

◎創造高品味吃的文化食的藝術◎

AN ESSENTIAL SELECTION  
**EAST-WEST PASTRY**  
中西糕餅精選



AN ESSENTIAL SELECTION

# EAST-WEST PASTRY

中西糕餅精選

---

版權所有・翻印必究

---

中西糕餅精選

An Essential Selection — East-West Pastry

出版者/ 聯昇文化事業有限公司

CULTURE & LIFE PUBLISHING COMPANY

社址: 仁愛路四段122巷63號9樓

電話/ (02) 703-1828 705-7118

劃撥帳號/ 118888-8

登記證/ 局版台業字第3994號

台北總經銷/ 三友圖書公司

地址/ 中和市, 中山路二段327巷11弄17號5樓

電話/ (02) 2405600

新加坡總代理/ 友聯書局

Sole Agent of Singapore/ UNION BOOK CO. PTE. LTD.

地址/ BLK 231 BAIN STREET #03-03 BRAS BASAH COMPLEX, S'PORE 0718

電話/ 3380696 3380697

FAX: 3386306

初版: 1991年6月

---

• 本書若有破損缺頁敬請寄回本社更換 •

---

points in this art. Now, with the desire to share her experience and knowledge in this field, she is proud to present to you her book — **An Essential Selection — East-West Pastry** with recipes carefully selected and modified to suit local tastes using ingredients that are readily available here. We hope that you'll enjoy reading and experimenting with our recipes as much as we enjoy presenting them to you.



作者：黄湘花  
Author: **Biong Hiong Hwa**

# 目 录

## CONTENTS

序		榴槤小球餅	53
結婚蛋糕	2	裸班極	54
四方形蛋糕	4	黃梨塔	56
海綿蛋糕	6	小黃梨酥	57
蛋糕	8	花式小西餅	58
卡通蛋糕	10	杏仁餅	59
咖哩蛋糕	12	芝士餅	60
草莓蛋糕	14	合桃酥	62
榴槤蛋糕	16	牛耳餅	64
合桃杏仁蛋糕	18	比薩燒餅	66
彩虹卷蛋糕	20	鷄肉派	68
黑森林蛋糕	22	咖哩角	70
雲石蛋糕	24	鹹豆沙餅	72
奇異果蛋糕	26	煎堆	74
牛油蛋糕	28	椰子塔	76
芝士蛋糕	30	蛋塔	78
雜果生日蛋糕	31	蘋果塔	80
紋身卷蛋糕	32	蜜棗葡萄餅	82
朱古力古丁蛋糕	34	桃子塔	84
檸檬蛋糕	36	果醬塔	86
橙西芳蛋糕	38	糕餅製作過程中	88
千層糕	40	的扼要決竅	
雜果蛋糕	42	奶油製作法	90
虎皮卷蛋糕	44	佳樂食品製作訓練中心	
豆沙蛋糕	46	簡介	91
黃梨蛋糕	48	佳樂食品製作訓練中心	
香蕉蛋糕	50	學員活動	93
芝麻花生酥	52		

# 序

## PREFACE

跟着社會的文明，吃不再只爲了填飽肚子，滿足食慾。現在人們對吃的要求越講究，不論視覺或味覺都希望能達到最高的享受。

近年來，“少食多餐”是世界各地進食方式的趨向，因此各式各樣的糕餅也漸漸隨着時代的需要，而普遍的受歡迎。

星加坡市面上的糕餅食譜，多半是外地入口，因此很多材料本地難買到，造成烘製成的食品與書本有出入。

作者黃湘花，對烹飪頗有心得，從事糕餅製作行業已達十四年之久，三年前成立了“佳樂食品訓練所”，累積多年來的實際經驗，在多方面的研究，學習，創新，更得到同好們的真誠鼓勵下，寫下來這一本道地的本地食譜：“中西糕餅精選”。

書本中介紹的糕餅多是迎合我國男女老幼的口味，配合本地容易買到的原料，時而加上我國的季節水果，製成真正屬於星加坡風味的糕餅。在蛋糕裝飾技術這方面，作者也經長時間的觀察，盡量滿足國人的喜好，提高兒童的食欲，讓大家在“吃”的同時又能欣賞“美”的樂趣。

Mankind gigantic leap in cultural and scientific advances has served to bring forth a new interest in food appreciation. Eating has become an honourable art of leisure and not just a simple daily affair meant to satisfy man's basic needs.

In recent years, progress in food production and developments has built up a reservoir of new ideas in food creations and presentation. Cuisine of both oriental and western varieties concocted from imported ingredients have satisfied every palates in our little food paradise. Our author, Miss Bong, herself being an ardent food lover has been serving in this field for about 15 years. Using her expertise with vast experience and knowledge, she has set up her own school — JIA LEI CONFECTIONERY TRAINING CENTRE to cater for the many students that come from nearby and surrounding countries to learn the fine





# 結婚蛋糕

## WEDDING CAKE

### 烘盤

#### 圓形盤

26cm 直徑 二個 } 塗油放紙  
30cm 直徑 二個 }  
36cm 直徑 二個 }

### 材料

蛋30粒	發粉40克
糖850克	牛油400克
低筋麵粉600克	水300克
粟米粉300克	S.P. 80克
	香草精2茶匙

### 作法

1. 低筋麵粉，粟米粉，發粉一起過篩。牛油溶解。
2. 糖，蛋倒入攪拌機打至糖溶，約3分鐘，倒入粉，S.P.一起打至發起倒入水和香草精，一起攪拌均勻，取出。
3. 倒入牛油攪均勻放入烘盤，烘約(每盤)12至15分鐘，取出待冷(火度200°C)。

\*S.P.是製作蛋糕之改良劑簡稱，其功能是使蛋糕發起，又鬆軟，比市面上黃油(Ovalett)效果更強。



### CAKE TIN

Round shape  
26cm - 2  
30cm - 2  
36cm - 2  
glaze oil put tracing paper

### INGREDIENTS

30 eggs  
850g sugar  
600g flour  
300g cornflour  
40g baking powder  
400g butter  
300g water  
80g S.P.  
2 tsp vanilla essence

### METHOD

- (1) Sieve flour, baking powder & corn flour together. Melt butter.
- (2) Beat egg and sugar for 3 min then fold in flour & S.P. Continue beating till fluffy and light, add in water and vanilla, and mix well.
- (3) Remove from machine bowl and pour in melted butter and mix well. Pour the mixture into the baking tin. Bake for 12 to 15 min at 200°C.

\* S.P. is a cake enhancer which makes cake soft and light, it is more effective than Ovalett.





#### 如圖

正方形2個：34cm 塗油放紙

#### 材料

蛋12粒  
低筋麵粉320克  
粟米粉60克  
發粉2茶匙  
S.P. 40克  
糖320克  
水160克  
牛油180克  
可可粉2匙

#### 作法

1. 低筋麵粉，粟粉，發粉一起過篩。牛油溶解。
2. 蛋和糖打2分鐘，倒入粉，S.P.一起打發1分鐘，倒入水，可可粉攪均勻取出。
3. 倒入牛油用手攪拌均勻，倒入烘盤，放入烘爐烘約12分鐘取出待冷(火度200°C)。

# 四方形蛋糕

## SQUARE CAKE

### CAKE TIN

2 square tins - 34 cm  
glaze oil put tracing paper

### INGREDIENTS

12 eggs  
320g flour  
60g cornflour  
2 tsp. baking powder  
40g S.P.  
320g sugar  
160g water  
180g butter  
1 dsp cocoa powder

### METHOD

- (1) Sieve flour, cornflour, baking powder together. Melt butter.
- (2) Beat egg and sugar for 2 min then pour in flour, S.P. beat for 1 min. Add in water and cocoa powder, mix well.
- (3) Remove from the mixer, add in melted butter, use hand, mix well. Pour the mixture into baking tin. Bake for 12 min at 200°C.



# 海棉蛋糕

OPTIMA CAKE



烘盤：圓形 26cm 塗油放紙

**材料**

極粉(歐地瑪粉)110克  
水仙粉70克(中筋麵粉)  
粟米油80克  
冷水80克  
糖60克  
S.P. 15克  
蛋6粒  
香草精 ½ 茶匙

**作法**

1. 將水仙粉過篩。
2. 將蛋和糖一起倒入攪拌機打均勻，倒入水仙粉，極粉和S.P.打發，倒入水和香精打均勻。
3. 取出倒入油用手攪均勻，放入烘爐，烘約12分鐘(火度200°C)取出待冷。
4. 將蛋糕塗上奶油加以裝飾完成。

\*極粉：粉中加有糖及發粉。

**CAKE TIN**

Round tin – 26 cm  
glaze oil put tracing paper

**INGREDIENTS**

110g optima flour  
70g Hong Kong flour  
80g corn oil  
80g ice water  
60g sugar  
15g S.P.  
6 eggs  
½ tsp vanilla essence

**METHOD**

- (1) Sieve the Hong Kong flour.
- (2) Beat egg and sugar till light and fluffy, add in optima flour, Hong Kong flour and S.P. Beat till thick, pour in water & vanilla essence mix well.
- (3) Remove from the mixer, add in oil and use hand, mix well. Pour in the baking tin. Bake for 12 min at 200° C.
- (4) Use cream to decorate as desired.





**烘盤** 圓形26cm 塗油放紙

#### 材料

蛋6粒  
糖170克  
低筋麵粉170克  
牛油80克  
水80克  
S.P. 20克  
發粉1茶匙  
香草精半茶匙

#### 作法

1. 麵粉和發粉一起過篩，把牛油溶解待用。
2. 糖和蛋倒入攪拌機一起打2分鐘，倒入麵粉，S.P.打至發起，加水 and 香草精攪均勻取出，加入溶解的牛油用手慢慢攪拌均勻，倒入烘盤放入烘爐，烘約12分鐘左右即可取出(火度200°C)。



# 蛋糕

## CAKE

### CAKE TIN

Round shape tin – 26 cm  
glaze oil put tracing paper

### INGREDIENTS

6 eggs  
170g sugar  
170g flour  
80g butter  
80g water  
20g S.P.  
1 tsp baking powder  
 $\frac{1}{2}$  tsp vanilla essence

### METHOD

- (1) Sieve flour and baking powder. Melt the butter.
- (2) Beat egg and sugar (2 min), add in flour and S.P., continue beating until fluffy. Pour in water and essence and mix well. Remove from mixer and add in melted butter. Blend well and pour into baking tin. Bake for 12 mins at 200°C.





卡通蛋糕

CARTOON CAKE

### CAKE TIN:

Length - 42cm

Breadth - 34cm

glaze oil put tracing paper

### INGREDIENTS

18 eggs

500g sugar

240g butter

240g water

50g S.P.

510g flour

20g Baking powder

1 tsp vanilla essence

### METHOD

- (1) Sieve baking powder and flour together. Melt butter.
- (2) Beat sugar and egg for 2 min. until sugar melt. Then fold in flour, S.P. Beat for 1 min. till light and fluffy, add in water and vanilla essence. Mix well. Remove from mixer. Add in butter oil and use hand to mix well.
- (3) Pour the mixture into baking tin. Bake for 12 min at 200°C, let cake cools before cutting into shape.

烘盤：橫34cm }  
直42cm } 塗油放紙

### 材料

蛋18粒

糖500克

牛油240克

水240克

低筋麵粉510克

發粉20克

S.P. 50克

香草精1茶匙

### 作法

1. 發粉，低筋麵粉一起過篩，牛油溶解。
2. 糖加蛋倒入攪拌機打約2分鐘(糖溶即可)倒入S.P.粉，打至發起約1分鐘倒入水，攪均勻取出，倒入牛油，用手攪拌均勻。
3. 倒入烘盤放入烘爐烘12分鐘取出待冷。(火度 200°C)。切形。





