精緻甜點自家製 酥皮豆沙餅皮薄餡軟

豆沙是製作傳統糕點的主要餡料之一，其綿密的口感征服不少甜品愛好者。這一次，曾製作飄香椰蓉酥的劉志清師傅選擇挑戰傳統酥餅——酥皮豆沙餅；以創新的做法帶領一眾甜品製作新手們製作出酥皮層次分明、內裏豆沙口感軟糯的精緻甜點。

大公報記者 顏 琨（文、圖）

製作傳統的糕點，通常以水油皮和油酥製作糕點的外皮。這樣的外皮就會皮薄、起酥層數多，兼具外形與口感。如同椰蓉酥的製作方法，水油皮和油酥亦是酥皮豆沙餅必不可少的材料。

用力揉麵糰防破皮

製作水油皮麵糰的關鍵，在於要將材料揉均勻。劉志清師傅表示，揉麵糰時越用力，效果越好，這樣製作出的水油皮，包裹油酥後如何摺疊都不會破皮。為了讓在後面的製作過程中麵皮不會爆開，更需在前期盡可能做好。另外，擀水油皮麵糰的關鍵在於力度。「將擀麵杖放在麵糰中部，向上和下各擀兩次即可。若是重複擀太多次，容易將水油皮擀破，使油酥滲出。」

▲劉志清師傅以豆沙餅的製作方法為基礎，做出一系列不同款的糕點。

談到製作時還需要留意的事情，劉師傅表示，覆蓋保鮮膜可以防止麵糰變乾，因此在製作的每個步驟結束時，都應在麵糰上覆蓋保鮮膜，以此來保證糕點的口感。

在完成糕點工作坊的教學後，劉師傅還將預先製作的多款糕點拿給學員們欣賞並品嘗。他表示，酥皮豆沙餅採用了傳統糕點的製作原料和步驟，掌握豆沙餅的製作方法，在形狀上稍加改變，就可以製作出四葉草酥、桃花酥、菊花酥等各式各樣的好看糕點。

掃一掃 有片睇

點點紅豆寄相思

人氣美食

豆沙餅的餡料紅豆沙，是不少糖水的主要製作材料。說起紅豆，在中國傳統文化的語境下，紅豆與愛情密不可分。

煮好一鍋紅豆沙，除了要掌握火候，更需要在熬煮過程中不斷攪動紅豆，以免紅豆煮焦黏鍋，而這樣的慢煮過程可以長達數小時。當顆顆分明的紅豆熬成綿密的紅豆沙，每一口飽含烹飪者的心思，加上紅豆的相思之意，讓甜品不僅美味，更添浪漫意境。

紅豆亦是傳統港式小點的主要製作材料之一，不少老字號餅店售賣頗具人氣的豆沙餅、紅豆缽仔糕等傳統小點，來到香港的遊客不妨抽出半天時間前往老字號餅家品嘗美味。分布在十八區的奇趣餅家、齒來香蛋卷、大歡喜餅家、八仙餅家等，都值得一去。

奇趣餅家的紅豆燒餅很有人氣，鬆軟的糯米外皮上沾着飄香的芝麻，豆沙口感綿密，是豆沙愛好者的必去餅店。明華餅家依舊保持着「前舖後工場」的格局，店面的大鐵盤內擺放着現做的傳統唐餅，而老婆餅、豆沙燒餅、雞仔餅等，均是人氣小食。位於深水埗的生隆餅家製作的迷你紅豆缽仔糕，更以平價、美味而深受食客好評。

▲紅豆在中國傳統文化的語境下與愛情相關。

酥皮豆沙餅DIY

水油皮材料

中筋麵粉66克、豬油21克、砂糖6克、清水30克、鹽少許。

油酥材料

低筋麵粉54克、豬油27克。

餡料

紅豆沙180克

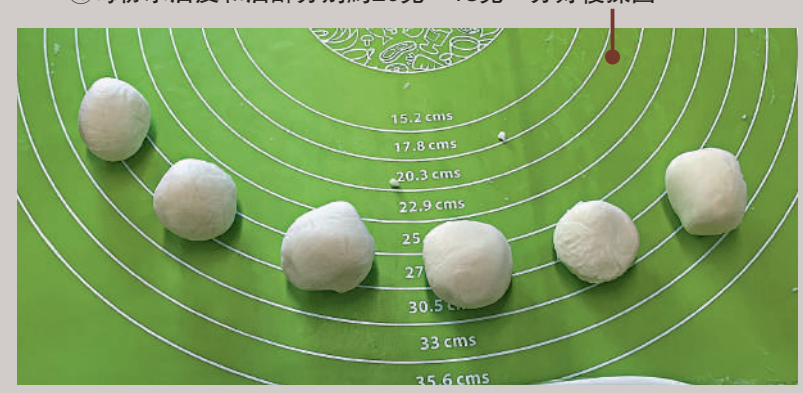
做法

①水油皮所有材料放在容器中混合，以順時針的方式揉成麵糰。

②將製作油酥所需的材料充分混合，如同製作水油皮一樣，以順時針的方式將材料混合成麵糰。此時，將兩個麵糰蓋上保鮮膜鬆弛15分鐘。

③麵糰鬆弛後，將它們分別分成均等的6份。

④每份水油皮和油酥分別約20克、13克，分好後揉圓。



⑤水油皮用擀麵杖擀開，將油酥放入其中，包好後收口朝上。然後擀成「牛舌狀」，自上而下捲起，卷口朝下，鬆弛15分鐘。

⑥紅豆沙平均分成6份，每份約30克，揉圓後用保鮮膜包住，放入冰箱內冷藏備用。此時，還需再次重複水油皮的製作步驟。將鬆弛好的卷口朝上，縱向擀成更長的「牛舌狀」後捲起，以卷口朝下的方式繼續鬆弛15分鐘。

⑦到了將外皮與餡料進行混合的時刻。拿起鬆弛好的一個卷子，卷口朝上對摺。以花卷口朝上，光滑面朝下的狀態將其壓扁，擀成一個直徑約8毫米近似圓形的外皮，然後放入冷藏好的餡料，以虎口收口的方式包好豆沙餡，收口朝下。

⑧包好的豆沙餅調整至圓球狀後，用掌心壓扁成餅狀。若想要賣相更為好看，可在餅上蓋上充滿美好寓意的紅色印章。

⑨烤箱調至160度預熱10分鐘。將豆沙餅放入烤箱後，以上下火180度的溫度烤25分鐘，即可出爐。待冷卻後，豆沙餅的味道會更好。

意式航膳 家常風味

港人熱衷外遊，經常有機會品嘗飛機餐。國泰航空夥拍香港意大利餐廳Pirata推出一系列特色航膳，讓乘客可於機上品嘗餐廳地道的意式家常佳餚，以美食撫慰人心。該餐廳2014年在灣仔開業，以供應分量足、適合與眾同享的意大利各式家常佳餚聞名。此次推廣菜式已經推出，並會不斷更新，乘搭國泰航空從香港出發的指定中長途航班之特選經濟客艙乘客，可以享用一系列推廣菜式。

將團聚氛圍帶到高空

設計機上餐單時，菜式的靈感來自意大利家庭聚會常有的一些適合與眾同享、分量十足的分享菜式，期望將意大利人於星期日家庭聚會時的溫馨感覺，帶到高空上。

國泰航空顧客體驗及設計總經理羅穎怡表示：「我們很高興能夠為特選經濟客艙乘客帶來更多煥然一新的美食享受。」

Pirata Group集團行政總裁Steen Puggaard表示：「透過此特別設計的菜單，我們希望讓乘客在數千英尺的高空中，也能感受和品嘗到溫馨愜意的味道和團聚的氛圍。」

這趟滋味的意式美食之旅，乘客將先品嘗以蔬菜為主的美味前菜，包括「番茄水牛芝士伴麵包沙律」，由兩款分別來自坎帕尼亞及托斯卡尼的意大利經典菜式結合而成。

重新詮釋經典羅馬菜

偏好品嘗海陸滋味的乘客，可以享用意式美食「Vitello」tonnato改良的「薄切牛肉配吞拿魚醬」，或靈感源自西西里島傳統麵食的前菜「吞拿魚藏紅花米形意粉沙律」。此外，也可以選擇「八爪魚薯仔沙律」，以番茄、黑橄欖和少許辣椒慢煮過的嫩小八爪魚，配上微微壓碎的薯蓉。

主菜方面，「巴馬火腿豬柳卷配野菌汁」可以說是對經典羅馬菜餚的重新詮釋，以巴馬火腿包裹豬柳，中間夾上布旺倫芝士和鼠尾草；亦可嘗試精心烹調的番茄醬芝士雞柳，多汁嫩滑的雞腿肉上鋪滿以牛和香草調味的番茄醬和水牛芝士。「意式辣肉醬貓耳朵麵」味道濃郁惹味。「意式香草肉卷配番茄醬」的靈感來自餐廳的招牌M.M.M肉丸，由牛肉和豬肉混合製成，配上炒菠菜及幼滑薯蓉，是最意式的滋味。

此外，乘客可品嘗一杯來自意大利威尼托山區酒莊的氣泡酒，為此次機上美食之旅畫上完美句號。今次航膳的供應期至2024年7月。

大公報記者顏琨

▲番茄水牛芝士伴麵包沙律。

◀薄切牛肉配吞拿魚醬。

◀意式辣肉醬貓耳朵麵。