# 西餐点心的经典做法

来源：网络 作者：浅唱梦痕 更新时间：2024-06-09

*西餐点心的经典做法（通用4篇）西餐点心的经典做法 篇1 材料 原料：排骨 配料：黄瓜片，凉拌醋，迷迭香，意大利香草叶，海鲜汁，浓酱油，糖盐，玉米淀粉，料酒 做法 1、将排骨放入有少量黑胡椒和盐的沸水焯水10-20秒，捞起待用，半截黄瓜切片代...*

西餐点心的经典做法（通用4篇）

西餐点心的经典做法 篇1

材料

原料：排骨

配料：黄瓜片，凉拌醋，迷迭香，意大利香草叶，海鲜汁，浓酱油，糖盐，玉米淀粉，料酒

做法

1、将排骨放入有少量黑胡椒和盐的沸水焯水10-20秒，捞起待用，半截黄瓜切片代用。

2、酱汁：用盘子取适量水，加入4中茶匙糖、1茶匙盐、3茶匙凉拌醋、

2茶匙料酒、3茶匙浓酱油、1大茶匙玉米淀粉，加入迷迭香、香草叶拌匀。

3、加入橄榄油，油温直至闻到橄榄香味，倒入排骨，翻炒。

4、加入适量糖盐翻炒。

5、倒入少量(约2茶匙)凉拌醋，翻炒。

6、加入1茶匙料酒翻炒。

7、倒入步骤②制作成的酱汁，盖盖，大火焖大约5-6分钟。

8、掀盖，加入3大餐匙海鲜酱，加入2中茶匙凉拌醋，盖盖，大火继续焖

10分钟。

9、煮至酱汁浓稠，小火续焖3分钟后，加入黄瓜片，大火1分钟。上碟!

西餐点心的经典做法 篇2

材料

高筋面粉200克，中筋面粉100克，罗勒叶15克，热水(85度)150克，油适量，盐2克

做法

1.将高筋面粉、低筋面粉混合过筛于玻璃碗中

2.将盐加入热水中溶解，倒入作法1中混合拌匀

3.将作法2揉成面团，放置一旁松弛约20-25分钟

4.将罗勒洗净，放入果汁机中打烂成罗勒泥备用

5.将罗勒泥慢慢加入面团中拌匀，揉搓成面团

6.将罗勒面团每个分割成50克的小面团

7.将面团擀成薄圆饼状

8.取一平底锅，倒入适量油，放入圆面皮，以中火煎至两面呈金黄色即可

西餐点心的经典做法 篇3

材料

搅糖27.5公斤、回粉22.5公斤

做法

按国家标准制作方法：

1、回粉：糯米浸泡后滤干，以砂拌炒，再粉碎成细粉，并用100眼筛子过筛。然后置于专设的湿度较大的环境中吸收水分，成为回粉。

2、搅糖：搅糖中川白糖占90%、花生油5%、饴糖5%，同 花糕 中搅糖的制作方法。

3、糖粉：搅糖与回粉混合，反复滚压，用60眼筛过筛。

4、装盆：用专用方形锡盆。将糖粉装入锡盆后压紧，并用铜镜走平，再按规格切成块状。

5、炖精：将糕盆置于热水锅内搭气(需加盖)，水温80～90℃，时间10分钟左右。糕体微有热度时倒出，侧置于 气板 上，于锅内再搭气(行语 搭倒气 )，水温60～70℃，经5～6分钟后，即起锅冷却。

6、成型：将糕体两端着红色，静置12小时左右，即可成型。成型时先切成厚约1.5毫米的薄片，后切成方形丝条，即为成品。

西餐点心的经典做法 篇4

材料

豬皮1大片、蘿蔔1個、魚蛋1磅、醋少許、薑1塊、蔥幾棵、蒜泥

調味：磨豉醬、鹽、糖、蠔油、料酒

做法

1. 泡浸豬皮，柔軟後分開幾大片。

2. 以少許醋泡煮去除異味，用清水泡浸並清洗。

3. 再以薑、蔥泡煮，進一步去除異味以及讓豬皮更柔軟滑糯，再用清水泡浸並清洗。

4. 蘿蔔切塊，清水加入少許糖，煮蘿蔔至熟盛起，蘿蔔水後用。

5. 以薑、蒜泥炒煮已處理的豬皮，灑料酒，加入調味，慢火以蘿蔔水煮至稔滑。

6. 加入魚蛋、蘿蔔，至魚蛋全熟，完成。

小诀窍

豬皮材料分油爆或砂爆兩種，砂爆較好，沒有油附，但需要細心去掉砂粒，處理上較麻煩。並且，市場上油爆豬皮較砂爆多。

油爆豬皮沒有砂粒，但附油，有異味。處理時，如果異味大，可重複用醋泡煮的過程。這個過程同時也讓豬皮更為稔滑。

蘿蔔不能先吸收鹹味，否則不會清甜。以清水先煮蘿蔔，才有甜味。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找