

高三家政科加深加廣補考作業內容 20230511

繳交作業內容：請至教務處教學組黃莉婷老師處領取水彩紙完成以下作業,完成後請拍照

1. 消化文字食譜(如附件"水果塔"及泡芙食譜裡"卡士達醬"部分)轉化為自己的文字,註明標題
2. 繪出步驟及成品
3. 補充相關常識或故事
4. 形容口感
5. 其他

繳交期限及繳交方式(以下兩項皆須完成才算)

1. 2023/5/15 14:10 前將紙本交至教學組黃莉婷老師桌上(請標註班級座號姓名及說明是繳交補考作業)
2. 2023/5/15 14:10 前將照片檔案寄至 uranus@m2.csghs.tp.edu.tw 張惠琪老師收,待收到老師確認回信後才算繳交成功

法式千層酥 (請作：米糠印)
千層蛋糕 ●
● 60分鐘 ● 6種

材料：
牛奶 1杯 (250ml)
糖 2湯匙
冷凍鮮奶 500g
細切檸檬 2湯匙
水 5湯匙
可可粉

裝飾：
鮮奶 500g
糖 4湯匙
馬鈴薯粉 1湯匙
細切檸檬 2湯匙 (撒在酥皮上)

步驟：
1. 牛奶倒入鍋中。香草葉切開，取出種子，連同香草葉一起放入牛奶中加熱。蛋黃與蛋白分離 (不用蛋白)。在鍋中將蛋黃、糖和麵粉混合拌勻。
2. 撈出牛奶中的香草葉和種子，將熱牛奶倒入蛋黃液中，攪拌均勻後，倒回鍋中用小火煮，邊煮邊攪拌，直到變成光滑濃稠的奶油。
3. 用鋁箔紙密封奶油，避免與空氣接觸，產生結塊。靜置冷卻。
4. 烤箱預熱至200度。砧板上均勻撒上麵粉。將酥皮放在砧板上擀開，切成18片一樣大小的長方形。
5. 烤盤鋪上烘培紙。將酥皮整齊的擺在烤盤上，用叉子在酥皮上戳洞，均勻撒上一小撮麵粉。用另一張烘培紙蓋住酥皮，再用一個烤盤壓在上方 (防止酥皮膨脹)，烘烤15~20分鐘，烤成金黃酥脆的派皮 (如果烤箱太小，可以分成兩次烘烤)。
6. 取三片烤好的派皮。在第一片派皮上均勻的塗一層奶油後，蓋上第二層派皮，再塗一層奶油，並蓋上第三層派皮。以同樣步驟完成六個千層酥。

不可錯過的泰國四拼

美食小提示
這是頗具代表性的泰國民族美食，裡面有四個小吃。

香茅包餅：泰國中南部菜。地道的曼谷風味哦！用泰國特有的斑葉草葉上線清燙的雞柳烹製而成！

紫菜餅餅：曼谷香茅餅與香茅油味相呼應的餅餅！

魚餅：用鮮魚作為主要材料，吸出魚肉而保留魚骨，很有嚼性！

泰國春捲：採用泰國傳統餡料，有香茅、斑葉草、香茅、香茅。

美食小故事

初唐，紫菜餅餅是曼谷的一名廚師最先創作出來的。

廚師用蔬菜的紫色與蝦肉的淺色來反襯對女朋友心情反覆無常的不滿。

雖然味道充滿驚喜的紫，不過卻深受大家的喜愛呢！

美食冷笑話

有一天，西餅、包餅、餅餅、餅餅和香捲在打餡。

餡的人誰能吃得好了！

同意！

打來打去還不是要餡我餡嗎~

【水果塔】

材料：

塔皮：奶油 230g、糖 150g、蛋 2 個、奶粉 75g、高筋麵粉 500g

卡士達餡：同泡芙

水果：水蜜桃罐頭 1 罐、草莓一盒、奇異果 3 個

做法：

1. 奶油打軟加糖粉用長型打蛋器打至乳白色加蛋繼續攪勻。
2. 高筋麵粉和奶粉一起過篩作成粉牆，中間加入奶油糊用刮板翻起麵粉再用手按壓使成麵糰，分割成 54 份揉圓放入小模型中，用手捏成塔皮，入烤箱以 200°C 烤 15 分鐘取出。
3. 餡：同泡芙
4. 水果切 0.3~0.5cm 薄片備用
5. 將餡倒入烤好的塔皮內，水果片排上即可。

【泡芙】

材料：

皮：奶油 155g、水 260g、高筋麵粉 200g、蛋 5~7 個、鹽 4g

卡士達餡：鮮奶 600g、低筋麵粉 60g、糖 150g、鹽 1/8t、蛋 2 個、奶油 10g

做法：

皮：

1. 油、水、鹽放鍋內煮，煮開後倒入麵粉用桿麵棍快速攪拌，至看不見粉後馬上熄火。
2. 待麵糊稍涼後將蛋一個一個打入，每加一個必須攪勻後才能加下一個。（觀察麵糊濃稠度決定加幾顆蛋）
3. 用湯匙或擠花袋擠在烤盤上，需間隔 2cm（約 45 個，直排 9 個、橫排 5 個）。
4. 烤箱預熱 180°C 烤約 30 分鐘待形狀固定成金黃色即可。

餡：除鮮奶及奶油外的所有東西至打蛋盆內攪勻再加入鮮奶，攪拌均勻後隔水加熱邊煮邊攪煮至濃稠，趁熱表面抹奶油放涼備用。

**要吃時再將泡芙切開擠入餡或由底部以擠花嘴擠入即可。

**餡可以冰淇淋代或鮭魚玉米洋蔥拌炒過加美奶滋做成鹹口味。