

## ● 教学指导书【黄桂柿子饼】

### 重点掌握

- ☉掌握柿子面皮的制法;
- ☉掌握黄桂馅的制法;
- ☉掌握黄桂柿子饼的成型方法;
- ☉掌握黄桂柿子饼的熟制方法。



### 1. 工作内容及要求

- (1) 柿子面皮制作;
- (2) 黄桂馅的制作;
- (3) 黄桂馅柿子饼的成型;
- (4) 黄桂馅柿子饼的熟制;
- (5) 黄桂柿子饼的装盘;
- (6) 卫生整理。

### 2. 操作前应准备的工具、设备

- (1) 工具：台秤、箩、面盆、面杖、刮刀、尺子板、平铲及盛装成品的圆形平盘或其他形状、大小适宜的餐盘。
- (2) 设备：电饼铛、案台。

### 3. 主要原料

- (1) 坯料：熟透的火晶柿子 600g、面粉 500g、白糖 200g。
- (2) 馅料：猪板油 100g、黄桂酱 30g、玫瑰酱 10g、熟核桃仁 50g、青红丝 10g、熟面粉 100 克

### 4. 黄桂柿子饼的基本操作步骤

**工艺流程:**柿子面皮制作→黄桂馅的制作→黄桂馅柿子饼的成型→黄桂馅柿子饼的熟制→黄桂柿子饼的装盘

#### **步骤 I** 柿子面皮制作

- (1) 子取蒂揭皮后，放盛器中，用手抓开，过筛取柿子汁。
- (2) 面粉放案板上，中间开窝，放入柿子汁，再用手将面粉和柿子汁搅和均匀，叠压成柔软光滑的柿子面坯。

#### 特别提示:

- (1) 柿子汁少（柿子没有熟透，影响出汁），面团硬，则吃口硬而不糯。
- (2) 和面时面团起筋也会造成成品硬而不糯。

#### 步骤 2 黄桂馅的制作

- (1) 猪板油撕去油膜，切成黄豆大小的丁。
- (2) 青红丝、核桃仁切碎。
- (3) 白糖放入盛器中，加入黄桂酱、玫瑰酱拌匀，放入板油丁、熟面粉搓拌，最后加入切碎的青红丝、核桃仁搓拌至有粘性即成黄桂白糖馅。

#### 步骤 3 黄桂馅柿子饼的成型

- (1) 将面坯切成 25 克一个的剂子。
- (2) 取一剂子沾上干粉按扁，包入馅心，拢上收口呈圆球形生坯。

#### 步骤 4 黄桂馅柿子饼的熟制

- (1) 电饼铛 2 挡，铛底刷油，放入球形生坯，盖严铛盖。
- (2) 约 4—5 分钟后，待上、下面色泽金黄，熟透时，出锅即成。

#### 特别提示:

- (1) 烙制温度低、时间长则成品皮硬不脆。
- (2) 烙制时没盖盖瓦罐则皮韧不脆。

#### 步骤 6 黄桂柿子饼的装盘

#### 成品标准

色泽金黄，柿面软糯粘甜，黄桂芳香。

