

科技與生活科好書推介

手作曲奇

出版社：海濱圖書公司 (2012)

國際書號 (ISBN) : C21002.427.16 2254

作者：Jenny Cheung



作者介紹：

Jenny Cheung 正職是一位護士，但熱愛烹飪美食。她曾為理想，走進法國藍帶廚藝學院，進修烹飪，學習法國菜。回港後，她在本地報章撰寫專欄，分享入廚的心得。

內容簡介：

曲奇餅向來深受香港人喜愛，但想製作出鬆脆美味的曲奇並不容易。作者在書中介紹不同食材對製作曲奇的用處，包括糖、牛油、發麵劑和蛋等。作者解釋不同糖的作用，如白砂糖主要是帶出甜味，而黃糖則有黑蜜的風味及持水性較強。

另外，作者將曲奇分類為經典曲奇、曲奇三文治、禮物曲奇、鬆脆曲奇、鹹味曲奇及造型曲奇等。經典曲奇中的花生醬曲奇及杏仁咖啡曲奇，簡單易造；造型曲奇中的聖誕曲奇吊飾及乳牛曲奇，外形可愛；鹹味曲奇中的百里香餅乾及番茄乾芝士餅乾，無糖特別。

推介原因：

從書中的曲奇食譜，你會感受到曲奇所變奏的例子實在千變萬化。每一種曲奇餅已經不是單單一種小食，更是一件藝術品，承載滿滿的愛和心意。讀者如要跟書製作，需要留意一下食譜列出的份量，可能有刪減的需要，否則份量過多。另外，書中焗的時間及溫度都會因應家用的焗爐有少許分別，讀書需要小心處理。