

美味

糕點

Pudding

萬里機構 · 飲食天地出版社出版

方芍堯



美味

糕點

Pudding

萬里機構 · 飲食天地出版社出版

方芍堯 編著



美味糕點

編著

方芍堯

編輯

郭麗眉

翻譯

Tracy

插圖

陳焯嘉

攝影

Wilson Wong

出版

萬里機構・飲食天地出版社

香港鰂魚涌英皇道1065號東達中心1305室

電話：2564 7511 傳真：2565 5539

網址：<http://www.wanlibk.com>

發行

香港聯合書刊物流有限公司

香港新界大埔汀麗路36號中華商務印刷大廈3字樓

電話：2150 2100 傳真：2407 3062

電郵：info@suplogistics.com.hk

承印

中華商務彩色印刷有限公司

出版日期

二〇〇八年二月第一次印刷

版權所有・不准翻印

ISBN 978-962-14-3497-5

前言

廚房可以讓人忘卻煩憂，引發出浪漫因子，幻化成一件件令人垂涎的點心。特別是蒸好一盆盆晶瑩剔透、七彩繽紛、甜不膩口的糕點，佈滿一桌的時候，每一件糕點彷彿延續着我的夢想，為枯燥乏味的都市生活，平添一點點生氣；所以我愛做糕點，它能再次煥發我的精神，恢復對生活的熱誠，向未來再次衝刺。

柔軟幼滑的糯米糕點、玲瓏的涼糕、香熱的煎餅……糕點是與人分享喜樂的好工具，蘿蔔糕、馬蹄糕等人人都吃過的糕點，加入不同的材料，糅合了點點情感，改變一點兒份量調配，口味又會煥然一新，奇味無窮。

朋友，不妨如我一樣走到廚房弄一些美味糕點，然後與自己的摯愛親朋一同分享，心情會變得很好，這是一個開心又快樂的經驗分享，試試吧！

目錄 Content



前言	3
臘味蘿蔔糕	6
馬蹄糕	8
三色蒸糕	10
馬拉糕	12
栗子蒸糕	14
蒸雞蛋糕	16
紅棗人參糕	18
砵仔糕	20
搗沙湯丸	22
糯米糍	24
朱古力糯米糍	26
大福	28
奶黃水晶餅	30
荔蓉紫菜糕	32
葉香茶粿	34
豆沙餅	36
士多啤梨熱香餅	38
芒果班戟	40
綠茶酥餅	42
豆蓉拌丸子	44



酒釀小丸子	46
芝麻卷	48
蓮子桂花糕	50
鴛鴦豆糕	52
南瓜糕	54
香滑椰汁糕	56
紅豆椰汁糕	58
雪耳杞子糕	60
綠茶西米糕	62
西米芒果凍糕	64
士多啤梨牛奶凍	66
芒果布甸	68
綠茶布甸	70
芝麻布甸	72
繽紛鮮奶糕	74
鮮果啫喱凍	76
鴛鴦咖啡凍	78
香茅青檸凍	80
鮮果水晶凍	82
健康三色豆糕	84
製作糕點材料	86

臘味蘿蔔糕

Turnip Cake with Chinese Sausages



4~6人 • 4~6 persons

1小時 • 1 hour

材料

蝦米10克
臘腸2條
白蘿蔔800克
瑤柱4粒
粘米粉400克
粟粉400克
水100克

調味料

鹽1.5茶匙
胡椒粉適量

Ingredients

10g dried shrimps
2 Chinese sausages
800g turnip
4 dried scallops
400g rice flour
400g corn flour
100g water

Seasoning

1.5 tsp salt
some pepper

做法

- 1 瑤柱用100克水浸透，撕碎，瑤柱水備用；蝦米浸軟，切粒。
- 2 臘腸隔水蒸10分鐘，待涼後切片。
- 3 白蘿蔔去皮，切絲；粘米粉和粟粉一同篩勻，用水開成粉漿。
- 4 燒熱1湯匙油，爆香蝦米和臘腸，盛起。
- 5 原鑊兜炒白蘿蔔，注入瑤柱水和調味料同煮5~10分鐘，熄火。
- 6 將粉漿倒入(5)中，攪拌均勻，加入臘腸、蝦米和瑤柱拌勻，倒入已掃油的蒸盆，隔水蒸45分鐘。

Method

- 1 Soak dried scallops in 100g of water until soft, tear it into shreds, and save the scallop water for later use. Soak dried shrimps until soft, and then cut it into fine pieces.
- 2 Steam Chinese sausages above water for 10 mins, leave them to cool down and then cut into slices.
- 3 Peel turnips and then cut into shreds. Sift rice flour and corn flour together, mix with water into batter.
- 4 Heat up 1 tbsp of oil, sauté dried shrimps and Chinese sausages in it, take it out and then set aside.
- 5 Put turnips into the same frying pan, add in scallop water and seasoning, cook for 5~10 mins, and then turn off the heat.
- 6 Pour the batter into turnip mixture from step 5, stir thoroughly, add in sausages, dried shrimps and scallops, and mix well. Brush some oil in a cake mould, pour in the batter, and steam it above water for 45 mins.

3~4 人 • 3~4 persons

35~40 分鐘 • 35~40 minutes

材料

馬蹄粉110克
馬蹄150克
紅糖140克
豬油／菜油½湯匙
清水460克

Ingredients

110g water chestnut powder
150g water chestnut
140g brown sugar
½ tbsp lard / vegetable oil
460g water

做法

- 1 馬蹄去皮，切薄片。
- 2 紅糖與360克水煮滾，再加入油和馬蹄煮3~5分鐘，熄火。
- 3 用100克清水與馬蹄粉開勻，將馬蹄粉漿倒入(2)中攪勻。
- 4 倒入已掃油的糕盆上，用中大火蒸30分鐘。

Method

- 1 Peel water chestnuts and then cut into thin slices.
- 2 Cook brown sugar in 360g of water and bring it to a boil. Add in oil and water chestnuts, cook for 3~5 mins and then turn off the heat.
- 3 Mix water chestnut powder with 100g of water, and then pour it into the water chestnut mixture from step 2 and mix well.
- 4 Brush some oil in a mould, pour in the batter, and steam it on medium to high heat for 30 mins.

馬蹄糕

Water Chestnut Pudding



三色蒸糕

Tri-colour Sponge Cake



2~3 人 • 2~3 persons

30 分鐘 • 30 minutes

材料

麵粉 150 克
雞蛋 1 隻
糖 50 克
牛奶 ½ 杯
泡打粉 (發粉) 1 茶匙
可可粉、綠茶粉 少許
菜油 1 湯匙

Ingredients

150g flour
1 egg
50g sugar
½ cup milk
1 tsp baking powder
A little cocoa powder and
green tea powder
1 tbsp vegetable oil

做法

- 1 雞蛋打散後加入糖，用打蛋器充份攪拌，變成奶白色。
- 2 慢慢加入菜油，攪拌至完全融合，再加入牛奶輕輕混合。
- 3 麵粉和泡打粉一同篩勻後，加入蛋糊中拌勻。
- 4 可將麵糊分成三份，其中兩份分別加入可可粉和綠茶粉混和。
- 5 把三色粉糊分別置於小鉢中，用大火蒸 15~20 分鐘。

Method

- 1 Beat egg in a mixing bowl, add in sugar, and then whip it with an electric mixer until milky white.
- 2 Add in vegetable oil slowly and stir until well mixed. Then add in milk and mix gently.
- 3 Sift flour and baking powder together, fold the mixture into the egg batter thoroughly.
- 4 Divide the batter into three portions and mix two of them with cocoa powder and green tea powder respectively.
- 5 Place the three portions of batter into three different bowls separately, and then steam them on high heat for 15~20 mins.

4~6 人 • 4~6 persons

60~90 分鐘 • 60~90 minutes

材料

雞蛋6隻
紅糖200克
低筋麵粉250克
泡打粉(發粉)1湯匙
梳打粉1茶匙
豬油150克

Ingredients

6 eggs
200g brown sugar
250g low gluten
1 tbsp baking powder
1 tsp soda powder
150g lard

做法

- 1 低筋麵粉、泡打粉與梳打粉一同篩勻。
- 2 雞蛋放入大碗中，加入紅糖充份攪打至變淡白。
- 3 分次加入豬油，充份攪拌至全部混和。
- 4 將已篩的粉拌入(3)中，拌勻。
- 5 注入糕盆內，放入蒸籠，以大火蒸40分鐘至熟透。

Method

- 1 Sift low gluten, baking powder and soda powder together.
- 2 Break eggs into a mixing bowl, add in brown sugar, and whisk thoroughly until milky white.
- 3 Add in lard gradually, stir thoroughly until fully blended.
- 4 Fold sifted flour into the egg mixture from step 3 and mix thoroughly.
- 5 Pour it into a cake mould, and then steam it in a steamer on high heat for 40 mins until cooked.

馬拉糕

Brownish Sponge Cake



栗子蒸糕

Steamed Chestnut Cake



3~4 人 • 3~4 persons

20~30 分鐘 • 20~30 minutes

材料

雞蛋3隻
糖50克
栗子蓉50克
即食栗子5粒
麵粉100克
泡打粉(發粉)1茶匙

Ingredients

3 eggs
50g sugar
50g chestnut purée
5 ready-to-eat chestnuts
100g flour
1 tsp baking powder

做法

- 1 即食栗子切粒。
- 2 雞蛋置於碗中與糖打至淡黃色。
- 3 加入栗子茸拌勻，再加入已篩好的麵粉和泡打粉。
- 4 倒入已掃油的蒸盤，隔水蒸20~25分鐘。

Method

- 1 Cut the ready-to-eat chestnuts into dices.
- 2 Break the eggs into a mixing bowl, whisk with sugar until light yellow.
- 3 Add in chestnut purée and mix well. Then add in sifted flour and baking powder.
- 4 Brush some oil in a steaming tray, pour in the batter, and steam it above water for 20~25 mins.

6~8人 • 6~8 persons

40~50 分鐘 • 40~50 minutes

材料

雞蛋8隻
糖280克
麵粉240克

Ingredients

8 eggs
280g sugar
240g flour

做法

- 1 雞蛋置於碗中，拂打至起泡。
- 2 徐徐加入糖，攪拌至糖溶解，蛋漿轉至淺黃色。
- 3 麵粉篩勻，倒入(2)中，徐徐攪拌至粉和蛋漿混和成幼滑狀，靜放20分鐘。
- 4 倒入蛋糕紙模上，隔水用猛火蒸約20~30分鐘。

Method

- 1 Break eggs into a mixing bowl, and then whisk until bubbles appear.
- 2 Add in sugar gradually, stir until sugar is dissolved and egg batter turns into light yellow.
- 3 Sift flour, pour it into the mixture from step (2), fold into the egg mixture slowly until smooth, and then leave it for 20 mins.
- 4 Pour it into a cake mould and steam it above water on high heat for about 20~30 mins.

醒你小Tips

蒸糕時間要視乎糕盤大小來加減。

Adjust the cooking time in accordance with the size of cake mould.