



## 椰蓉酥製作方法

## 材料(12個分量)

水油皮：中筋麵粉165克、水70克、無鹽植物牛油60克、砂糖20克、鹽少許。



## 油酥：

低筋麵粉120克、牛油60克。

## 椰蓉餡：

椰絲150克、雞蛋一個、牛奶30克、奶粉40克、細砂糖50克、軟化牛油75克。



註：奶粉（咖啡伴侶）甜度、餡料的濃稠度，可根據自己的口味調整。



# 自製傳統甜點 飄香椰蓉酥



## 做法：

- 1. 水油皮材料和油酥材料各自混合揉成麵糰。
- 2. 製作椰蓉餡，冷藏備用。



- 3. 水油皮和油酥各分成12份搓圓，擀開水油皮，包入油酥，擀成牛舌狀，捲起待鬆弛。



- 4. 麵糰收口處朝上，再擀麵糰，重複捲好，繼續鬆弛15分鐘。



- 5. 麵糰擀成圓皮，包入椰蓉餡。



- 6. 椰蓉酥表面刷蛋黃液，撒黑芝麻，放入預熱烤箱烤25分鐘，出爐。

椰蓉酥的製作分為兩個部分，水油皮、油酥和椰蓉餡。首先，將水油皮與油酥的材料分別進行混合，並揉成麵糰。

製作麵糰時，由於牛油在手中會融化，在手法上需要不斷以順時針方向攪拌，且需要用手抓勻材料。

## 水油皮要揉得均勻

隨着時間的過去，能夠感覺到牛油在手中逐漸融化，而手心的溫度能更好地將材料均勻融合。此次教授糕點製作的廚師劉志清介紹，「水油皮需要揉得均勻，這樣才能保證麵皮裹油酥後，怎麼摺疊都不會破皮。」

為了防止麵糰變乾，麵糰揉好後要以保鮮膜覆蓋，並將麵糰四周的空氣排走。

在讓麵糰鬆弛的15分鐘內，可以着手製作椰蓉餡。將椰絲、雞蛋、牛奶、細砂糖、奶粉（咖啡伴侶）、牛油混合均勻成團。按照每份30克的份量，將椰蓉餡搓圓，冷藏15分鐘備用。再將水油皮和油酥分別以每份26克和15克的份量搓圓。將水油皮用擀

麵杖擀開，放入油酥後包起來，將收口朝上，擀成牛舌狀。

## 擀麵糰忌來回滾動

劉志清特別提到，在做這個步驟時，需要將放入油酥的水油皮用手摺扁，將擀麵杖放在麵糰中部，將上半部分的麵皮和下半部分的麵皮沿着各自的方向擀，不要將擀麵杖來回在麵皮上滾動，以防麵糰破裂導致油酥漏出。隨後，將麵糰自上而下捲起，卷口朝下，待鬆弛15分鐘。將麵糰收口處朝上，重複上述動作捲好，再繼續鬆弛15分鐘。

最後，將捲好的麵糰，卷口朝上對摺，將卷口朝上，光滑面朝下壓扁，擀成一個直徑約8厘米的近似圓皮。將冷藏好的椰蓉餡，用虎口收口的方式包好。收口朝下放入烤盤，表面刷上蛋黃液，撒黑芝麻。

烤箱需提前以180度預熱10分鐘。將做好的麵糰放入烤箱，以上下火180度烤25分鐘，中途可觀察椰蓉酥表面顏色，出爐後待冷卻，即可食用。

## 川菜師傅跨界鑽研美食

入行將近十年的劉志清師傅，老家在福建，不太能吃辣的他卻是從川菜開始學烹飪的。「川菜是我的興趣、愛好，我是跟一個四川師傅學習川菜的。再加上哥哥也做川菜，我在跟着學的過程中，慢慢愛上這行。」

法。劉志清師傅喜歡鑽研不同食物的製作方法。



製作美食是劉志清的愛好，他亦在不斷拓寬烹飪的邊界。平日裏，在與其他廚師的交流中，他還掌握了粵菜的製作技巧。

工作時的劉志清，是可以製作出備受好評的酸菜魚、水煮魚、麻婆豆腐的「大廚」；休憩時，他也不會停下鑽研美食的腳步。

這一次教大家製作的椰蓉酥，就是劉志清用將近一個月的時間鑽研出來的。此前，他還嘗試過製作老婆餅、蛋黃酥和蛋糕。他表示，工作之餘，就會在家中摸索甜點的做法和用料，經過多次的嘗試，才找出最佳的配比方案。「椰蓉酥的皮之所以能夠酥脆，也是自己經過很多次嘗試、試味後，才得出的配比方案。為了學習製作餐包等這些美點、甜品，我還在家中備下了烤箱等一系列廚具。」

老婆餅、椰蓉酥、港式蛋撻……這些惹人垂涎的港式甜點，大家有無想過，在家亦可自製？椰蓉酥口感層次豐富，奶香混合椰絲的甜，在口中融化，唇齒留香，令人回味再三。作為傳統酥餅，椰蓉酥的製作過程，其實並不複雜。備齊麵粉、牛油、砂糖、鹽、椰絲等材料，只需一個下午的時間，大家都可以學會製作這道健康又美味的經典小食。不妨就趁着假期，與家人一起享用自製飄香椰蓉酥。

大公報記者 顏珉（文、圖）



掃一掃 有片睇



▲廣式點心叉燒酥。

## 廣式酥點口感 還看酥皮

廣式點心在繼承傳統製作工藝的基礎上，吸取西方飲食文化的特長，使其品種新穎、工藝獨特。廣式點心皮有四大類，餡料有三大類。但若是細分，點心皮的分類有23種，餡料更可以分成46種，能製作出超過2000款點心。

酥點是廣式點心的一大類別。此類點心大多以酥皮包裹，內摻多種餡料，因此風味各不相同。最常見的有叉燒酥、蛋黃酥、椰蓉酥、鳳梨酥、羊角酥。它們的命名有的以風味命名，有的以造型命名，餡料實在，是茶樓的必備酥點。

而提起港式酥點的口感，既有單一的純甜或純鹹，也有複合型的鹹中帶甜、甜中帶鹹，還有鹹、甜、鮮、辣交織在一起的，甚至是別出心裁的咖喱口味。

酥點的成功與否，關鍵看酥皮。「酥而不散、酥而不黏、酥而不乾的口感」是最佳的，而這須在酥皮的製作和烘焙上下功夫。

## 精緻日式料理

### 簡飲擇食 簡嘉明

喜歡日本料理的讀者，可能也會為日本清酒而着迷。清酒是日本人喜愛的餐飲，婚宴、慶功、朋友聚會，都可以看到它的蹤影。初嘗品酒的筆者（從前我不懂喝酒，最近有感身為食評人，理應認識酒類的大世界），對清酒不熟悉，幸好有懂飲識食的好友，帶我到有氣氛、環境舒適又性價比高的餐廳，讓我感受清酒配日本料理的美味。而她選擇的，就是位於中環的「一緒一番酒場」。

餐廳名字的意思是「一起到一級的酒場」，可見老闆開業的信心。位於頂樓的餐廳，甫出升降機，可見店面就是正方形的吧枱，客人不單看

到師傅烹調，而師傅介紹美食時，彼此也能親切有禮地交流互動。夜幕低垂，透過全店落地玻璃欣賞霓虹景致，店員先按我們喜歡的口味細心推介清酒。我們選了「口說上手系列」的新酒純米大吟釀，入口甘甜醇芳，適合配搭刺身及壽司。

食物方面，當然不會錯過人氣最高的Omakase（廚師發辦），「極上」餐單已包括前菜、時令生蠔、刺身、燒物、湯和甜品，而且非常優質美味。前菜的「紅酒番茄」清新酸甜，讓人胃口大開；來自岩手縣的生蠔肥美爽口，蠔味濃厚。刺身包括帆立貝、赤身與牡丹蝦等，厚切鮮美，擺盤精緻，由淡至濃，豐富甘香。六貫壽司十分精彩，師傅製作時

已配合時令調味，難忘的是海膽壽司，因紫菜夾着的是數層厚厚的北海道白海膽，入口鮮甜回甘，令人滿足。

酒場的燒物是佐酒重點，不容小覷，當天品嘗的雞燒掌心和雞胸筋是筆者首次吃到的，想不到比一般雞軟骨油脂豐富，而且更香口爽脆。另一款燒物是以雞皮包裹的燒蝦，金黃的外層與大蝦的海鮮風味很搭，外脆內爽，創意不俗。最欣賞當晚的牛小排，熟成度掌握得十分好，肉質油香四溢，入口嫩滑，水準上佳。

座位不多的餐廳中，顧客吃喝聊天，店員細心地照顧顧客的查詢及需要，讓人感覺舒服自在，果然是好去處。



▲廚師發辦刺身。



▲燒物水準不俗。



▲海膽壽司。