

西式 咸点

DELICIOUS SAVOURY

Bakes

胡惠君 编著

60款酒会小吃、披萨、派和挞，
从饼底、馅料到装饰，
书中均有详细介绍，只要照着做，
就可以和家人一起品尝幸福的滋味。



辽宁科学技术出版社

LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

《西式咸点》（香港）胡惠君 编著

© 2010, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书中国香港万里机构出版有限公司授权辽宁科学技术出版社在中国大陆范围内独家出版简体中文版本。著作权合同登记号：06-2010第130号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

西式咸点/胡惠君编著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2010.9

ISBN 978-7-5381-6575-3

I. ①西… II. ①胡… III. ①面点—制作—西方国家 IV. ①TS972.116

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第143123号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 邮编: 110003)

印刷者: 北京瑞禾彩色印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 185mm×260mm

印 张: 9

字 数: 150千字

出版时间: 2010年9月第1版

印刷时间: 2010年9月第1次印刷

策 划: 盛益文化

责任编辑: 盛 益

封面设计: 北京水长流文化发展有限公司

版式设计: 北京水长流文化发展有限公司

责任校对: 潘莉秋

书 号: ISBN 978-7-5381-6575-3

定 价: 45.00元

联系电话: 024-23284376

邮购咨询电话: 024-23284502

E-mail: lnkjc@126.com

<http://www.lnkj.com.cn>

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/6575



胡惠君 WENDY WOO

资深女烘焙师，自从选修了黄克兢工业学院的酒店管理课程，便与这行结下了不解之缘。从不懂烘焙技艺的黄毛丫头，摇身变成资深烘焙师，并担任部门主管，期间仍不断拜师学艺，钻研烘焙技术，曾参与许多大师级烹饪比赛，并屡获殊荣。现在转职任教于烹饪学校，教育英才。

工作经验 Experiences

日航酒店

NIKKO HOTEL (1988—1993)

丽嘉酒店

RITZ-CARLTON HOTEL (1993—1998)

环球机场餐饮

SSP(SELECT SERVICE PARTNER)(1998—2008)

西式 咸点

DELICIOUS SAVOURY

Bakes

胡惠君 编著



辽宁科学技术出版社
· 沈 阳 ·

Foreword

推荐序

惠君是我踏入教育界所教的第一届学生，印象中的她是一个性格豪爽、态度认真、正直敢言、干劲十足的人，有时候脾气会略微火爆一点，但这不会影响她在我心中的良好印象。从上学、入行、结婚到生子，每件事她都能铺排有序、全力以赴。她曾参加过多项烹饪比赛，并屡获殊荣。虽然投身于男性为主的行业，却仍能轻松面对，并处之泰然，这真的很难得！

读书时，每个人都会有一张成绩单来记录自己的学习表现和进度。走出校门，当上一个真正的烘焙师后，除了得到公司和客人的赞赏外，拥有个人的著作也是自我评价的一种表现形式。我很高兴惠君能著书，这表示她的才能得到别人的肯定，作为老师我也感到很欣慰。



随着孩子们渐渐长大，惠君需要在事业与家庭之间做出选择，她曾与我商量，并最终选择留在孩子们身边。她还执起教鞭，现在的她应该知道“学海无涯，教学相长”的道理，愿与她共勉，努力为新一代传艺授业，也为其个人目标能够攀上另一境界。

这本《西式咸点》囊括了披萨、派、挞和派对小吃等烘焙品，内容丰富。我诚挚地向大家推荐本书，希望读者可以尝试着制作书中的作品，更期待能够有更多的人因此爱上烘焙制品。

何肖琼



前言

Preface

入行至今，从没想过可以编写一本烹饪书。不过，能够与大家分享自己过去二十多年的入厨经验和心得，倒也是一件美事。

记得当年我因成绩不理想而不能顺利升学，偶然得知黄克兢工业学院开设了西厨及糕饼制作课程后，便毅然报名并顺利地录取，从此展开了人生的另一段旅程。

何肖琼老师（昵称Miss Ho）是我的启蒙老师，她教给我许多糕饼制作技巧，为我日后的工作打下了基础。日航酒店的勋哥（曹健勋先生）和基哥（徐明基先生）便是我的伯乐，当年他们在男士独尊的西厨界接纳了我这个未经世事的小女孩，让我在冻房里工作。当时的部门主管明哥（容剑明先生）便是我的师父，他教导我在工作中要勤快、不怕吃亏。我性格外向，勤学好问，很快便与同事们建立了良好的关系，得到了大家热心的指导。

在日航酒店工作5年后，我转职到丽嘉酒店，由小师妹变成了师姐。这是一个新的挑战，以前是人家为我安排工作，现在我却要负责安排别人的工作。另外，我还要参与一些行政工作，每项工作都要边做边学：从基本的出餐模式，到如何与上司、下属和不同部门的同事沟通和合作，获益良多。就这样我在这里度过了充实又愉快的5年，这5年里，我和同事们齐心协力办成了一场场令人难忘的Good Show：开业典礼、千人酒会、1997回归庆典等。

1998年4月，新机场即将落成，孝哥（姚永孝先生）带领一班厨师到机场SSP（Select Service Partner）公司做开荒牛，我也是其中一员。所有东西从无到有，都需要一段时间去适应，这正是发挥团队精神的最佳时机。在那里我学到的东西更多，包括即点餐即做的运营模式。在这种节奏快得多的工作环境里，会遇到因客人过多而出现“冧档”的情况，十分刺激。

上天对我是十分眷顾的，我在机场SSP工作了10年，也完成了人生中的两件大事：结婚和生孩子。现在我因为要照顾孩子而暂别厨房工作，但这是我喜爱的职业，我终生都会不离不弃。请容许我以率直的个性说句真话：在工作过程中要根据实际情况身体力行，不要怕辛苦；或许还会遇到态度高傲、不可一世的人和一些错综复杂的事，但不管喜不喜欢，都要勇于面对，并积极地去接受它、解决它，这样才是成功之道。



胡惠君

Contents

目录

推荐序	2
前言	4

奶酪和香草的亲密关系

奶酪	8
香草	11

西式酒会餐前小吃

烟三文鱼玫瑰花	16
鲜虾西柚	18
番茄吐司	20
巴玛火腿配蜜瓜	22
华都夫迷你挞	24
芒果蟹肉挞	26
烟三文鱼芦笋卷	28
三文鱼他他	30
三文鱼子配小麦饼	32
烟三文鱼配茼蒿	34
烟火鸡胸配芥末文尼酱	36
烧鸡芦笋	38
朝鲜蓟香草吐司	40
黑橄榄酱配烟三文鱼吐司	42
干番茄酱配水牛奶酪	44
烟肉生菜配樱桃番茄	46
卡蒙贝尔奶酪配德国黑麦饼	48
奶油干酪配苏打饼干	50
烧牛肉洋葱配黑麦面包	52
意大利乳清干酪配焗红甜椒	54
巴玛火腿包芦笋	56
沙乐美肠配鸡尾酒洋葱	58
扒带子龙蒿叶配挞仔	60

披萨

超级至尊披萨	64
香辣烤鸡披萨	66
沙乐美肠披萨	68
火腿凤梨披萨	70
海鲜披萨	72
烟三文鱼披萨	74
希腊式披萨	76

田园披萨	78
菠菜白菌披萨	80
甜椒披萨	82
鲜虾披萨	84
玛格丽特披萨	86
杂菌披萨	88
意大利什锦披萨	90
青口披萨	92
意大利烟肉配芝麻菜披萨	94
马苏里拉水牛奶酪番茄披萨	96
带子披萨	98
山羊乳干酪配杂菜披萨	100
四式奶酪披萨	102



派和挞

烟三文鱼菠菜挞	106
肉酱薯蓉派	108
杂菌挞	110
菠菜水牛奶酪挞	112
三色甜椒挞	114
火腿奶酪挞	116
韭葱迷你挞	118
土豆烟肉挞	120
香肠卷	122
咖喱羊肉派	124
咖喱鸡派	126
沙爹牛肉派	128
海鲜挞	130
鲜虾酥盒	132
烟三文鱼炒蛋酿挞	134

西式咸点基本法

披萨饼底	138
披萨酱	139
披萨奶酪	140
蛋液	140
烧去甜椒皮	140
咸挞皮底	141
酥皮	142
小麦饼	143



浓郁醇厚、质细如丝、入口软滑的奶酪和气味芬芳、带有淡淡青草味道、隐含独特风味的香草，仿佛与生俱来便为西方烹饪而存在。这两种看似风马牛不相及的东西，都是西式咸点不可缺少的主角，没有奶酪和香草，披萨就会骤失风味，派和挞顿失酥香，酒会小吃也失去了触动味觉的魅力。一切都来自彼此间相互引发味道，且添味添色的微妙关系。

A 奶酪 Cheese

1. 帕玛森奶酪 Parmesan Cheese

全世界最硬的奶酪。来自意大利帕尔玛，可以称得上是意大利国宝级的奶酪，现在其他欧洲国家也有生产。成熟期需两年或两年以上的时间。



市场上的帕玛森奶酪分为块状和粉状两种。使用前再将其磨成粉末或刨成薄片状，味道会比较好，也可直接使用。冻盆和热盆皆宜。

2. 戈尔根朱勒干酪 Gorgonzola

属牛奶奶酪，它与法国洛克福奶酪和英国史丹顿奶酪并称为世界三大蓝奶酪。牛奶味香浓，味道可在咸奶酪中称霸。戈尔根朱勒干酪分为两种：一种是青霉较多的辣味奶酪；另一种是青霉较少的甜味奶酪。因为它是软质奶酪，味道较浓，一般与其他软质奶酪混合烹调。



3. 意大利乳清干酪 Ricotta

属牛奶奶酪，利用牛奶的乳清制成，有时它也可用水牛奶或羊奶做原料。味道清淡，却有牛奶的浓郁香味，常用于意大利面、意大利云吞馅料、糕饼和甜品中。



4. 马斯卡泊尼奶酪 Mascarpone

属牛奶奶酪，是新鲜奶酪的一种。乳脂成分较高，香味浓，口感润滑。它是烹调冷、热盆和意大利甜品提拉米苏不可缺少的奶酪。

5. 马苏里拉丹麦奶酪 Danish Mozzarella

又名披萨专用奶酪，属牛奶奶酪。质软，味淡，多用来做披萨材料，会在烘焙加热过程中散发出牛奶香味，拉起时呈丝状。



6. 马苏里拉水牛奶酪 Mozzarella di Buffalo

属新鲜奶酪，无盐，用水浸着，多用来做沙拉或披萨。主要产地是意大利那不勒斯，以前多用水牛奶来制作，现在多用乳牛奶，味道较清淡，容易入口。

7. 斯卡莫札奶酪 Scamorza

属牛奶奶酪，有弹性，加热后可拉出丝，味道清淡易入口，常用于热盆烹调，做披萨时烤酥脆来吃也很可口。这种奶酪分为两种，一种是原味发酵的，新鲜且未经加工；另一种则在发酵完成后进行烟熏处理。



8. 瑞士细孔/格鲁耶尔干酪 Gruyere Cheese

属牛奶奶酪。原产地为瑞士伯尔尼州，历史悠久。它是硬奶酪的一种，味道浓郁，可用做奶酪火锅中的一种材料，亦可做三明治、沙拉、披萨和热盆烹调。

9. 瑞士大孔奶酪 / 埃曼塔拉奶酪 Emmental Cheese

属牛奶奶酪，原产地为瑞士，现在有很多国家都在生产，是硬奶酪的一种。味道浓郁，但比细孔奶酪淡一些，也是奶酪火锅中的一种材料，特点是奶酪里面有大气孔，也是动画片中老鼠常吃的奶酪。



10. 山羊乳干酪 Goat Cheese

顾名思义，以羊奶制作，属小尺寸的奶酪，有多种形状和外观。乳脂高，味道复杂，带酸味和膻味，是软奶酪，营养价值很高。一般要经盐水浸泡60天，再发酵3个星期才能成熟。成熟的羊奶酪，表面微硬，带有蓝黑色霉菌，可加点香草及黑椒覆盖表面。

11. 切达干酪 Cheddar Cheese

原产地是英国，现在已有多个国家生产。切达干酪是硬奶酪的一种，用牛奶制作而成，最少需要一年的发酵成熟时间。有淡黄色或米色的，产自美国和加拿大某些地区的制品则呈深橙色。味道中浓，广受大众欢迎，在超市很容易买到。多用来做三明治、汉堡包和沙拉，也可用于烹调，效果很好。



12. 奶油干酪 Cream Cheese

属软奶酪，味道清淡，色泽浅白，质感软滑，不需长时间烹制发酵，可鲜造鲜吃。用来涂面包或制作三明治、餐前小吃、甜品和蛋糕均可，尤以制作冷食最理想。

13. 卡蒙贝尔奶酪 Camembert Cheese

原产地为法国，用牛奶制成，是经泡洗的奶酪，表面略坚硬，内部却糯软，黏



稠醇厚，滑腻柔软，入口即溶。可用来做披萨、餐前小吃，也可配以红酒，味道更佳。

14. 希腊飞达干酪 Fetta Cheese

原产地为希腊，用山羊奶或绵羊奶制成，属软奶酪。它在盐水中腌制，味道带咸，常用于制作希腊沙拉、冷盆和餐前小吃，有时也会用于烹调或制作披萨。



B 香草 Herbs

1. 罗勒 Basil

又名九层塔，原产地是印度，但令更多人认识它的是欧洲人，尤其是常常使用香草的意大利人。罗勒有清爽略甜的芳香，制成的香草酱非常有名。它的最佳搭档是番茄。



2. 意大利欧芹 Italian Parsley

原产地在欧洲，属芹菜科，是一种叶子较平的欧芹。与一般欧芹相比，它不呛鼻，香味温和，可增添食物的颜色和鲜香味。

3. 欧芹 Parsley

与意大利欧芹同属一科，味道比较浓郁，常用在酱汁中。当把它切碎并撒在沙拉和热盆上时，便能散发出一股清香，同时有装饰之用。



4. 山萝卜 Chervil

西厨常用的香草材料，同属芹菜科，有着淡淡的甜味，细腻芳香。可加在沙拉上或作为小吃的装饰，甚至可以直接食用。

5. 薄荷 Peppermint

主要产自地中海一带，不过在欧洲和亚洲亦有生长。薄荷叶有多个品种，如绿薄荷、苹果薄荷、绒毛薄荷和橙薄荷等，是具有特殊清凉感的香草，可用于一般烹调、酱汁、浸醋、饮料和甜品中。若搭配羊肉，可去除其膻味，并带出鲜味。



6. 细香葱 Chive

又名虾夷葱，产于欧洲、美国和加拿大一带，属葱科，却比青葱纤幼，味道也较温和，略带辛辣。将细香葱切碎烹调熟食或作冷盆装饰，可以增添食物的颜色。

7. 迷迭香 Rosemary

又名海洋之露，与罗勒一样，是具有代表性的意大利香草。原产自地中海，它的特点是略带苦味的浓香，可去除肉类的腥味并增加鲜味，非常适合用来腌制羊扒和肉类。不过，由于其香味较浓，所以要控制好份量。



8. 鼠尾草 Salvia

属紫苏科，带有青草味和苦味，最适合和冰淇淋及牛油一同使用。鼠尾草牛油汁可与肉类搭配，或将鼠尾草酿入食物中，均能增加香味。



9. 龙蒿 Tarragon

又名狭叶青蒿，原产自欧洲南部，为法国餐常用香草，有清爽的香味，与醋非常搭配，可用来腌制蔬菜，或做贝类和鱼类的醋腌汁；在烹饪上，用龙蒿煮鸡肉，味道相当好。不过，当它遇到水气时，香味就会减弱，所以保存时要特别留心。



10. 百里香 Thyme

又名麝香草，为何会取这个名字？因为人们从很远的地方就可闻到它的香味。百里香属紫苏科，细叶，有清爽和甘甜的气味，香味较浓，配鱼类、肉类和蔬菜类均

可，经受长时间烹调仍能保持香味，因此非常适合做炖煮和烤烘的菜肴。



11. 牛至 Oregano

原产自亚洲、欧洲和北非一带，属紫苏科植物，气味甜中带苦，较为刺激。若与百里香一同使用，效果更佳。牛至常用于意大利餐的烹调，尤其是意大利披萨。不过，由于它不耐热，若用于炖煮菜，还是干燥制品较好。

12. 马郁兰 Marjoram

又名牛藤草，属菊科植物，原产于地中海一带，叶子与牛至相像，味带浓香，有甘甜味，干燥制品常用来煮炖、腌肉或被酿进食材中烹调，以带出其香味。



13. 莳萝 Dill



又名土茴香，属芹菜科，与欧芹属同一家族，产于欧洲南部和亚洲一带。味道清爽香甜，有独特的香味，常用于烹调汤类、酱汁、沙拉和腌制酸瓜。莳萝的味道与海鲜非常搭配，可以去除腥味。也可用作装饰而让食物看起来更具有吸引力。

西式酒会餐前小吃

Cocktail Canapés

