

點心招待料理

香蕉蛋糕（烤箱）

1. 材料：香蕉 2 根(約 180g)、細砂糖 180g、雞蛋 2 個、牛奶 1/4 杯、沙拉油 3 大匙、低筋麵粉 180g、小蘇打 5g、杏仁角 30 克
2. 作法：
 - (1) 烤箱預熱至 170°C，杏仁角烤至金黃色。
 - (2) 將香蕉、細砂糖、雞蛋、牛奶、沙拉油置於鋼盆，用電動攪拌器攪拌均勻。
 - (3) 低筋麵粉、小蘇打置於篩網內，邊過篩邊倒入鋼盆中攪拌均勻。
 - (4) 將(2)料倒入烤模中，上面撒上杏仁角，入烤箱烤 15 分鐘，轉換烤盤方向再烤 15 分鐘即成。

大理石蛋糕（烤箱）

1. 材料：奶油 120g、細砂糖 120g、雞蛋 2 個（約 120g）、低筋麵粉 150g、泡打粉 3g、可可粉 10g
2. 作法：
 - (1) 烤箱上、下火預熱至 170°C，，奶油退冰至軟化。
 - (2) 奶油、細砂糖、雞蛋置於鋼盆攪拌均勻，低筋麵粉、泡打粉置於篩網內，邊過篩邊加入鋼盆中，攪拌均勻，形成白麵糰。
 - (3) 取 1/4 白麵糰加入可可粉，攪拌均勻成巧克力麵糰。
 - (4) 依序將白麵糰、巧克力麵糰、白麵糰放入烤模中，用牙籤輕輕劃圈，形成大理石花紋。
 - (5) 將(4)料放入微波爐微波 9 分鐘即成。

心情餅乾（烤箱）

1. 材料：奶油 250g、砂糖 120g (增加風味可用黑糖或是數量減為一半的楓糖漿)、雞蛋 2 個、低筋麵粉 450g、泡打粉 1 茶匙、鹽 1/2 茶匙
2. 配料：抹茶粉、咖啡粉、可可粉 50g或肉桂粉 8g（以上為配料用粉，也可以改為加入固形配料，例如烘焙用巧克力豆、葡萄乾、蔓越梅乾、椰子粉或是燕麥片 100g 等）
3. 作法：
 - (1) 烤箱以上、下火各 180°C 預熱，烤盤鋪上烤盤布，奶油退冰至軟化。
 - (2) 將奶油、砂糖置於大鋼盆中，以電動攪拌器打到絨毛狀（顏色變淡且呈針狀，稱為糖油拌合法。）。先加入 1 顆雞蛋打勻，再加入另 1 顆雞蛋打勻。麵粉、

配料用粉、泡打粉、鹽置於篩網內，邊過篩邊倒入大鋼盆中，用橡皮刮刀以「切」或「輕拌」的方式將材料拌成糰。

- (3) 烤盤墊上烤盤紙後。取出麵糰，將麵糰分成 8 等分，每等分再分成 6 等分，共做出 48 個小圓球後將每個小圓球壓成厚度約 0.5 公分的圓餅，將圓餅整齊地排入烤盤。
- (4) 置入烤盤後，烤約 12 分鐘，轉向，再烤 12 分鐘，將餅乾取出放涼後即可（過程中要監視成品的外觀）。

香辣乳酪餅（烤箱）

1. 材料：奶油 160g、細砂糖 50g、起司粉 100g、蛋 2 個、黑芝麻適量（2 大匙）、低筋麵粉 280g、鹽 1/2 茶匙、細辣椒粉 1 茶匙
2. 作法：
 - (1) 烤盤鋪上烤盤布，烤箱預熱至 200°C，奶油退冰至軟化。
 - (2) 奶油在鋼盆中打散，將細砂糖與起司粉一起加入，與奶油一起打鬆。
 - (3) 加入一個蛋到鋼盆，攪打均勻，再加一個蛋，攪拌均勻。
 - (4) 將低筋麵粉、鹽、細辣椒粉過篩入鋼盆，輕輕切拌成麵糰到沒有乾粉。
 - (5) 將麵糰分成 48 塊，每塊搓成小棍子狀，表面沾些黑芝麻再搓一下，使芝麻固定後排入烤盤（間隔約 1-2 公分），入烤箱，烤約 15 分鐘即可離爐（請待冷卻後再取出食用）。

爆米花（平底鍋）

1. 材料：乾玉米 100g、奶油 1 大匙、沙拉油 1 大匙、鹽 1/2 茶匙或細砂糖 1 大匙
2. 作法：
 - (1) 平底鍋燒乾，加入奶油、沙拉油與鹽（甜的口味不加鹽）。
 - (2) 奶油完全熔化後，轉中火，加入半包乾玉米略拌並加蓋。
 - (3) 聽到爆聲即關小火，邊爆邊搖動鍋子，待爆聲大約停止時，掀鍋蓋裝盆即成（甜的口味要撒上糖）。

滷味拼盤（小湯鍋）

1. 材料：雞翅（連小腿）10 支、大黑豆干 2 個、小豆干 6 塊、海帶 6 捲、雞蛋 4 個
2. 調味料：醬油 200ml、酒 50ml、豆瓣醬 2 大匙、糖 2 大匙、清水 1 杯
滷包 1 小包
3. 作法：
 - (1) 3 杯清水煮滾，雞蛋洗淨，入滾水中煮 10 分鐘。
 - (2) 所有材料洗淨，雞翅從小腿處切開成兩截備用。

- (3)全部材料放入鍋中，加入所有調味料，以大火煮滾，改小火滷約 15 分鐘，再浸泡於湯汁中至少 30 分鐘，即可切割裝盤。

鮮奶茶(大湯鍋)

1. 材料：紅茶茶包 5 包、清水 8 杯、鮮奶 2 杯、砂糖 4 茶匙（可隨個人喜愛增減）
2. 作法：
 - (1) 清水 8 杯先煮滾，加入紅茶茶包同煮 3 分鐘，取出茶包後加入砂糖攪拌到砂糖完全溶化，再加入鮮奶攪拌均勻即成。

雞尾酒 1：歡樂年華

1. 材料：琴酒(或伏特加)120ml、玫瑰紅酒 120ml、蔓越梅汁 1000ml、柳丁汁 1000ml、什錦罐頭 1/2 罐、檸檬 2 個、冰塊 1 包（可自由調整）
- 2.作法：
 - (1)檸檬切片備用，酒缸內先置冰塊。
 - (2)將琴酒倒入酒缸內，加入鳳梨汁，再加入紅石榴汁與柳丁汁，最後倒入烏梅酒。
 - (3)加入冷開水與什錦罐頭，並將檸檬片散置酒缸內即可。

雞尾酒 2：青春之歌

1. 材料：琴酒（或伏特加）120ml、白葡萄酒 120ml、汽水 1000ml、葡萄汁 1000ml、檸檬 3 個、什錦罐頭 1/2 罐、柳丁 2 個、冰塊 1/2 包（可自由調整）
- 2.作法：
 - (1)柳丁切片、檸檬切塊備用，酒缸內先置冰塊，。
 - (2)將琴酒倒入酒缸內，檸檬擠汁入缸，加入白葡萄酒、葡萄汁與汽水。
 - (3)加入什錦罐頭，並將柳丁片散置酒缸內即可。

注意事項：

1.個人需要攜帶的物品與材料有：

2.本週第_____組為採買組，需要採買的物品與材料有：
廚房紙巾_____捲、

3.請於____點____分之前到達烹飪教室。

____年____班 座號：____ 姓名：_____

實習測驗題：

1.請說明烤箱「預熱」的目的。

答：

2.製作「餅乾」、「蛋糕」的麵粉、配料用粉、泡打粉、鹽為什麼要過篩？

答：

3.製作「餅乾」時，為何只能用「切」或「輕拌」的方式將材料拌成糰？

答：

4.相對於生米煮成熟飯是利用穀類的_____化特性，製作爆米花是利用穀物的_____化特性。

5.請說明麵粉的分類及用途。

6.何謂雞尾酒？

實習心得與感想：