

# 动动巧手，教你宅家做美点

■ 国家二级面点师 顾佳梅

空闲之际因地制宜，发挥特长，制作了系列面点，在供家人好友食用时，不忘在朋友圈晒图。应徐汇报诚邀，将简单易学又美味可口的点心制作法呈上，独乐乐不如众乐乐。

## 中式酥点

用料(可做6个)

水油面:中筋粉70克、猪油20克、糖10克、温水35克  
干油酥:低筋粉60克、猪油30克  
馅心:豆沙120克  
装饰:纯蛋黄1个、芝麻适量  
规格:胚重35克、馅重20克

烤箱温度和时间:180° 25分钟

做法

步骤1:将水油面中所有材料混合均匀揉到光滑后,盖保鲜膜松弛20分钟,分成6份;  
步骤2:将干油酥材料混合均匀成团,分成6份;

步骤3:包酥,将干油酥包入水油面;

步骤4:擀酥,擀开约15厘米长度,呈牛舌状;  
步骤5:卷酥,自上而下卷起来,松弛15分钟;  
步骤6:擀酥,第二次擀开约15厘米长度;

步骤7:再次卷起,松弛15分钟;

步骤8:正中间食指按下,两头靠向中间手掌按扁,擀成圆皮,包豆沙,收口朝下,造型,刷蛋黄液,点缀芝麻;  
步骤9:放入烤箱180°,25分钟,出炉。



## 奶香刀切

### 营养香葱花卷

用料

面团:普通面粉500克、白砂糖20克、酵母5克、牛奶320克

做法

奶香刀切

步骤1:面团材料混合均匀,揉到光滑,松弛二十分钟;  
步骤2:面团擀开成长方形,长边卷起,收边处抹点水方便粘合,卷紧收口,切段;

步骤3:发酵到二倍大,轻按一下,略微回弹,开水上锅蒸12-15分钟左右,具体根据大小,闷3分钟,出锅。

香葱花卷

步骤1:面团材料混合均匀,揉到光滑,松弛二十分钟;

步骤2:面团擀开成长方形,2-3毫米厚度。抹上薄薄一层油,撒盐、花椒粉,涂抹均匀,再均匀撒上葱花;

步骤3:叠成三层长条状,切1.5-2厘米的长条,两个长条叠起,用一根筷子在中间压一下,再借助筷子造型;

步骤4:发酵到二倍大,轻按一下,略微回弹,开水上锅蒸12分钟左右,具体根据大小,闷3分钟,出锅。



## 家庭版桃酥

用料

猪油液体120克、糖粉80克、蛋黄2个、中筋面粉/普通面粉170克、玉米淀粉30克、小苏打2克、泡打粉3克

烤箱温度和时间:200° 20-25分钟

做法

步骤1:面粉、玉米淀粉、泡打粉、小苏打混合过筛备用;

步骤2:油、糖粉、蛋黄搅拌均匀,倒入过筛的粉,用切拌的手法混合均匀(不可搅拌以免影响起酥效果);

步骤3:面团分成30克一个搓圆,放入烤盘,每个面团中心戳个洞,入烤箱200° 20-25分钟,出炉晾凉后才酥口。



## 多维水果羹

用料

橙子、苹果、胡萝卜、红枣、枸杞、干桂花、糯米粉、淀粉

做法

步骤1:胡萝卜榨汁,用汁水混合糯米粉揉成小丸子煮熟待用。苹果切粒、橙子去皮切块。淀粉加水调匀备用;

步骤2:水烧开,放入苹果粒、橙子块、红枣,中火略煮5分钟,放入胡萝卜糯米丸子、枸杞,继续煮5分钟。见苹果略有透明状,橙子开花,边搅拌边淋入淀粉水,煮开后撒上干桂花即可盛出。

