

# 百花齊放的台灣鳳梨酥

## 「糖村」師傅教你DIY



將新鮮鳳梨切片



新鮮鳳梨再加麥芽糖加水煮



煮好的鳳梨酥餡

香港2015美食博覽又展開了，因為台灣的小食、各類糕餅零食、飲品、醬油等等都是香港人的至愛，所以台灣參展商已是不可或缺的一部分，今年台中、南投都有商家來推廣美食，大家可以在展場買到喜歡食的東西，當然有些沒有來的大家就要去台灣買了；而台灣的手信（他們稱為伴手禮）相信是亞洲數一數二的，每次遊台總要花一筆在買伴手禮上，台灣鳳梨酥更是必買。不過台灣鳳梨酥有無數個品牌，不同鳳梨品種製造出來的鳳梨酥口感都不同，喜歡什麼口味各取所需，不如睇睇鳳梨酥是如何製成的啦！

採訪：寧寧



將餅皮包鳳梨餡放入模具壓平



椰絲餅材料



糖村師傅教整椰絲餅

宜蘭特色民宿「調色盤」參加了一個椰絲曲奇和鳳梨酥DIY活動，著名的「糖村」派出兩位年輕師傅示範製作椰絲餅和鳳梨酥，客人就跟着師傅每個步驟做「自作業」的鳳梨酥和椰絲曲奇。整餅似是簡單，但要高質量又有點難。

做椰絲曲奇比較簡單，將預備好合適分量的牛油、蛋、糖攪拌一會，再加麵粉、椰絲再攪拌，直到材料變成可以作餅料用，然後把餅料用湯匙壓成很薄、不同形狀的餅，排放到盤上，然後放入焗爐烘，一會就可以出爐，脆卜卜很可口。

製造鳳梨酥就很多很多工夫，首先要煮鳳梨餡，將新鮮鳳梨肉切成細塊，加麥芽糖再加水放入焗爐煮熟，經過煮熟煉製出金黃色的鳳梨餡，不講不知，如果精煉品質的廠家通常100公斤的鳳梨，只能熬煮出不到10公斤的鳳梨餡呀！

餡煮成了，餅皮方面，將蛋、糖、牛油攪拌，再加麵粉用手揉成麵粉糰造餅皮，麵粉糰比較硬身可用手分成一小團，然後逐個麵粉糰揉到同等重量，以保證均勻，再將餅皮用手按扁包入鳳梨餡捲成圓柱狀，再放入長立



鳳梨酥在焗爐中焗



出爐鳳梨酥

方體的模內按壓平，最後放入焗爐烘。

對糕餅來說，烘培的過程就像是為食材妝點的過程，控制火候的大小、烘培的時間長度都會影響到表皮酥脆，內裡卻鬆軟呈現。烤盤被送進爐中，師傅拿出最好的烘培溫度，讓每一塊鳳梨酥都能享受最均等的熱度，歷經30分鐘的細火烘培，鳳梨酥取出，這時候還要耐心的等待降溫、脫模，將損毀的次貨拿掉，隨後即包裝。手信完成了，可帶回家送爸媽分享了。

看上去是否很容易，其實配分分量調教，揉捏技術，烘培技術都有技巧，否則人人都是大師傅了。

### 「中外餅舖」食咗你隻車

食你隻車，食你隻象，無「棋」！棋是真的可以食，很好玩！這是高雄左營糕餅老店「中外餅舖」為大朋友而設的食玩——棋餅，其外形大小與中國象棋無異，可以講名副其實食咗你隻車。

中外餅舖創立於一九二五年，日治時代原是左營地區的鹽、糖專賣店，後轉型為糕餅製造與批發，從結婚的喜餅、彌月蛋糕，生日及大壽（壽糕、長壽果、壽桃、壽麵）探訪親友的伴手禮及廟宇祭祀用的供品……等。棋餅誕生有段古：是餅舖第一代老母親對喜歡下棋而忘食的小兒子說的一句「你把棋奕當作

飯食」三無戲言，然後靈機一觸便想出將綠豆糕製成象棋形狀的棋餅，入口鬆化的棋餅，散發出陣陣綠豆香味因而成為店中的招牌產品。其堅持以天然食材製作的綠豆糕是鎮店名食，就連高雄市政府也邀請他們為政府製作象棋形祈禱福豆糕。

目前在高雄市左營主店特別設立了三層高的棋餅文創館，館內展示了昔日手工精細的木餅模、古老算盤、瓷器和陳年佳釀等，讓大人見證老字號的演變外，旅客還可花費NT\$300（約HK\$79）參加棋餅DIY體驗，依照師傅指示，一隻隻巨型車、馬、炮棋子餅就出爐。



棋餅

棋餅第四代傳人挺可愛

鳴謝：台灣「經濟部」中小企業處 中華航空 財團法人中衛發展中心

嘉義兄弟表示感佩。他說自己素來喜歡跟不同人交談，常常從閒聊中得到知識和啟示。好像今日一場老友相見，便使他們及時避免了撞錯大壽的笑話。這一生撞著撞著四處奔波，根本就不在意什麼生日壽宴，只是兒女們一片孝心，每年都記住這日子。去年廣州的女婿打了塊「壽」字金牌，即刻被當教師的親家嗚呼了，說人未到六十歲忌送「壽」牌。古籍有云：「不到花甲不慶壽。擔心此舉會引起仍然在世的祖父母。他問我有否如此講究。我說你這親家確實講禮道，連此等民俗都曉得。」

嘉義兄笑了，笑得多開朗。

望著面前這談笑風生的舊交，回顧人生每階段應運而起的環境變遷，潮起潮落，內心不禁有點酸酸的……

勞斯

yukkongsir@yahoo.com.hk

台灣食品市場每年也有不少新伴手禮誕生，不管是百年老店或新創店都會為自己品牌研製新產品，這期介紹一些高質量的糕餅伴手禮你認識。

### 郭元益「豆蓉朱古力」

糕餅製作百年老店郭元益，主要製作結婚喜餅、懷舊鳳梨酥、百年招牌冰沙餡餅等各種節慶與禮俗相關糕餅。又開發中西式糕點，以綠豆芝麻為主的百年糕以花生為主的長生糕，用料是手工研磨的芝麻、綠豆佐以低筋熟粉壓製，綠豆清香，芝麻濃郁，入口即化，細膩綿密。今年最創新的是一種看上去是一顆朱古力，其實咬下去是朱古力包裹百年糕，不會太甜又有豆香，非常好吃。



郭元益綠豆蓉做餡的朱古力

### 「林金生香」狀元糕

同樣是百年老店，目前由第五代經營的林金生香餅行「林金生香」，一開始覺得這名字「林金生香餅行」怪怪的，聽老闆解釋才知道原來的名字是「金生香餅行」，然後上方有一個林字用圓圈圍起來，因為時間久了，林的圓圈漸漸模糊了，大家就連同林一起叫，就成了現在的「林金生香餅行」。堅持使用百年流傳下來的技術與味道是他們的特色。

「林金生香」主打的產品之一：狀元糕，狀元糕吃起來不鬆軟，口感吃起來有一點Q，一點都不會太甜，也不油膩，四種口味，綠豆(土黃)、麻苧(綠)、芝麻(灰)、杏仁(白)。最受歡迎的是獨一無二的麻苧口味，第二受歡迎的是純杏仁香味。許多考生都是買這個帶去拜文昌帝君，祈求考試順利，考上理想的學校，祈求「中狀元！」好像也很對主題，難怪可以進入誠品店賣！

### 佐日漫遊17號金鑽鳳梨

有不少在台很出名，港人仍未太熟的產品，包括：佐日漫遊生產的17號金鑽鳳梨，旺來食品專業生產製造的旺菠蘿鳳梨酥；台農17號鳳梨，又稱金鑽鳳梨及春蜜，其品種父系為(smooth cayenne)植株，果肉柔軟帶着清芬的果香、鮮甜多汁、擁有稍粗的纖維，是台灣早期最普遍的栽培品種。佐日漫遊選擇鳳梨的17號鳳梨，大多來自雲林林田鳳梨，為了讓酥皮能夠包裹柔軟而滿足微酸果香的內餡，錦福創辦人龔先生調整製鳳梨酥皮配方，選用來自天然的牧場生產的鮮雞蛋，母雞吃的是天然的穀物配方，不抗抗生素；下的每顆蛋都有滿滿的營養和濃純的蛋香。鳳梨酥皮麵粉則是來自日本，再加入新西蘭的奶粉和起司粉，整顆鳳梨酥都散發出濃郁的奶香味道。

烘焙控制的溫度火候對於鳳梨酥完美影響很大；為了讓每一塊鳳梨酥都能享受最均等的熱度，佐日漫遊開發了專屬的隧道爐；包好鳳梨餡的麵糰，會一顆顆的放入長方模子裡，放上烤盤，壓實、排勻，烤盤接着被送進隧道爐中，上火170度、下火180度。才造出高水準之作。

### 「打狗餅」與春秋櫻

高雄人一定知道打狗餅舖，「打狗餅」是高雄首選伴手禮，「打狗餅」更是因為一段偉大捨己救人的故事而誕生；創辦人黃安學的15歲兒子與學生手拉着手下海去營救同學，自己卻喪失了生命，黃安學思念愛兒日日都到海邊尋找兒子的身影，兒子報夢告訴母親說：「媽媽！你不要再想念我了，這裡是打狗山，你就去做打狗餅給母親的小孩吃吧！」為愛兒所託黃安學放下本身工作，找來了近七十年經驗的打狗時期末代做餅師傅來協助創作出打狗餅，創辦「打狗餅舖」，開始照顧着單親家庭……「打狗餅舖」改良坊間一向重甜偏硬的口味，打狗餅首創以時令水果做內餡的小圓餅，含高鈣、高纖維，符合現代人健康需求。有多種口味，包括鳳梨、金桔果仁椰籤、巧克力、李子、芒果、香蕉，「蔓越莓」的內餡有蔓越莓的果粒，不同顏色的包裝紙代表不同的口味。

店內還有不少非一般的手信食品，如鮭魚肉乾棒、



打狗餅創辦人黃安學有驚人的創意。

虱目魚打狗球餅及南瓜子煎餅、春秋櫻等，都是以當地的漁農特產作為材料，讓人感受到地道的風味。春秋櫻很特別，是乾了的食材配上芥末味，似乾泡飯，可以代餐。是黃安學為了表示對屈原的崇敬和懷念，希望在外地華人也可以有糧食，突破傳統，以真空烘焙乾燥製作方法將傳統的糉子造成創意烘培糉子，春秋櫻方便觀光客攜帶，正好配合政府推動台灣米食小吃國際化。

話說風水

不到花甲不慶壽

十年來因為醉心於玄學研究，少了同業界朋友聯絡。復活假期到墾丁旅行，於飛機上遇到攝影家嘉義兄。大家多年不見自然打開話匣子。嘉義兄說，他感嘆陰似箭，人生苦短，轉眼明年六十歲了。眾兒女都說要為他大擺壽筵賀賀。我問嘉義兄今年貴庚，他說一九五六年出生，他有點感嘆地皺起眉頭。

廣東古俗有「男做壽，女做出一」之說。意即男在五十歲那一年做六十壽，皆因虛歲正六十，故謂齊頭。女性「出一」，實歲六十即虛歲六十一，實歲七十即虛歲七十。但現在多數人都不跟舊習俗。六十乃一甲子，人活了一個甲子就相當於過完了天地宇宙人生的完整周期。根據民俗擺天壽之後，由中子至八十歲，一般不主張每年大排筵席做生日，坊間就有避免逐年提醒「閻羅王」的說法。反而過了八十歲這「成仙之年」就需要搞隆重盛大生日，據說可以得到更多正能量，有延年益壽之應。

嘉義兄表示感佩。他說自己素來喜歡跟不同人交談，常常從閒聊中得到知識和啟示。好像今日一場老友相見，便使他們及時避免了撞錯大壽的笑話。這一生撞著撞著四處奔波，根本就不在意什麼生日壽宴，只是兒女們一片孝心，每年都記住這日子。去年廣州的女婿打了塊「壽」字金牌，即刻被當教師的親家嗚呼了，說人未到六十歲忌送「壽」牌。古籍有云：「不到花甲不慶壽。擔心此舉會引起仍然在世的祖父母。他問我有否如此講究。我說你這親家確實講禮道，連此等民俗都曉得。」

嘉義兄笑了，笑得多開朗。

望著面前這談笑風生的舊交，回顧人生每階段應運而起的環境變遷，潮起潮落，內心不禁有點酸酸的……

勞斯

yukkongsir@yahoo.com.hk

藏傳卦卦一 生肖 文：鑽治

**鼠** 工作上可能會遇到是非，勿一時衝動，要沉得住氣，方為大丈夫！

**牛** 本周人緣桃花極佳為活躍，單身人士可望脫離孤寡行列，已婚的就要安分守己喇。

**虎** 不安的情緒只會令到事情更壞，是非亦會不斷。開事莫理，三思後行！

**兔** 吃喝玩樂又一天，只會累積更多酒肉之輩，未有裨益，適可而止！

**龍** 遇上不明、不平事，一定要開口暢言，不然留下的只會是一連串問號！

**蛇** 當知道自己真正需要時，就要立即行動，勿失良機，光陰真的會浪費的！

**馬** 卦象顯示流財兼破財，慎防大使費、朋輩借貸，以及投資買賣損失！

**羊** 事業有成，得以發展，大利男貴人，好好把握，良機勿失。

**猴** 破軍之象，大利轉變。一切在於變動，是成是敗，取決大膽求變！

**雞** 心緒不靈，不利夫妻，若然要事，還看下周，勿急一時，禍福難知！

**狗** 開心大快活人生的一星期，縱然有難事也安然度過，身邊總有貴人在保佑。

**豬** 大旺合作、朋輩運，本周團體運上升，勿想一人獨成。先難後易，事半功倍。

塔羅星座 文：BENNY WONG

**白羊座** 各方面也得到很好的平衡，若果再在平穩中加多些努力，那就更加完美了。

**金牛座** 女皇牌顯示了財富的豐收，早前進行中的難題，一一給你的毅力所征服。

**双子座** 若果真的遇上難事，千萬不要收藏心裡，一定要坦白說出來，是有人願意助你渡過難關的。

**巨蟹座** 開始思考驟緊的方向，問題是在於自己心中所好，千萬不要錯悔當初，時光是不留人的。

**狮子座** 大膽、任性、頑皮是今個星期的性格，不要看自己的破壞力量，星星之火可燎原。

**处女座** 抽到力量牌，是提示你今個星期要量力而為，以靜制動，不宜主動出擊，宜留守待發。

**天秤座** 今個星期魔鬼牌纏身，小心合約條文，勿亂簽文件，以免欠債大增。

**天蝎座** 病向淺中醫，縱使係鐵人也需要休息的，要保持良好的身心才能繼續發光發熱。

**射手座** 鬥氣、鬥氣、鬥氣是今個星期經常發生的，雖然無傷大雅，但也令人身心勞累的。

**摩羯座** 有強烈的旅遊運，不妨多出外旅行走走，吸收大自然的空氣，對運程還有幫助添！

**水瓶座** 工作壓力頗大，工作量還不斷增加，令你有點吃不消，上司也同時對你施壓，令你進退兩難。

**双鱼座** 你說什麼話，愛侶也一一認同，甚至盲目追隨。我都話愛情是盲目，沒有理由的。