

～西點下午茶～

【香酥熱狗捲/鮭魚玉米派】

材料：(1)小熱狗一包(9條)、白芝麻 1 小匙、起酥片 4.5 片

(2)水煮鮭魚罐頭(小)一罐、玉米粒 4 大匙、洋蔥 1/3~1/2 個、起酥片 8.5 片、粗黑胡椒粉 1/4 小匙

(3)白芝麻 1/2 小匙、蛋 1 個

模型：烤盤一個，鋪烤盤布

烤焙：烤箱預熱至 200°C，烤約 15 分鐘

做法：**香酥熱狗捲**

- 1.將每片起酥片縱向、橫向對切成 4 小片(或切成四個三角形)，小熱狗切成 2 小條。
- 2.每小片起酥片上放 1 小條小熱狗，將起酥片捲起，在接合處沾上少許冷開水黏合壓緊。在起酥片表面刷上蛋液，再灑上少許白芝麻。
- 3.烤盤墊上烤盤布後，將捲好的起酥捲整齊地排入烤盤，間隔約 3 公分。
- 4.置入烤箱後，烤約 15 分鐘即成。

鮭魚玉米派

- 1.水煮鮭魚罐頭去液體，用筷子將鮭魚片攪散。加入 1/3~1/2 顆去皮切碎之洋蔥，加入四大匙玉米粒後拌勻，以黑胡椒(或鹽)調味。
- 2.將每片起酥片縱向切成兩片，一端放上餡，另一端用刀劃兩刀。邊緣塗上水後，起酥片對折黏起，以叉子壓邊。
- 3.在起酥片表面刷上蛋液，排入烤盤後烘烤 15 分鐘。

【巧克力布朗寧 brownie】

材料：(1)無鹽奶油 220g、粒狀苦甜巧克力 200g

(2)低筋麵粉 200g、泡打粉 2 小匙、鹽 1/8 小匙

(3)細白砂糖 200g、蛋 4 個、牛奶 2 大匙(30c. c.)、碎核桃 100g

模型：小蛋糕模型 16~18 個

烤焙：烤箱先**預熱**至 160°C，烤約 15-20 分鐘

作法：1. 奶油與巧克力置於**白瓷大碗公**中，覆蓋保鮮膜，微波加熱 2 分鐘，使巧克力及奶油融化。用**直立型打蛋器**攪拌均勻。再加入細白砂糖攪拌均勻使，成**巧克力奶油醬**。

2. 將材料(2)一起過篩至小打蛋盆中，再將巧克力奶油醬加入粉類材料中拌勻。

3. 將一顆雞蛋打至碗中攪拌均勻，再加入巧克力麵糊中拌勻，分別加完 4 顆雞蛋。

4. 拌入鮮奶及碎核桃，略拌勻即可分裝至模型中，約七分滿。
5. 將模型置於烤盤上，進烤箱烤約 15-20 分鐘，竹籤插入麵糊中有點黏稠即可。

【燕麥果乾餅乾】

材料：(1)奶油 220g、黃砂糖 70g、黑糖 100g、蛋 2 個、牛奶 2T(30c.c.)、蘭姆酒 1t(5c.c.)
(2)低筋麵粉 170g、泡打粉 1t、鹽 1t、(肉桂粉 1t)
(3)細燕麥片 330g、葡萄乾或蔓越莓乾 120~140g、碎核桃 100g

模型：烤盤一個，墊烤盤布

烤焙：烤箱預熱至 180°C，烤約 12 分鐘

- 作法：1. 葡萄乾置於碗中，加水至略淹過葡萄乾(蔓越莓乾)，浸泡 5 分鐘後瀝乾，以紙巾吸乾水分備用。
2. 奶油置於室溫軟化後，用打蛋器打散成糊狀。將黃砂糖及黑砂糖共分三次加至奶油中，分別攪勻，並打至鬆發。
3. 將雞蛋 2 顆分次加入奶油中，每加一顆蛋都要將奶油快速攪拌至均勻之糊狀。
4. 將材料(2)的粉類一起篩入，改用橡皮刮刀，輕輕拌勻。再將燕麥片、果乾及碎核桃分別加入，輕拌勻。
5. 烤盤鋪上烤盤布後，舀一湯匙麵糰，略捏成球形，置於烤盤上，間隔約 2 公分，手沾水將球狀麵糰輕壓成厚度約 0.5 公分的圓餅狀，大小一致。
6. 進爐烤焙 12 分鐘至金黃色即可。

【果醬茶】

材料：(1)紅茶包 2~4 包

(2)喜愛之果醬少許(如：柚子醬、柳橙果醬、草莓果醬、藍莓果醬等)

作法：1. 電茶壺中加入水，水滾後加入紅茶包 3 包，靜置 3 分鐘，至茶香茶色出現。

2. 茶杯中加入一匙果醬，再沖入熱茶，調勻即可飲用。

各組攜帶物品

1. 所有必備之材料、食譜
2. 自備保鮮盒(盛裝點心用)及保溫杯

教師協助採買

無鹽奶油、苦甜巧克力、泡打粉、起酥片、碎核桃、烘烤紙杯、蘭姆酒

共同採買物品

1. 廚房用紙巾 6 卷、洋蔥(大)2 個或(小)3 個、玉米粒兩罐

第 5 組

2. 細白砂糖 1000g、黃砂糖 420g、黑糖 600g、細燕麥片 2000g、

第 6 組