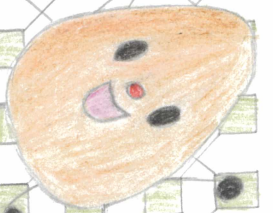


學生姓名: 郭曉童 (個人)
聯絡電話: 93514272
學校名稱: 僑港伍氏宗親會
伍時暢紀念學校
負責老師: 吳翠霖
老師聯絡電話及電郵:
93514272
jolken2012@yahoo.com.hk



我叫蛋先生，
今日我會向
你哋介紹！

香滑奶茶

常價 \$28.5 (凍飲加3元)

- A:
- B:
- C:
- D:

MAKE A
FORTUNE
發

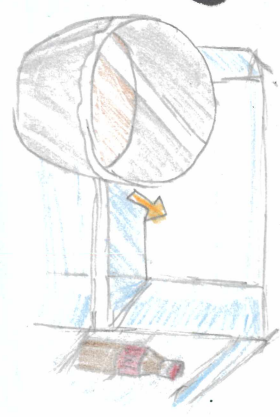
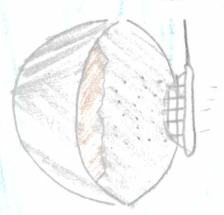
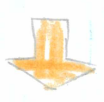
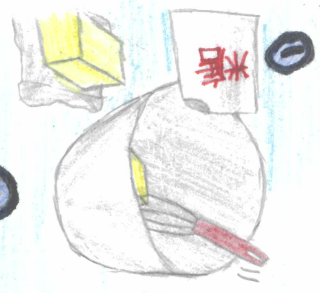
樓上可自助下單
環境一流·歡迎光臨

芝士之蛋

HONG KONG
賀賀

午約茶 三分咖啡
你今日飲咗未呀？





1

2

3

4

5

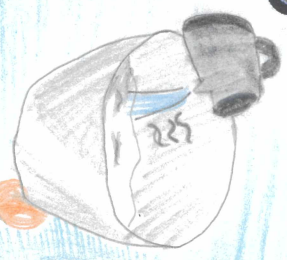
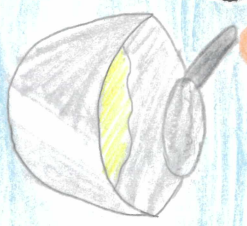
6

7



(+ 鸡蛋 + 糖 + 面粉)

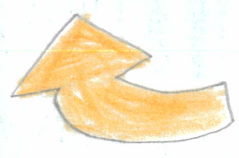
8



糖

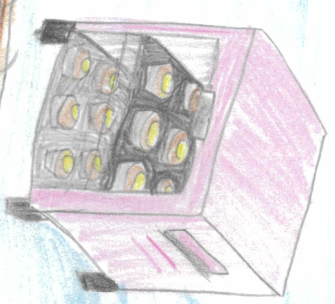
搓皮 OK

9



搓皮 OK

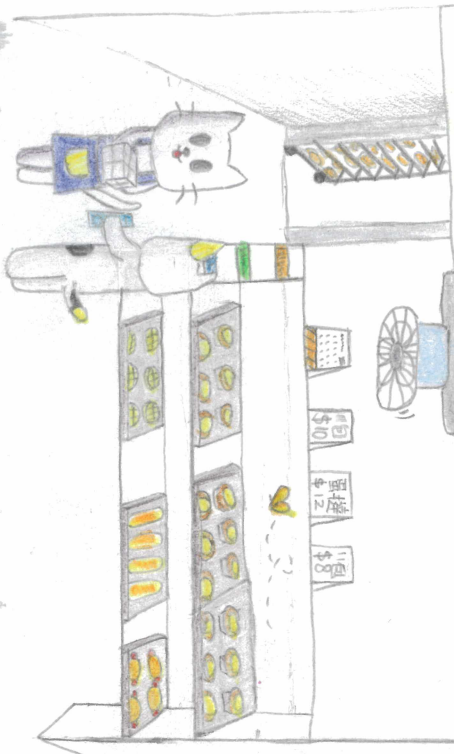
10



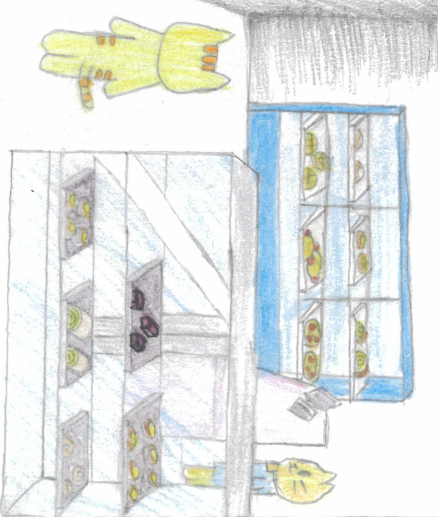
我哋嘅
搓皮方法！



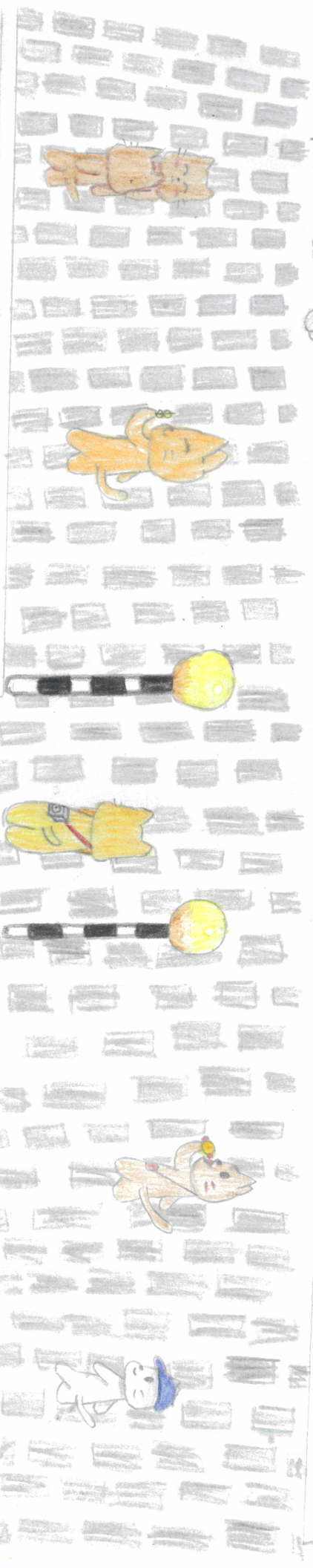
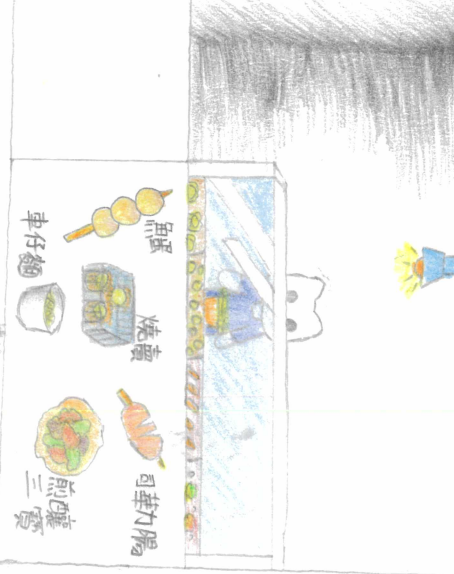
阿貓菲麵包



叮叮西餅



必吃小食店



蛋撻

大家好！我叫蛋先生。今天，我向大家介紹這款香港特色美食——蛋撻。其實蛋撻是由英國傳入的，但之後就成為了香港著名地道美食。香港的蛋撻和英式蛋撻的分別是港式蛋撻的蛋漿只是加水，所以又稱之為「撻水」。而蛋撻不只有曲奇皮，還有酥皮。蛋撻還有一個朋友，它就是椰撻。它是由蛋撻衍生出來的原創港式西餅。

蛋撻這麼好吃，現在就告訴你們這個簡單易明的做法吧！撻皮的作法是把牛油加入糖粉，打發至淡黃色。加入蛋液、雲尼拿精油和低筋麵粉，放在雪櫃冷藏二十分鐘，然後推至撻模末段。而蛋漿就是熱水加幼砂糖拌勻溶解成糖水，然後加入花奶、雲尼拿精油和蛋液，最後隔去蛋清和氣泡。把蛋漿倒至八分滿，最後烤焗二十分鐘就大功告成了。

蛋撻受歡迎的原因，是甜度適中的蛋漿配上香脆鬆化的酥皮，或香味濃郁的曲奇皮。它不僅因為受到外來文化影響，還在結合了中式糕點的特點，變成「中西合璧、文化交融」的成品了！

字數: 377