

最新西餐西點烹飪法

凌嘉麗編



百靈出版社出版



現代實用知識叢書

最新西餐西點烹飪法

編者：凌嘉麗
出版者：百靈出版社

九龍偉晴街十號三樓
電話：3-308814

印刷者：成記印刷廠
新蒲崗八達街7-9號三樓

H. K. \$ 9.00 Printed in Hong Kong

最新西餐西點烹飪法目錄



關於燒、烤、烙、焙、烘之說明：	5
肉 類 Meats	
有關肉類的燒烤應注意的事項：	6
烤火雞 Roast turkey	7
附 1. 塞飯的東西 Rice dressing	8
附 2. 塞火雞雜的東西 Sausage dressing	9
烤鴨 Roast duck	9
烤鴨與橘子沙士 Duck with Orange Sauce	10
皇帝雞 Chicken a la King	10
丹不尼雞 Chicken timbaler	10
烙雞派 Baked chicken pie	11
附 小餅的做法： Bisquick cake	12
烤鴨捲肉 Duck and meat of roll	13
罐頭燒雞派與玉蜀黍麵包 Chicken pot pie with corn bread	13
附 玉蜀粉糰做法： Corn-meal dumplings	14
麵漿滾雞肉或肝 Chicken or Livers in batter	15
罐頭燒雞派 Chicken pot pie	16
煎烤嫩雞 Broiled spring chicken	16

炸雞	Fried chicken	16
烤酥皮豬肉	Roast pork	17
附 蘋果沙士做法：	Apple sauce	17
燒烤乳豬	Roast suckling	18
附 1. 蘋果麵包屑塞的東西	Apple with bread dressing	18
附 2. 蕃茄塞菠蘿	Filled tomato with picanapple	19
燒烤小排骨	Barbecued spareribs	19
燒豬肉	Pork roast	20
燒烤王冠的豬肉	Crown roast of pork	20
附 甜山芋塞蘋果（或塞麵包屑）	Apple cups filled with sweet potatoes	21
烙豬排	Pork chops	22
酸菜烙豬腿	Sauerkraut and pork hocks	22
炸豬排	Fried pork chop	22
烙嫩豬排與蘑菇	Baked veal pork with mushrooms	23
塞豬排	Stuffed pork chops	24
蕃茄烙豬排	Baked pork chop with tomato	24
烙塞東西的小排骨	Bake spareribs with dressing	25
菠蘿烙豬排	Pork chop and picanapple	25
罐頭燒牛肉	Pot roast	26
附 麵糰的做法：	Dumplings	26
枕頭牛肉	Beef loaf	26
煎燴牛排與沙士	Broiled steak with sauce	27
煎肝同鹹肉	Fry liver and bacon	28
烘牛排（鐵扒牛排）	Grill fillet steak	28
捲牛肉	Beef rolls	28
燒牛肉	Roast beef	29

伊朗燴牛肉	Irish-stew	29
煎薄牛排	Fried lank steak	30
瑞士牛排	Swiss steak	30
T形牛排	T bone steak	31
奶油牛肉片	Creamed chipped beef	31
塞東西的牛排	Flank steak wite dressing	31
煎嫩牛排	Fillet of beefsteak	32
煎牛肉餅	Hamburger steak	33
格士整煨牛肉	Gaston beef stewed	33
燒英格蘭大菜	New England boiled dinner	33
鐵板烙牛排	Planked steak	34
燒乳骰子牛肉與洋葱	Beef with onion and Cream	35
枕頭火腿	Ham loaf	36
烙火腿與蕃茄起士	Baked ham with tomato and oheese	36
烙火腿與水果	Baked ham with fruit	37
紅燒火腿	Barbecue with ham	37
煎焙火腿與蛋餅	Broiled ham with eggs	38
菠蘿烙火腿	Ham baked with pieanpple	38
德國肉丸	German meat balls	40
三樣枕頭肉	Meat loaf	40
燒烤小羊腿	Lamb roast	41
烙塞小羊排	Stuffed lamb chops	42
附 沙士兩種做法：	①薄荷沙士 Mint sauce	42
	②小葡萄乾菓醬沙士 Cnrrant jelly	43
烙牛心（牛、猪等心臟）	Baked heart	43
煎鮮灌腸	Fresh sausage patties	44

各式飯類 Rices

烙小米碎肉鈴	Grits ring	45
青飯	Green rice	45
咖里牛肉飯	Curry beef with rice	46
咖里羊肉飯	Curry lamb with rice	46
附 原汁沙士做法：	Grave sauce	47
咖里雞與飯	Curry of chicken with rice	47
烙米飯	Rice	48
烙飯和火腿鈴	Rice and ham ring	48
烙菠蘿飯	Baked pineapple and rice	48
煮蕨菇沙士飯	Rice with mushrooms sauce	49
烙鹹肉的混合飯	Bacon and rice custard	49
烙魚飯	Rice with fish	50
炒葡萄乾的土司蛋飯	Fried rasins with toasted and egg rice	51
炒火腿同蕨菇與奶油飯	Fried ham and mushrooms with	
Cream rice		51
煎肝餅與青飯	Liver pattier with green rice	52
烙豬排與飯	Baked pork chop with rice	53
湯	類 Soups	
有關燒湯的幾點說明：		54
薄弄雞湯	Chicken broth	54
洋山芋清湯	Potato soup	55
牛肉茶	Beef tea	55
奶油洋葱湯	Cream of onion soup	56
起士湯	Cheese soup	57
洋山芋湯與蕃茄湯	Potato soup with tomato	57
白菜牛肉湯	Borach	57
奶油芹菜湯	Cream.celery soup	58

煨奶油濃湯 Oyster stew	58
意大利的起士蛋湯 Italian soup garnish	58
青豆湯 Green beans soup	59
玉蜀黍雜燴湯 Corn chowder	59
罐頭蕃茄青豆湯 Canned tomato and bean soup	59
冷凍奶油阿可多湯 Chilled cream of avocado soup	60
起士丸子湯 Cheese bolls for soup	60
肉丸子湯 Meat bolls for soup	60
蟹汁快羹 Quick crab bisque	61
奶油杏仁羹 Cream of almond soup	61
雞肉清蛋湯 Chicken bouillon	61
羅宋湯 Russia soup	62
奶油菠菜湯 Cream spinach soup	62
芹菜湯飯 Celery with rice soup	63
牛尾湯 Oxtail soup	63
附 油炸麵果做法： Fritter garnish	63
雞蛋麵湯 Noodles soup	64

魚 類 Fish

烙塞魚與起士 Baked stuffed fish with cheese	65
附 荷蘭沙士做法： Hollandaise sauce	65
烙桂魚 Baked fish	66
附 麵包塞的東西： Bread dressing	67
烙海鯉魚 Filled fish	67
烙美國南部蝦 Filled with southern shrimps	67
烙塞龍蝦 Baked stuffed lobster	68
附 沙士做法： Sauce	68
紅烙桂魚與蕃茄沙士 Baked fish with tomato sauce	69

炸鱒魚 Fillet of trout	70
炸蝦的土司 Fried shrimps on toast	70
炸田雞（青蛙） Frog legs	70
附 二種太太沙士做法： Tartar sauce	71
燒烤魚 Broiled fish	72
燒烤海蝦 Broiled shrimps	72
蔬 菜 類 Vegetables	
有關做蔬菜的幾點說明：	74
烙洋葱與雪利 Onions with sherry	75
烙洋山芋洋葱餅 Potato and onion pie-roll	75
烙蘿蔔杯與青豆 Trunip cups filled with peas	76
烙塞蕃茄 Stuffed tomatoes	76
烙起士洋山芋 Baked cheese potato	76
烙甜山芋 Baked sweet Potato	77
烙奶油貝壳式的洋山芋 Creamy scalloped potatoes	77
烤甜山芋（紅薯） Roast sweet potato	78
煮包白菜 Cabbage boiled	78
燒黃洋山芋合菜 Hash-brown onion potatoes	79
燒奶油金色洋山芋 Golden creamed potatoes	79
炸法國洋山芋 French fried potatoes	79
家庭炸洋山芋 Fried home potato	80
炸葫蘿蔔 Fried Carrots	80
煮法國山芋球 French potato balls	80
甘藍或菠菜 Kale or spinach	81
椰菜花同蘑菇起士沙士 Cauliflower and mushrooms in cheese sauce	81
青豆和蘑菇 Green peas and mushrooms	82

蘆筍 Asparagus	82
青豆莢 Green beans	83
搗洋山芋 Mashed potatoes	83
煮洋山芋 Boiled potato	84
煮洋葱同葫蘿蔔 Boiled onion and Carrot	84
刀豆 String beans.	84
搗山芋和玉蜀黍 Mashed potato and green corn Corn	85
煎蕃茄 Fried tomato	85
煎洋山芋 Fried potatoes	85
阿根廷的洋山芋 Potatoes au gratin	86

第一道菜類 Cocktails

菠蘿文旦汁第一道菜 Pineapple grapefruit cocktail	87
菠蘿和蕃茄汁第一道菜 Pineapple and tomato juice cocktail	87
文旦第一道菜 Grapefruit cocktail	87
冷凍奶油和蕃茄汁第一道菜 Chilled tomato cream cocktail	88
海蟹第一道菜 Crabs cocktail	88
海蝦第一道菜 Shrimps cocktail	89
楊梅棗第一道菜 Strawberry cocktail	89

三明治類 Sandwiches

起士和雞肉的三明治 Chicken and cream cheese sandwiches	90
魚肉三明治 Fish sandwiches	90
牛肉餅的三明治 Hamburger sandwiches	90
火腿三明治 Ham sandwiches	91
鮑弗雪爾 Puffs shells	91
鹹肉和蛋的三明治 Bacon and eggs sandwiches	91
豬排三明治 Pork chops sandwiches	92
牛排三明治 Beefsteak sandwiches	92

花生醬和菓醬三明治	Peanut butter and jelly sandwiches	92
-----------	------------------------------------	----

小 吃 類 Small chew

火腿與酸王瓜放在土司上	Ham with pickel on toasted	94
煮雞蛋與橄欖放在土司上	Boiled eggs with olive on toasted	94
起士和櫻桃放在菠蘿上	Cheese and cherry on pineapple	94
小灌腸的第一道菜	Cocktail sausages	95
起士小捲	Cheese roll	95
沙丁魚放在土司上	Sardine on toasted	95
起士放在餅乾上	Cheese on crackers	96
炒玉蜀米	Pon corn	96
烙鹹肉和蛤蜊土司	Oyster and bacon canapes	96
捲土司與蟹肉同起士	Toasted rolls with crab meat & cheese	97
牛肉抹在餅乾上	Beef canapes	97
花生醬的蕃茄三明治	Peanut butter and tomato sandwich	98
魚子醬抹在土司上	Caviar Canapes	98
雞肉同起士三明治	Chicken and cheese sandwiches	98
蝦仁同芹菜三明治	Shrimp and celery sandwiches	99

索 弗 爾 類 (乳糕糕) Souffles

英國杏仁索弗爾	English almond souffle	100
附 沙士做法：	Sauce	100
菠蘿通心粉的索弗爾	Pineapple macaroon souffle	101
蔬菜索弗爾	Vegetables souffle	101
起士索弗爾	Cheese souffle	102
蘑菇索弗爾	Mushroom souffle	103
魚或肉索弗爾	Fish or meat souffle	103
附 蕃茄沙士做法：	Tomato sauce	104
鷄子索弗爾	Chicken souffle	104

附 蘑菇沙士做法： Mushroom sauce	105
阿奔士脫索弗爾 Oyster souffle	105

麵 食 類 Noodles

鷄蛋麵做法： Chicken noodles	106
烙起士通心粉 Bake cheese macaroni	106
通心麵 Macaroni	107
肝腸的麵糰 Liver sausage dumplings	108
烙火腿麵 Ham noodles	108
湯的洛克倫 Soup nockerln	109
菠菜或其他蔬菜做麵法： Spinach or Vegetable noodles	109
意大利麵 Spaghetti	109

各色沙拉油做法 Salad dressing

法國生菜沙士 French dressing	111
蕃茄醬沙士 Catsup dressing	111
法國沙士與奶油 French dressing with cream	111
檸檬雪利沙士 Lemon sherry dressing	112
桃子水果生菜沙士 Peach salad dressing	112
法國沙士水果生菜用 Fruit french dressing	112
蛋黃醬的沙士 Mayonnaise dressing	112
奶油起士的橘子沙士（水果生菜用） Orange cream cheese dressing	113
雪利沙士 Sherry mayonnaise	113
法國羊起士沙士 Roquefort french dressing	114
路易式沙士 Louis dressing	114
芹菜仔的法國沙士 Celery seed french dressing	114
特製蕃茄醬沙士 Special tomato sauce dressing	114
奶油起士沙士 Cream cheese dressing	115

沙 拉 類 Salad

有關調製生菜沙拉的幾點說明：	116
蛋黃醬沙士沙拉 Mayonnaise salad	117
火腿和洋山芋沙拉 Ham and potato salad	118
蕃茄蛋的沙拉 Tomato on eggs salad	118
鷄沙拉 Chicken salad	119
雞肉椰菜花沙拉 Chicken-cauliflower salad	120
火鷄起士沙拉 Turkey-cheese salad	120
西方的蟹沙拉 Western crab salad	121
蟹肉塞蕃茄沙拉 Stuffed tomato-crab meat salad	121
路易式蟹沙拉 Crab louis	121
奶油鮭魚沙拉 Creamy salmon salad	122
海蝦和蕃茄沙拉 Shrimp and tomato salad	122
捲蝦沙拉 Gulf shrimp salad	123
阿克士的龍蝦沙拉 Lobster-avocado salad	123
蘋果和菠蘿沙拉 Pineapple and apple salad	124
肉桂蘋果沙拉 Cinnamon apple salad	124
紫葡萄沙拉 Tokay salad	125
水果碟子 Fruit plate	125
附 橘子切片法：	125
香蕉文旦沙拉 Banana-grapefruit salad	126
菠蘿楊梅棗沙拉 Pineapple-strawberry salad	126
金色花球沙拉 Golden bouquet salad	127
葫蘆葡萄乾沙拉 Carrot-raisin salad	127
維多爾芹菜心沙拉 Celery hearts victor	128
大葱沙拉碗 Bermuda salad bowl	128
芹菜沙拉碗 Celery salad bowl	129

家鄉沙拉碟子 Country salad bowl	128
星期日的晚餐沙拉 Sunday supper salad	129
蛋飯沙拉 Egg-rice salad	130
沙丁魚塞雞蛋 Sardine-stuffed eggs	130
橘子菠蘿沙拉 Orange pineapple salad	130
橄欖摩爾 Olive mold	131
火腿莫士 Ham mousse.	132

麵 包 類 Breads

關於做麵包幾點應注意的事項；	134
小麵包 Small rolls (附發麵法：)	135
橘子麵包 Orange bread (發粉發麵法)	137
乾菓麵包 Nut bread	137
拉花麵包 Pulled bread	138
正式午餐麵包 Luncheon bread	138
波士頓的褐色麵包 Boston brown bread	139
香蕉麵包 Banana bread	139
起士小捲 Cheese rolls	140
馬混 Muffins	141
玉蜀黍麵包 Corn bread	141
麥皮馬混 Graham muffins	142
鹹肉馬混 Bacon muffins	143
瓦弗(雞蛋餅) Waffles	143
附沙士做法 waffle sauce	144
葡萄乾和乾果瓦弗 Raisin and nut waffles	144
菠蘿瓦弗 Pineapple waffles	145
橘子瓦弗 Orange waffles	145
火腿瓦弗 Ham waffles	145

巧克力的瓦弗	Chocolate waffles	145
法國土司瓦弗	French toast waffles	146
起士瓦弗	Cheese waffles	146
法國土司	French toast	147
法國蕃茄土司	French tomato toast	147
附起士沙士做法	Cheese sauce	148
蜂蜜白脫的土司	Honey butter toast	148
奶油起士土司	Cream cheese toast	148
橘子土司	Orange toast	148

派 類 Pies

幾種餅皮的做法：	Rule for making pie crust	150
熱水餅壳	Hot water pie crust	152
乾菓餅皮	Nut pie crust	152
檸檬或橘子派的外皮	Lemon or orange pie crust	152
起士派的外皮	Cheese pie crust	153
麵包屑或餅干屑的外皮	Crumb crust	153
檸檬派	Lemon pie	153
蘋果派	Apple pie	154
奶油香蕉派	Banana Cream pie	155
奶油菠蘿派	Pineapple cream pie	156
奶油椰子派	Coconut cream pie	156
楊梅棗和香蕉派	Strawberry and banana pie	156
桃子派	Peach pie	157
葡萄派	Grape pie	157
敏士派的餡心做法：	Mincemeat	158
敏士派	Mince pie	159
肯塔基敏士派	Kentucky mince pie	159

克雷比爾派 Cranberry pei	159
麵包屑派 Crumb pie	160
南瓜派 Pumpkin pin	160
棋子太太 Chess tarts	161
英國檸檬起士太太 English lemon cncese tarts	161
南瓜派的材料做法： How to cook pumakin	162
莫克敏士派 Mock mince pie	162
巧克力派 Chocolate pie	163
罐頭櫻桃餅 Canned cherry pie	163
加里丁巧克力的七分派 Gelatine chocolate chiffon pie	164
葡萄乾派 Raisins pie	164
起士派 Cheese pie	165
起士餡的做法： Cheese filling	165

蛋 糕 類 Cakes

關於做蛋糕點心調製法的概括說明：	166
天鵝絨香蛋糕 Velvet spice cake	169
巧克力蛋糕 Chocolate cake	170
消蛋糕 Sponge cake	171
濃巴爾菓醬蛋糕 Rombauer jam cake	172
巧克力羽毛蛋糕 Chocolate feather cake	172
橘子蛋糕 Orange cake	173
水果小蛋糕 Fruit short cake,	174
菠蘿反面蛋糕 Pineapple upside down cake	174
乾菓同葡萄乾的杯子蛋糕 Nuts and raisins cup cake	175
葡萄乾黃長形的蛋糕 Raisins yellow loaf cake	176
天使蛋糕 Angel cake	177
可可杯子蛋糕 Cocoa cup cakes	177

鮮楊梅棗的奶油蛋糕	Cream cake with fresh strawberries	179
椰子蛋糕	Coconuts cake	180
捲筒蛋糕內灌奶油	Cake roll with cream filling	181
焙冰淇淋蛋糕	Baked ice cream cake	182
火燒冰淇淋蛋糕	Fire ice cream cake	183

餅 乾 類 Cookies

椰子小餅乾	Coconuts drop cookies	184
蘇格蘭黃餅乾	Butterscotch brownies	184
比丁餅乾	Beaten biscuits	185
糖餅乾	Sugar cookies	185
香水小餅乾	Vanilla drop cookies	186
巧克力葡萄乾和乾果小餅干	Chocolate raisin and unt drop cookies,	186
白脫薄餅乾	Butter thins	188
巧克力的麥片餅干	Chocolate chip Oatmeal cookies	188
香味麥片餅乾	Spiced oatmeal cookies	189
橘子小餅乾	Orange drop cookies	189

點 心 類 Desserts

蒸鷄蛋布丁	Caramel custard	191
卡丙布丁	Cabinet pudding	191
菠蘿麵包布丁	Pineapple bread pudding	192
檸檬麵包布丁	Lemon bread pudding	193
印度布丁	Indian pudding	193
巧克力餅的布丁	Chocolate cake pudding	194
焙紫色布丁	Baked plum pudding	195
皇后布丁	Queen of pudding	195
香水布丁	Vanilla pudding	196

附 楊梅棗沙士做法: Strawbeey sauce	197
香蕉布丁 Banana pudding	197
煎蘋果餅 Apple pancake	198
蒸葡萄乾布丁 Steamed raisins pudding	199
附 檸檬沙士做法: Lemon sauce	199
飯布丁 Rice pudding	200
巧克力布丁 Chocolate pudding	200
巧克力卡鐵其布丁 Chocolate cottage pudding	201
附 白脫沙士做法: Butter sauce	201
炸蘋果餅 Apple fritter	202
麵粉菓 Doughnuts	202

冰淇淋冰凍點心類 Ice cream and frozen desserts

香水冰淇淋 Vanilla ice cream	204
附 乾菓脆糖做法: Nut brittle	205
橘子冰淇淋 Orange ice cream	205
香蕉冰淇淋 Banana ice cream	206
巧克力冰淇淋 Chocolate ice cream	206
冰凍香蕉糕 Fruit ice with banana	207
楊梅棗的凍糕 Strawberry ice	207
菠蘿的雪爾比脫 Pineapple sherbet	208

菓 醬 類 Jams

蘋果醬 Apple butter	209
菠蘿和桃子菓醬 Pineapple and peach jam	209
橘子菓醬 Orange marmalade	210

糖霜的幾種做法 Icings

蛋白糖霜 White icing	211
巧克力的糖霜 Chocolate icing	212