

蛋糕製作



油搓粉法 (Rubbing-in Method)

油搓粉法 (Rubbing-in Method)

芝士士乾包
(Cheese Scones)



石頭蛋糕
(Rock Cakes)



基本材料比例：

<p data-bbox="415 368 556 435">麵粉</p> 	<p data-bbox="923 368 1064 435">牛油</p> 	<p data-bbox="1464 368 1537 435">糖</p> 
<p data-bbox="469 1061 498 1110">1</p>	<p data-bbox="948 1061 1045 1110">1/2</p>	<p data-bbox="1454 1061 1551 1110">1/2</p>

油搓粉法 (Rubbing-in Method)

基本方法

1



將牛油放進麵粉中，用圓頭刀將之切成小塊。



2

用指尖搓捏至麵包糠狀。





3

拌入其他乾的材料。



4

將液態材料(例如:蛋、奶) 加入麵粉材料內，拌勻成一硬粉糰。

石頭蛋糕 (Rock Buns)



材料：

麵粉	100克
發粉	1茶匙
牛油	50克
糖粉	50克
提子乾	25克
雞蛋	1/2隻
牛奶 (隨意)	1/2 - 1茶匙

石頭蛋糕 (Rock Buns)

製法：

1. 預熱焗爐至 5 - 6度 (190°C - 200°C) ，並將焗盆塗油。
2. 把麵粉及發粉篩入粉盆內。
3. 將牛油放進麵粉中，用圓頭刀將之切成小塊後，再用指尖搓捏至麵包糠狀，然後拌入糖粉及提子乾。
4. 將蛋打勻，加入麵粉材料內，拌勻成一硬粉糰；需要時可酌量加入牛奶。
5. 用兩隻叉舀出 8 份粉糰，然後放置在焗盆上。
6. 將粉糰焗 15 - 20分鐘，直至呈金黃色為止。
7. 趁熱上桌，或待冷卻後儲藏。

芝士士乾包 (Cheese Scones)

材料：

全麥麵粉或白麵粉	150克
發粉	1½茶匙
鹽	¼茶匙
牛油	50克
車打芝士	30克
芥末粉 (Mustard powder)	½茶匙
紅椒粉 (Cayenne pepper)	¼茶匙
牛奶	75毫升



芝士士乾包 (Cheese Scones)

製法：

1. 把焗爐調至7度（220°C）預熱，焗盆掃油。
2. 將全麥麵粉 / 白麵粉、發粉及鹽一同篩勻於粉盆內。
3. 把牛油搓入粉中。
4. 把芝士刨碎，加入芥末粉和紅椒粉，然後加入已搓油的粉中。
5. 加入牛奶，拌勻後搓成柔軟的麵粉糰。
6. 把粉糰搓成1½ - 2厘米厚的圓形，切成8等份，或用粉棍把粉糰輾成1厘米厚，然後用5厘米直徑的餅模蓋成圓形。
7. 放在已掃油的焗盆上，並在餅面掃上牛奶。
8. 放入焗爐內焗15分鐘至粉糰發起，硬身和變成金黃色。
9. 上碟時，平切成兩份，塗上牛油。

討論

- 石頭蛋糕 / 芝士士乾包的質感是怎樣？試描述。



完