

法国著名的烹调学校里需要学到的任何东西，都可从本书中获得。

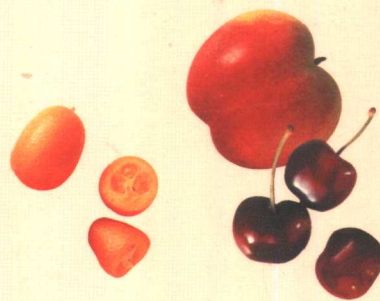
西餐技艺

⑤ → 水 果 和 甜 点 ←

Techniques And Recipes Fruit & Desserts



原著：[英]杰妮·赖特 艾里克·特耶
Jeni Wright Eric Treuille
翻译：张子枫



广东科技出版社

西餐技艺 ⑤

——水果和甜点

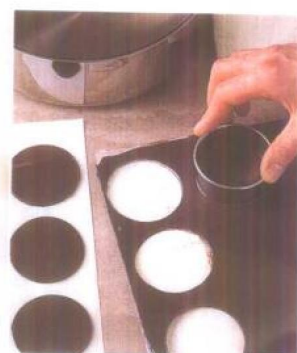
Techniques And Recipes

Fruit & Desserts

原著：[英] 杰妮·赖特 艾里克·特耶

Jeni Wright Eric Treuille

翻译：张子枫



法国著名的烹调学校里需要学到的任何东西，都可从本书中获得。

广东科技出版社
·广 州·

Copyright© 1996 Carroll & Brown Limited/Le Cordon Bleu BV

Translated from the book originally produced by Carroll & Brown Ltd., 20 Lonsdale Road, London NW6 6RD

All rights reserved.

广东科技出版社获得授权出版发行此书全球中文（简体字）版。

版权所有，侵权必究。

广东省版权局著作权合同登记

图字：19-2000-141 号

图书在版编目 (CIP) 数据

西餐技艺⑤：水果和甜点/[英] 杰妮·赖特等著, 张子枫翻译. —广州: 广东科技出版社, 2001. 1

ISBN 7-5359-2649-5

I. 西…

II. ①杰…②张…

III. ①水果-食谱-西方国家②面点-食谱-西方国家

IV. TS972.188

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 46717 号

出版发行：广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路 11 号 邮码：510075)

E-mail: gdkjzbb@21cn.com

出版人：黄达全

经 销：广东新华发行集团股份有限公司

排 版：广东科电有限公司

印 刷：东莞新丰印刷有限公司

(东莞市凤岗天堂围 邮码：511751)

规 格：889mm×1194mm 1/16 印张 3 字数 60 千

版 次：2001 年 1 月第 1 版

2001 年 1 月第 1 次印刷

印 数：1~4 000 册

定 价：23.80 元

如发现因印装质量问题影响阅读，请与承印厂联系调换。



目 录

计量换算表	(1)
选择水果	(2)
硬质水果	(4)
菠萝	(6)
核果	(8)
柑橘类水果	(10)
浆果	(12)
罗马之奇	(14)
异域水果	(16)
煮和腌渍	(20)
烧烤和炒	(22)
烘烤水果	(24)
奶油	(25)
蛋奶糊和奶油	(26)
冷食的奶油冻、蛋奶酥和果冻	(28)
调和蛋白	(30)
热布丁	(32)
糖	(34)
巧克力	(36)
双双皮埃尔蛋糕	(38)
冰淇淋甜点	(40)
冰糕和格兰尼它粗制冰糕	(42)

11/10/04/01

计量换算表

水果和甜点是否做得好，准确的计量单位非常重要。下表中提供了烤炉温度参照数据，以及杯和匙的容量速查表，查阅起来快捷而又容易。

烤炉温度

温度	火力挡	描述
110℃	1/4	凉
120℃	1/2	凉
140℃	1	很低温
150℃	2	很低温
160℃	3	低温
170℃	3	中温
180℃	4	中温
190℃	5	偏热
200℃	6	热
220℃	7	热
230℃	8	灼热

杯的容量

杯	法定计量单位数据
1/4 杯	60 毫升
1/3 杯	70 毫升
1/2 杯	125 毫升
2/3 杯	150 毫升
3/4 杯	175 毫升
1 杯	250 毫升
1 1/2 杯	375 毫升
2 杯	500 毫升
3 杯	750 毫升
4 杯	1 升
6 杯	1.5 升

勺子的容量

法定计量单位数据	匙
1.25 毫升	1/4 茶匙
2.5 毫升	1/2 茶匙
5 毫升	1 茶匙
10 毫升	2 茶匙
15 毫升	3 茶匙/1 汤匙
30 毫升	2 汤匙
45 毫升	3 汤匙
60 毫升	4 汤匙
75 毫升	5 汤匙
90 毫升	6 汤匙

选择水果

为便于检查水果质量，应尽量选购散装水果，散装的葡萄和樱桃之类的水果，还可以先试味。水果不能有碰伤或霉斑，也不能潮湿或有霉味。成熟的水果腐烂速度很快，要尽可能少拿轻放，购买量应以几天内能吃完为度。

苹果应该气味香甜，果肉坚实，果皮光滑发亮。

甜瓜要重手，皮要光滑，没有疤痕或碰伤。

甜瓜

高卢甜瓜、白兰瓜、罗马甜瓜、夏朗德甜瓜和西瓜等要当季，当季的瓜才新鲜。瓜要重手，气味芬芳，瓜的两端在轻按之下会微微下陷。

柠檬要重手，皮要平滑光亮，色泽均匀。

硬质水果

苹果和梨等的皮要光滑发亮，没有疤痕，皮色要深，但应知道不同品种的水果，其颜色的均匀度也不同。果肉要坚实，没有碰伤。梨要买尚未完全成熟的，然后用纸袋松松包住，在室温下放熟。

核果

桃、蜜桃、李、樱桃和杏等的果肉要坚实，但不能坚硬。完全成熟时，果肉在轻按之下会微微下陷。选购的果子要坚挺浑圆，重手，并且沟纹明显。

蜜桃要有浓烈的香气。皮要光滑，呈金色或红色，稍带光泽。沿着沟纹轻轻按压，检查是否成熟。不要买坚硬的和绿色的蜜桃。

金橘要坚挺结实，皮呈光亮的深橙色。不要买皱缩干水的。

蓝莓要坚挺，带有一朵蓝色或灰色的“花”，果肉要坚实，不能发软。



樱桃要浑圆坚挺，皮要平滑而有光泽，柄应呈绿色。

草莓要形状良好，有光泽，全身深红色。花萼应呈绿色，外观新鲜。

柑橘类水果

柠檬、酸橙、橙、金橘、葡萄柚、萨摩蜜橘和克莱门氏小柑橘等柑橘类水果要坚挺，果肉坚实多汁，果皮颜色均匀，看起来光亮润泽，没有疤痕、皱缩和破皮。一般说来，果皮越光滑就越薄。

浆果

黑莓、蓝莓、草莓、覆盆子和罗甘莓等浆果要色泽明艳，果实坚挺，气味芬芳，购买时要检查果子是否已经变软或长霉，还要检查果盒是否有污渍或潮湿，若有，则表明底层的果子已经受损。尽量减少取放果子的次数；除非必要，不用水洗，否则会加快果子变质的速度。

硬质水果

论起吃法的多种多样，几乎没有什么水果比得上苹果和梨。它们可以生吃，还可以跟干酪搭配，而切达干酪配苹果、戈尔根朱勒干酪配梨尤其美味。苹果和梨还可以制作家常馅饼和精美甜点，或跟肉、禽类和野味一起烹制成菜肴。

选择苹果

选用的苹果要坚实，气味香甜，外皮紧绷，无破损、无疤痕。苹果即使成熟后也很坚硬。

布莱姆利绿色大苹果：只用于烹调，适合做馅饼、酱汁和果泥羹。

考克斯橙色苹果：一种做甜点用的苹果，带有香辛味，烤制后也很好吃。

发现：一种脆苹果，口味香甜，做甜点用。

金味：适于各种用途，黄色的品种特别适合生吃。

祖母乐：一种生吃的苹果，也是烤菜和炖菜的理想原料。

选择梨

应选购尚未成熟的梨，然后在室温下放熟，一旦成熟，必须立即食用。

科密斯：一种又大又圆又甜的梨，成熟后变成黄色，生吃最佳。

大会：长圆形，成熟后很甜，适合煮食。

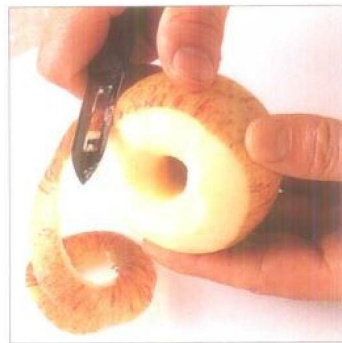
派克姆：淡绿色，味甜，成熟后变黄，生吃。

红色巴特莱：一种粉红色的梨，肉甜，生吃。

威廉姆斯：一种带黄斑的梨，生吃或熟吃。

削皮

用削皮器或小刀削皮，临用前才削皮，防止果肉变色。削皮的方法有若干种，可以如图所示绕着果子环削，或者先削去水果顶部的一块皮，再从顶到底竖直削掉剩余的皮。



普通削法

挖去苹果核，从顶到底绕着苹果环削。

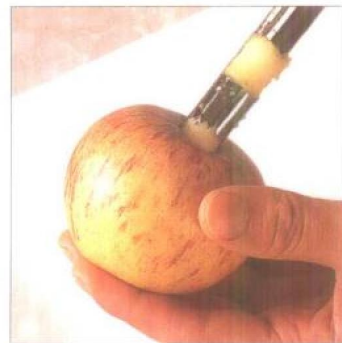


装饰削法

用眼形刀从柄到底绕着果子小心地削去一小条皮，削成螺旋状。

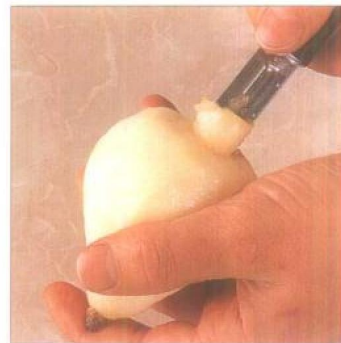
去核

挖去整只苹果和梨的核，用水果去核器最方便，但蔬菜去皮器也一样好用。给切成两半的水果去核，最好的工具是球形勺。水果都要去核，但是否去皮要据其用途而定。



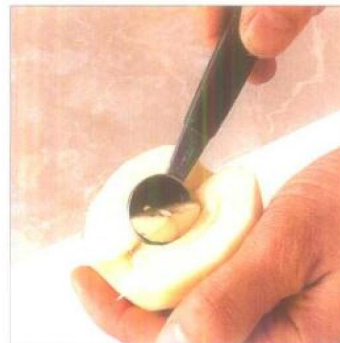
去核器

把去核器从果柄插入苹果，直插到底。转动去核器，使核松脱，然后把去核器连带果核拔出。



蔬菜去皮器

把去皮器的尖插进梨的底部，转动去皮器，切下果核，然后轻轻拔出去皮器及果核。

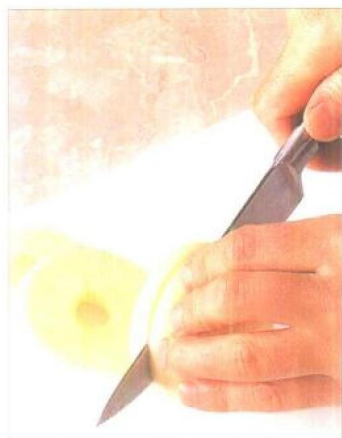


球形勺

把一半水果牢牢握在手里，转动球形勺，挖出核和籽。

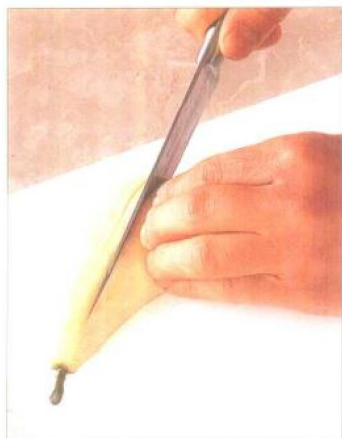
把苹果和梨切成片

硬质水果可以任意切成片，但用于传统的水果馅饼和油酥点心中，或者拿来煮制时，则必须用特殊技巧加工。此处介绍三种最常用形状的切法，外加一种巧妙的切丁方法，此法能将水果切成工整的丁而不浪费原料。



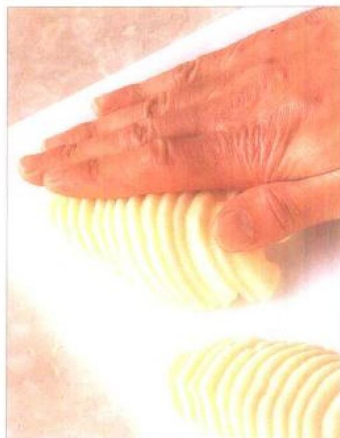
苹果圈

将苹果去核去皮，保持苹果的完整。把苹果侧立在砧板上，垂直下刀切成圈。



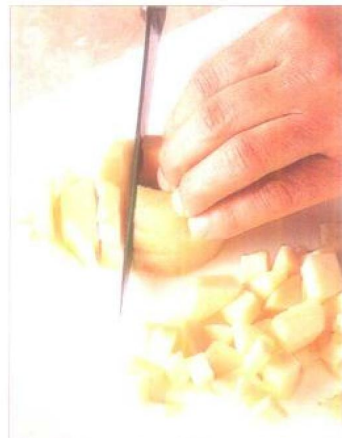
梨扇

将梨去皮，切成两半，挖去核，保留柄。把梨切面朝下放好，从柄到底纵向切成片，然后用手按展成扇形。



月牙苹果

将苹果去核去皮，保持苹果的完整。纵向切成两半，每一半切面朝下放好，横向切成月牙形的片。



切丁

先把苹果切成粗圈，然后把圈叠起，垂直下刀切成条，再把条切成丁。

小诀窍

防止变色

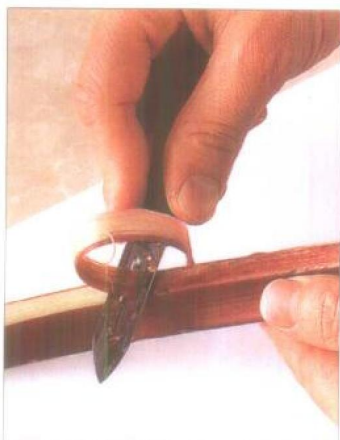
暴露在空气中的苹果和梨的果肉会很快变色，所以去皮或切开后要尽快放进酸化的水中，防止此情况发生。此处介绍的方法是给果肉刷上柑橘类水果的汁；你也可以把柑橘类水果切成两半，用切面直接擦拭暴露在外的苹果或梨的果肉。苹果和梨加工好后应立即食用，还应尽可能使用不锈钢工具加工。

将柠檬、酸橙或柑橘的汁挤进碗里，用糕点刷沾上果汁，立即刷在切开的果肉上，将每片之间的缝隙里也刷上果汁。

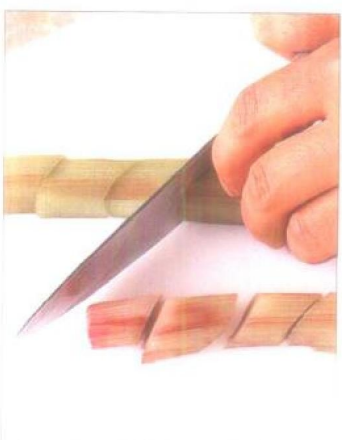


大黄

刚刚上市的大黄非常柔嫩，几乎不需要加工，但旺季时的大黄颜色较深，肉中所含的纤维也较多，必须去皮。大黄的叶子有毒，必须切除丢掉。大黄质地坚硬结实，不能生吃，必须加大量的糖或与其他水果一起煮食。



1 切下大黄的叶子丢掉，然后用蔬菜去皮器把皮成条地削掉，再切去底部。



2 用厨刀把大黄横向按斜角切成整齐的块后，便可煮食。

菠 萝

这种漂亮的水果有很多种加工方法：整只的菠萝可以挖空，做成贝壳形容器，还可以切下果肉，去心后切成圈、块或楔形片。可以生吃，也可以煮熟，作肉类的芳香伴菜，与猪肉和鸭肉相配最佳。

娃娃菠萝

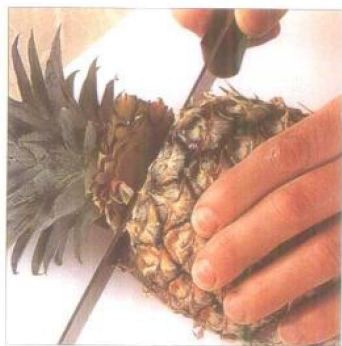
如下文所示，微型菠萝可以做成漂亮的容器，盛装水果沙拉和冰淇淋，供个人食用。

使用整只的娃娃菠萝，用顶叶作盖子，按照右文的1~4步加工，然后在菠萝里装满切成丁的菠萝肉、夏季浆果、苹果片和橘子瓣。这些果子可以用樱桃白兰地或糖浆浸软。

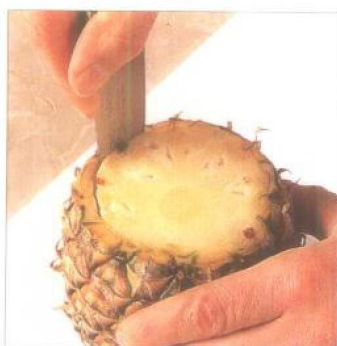
使用半个娃娃菠萝时，先把菠萝纵向切成两半，挖出木质的心，放进一个冰淇淋球，立即食用。

制作贝壳形容器

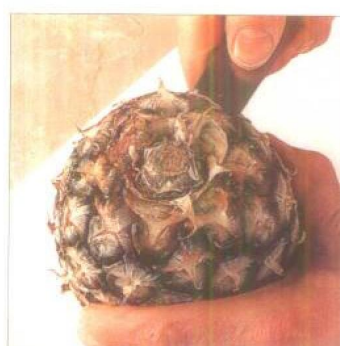
菠萝的壳是天然的碗，非常惹人注目，壳里放切成丁的菠萝肉，混以其他水果或冰淇淋。按此处介绍的方法把果肉整个挖出，还能让你切出非常圆的菠萝圈。切片去心的方法，请参见下页。



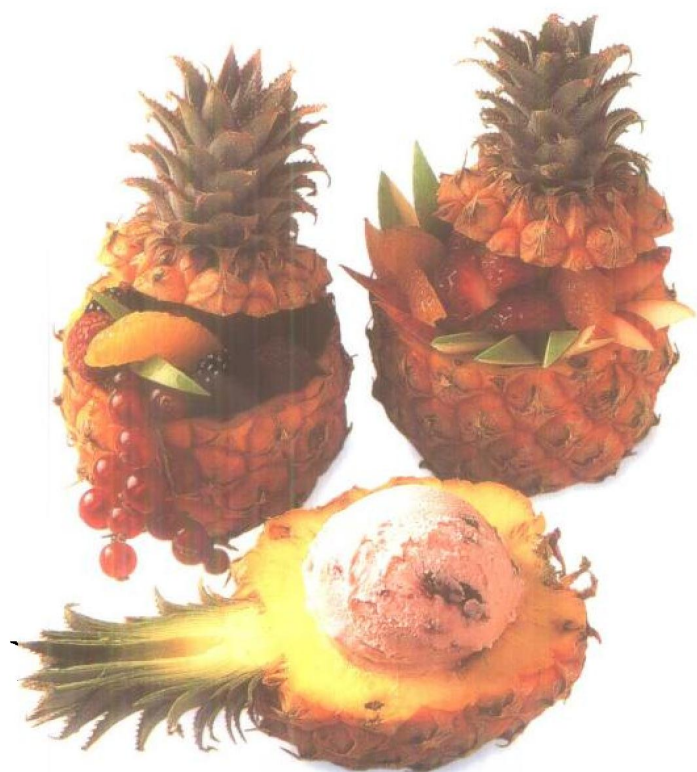
1 让菠萝平躺在砧板上，用厨刀切下顶上的叶簇，留待上碟时使用。



2 在皮和肉之间下刀，绕着菠萝切一圈，使皮肉分离，皮要保持一定厚度。



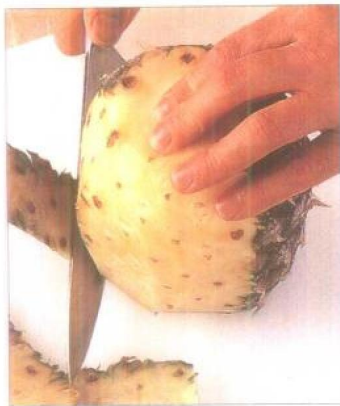
3 反转菠萝，切掉底部，使菠萝得以站稳，这样也有助于挖出果肉。



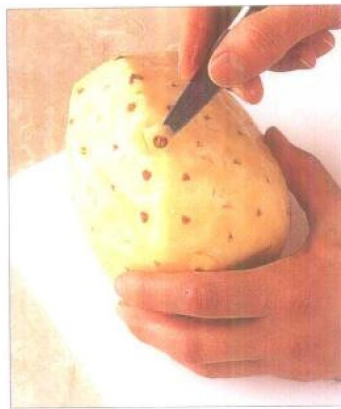
4 一只手托住菠萝，将一把叉子牢牢插入果肉中心，然后将果肉整个拔出。需要把果肉放回菠萝内上桌时，将果肉切片去心（参见下页）后，再切成丁。

去皮

不需要菠萝壳或很圆的菠萝圈（参见上页）时，获取果肉的最快方法是把整个菠萝的皮切掉。将果肉切成片并去心后，再切成块或丁。



1 切掉菠萝的顶叶和底部，让菠萝竖直站立，用厨刀从上到下切掉外皮。



2 用小刀刀尖挖去留在果肉上的花穗或眼，再用厨刀把果肉横向切成片。



去心

将菠萝片平放，逐片用小号压切器切去心。

千变万化总是圈

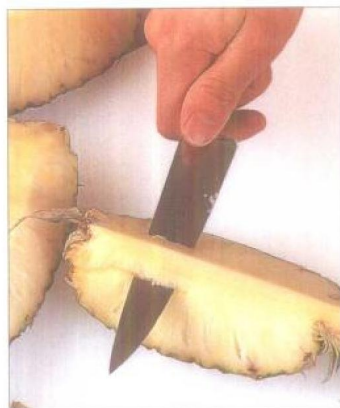
可以按喜好给菠萝片或菠萝圈加上调味料，然后烧烤或炒食。



加上烤椰丝、朗姆酒、鲜橙汁、肉桂或丁香，即成加勒比风味。而加上八角或碎橙皮则成亚洲风味。

切楔形块

新鲜菠萝可以切成楔形块上碟，此处介绍一种漂亮的摆法，即把楔形块摆成锯齿状。另有一种传统的法国方式，在切下菠萝肉的时候保持菠萝心完好，可以更整齐地摆放果肉。



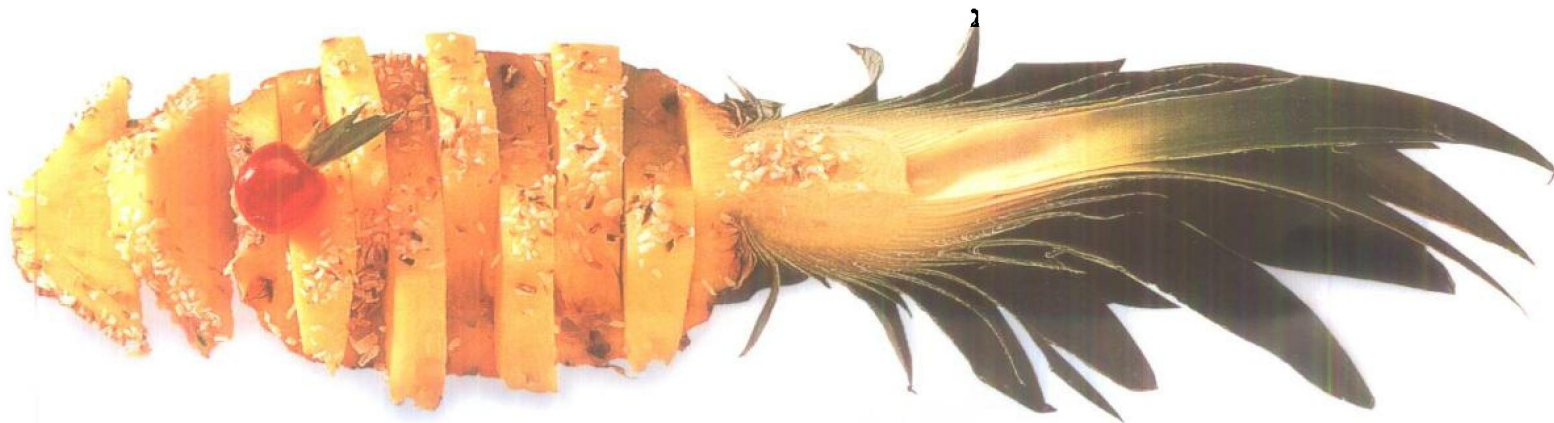
1 把菠萝连同顶叶纵向切成四等块，切去每块的心。



2 从叶的一端开始，用拉锯的动作把每块菠萝的肉从皮上切下。



3 横向把果肉切成厚薄均匀的片，然后将每片果肉向外推出少许，每推一片换一次方向。

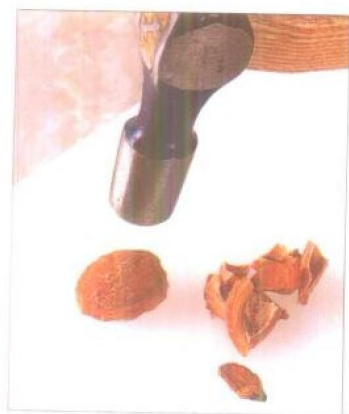


核 果

很多甜味和咸味的菜肴之所以有独特的风味和外形，是因为使用了甘美多汁和色彩缤纷、气味芬芳的核果。核果使用前必须去核，去核方法虽然简单，但操作必须正确，这样才能保持果子的原状。果子的薄皮可去可留。

增强杏味

杏核里的杏仁有强烈的杏味。杏仁和杏很相配，所以常被加进杏酱、杏冻或杏味利口酒里。



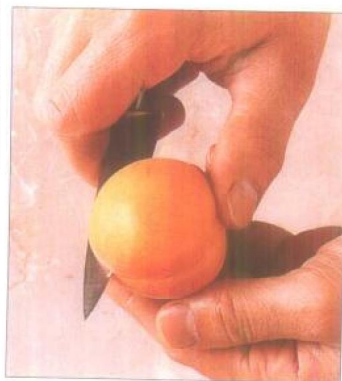
把砧板放在布上，防止滑动。把杏核放在砧板上，用小锤砸开，取出杏仁。杏仁用开水煮1分钟后放入冷水中，然后捞出擦干，切成薄片或切碎。

安全第一

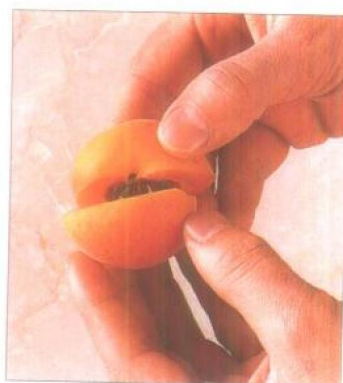
除杏之外，许多核果的果仁都含有毒素，不能吃，从果子里挖出后要立即丢掉。

去核

杏、桃、李、和蜜桃等水果，有些成熟后果肉也会与核粘连，以下介绍的技巧有助于解决这一问题。先去核，后去皮，这样容易抓牢果子。



1 用小刀沿沟纹绕着果子切一圈，切口深及果核。



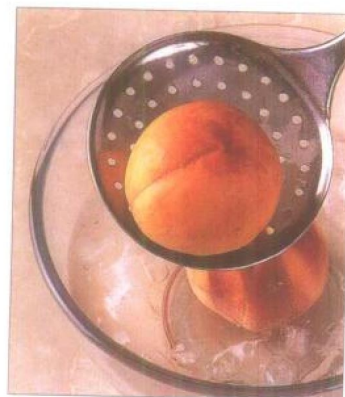
2 握住水果子的两个半边，朝相反方向猛力扭动，露出果核。



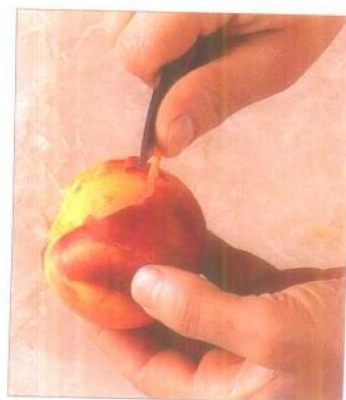
3 用小刀刀尖挑起果核，然后用手指拉起果核，撇掉。

去皮

大家都知道核果很难去皮，到目前为止最容易的方法是将果子氽水，但氽水时必须小心，不能把果子，尤其是成熟的果子煮熟。氽水前先在每个果子的底部划一个十字口。平底锅里放水烧开，用漏勺逐个盛着果子放进锅里，成熟的果子煮10秒钟，未成熟的最多煮20秒钟，煮至皮开始卷起即可。



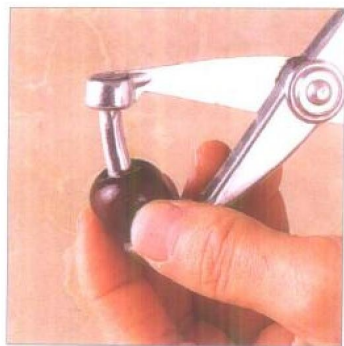
1 用漏勺把氽过水的果子捞进一碗冰水里，防止热力传进果肉。



2 用小刀刀尖小心地挑开柄部的皮，再用小刀揭掉果皮。

去樱桃核

去核钳可以很容易地挖去樱桃核，钳子的钝头钉将果核推出果肉，使果子可以保持外形和保留宝贵的汁液。也可以用蔬菜去皮器的尖挖樱桃核，把去皮器的尖从果柄处插进樱桃，绕着果核转动一周，然后将核挖出。



揪下樱桃柄丢掉。将樱桃柄端朝上放进去核钳杯形的一边，捏牢，然后将去核钳的两个把手用力握在一起，推出果核。这种去核方法也适用于橄榄，出核后留下的洞可以填上馅。

芒果的用途

芒果可以生吃，也可以放进甜味或咸味菜肴里熟吃，而跟烟熏食品和咸味菜肴搭配，风味尤佳。若放进辣味菜肴里，则能起清凉作用。

·芒果片配烟肉或熏鱼，撒上香草调味，作开胃菜。

·成熟的芒果制成果泥，给奶油冻、冰糕或冰淇淋垫底，或者掺入覆盆子利口酒，作为酱汁浇在甜点上。

·作热带水果沙拉的原料，上碟前浇上鲜奶油，加少许椰子调味。

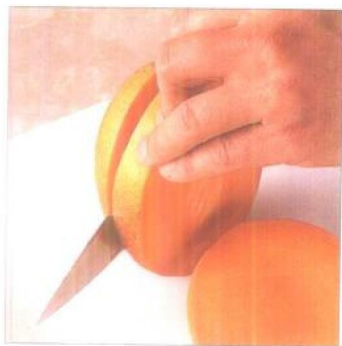
·加在红甜椒或辣椒做的酱汁里，减轻辣味。

·把芒果丁、红洋葱丁、苹果丁和酸橙汁混合起来，制成味道浓烈的墨西哥辣沙司，用于烤鱼。

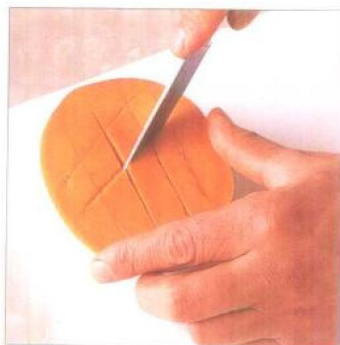
·未成熟的芒果配上泡菜和印度酸辣酱，非常美味。

切芒果丁

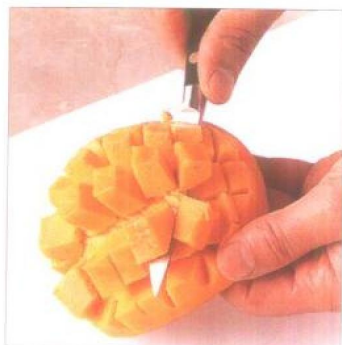
芒果纤维质的果肉与核粘连在一起，很难分开。此处介绍一种方法，通常称为刺猬法。先将果核两边的肉切下来，然后再分别切成丁。



1 纵向把芒果扁平的核两边的肉分别切下，下刀时尽可能贴近果核。



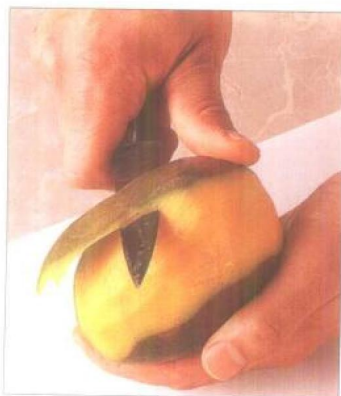
2 把切下的两部分果肉分别切成栅格状，切口深及果皮，但不能切穿。



3 用大拇指把果皮顶起，将果肉翻出。用小刀切下果肉丁。

切芒果片

最简单的方法是先用水果刀削去果皮，此法最适合刚刚成熟的芒果，太熟的芒果拿在手里很滑，还会烂糊，很难抓牢。可以简单地将芒果削皮，然后切成片或块，或者按此处介绍的技巧把芒果切成均匀的楔形片。



1 手握芒果，用水果刀纵向把皮削掉，削得越薄越好，同时要注意保持芒果的外形整齐。

2 在芒果上切一个“V”形片，刀口深及果核。从这个“V”形开始继续切片，直至切完整个芒果。



柑橘类水果

柑橘类水果有辛香的皮、甜的瓤和酸的汁，这些水果各有其独特的口味。此处介绍如何正确使用它们的各个部分，做到物尽其用。

罕见的柑橘

阿马尔非柠檬：产于意大利南部，比一般柠檬大很多，平均重达 225 克。上市期为 5 月~9 月，在树上长熟后才上市。果肉多汁，味道浓郁。

血橙：这种橙的果肉和汁液呈独特的宝石红色，味道较普通橙浓烈得多，而且稍有刺激性。其刺激醒神的汁液给冰糕和格兰尼它粗制冰糕增味不少。

香橼：这种水果的可用部分只有厚皮和衬皮，做成果皮蜜饯和橘味果酱。

地雷柑：一种杂交柑，大小像一般柑橘，但柄端凸起，是识别的依据。这种柑的皮极易剥除，果肉味道强烈。

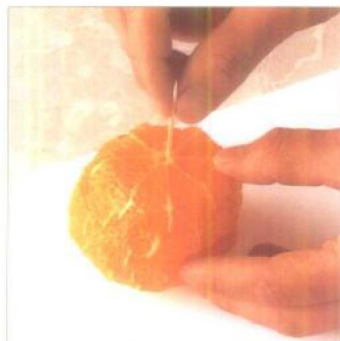
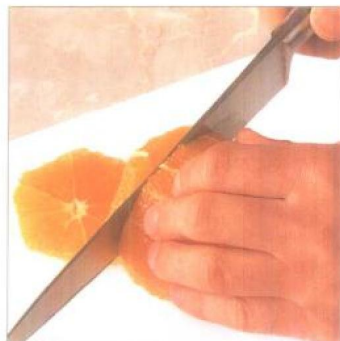
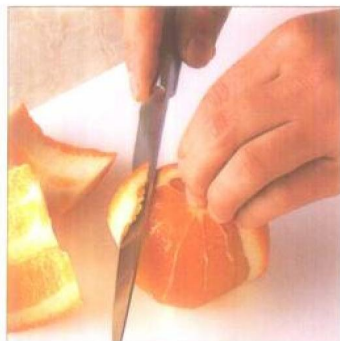
橙柑：是甜橙和柑的杂交品种，可以当作一般橙子使用。橙柑不论生吃还是放在菜肴里都很美味。它的皮极易剥除，果肉甜美多汁。

柚子：外观像巨大的梨形葡萄柚，有黄绿色的厚皮，果肉酸甜，可以当作葡萄柚使用。

牙买加丑橘：由葡萄柚、橙和柑这 3 种水果杂交而成，外皮粗糙不平，松散地包着多汁的果肉。

去皮和切片

给柑橘类水果去皮时，必须连果肉外的白色苦味衬皮一并切除，但必须保持果肉完整。可以使用锯齿刀，或者如此处所示，使用厨刀，使切面更平滑。



1 在果子的顶部和底部各切去一片皮，露出果肉。让果子竖直站立，顺着果子的弧形切去外皮和白色衬皮。

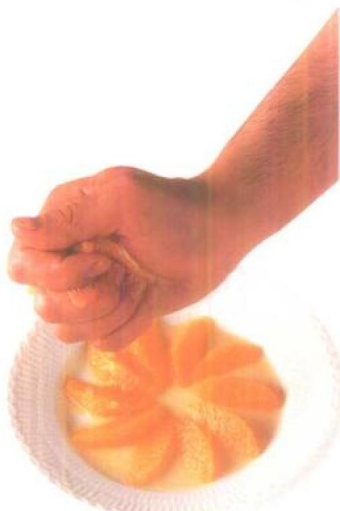
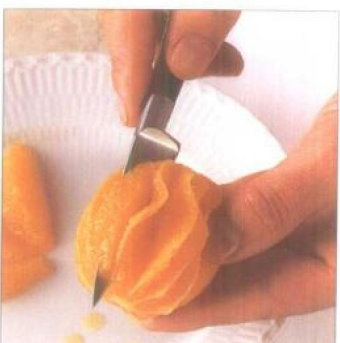
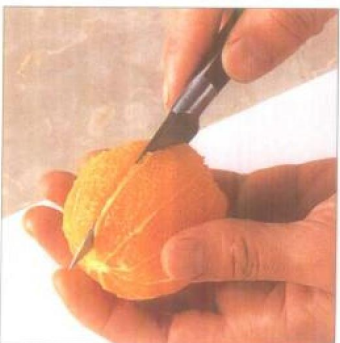
2 把果子侧放，握紧，轻轻地以拉锯方式把果肉横向切成厚约 3 毫米的片。

砌合水果片

有些菜式，如焦糖橙子，为使外形美观，要求把橙子片摆成原形。把橙片叠好后，用取食签固定。

分瓣

这种简易的技巧把柑橘类水果切成整齐的瓣，但不包括瓣间坚韧的隔膜。在盘子或碗上切，收集滴落的果汁。



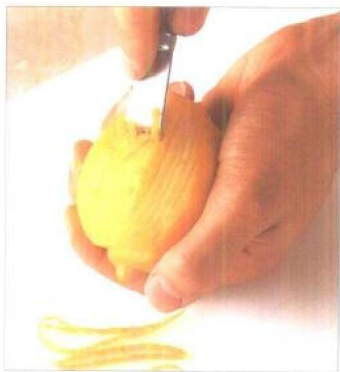
1 一只手握住去皮的果子，用小刀从白色隔膜两边下刀，切至中心，尽量少将果肉留在隔膜上。

2 继续在隔膜之间切掉果肉，把切过的隔膜像书页一样合起来，直至切完整个果子。

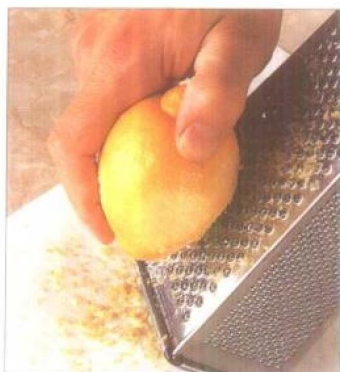
3 手握切剩的核心和隔膜悬在果肉上，攥紧拳头，挤出剩果肉里的汁液，尽量不要浪费。

刮取果皮

柑橘表面带色的皮（不包括白色苦味的内层）味道芳香浓郁，可以刮下使用，根据菜式的要求刮成细条或碎末。刮皮之前先刷洗一遍，刮去蜡质层。



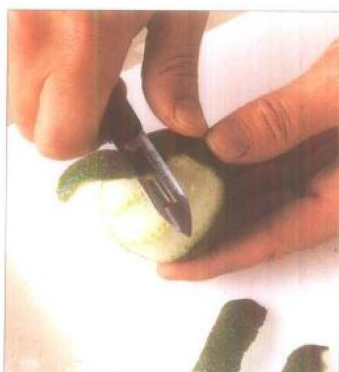
用刮皮刀把果皮刮成细条，由外向内刮，用力要均匀。



用刮擦器的细孔刀片把果皮擦成末，然后用刷子把碎末扫下来。

切丝

可以把果皮，如此处的酸橙皮，切成细丝。装饰用的丝先要软化，可将其在开水中煮1~2分钟，然后捞出放入冷水中，冷却后擦干。



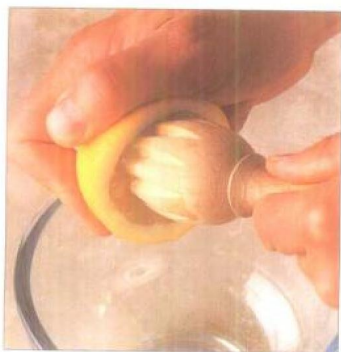
1 用蔬菜去皮器纵向把果皮成条地削掉。



2 用厨刀把果皮条纵向切成极细的丝。

榨汁

榨汁前先将水果在台面上滚动几次，它们变软后可以产生更多汁液。老式的木质榨汁器，也叫果汁钻，是特别好用的榨汁工具，用于整只或半只的柑橘都可以。果汁在使用前必须先过滤，滤去籽和瓣膜。



将水果横向切成两半，拿一半放在碗上，把榨汁器用力插进果肉，然后来回转动，榨出果汁。用同一方法处理另一半水果。

自上至下，顺时针方向：
酸橙、柠檬、橙、金橘、
萨摩蜜橘（整只的和切
开的）。前方：柠檬、红
宝石葡萄柚、金橘。



浆 果

不论在任何季节，一篮香甜的成熟浆果总是一道美味。由于样子漂亮、风味独特，浆果常被用于烹调中，制成美味的果泥羹和酱汁；即使只简单地浇上奶油，也能立即变成一道甜点。

并非人人可享

草莓富含维生素 C、铁、能够控制血压的钾和一种据悉能够抵抗某些癌症的物质——鞣花酸，对健康非常有益。

可惜有些人对草莓过敏，食用后会出现红色皮疹或手指肿胀等情况。

加工草莓

野生草莓和人工培育的草莓通常要去掉花萼，但有时也会保留，例如把草莓用作装饰时，或需要拿草莓蘸巧克力的时候（参见第 36 页）。



去掉花萼

用小刀刀尖挑掉叶状的顶（即花萼）。

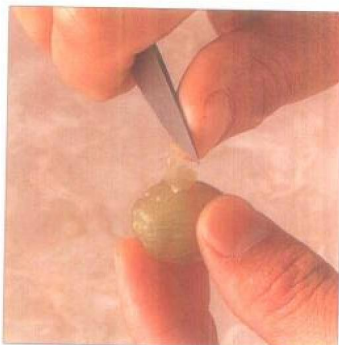


留下花萼作装饰

用厨刀把整个草莓纵向切成两半。

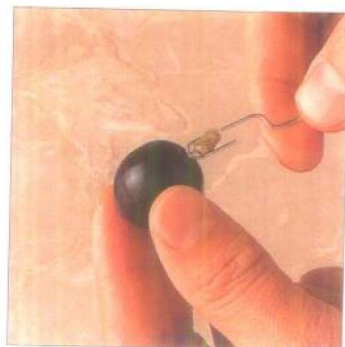
将葡萄剥皮去籽

葡萄用在酱汁里或用作装饰时，其韧皮和种子都要去除。此处介绍的是加工整粒葡萄的技巧。剖成两半的葡萄，可以用一把小的尖头刀把籽挑出。



剥皮

在开水里煮 10 秒钟，然后用水果刀从柄部开始把皮成条地剥除。

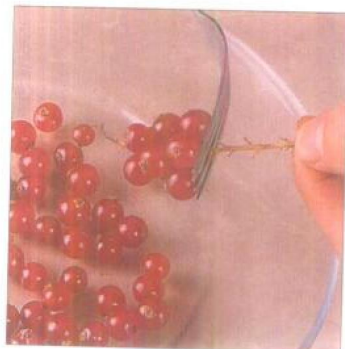


去籽

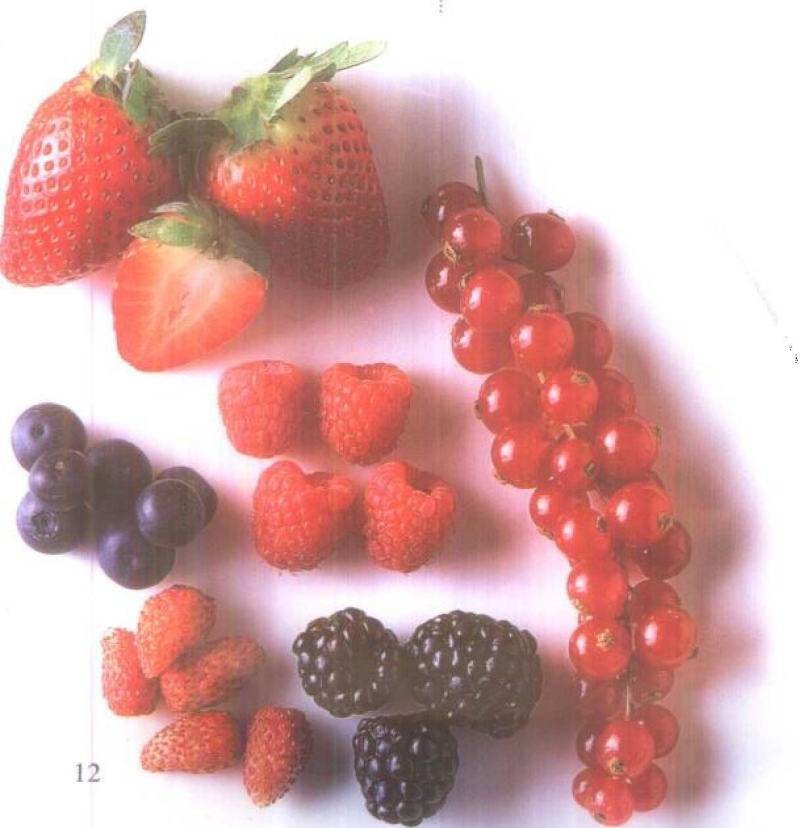
打开一枚消过毒的曲别针，用钩形的一端掏出葡萄籽。

醋栗去柄

使用醋栗前须先除去果柄，此处介绍一种巧妙的去柄法，所需的工具只是一把普通叉子。

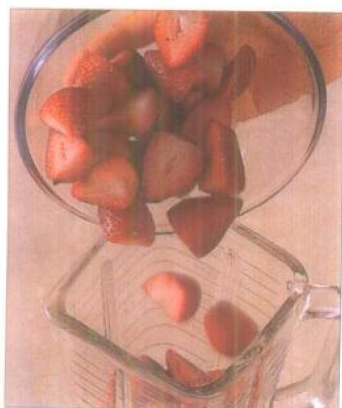


用叉尖顺着果柄向下推，果子很容易脱落。

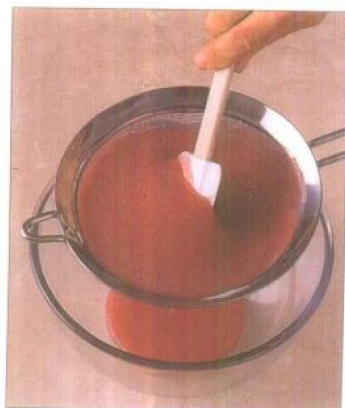


制作浆果羹

草莓和覆盆子最好用生的(醋栗和樱桃等肉质坚实的果子则须煮过),然后根据用途(参见右栏)加糖。250克左右的果子可以制成250毫升的果泥羹。



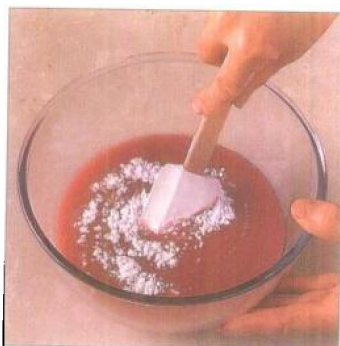
1 草莓去掉花萼,切成两半,放进搅拌器里打成泥。覆盆子不必去掉花萼或切开。



2 把一个细眼滤网架在碗上,滤出果泥羹里的种子。食用前加糖粉,搅至糖粉溶化。

制作酱汁浆果

在浆果羹(参见左文)里加糖粉和利口酒,即成酱汁。使用方式请参见右栏。



在浆果羹里加糖粉和2大匙利口酒。草莓羹里加橘味白酒,覆盆子羹里加樱桃白兰地。

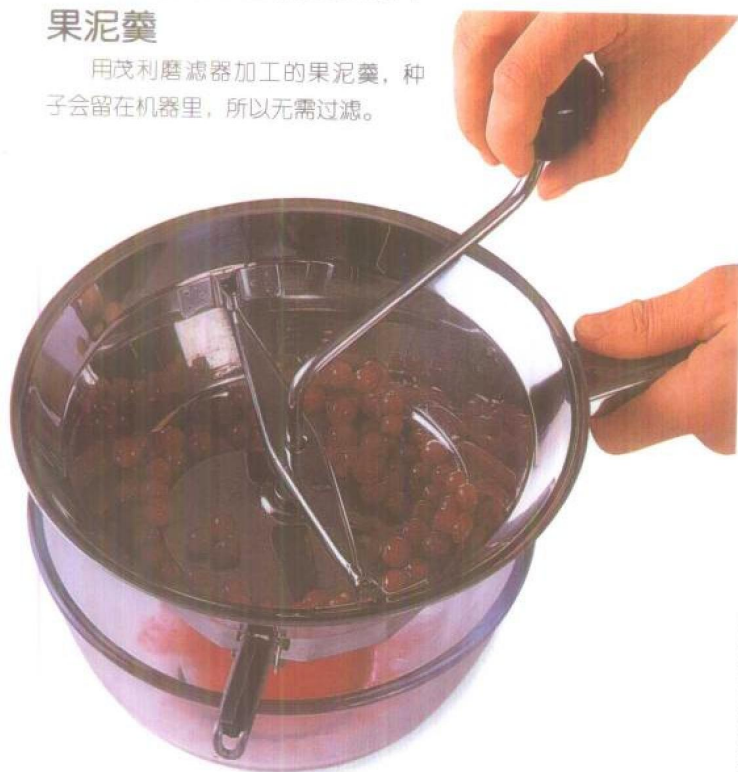
浆果羹的用途

香浓的浆果羹可以用于很多甜点。

- 加糖的浆果羹可以做底料,上面摆放冷的甜蛋奶酥、奶油冻、奶油果泥、冰淇淋、冰糕和格兰尼它粗制冰糕等。
- 在不放糖的较稀薄的浆果羹里加进干白葡萄酒,冰镇后浇上几圈奶油或希腊酸乳酪,即成一道清凉果子汤。
- 把加糖的浆果羹成圈地浇在凝乳或果味乳酪蛋糕上。
- 把加糖的浆果羹加热后浇在意大利乳清干酪馅的烤薄饼上。

用茂利食物磨滤器制作果泥羹

用茂利磨滤器加工的果泥羹,种子会留在机器里,所以无需过滤。



给磨滤器安上细网滤盘,然后固定在碗上。放进浆果(此处以去柄后煮过的红醋栗为例),握牢磨滤器的把手,转动曲柄,把果子挤进碗里。

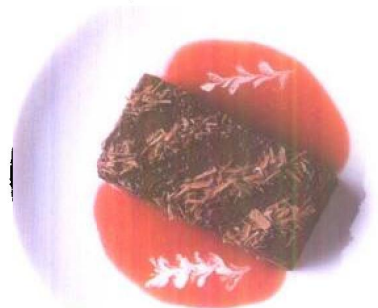
小诀窍

巧用浆果酱汁

专业厨师用浆果酱汁把供个人食用的甜品装扮得非常漂亮。单片的点心、水果馅饼以及蛋糕有了这种装饰,显得尤为诱人。此处介绍两种用法。

白羽

在冻过的盘子里舀上一大滩酱汁,上面用纸制裱花袋挤两行平行的奶油点,然后用刀尖把每个奶油点划开,划成羽毛的形状。



太极

在冻过的盘子里舀上少许酱汁,用勺子尖把酱汁朝一点划开,划成泪滴形。用另一种酱汁如法炮制,但动作方向相反,使两个泪滴合而为一。

