

蛋撻自家製

撻皮考工夫

對於港人來說，蛋撻是一份經典小食。無論是風靡全港的Bakehouse品牌，還是街邊轉角茶餐廳的出品，也許滿足感都不及自己親手製作的，手捧一份熱乎乎的蛋撻，就讓雞蛋和牛奶的味道打開味蕾。牛油蛋撻的製作並不難，但想要製作出酥脆呈千層狀的撻皮，則需要費心思。

這一次，記者來到糕點製作工作坊，用不到三個小時的時間，跟隨西點師傅許嘉輝學習網紅蛋撻製作。

大公報記者 顏現（文、圖）

▶新鮮出爐的蛋撻。

蛋撻

●做法：將蛋漿倒入已摺壓在模具內的撻皮之中（約7成滿），然後放進焗爐（上下火210攝氏度）約10分鐘，其後多焗10分鐘（改用上火190度，下火210度），出爐。

課程剛開始，師傅許嘉輝便告訴學員，課程的「小目標」是對標網紅蛋撻。蛋撻的製作分成兩部分，撻皮和蛋漿調配。由於撻皮需要加入牛油製作，還需要進行比較費時的揉麵、擀麵工序，新手更適合先學習蛋漿調配。

「千層」質感有竅妙

拿起準備好的撻杯（模具），將阿輝師傅已經製作好的撻皮輕輕摺壓在模具中，用大姆指壓皮。之後在室溫條件下靜置15分鐘，使其充分發酵。因撻皮中混合着牛油，

會隨時間的流逝而融化，對速度很有要求。在製作時，撻皮的邊緣需要略高於模具，這樣做出的蛋撻才會出現「千層」質感。

製作蛋漿則需要取四個雞蛋的蛋黃與一隻雞蛋融合，再依次加入糖、淡忌廉和鮮奶，攪拌至均勻。重複完上述步驟，便可以將蛋漿倒入撻皮之中，只需七成滿即可。

如何快速的進行蛋黃和蛋清的分離，已然難倒了不少人。有人試圖徒手將蛋黃「拎」出來，有人則採取用漏勺將蛋清過濾的方式。

最厲害的還是在場幫忙的廚師們。只見他們在蛋殼正中間敲開一條裂縫，將蛋殼左右手快速倒手，便可將一個完整的蛋黃留在蛋殼中。親手完成製作蛋撻，學員大感滿足。烘焙的過程吸引不少學員前去圍觀。出爐之後，金黃的蛋撻色香味俱全，吸引在場所有人拍照留念。

三個小時的時間裏，讓學員成功製作出蛋撻並非易事。捧着熱乎乎的蛋撻，每個人都捨不得品嚐這極具紀念意義的美味。



▲學員製作的蛋撻。



▲學員向許嘉輝師傅（右）請教製作蛋撻技巧。



▲許嘉輝師傅（戴白帽者）點評學員蛋撻製作。

師傅頻吃蛋撻預備材料

作為工作坊的首期課程講師，西點師傅許嘉輝做了不少準備工作。單是準備所有學員所需的撻皮材料，就花了三天時間。而為了能夠完成媲美品牌的蛋撻，他多次購買蛋撻，通過品嚐來把握材料的比例，還邀請廚師們一同試味。

依靠多年在廚房工作的經驗，

阿輝師傅品嚐任何菜品後，幾乎都能復刻出八九分。回憶起與西餐的結緣，他表示，「機緣巧合下，我去到澳洲留學，學習西餐和西點的製作，以及酒店管理。」

回到香港後，他跟隨粵菜師傅學習手藝。經過幾十年的積累，上海菜、粵菜、西餐、甜品甚至調酒，阿輝師傅涉獵廣泛且廚藝精湛。



▲烘焙蛋撻是最後一個步驟。

製作蛋漿

- 材料：全蛋1隻、蛋黃4個、糖80克、淡忌廉350克、鮮奶100克。（12個蛋撻分量）
- 做法：混合雞蛋與蛋黃，依次加入糖、淡忌廉、鮮奶，攪拌至均勻，備用。

製作千層撻皮

- 材料：高筋麵粉350克、鹽5克、糖35克、酵母3克、鮮奶80克、水80克、牛油180克。



- 1 先將20克牛油放於室溫軟化。
- 2 高筋麵粉、鹽、糖於盆中拌勻，加入鮮奶、水揉成團。
- 3 加入軟化牛油，揉成團，放於室溫醒發約1小時，在雪櫃中放置約20分鐘，備用。
- 4 烘焙紙摺成雙層。
- 5 將餘下的牛油切成薄片，平均放在一層烘焙紙上，以另一層烘焙紙覆蓋，用擀麵杖壓成大塊形狀，然後放回雪櫃中，讓牛油硬化備用。
- 6 從雪櫃中取出麵團，用擀麵杖壓成平均厚薄長方形，約大塊狀牛油2倍。
- 7 大塊狀牛油放於麵團一邊，再將另一邊對摺並覆蓋牛油，用手指摺壓麵團邊緣，令牛油完全被麵團包裹。
- 8 為避免牛油軟化，將麵團放回雪櫃約半小時。
- 9 取出麵團放於桌上，再次用擀麵杖滾壓至長方形。先將麵團從上方三分之一處往中間摺，再將麵團放回雪櫃，以免牛油軟化。
- 10 約半小時後，將麵團放回桌上，重複剛剛的步驟。
- 11 重複以上步驟3次，將麵團疊至有27層，再放回雪櫃之中。



▶清燉牛肉湯麵。

台式拌麵口感豐富

簡飲擇食

北角近年增添了不少好去處，除了大家熟悉的新光戲院和春秧街市外，還有海濱長廊，吸引不少市民到該區消閒休憩，還帶旺了附近的餐飲業生意。海傍一帶不同的菜式小館，既可讓顧客眺望維港、享受美食，許多還價廉物美、性價比高。

筆者與朋友約在渣華道與海濱長廊相鄰的「北角匯」見面，那兒是新型住宅屋苑商場，有許多新餐廳。朋友訂了「老媽拌麵」食店，那是我的選擇，因為很少在香港吃台式拌麵，很有興趣一試。想不到這連

鎖式麵店設有網上訂座，不像有些親民價麵店要求顧客即場排隊候位。最初我還以為那只是一般速食店，想不到進內後發覺它是座位寬敞、裝潢雅緻與採光明亮的餐廳，予人悠閒潔淨的感覺。我們坐在窗旁位置，一邊欣賞外面的綠化環境與維港景色，一邊在陽光下談近況。

由於一心想吃拌麵，於是我選了人氣推介「私房花雕雞拌麵」。店家用的是「關廟刀削麵」，軟硬適中，有咬口，扁闊的麵條能掛醬汁，酒味不算太濃，老少咸宜。碗中除花雕雞和麵條外，還有滷蛋、青菜、杞子、蒜苗和葱粒，與醬油拌勻同吃，口感十分豐富。朋友嘗的是「清燉半筋牛肉肉湯麵」，肉軟而入味，湯頭清香，配菜則有青菜、蒜苗、紅蘿蔔與白蘿蔔，平衡了肉麵的油膩，是花過心思的搭配。

菜單上還有許多特色小吃和飲品可供選擇，如「麻辣鴨血」「炸地瓜」「滷鴨舌」；飲品則不但有台灣

馳名的「珍珠系列」，還有「鮮奶系列」「涼茶系列」「水果茶系列」，口味多得讓人眼花繚亂。

「老媽拌麵」除連鎖實體店，也有推出即食乾拌麵，更曾獲全球美味泡麵第七名。其中「老成都擔擔麵」口味是不少網購平台的熱賣貨品，標榜無添加防腐劑，有濃醇芝麻花椒香與滋味辣油，方便喜歡在家弄即食麵類的顧客。愛吃台式辣麵的讀者，不妨一試。



▲花雕雞拌麵。

尋常甜點蘊藏巧思

學員感受

Tom：今次不僅讓人品嘗到美味的甜點，也體驗到自己動手的樂趣。學習製作網紅蛋撻給我很大的驚喜。真正落手才發現，蛋撻這一如此尋常的小食，背後也有大學問。無論製作撻皮時手指的溫度與力度，還是蛋液的均勻程度，以及烤製的溫度、時長，都會影響到最後成品的口感與賣相。

阿珍：這堂蛋撻製作課真是為「廚房小白」的我打開了新世界的大門。阿輝師傅教得很仔細，給我們現場示範，還會逐個給每一個人指導，我體驗了揉麵、捏撻皮、調配蛋漿、烘焙，深刻了解到蛋撻的成分和製作流程。我從來沒有想過會自己動手去做甜點，所以這樣的機會非常難得，是一次有趣的體驗。



▲學員完成製作蛋撻，表現興奮。