，色泽自然。滑糯香甜，松软可口。

须知:

苹果最好选用国光苹果，酸甜适中，风味尤佳。

8. 可可蛋奶酥

用料:

白脱油50克, 富强面粉75克, 可可粉10克, 牛奶180克, 鸡蛋5只, 糖粉20克。

制法:

(1) 烤箱预热至190℃。准备数只小汤碗, 内壁涂上少许油脂后备用。

(2) 把白脱油装入锅内, 烧融化后, 加富强面粉, 炒至面粉微微泛黄时, 加可可粉拌匀, 再加牛奶烧煮成厚糊状, 离火冷却, 冷透后, 加鸡蛋黄搅打匀透备用。

(3) 将鸡蛋清放入不锈钢圆底盆(或瓷盆)内, 用竹筷急速搅打成泡沫状时, 小心地将蛋黄混合物拌入拌匀, 装在备用的小汤碗内, 约2/3满时, 装入有少许沸水的烤盘内, 放在烤箱的第三层搁架上烘烤, 至表面呈紫褐色, 并松软熟透后取出, 撒上糖粉即成。

特点:

黑白两色。可可香味, 松软适口, 西方特色。

须知:

面粉不可炒得太黄, 以免有焦化味。

此蛋奶酥, 因面粉经过炒制, 故有一股特殊的麦香。

9. 橙香爱克兰

用料:

生油50克, 清水150克, 富强面粉100克, 鸡蛋200克, 鸡

蛋黄 2 只,白糖60克,生粉25克,牛奶200克,橙汁100克,橙皮细末 5 克,装饰用的糖粉150克。

制法:

(1) 烤箱预热至220℃。将烤盘刷上少许油,并撒上薄薄一层面粉后备用。

(2) 将生油和清水一起放入锅内,煮沸后放富强面粉,边放边迅速用竹筷拌匀,成匀滑的面团,离火冷却,冷透后,将鸡蛋慢慢地加入,并不断地搅打匀透后,装入有直径为1厘米齿形裱花嘴的裱花袋内,在备用的烤盘上裱成一条条长约5厘米的条形。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤,至表面呈褐黄色,并松空定形时取出,稍冷后,用小刀在边上划一道口子,即成爱克兰空壳。

(3) 将鸡蛋黄和白糖一起放入大碗内搅拌至泛白起松,加生粉拌匀,再加煮沸的牛奶拌和均匀,然后与橙汁、橙皮细末一起装入锅内,煮沸至稠厚熟透时,离火冷却,装入空壳内做馅,壳面蘸上一层白色的糖粉作装饰即成。

特点:

上白下褐,精致美观。甜而松脆,肥滑橙香。

须知:

糖粉的制法:将白糖、少许水放入锅内,煮至起稠性时,用一根竹筷蘸一点糖浆,滴在盛有冷水的碗内,有一点点沉淀物时,离火冷却,至微温时,用结实一点的小木棒或厚竹片加以搅拌,直至色泛白、搅不动时,再用手将其反复揉捏成柔软光洁雪白的粉糖,装入密闭的容器内,要用时取出,放小火上隔水蒸,至溶化时即可蘸用。

10. 巧克力爱克兰

用料:

生油90克, 清水225克, 富强面粉180克, 鸡蛋350克, 牛奶500克, 可可粉10克, 白糖100克, 生粉40克, 白脱油50克, 香草或牛奶巧克力180克。

制法:

(1) 烤箱预热至220℃。将烤盘刷上少许油并撒上薄薄一层面粉后备用。

(2) 将生油和清水一起放入锅内, 煮沸后, 加富强面粉拌打匀透, 离火冷却, 将鸡蛋逐只加入, 并不断地搅打匀透, 装入有直径为1厘米平口裱花嘴的裱花袋内, 在备用的烤盘上, 裱成一条条长约5厘米的条形生坯。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈褐黄色, 内松软、定形时取出, 稍冷后用小刀在旁边划一道口子, 即成爱克兰空壳。

(3) 牛奶、可可粉和白糖一起放入锅内, 煮沸后, 加用少许冷水调匀的生粉和白脱油, 搅打匀透, 继续煮, 至沸, 并熟透时离火, 稍冷后装入空壳内做馅。

(4) 将香草或牛奶巧克力装入碗内, 用小火隔水蒸, 并不断加以搅拌, 至溶化时, 将爱克兰的表面浸蘸上一层巧克力后即成。

特点:

深紫褐色。形态精美, 肥滑松脆, 巧克力香。

须知:

巧克力在溶化时, 不能直接放入锅内烧, 一定要隔水蒸, 并不断加以搅拌, 如太稠厚, 不便于浸蘸时, 可适当添加一些精制菜油加以稀化。

其 他 类

1. 火 腿 条

用料:

熟金华火腿精肉75克,清酥面300克,胡椒粉1克,辣椒粉1克。

制法:

(1) 将煮熟的金华火腿精肉放在砧板上,用刀切成极细的碎末。把清酥面放在台板上,用擀面棍擀压成约2毫米厚的面皮,随即刷上薄薄一层鸡蛋浆,撒上一半火腿末,再将面皮对折,擀压成约2毫米厚的面皮,再刷上薄薄一层鸡蛋浆,均匀地撒上剩余的火腿末、胡椒粉和辣椒粉,放进冰箱冷藏室稍冷。

(2) 烤箱预热至195℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦净后备用。

(3) 将面皮从冰箱内取出,用刀切成宽约6厘米的长条,再切成宽约0.8厘米的小长条,用手分别将每条的一头捏牢,另一头旋转两下,装入备用的烤盘内,静置片刻。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤,至表面呈淡金黄色,内酥松时取出,冷透后即成。

特点:

浅金黄色,精致小巧。火腿鲜香,酥松微辣。

须知:

清酥面的制法见第92页“千层酥”。

火腿条因特别酥松干香, 极易吸潮, 故应贮存在干燥密封的容器内。

2. 鸳鸯结

用料:

清酥面100克, 生酥面100克, 装饰用的白芝麻约25克。

制法:

(1) 烤箱预热至195℃。将烤盘用蘸有少许油的干布擦净后备用。

(2) 将清酥面放在台板上, 用擀面棍擀成厚约2毫米的长方形面皮, 刷上薄薄一层鸡蛋浆后, 待用。将生酥面放在台板上, 用擀面棍擀成似清酥面的一半大, 整齐地叠放在一半清酥面皮上, 再将另一半清酥面皮, 覆盖在生酥面上, 在表面刷上薄薄一层鸡蛋浆, 撒上白芝麻作装饰。然后, 用刀切成长约6厘米、宽约2厘米的长方形, 用手捏转成领结状, 即成鸳鸯结生坯。

(3) 将生坯装在备用的烤盘内, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈褐黄色并熟透后取出即成。

特点:

双色双味, 形似领结。松酥甘香, 别具一格。

须知:

清酥面的制法见第92页“千层酥”。

生酥面的制法见第71页“桔子船”。

3. 别 司 忌

用料:

大方面包 1 只(约600克), 溶化的白脱油250克, 糖粉100克, 肉桂粉 1 克。

制法:

(1) 烤箱预热至185°C。将烤盘用蘸有少许油的干布擦净后备用。

(2) 将大方面包切除两端面包头, 再切成厚约 8 毫米的片, 将其中一面放在溶化的白脱油内浸蘸一下, 浸的一面朝上整齐地排列在一起, 撒上薄薄一层糖粉和肉桂粉, 装入备用的烤盘内, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈褐黄色, 并松脆时取出即成。

特点:

褐黄色。松脆甘香, 油而不腻, 甜中稍咸。

须知:

大方面包就是人们日常所说的吐司面包。

别司忌宜存放在干燥密闭的容器内, 可保存15天左右。

4. 小 松 酥

用料:

白脱油50克, 可可粉 5 克, 细白砂糖50克, 清酥面300克, 各种坚果仁100克。

制法:

(1) 将白脱油、可可粉和细白砂糖一起放入碗内, 拌和

匀透后成馅心，作夹馅用。

(2) 将清酥面放在台板上，用擀面棍擀成长方形面皮，在长方形的一半面皮上，抹上薄薄一层馅心，将另一半面皮覆盖上，再用擀面棍擀至极薄，放在一块平板上，刷上薄薄一层鸡蛋浆，撒上各种切得极碎的坚果仁，稍擀压平整一下成小松酥生坯，送进冰箱冷藏室至硬。

(3) 烤箱预热至190℃。将烤盘清洗干净后备用。

(4) 生坯冰硬后取出，用任意形状的动物或花卉形状的刻模具刻出一块块花式小松酥坯，装在备用的烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈褐黄色，并松酥熟透后取出即成。

特点：

色泽褐黄，造型精美。松酥香甜，微带咸味。

须知：

清酥面的制法见第71页“千层酥”。

坚果仁即核桃仁、杏仁、花生仁等。

5. 烙 香 蕉

用料：

大香蕉 3 只，白脱油60克，白糖100克，鸡蛋50克，橙汁或柠檬汁10克，牛奶60克。

制法：

(1) 烤箱预热至200℃。准备 3 只浅凹盆，内壁涂上薄薄一层油脂后备用。

(2) 将香蕉剥去皮，用刀顺长一剖两片，铺放在备用的

浅盆内。

(3) 将白脱油放入小锅内，烧融化后，加白糖炒匀透，冲入已经打发的鸡蛋液内，继续拌匀，再加橙汁或柠檬汁和牛奶搅拌混合，浇在装香蕉的盆内。浅盆装入烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈褐黄色、内酥透后取出即成。

特点：

褐黄色。香蕉软糯，香甜肥嫩，风味独特。

须知：

烙香蕉最适宜于热吃，食时满屋飘香，口味极佳。但不适宜冷吃，冷吃不仅不香而且有油腻感。

6. 烤 苹 果

用料：

苹果 3 只，白糖 50 克，肉桂粉 1 克，无核小葡萄干 15 克，白脱油 25 克。

制法：

(1) 烤箱预热至 185°C 。烤盘清洗干净后备用。

(2) 苹果洗净后平放在台板上，用小刀从苹果顶端至底部的约 $1/5$ 处，斜插入苹果，转割一圈，取下作盖子用，再仔细地将苹果的核心挖掉。

(3) 将白糖和肉桂粉拌和均匀，分装在各只苹果内，再放进洗净泥沙的无核小葡萄干和白脱油，盖上盖子。

(4) 将苹果装在备用的烤盘内，加少许水，放在烤箱的第三层搁架上，烤至苹果酥软并呈褐黄色时，取出即成。

特点:

浅褐黄色，自然造型。苹果酥软，香甜略酸。

须知:

苹果最好选用黄蕉苹果，其次为红蕉和青蕉。

挖取苹果心时，千万要小心，不可将刀尖划破果皮，否则在烘烤时，汤汁就会流淌出来，影响食用口味。

此点心最适宜家庭现做热吃。

7. 西米布丁

用料:

小西米20克，牛奶250克，白糖25克，白脱油5克，糖丝10克。

制法:

(1) 烤箱预热至215℃。准备数只小汤碗，内壁涂上少许油脂后备用。

(2) 将小西米放入锅内清洗干净后，放牛奶，用小火慢慢煮成粥状，加白糖，拌至糖溶化后，离火，装入备用的小汤碗内，分别放上一白脱油。

(3) 将小汤碗装入有少许沸水的烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈浅褐色时取出，撒上糖丝即成。

特点:

糖丝雪白。软糯香甜，最宜热食。

须知:

糖丝的制法：将白糖放入锅内，加少许水，煮至起稠性时，用一根竹筷取一点糖浆，来回甩一下，见有细丝时，即

用数根细竹签蘸上糖浆,在两根架空的小木棒上来回甩动,拉出的丝即是糖丝。

8.水果格司

用料:

鸡蛋 3 只, 白糖100克, 牛奶500克, 糖水水果150克。

制法:

(1) 烤箱预热至180℃。准备数只小汤碗,内壁涂上少许油脂后备用。

(2) 鸡蛋打入不锈钢圆底盆(或瓷盆)内,加白糖后用竹筷慢慢搅打匀透,再加牛奶混合均匀,装在备用的小汤碗内。

(3) 将水果切成约 5 毫米见方的小丁,撒放在小汤碗内。将小汤碗装在有少许沸水的烤盘内,放在烤箱的第三层搁架上烘烤,至鸡蛋凝结并熟透时取出即成。

特点:

浅蛋黄色。柔而滑嫩,质感细腻。

须知:

糖水水果可用罐装的,也可用新鲜水果,但须去皮核,放在糖水内煮熟,冷透后使用。

水果格司热吃冷食均可,极有风味。

9.美味土司

用料:

大方面包 1 只(约600克),溶化白脱油120克,夹心猪肉

250克, 葱花10克, 鸡蛋1只, 细盐和味精各适量, 胡椒粉适量。

制法:

(1) 烤箱预热至190℃。把烤盘清洗干净后备用。

(2) 将大方面包切去两端面包头, 再切成薄片后, 涂上少许溶化白脱油。

(3) 把夹心猪肉斩成肉末, 放入碗内, 加葱花、鸡蛋、细盐和味精, 调好口味并搅拌均匀透, 均匀地涂刮在面包片上, 撒上胡椒粉后装入备用的烤盘内, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈深褐色并熟透时取出, 切成小块即成。

特点:

深褐色。鲜嫩微辣, 松脆甘香。

须知:

面包不宜切得太厚, 否则不宜烤得松脆。

10. 蛋糕布丁

用料:

海绵蛋糕25克, 无核小葡萄干25克, 鸡蛋2只, 白糖100克, 牛奶500克, 白脱油25克。

制法:

(1) 烤箱预热至185℃。准备数只小汤碗, 内壁涂上少许油脂后备用。

(2) 将海绵蛋糕切成小方片, 分别放在备用的小汤碗内。无核小葡萄干洗净后也分放在备用的小汤碗内。

(3) 将鸡蛋和白糖放在一起搅拌均匀透, 加牛奶搅匀后分

装在小汤碗内，放上一点白脱油，装在有热水的烤盘内，放在烤箱的第三层搁架上烘烤，至凝结并熟透时取出即成。

特点：

浅褐黄色。柔而滑嫩，香甜松糯。

须知：

海绵蛋糕的制法见第30页“海绵蛋糕”。

菜 谱

水 产 类

1. 烤 鳊 鱼

用料:

鳊鱼 1 条约300克, 细盐、胡椒粉和味精各适量, 酱油15克, 白糖10克, 黄酒10克, 香葱末15克, 大蒜头泥10克, 生姜末 5 克, 生油35克。

制法:

(1) 鳊鱼刮净鱼鳞, 挖去鱼鳃, 除尽内脏后洗净, 放在一只大碗内, 加细盐、胡椒粉、味精、酱油、白糖、黄酒、香葱末、大蒜头泥和生姜末, 用手反复涂擦后, 稍腌渍片刻, 使鱼入味。

(2) 烤箱预热至235℃。将烤盘清洗干净后, 将鳊鱼连同汁水一起装入烤盘内, 再浇上生油和少许水后, 放在烤箱的第一层搁架上烘烤, 至表面呈褐黄色, 并熟透后取出, 装盘, 浇上烤剩的原汁即成。

特点:

褐黄色。鲜嫩甘香, 美味可口。

须知:

鱼在烘烤时可翻一下身, 使其两面色泽更加均匀。

因鱼尾等极易烤焦, 而鱼肉尚未熟透, 故在烘烤时, 可在鱼尾等处盖上一些卷心菜叶防焦。

2. 蒜茸烤虾

用料:

大基围虾10只, 细盐和胡椒粉各适量, 黄酒15克, 柠檬汁5克, 大蒜头泥30克, 精制菜油50克, 味精3克, 新鲜柠檬片5片。

制法:

(1) 烤箱预热至245°C。将烤盘清洗干净后备用。

(2) 将基围虾用剪刀剪去虾须, 然后用刀在虾背从头至尾剖开(不要剖断), 除去沙肠, 用刀在虾肉上轻轻斩上一遍(呈网形), 装在备用的烤盘内, 撒上细盐和胡椒粉, 烹上黄酒和柠檬汁。

(3) 将大蒜头泥、精制菜油和味精放在一起调和匀透, 浇在虾肉上, 放在烤箱的第一层搁架上烘烤, 至表面呈微褐色时取出, 装入盘内, 盘边配以柠檬片即成。

特点:

浅褐色, 形态美观。鲜嫩甘美, 蒜茸飘香。

须知:

如没有基围虾, 也可用小明虾代替。

此菜宜预先准备好, 随烤随吃, 其味更美。

3. 蔬菜烙鱼

用料:

出骨青鱼肉250克, 洋葱头25克, 胡萝卜25克, 芹菜梗25克, 番茄50克, 蘑菇25克, 白脱油25克, 肉汤250克, 细盐、

胡椒粉和味精各适量。

制法:

(1) 准备烙鱼的浅凹盆内壁涂上薄薄一层油脂后备用。

(2) 把青鱼肉切成斜刀块，铺放在备用的浅盆内。洋葱头、胡萝卜和芹菜梗，全部切成丝。番茄切成稍粗的条。蘑菇切成碎末。

(3) 将炒锅放火上，加白脱油，烧热后，放洋葱头丝、胡萝卜丝和芹菜梗丝，炒至软熟，再加番茄条、蘑菇碎末和肉汤，烧至沸滚，再加细盐、胡椒粉和味精，对好口味后，浇在装鱼的浅盆内，盖没鱼块。

(4) 烤箱预热至 225°C。把浅盆装在装有少许水的烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈浅褐色，并沸滚、熟透后取出即成。

特点:

色泽自然，鱼肉鲜嫩，甘香味美，营养丰富。

须知:

烙鱼用的盆子，应选用能耐高温烘烤的，以防爆裂。

4. 奶烙鲜贝

用料:

鲜贝250克，细盐和胡椒粉适量，黄酒15克，柠檬汁5克，鸡蛋1只，奶油沙司500克，白葡萄酒25克，干酪粉10克。

制法:

(1) 准备烙鲜贝的浅盆的内壁上，涂上薄薄一层油脂后备用。

(2) 将鲜贝洗净后，用干毛巾吸干水分，放在一只大碗内，加细盐、胡椒粉、黄酒、柠檬汁和鸡蛋清，用手反复拌和匀透，然后放在沸水锅内稍烫后捞出，沥去水分。

(3) 预热烤箱至225℃。将浅盆装在烤盘内，浅盆内先装一点奶油沙司铺底，放上鲜贝，烹上白葡萄酒，再浇上奶油沙司盖没后，撒上干酪粉(干奶酪切成米粒状)后，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈褐黄色，并沸透时取出即成。

特点：

褐黄色。鲜贝鲜嫩，香味扑鼻，引人食欲。

须知：

奶油沙司的制法：将肉汤100克和牛奶100克放入锅内，煮至沸滚时，再加白脱油15克、油面酱20克、细盐和味精适量，对好口味，并起稠性时即成。

油面酱的制法见第26页“咖喱酥角”。

5. 烤青鱼段

用料：

青鱼段500克，细盐和胡椒粉适量，味精5克，酱油15克，洋葱头50克，芹菜25克，香葱25克，干白葡萄酒50克，生油60克，香菜嫩枝数枝。

制法：

(1) 烤箱预热至245℃。将烤盘刷上少许油后备用。

(2) 青鱼段洗净后剖成两片，放上细盐、胡椒粉、味精和酱油，涂擦一遍后放一边腌渍片刻。

(3) 洋葱头切成碎片。芹菜和香葱切成长段。洋葱、芹

菜、香葱混合一起，分一半铺放在备用的烤盘内，再放青鱼，烹上干白葡萄酒，浇上生油，并撒上剩余的一半洋葱芹菜香葱，然后，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈深褐色并熟透时取出，装入盆内，放上几枝香菜作点缀即成。

特点：

色呈深褐带绿。干香诱人，口味鲜美，风味独特。

须知：

如青鱼段过大、肉层过厚时，可将鱼段用刀切成厚片后烘烤，使成品的色泽口味更佳。

6. 番茄烙鱼

用料：

出骨鱼肉300克，细盐和胡椒粉各适量，面粉5克，洋葱头50克，芹菜梗25克，番茄150克，白脱油50克，番茄酱30克，白葡萄酒15克，辣酱油15克。

制法：

(1) 烤箱预热至225℃。准备烙鱼用的浅盆，其内壁涂上薄薄一层油脂后备用。

(2) 将鱼肉切成斜刀块，撒上细盐和胡椒粉后蘸上面粉，放入煎锅内加少许油稍煎一下后装入备用的浅盆内。

(3) 洋葱头和芹菜梗均切成碎末。番茄切成小丁。炒锅内加白脱油，烧热后，放洋葱和芹菜碎末，炒至微黄时，加番茄酱同炒，至酱呈紫酱红色时，加番茄丁和少许水略炒，再加白葡萄酒、辣酱油、细盐和胡椒粉，对好口味后，浇在鱼块上面。

(4) 将浅盆装入烤盘,放在烤箱的第二层搁架上烘烤,至表面呈深褐紫色,并沸滚熟透时取出即成。

特点:

深紫红色。鱼肉鲜嫩,酸咸带甜,口味醇厚。

须知:

出骨鱼肉可选用新鲜而鱼刺少的鱼加工,除去鱼头、尾、内脏、骨头及皮即成。

1. 生烤鱼串

用料:

出骨鱼肉500克,切碎的蔬菜香料100克,细盐和胡椒粉各适量,干白葡萄酒25克,柠檬片25克,洋葱方片75克,蘑菇片50克,生油25克,辣酱油25克,番茄沙司15克。

制法:

(1) 将鱼肉切成约2厘米见方的厚片,和切碎的蔬菜香料一起放在一只盛器内,加细盐、胡椒粉、干白葡萄酒和柠檬片,用手拌和匀透,并对好口味后,腌渍4小时。拣出鱼片,用竹扦一块鱼片一块洋葱片一块蘑菇片间隔地串起来,每串5~6块鱼片,涂上少许生油备用。

(2) 烤箱预热至245℃。把烤盘清洗干净后,涂上少许油,放上备用的鱼串,放在烤箱的第一层搁架上烘烤,至表面呈浅褐色并熟透时取出,装入盘内,浇上辣酱油和番茄沙司即成。

特点:

色泽自然,鲜嫩甘香,味美无比。

须知:

蔬菜香料即洋葱头、胡萝卜和芹菜。

8. 干酪蟹粉

用料:

蟹粉200克, 白脱油25克, 洋葱末25克, 细盐、味精和胡椒粉各适量, 白葡萄酒30克, 柠檬汁10克, 奶油沙司500克, 干酪粉15克。

制法:

(1) 准备烤蟹粉的浅盆, 其内壁涂上薄薄一层油脂后备用。

(2) 蟹粉用手揸摸, 除尽碎壳。炒锅内放白脱油, 烧热后, 放洋葱末, 不断地拌炒至微微泛黄并出香味时, 再放蟹粉翻炒一下, 加细盐、味精、胡椒粉、白葡萄酒和柠檬汁, 对好口味, 再加约三分之一的奶油沙司, 翻炒匀透后备用。

(3) 烤箱预热至 225°C。将炒好的蟹粉装在备用的浅盆内, 浇上奶油沙司盖没, 撒上干酪粉。浅盆放在烤盘内, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈褐黄色, 并沸透后取出即成。

特点:

浅褐黄色, 淡雅美观。蟹粉鲜美, 奶香浓郁。

须知:

蟹粉可用河蟹, 也可用梭子蟹替代。河蟹肉质细嫩, 梭子蟹肉质较粗老。

奶油沙司的制法见第124页“奶烙鲜贝”。

9. 烤酿桂鱼

用料:

香葱10根, 桂鱼1条500克, 细盐和胡椒粉各适量, 黄酒15克, 猪夹心肉300克, 香葱末15克, 生姜末2克, 大蒜头泥5克, 味精5克, 新鲜面包粉25克, 鸡蛋1只, 生油75克。

制法:

(1) 烤箱预热至235℃。将烤盘刷上少许油并垫衬香葱后备用。

(2) 桂鱼去鳞、去头尾和内脏及骨后, 剖成两片, 将鱼皮的一面朝下, 用刀背在鱼肉上轻轻地斩上一遍, 撒上细盐和胡椒粉, 烹上黄酒, 然后移放到备用的烤盘内。

(3) 猪夹心肉洗净后斩成肉酱, 加香葱末、生姜末、大蒜头泥、味精、新鲜面包粉、鸡蛋、细盐和胡椒粉, 对好口味, 用手反复搅打匀透后, 涂抹在鱼肉上面, 抹平, 浇上生油及少许水, 放在烤箱的第一层搁架上烘烤, 至表面呈褐黄色并熟透时取出, 用刀切成块, 装入盘内, 边上放一些绿叶作装饰即成。

特点:

褐黄色。桂鱼鲜美, 肉馅香嫩, 风味无穷。

须知:

新鲜面包粉的制法是, 将隔天的咸面包用粉碎机(或用筛子过筛)搅成粉末即成。

10. 烤 海 鲜 卷

用料:

出骨鱼肉250克, 细盐, 胡椒粉和味精各适量, 柠檬汁5克, 干白葡萄酒5克, 酸奶25克, 海鲜馅心100克, 生油30克。

制法:

(1) 烤箱预热至245°C。把烤盘涂上稍多的油后备用。

(2) 将鱼肉用刀批成大的薄片, 加细盐、胡椒粉、味精、柠檬汁、干白葡萄酒和酸奶一起, 用手轻轻地拌和匀透, 让鱼片入味。

(3) 把鱼片摊在台板上, 放海鲜馅心, 卷起来成卷筒形, 整齐地排列在备用的烤盘内, 浇上生油及少许水, 放在烤箱的第一层搁架上烘烤, 至表面呈褐黄色并熟透时取出, 装入盘内即成。

特点:

淡褐黄色。形似春卷, 鲜嫩、甘香诱人。

须知:

鱼肉不可批得太薄, 以免破碎。

海鲜馅心的制法见第95页“海鲜饺”。

畜 类

1. 烤猪肉

用料:

猪腿肉500克, 细盐适量, 胡椒粉适量, 辣酱油25克, 洋葱头100克, 胡萝卜100克, 芹菜梗50克, 生油50克, 生菜叶数片作装饰用。

制法:

(1) 烤箱预热至225℃。将烤盘清洗干净后备用。

(2) 猪腿肉洗净后, 用清洁的抹布或毛巾吸干肉上的水分, 用竹签在肉上戳一些小孔, 然后撒上细盐和胡椒粉, 烹上辣酱油, 对好口味后, 用手反复涂擦数遍后腌渍片刻。

(3) 将洋葱头、胡萝卜和芹菜梗洗净后, 用刀切成片和段, 取一半放在备用的烤盘内, 放猪肉, 浇上生油和少许清水, 撒上另一半洋葱胡萝卜芹菜。将烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈深褐色、并熟透时取出, 切成片状。

(4) 将生菜叶洗净后沥去水分, 铺在一只平盘内, 中间放上烤猪肉, 然后浇上烤盘内烤出的原汁即成。

特点:

深褐色。形态美观, 甘香鲜嫩, 别具风味。

须知:

烘烤时要特别注意肉的生熟。其鉴定方法是: 用一根铁

针或竹扦插入肉中，抽出后，将肉稍撇压一下，流出的是血水则表明肉未熟透，反之则表示肉已熟。

2. 烤叉烧

用料：

猪坐臀肉500克，细盐适量，黄酒10克，酱油25克，白糖30克，香葱末10克，生姜末5克，味精5克，五香粉适量，胡椒粉适量，生油50克，装饰用的生菜叶数片。

制法：

(1) 将猪坐臀肉洗净后，用拧干的抹布或毛巾吸干水分，再用刀切成约2厘米的方圆长条，用粗的铁针或竹签在肉上戳一些小孔，放在盛器内，加细盐、黄酒、酱油、白糖、香葱末、生姜末、味精、五香粉和胡椒粉，对好口味并反复拌和匀透，腌渍8小时。

(2) 烤箱预热至245℃。将烤盘清洗干净后备用。

(3) 将腌渍好的肉条取出，装在备用的烤盘内，在肉的表面浇上生油后，放在烤箱的第一层搁架上烘烤，至表面呈深紫褐色，并熟透时取出。

(4) 准备一只大平盆，铺上数片洗净的碧绿的生菜叶子，然后将叉烧用刀切成片，堆放在盘子中央即成。

特点：

肉呈深紫褐色，由绿叶相衬，诱人食欲。鲜嫩甘香，甜中微咸。

须知：

用铁针或竹签在肉上戳小孔的目的，是要将味道渗进肉

里，以增强口味。

腌渍的时间最好是隔天腌渍好，存放在冰箱的最底层，第二天再取出烘烤。

烘烤时应不时地将肉翻身，使烤肉色泽更加均匀。

3. 烤 大 排

用料：

猪大排骨500克，京葱25克，生姜20克，黄酒15克，味精5克，酱油50克，白糖15克，细盐和胡椒粉适量，香葱25克，生油50克。

制法：

(1) 烤箱预热至245℃。将烤盘清洗干净后备用。

(2) 将大排洗净后，用拧干的抹布或毛巾吸干水分，再用刀批斩成厚片，逐片放在砧板上用刀拍松，并用刀背在肉上轻轻地呈十字形地敲上一遍，斩断筋络，放在盛器内。

(3) 将京葱和生姜切成片，和黄酒、味精、酱油、细盐、胡椒粉、白糖一起放在盛大排骨的盛器内，对好口味，并反复拌和匀透，腌渍片刻。

(4) 把香葱放在备用的烤盘内，铺放上腌渍过的大排骨，浇上腌渍的汁水和生油，放在烤箱的第一层搁架上烘烤，至表面呈深褐色，并熟透时取出，装入盘内，浇上烤剩的原汁即成。

特点：

深褐色。原汁原味，干香鲜嫩。

须知：

大排一定要拍松，否则烤好后肉质就很老韧。斩断筋络可使烤出的大排平整而不卷缩。

4. 烤 肉 饼

用料:

大方面包150克，猪夹心肉500克，洋葱100克，细盐和胡椒粉适量，味精5克，鸡蛋2只，黄酒10克，辣酱油25克，番茄沙司25克。

制法:

(1) 将大方面包切去外皮后浸在冷水内，然后捞出挤干水分备用。

(2) 猪夹心肉洗净后，和洋葱一起用刀斩成碎末，放在盛器内，加细盐、胡椒粉、味精、鸡蛋、黄酒和挤干水分的面包，对好口味并用手反复搅拌均匀透后，做成一只只圆球，然后揪扁成厚厚的肉饼。

(3) 烤箱预热至235℃。将烤盘清洗干净后，将一只只肉饼装入。烤盘放在烤箱的第一层搁架上烘烤，并翻身，至表面呈褐黄色并熟透后，取出烤盘，趁热浇上辣酱油和番茄沙司，然后把肉饼装入盘内，浇上烤盘内的汁水即成。

特点:

深紫褐色。松软甘香，鲜嫩美味，略微带辣。

须知:

烘烤食品时，为求表面色泽，可放在第一层搁架上。如面色已差不多，但肉内部尚未熟时，可改放在第二层搁架上继续烘烤。

5. 菜 包 肉

用料:

猪夹心肉500克, 细盐适量, 味精5克, 胡椒粉适量, 香葱末15克, 嫩而大的卷心菜叶10张, 生油25克, 番茄沙司50克。

制法:

(1) 将猪肉洗净后, 用刀斩成肉末, 装在大碗内, 加细盐、味精、胡椒粉、香葱末及少许清水, 对好口味, 用竹筷反复搅拌均匀后作馅心。

(2) 将卷心菜叶洗净后, 放在沸水内烫软熟后, 捞出浸入冷水中, 再捞出, 沥去水分, 平摊在台板上, 放上鲜肉馅心, 像包裹春卷一样包裹成菜包肉生坯。

(3) 烤箱预热至225℃。将烤盘清洗干净后, 把菜包肉生坯整齐地排放在烤盘内, 浇上生油和少许清水, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈微褐色并熟透时(见彩照)取出, 装在盘内, 浇上少许番茄沙司即成。

特点:

浅褐黄色。形似春卷, 酥嫩鲜美, 口味独特。

须知:

卷心菜叶一定要选用嫩叶, 否则, 太老会影响口味, 如没有大的, 也可用小的卷心菜嫩叶拼起来使用。

如不爱吃番茄沙司, 可改用溶化的白脱油或其他沙司替代。

6. 酿 青 椒

用料:

青椒10只, 猪夹心肉300克, 香葱末25克, 生姜末5克, 细盐和胡椒粉适量, 味精3克, 酱油5克, 麻油20克。

制法:

(1) 将青椒洗净后, 用刀将青椒蒂梗处平切一刀, 挖净籽成空壳。

(2) 把猪夹心肉洗净后, 用刀斩成肉酱, 放在大碗内, 加香葱末、生姜末、细盐、胡椒粉、味精、酱油和少许水, 对好口味后, 用竹筷反复搅打匀透后成馅心。

(3) 烤箱预热至225℃。将烤盘清洗干净后备用。

(4) 将馅心酿在青椒壳内, 整齐地排放在备用的烤盘内, 浇上麻油和少许清水, 放在烘箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈浅褐色, 并熟透时取出, 装盘, 浇上烤出的原汁(见彩照)即成。

特点:

绿中带褐色。天然造型, 鲜嫩美味, 香气宜人。

须知:

青椒大小应选中型的、底部平整的灯笼椒; 如底部实在放不平, 则可用刀稍修整一下, 但不可切穿, 以免肉汁外流, 影响质量。

酿馅时, 馅心应略高出青椒口, 这样烘烤后形态较佳。

7. 网油卷

用料:

猪肉丝100克,香葱丝10克,嫩姜丝2克,酱油15克,黄酒10克,鸡蛋(用蛋清)1只,细盐、胡椒粉和味精各适量,水生粉5克,猪网油100克,面糊15克。

制法:

(1) 烤箱预热至235°C。将烤盘刷上少许油后备用。

(2) 将猪肉丝、香葱丝、嫩姜丝、酱油、黄酒、鸡蛋清、细盐、胡椒粉、味精和水生粉一起放在一只盛器内,对好口味,并用手反复搅拌均匀透做馅用。

(3) 将网油摊开,分成3块,将馅心均匀地分在网油上,然后像包春卷一样包裹起来,涂上薄薄一层面糊,装在备用的烤盘内,放在烤箱的第二层搁架上烘烤并翻身,至表面呈棕褐色,并熟透时取出即成。

特点:

棕褐色。卷筒形状,酥脆甘香,鲜嫩味美。

须知:

面糊的制法:用鸡蛋清(1只)加水生粉5克、细盐适量调和均匀而成。

网油卷也可做成一只大型的,但要薄一点,烤酥熟后用刀切成小块后装盘。

8. 烤羊肉

用料:

羊腿肉500克,细盐和胡椒粉适量,酱油15克,白糖10克,黄酒25克,大蒜头50克,洋葱头50克,胡萝卜50克,生油60克。

制法:

(1) 羊腿肉洗净后用抹布或毛巾吸干水分,放入盛器内,放细盐、胡椒粉、酱油、白糖和黄酒,对好口味后,用手反复涂抹在肉上,再用刀在肉上划一道道小口子,将大蒜头一瓣瓣地嵌入肉内,腌渍片刻。

(2) 烤箱预热至225℃。将烤盘清洗干净后备用。

(3) 将洋葱头和胡萝卜切成粗丝或碎片,取一半装在备用的烤盘底,再放腌渍过的羊腿肉,然后撒上剩余的洋葱和胡萝卜,浇上生油和少许水。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤,至表面呈深褐色并熟透时取出,切成片状,装入盘内,浇上烤出的原汁即成。

特点:

深褐色。肉质细嫩,鲜香可口,别有风味。

须知:

食烤羊肉时,如能根据您和家人的爱好,佐以沙茶酱和大蒜茸,则其风味更佳。

9. 串烤羊肉

用料:

羊肉500克,细盐和胡椒粉适量,黄酒15克,酸奶25克,碎洋葱头25克,柠檬半只,洋葱头方片100克,切成方片的方火腿150克,生油50克,辣酱油15克,辣椒粉适量。

制法:

(1) 将羊肉洗净后, 切成约 2 厘米见方的厚片, 放在一只盛器内, 加细盐、胡椒粉、黄酒、酸奶、碎洋葱头和切成薄片的柠檬, 对好口味, 并用手反复搅拌均匀透, 放进冰箱的最底层, 腌渍 8 小时左右。

(2) 烤箱预热至 245°C。将烤盘清洗干净后备用。

(3) 把羊肉一块块拣出, 去除碎洋葱和柠檬, 然后用铁扦将一块羊肉、一块洋葱片和一块方火腿片间隔地串起来, 每串串 4~5 块羊肉, 全部串好后, 放在备用的烤盘内, 浇上生油。烤盘放在烤箱的第一层搁架上烘烤, 至表面呈深褐色, 并足够熟时取出, 淋上辣酱油, 撒上辣椒粉后即成。

特点:

深褐色。形态别致, 肉嫩甘香, 鲜辣略酸。

须知:

洋葱头方片和方火腿方片切成与羊肉片差不多大小。

串烤羊肉最适宜在隔天腌渍, 第二天烤制。

10. 烤羊肉片

用料:

羊腿肉 500 克, 细盐和胡椒粉各适量, 味精 5 克, 黄酒 10 克, 辣酱油 10 克, 鸡蛋 3 只, 大蒜头泥 50 克, 新鲜面包粉 150 克, 白脱油 25 克。

制法:

(1) 烤箱预热至 245°C。将烤盘清洗干净后备用。

(2) 羊肉洗净后切成薄而稍大的片, 加细盐、胡椒粉、味

精、黄酒和辣酱油，用手反复搅拌均匀透后，腌渍片刻。

(3) 把鸡蛋、大蒜头泥、新鲜面包粉和白脱油一起放在一只大碗内，用竹筷搅拌均匀后，涂抹在每片羊肉上，装在备用的烤盘内。放在烤箱的第一层搁架上烘烤，至表面呈褐黄色并熟透后取出，装入盘内即成。

特点：

褐黄色。形态美观，鲜嫩松香，风味独特。

须知：

新鲜面包粉的做法是，用隔天的新鲜面包，放在粉碎机内打成粉或用粗筛子过筛成粉状即成。

如能与香菜和酸黄瓜同食，则其风味更佳。

禽 类

1. 烤鸡翅膀

用料:

肥嫩鸡翅500克, 细盐和胡椒粉各适量, 味精5克, 酱油15克, 黄酒15克, 白糖8克, 洋葱头75克, 胡萝卜50克, 生油45克。

制法:

(1) 把肥嫩鸡翅洗净后, 沥去水分, 加细盐、胡椒粉、味精、酱油、黄酒和白糖, 用手反复涂抹在鸡翅上, 并腌渍2小时。

(2) 烤箱预热至235℃。将烤盘清洗干净后备用。

(3) 将洋葱头和胡萝卜切成小的碎片, 一半铺放在备用的烤盘内, 放上腌渍过的鸡翅, 再撒上剩余的洋葱头和胡萝卜碎片, 浇上生油和少许水, 放在烤箱的第一层搁架上烘烤, 至表面呈金褐色, 并熟透时取出即成。

特点:

褐黄色。干香酥熟, 鲜嫩爽口。

须知:

烤鸡翅膀在食用时, 可根据您和家人的爱好, 选择辣酱油、或番茄沙司、或蒜茸酱等某种佐料同食, 则其风味更佳。

2. 葡萄酒烙鸡

用料:

洋葱头 125 克, 白脱油 75 克, 熏肉 125 克, 肥嫩光鸡 750 克, 威士忌酒 25 克, 肉汤 250 克, 红葡萄酒 350 克, 芹菜 25 克, 白糖 10 克, 细盐和胡椒粉各适量, 罐装整只形小蘑菇 125 克, 清酥面 500 克。

制法:

(1) 把洋葱头洗净后切成块。白脱油放入锅内, 烧热后, 放洋葱块煎炒, 至软熟时加切成小片的熏肉, 再炒数分钟后, 倒在一只大碗内备用。

(2) 锅内留余油, 放切成大块的嫩鸡, 煎炒至鸡块表面呈浅褐色时, 倒入威士忌酒和肉汤, 烧煮片刻后, 加红葡萄酒、切成碎末的芹菜、白糖、细盐、胡椒粉, 对好口味后, 再焖煮 30 分钟左右, 至鸡酥熟时, 加小蘑菇和备用的洋葱和熏肉, 稍稍将汤汁收浓一点, 装在数只小汤碗内。

(3) 烤箱预热至 210°C。将清酥面团放在台板上, 用擀面棍擀薄后, 在小汤碗口上刷上少许鸡蛋液, 逐只盖上薄清酥面片, 粘牢后, 表面再涂上薄薄一层鸡蛋浆, 排放在烤盘内。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈金黄色并熟透 (见彩照) 后取出即成。

特点:

金褐色。面盖松酥, 鸡块酥熟, 酒香醉人。

须知:

熏肉即人们日常所说的培根和咸熏肉。

清酥面的制法见第 92 页“千层酥”。

烤的时候，一定要烤得表面皮松酥，内部沸滚透，这样敲开面盖时，即有一股香味扑鼻，边吃鸡边食面盖，其味更佳。

3. 烤童子鸡

用料:

光童子鸡 1 只，香葱 35 克，生姜 25 克，黄酒 15 克，花椒 10 粒，酱油 15 克，白糖 5 克，味精 5 克，细盐和胡椒粉各适量，京葱或洋葱头 50 克，生油 35 克，生菜叶数张。

制法:

(1) 将童子鸡洗净，用刀从背脊部剖开，扒平，放入盛器内，加切成段的香葱，拍碎的生姜、黄酒、花椒、酱油、白糖、味精、细盐和胡椒粉，对好口味，并用手反复涂抹在鸡身上，稍腌渍片刻。

(2) 烤箱预热至 235℃。将烤盘清洗干净后，放切成丝状的京葱或洋葱头，再放上腌渍好的童子鸡，浇上生油和少许水。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至鸡表面呈褐黄色，并熟透时取出，用刀斩成块状，装在铺有生菜叶的盘子上即成。

特点:

褐黄嫩鸡，绿叶垫衬，味鲜肉嫩，回味无穷。

须知:

光童子鸡一般选用重约 500 克的为最佳。

烘烤时，宜将带鸡皮的一面朝上。

4. 面条烙鸡

用料:

蛋黄面条100克, 白脱油75克, 洋葱末25克, 鸡肝泥50克, 蘑菇碎末35克, 蔬菜香料(芹菜、洋葱、胡萝卜)20克, 鸡脯肉100克, 白兰地酒10克, 奶油沙司150克, 干酪粉15克。

制法:

(1) 蛋黄面条放入沸水内煮熟后, 捞入冷水内冷透, 再捞出沥去水分。锅内放白脱油, 烧热后, 加洋葱末, 炒至微微泛黄时, 放面条稍炒, 再加鸡肝泥和蘑菇碎末, 炒透后, 装在内壁涂有薄薄一层油脂的浅盆内备用。

(2) 将蔬菜香料放锅内, 加少许清水烧沸后, 放鸡脯肉, 煮至熟透, 捞出, 沥去水分, 用刀批成鸡片后, 铺在面条上面, 烹上白兰地酒, 再浇上奶油沙司盖没, 撒上干酪粉后装在烤盘内。

(3) 烤箱预热至225℃。将烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至表面呈浅褐色并沸透后取出即成。

特点:

浅褐色。香味醇厚, 鲜美肥糯。

须知:

蛋黄面条的制法: 将富强面粉和鸡蛋揉成面团, 用擀面棍擀薄后, 再用刀切成条即成。

鸡肝泥的制法: 将生的鸡肝用刀斩得极碎即成。

蔬菜香料即洋葱头、胡萝卜和芹菜三者混合。

奶油沙司的制法见第124页“奶烙鲜贝”。

5. 苹果烤鸭

用料:

光嫩肥鸭半只约600克,细盐和胡椒粉各适量,辣酱油15克,苹果300克,面粉10克,洋葱头15克,胡萝卜15克,芹菜10克,生油50克,红葡萄酒15克,油面酱适量,白脱油50克。

制法:

(1) 鸭子洗净后放入盛器内,撒上细盐和胡椒粉,烹上辣酱油,用手在鸭子上涂抹均匀。苹果洗净后用刀削去果皮,挖除果核,将苹果切成块,蘸上面粉备用。

(2) 烤箱预热至235℃。把烤盘清洗干净后备用。

(3) 洋葱头、胡萝卜和芹菜切碎后,铺放在备用的烤盘内,再放鸭子(鸭皮朝上),浇上生油和少许水,然后撒上苹果皮和核。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤,至表面呈深褐色,并熟透时取出。将鸭子用刀斩成大块,装入盘内。另将烤剩的原汁倒在一小锅内,加红葡萄酒,烧沸后用少许油面酱勾芡,至汤汁稠浓,浇在鸭块上面。

(4) 将炒锅内放白脱油,烧热后,放备用的苹果块,煎至熟透并呈金黄色时,装在鸭子旁边即成。

特点:

鸭子呈深褐色,苹果呈金黄色。肥嫩甘香,略带酸甜。

须知:

油面酱的制法见第26页“咖喱酥角”。

6. 沙茶烤鸭

用料:

光嫩肥鸭半只(约750克), 细盐和胡椒粉各适量, 黄酒15克, 沙茶酱125克, 饴糖5克, 香葱75克。

制法:

(1) 光嫩肥鸭洗净后, 放在沸水中一烫即捞出, 沥去水分, 用细盐、胡椒粉和黄酒在鸭腹里面涂擦一下后, 再抹上少许沙茶酱, 然后将饴糖加少许水调开, 涂抹在鸭皮上, 放在风口处吹干。

(2) 预热烤箱至235℃。将烤盘清洗干净后, 铺入香葱, 再放上鸭子。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至鸭子表面呈褐黄色并熟透时取出, 用刀切成小块, 装盘, 另将余下的沙茶酱装在小碟子内供蘸食用(见彩照)。

特点:

金黄色, 油渍光亮。鲜嫩甘香, 美味可口。

须知:

光嫩肥鸭从背脊处剖开分成两片。烤时鸭皮朝上。

7. 烧烤鸭卷

用料:

光嫩肥鸭1只(约1000克), 香葱段25克, 生姜片15克, 黄酒25克, 细盐、胡椒粉和味精各适量, 瘦金华火腿100克, 猪油75克, 鸡蛋(用蛋清)6只(用蛋黄2只), 葱花15克。

制法:

(1) 将鸭子去净绒毛，斩去头脚后拆净骨头，修整成一大整片，将鸭皮朝下，用刀背轻轻地将鸭肉捶打一遍，放在盛器内，加香葱段、生姜片、黄酒、细盐、胡椒粉和味精，对好口味，并用手在鸭肉上涂擦均匀后，腌渍约2小时，金华火腿切成薄片。

(2) 将鸭子皮向下平摊在台板上，铺上火腿片后，卷成直径为4厘米的长条，用洁净的白纱布包好，再用细绳扎紧，上笼蒸约90分钟，至酥熟后取出，稍冷后解开细绳，将鸭卷切成厚片备用。

(3) 预热烤箱至235℃。将烤盘清洗干净后，刷上少许油后，铺放鸭卷片，浇上已融化的猪油。烤盘放在烤箱的第一层搁架上烘烤。

(4) 蛋清放在不锈钢圆底盆内，用蛋扦打成泡沫状，加蛋黄搅匀，待鸭片稍烤上色后取出，覆上蛋糊并撒上葱花，再放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至鸭卷表面呈褐黄色时取出，装盘即成。

特点：

褐黄色。鸭肉酥香，回味极佳，诱人食欲。

须知：

鸭卷必须蒸得酥熟，否则烤的时候就不会酥香。

8. 烤大鹌鹑

用料：

光大鹌鹑3只，细盐和胡椒粉各适量，酱油10克，黄酒15克，白糖3克，花椒10粒，香葱40克，生姜12克，洋葱头

50克，生油25克。

制法：

(1) 把鹌鹑洗净后放在盛器内，加细盐、胡椒粉、酱油、黄酒、白糖、花椒、香葱、拍碎的生姜，拌和后，用手将其涂擦在鹌鹑上，再将花椒、香葱、生姜分别填塞在鹌鹑肚内。

(2) 烤箱预热至235℃。将烤盘清洗干净后，装上切成碎片的洋葱头、鹌鹑，浇上生油和少许水。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至鹌鹑表面呈褐黄色、熟透时取出，装盘即成。

特点：

深褐黄色。外型完美，肉嫩香酥。

须知：

烤鹌鹑时如能不断地翻动并浇上汁水，就能使色泽上得更加均匀光亮。

9. 奶油烙鸽片

用料：

洋葱头25克，白脱油30克，烫熟鸽子肉片125克，白兰地酒10克，细盐和味精各适量，奶油沙司150克，鸡蛋(用蛋黄)1只。

制法：

(1) 烤箱预热至225℃。准备一只浅盆，内壁涂上薄薄一层油脂后备用。

(2) 洋葱头用刀切成碎末，和一半白脱油一起放在炒锅内，炒至洋葱出香味时，放鸽片稍炒一下，烹白兰地酒，加

细盐、味精对好口味。

(3) 将奶油沙司和鸡蛋黄放在一起搅打匀透，分出一半倒在鸽片内拌和均匀，装在备用的浅盆内，再浇上剩余的另一半沙司，放上剩余的白脱油。浅盆装在烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至鸽片表面呈浅金黄色并沸透时取出即成。

特点：

浅金黄色。奶香浓郁，肉嫩鲜美，口味醇厚。

须知：

奶油沙司的制法见第124页“奶烙鲜贝”。

10. 檬奶烙鸡杂

用料：

鸡杂(煮熟的鸡肫、鸡肝、鸡心、鸡肠等)100克，白脱油20克，洋葱末25克，蘑菇片25克，酸黄瓜片25克，细盐和味精各适量，奶油沙司150克，柠檬汁10克，干酪粉5克。

制法：

(1) 将煮熟的鸡杂碎切成小片。

(2) 烤箱预热至225℃。准备一只内壁涂有少许油脂的浅盆作烘烤用。

(3) 锅内放白脱油，烧热后，放洋葱末，炒至洋葱微微泛黄时，加鸡杂片、蘑菇片和酸黄瓜片稍炒，再加细盐和味精，对好口味，然后，放一半奶油沙司，拌和匀透后，装在备用的浅盆内。

(4) 将另一半奶油沙司和柠檬汁混合匀透，再浇在鸡什

的表面，撒上干酪粉，浅盆装在烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至鸡杂片表面呈浅金黄色，并沸透时取出即成。

特点：

浅金黄色。奶香浓郁，略带酸味。

须知：

煮鸡杂时，可先将蔬菜香料和清水煮沸数分钟后，再放鸡杂，烫熟后即捞出最佳。

奶油沙司的制法见第124页“奶酪鲜贝”。

其 他 类

1. 意 式 馅 饼

用料:

片桑面团150克, 白脱油15克, 大蒜头15克, 番茄125克, 罐装沙丁鱼50克, 洋葱头10克, 精制菜油10克。

制法:

(1) 烤箱预热至 215°C。准备一只直径约为 20 厘米的浅盆, 内壁涂上薄薄一层油脂后备用。

(2) 把片桑面团放在台板上, 用擀面棍擀成圆形面皮, 铺放在浅盆内, 涂上一层白脱油后, 醒发片刻。

(3) 将大蒜头斩碎, 撒在面皮上, 再将切成片的番茄整齐地铺放在上一层, 并撒上切成碎块的沙丁鱼、切成碎末的洋葱头, 浇上精制菜油。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至饼表面呈浅褐色、面皮熟透时取出, 用刀切成 8 块, 移放到平盘上即成。

特点:

浅褐色。底面松硬, 肉馅鲜香, 味美适口。

须知:

片桑面团的制法: 把富强面粉或精白面粉500克, 细盐2克、生油15克和酵母粉5克, 一起放在一只盛器内, 加适量清水, 用手反复搅拌, 揉成稍硬并光洁的面团, 盖上拧干的

湿布，醒发约30分钟即可使用。

2. 西洋馅饼

用料:

片桑面团180克，精制菜油50克，洋葱头丝50克，胡萝卜丝30克，番茄酱30克，番茄丁100克，蘑菇片30克，青椒丝35克，小虾仁50克，细盐和味精各适量。

制法:

(1) 烤箱预热至215℃。准备一只直径约为20厘米的浅盆，内壁涂上薄薄一层油脂后备用。

(2) 把片桑面团放在台板上，用擀面棍擀成圆形面皮，铺放在浅盆内，醒发片刻。

(3) 炒锅内放菜油，烧热后，放洋葱头丝和胡萝卜丝煸炒至熟，加番茄酱继续炒至呈深紫褐色，再放番茄丁、蘑菇片、青椒丝和小虾仁翻炒一下，用细盐和味精对好口味，离火，待稍冷后倒在浅盆的面片上。浅盆装在烤盘内，放在第二层搁架上烘烤，至饼表面呈深褐色、底面熟透时取出，用刀切成8块，装盘即成。

特点:

深红色。底面松硬，馅心鲜美，香味扑鼻。

须知:

片桑面团的制法见第151页“意式馅饼”。

3. 猪肉馅饼

用料:

片桑面团150克, 洋葱头末50克, 猪肉酱15克, 煮熟蛋(斩成粗末)1只, 大蒜头末10克, 细盐和胡椒粉各适量, 白脱油25克, 香菜碎末10克。

制法:

(1) 烤箱预热至225°C。准备一只直径约为20厘米, 内壁涂有薄薄一层油脂的浅盆备用。

(2) 把片桑面团放在台板上, 用擀面棍擀薄成圆形, 铺放在浅盆内, 醒发片刻。

(3) 洋葱头末、猪肉酱、熟蛋粗末、大蒜头末、细盐、胡椒粉和少许水放在一起搅拌均匀透, 并对好口味, 铺放在浅盆内的面皮上, 再放白脱油, 撒上香菜碎末浅盆装在烤盘内, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至底面呈褐黄色、馅心熟透时取出, 用刀切成8块, 装盘即成。

特点:

褐黄色。香气扑鼻, 鲜美可口。

须知:

片桑面团的制法见第151页“意式馅饼”。

4. 意式烙面

用料:

通心面条250克, 白脱油50克, 洋葱头末25克, 番茄酱30克, 细盐和胡椒粉各适量, 奶油沙司180克, 干酪粉5克。

制法:

(1) 将通心面条放入沸水锅内煮熟后捞出, 放在冷水中浸冷后, 捞出沥去水分, 切成长约 5 厘米的段后备用。

(2) 炒锅内放白脱油, 烧热后放洋葱头末一同炒, 至洋葱微微发黄时, 放番茄酱炒至呈深紫褐色时, 再放面条翻炒一下, 加细盐、胡椒粉, 对好口味后, 再加一半奶油沙司炒至匀透, 装在一内壁涂有薄薄一层油脂的浅盆内, 并将剩余的奶油沙司浇在面条的表面, 撒上干酪粉。

(3) 烤箱预热至 225°C 。将装面条的浅盆装在烤盘内, 放在烤箱的第二层搁架上烘烤, 至面条表面呈浅金褐色, 并沸透后取出即成。

特点:

浅褐色。面条韧软, 香浓美味, 略带酸味。

须知:

奶油沙司的制法见第 124 页“奶烙鲜贝”。

5. 烙洋葱汤

用料:

洋葱头 100 克, 面粉 5 克, 细盐和胡椒粉各适量, 清肉汤 500 克, 烤面包片 6 片, 干酪粉 3 克。

制法:

(1) 烤箱预热至 225°C 。准备数只小汤碗, 放在烤盘上作烘烤用。

(2) 洋葱头用刀切成丝, 加少许细盐稍腌一下, 用力挤去水分, 与面粉、细盐和胡椒粉拌和匀透, 放入油锅内炸, 至

呈金黄色时捞出，沥去油。

(3) 清肉汤放入汤锅内，烧沸后加细盐、胡椒粉，对好口味，再加炸黄的洋葱丝，烧沸一会后，装在备用的小汤碗内。烤盘放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至热透后取出，烤面包片放在汤面上，再撒上干酪粉即成。

特点：

褐黄色，原汁原味，西方风味。

须知：

清肉汤的制法：将肉骨头和碎肉放入锅内，加洋葱头、胡萝卜、芹菜和清水一起用大火煮沸后，转用小火烧，使汤保持着微沸状态（这样可使汤色清澈），煮至2~4小时即成。

烤面包片的制法：将大方面包用刀切成约3毫米厚的片，涂抹上少许白脱油，撒上少许干酪粉，切成骨牌块大，然后放在烤箱的第一层搁架上烤至微黄即成。

6. 烧烤土豆

用料：

土豆500克，白脱油50克，细盐和胡椒粉各适量。

制法：

(1) 烤箱预热至195℃。将烤盘清洗干净后备用。

(2) 土豆洗净后整齐地排列在备用的烤盘内，加少许清水后，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至土豆半熟时，用小刀在顶部划一十字形，继续烘烤至刀口裂开。

(3) 取出烤盘，在每只土豆的顶部放上一小点白脱油并撒上少许细盐和胡椒粉，再放进烤箱烤，至土豆完全酥熟，并

入味时取出即成。

特点:

浅褐色。酥软粉糯，经济美食。

须知:

土豆宜挑选中型大小，以表皮光洁新鲜土豆为佳。

7. 烤花椰菜

用料:

花菜500克，细盐和胡椒粉各适量，奶油沙司500克，干酪粉15克。

制法:

(1) 烤箱预热至235℃。将烤盘刷上少许油后备用。

(2) 花菜用小刀分切成小朵后洗净，放入锅内，加清水淹没后，用大火煮，至花菜熟而不变形时捞出，沥去水分后，一朵朵排列在备用的烤盘内。

(3) 用汤匙将奶油沙司浇在花菜上，撒上干酪粉后，放在烤箱的第二层搁架上烘烤，至表面呈浅褐色时取出即成。

特点:

浅褐黄色。形态自然，酥软适口，鲜香味美。

须知:

奶油沙司的制法见第124页“奶烙鲜贝”。

8. 鸡肝烙蛋

用料:

烫熟鸡肝50克,熏肉20克,白脱油15克,洋葱头末5克,鸡蛋4只,红汁沙司30克。

制法:

(1) 烤箱预热至180°C。准备一只烘烤用的浅盆,内壁涂上薄薄一层油脂后备用。

(2) 将鸡肝和熏肉切成小片。白脱油和洋葱头末一起放入炒锅内,炒至洋葱发出香味时,放鸡肝片和熏肉片稍炒后,待用。

(3) 将鸡蛋敲在备用的浅盆内,再放已炒和的鸡肝等混合物。浅盆装在烤盘内,放在烤箱的第二层搁架上烘烤,至鸡蛋凝结时取出,浇上红汁沙司后即成。

特点:

深红色。鸡蛋嫩滑,咸鲜香醇,略带酸味。

须知:

熏肉即人们日常所说的培根。

红汁沙司的制法:将洋葱头块10克、胡萝卜片6克、芹菜6克和少许白脱油一起放入锅炒,至洋葱色微黄时,放番茄酱12克继续炒,至呈深紫褐色时,再加牛肉碎料100克,红葡萄酒5克和清水适量,用小火慢慢熬煮约4小时后,用白纱布滤去渣滓,然后加细盐、胡椒粉和辣酱油各适量,对好口味,视汤多少加适量油面酱调至所需稠厚度即成。

9. 奶油烙蛋

用料:

鸡蛋2只,丹麦火腿20克,蘑菇20克,奶油沙司100克,

白脱油10克。

制法:

(1) 烤箱预热至195°C。准备一只内壁涂有薄薄一层油脂的浅盆作烘烤用。

(2) 鸡蛋放入锅内，加冷水后，煮至蛋熟透，捞出浸在冷水内，凉透后，剥去蛋壳，用刀剖成两片，排列在备用的烤盘内。

(3) 丹麦火腿和蘑菇切成较粗的粒，撒在鸡蛋上面，浇上奶油沙司，再放上白脱油。烤盘放在烤箱的第一层搁架上烘烤，至表面呈金黄色时取出即成。

特点:

金黄色。香鲜肥嫩，营养丰富，宜作早餐。

须知:

奶油沙司的制法见第124页“奶烙鲜贝”。

10. 菠菜烙蛋

用料:

白脱油20克，小菠菜100克，细盐适量，鸡蛋4只，奶油沙司100克，干酪粉5克。

制法:

(1) 烤箱预热至195°C。准备一只内壁涂有少许油脂的浅盆，作烘烤用。

(2) 白脱油放入炒锅内，烧热后，放小菠菜稍炒一下，加细盐，对好口味，装入浅盆内，再将鸡蛋敲入。浅盆装在烤盘内，放在烤箱的第二层搁架上稍烤，至蛋白开始凝结时取

出，浇上奶油沙司，再撒上干酪粉后，继续烘烤，至表面呈浅褐色时取出即成。

特点：

浅褐色。菠菜清鲜，鸡蛋滑嫩，营养丰富。

须知：

奶油沙司的制法见第124页“奶烙鲜贝”。