

HOME-MADE SWEETS

西式糖果製法

嘉露編著 · 萬里書店出版



西式糖果製法

HOME-MADE SWEET

嘉露編著

香港萬里書店出版

西式糖果製法

嘉露編著

出版者：萬里書店有限公司

香港北角英皇道486號三樓

電話：5-632411 & 5-632412

承印者：嶺南印刷公司

香港德輔道西西安里13號

定價：港幣九元

版權所有 * 不准翻印

(一九七八年十月版)

前 言

烹飪是一門藝術。在衆多的食品之中，糖果的製作可以有較多的變化及能發揮思巧，這是值得向有興趣於烹飪的人士提倡和介紹的。現今社會進步，炊具材料供應式式俱全，喜好研究烹飪技術的人日益增多；爲應需求，市面上各類食譜也比比皆是。但專門講述製作糖果的書籍卻不易找到。其實家庭式自製糖果並不難爲，被人忽視，實在可惜！筆者有鑑於此，決心下點工夫，把年來對做糖果的心得及從外地所得的資料公諸同好，歸納而編成這本書。

飲食不僅是爲了營養，亦可以增加生活情趣，增進家人及朋友的感情。在假日或特別的節日裏，下點心思，做一兩款特色的糖果，給孩子們一個意外的喜悅；或讓家人及朋友們驚奇一下，既可齊來共享口腹，又可帶給自己一份成功感。筆者深信除了要減肥節食的人外，這必會是頗受歡迎的食品。

本書所介紹的糖果，製法簡易明瞭，一切用具、材料均可在市面上找到，故適合一般婦女們在家中自製，對於就讀烹飪科同學，亦有其值得一閱的價值。

目 次

前 言

製造糖果須知.....	23
製糖前的準備.....	23
製糖的要則.....	27
溫度的試探.....	28
一、軟 糖 (Fondant).....	31
1. 基本軟糖 (Plain Fondant)	32
2. 薄荷忌廉軟糖 (Peppermint Creams)	34
3. 朱古力夾心軟糖 (Soft Center Fondant)	35
4. 椰茸牛奶軟糖 (Coconut Creams Fondant)	36
5. 櫻桃香酒軟糖 (Cherry Heering Creams).....	37
6. 棗心軟糖 (Fondant-stuffed Dates)	38
7. 咖啡杏仁軟糖 (Coffee Almond Fondant)	39
8. 士多啤利軟心糖 (Strawberry Creams Fondant) ...	40
9. 軟薑糖 (Ginger Creams Fondant)	41
10. 簡易變化軟糖三款 (Uncooked Fondants)	42
(1) 奶油軟糖 (Cream Fondant).....	42
(2) 香滑牛奶糖 (Milk Fondant)	42
(3) 蛋白忌廉軟糖 (Egg-white Cream Fondant)	43

二、	這哩類軟糖 (Jellies).....	45
1.	椰茸棉花糖 (Coconut Marshmallows)	46
2.	櫻桃棉花格子 (Cherry Marshmallow Bars)	48
3.	果汁這哩糖兩款 (Fruit Jellies) ²	50
4.	雪裏滾球 (Snow Balls)	51
5.	土耳其的歡樂三款 (Turkish Delight) ³	52
	(1) 土耳其的歡樂之一	52
	(2) 土耳其的歡樂之二	53
	(3) 土耳其的歡樂之三	54
三、	奶油糖／拖肥糖 (Toffees).....	55
1.	英國牛油拖肥糖 (English Toffee).....	56
2.	假山脆糖 (Almond Rock)(1).....	57
3.	杏仁拖肥糖 (Almond Rock)(2).....	58
4.	俄式拖肥 (Russian Toffee)	59
5.	椰茸拖肥 (Coconut Toffee)	60
6.	糖漿拖肥 (Treacle Toffee).....	61
7.	花生拖肥 (Peanut Brittle)	62
8.	乾果拖肥 (Dates and Raisins Toffee)	63
9.	合桃拖肥 (Walnut Toffee).....	64
10.	波士頓甜吻 (Boston Kisses).....	65
11.	蜂巢拖肥 (Honeycomb Toffee)	66
四、	忽治軟糖 (Fudges)	67
1.	香草忽治 (Vanilla Fudge)	68
2.	天使忽治 (Divinity Fudge).....	69
3.	奶油忽治楓糖 (Maple Cream Fudge).....	70
4.	安樂鄉忽治／倫敦忽治 (Fudge Cockaigne)	71
5.	法國忽治 (French Fudge)	72

6. 棉脆忽治 (Marshallow Fudge)	74
7. 花生醬忽治 (Peanut Butter Fudge).....	75
8. 甜蜜忽治 (Honey Fudge)	76
9. 忽治薑糖 (Ginger Fudge).....	77
10. 忽治餅乾 (Biscuit Fudge).....	78
11. 椰香忽治 (Coconut Fudge)	79
12. 檸檬忽治 (Lemon Fudge)	80
13. 牛奶朱古力忽治 (Milk Chocolate Fudge).....	81
14. 乾果忽治 (Fruit Fudge)	82
15. 香濃咖啡忽治 (Coffee Fudge)	83
16. 純正朱古力忽治 (Chocolate Fudge)	84
五、紐結糖 (Nougats)	85
1. 香蜜紐結 (Honey Nougat)	86
2. 棕色杏仁紐結糖 (Brown Almond Nougat)	87
3. 花生紐結 (Peanut and Chocolate Nougat).....	88
4. 朱古力紐結糖 (Chocolate Nougat)	89
5. 幻彩紐結 (Colourful Nougat)	90
6. 香草梅紐結 (Raspberry Noyeau).....	91
7. 士多啤利香酒紐結 (Strawberry Noyeau)	92
8. 特色紐結 (Nougat De Montelimar).....	93
六、太妃糖 (Truffles)	95
1. 合桃甜酒太妃 (Rich Walnut and Rum Truffles).....	96
2. 太妃杏仁糕糖 (Marzipan Nut Truffles)	97
3. 朱古力椰茸太妃糖 (Chocolate and Coconut Truffles).....	98
4. 荷蘭香濃朱古力太妃糖 (Dutchy Creamy Chocolate Truffles)	99

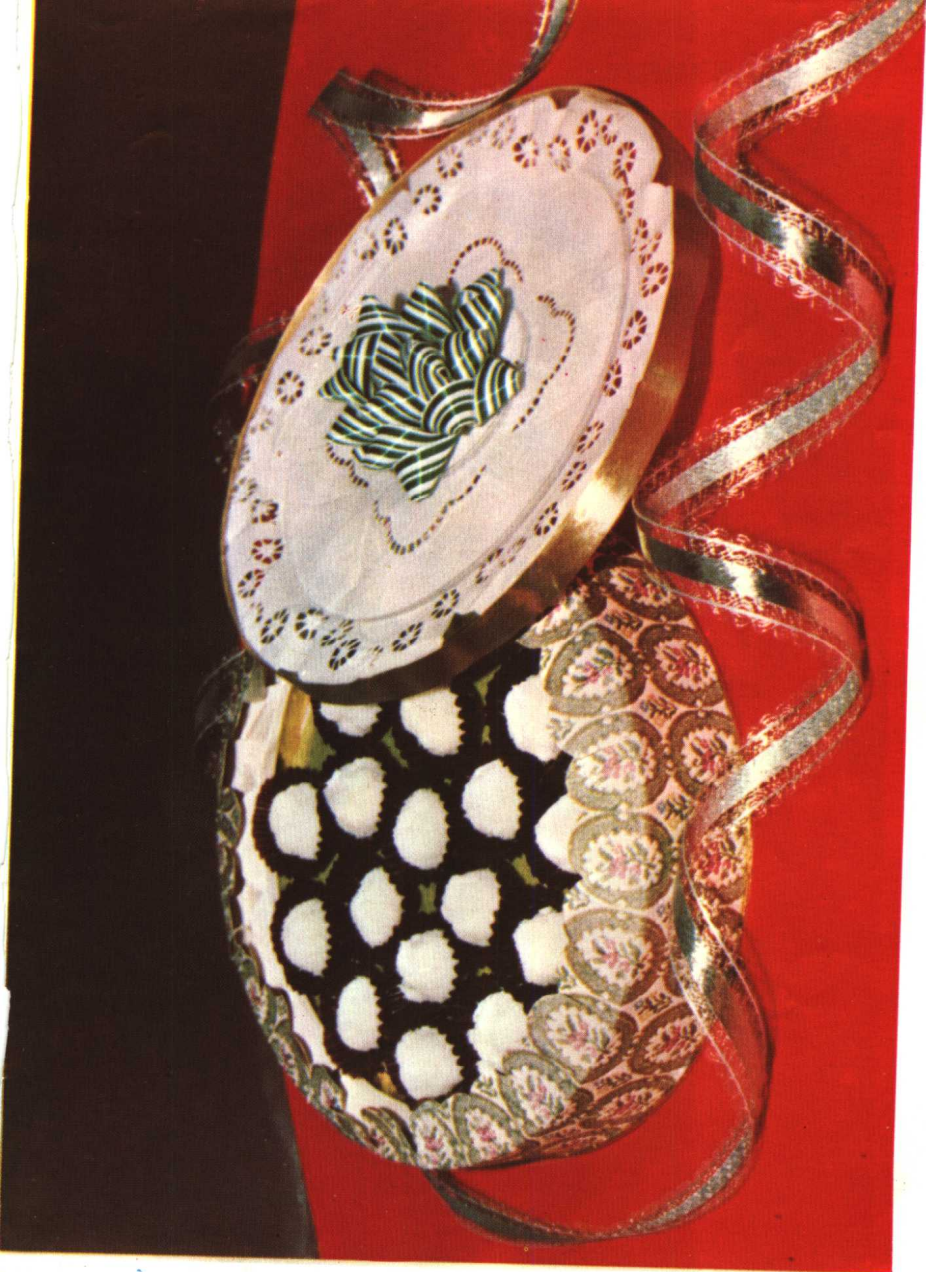
5. 提子太妃糖 (Raisin Truffles)	100
6. 冧酒太妃糖 (Rum Truffles)	101
7. 咖啡果仁太妃糖 (Coffee and Nut Truffles)	102
8. 小孩太妃糖 (Children Truffles)	103
9. 香橙榛實太妃糖 (Hazel and Orange Surprise Truffles)	104
七、燒糖／焦色糖果 (Caramels)	105
1. 純焦糖 (Plain Caramels)	106
2. 加拿大式焦糖 (Canadian Caramels)	107
3. 香濃焦糖 (Rich Caramels)	108
4. 朱古力焦糖 (Chocolate Caramels)	109
5. 咖啡焦糖 (Coffee Caramels)	110
6. 檸檬焦糖 (Lemon Caramels)	111
7. 合桃肉桂焦糖 (Spiced Walnut and Cinnamon Caramels)	112
八、酸果硬糖 (Drops)	113
1. 棒棒糖 (Lollipops)	114
2. 鮮橙汁糖 (Orange Drops)	116
3. 薄荷糖 (Peppermint Drops)	117
4. 酸檸檬糖 (Lemon Drops)	118
5. 黑加侖子果汁糖 (Black Currant Drops)	119
6. 墨西哥橙汁糖 (Mexican Orange Drops)	120
7. 咖啡糖 (Coffee Drops)	121
九、杏仁糕糖 (Marzipan)	123
1. 基本杏仁糕煮法 (Marzipan, Cooking)	124
2. 杏仁糕製法 (Marzipan, Uncooked)	125
3. 摹擬的杏仁糕製法 (Mock Marzipan)	126

4. 鮮果杏仁糕糖 (Fresh Fruit Marzipan).....	127
5. 彩壁杏仁糕糖 (Marzipan Mosaic)	128
6. 自製馬鈴薯 (Marzipan Potatoes)	129
7. 自製胡蘿蔔 (Marzipan Carrots)	130
十、治療的糖 (Medicinal Sweets)	131
1. 肉桂糖 (Cinnamon Drops)	132
2. 提子粟片糖 (Raisin Crispies)	133
3. 香蜜檸檬糖 (Honey and Lemon Drops)	134
4. 玫瑰糖 (Rose Hip Toffees)	135
5. 蜜糖治咳橡皮糖 (Honey Eucalyptus Gum)	136
6. 鮮果這喱糖 (Glucose Fresh Fruit Jellies)	137
7. 苦汁薄荷糖 (Horehound Candy)	138
十一、其他特色糖果 (Miscellaneous Candies).....	139
1. 波斯糖 (Persian Balls)	140
2. 夏威夷鮮菠蘿糖 (Hawaiian Candy).....	141
3. 薑糖 (Ginger Candy)	142
4. 天使朱古力糖 (Heavenly Hash Candy)	143
5. 爆穀脆糖 (Candies Popcorn)	144
6. 奶油薄荷糖 (Peppermint Cream Wafers)	145
7. 金絲檸檬糖 (Peppermint Lemon)	146
8. 旋卷果仁朱古力 (Chocolate Whirls)	147
9. 朱古力花生米通 (Chocolate Peanut Rice Crispies) ..	148
十二、閃耀水果糖 (Glaced Fruits)	149
1. 雜果拼盤 (Assorted Fruits)	150
2. 水晶蘋果 (Glaced Apple)	152
3. 水晶菠蘿 (Glaced Pineapple)	153
糖果的貯存和包裝.....	155



各式美味糖果





雪裏滾球

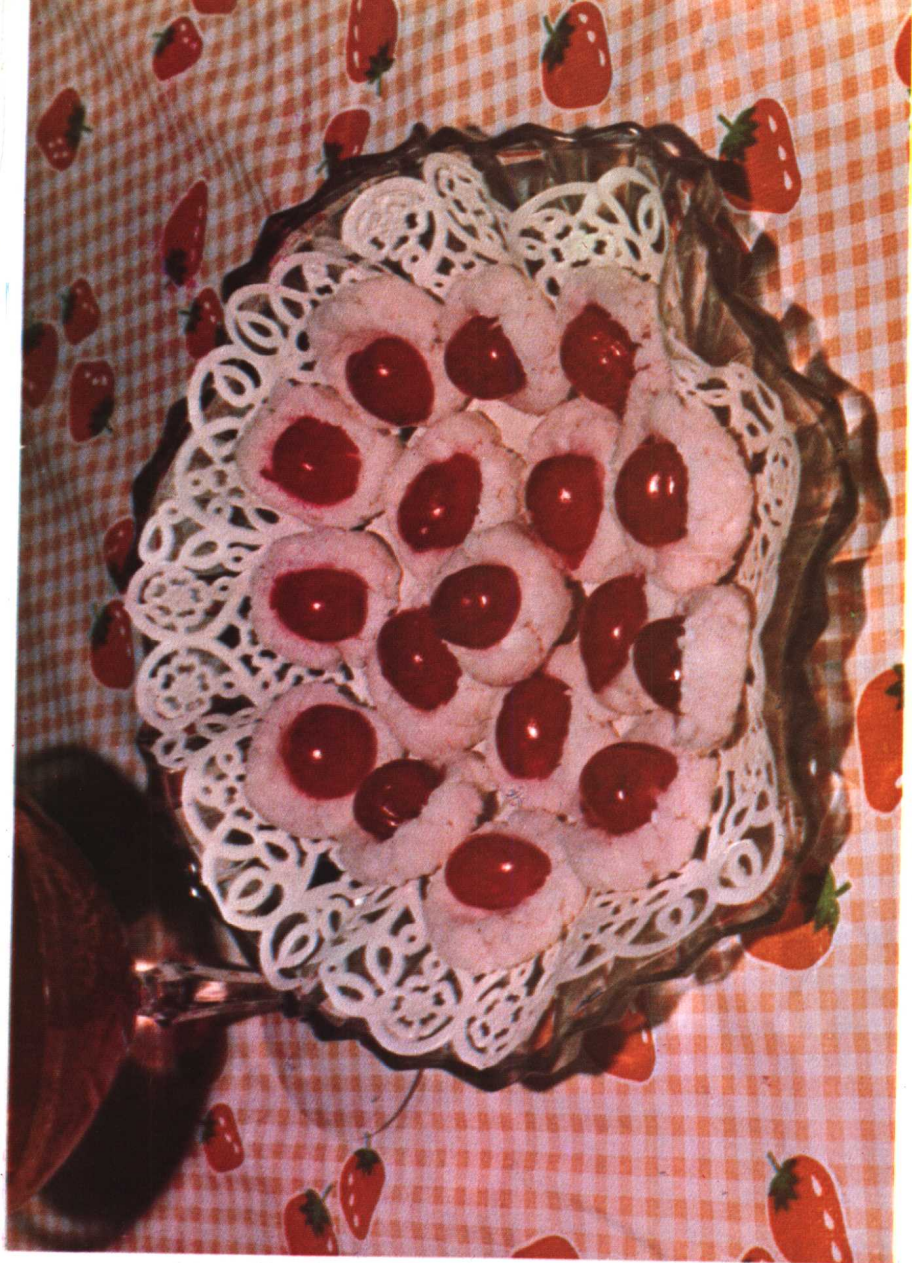




杏仁拖肥糖

花生朱古力米通





櫻桃香酒軟糖

合桃肉桂糖

