

目錄

Contents



街頭小吃

01	雞蛋仔.....	10
	Mini Egg Puffs	
02	炸油糍.....	12
	Fried Shredded Radish Cakes	
03	脆皮炸大腸.....	14
	Deep Fried Pig's Intestine	
04	油炸鬼.....	17
	Deep Fried Breadsticks	
05	咖喱魷魚豬皮蘿蔔.....	20
	Curry Squid with Pork Skin and Radish	
06	韭菜豬紅.....	22
	Pork Blood with Chinese Chive	
07	酸辣無骨鳳爪.....	24
	Sweet and Sour Boneless Chicken Feet in Thai Style	
08	芥末牛百頁.....	26
	Beef Tripe with Mustard Sauce	
09	迷你糯米牛脬酥.....	28
	Mini Chinese doughnuts with glutinous rice filling	
10	芒果糯米糍.....	31
	Mango Glutinous Rice Dumplings	
11	鴛鴦鉢仔糕.....	34
	Yin Yang Rice Pudding	
12	涼粉.....	36
	Grass Jelly	



茶樓美點

13	蝦餃.....	40
	Shrimp Dumplings	
14	乾蒸牛肉燒賣.....	44
	Beef Shaomai	
15	豬潤燒賣.....	47
	Pork Liver Shaomai	
16	芝麻卷.....	50
	Black Sesame Rolls	
17	娥姐蒸粉果.....	52
	Steamed Fun Guo Dumplings	
18	鮑汁鳳爪.....	56
	Steamed Chicken Feet with Abalone Sauce	
19	鴨腳紮.....	58
	Steamed Duck Feet with Beancurd Skin	
20	蝦米腸粉.....	60
	Steamed Rice Noodle Rolls with Dried Shrimps	
21	豆沙西米角.....	63
	Sago Dumplings with Red Bean Paste	
22	山竹牛肉球.....	66
	Beef Balls with Beancurd Skin	
23	百花釀蟹鉗.....	69
	Deep Fried Stuffed Crab Pincers	
24	芋絲炸春卷.....	72
	Deep Fried Taro Spring Rolls	

25	鹹水角.....	74
	Deep Fried Glutinous Rice Dumplings	
26	蜂巢芋角.....	76
	Honeycomb Taro Dumplings	
27	潮州油粿.....	78
	Chaozhou Deep Fried Dumplings	
28	流沙糯米糍.....	80
	Glutinous Rice Dumplings	
29	冰花蛋散.....	82
	Sweet Egg Twist	
30	蘿蔔絲酥餅.....	84
	Deep Fried Crispy Dumplings	
31	泰式炸魚餅.....	87
	Thai Deep Fried Fish Cake	
32	糯米釀雞翼.....	90
	Stuffed Chicken Wings with Cooked Glutinous Rice	
33	椒鹽雞軟骨.....	94
	Chicken Cartilage with Peppered Salt	
34	鹹香骨.....	96
	Salty Pork Bone	
35	蜜汁金錢雞.....	98
	Roasted "Gold Coin" Skewers	
36	芝麻油條.....	100
	Stuffed Chinese Fried Breadstick with Minced Cuttlefish	
37	香芒威化卷.....	102
	Mango Waffle Rolls	
38	酥炸魷魚.....	104
	Squid Ring Cutlets	
39	避風塘炸茄子.....	106
	Deep Fried Eggplants in Peppered Salt	
40	蝦米韭菜煎薄撐.....	108
	Fried Chinese Thin Pancake	
41	鮮蝦銀針粉.....	110
	Pan Fried Shrimp Rice Noodles	
42	星洲炒米.....	112
	Fried Rice Vermicelli in Singapore-Style	
43	生菜鯪魚球粥.....	114
	Lettuce and Fish Ball Congee	
44	香煎腐皮卷.....	116
	Pan-fried Beancurd Skin	
45	蠔油雜菌鮮竹卷.....	118
	Steamed Beancurd Skin Rolls	
46	雞絲粉卷.....	121
	Rice Rolls with Shredded Chicken Filling	
47	馬拉糕.....	124
	Steamed Sponge Cake	
48	潮州粉果.....	126
	Steamed Chaozhou Dumplings	
49	網油蠔豉卷.....	129
	Deep Fried Dried Oyster Rolls	
50	傳統叉燒包.....	132
	Steamed Chinese BBQ Pork Buns	

51	焗叉燒餐包	136
	Baked BBQ Pork Buns	
52	蝦多士	138
	Shrimp Toast	
53	奶皇煎堆仔	140
	Deep Fried Custard Balls	
54	糯米卷燒賣雙拼	142
	Steamed Glutinous Rice Rolls and Shaomai	
55	生煎鍋貼	145
	Pan Fried Dumplings Stuffed with Pork	
56	脆皮油炸糰	148
	Crispy Glutinous Rice Dumplings	
57	蜂蜜杞子桂花糕	150
	Crystal Osmanthus Jelly	



家常美食

58	五香蠶豆	154
	Spicy Broad Beans	
59	掛霜腰果	156
	Deep Fried Sugar Coated Cashew Nuts	
60	桂花糖燻蛋	158
	Smoked Eggs with Osmanthus Syrup	
61	五香茶葉蛋	160
	Eggs in Spicy Tea	
62	足味鹹蛋	162
	Salted Duck Eggs	
63	醃酸薑	164
	Young Ginger Pickles	
64	爽脆魚皮	166
	Crunchy Fish Skin	
65	擂沙湯丸	168
	Glutinous Rice Balls	
66	馬仔（薩琪瑪）	170
	Sachima	
67	咖喱牛肉角	172
	Curry Beef Puffs	
68	苔條花生	174
	Seaweed Peanuts	
69	琥珀核桃	176
	Deep Fried Sugar Coated Walnuts	
70	糯米燒賣	178
	Glutinous Rice Shaomai	
71	素紫蹄	180
	Beancurd Skin Rolls	
72	軟皮春卷	182
	Soft Spring Rolls	
73	燕圓湯	184
	Yanpi Dumplings in Soup	
74	鮮魚酥盒	186
	Fish Puffs	
75	牛油布甸	189
	Butter Pudding	

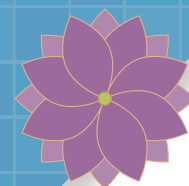
76	香蕉糕	192
	Banana Cake	
77	豆沙桂花卷	194
	Sweet Osmanthus Rice Rolls	
78	桂花糯米糕	196
	Osmanthus Glutinous Rice Rolls	
79	椰撻	198
	Coconut Tart	
80	蔗汁九層糕	200
	Sugar Cane Layered Pudding	
81	啫喱棉花糖	202
	Jelly Marshmallow Candy	
82	紅豆抹茶布甸	204
	Red Bean Matcha Pudding	



喜慶糕點

83	賀年油角仔	208
	New Year Yau Gok	
84	笑口棗	210
	Deep Fried Sesame Balls	
85	發財牛耳酥	212
	Cow Ear Fortune Cookie	
86	龍江煎堆	214
	Deep Fried Glutinous Rice Balls	
87	臘味蘿蔔糕	218
	Radish Cake	
88	五香芋頭糕	220
	Five Spice Taro Cake	
89	三星大發鬆糕仔	222
	Steamed Tri-colour Sponge Cakes	
90	狀元紅豆糕	224
	Zhuang Yuan Red Bean Pudding	
91	馬蹄糕	226
	Water Chestnut Pudding	
92	椒鹽五仁月餅	228
	Five Nuts Mooncake	
93	小小老婆餅	231
	Mini Sweet Winter Melon Puffs	
94	五彩皮蛋酥	234
	Thousand-year Egg Pastry	
95	豆沙雞蛋糕	236
	Cakes with Red Bean Paste Filling	
96	椰堆	238
	Coconut Pyramids	
97	鬆化核桃酥	240
	Crispy Walnut Cookies	
98	核桃盞	242
	Walnut Tart	
99	甘露酥	244
	Crispy golden pastry	
100	壽桃	246
	Birthday Buns	

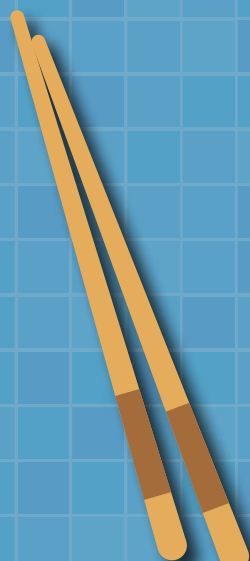
街頭小吃

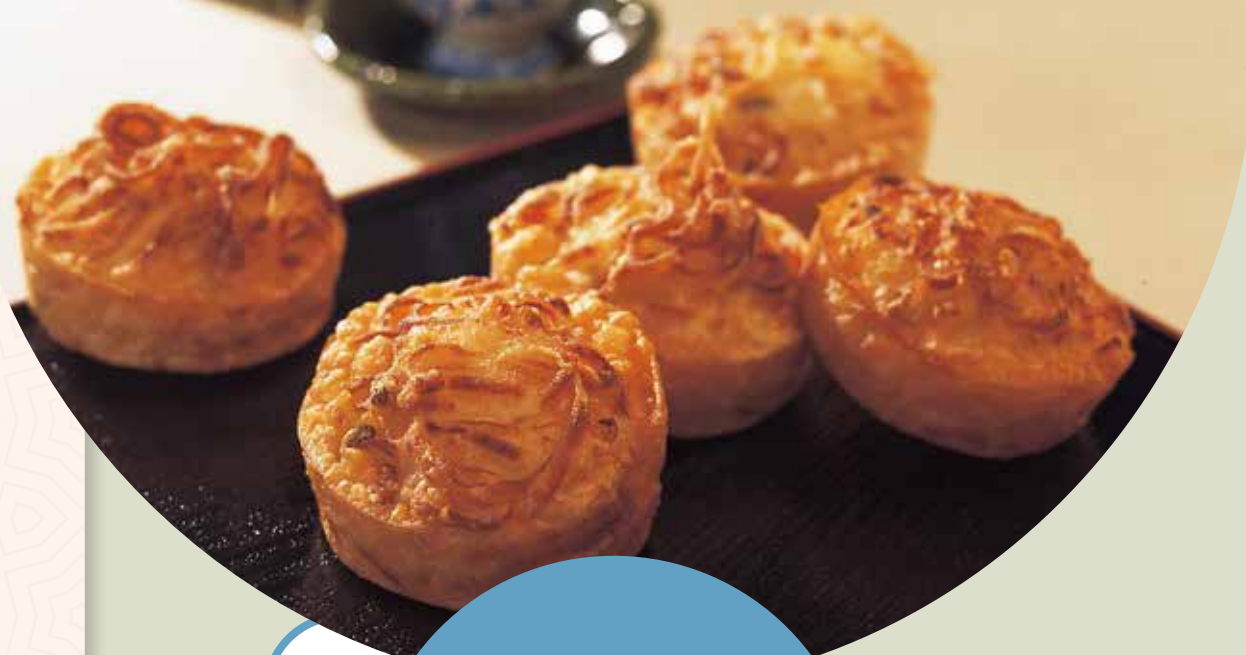


上世紀 5、60 年代，街頭小食發展得最為蓬勃，不少流動小販攤檔，集中在橫街窄巷，出售各式各樣即製即賣新鮮味美的小吃，如咖喱魷魚、韭菜豬紅、雞蛋仔、鉢仔糕、油炸鬼等等，引來不少男女老少在街邊即買即食！

時移勢易，許多街頭小食已搬入舖頭，街頭風味可能已不復存在，但它的味道，仍留在腦海中。

這篇章介紹的雞蛋仔、鉢仔糕、炸大腸等仍可在食肆購買，但糯米牛脷酥已難覓蹤影。糯米牛脷酥與現時的牛脷酥有甚麼分別呢？我在這裏先賣關子，你們在書內找答案吧！





02

炸油糍

Fried Shredded Radish Cakes

這是經典的街頭小吃之一，外脆內軟，蘿蔔味鮮，清爽乾身，不油不膩。

烹飪筆記

油糍模必須先行放入滾油中燒熱，才注入麵漿，否則油糍難以退出模外。同時材料八分滿即可，太滿容易溢出。炸製需時 10 分鐘以上，以免材料不熟；但油溫不可太高，否則表面燒焦而內裏熟不透，宜用中慢火。

材料

INGREDIENTS

300 g plain flour 麵粉 300 克
75 g corn starch 粟粉 75 克
2 tsp baking powder 發粉 2 茶匙
500 ml water 清水 500 毫升
1 egg 雞蛋 1 個
1/4 cup oil 油 1/4 杯

Filling

600 g radish 白蘿蔔 600 克
38 g dried shrimps (chopped) 蝦米 38 克 (剁碎)
2 sprigs spring onion (diced) 蔥 2 條 (切粒)

Seasoning

1 tsp salt 鹽 1 茶匙
1 tsp chicken bouillon powder 雞粉 1 茶匙
pepper 胡椒粉少許
1 tsp sugar 糖 1 茶匙

餡料

白蘿蔔 600 克
蝦米 38 克 (剁碎)
蔥 2 條 (切粒)

調味料

鹽 1 茶匙
雞粉 1 茶匙
胡椒粉少許
糖 1 茶匙

做法 METHOD

1. 白蘿蔔去皮洗淨刨絲。
2. 加入調味料拌勻，醃至軟身備用。壓去蘿蔔絲的水分，
3. 麵粉、粟粉及發粉同篩勻。
4. 雞蛋打起，將麵粉混合料與清水分 3 次加入，每加 1 次必需打勻至加完為止，最後加油攪勻成麵糊，靜置 30 分鐘待其發酵。
5. 將蘿蔔絲、蝦米、蔥加入麵糊中攪透備用。
6. 燒滾油，將長柄油糍模放入浸熱，取出，加入蘿蔔絲麵糊約八成滿。
7. 放回油鍋內炸片刻，待麵糊定型後自動退出模外，用中慢火繼續炸至金黃（約 10 分鐘）即成。

1. Peel, wash and shred radish.
2. Add seasoning and mix well. Marinate until soften. Squeeze the water from the radish.
3. Sieve flour, corn starch and baking powder together.
4. Whisk egg. Add in sieved flour ingredients and water by three batches. Whisk until completely mixed after each addition. Lastly add in oil and mix well. Rest for 30 minutes.
5. Put in marinated radish, dried shrimps and spring onion, and mix well.
6. Heat oil till hot, put the cake mould into the wok to let it soak into oil. Pour out all the oil. Fill in the batter until 80% full.
7. Deep fry until the radish cake falls out from the mould and turns to golden brown (about 10 minutes). Serve.



05

咖喱魷魚 豬皮蘿蔔

Curry Squid with
Pork Skin and
Radish

以前的涼茶舖有齋點心、蘿蔔糕和咖喱魷魚售賣；咖喱魷魚的味道香濃，魷魚脰滑帶彈力，非常惹味，它的咖喱汁比較稠身。而茶樓的咖喱魷魚醬汁很稀，咖喱味道溫醇，但仍能嚐到咖喱香味。

烹飪筆記

夏、秋兩季浸發魷魚須在水中放冰塊，因香港天氣比較熱，投入冰塊可降低水溫，避免變壞。

材料

INGREDIENTS

300 g soaked pork skin	已浸發豬皮 300 克
1 radish	白蘿蔔 1 條
150 g fish balls	魚蛋 150 克
300 g dried squid	乾魷魚 300 克
75 g baking soda	梳打粉 75 克
2500 ml water	清水 2500 毫升
1/2 cup oil	油 1/2 杯

Spice

1 tbsp grated ginger	薑蓉 1 湯匙
1 tbsp grated garlic	蒜蓉 1 湯匙
4 tbsp curry paste	咖喱醬 4 湯匙

Seasoning

2 tbsp Shaoxing wine	紹酒 2 湯匙
2 tbsp sugar	糖 2 湯匙
1 tbsp soy sauce	醬油 1 湯匙
1 tsp chicken bouillon powder	雞粉 1 茶匙
2 tbsp oyster sauce	蠔油 2 湯匙
1 tbsp sesame oil	麻油 1 湯匙
2 tbsp potato starch	生粉 2 湯匙
375 ml water	清水 375 毫升

香料

薑蓉 1 湯匙
蒜蓉 1 湯匙
咖喱醬 4 湯匙

調味料

紹酒 2 湯匙
糖 2 湯匙
醬油 1 湯匙
雞粉 1 茶匙
蠔油 2 湯匙
麻油 1 湯匙
生粉 2 湯匙
清水 375 毫升

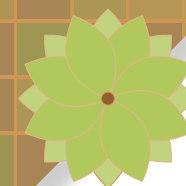
做法

METHOD

1. 豬皮切件，白蘿蔔去皮切塊。豬皮、白蘿蔔、魚蛋飛水。
2. 乾魷魚放大盆中，加入梳打粉及清水拌勻，浸兩天，待魷魚發大（約 4 倍）時，取出沖洗淨。
3. 用刀在洗淨之魷魚肚面剗十字紋，再分切 4-5 片。魷魚鬚則不用切。
4. 把魷魚放下沸滾水中，飛水至呈卷形取出，過冷瀝乾備用。
5. 燒油 1/2 杯，放下香料爆香，加入豬皮、白蘿蔔、魚蛋煮 10 分鐘，加入魷魚煮 5 分鐘，下調味料炒勻，即可取出享用。

1. Cut pork skin into pieces. Peel radish and cut into wedges. Blanch pork skin, radish and fish balls. Set aside.
2. Put dried squid in bowl, stir in baking soda and water, soak for 2 days until squid size is increased by 400%, rinse and drain.
3. Use knife to make cross pattern on squid, and cut into 4-5 pieces. It is unnecessary to cut away squid tentacles.
4. Boil squid in hot water until it is curly, drain and set aside.
5. Heat 1/2 cup oil, stir fry spices until fragrant. Add in pork skin, radish and fish balls, cook for 10 minutes. Add in squid and cook for 5 minutes. Stir in seasoning, stir fry for a while, and serve.

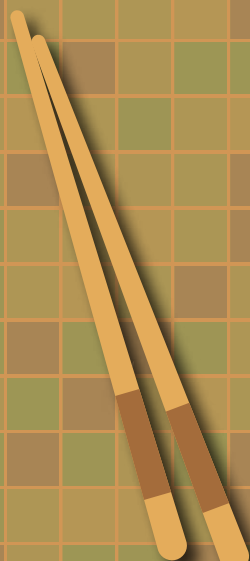
茶樓美點



小時候，家境普通，一家大小上茶樓飲茶吃點心是多麼奢侈，偶爾為之，對小朋友來說是很大的事情了。家住香港區，著名酒家如大三元酒家、英京酒家、高陞茶樓、西園茶居、國安茶樓、好彩茶樓、英男茶樓等，十分出名；我因為是長女，所以遇到老爹心情好，嘆一盅兩件，就會到英京酒家，蝦餃當然是最愛，但不能常吃，太貴了。

至我長大了，學習製作點心。點心比烹調其他菜餚困難，因為手藝和製作理念都有根有據，甚至食材份量也要求精準，馬虎不得；過程中必須留意的事項十分多，不能掉以輕心。所以，高質素的點心是貴得有價值。

這篇章介紹的茶樓美食，希望各位喜歡。





13

蝦餃 Shrimp Dumplings

我記得早期的蝦餃，蝦味很鮮，切細粒蝦肉，拌以冬筍和肥肉，肉汁豐富，蝦餃兩端是起角成半月冠形，特別是內彎位的弧度，形態優美，那時的蝦餃很嬌小，只有1吋半左右，摺位均稱。到了八十年代，蝦餃不用切細粒蝦肉，反而把整隻大蝦稍切，個子比較大，尺碼約2吋大，稱為蝦餃皇；九十年代，潮流興吃龍蝦，高級酒樓和酒店中餐館會提供龍蝦餃。但我仍是覺得手剁蝦餃，夾有肥肉和冬筍始終最好吃。

材料

INGREDIENTS

Dough

160 g wheat flour
80 g potato starch
340 g water
20 g lard

皮料

澄麵 160 克
生粉 80 克
清水 340 克
豬油 20 克

Filling

320 g fresh shrimps
200 g cooked fatty pork (diced)
150 g bamboo shoots (diced)

餡料

鮮蝦肉 320 克
已熟肥豬肉粒 200 克
筍粒 150 克

Seasoning (A)

1 tsp salt
1 tbsp egg white

調味料 (A)

鹽 1 茶匙
蛋白 1 湯匙

Seasoning (B)

1.5 tsp sugar
1/2 tsp chicken bouillon powder
1/2 tsp salt
some sesame oil
1 tsp cooked oil
some pepper
2 tbsp potato starch

調味料 (B)

糖 1.5 茶匙
雞粉 1/2 茶匙
鹽 1/2 茶匙
麻油少許
熟油 1 茶匙
胡椒粉少許
生粉 2 湯匙

烹飪筆記

肥肉必定要先用水煮熟，過冷後再切小粒（不能用生肉），才能與鮮蝦和筍粒拌勻攪透至起膠。

在燙澄麵的過程中，水必定要煮至沸滾，方可撞入粉中，使粉迅速成糰，覆蓋5分鐘後要趁熱加入豬油和餘下之生粉，用力搓透，搓透後的粉糰是不黏手的。拍蝦餃皮時先要預備一塊油布或一件正方的肥豬肉（用肥豬肉抹刀，是古老的方法，但很有用），把一小塊粉糰放在枱上，用手略按扁，再以開皮刀先拍一拍肥豬肉或掃一掃油布，然後按壓成橢圓形，皮是一邊較厚一邊較薄的（稱作陰陽皮）。

再把餡放在中心，以薄的一邊打摺，包成餃子形，上籠蒸熟塗油即可。

做法
METHOD

1. 先將澄麵及一半生粉置盆中拌勻，清水煮滾撞入以上粉內，快手以木棍攪勻，使之成為熟粉，覆蓋枱上，5分鐘後加入餘下之生粉及豬油，趁熱搓勻成粉糰備用。
2. 鮮蝦肉切粒，加入調味料（A）拌至起膠，然後加入肥豬肉粒、筍粒和調味料（B）拌透成餡料，置雪櫃備用。
3. 粉糰取出，搓成長條形，分成小塊，用開皮刀抹油壓成一邊厚一邊薄的橢圓形，中心放入適量餡料，以薄的一邊打摺，包成蝦餃形。
4. 放蒸籠內以大火蒸5分鐘。出爐後，立即塗上熟油，放3-5分鐘後進食，口感最佳。

1. Mix wheat flour with 40 g potato starch in bowl, add in boiling water, use wooden stick to stir flour mixture quickly until it becomes cooked. Place onto table, add in remaining (40 g) potato starch and lard after 5 minutes, knead to form dough, and set aside.
2. Dice fresh shrimp meat, and mix with seasoning (A) until sticky. Add in diced fatty pork, diced bamboo shoots and seasoning (B), mix well to form fillings, and store in refrigerator.
3. Take dough out and roll into elongated shape. Divide into small pieces, use knife to press into round shape, put some fillings in the middle, wrap to form shrimp dumpling.
4. Put into steamer and steam over high heat for 5 minutes. Brush cooked oil. Set aside for 3 to 5 minutes. Serve.

蝦餃
Shrimp
Dumplings





47

馬拉糕

Steamed Sponge Cake

馬拉糕的賣相是糕面鬆發，底部卻較厚。
這完全由於材料用上較多的豬油，使其密度較高之故。

烹飪筆記

撞入粉漿內之豬油溶液不能熱，以暖或凍為佳。撞入後應以輕手快速捲勻，並應注意油與粉漿必須和勻融合才可。蒸糕用之滾水要足夠，中途不可打開蒸蓋加水，否則糕會瀉身。

材料

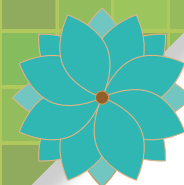
INGREDIENTS

240 g flour	麵粉 240 克
60 g custard powder	吉士粉 60 克
2 tsp baking powder	發粉 2 茶匙
1/2 tsp baking soda	梳打粉 1/2 茶匙
6 eggs	雞蛋 6 個
360 g brown sugar	黃砂糖 360 克
1/2 tsp vanilla essence	雲呢拿油 1/2 茶匙
150 g lard	豬油 150 克

做法 METHOD

1. 麵粉、吉士粉、發粉及梳打粉同篩勻 2 次。
1. Sieve flour, custard powder, baking powder and baking soda twice.
2. 雞蛋放入大盆內，用打蛋器打勻成液狀，逐漸加入黃砂糖，同打至輕軟成忌廉狀。
2. Place eggs in large bowl and whisk with egg beater. Gradually add in sugar and beat until creamy and soft peak forms.
3. 把已篩勻之粉料分 3 次加入蛋液中，以蛋拂輕輕捲勻，放置一旁醒 30 分鐘才可使用。
3. Add sieved ingredients into egg mixture by 3 different times (folding in / beating slightly after each addition). Set aside for 30 minutes before using.
4. 豬油坐溶成流質，加入已醒發之粉料中快手拌勻，再醒 10 分鐘。
4. Dissolve lard in bowl over hot water until melted, and add into the above mixture quickly. Leave for 10 minutes.
5. 蒸盤塗油撲粉，倒入粉料，猛火蒸約 50 分鐘即成。
5. Grease and flour steaming tin. Pour mixture into it, and steam over high heat for 50 minutes.

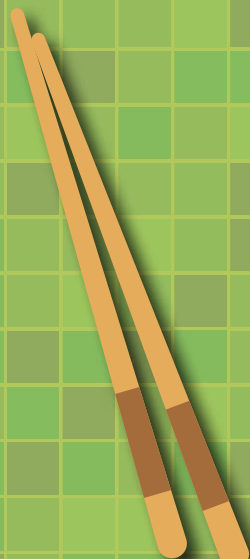
家常美食



家常美食不讓茶樓點心專美。

說起家常，人們可能只會聯想起一些平實、平凡或沒趣的東西。這篇章註明是家常美食，所以我挑選了一些易做、食材容易購買和美味的糕點小吃。這裏的糕點和小吃，粗料精做；「精做」不等於繁複，有耐性、手巧才是先決條件，毋須大爐大灶。

有些朋友可能覺得鹹蛋、醃酸薑、香蕉糕等容易購買，市售的價錢可能比自己購買的材料費還要便宜，為甚麼仍要學做？其實烹飪的樂趣是要自己動手做，而且味道可調校，更適合自己的口味。





65 搗沙湯丸 Glutinous Rice Balls

小時候因物資缺乏，沒有現成的黃豆粉。想吃搗沙湯丸怎麼辦呢？那時的黃豆粉是自製的。首先將黃豆用白鑊炒香，待豆衣裂開，除去豆衣後用搗槳棍搗成粉，過程需時。所以那時非常珍惜食搗沙湯丸的機會。

烹飪筆記

我用糯米粉和少許粘米粉製作湯丸，因為如只用糯米粉，湯丸會很黏；但添加了粘米粉後，湯丸會較爽口。

材料 INGREDIENTS

200 g glutinous rice flour	糯米粉 200 克
2 tbsp long-grain rice flour	粘米粉 2 湯匙
180 ml water	水 180 毫升
1 cup cooked soy bean flour	熟黃豆粉 1 杯

Filling	餡料
100 g black sesame powder	純芝麻粉 100 克
200 g sugar	砂糖 200 克
250 g lard	豬板油 250 克

做法 METHOD

- 餡料：將所有餡料攪勻搓成糰，切成粒，放入雪櫃冷藏雪實。
 - 糯米粉、粘米粉篩入盆中，以適量清水搓成軟硬適中的粉糰，再搓成長條狀，分成 20 粒小粉糰。
 - 每粒小粉糰都捏一深窩，包入餡料，收口搓圓。
 - 燒水半鍋，水滾後放入糯米球煮滾，再加一碗凍水，水再滾起見糯米球浮起便可盛起。
 - 把盛起之糯米球放入黃豆粉中，滾上豆粉即成（熱食）。
- Filling: Mix all the ingredients and knead into dough. Cut into small portions. Refrigerate until firm.
 - Sift glutinous rice flour and long-grain rice flour together. Pour in suitable amount of water. Knead into soft smooth dough. Roll the dough into a long cylinder. Cut into 20 portions.
 - Press each portion into a bowl shape. Wrap in filling. Seal the seam and roll into a ball.
 - Boil half a pot of water. Put in rice balls and cook until they float. Add 1 cup of cold water and bring to the boil again. Drain.
 - Roll them in cooked soy bean flour. Serve hot.



76

香蕉糕 Banana Cake

香蕉糕是一個非常懷舊的糕點，現在只有傳統餅店有售。這食譜是有些學生特別要求刊出的，因為她們想保留這製法方子給兒女、孫兒，讓他們也可自製香蕉糕，品嚐它甜美的味道。

烹飪筆記

宜用塑膠盆和戴上膠手套搓揉香蕉糕的材料，否則會非常黏手。

材料

INGREDIENTS

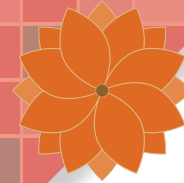
240 g hot water	熱水 240 毫升
120 g sugar	糖 120 克
1 tbsp lard	豬油 1 湯匙
140 g cooked glutinous rice flour	糕粉 140 克
1/2 tsp banana essence	香蕉油 1/2 茶匙
1/8 tsp red food colouring	紅色素 1/8 茶匙

做法

METHOD

1. 先將豬油、糖放在塑膠盤內，用大熱水拌溶。
1. Place lard and sugar in plastic bowl and dissolve with boiling water.
2. 加入香蕉油攪勻，最後加入糕粉（一邊加糕粉，一邊要用打蛋器攪勻成粉糰）。
2. Add banana essence and mix well. Lastly add cooked glutinous rice flour (using an egg beater, beat mixture while adding cooked glutinous rice flour to make dough).
3. 先取起 80 克粉糰，加入色素，搓勻備用。
3. Take 80 g of dough and add food colouring. Knead and set aside.
4. 一張大牛油紙上放粉糰，再放一張牛油紙，壓扁成方形粉片，撕開牛油紙，粉糰面上放色條（或豆沙），捲成圓條狀，即可切件進食。
4. Place dough on a large sheet of baking paper, and press with another sheet of baking paper into a rectangular thin sheet. Remove baking paper. Place colour stick (or red bean paste) on top and roll into cylinder. Slice and serve.

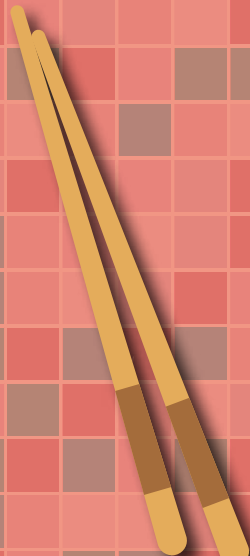
喜慶糕點



我喜歡過節日，如春節、端午節、中秋節等，也珍惜和家人共聚的好時光。大家聚在一起說說笑笑，吃些應節食品，如角仔、蘿蔔糕、笑口棗等等，天南地北閒話家常，情感真摯而幸福。

我享受為家人朋友炮製應節食品，喜歡看到他們細味時的欣喜表情。希望你們也珍惜相聚的時光。

在這篇章，除了介紹熱門的應節食品，也有婚嫁囍餅，如皮蛋酥、核桃酥、雞蛋糕等。我在兒子的婚宴上，親自製作核桃酥作回禮的小禮物，許多賓客吃過都讚不絕口。現在我已是祖母級人馬，有兩位可愛的孫女，期待在她們的婚宴製作「嫻嫻的私房回禮囍餅」！





83

賀年 油角仔 New Year Yau Gok

賀年食品，各有其不同的象徵意義。油角的外形像錢包，所有油角要包得脹卜卜，代表來年賺得多，生活富足。

烹飪筆記

炸油角時，由於油溫未穩定，應先放下 2、3 隻油角，炸至色澤理想才撈起，待第二鍋時，才多放一些。並注意每一鍋放下的油角，必須同時放入及撈出，避免中途加入。炸好之油角，必須完全放涼，才可用保鮮袋包好入罐，這樣可保存 2-3 個月。

材料 INGREDIENTS

600 g flour	麵粉 600 克
2 eggs (beaten)	雞蛋 2 個（打散）
1 cup lard	豬油 1 杯
125 ml water	清水 125 毫升
Filling 餡料	
300 g fried peanuts	炒香花生肉 300 克
80 g fried white sesames	炒香白芝麻 80 克
240 g white sugar	白砂糖 240 克
2 tbsp desiccated coconut	椰蓉 2 湯匙

做法 METHOD

1. 花生研碎，加入芝麻、砂糖及椰蓉拌勻成餡料。
 2. 麵粉篩在枱上，中間開穴。
 3. 加入雞蛋、豬油拌勻，再將清水慢慢加入，邊加邊搓透成柔軟適中的麵糰。
 4. 以濕布蓋密，30 分鐘後備用。
 5. 將麵糰用麵棒擀薄，用小圓碟壓出圓皮，包入餡料，角邊捏成齒形花邊作收口。
 6. 燒油至七成滾，放入角仔，以中慢火炸至金黃浮起（約 8-10 分鐘）即成。
1. Grind peanuts and mix with sesames, sugar and desiccated coconut to form filling.
 2. Sieve flour onto the counter and make a well in the middle.
 3. Add eggs and lard, mix well. Gradually pour in water, kneading at the same time until a soft dough is formed.
 4. Cover with damp cloth and set aside for 30 minutes.
 5. Roll dough out with wooden pin and cut rounds with the help of a saucer. Wrap in filling and fold edges in a zigzag pattern.
 6. Heat oil to medium high heat and fry Yau Gok (dumplings). Deep fry on medium low heat until golden brown and the Yau Gok float to the top (about 8-10 minutes).



97

鬆化 核桃酥

Crispy Walnut Cookies

核桃酥質感鬆化，色澤均勻，餅身油潤，有自然裂紋。傳統的嫁女餅是大大個，這裏教授的個子較迷你，宜作筵席的美點雙輝點心。

烹飪筆記

豬油白屬幼砂糖的一種，含有豬油成分，一般可在點心材料專門店或舊式大型雜貨店購買。粉料必須過篩，除了可隔掉粗粒或雜物外，還可以令粉料完全融合，並在肉眼看不到的地方留有空間，讓製品因空氣受熱而膨脹，體積會增大，質地也會變得酥脆。塗面料用蛋黃加清水，不用全蛋，稀稠度容易掌握，色澤更漂亮，好處是避免蛋白與蛋黃調不均匀時，餅會不夠金黃。

材料 INGREDIENTS

600 g flour	麵粉 600 克
1 1/2 tsp baking soda	梳打粉 1 1/2 茶匙
3 tsp baking powder	發粉 3 茶匙
240 g sugar with lard (No.2 Sugar)	豬油白（棉白糖，二砂糖） 240 克
400 g lard	豬油 400 克
1 egg	雞蛋 1 個
160 g sugar	白糖 160 克
some walnuts (shelled)	核桃適量

Glazing 塗面料	
mixed {	1 egg yolk 蛋黃 1 個
	1 tbsp water 清水 1 湯匙
} 拌勻	

做法 METHOD

1. 將麵粉、梳打粉及發粉同篩勻置枱上，中間開穴，加入白糖、豬油白、豬油、雞蛋在穴中拌勻至糖溶，逐步將四周的粉撥入拌勻，搓成麵糰。
1. Sift flour, baking soda and baking powder on the counter. Make a hole in the centre. Add in sugar, sugar with lard, lard and egg, and mix until sugar melts. Mix with surrounding flour bit by bit to make dough.
2. 將麵糰搓成長條，分切成 30 份，搓圓，壓扁，中間用筷子頭壓一凹位，放上 1 粒核桃，掃上蛋液。
2. Rub dough into elongated shape, and divide into 30 portions. Knead into balls and press flat. Use chopstick end to press a dent at its centre, and fill in a walnut. Brush egg yolk on top.
3. 焗爐預熱 190℃，放入核桃酥，焗約 15 分鐘，調高至 250℃ 焗 5-10 分鐘，即成。
3. Bake walnut cookies in preheated oven at 190°C for about 15 minutes. Then adjust to 250°C and bake for 5 to 10 minutes. Serve.