

ㄋㄟㄋㄟ餅乾

份量：

材料：安佳奶油 195g 細砂糖 90g 奶粉 40g 杏仁粉 90g 全蛋
30g 低筋麵粉 195g

製作過程：

- 1 將安佳奶油、細砂糖、奶粉攪拌均勻。
- 2 加入杏仁粉攪拌均勻。
- 3 加入全蛋攪拌均勻。
- 4 篩入低筋麵粉攪拌均勻，和成麵糰。
- 5 放入冰箱冰硬。
- 6 取出擀開。
- 7 用各式的餅乾模蓋出形狀，即可放入烤箱烤焙。
- 8 上火 220 度、下火 180 度，烤至平均著色即可。

三色咖啡凍



份量：約九個

材料：

上下層材料：吉利 T 30g 細砂糖 160g 咖啡 780g

製作過程：1 吉利 T、細砂糖、拌勻後加入咖啡內煮沸。

2 備用。

中層材料：吉利 T 10g 細砂糖 70g 咖啡 390g 奶粉 40g

製作過程：1 吉利 T、細砂糖、奶粉拌勻後加入咖啡拌勻
煮沸。

2 下層咖啡凍倒入模型內，待涼凝固後加入中層
咖啡凍待涼凝固，再加入上層咖啡凍待涼固。

3 放入冰箱冷藏。

裝飾檸檬凍材料：水 300g、吉利 T 20g、檸檬 1 顆、細砂糖 60g

製作過程：1 將檸檬擠汁，和水拌勻倒入吉利 T 和細砂糖，

煮沸倒入小烤盤，待涼後切成不規則，放入咖啡凍上即可。

天鵝泡芙

份量：中型 20 個

材料：水 260g 沙拉油(奶油)120g 低筋麵粉 140g 全蛋 300g

防潮糖粉少許 鹽少許

製作過程：

- 1 沙拉油(奶油)、水、鹽放入鍋中用小火煮沸。
- 2 低筋麵粉過篩倒入煮沸的奶油水內，續以小火攪拌 30 秒至麵粉不沾黏即可離火。
- 3 冷卻至 65 度左右，將蛋分 4~5 次加入麵糊中，用木匙拌勻。
- 4 拌至拉起麵糊時會慢慢滴下，並呈三角光滑形狀。
- 5 麵糊裝入擠花袋以平口花嘴擠在烤盤上，注意每個麵糊間要隔一小段距離。
- 6 要放進烤箱之前，表面要噴水再放進烤箱烤焙。
- 7 要做成天鵝形狀，則擠麵糊時，要擠成橢圓形，做為天鵝的身體。
- 8 再將麵糊擠成 2 字型，做成天鵝的脖子。
- 9 圓型泡芙在 1/3 處已鉅刀切開，用擠花袋擠入適量布子餡即可。
- 10 天鵝型的泡芙在 1/3 處用鋸刀切開，將 1/3 的那片餅皮對切成兩半當做翅膀。
- 11 用擠花袋擠入適量的布丁餡，將天鵝的脖子放進身體內，再將兩片翅膀插入，表面篩防潮糖粉即可。
- 12 上下火各 200 度，烤 20~30 分鐘即可。

貼心小叮嚀：

- 1 泡芙的失敗，與麵糊軟硬度有很大關係。而水的煮沸時間及麵粉的吸水量亦與家蛋的多寡有關，所以軟硬適中的麵糊，應是加入蛋後攪拌均勻的麵糊，拉起時呈三角形光滑狀，且慢慢適下為佳。
- 2 奶油布丁餡的做法請看下面。

份量：中型 20 個

布丁餡材料：鮮奶 1000g 玉米粉 50g 低筋麵粉 50g 細砂糖
220g 蛋黃 8 個 奶油 50g 檸檬皮 1 個

製作過程：

- 1 玉米粉、麵粉過篩後放入鍋中，加入糖攪拌均勻。
- 2 蛋黃加入麵粉糖中攪拌成糊狀。
- 3 鮮奶用小火煮沸分次加入麵糊中拌勻，再放回爐火上以小火拌煮至冒泡即可離火。
- 4 趁熱將奶油加入麵糊中拌勻。
- 5 將檸檬皮刨碎加入奶油糊中拌勻，增加香味。
- 6 把拌勻的奶油糊放在平盤內，讓其冷卻，表面可用保鮮膜覆蓋以防表面乾皮。

貼心小叮嚀：

- 1 再做法 3 以小火拌煮時如發現有小焦點產生，必須馬上停止爐火，並換鋼盆再煮至冒氣泡。
- 2 檸檬皮只要綠色部分，白色不可加入，會苦澀。

出處：新手烘焙珍藏版 吳美珠 著

牛奶棒

份量:40 條

材料：低筋麵粉 100 克 細砂糖 10 克 鹽 1/8t
橄欖油 25 克 煉乳 20cc 牛奶 20cc

製作流程：

1. 將低筋麵粉加入細砂糖、鹽混合均勻。
2. 依序將橄欖油、煉乳及牛奶加入麵粉中。
3. 用手快速將所有材料混合成為一個無粉粒的糰狀。
4. 將麵糰放入塑膠袋中，用手稍微壓扁，在用桿麵棍擀開成為一張厚約 0.3cm 的麵皮。
5. 將麵皮放入冰箱中冷藏 30 分鐘，讓麵糰稍微硬一點較容易切割。
6. 用剪刀將塑膠袋剪開，利用鋼尺及切面刀將麵皮切割成為整齊的條狀。
7. 一條一條輕輕拿起，整齊排入不沾烤布上。
8. 放進已經預熱到 120°C 的烤箱中烘烤 12~15 分鐘。

奶油擠花餅乾



份量：約十二片

- 準備工作：
- 1 所有材料秤量好。
 - 2 低筋麵粉及玉米粉使用濾網過篩。
 - 3 無鹽奶油放置室溫回軟，手指可以壓出印子的程度就好。

材料：無鹽奶油 100 g 糖粉 50 g 蛋黃二個 白蘭地 1 t 全脂奶粉 10 g 低筋麵粉 120 g 玉米粉 30 g 草莓果醬適量（表面裝飾用）

- 製作過程：
- 1 無鹽奶油切小塊用打蛋器打散成乳霜狀態。
 - 2 將糖粉加入攪打至泛白，拿起打蛋器尾端呈現角狀。
 - 3 蛋黃及白蘭地分次加入，每一次加入都要確實攪拌均勻才加下一次。
 - 4 然後將全脂奶粉加入混合均勻。
 - 5 最後將過篩的粉類分兩次拌入，用刮刀與盆底磨擦按壓的方式混合成糰狀。
 - 6 混合完成的麵糊裝入擠花袋中，使用 1 cm 星形擠花嘴。
 - 7 在不沾烤培只上間隔均勻擠出圈狀麵糊約十二個（間隔至少要 1.5 cm）。

- 8 將適量的果醬放入麵糊中間。
- 9 放入已經預熱到180度的烤箱中烘烤13~15分鐘（中間調頭一次使得餅乾上色平均）。
- 10 烤好取出放在鐵網架上冷卻。

印度烤餅

份量:8片

材料：高筋麵粉 500 克 蜂蜜 20 克 優格 60 克
鹽 1/2t 酵母 1/2t 泡打粉 1t 溫水 240cc
橄欖油 20 克 香菜 1 小把(取葉切碎)

製作流程：

1. 將所有材料倒入鋼盆中攪拌搓揉成為一個不黏手的麵糰(液體的部分要先保留 30cc，在麵糰攪拌成糰後再慢慢加入)。
2. 依照揉麵標準程序繼續搓揉 7~8 分鐘成為光滑的麵糰(不需要到薄膜程度)。
3. 將揉好的麵糰滾圓，收口朝下捏緊入塗抹少許油的盆中。
4. 在麵糰表面噴一些水，罩上擰乾的濕布或保鮮膜，放置到溫暖密閉的空間發酵約 60 分鐘至兩被大。
5. 桌上撒一些高筋麵粉，將發好的麵糰移出，麵糰表面也灑上一些高筋麵粉。
6. 將第一次發酵完成的麵糰空氣拍出，平均分割成 8 等份(每塊約 100 克)然後滾成圓形，蓋上擰乾的濕布再讓麵糰休息 15 分鐘。
7. 休息好的麵糰表面灑些手粉避免沾黏，用桿麵棍擀成厚度約 0.3~0.4cm 的長形薄片。
8. 完成的麵糰用手稍微拉扯開，間隔整齊排放在烤盤上。
9. 打開烤箱預熱至 200°C。
10. 進烤箱前在麵餅上刷上一層橄欖油，灑上香菜葉或紅椒粉。
11. 放進已經預熱 200°C 的烤箱中烘烤 8~10 分鐘，至表呈現金黃色即可。

出處：烘焙新手必備的第二本書 胡涓涓 著

杏仁瓦片酥



份量：約十六片（直徑8～9 c m）

材料：蛋白2個 細砂糖50 g 鹽1/8 t 低筋麵粉40 g
無鹽奶油25 g 美國大杏仁片100 g

- 做法：
- 1 將細砂糖、鹽加入到蛋白中攪拌均勻。
 - 2 再將過篩的低筋麵粉加入攪拌均勻成為無粉粒麵糊。
 - 3 融化的無鹽奶油加入攪拌均勻。
 - 4 最後將杏仁片加入攪拌均勻，避免杏仁片弄碎。
 - 5 封上保鮮膜放置到冰箱醒製30分鐘。
 - 6 醒好的麵糊從冰箱取出，用大湯匙舀起間隔整齊的排在不沾布（紙）上（間隔要稍微大一點，因為還必須將麵糊抹平）。
 - 7 用手沾清水，將麵糊推平成為一個大薄片。厚薄盡量均勻，烤色才會均勻（手沾一些清水才方便操作）。
 - 8 放進已經預熱至150度的烤箱中烘培12分鐘，開始上色後就將溫度調整為130度，在烘培6～7分鐘至顏色均勻即可（請依照自己的烤箱溫度為準，用低溫將瓦片烘培至金黃即可）。
 - 9 出爐馬上移到鐵網架上放涼。
 - 10 也可以將剛出爐的杏仁瓦片放在圓形玻璃上讓餅乾定型，即成為彎曲瓦片形（此動作要快，餅乾涼了就無法彎曲，必趨戴手套操作，不然餅乾很燙）。
 - 11 放涼的瓦片酥必須馬上放密封罐保持酥脆。

杏仁瓦片酥

份量：84片。

材料：蛋白 300g 細砂糖 360g 低筋麵粉 50g 玉米粉 40g

奶油 75g 杏仁片 450g 香草精 5g

製作過程：

- 1 蛋白、細砂糖用打蛋器輕輕拌至糖融，不可拌至起泡。
- 2 以手指測摸糖是否已融。
- 3 將融化的奶油、香草精加入拌勻。
- 4 低筋麵粉、玉米粉過篩後加入拌勻成麵糊。
- 5 將麵糊用篩子全部過篩，靜置 10 分鐘。
- 6 杏仁片倒入篩過的麵糊中，以橡皮刮刀輕輕拌勻。
- 7 用湯匙將餡料舀誌鐵弗龍平烤盤上，餡料與餡料間要隔一小段距離。
- 8 拿叉子將杏仁片撥開平鋪，不可重疊。放進烤箱烤焙。
- 9 上火 180 度 下火 170 度，烤 12~15 分鐘。

貼心小叮嚀：

- 1 蛋白和糖拌勻時不可打發或起泡。可拌勻後先靜置待糖稍融，再輕輕攪動至糖完全融解。
- 2 如一次無法烤完，可加蓋冷藏，三天內烤完。
- 3 杏仁片要撥開，不可重疊，否則不易烤脆。
- 4 烤好後待其冷卻至常溫，及放入袋子或密封罐中貯存，以免受潮軟化。
- 5 如要像瓦片有彎度，可於出爐時，將瓦片放出橄麵棍上成型。

咖哩餃



份量:約 23 個

材料

油皮：低筋麵粉 300 克 酥油 100 克

糖 50 克 鹽 2 克

油酥：低筋麵粉 300 克 酥油 150 克

製作流程：

1. 將油皮材料和油酥材料分開拌成團即可。
2. 分割油皮 20 克 油酥 15 克，油皮包油酥來回桿
滾兩次包入餡料 入烤箱烘烤 25 分鐘即可。

抹茶胚芽餅乾

份量:約 20 片

材料: 無鹽奶油 40 克 細砂糖 35 克
全蛋液 30 克 低筋麵粉 100 克 抹茶粉 1T
小麥胚芽粉 2T

製作流程:

1. 將無鹽奶油切小塊用打蛋器打散成乳霜狀態。
2. 將細砂糖加入攪打至泛白，拿起來打蛋器尾端成角狀。
3. 全蛋液分 4~5 次加入確實攪拌均勻。
4. 然後將小麥胚芽粉加入混合均勻。
5. 最後將過篩的粉類分兩次伴入，使用刮刀與盆底磨擦按壓的方式混和成糰。
6. 將麵糰放入塑膠袋中，用手稍微壓扁，再用桿麵棍擀開成為一張厚約 0.4cm 的麵皮。
7. 將麵皮放入冰箱中冷藏 1 小時，讓麵糰稍微硬一點較容易切割。
8. 用剪刀將塑膠袋剪開，利用鋼尺及鋸齒切面刀將麵皮分割成為整齊的長方形片狀。
9. 利用竹籤尾端在餅乾麵皮上戳出整齊的孔洞。
10. 將餅乾片間隔整齊排放在烤盤中。
11. 放入已經預熱到 150°C 的烤箱中烘烤 16~18 分鐘(中間調頭一次使得餅乾上色平均)。

出處：烘焙新手必備的第一本書 Carol 著

果汁蛋布丁



份量：約二十個

材料：柳橙汁600g 細砂糖300g
水果酒30g 奶水200g
蛋800g

- 做法：1 先把蛋打均勻在加入細砂糖、奶水、柳橙汁打均勻後，再拿去過篩到打蛋盆裡，再加入水果酒（如果有在加）之後，再倒進杯子約八分滿即可。
- 2 全部倒滿後即可拿去烤，上火170度、下火150度，烤25分鐘，
- 3 進爐前烤盤上要倒一些熱水（因為布丁是用蒸的，如果直接拿去烤布丁杯會融化）。
- 4 烤完之後拿去冰箱，冰冷之後再擠一些鮮奶油、再放一顆櫻桃即可。

泡芙



份量：約十一個

材料：水150 g 奶油56 g 沙拉油75 g

鹽2 高筋麵粉200 g 全蛋175 g

做法：1 先將奶油、水、沙拉油、鹽加熱拌勻。

2 奶油開後加入高粉（要開小火）拌勻。

3 將麵糊導入攪拌缸、將蛋分次加入。

4 上下火約200度，烤約三十分鐘、烤到一半下面再放一個烤盤，不然底部會烤焦。

金露酥

份量：32 個

糕皮材料：奶油 181g 糖粉 151g 蛋 88g 奶粉 59g

布丁粉 42g 小蘇打粉 3g 鹽 2g 低筋

麵粉 421g 泡打粉 3g

餡料材料：奶油豆沙 448g

刷料材料：蛋黃 100g 水 30g

製作方法與條件

【糕皮】

1. 奶油、糖粉；蛋、奶粉、卡士達粉、鹽、小蘇打粉拌勻。
2. 低筋麵粉、泡打粉過篩後加入拌勻成糰。
3. 鬆弛 20~30 分鐘，分割 28g 一個。

【餡料】

1. 包餡 14g 一個。
2. 排盤，刷蛋水。

【烤焙】

1. 入爐烤焙上下火 180 度，烤至金黃色約 18~25 分鐘。

金露酥製作流程

1. 糕漿皮材料。
2. 糖油拌和法後分次加蛋液。
3. 成糰。
4. 皮分割。
5. 餡分割。
6. 皮滾圓。
7. 壓平。
8. 包餡。
9. 放進烤盤。
10. 包餡完成。
11. 刷蛋液放入烤箱。
12. 烤焙完成。

1. 表皮不可裂紋(可見到餡)或爆餡。
2. 表面不可烤焦，底部不可焦黑(焦苦味)。

柚子果醬餅乾

份量:14~15片

材料：無鹽奶油 40 克 細砂糖 10 克
全蛋液 30 克 低筋麵粉 100 克
柚子果醬 30 克 鹽 1/8t
柚子果醬 30 克(表面裝飾用)

製作流程：

1. 無鹽奶油切小塊用打蛋器攪拌至乳霜狀態。
2. 將細砂糖加入攪打至泛白，拿起打蛋器尾端呈角狀。
3. 全蛋液分 4~5 次加入確實攪拌均勻。
4. 將柚子果醬加入混合均勻。
5. 再將過篩的粉類分兩次加入攪拌均勻，使用刮刀或手與盆底磨擦按壓的方式混和成糰狀。
6. 攪拌好的麵糰用手捏取小塊(每一塊約 15 克)，在手心中滾圓(若天氣太熱，可以把麵糰用保鮮膜包起來，放入冰箱冷藏 30 分鐘比較好操作)。
7. 將餅乾麵糰間隔整齊排放在烤盤中。
8. 用手將小麵糰稍微壓一下，用手指在麵糰中心戳出一個凹槽。
9. 在凹槽中央放上適量的柚子果醬。
10. 放入已經預熱到 160°C 的烤箱中烘烤 15~18 分鐘(中間調頭一次使得餅乾上色平均)。

出處：烘焙新手必備的第一本書 Carol 著

胡桃雪球

份量:約 18 個

材料: 無鹽奶油 70 克 糖粉 25 克 蛋黃 1 個
起司粉 20 克 杏仁粉 15 克
低筋麵粉 100 克 胡桃 30 克(或任何喜
歡的堅果) 糖粉適量(表面裝飾用)

製作流程:

11. 無鹽奶油切小塊用打蛋器攪拌至乳霜狀態。
12. 將糖粉加入攪打至泛白，拿起打蛋器尾端程角狀。
13. 蛋黃分兩次用打蛋器攪拌均勻。
14. 依序將起司粉及杏仁粉加入用打蛋器攪拌均勻。
15. 再將過篩的粉類分兩次加入攪拌均勻，使用刮刀或手與盆底磨擦按壓的方式混和成糰狀。
16. 最後將胡桃碎粒加入用切半的方式混合均勻。
17. 攪拌好的麵糰用手捏取小塊(每一塊約 15 克)，在手心中滾圓(若天氣太熱，可以把麵糰用保鮮膜包起來，放入冰箱冷藏 30 分鐘比較好操作)。
18. 將餅乾麵糰間隔整齊排放在烤盤中。
19. 放入已經預熱到 160°C 的烤箱中烘烤 20~22 分鐘至表面呈現均勻的金黃色即可。

出處：烘焙新手必備的第一本書 Carol 著

海綿小西餅



份量：夾餡後約18個

- 準備工作：
- 1 所有材料秤量好雞蛋必須是冰的。
 - 2 雞蛋將蛋黃蛋白分開（蛋白不可以沾到蛋黃、水分及油脂）。
 - 3 烤盤鋪上防沾烘焙布。
 - 4 烤箱打開預熱至170度。

材料：

蛋黃麵糊材料：蛋黃一個 細砂糖5g 橄欖油10g（或任何植物油） 牛奶10cc 白蘭地1t
低筋麵粉20g

- 製作過程：
- 1 將蛋黃加細砂糖先用打蛋器攪拌均勻。
 - 2 將橄欖油加入攪拌均勻。
 - 3 再將過篩好的粉類與牛奶、白蘭地分兩次加錯混入，攪拌均勻成為無粉粒的麵糊（不要攪拌過久，拌免麵粉產生筋性，導致烘烤時回縮）。

蛋白霜材料：蛋白一個 檸檬汁1/4t 細砂糖15g

- 製作過程：
- 1 蛋白先用打蛋器打出一些泡沫，然後加入檸檬汁及細砂糖（分兩次加入），打成尾端稍微彎曲的蛋白霜（介於濕性發泡與乾性發泡間）。

表面裝飾材料：糖粉適量

中間夾餡材料：無鹽奶油30g 糖粉10g 白蘭地1/2t

製作過程：1 先將無鹽奶油回溫切小塊，放入盒中，用打蛋器打散成乳霜狀。接著加入糖粉混合均勻後，在加入白蘭地混合均勻即可。

- 最後製作過程：
- 1 將拌勻的麵糊倒入蛋白霜中混合均勻（以橡皮刮刀由下而上翻轉的方式）。
 - 2 混合完成的麵糊裝入擠花袋中，使用 1 c m 圓形擠花嘴。
 - 3 在烤焙布上間隔整齊擠上圓形麵糊（直徑約 2。5 c m）。
 - 4 將麵糊全部擠完後，手指沾水將小麵糊頂上尖起部分稍微抹平整（每抹一個餅乾就必須再沾水，麵糊才不會沾黏手指）。
 - 5 全部擠完在麵糊表面篩上一層糖粉（可以避免表面沾黏）。
 - 6 放入已經預熱到 1 7 0 度的烤箱中烘烤 1 2 ~ 1 4 分鐘至表面呈現黃色即可。
 - 7 出爐完全放涼，再將奶油餡料抹在兩片餅乾中間夾起來即可。

蛋捲



份量：約十三~十四個

材料：全蛋 150g 糖粉 100g 低筋麵粉 100g 白油

或奶油 120g 鹽 2g (可自己加其他香料)

製作過程：1 由若是固體先融化成液體(溫度 30~40 度)。

2 油加入蛋一起打勻、再加入糖拌勻。

3 麵粉過篩加入、一起拌勻。

4 每隻蛋捲以湯匙(約 12g)…倒入蛋捲機下盤位置。

5 將上盤往下放約 15~16 秒…打開。

6 捲棒往下壓…捲起即可。

7 蛋捲機 190 度、二十分鐘預熱

標準步驟：1 蛋捲爐開啟，預熱時間約為 15~25 分鐘，設定上下火溫度均為 230 度，煎烤時間約 11~16 秒(依蛋捲配方之不同，溫度可增減，時間亦可配合調整)。

2 第一次烘烤時，可等預熱溫度到達後，上下模具分別擦拭食用油脂二至三次，讓模具先吸收油脂。

3 溫度達所設溫度始可操作，將蛋捲液拉成長條狀或點狀於下煎盤自動下放，開始煎烤，此時，時間控制器開始倒數，待時間到時，上煎盤自己上掀，拿起蛋捲棒捲起蛋捲置涼，待涼後即可包裝。

蛋黃酥

份量：約 60 個

油皮材料：細砂糖 112g 豬油(酥油)188g 水 225g

轉化糖漿 30g 低筋麵粉 600g

製作過程：

1. 麵粉圍成粉牆，將細砂糖、豬油、水、轉化糖醬放入粉牆內拌勻。
2. 全部的材料揉成光滑不沾手的麵糰。

油酥材料：低筋麵粉 600g 豬油 300g

製作過程：

1. 麵粉圍成粉牆，將豬油放在粉牆中，和麵粉拌揉均勻。
2. 可用刮板邊刮邊揉成糰。
3. 揉成糰的油酥軟硬度應與揉成糰的油皮軟硬度相同。

肉餡材料：烏豆沙 1500g 鹹蛋黃 30g 蛋黃液適量 黑芝麻適量

最後過程：

1. 油皮及油酥揉好後分別壓平，用塑膠袋蓋上鬆弛 15 分鐘以上。
2. 將油皮分割每個重 22g.：油酥切成每個重 18g.：把油皮壓平，中間放入油酥後包起。
3. 把包入油酥的油皮接口朝上放置，用擀麵棍稍微壓平擀開成 12cm 左右的長橢圓形。
4. 以手掌輕捲麵皮，約捲一圈半。
5. 再一次擀長麵皮，捲起約二圈半，放置醒約 15 分鐘以上。
6. 醒好的麵皮用擀麵棍輕輕壓平，擀開成圓形狀即可包餡。
7. 將豆沙餡切割成每個重 25g.，放在擀好的麵皮上，再放入蛋黃，用虎口將麵皮包緊。
8. 包好的麵糰稍微整圓後將收口處向下，放置鬆弛約 10 分鐘，在刷上蛋黃液兩次。
9. 上面撒上黑芝麻裝飾，即可送入烤箱烤焙。
10. 上下火各 200 度，烤 20~25 分鐘。

貼心小叮嚀：

1. 豬油也可用酥油(無水奶油)代替。
2. 蛋黃的處理：蛋黃拌些鹽，用 180 度烤至淡黃底部冒小油泡後取出，噴上米酒，放冷卻切拌備用。
3. 蛋沙餡的口味很多，可依個人喜好至材料行選購。
4. 油皮的低筋麵粉也可中筋麵粉代替，但吃時較會掉皮。

出處：新手烘焙珍藏版 吳美珠 著

蛋塔



份量：約九個（直徑8 c m塔模）

- 準備工作：
- 1 所有材料秤量好。
 - 2 低筋麵粉家高筋麵粉使用濾網過篩。
 - 3 無鹽奶油放置室溫回軟，用手指壓按有痕跡的程度。

材料：

餅乾塔皮材料：無鹽奶油80 g 糖粉30 g 奶粉10 g
全蛋液30 g 低筋麵粉115 g 高筋麵粉15 g 鹽1/8 t

- 製作過程：
- 1 無鹽奶油切小塊，用打蛋器打散成乳霜狀態。
 - 2 將糖粉及研加入攪打至泛白呈現乳霜狀態。
 - 3 在將奶粉加入攪拌均勻。
 - 4 全蛋液分數次加入，每一次都要確實攪拌均勻才繼續加。
 - 5 將過篩的粉類分兩次加入，使用刮刀按壓的方式混合成糰狀（不要過度攪拌，避免麵粉產生筋性影響口感）。
 - 6 混合完成的外皮面團用保鮮膜包起來，放入冰箱冷藏至少30分鐘冰硬。
 - 7 將冰硬的外皮麵糰取出，平均分成9份（每份約30 g）。
 - 8 小麵糰在手心中滾圓。

- 9 將滾圓的小麵糰稍微壓扁，兩面都沾上一層低筋麵粉。
- 10 沾上低筋麵粉的麵皮放入塔模中。
- 11 一邊旋轉一邊用大拇指慢慢按壓，將麵皮壓薄至充滿整個塔模（厚度盡量一致才不容易破）。
- 12 麵皮周圍一圈用叉子壓出花紋。
- 13 做好的蛋塔皮間隔整齊放入烤盤中。

蛋餡材料：(大) 雞蛋兩個 牛奶125 c c 細砂糖40 g
蘭姆酒 1 t

- 製作過程：
- 1 所有材料秤量好；雞蛋打散。
 - 2 將牛奶及細砂糖放入鍋中加熱，煮至砂糖融化就關火，放置微溫狀態就將蘭姆酒加入混合均勻。
 - 3 雞蛋用攪拌器打散，將微溫的牛奶液一點一點慢慢加入，一邊加入一邊攪拌。
 - 4 攪拌均勻的雞蛋液乃意用濾網過濾。
 - 5 將蛋液裝入量杯中，上方鋪一張餐巾紙讓蛋液流經餐巾紙，避免產生氣泡。
 - 6 將蛋液平均倒入塔模中約九分滿。
 - 7 放入已經預熱到180度的烤箱中烘烤20~22分鐘，至內線凝固即可。
 - 8 烤好取出稍微涼一些便可小心倒出來脫模放涼。

魚形蘋果派



份量：約四人份

材料：細砂糖 60 g 水 10 g 蘋果三顆 玉米粉 20 g
檸檬汁半顆 少許肉桂粉 一顆蛋黃+少許水調成蛋
黃汁 少許糖果（50 細砂糖+50 g 熱水混合均勻融
化） 派皮兩個

派皮材料：低筋麵粉 250 g 無鹽奶油 125 全蛋一顆
糖粉 100 g

派皮製做過程：1 糖油拌合。
2 蛋分次加入。
3 倒入桌面、壓拌法。
4 壓拌好，就成完了派皮。

製作過程：1 蘋果去皮去心後切成小塊。
2 分鍋裡放放入蘋果、糖、檸檬之後少許肉桂粉。
3 用中火將蘋果悶煮到收汁，再撒入玉米粉拌
勻。
4 放至一旁冷卻。
5 派皮擀成長形，用厚紙板畫出高 20 公分寬 1
0 公分的魚形，厚紙板放在派皮上。
6 烤盤鋪上烘焙紙，四片派皮鋪在烤盤上。
7 派皮上放上蘋果泥，派皮四周留下約一公分
寬。
8 在派皮邊緣塗上蛋黃水。

- 9 再放上另一張派皮，周邊稍微壓一下。
- 10 用叉子在派皮上叉幾個洞。
- 11 在派皮上畫上魚鱗，用刀子壓化周邊使其緊貼，防止蘋果線再烘烤時溢出。裝飾上一顆葡萄乾或半顆糖漬漬紅櫻桃當魚眼睛，畫上魚尾，派皮表面塗上蛋黃水。
- 12 放入200度預熱10分鐘的烘箱烘烤20～30分鐘。
- 13 表面著色後離火，移出烤箱塗上糖水。
- 14 熱食或放涼食用即可。

小叮嚀：

- 1 劃刀痕時可劃深一些，但別劃開內餡。
- 2 再步驟7一定要留一些癒合空間，也可塗上蛋黃汁後再用刀壓劃。若沒做好這道成預，烘烤派皮時很容易迸開，影響魚餅派的外觀。
- 3 若派皮做成圓形，中央放入用食物處理機絞成泥狀的蘋果泥，邊緣塗上蛋汁後對摺，邊緣畫上刀痕，可防止內餡迸開。塗上蛋汁烘烤，再塗上糖水，就是魚形蘋果派。

港式老婆餅



份量：約四十八個

材料：

油皮材料：細砂糖 112 g 豬油（酥油） 188 g 水 225

轉化糖漿 30 g 低筋麵粉 600 g

製作過程：1 將麵粉圍成牆，然後將細砂糖、豬油、水、轉化糖漿放入粉牆內拌勻。

2 全部材料揉成光滑且不沾手的麵糰（每個切成小糰 22 g）

油酥材料：低筋麵粉 600 g 豬油 300 g

製作過程：1 將麵團圍成粉牆、然後將豬油放在粉牆中和麵粉拌揉均勻。

2 可用刮版邊刮起邊揉成糰。

3 油酥的硬度要和油皮相同（每個切成小糰 18 g）

糖餡材料：1 細砂糖 600 g 糕粉（風片粉） 300 g 奶油 188 g

水 225

製作過程：1 糕粉圍成粉牆、中間放入細砂糖及奶油拌勻後再加入水一起拌勻即可。

2 全部材料揉成糰後、（每個切成小糰 22 g）上下火 200 度烤約 15 分鐘即可。

最後過程：1 把油皮的麵糰壓扁、將油酥的麵糰放進去用手滾成圓形即可。

2 把滾成圓形的麵糰用擀麵棍滾成長方形、再將糖餡的麵糰放進去用手滾成圓形，在放進烤盤上塗上少量蛋液即可。

港式老婆餅

份量：約 48 個

油皮材料：細砂糖 112g 豬油(酥油)188g 水 225g

轉化糖漿 30g 低筋麵粉 600g

製作過程：

1. 麵粉圍成粉牆，將細砂糖、豬油、水、轉化糖醬放入粉牆內拌勻。
3. 全部的材料揉成光滑不沾手的麵糰。

油酥材料：低筋麵粉 600g 豬油 300g

製作過程：

4. 麵粉圍成粉牆，將豬油放在粉牆中，和麵粉拌揉均勻。
5. 可用刮板邊刮邊揉成糰。
6. 揉成糰的油酥軟硬度應與揉成糰的油皮軟硬度相同。

糖餡材料：細砂糖 600g 糕粉(鳳片粉)300g 奶油 188g 水 225g

製作過程：

1. 糕粉圍成粉牆，中間放入細砂糖及奶油拌勻後再加入水一起拌勻。
2. 全部材料揉成糰後分切成每個重 25g 的小糰。

最後過程：

1. 油皮及油酥揉好後分別壓平，用塑膠袋蓋上鬆弛 15 分鐘以上。
2. 將油皮分割每個重 22g. ；油酥切成每個重 18g. ；把油皮壓平，中間放入油酥後包起。
3. 把包入油酥的油皮接口朝上放置，用擀麵棍稍微壓平擀開成 12cm 左右的長橢圓形。
4. 以手掌輕捲麵皮，約捲一圈半。
5. 再一次擀長麵皮，捲起約二圈半，放置鬆弛約 15 分鐘以上。
6. 鬆弛好的麵皮用擀麵棍輕輕壓平，擀開成圓形狀即可包餡。
7. 將糖餡包入擀開的麵皮內，用虎口將麵皮捏緊。
8. 包好糖餡的餅收口處朝下，用擀麵棍輕輕擀成圓扁平狀，表面刷上蛋黃液，即可入烤箱
9. 上火 200 度、下火 210 度，烤至 15~20 分鐘。

貼心小叮嚀：

1. 麵皮每擀過一次，最好放置鬆弛 10 分鐘以上，筋性才不會太強，較好操作。
2. 吃素的人，可用酥油代替豬油。
3. 糕粉即是熟糯米粉，一般材料行有售。
4. 轉化糖將有保濕及著色作用。

出處：新手烘焙珍藏版 吳美珠 著

酥皮蛋塔



份量：約九個（直徑8 c m塔模）

材料：

糕（漿）皮材料：低筋麵粉100 g 泡打粉0.5 鹽1 g
雪白油25 g 奶油（酥油）25 g 糖粉50 g
全蛋21 g

製作過程：1 粉料過篩備用。
2 將所有材料倒入攪拌缸內（先慢速、再換中速）攪拌至麵糰均勻光滑狀、再取出置於桌面鬆弛約30分備用。

蛋塔餡材料：蛋黃19 g 全蛋81 g 奶粉10 g 鹽1 g
細砂糖60 g 水100 g

製作過程：1 細砂糖、水、鹽攪拌至糖顆粒溶解後加入奶粉攪拌均勻。
2 全蛋、蛋黃打散加入，內攪拌均勻、再過濾、後靜置備用。

最後過程：1 將製作好之糕皮切糕割共20 g x 30個，再分別置入模型捏塔整形之。
2 將蛋塔餡分別倒入塔模內（約八分滿即可）。
3 烤培上火160度、下火170度，烤約25分鐘後，至邊緣皮呈金黃色即可，取出置放盤上、即為成品。

注意事項：1 須按技檢規定量製作，以免成品數不足影響成績。

- 2 糕皮若太濕，可加低筋粉，太乾可加蛋液補救之。
- 3 捏塔皮時，模底周圍不能太厚，以防不易烤熱。
- 4 進爐烘烤前須把蛋液上之氣泡消除，則外觀佳。
- 5 烤培中，若蛋塔餡鼓起，則可利用牙籤刺破後再續烤，如此外觀較佳。
- 6 技檢規定每個重50公克，皮：餡=2：3則表示皮：餡20g：30g。

酥硬性小西餅

份量：

材料：奶油 130g 細砂糖 115g 全蛋 45g 低筋麵粉 280g 杏仁角 60g

製作過程：

- 1 無鹽奶油軟化後，加入細砂糖打至鬆發變白。
- 2 蛋打散成蛋液後，分 2~3 次加入作法 1 中攪拌均勻。
- 3 將過篩後的低筋麵粉加入作法 2 中拌勻，即為酥硬性麵糰。
- 4 把作法 3 的麵糰放入塑膠袋中塑成長柱形後，放入冰箱中冰硬。
- 5 取出冰硬麵糰，剪開塑膠袋後在麵糰上裹上杏仁角，再以刀子切成片狀放在烤盤上，並放置烤箱上層，以上下火 180 度烤約 20 分鐘即可。

黑糖杏仁餅乾

份量:約 15 片

材料: 無鹽奶油 40 克 黑糖 30 克 全蛋液 30 克
低筋麵粉 80 克 全麥麵粉 20 克 杏仁粒 1t

表面裝飾: 蛋白少許 整顆杏仁適量

製作流程:

1. 無鹽奶油切小塊用打蛋器攪拌至乳霜狀態。
2. 將黑糖加入攪拌至拿起打蛋器尾端呈現角狀。
3. 全蛋液分 4~5 次加入確實攪拌均勻。
4. 再將過篩的粉類分兩次加入攪拌均勻，使用 刮刀或手與盆底磨擦按壓的方式混和成糰狀。
5. 最後將杏仁粒加入混合均勻。
6. 攪拌好的麵糰用手捏取小塊(每一塊約 12 克)，在手心中滾圓。
7. 將餅乾麵糰間隔整齊排放在烤盤中。
8. 麵團上方刷上少許蛋白，放上一顆杏仁，用手指直接將小麵糰壓扁(厚度約 0.5cm)。
9. 放入已經預熱到 160°C 的烤箱中烘烤 15~18 分鐘(中間調頭一次使得餅乾上色平均)。

出處：烘焙新手必備的第一本書 Carol 著幸福文化 2010.9 月

銅鑼燒



份量：約三十個

材料：全蛋 350 g 細砂糖 350 g 低筋麵粉 500 g
蘭姆酒 35 g 小蘇打 5 g 醬油 30 g 水 25 g
蜂蜜 30 g 麥芽 50 g

- 做法：1 將全蛋與細砂糖打發，再放入低粉使其鬆弛。
- 2 其他原料再放入攪拌即成。
- 3 擠入平底鍋中以中小火烤。
- 4 請注意底部要適當翻面，否則會焦掉。

鳳梨酥

份量：約 65 個

材料：奶油 400g 糖粉 250g 鹽 5g 全蛋 150g

黃 50g 奶粉 75g 低筋麵粉 750g 鳳梨醬 416g

製作過程：

1. 將軟化的奶油放入鍋中打軟，加入糖粉、鹽打發，再發次加入蛋黃和全蛋拌勻。
2. 奶粉和低筋麵粉過篩後加入攪拌均勻。
3. 將拌好的奶酥皮取出壓平，用塑膠袋包起，放置冰箱冷箱鬆弛約 15 分鐘，再分割成每個重 25g 的小糰。
4. 鳳梨醬分割成每個重約 18g。
5. 把奶酥皮稍壓平，放入鳳梨醬，用虎口將奶酥皮收緊。
6. 把包好餡的奶酥皮搓成橢圓形，以直立方式一口氣將奶酥皮壓入鳳梨酥模內，即可將鳳梨酥排入不沾烤盤，送進烤箱烤焙。
7. 烤至底面上色，約 10 分鐘，用另一個不沾烤盤蓋上，將鳳梨酥全部倒扣翻面，再烤至兩面金黃色即可。
8. 上火 160 度、下火 180 度，烤約 20 分鐘，12 至 14 分鐘調頭改爐溫至上火 0 度、下火 180 度烤至 6 至 8 分鐘即可。

貼心小叮嚀：

1. 奶油糖粉攪拌時，攪打得越白，餅皮越鬆軟。
2. 要吃鬆軟口感，除了要打發外，也可以多加一個蛋黃進去拌合。
3. 糖粉再加入前最好用篩子先過篩，較無雜質或結粒。
4. 所用的鳳梨醬一般為材料行選購現成的，自製的較不方便。

出處：新手烘焙珍藏版 吳美珠 著

貓舌餅乾

份量:約 30 片

材料: 無鹽奶油 60 克 糖粉 35 克 鹽 1/8t
低筋麵粉 60 克 蛋白 60 克
檸檬皮屑 1 個

製作流程:

1. 回溫的無鹽奶油切小塊用打蛋器先打軟化。
2. 將糖粉加入打發至泛白線蓬鬆的狀態，打蛋器拿起尾端呈現角狀。
3. 蛋白分 4~5 次加入奶油中，每一次都要確實攪拌均勻才繼續加蛋液。
4. 將過篩的低筋麵粉分次加入，使用刮刀與盆底磨擦按壓的方式混和成糰狀。
5. 最後將檸檬皮屑及鹽加入混合均勻。
6. 將混合好的麵糊裝入直徑約 0.7mm 的擠花袋中。
7. 放進已經預熱至 160°C 的烤箱中烘烤 10 分鐘，製餅乾周圍一圈均勻上色及可。

出處：烘焙新手必備的第一本書 Carol 著

檸檬炸彈



份量：約十個

材料：奶油 420g 糖粉 600g 低筋麵粉 600g

全蛋 500g 檸檬汁 2g 小蘇打 15g

- 製作過程：
- 1 將奶油、糖粉攪拌均勻，再將蛋分次加入、每次加入時都要確實拌勻才加下一次。
 - 2 蛋打至鬆法即可加入低筋麵粉、小蘇打、檸檬汁攪拌均勻即可。
 - 3 上火 220 度、下火 200 度，烤約十分鐘、著色即可關火。

蘭姆葡萄乾餅乾

份量:18片

材料：低筋麵粉 130 克 無鹽奶油 60 克
細砂糖 35 克 雞蛋 1 個 蘭姆葡萄乾 50 克

製作流程：

1. 無鹽奶油加細砂糖用打蛋器打至泛白乳霜狀態。
2. 將雞蛋分 4~5 次加入攪打泛白，拿起打蛋器尾端呈現角狀。
3. 再將過篩的粉類分兩次加入攪拌均勻。
4. 最後將切碎的蘭姆葡萄乾加入攪拌均勻。
5. 將攪拌好的麵糰用湯匙舀一小球，間隔整齊的鋪放入烤盤中。
6. 用手沾點水將麵糰壓扁。
7. 放入已經預熱到 170°C 的烤箱中烘烤約 15 分鐘。

出處：烘焙新手必備的第一本書 carol 著