

全國第一本雜貨郵購雜誌

快樂廚房雜誌

第四期

定價200元

雙月刊

1998.06.01 創刊

1998.12.10 出刊

YT Kitchen's Collection 中文版

定價200元

特價120元

行銷大師鄭志浩和他的設計王國
他筆一畫，幸福的感覺就來

香腸族致富秘方大公開
瀟灑紅花香味的夜市天空

雜貨和食物的世紀末專題 · 結婚篇

烘焙師的烘焙機

烘焙器具大展

如何跨進未來的網路超級市場

耶誕商品宅急便

來自東京和大阪的耶誕歡樂商品

自己尋找商品的樂趣

關於米飯的34道料理





瀰漫紅花香味的夜市天空

不下雨的日子，紅花香腸帶著微微碳烤的香味，總是一陣一陣不斷上升，最後瀰漫在夜空，俯視著底下的萬家燈火。有香腸的地方就有香味、有香腸的地方就有人氣，有香腸代表喧嘩、熱鬧、溫暖、親切。微微的爐火中，從不熄滅的炭燒，讓一條條香腸香氣四溢，向擦肩而過的路人招手，等待他們短暫的逗留。

鑫鑫腸

這是一口咬香腸的熱狗版，熱狗族和香腸族一樣，想把熱狗當零食，不想吃得肚子太飽脹的話，可以吃這種小熱狗，一小個，可以解饑，又不致於吃飽。這種小熱狗放進火鍋湯料裡面一起煮很合適，不像香腸會把整鍋湯弄得油油的。火鍋裡放入一個個小小的鑫鑫腸，煮滾以後飽脹起來，一粒粒圓滾滾的，非常好看。



廣東臘腸&廣式豬肝腸

古時候的中國人在年節快到的時候都會出外狩獵，並將沒有吃完的獵物加以處理醃製保存，逐漸演變成我們現在所吃的臘味，而臘腸便是臘味的其中一種。臘腸是用新鮮的豬肉灌製，在製造過程中原料肉先經過醃製才灌入腸衣中，這也就是為甚麼臘腸吃起來比較鹹的原因。而臘腸的原料豬肉的肥瘦比若淨瘦肉的比例越高，則臘腸的等級就越高。

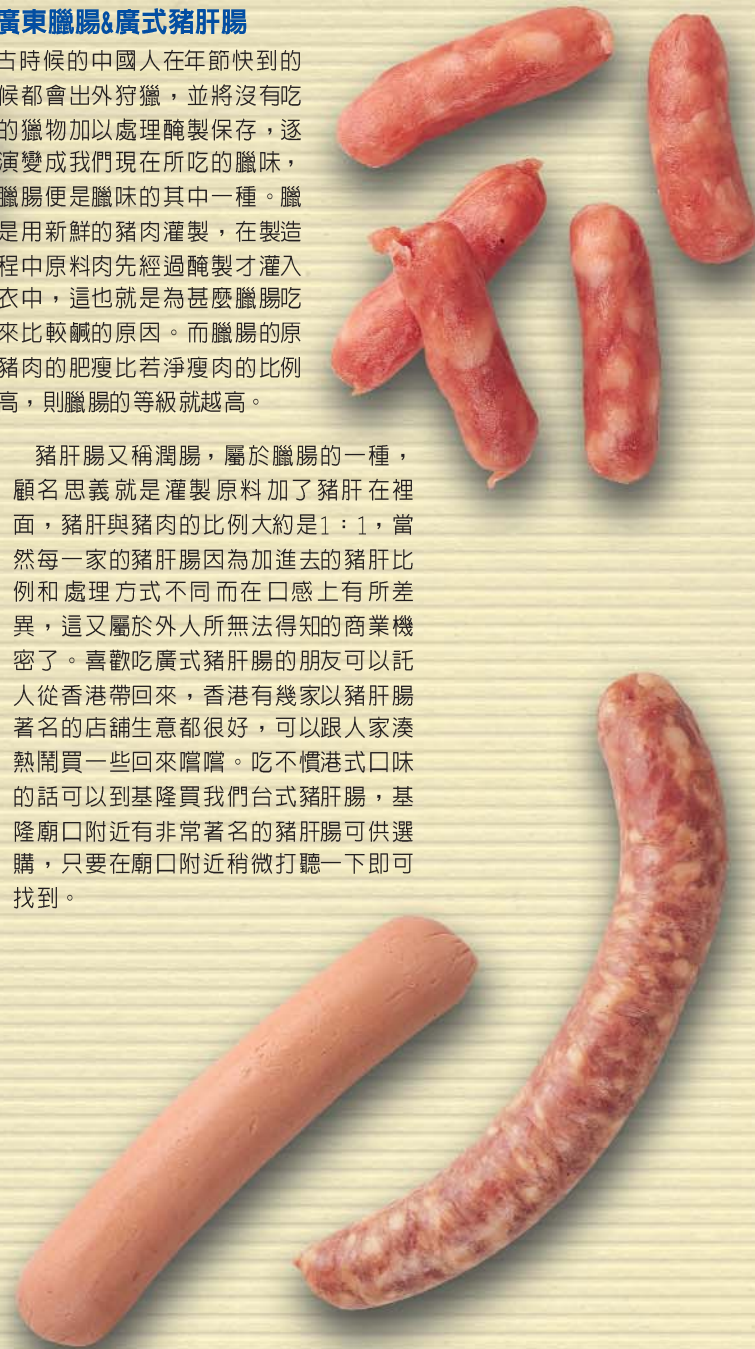
豬肝腸又稱潤腸，屬於臘腸的一種，顧名思義就是灌製原料加了豬肝在裡面，豬肝與豬肉的比例大約是1：1，當然每一家的豬肝腸因為加進去的豬肝比例和處理方式不同而在口感上有所差異，這又屬於外人所無法得知的商業機密了。喜歡吃廣式豬肝腸的朋友可以託人從香港帶回來，香港有幾家以豬肝腸著名的店舖生意都很好，可以跟人家湊熱鬧買一些回來嚐嚐。吃不慣港式口味的話可以到基隆買我們台式豬肝腸，基隆廟口附近有非常著名的豬肝腸可供選購，只要在廟口附近稍微打聽一下即可找到。

紅花香腸

紅花香腸是最近受到饕客青睞的新香腸貴族，其實紅花香腸的歷史頗久，但紅花香腸開始成名不過是最近幾年的事。它的特色在於肥瘦肉比例和在香腸外面塗抹的各式醬料，由於香腸在烘烤的時候已先用小刀將香腸腸身劃開數刀，所以調味料能夠很快的滲進香腸內部，同時烤的時間也可以縮短，讓香腸不至於因為烘烤太久而肉質過老。逛夜市的時候看到紅花香腸，不要猶豫，更不要怕排隊，趕快加入等待的行列，紅花香腸攤老板純熟的技巧可以讓排隊的客人很快就人手一支紅花香腸。咬下去的那一剎那，所有香腸可以提供的美味它都有，有碳烤留下的香、有豬肉肥瘦適中產生的爽脆，最重要的是香腸表面所塗的各式醬料，最讓人大呼過癮。

德國香腸

德國香腸普遍是指白香腸 (Bratwurst)，屬於熟煮煙燻香腸，最大的特色是灌製原料除了新鮮肉之外，還加有各式蔬菜如洋蔥、茴香等，主要的烹調方式為烘烤，由於原料的瘦肉比例加的比較多，而且採用水煮方式加工煮熟，因此吃起來的口感比較爽口不油膩。至於吃法除了強調水煮，常常會配合德國酸菜一起吃，沒吃過的朋友建議您嚐嚐，無論吃不吃得習慣，總是很有趣的一種經驗。



關於香腸的二三事 About Sausage

香腸是一種用動物腸子灌進肉生肉製成，必須烹煮之後才能食而主要以豬肉作原料的香腸，也見的吃法的便是夾在三明治或當西式加工肉品成了啜飲葡萄酒時或許您會懷疑，只

類的加工食品，隨著地域的不同發展出不同的口味、內容、造型，中式香腸多是用，除了一般常見的大小之外，近來市面上逐漸出現各品牌的一口吃小巧香腸，逐漸在口味上求創新，如鹽酥雞口味與鮭魚口味；而西式香腸多可熟食，最常作冷盤，加入沙拉中食用，由於這一、二年來，葡萄酒逐漸在台灣市場風靡，的最佳配菜，也連帶的提高西式火腿的銷售量。

是普通的香腸何以有這麼多的廠商相繼開發新產品？其實中式香腸一年在台幣高達35億元，而西式香腸也約有13億元，相當於每個人一年光是花在吃香腸過新台幣200元，因此如何在傳統香腸口味中突破，以獲得消費者的青睞，便各廠家精心研究的首要目標。

話題香腸

基隆一口吃香腸

從基隆廟口愛四路轉進仁三路，一個寬約50公分的小攤子前總是買客不斷，這麼小的攤子賣的也是小的一口吃香腸。而一口吃香腸賣的除了它的美味之外，更大的賣點即是在它的方便性。其一是因為它的體積變小，烘烤時間相對縮短，減少客人等候的時間；其二是它除去一般傳統香腸必須一口一口咬斷嚼食的缺點，讓吃的人像是在吃零食般的一個接一個，平常吃香腸的時候頂多是一人一支，可是由於一口吃香腸讓人有零食的感覺，又有一個五元的便宜想法，通常一個人都會吃下四、五個，等於是一支到一支半傳統香腸的份量，反而比平常多吃了1/2的

士林大香腸

您總是覺得士林夜市的大香腸色澤非常鮮紅，是不是加了色素或其他化學藥劑呢？其實這種紅香腸是屬於一種血香腸，所謂的血香腸是歐洲香腸古老製法的一種，源自於希臘、羅馬人曾經利用豬羊的小腸填塞瘦肉、脂肪塊與血液的混合物，然後以煎炸的方式食用。因此士林夜市大香腸鮮紅的原因就在於它添加了豬血。

士林夜市大香腸已有三十年的歷史，攤主說其實做「大」香腸是一種噱頭，為了引人注意，沒想到誤打誤撞，便慢慢闖出名堂來了。曾經在大約十幾年前，烘烤大香腸的攤販四處可見，它與一般香腸不同的地方在於，大香腸是秤重量賣的，而且老闆會幫你切成一小片一小片裝在紙

袋裡，切片的香腸感覺起來就像是在吃零嘴般。現在的士林大香腸則是論份賣的，切好後排在盤子上，反而比較像是一道配菜。會吃大香腸的人除了口味之外，想必還是被它那重量級的身材所吸引吧！

至於大香腸的製作方式和一般香腸有何不同呢？其實製作方法大同小異，但是大香腸在烘烤的過程中掌控火候及時間是最重要的要訣。一般香腸的體積比較小，熟得快，比較不會有外熟內生的問題；而烘烤大香腸時若是沒有掌握住火候，可能外皮都烤焦了而裡層卻還是生的。所以，大香腸的美味便在掌廚者的功夫。

淡水虱目魚香腸

中正路上有一家賣小吃的店面，上次去淡水的時候，由於懶得再走到有點距離的著名魚丸湯，卻在這裡發現了驚奇美味的虱目魚香腸，它是用虱目魚漿與豬絞肉混和灌製而成的白香腸。由於豬肉的份量減少，即使香腸用油炸的方式料理，吃在嘴裡卻毫無油膩感，只要沾點蒜末醬油就非常好吃。而虱目魚香腸的發想與淡水著名的魚丸有關，魚丸湯在遊客的心目中已被定型，再開業的魚丸店勢必無法突破老店的消費數量，而虱目魚香腸便成了淡水魚丸的變身。店家製作出這種與傳統香腸口感完全不同的新產品，卻又融入當地地方特色，用灌製香腸的概念，成功的開發了新的商機。



自己作的香腸比較香

自己作傳統台式香腸並不是一件困難的事，看看下列的配方，走一趟市場，把下面材料買齊，回家就可以開始自己動手作，試試看，絕對沒有想像中困難喔！

材料：

夾心絞肉 5斤
腸衣 20尺

調味料：

白砂糖 6兩
鹽 1兩
肉桂粉 少許
高粱酒(小) 1/3瓶

作法：

1. 將肉與所有調味料拌勻，醃4小時(半天)。
2. 將腸衣的一端套入漏斗，將絞肉灌入腸衣，內將5~6吋距離，用繩子結緊，不可太滿，肉要捻均勻，再用針刺些洞，使空氣漏出，再用酒擦一次外皮，吊起日晒或風乾一、二天，至外皮微乾，即可收入冰箱冷凍。

香腸進化論---二十一世紀的香腸

從每一條香腸經過阿嬤的手拌餡、灌製、吊在曬穀場的竹竿上晾曬風乾，一直到機械化生產，真空包裝運送，大小尺寸、原味、蒜味的新產品上市，傳統香腸也跟著時代的腳步逐漸演進，即將在386天後跨入下一個世紀的香腸，會有甚麼樣的新風貌？

在這個逐漸重視養生飲食的年代，傳統香腸的製作方式已不符健康訴求。早期加入香腸中的致癌元素亞硝酸鹽，由於具有使生肉品轉變為較新鮮顏色的化學作用，又能防止無冷藏狀態的運送過程中滋生病菌的機率，使普遍的使用於食品加工業中。而一一發表的研究報告使得業者對亞硝酸鹽的用量逐漸減低，甚而在加工過程中添加維生素C以抑制其轉化為致癌毒素，而美國所研發取代亞硝酸鹽的添加物，即將讓香腸致癌的恐懼成為歷史。

這個世紀所發展的香腸已在尺寸與調味上作戰爭，下一個世紀的香腸又會呈現何種風貌？也許會成為香腸味泡麵的料理包，只要沖泡熱水便有美味又耐嚼的香腸片，或許會有乾的香腸條，就像豬肉乾一樣被包裝在零食袋中，只要走進便利商店就可以買到，也或許會有投幣式的烤香腸機，按下自動販賣機的按鈕就可以選擇想要的口味。我們在這裡提供幾個二十一世紀明星香腸所必須具備的特質，有興趣的話可以試著自己研究配方，看能不能找到屬於香腸族的明日之星。

二十一世紀的明星香腸：

香腸裡應該包蔬菜

香腸應該可以隨身帶著吃

香腸應該可以做成各式不同形狀

香腸應該可以加進各種營養成份

香腸應該可以帶著不同的香味

香腸應該可以和泡麵一起沖熱水吃

香腸應該可以放進微波爐隨便微波



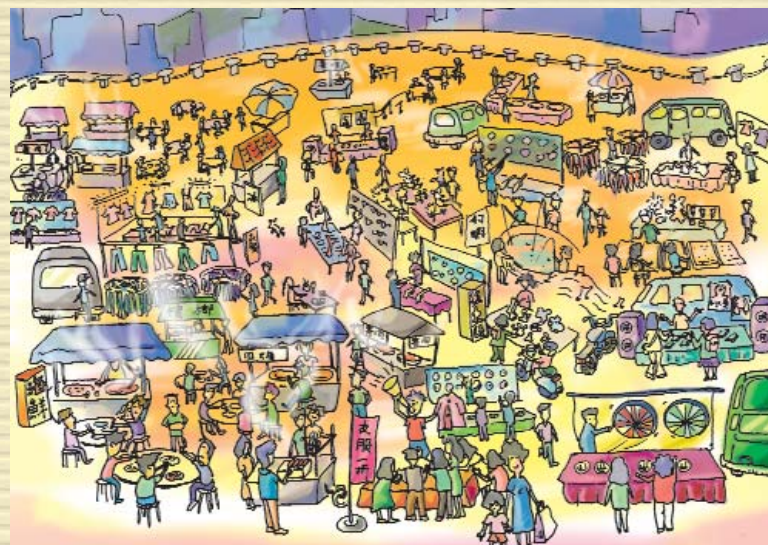
四種最常見的香腸烹調方式

◎煎：煎，加少許油，把香腸用小火慢慢煎熟。由於煎香腸的鍋子裡面有油，所以香腸表面會有類似炸過的口感，吃起來酥酥的，配大蒜片一起吃的話，口感很好。煎香腸最大的缺點是表面容易爆開，因為表面的形狀大小已經先被油的熱度固定住了，裡面的肉一但加熱膨脹，就很容易將皮撐破。一但表皮破了，香腸肉就會散開，吃起來口感和賣相就會差很多。所以在煎香腸之前，最好用牙籤將香腸表皮戳破幾個小洞，香腸在加熱過程中所產生的熱空氣可以藉由這些小洞排出，皮就比較不會被撐破。另外煎香腸最好用平底鍋，平底鍋的底部受熱比較均勻，香腸在翻面的時候也比較容易，在受熱均勻的情況下，煎起來的香腸也比較好看。

◎烤：烤香腸有很多種方式，其中以碳烤的味道最好。烤香腸可以將香腸內部多餘的油脂逼出，減少香腸的含油量，算是比較好的調理方式。不過在烤香腸的過程中，最好盡量避免將香腸烤焦，以免吃進太多碳，影響身體的健康。烤香腸也可以用烤箱烤，用烤箱烤香腸最好將香腸放在錫箔紙內，整個包好捲起，這樣可以將熱量留在錫箔紙內，香腸四周加熱會比較均勻，同時由於熱度集中，香腸也會比較快熟。

◎炸：炸香腸算是難度較高的一種香腸調理方式，如果不小心可能還會被炸油濺到。炸香腸的油最好油溫不要太高，讓香腸在比較恆溫的環境中加熱。一般我們在炸東西的時候如果火開太大，油溫容易不斷升高，這時候放東西下去炸很容易產生外焦內生的情況。所以炸香腸的時候用中小火就可以了，等香腸熟了再開大火將油逼出即可。當然如果家裡有配備溫度計的炸鍋，可以將油溫控制在恆溫下，炸出來的香腸會更漂亮。此外比較濕的香腸在入鍋炸的時候要特別小心，以免受傷。

◎蒸：並不是每一種香腸都適合用蒸的，譬如廣東豬肝腸就是很適合蒸來吃的一種香腸，反而是台式香腸比較不適合用蒸的。如果懶得再燒水的話可以用更偷懶的方式，就是在煮飯的時候把香腸和米一起丟進去煮，等飯煮好的時候香腸也熟了，同時連菜連飯都煮好了，飯也會因為香腸的油和香味變得特別好吃，算是高級的懶人料理。一般來說，肥肉比例高的香腸比較不適合用蒸的，像是台式香腸或傳統南部腸，肥肉沒有經過油炸或烤過，光用蒸的吃起來會比較油膩。至於豬肝腸一類的香腸由於肥肉比例低、鹹度高，蒸起來會比較好吃。



讓人驚異的香腸風味之旅

自己在家也可以嚐嚐各種不同的香腸塗料，方式很簡單，只要利用許多現成的醬料，塗在香腸上再烤，烤好的香腸就會有許多不同的風味。下面是一個簡單的表，吃過的話打個勾，看看你究竟嚐過幾種不同吃法，多吃幾種，也許你也能開發出屬於自己的獨特吃法，也找到自己獨特的生財之道喔！

吃過的打勾

鹹風味：	甜風味：
黑胡椒醬	甜辣醬
炸醬	梅漬
義大利肉醬	蜜汁
麻婆醬	藍莓
宮保醬	椰汁
豆瓣醬	蜂蜜檸檬
叉燒醬	水果荔枝
酸甜醬	芒果醬
糖醋醬	酒風味
海苔醬	
蠔油風味	異國味：
泡菜風味	味噌醬
味噌風味	日式壽喜醬
咖哩風味	美式烤肉醬
紫蘇	美式海鮮沾醬
	奶油



香腸致富秘方大公開

還記得丁香豆花成功的傳奇嗎？也許有人會不屑的嘲諷，丁香豆花不過是混合蜜豆奶和布丁粉所作出來的布丁豆花，沒有什麼了不起。的確，在技術上將兩個東西相混，是再簡單不過的想法，但是你相信嗎？第一個把這個簡單辦法介紹給市場的人竟然致富了，你說公不公平？

如果你覺得人家致富只因運氣好，那麼請翻閱人類成名史，多數成功的人都是將一些簡單原理加以變化，然後付諸行動的人。同樣成名的經驗也發生在通化街的紅花香腸攤，小小一根其貌不揚的香腸，加進一些簡單的配方一起放爐火上碳烤，居然可以創造出一年數千萬的身價，你說這麼簡單的致富法則有道理嗎？

對不起，成功當然是有道理的，因為一些簡單的原理通常是要經過許多年的思考才能悟出的，通化街的紅花香腸就是一個很好的例子。

通化街夜市的紅花香腸到底有甚麼吸引人的「撇步」，讓各大媒體爭相報導一個不到1公尺見方的小攤子，甚至榮獲美食獎，開起連鎖加盟？

一個小小的香腸攤，竟然可以成為家傳近三十年的事業，紅花香腸的成功除了用料實在之外，便是其順應時代的創新口味。其自製的原味香腸在肥瘦肉的比例上不同於一般香腸的4：6，而是減少肥肉的用量，以2：8的比例灌製，降低了油膩感的香腸搭配異想天開的新口味，不僅喜好傳統風味的客人被它吸引，連勇於嘗試喜歡求新求變的新人類也喜歡這種另類，紅花香腸打破了常人對台式香腸的印象，反而成為擁有古老傳統的新商品。短短的時間，紅花香腸就發展出二、三十種口味，除了比較能夠聯想的麻辣、黑胡椒、蒜味、碳燒口味之外，椰汁、起司、檸檬等超另類口味也躍上了紅花香腸的菜單上。

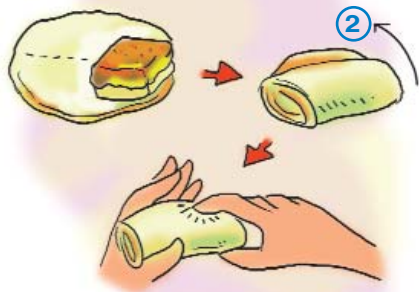
其實紅花香腸說穿了，就是原味香腸塗上不同的沾料烘烤，跟丁香豆花的原理是相同的，丁香豆花採用傳統豆花的原料加上吉利丁及不同的調味料如百香果、巧克力、雞蛋、草莓...等等轉化成類似布丁口感的豆花，同時吸引了豆花與布丁的愛好者。除了香腸與豆花之外，許多商品如泡沫紅茶、泡泡冰、加味咖啡也是運用相同的原理，變化不同的調味料發展出數十種甚至上百種的新味道。

紅花香腸賦與香腸另類的思考和不同的定位，所以可以開拓出自己的片天空。除了香腸，其他許多食物也可以加上不同的思考來創造出不同的版圖。可惜的是有些平常我們常吃的食物，早已被自己根深蒂固的單一想法所限制，認為牛排就是淋黑胡椒醬，水餃就是沾白醋醬油，薯條就是沾蕃茄醬；其實想像一下，牛排淋上梅子汁，水餃蘸上麻婆醬，薯條沾上草莓醬，其實都是非常美味的搭配。只是我們習慣傳統，習慣守舊，這種害怕變化的心理，往往把許多驚奇的味道和致富的機會阻擋在大門之外。

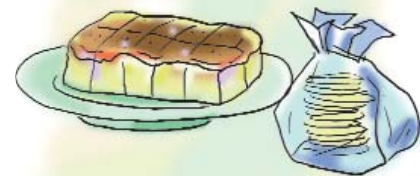


2. 蛋糕餃子 自己炸

1. 準備一包餛飩皮，和一大塊蛋糕。蛋糕要選質地比較綿密厚實的，像是蜂蜜蛋糕一類的，炸起來的成品口感較好。當然啦，如果家裡面有現成剩下的蛋糕，就不必特別上街買，利用現成的蛋糕即可。將蛋糕切成約2~3公分見方的方塊備用。



1



3



3. 起油鍋，待油滾後將包好的蛋糕餃子一粒粒放入鍋中炸至金黃色即可起鍋。

這也是一道很適合年節團聚時大家一起享用的點心，學會作這道簡單的點心，可以改換內餡，利用同樣的方式創造出不同口感的其他種甜點或鹹點，是一種很神奇的點心作法。

2. 打開餛飩皮，將切好的蛋糕方塊擺在餛飩皮對角線一角，然後像捲春捲一樣捲起，總之必須要將蛋糕緊密的包在餛飩皮裡面，整個包好的餛飩外觀要方方正正的，最後沾一點麵粉漿把封口封緊。

美代子老師的叮嚀：

有想像力的你是不是馬上就舉一反三了呢？可以包在餛飩皮或餃子皮裡面一起炸的東西很多喔，像是過年常常剩很多的甜年糕，用同樣的方法切成小丁塊，包入餛飩皮裡放入鍋中炸，等一粒粒金黃的年糕餃子上桌，大家就會了解食物變化魔力之大超乎想像喔。

炸起來的成品可以趁熱直接吃，由於炸過的蛋糕鬆而餛飩皮脆，整個咬起來滋滋脆脆的，非常好吃。另外也可以將蛋糕餃子沾蜂蜜、酸甜醬或是烤肉醬吃，也都別有一番風味。

3. 香辣雞翅 自己烤

1. 準備大約20支雞翅(小翅的部份)，洗淨擦乾放入大碗中醃，醃料可以放1大匙酒、1大匙醬油和1/4小匙油，醃約半小時即可。



1

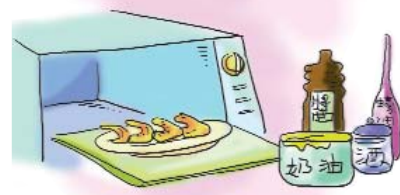
2. 準備一鍋熱油，油熱後將醃好的雞翅放入快速炸過，大約炸30秒至1分鐘，見雞翅顏色略黃即可起鍋。

2



3. 將炸好的雞翅徹底濾乾油，一支支擺放在烤盤中，塗上烤醬，烤醬可以用市面上現成的烤肉醬，也可以自己用2大匙醬油、1大匙酒、1大匙糖和1小匙蠔油調製，接著放入烤箱中塗上少許奶油烤約15至20分鐘見雞翅全熟即可。

3



美代子老師的叮嚀：

吃香辣雞翅最好配上西洋芹菜，挑嫩一點的西洋芹菜，將芹菜葉摘除，洗淨，不必煮，沾著Sour Cream吃，一邊吃雞翅，一邊啃著脆綠的芹菜一邊喝啤酒，真是好朋友相聚時的一大享受。

為什麼這道雞翅會被翻譯成香辣雞翅呢？最重要的是吃這道雞翅有一個很重要的步驟，就是吃之前一定要灑上香香辣辣的Tabasco辣椒醬，而且特別要注意的是：除了Tabasco辣椒醬之外，別的辣椒醬都不適合用來配香辣雞翅。Tabasco辣醬在許多牛排店都可以看得到，大一點的超市也都可以買到。

D 廚房 創意 Y 自己來

指導老師：英英美代子

英英美代子老師的話

嗨！大家好，前一陣子不是有流星雨嗎？美代子老師我也跟著大家在大半夜跑到東海大學的大度山上，想要目睹這世紀奇觀。在往台中的路上我不斷的想像流星像箭一樣不斷往我臉上射來，好像愛神的箭快要把我射中一樣，於是我臉紅心跳的目睹這驚人的一幕，而且不斷的發出讚嘆，不停的許好多好多美麗的心願。啊！Wish！Wish！Wish！

啊！

咦？正在幻想這美麗驚豔的一幕時，怎麼前前後後都是車子，已經聽了好幾片CD了，車流還是動也不動。半夜兩點半，終於按捺不住，決定

轉向走別條路。於是乎，就在迴轉掉頭之際，啊！！車子怎麼完全不動了？？啊！我的愛車輪胎居然掉進水溝裡去了。

哎！我的世紀流星雨之夜就在沒有流星只有淋到雨的情形下度過了，想想這一段不美麗的夜晚，我美代子老師還是決定不要氣餒，現在正在努力Shopping購物，選購最妖豔動人的晚禮服，一定要過一個最炫爛的耶誕夜做為補償。今天的廚房DIY部份呢，就要作幾道既有氣質又有年節氣氛的簡易食品，大家一定要學美代子老師一樣，很爭氣的過一個快樂的年節喔！好，廚房DIY，大家加油加油加油！

1. 神戶奶茶 自己煮

1. 準備一個乾淨的鍋子，放入約2杯水，開火加熱至水微滾，加入1大匙的紅茶葉，繼續煮約1分鐘至1分半鐘，煮的時間



1

長短依個人喜好的濃淡程度調整。

2. 加入1

杯至1杯半的鮮奶，繼續煮開約1分鐘，到可以聞到很濃的牛奶味即可熄火。鮮奶的多寡依照個人的喜愛調整，喜歡奶味濃一點的可以多放一點，怕牛奶味的可以少放一點。



2

3. 用一個濾網，將奶茶中的茶渣過濾，這樣約可以作成約2杯奶茶。喜歡吃甜奶茶的話可以依個人喜好加糖。



3

美代子老師的叮嚀：

奶茶真是一種神奇的發明，因為茶有澀味而牛奶有腥味，兩者混合互相搭配的結果是：茶變得不澀而牛奶的腥味也不見了。用這種方法作出來的奶茶非常好喝，不過要留意的是：想加糖的話要到喝的時候再加，在煮的時候就加糖會影響紅茶和牛奶的溶合。

如果手邊有濾茶袋的話就更方便了，將紅茶葉放進濾茶袋中，放入熱水中煮開，等加玩牛奶煮滾後即可上桌，不必再用濾網過濾一遍了，等於少了一道手續。

4. 餃子脆餅 自己作

1. 準備大約20張水餃皮，小心一張張分開，然後在每張水餃皮上稍微再沾一點粉。



2. 燒熱一鍋油，等油一熱就將水餃皮一張張小心放入鍋中炸，沒多久就可以見到水餃皮膨脹，表面呈現起水泡現象，等顏色轉金黃的時候就可以將炸好的餃子皮起鍋盛盤。



3

3. 趁熱灑上細白的糖粉，讓糖粉沾黏在炸好的餃子脆餅上，這樣拿起來吃，就是一道很好的甜點。

美代子老師的叮嚀：

吃餃子脆餅配咖啡或奶茶都是不錯的享受，同樣的方法也可以用餛飩皮來作，餛飩皮有一個更神奇的功能是炸過之後可以變成巧果。方法是將大張的餛飩皮沿著對角線切成兩半，每一張餛飩皮中間劃一小刀，將餛飩皮的一角拉起穿過劃開的動，讓它成為麻花條狀。接著入油鍋炸至金黃，起鍋後拌上麥芽糖漿(以3大匙麥芽、3/4杯糖和1/4杯水熬製成的)，就可以製作出很好吃的巧果了。

除了沾糖粉，還可以煮一點麥芽或糖漿，趁麥芽或糖漿熱的時候淋在餃子脆餅上，等涼了以後吃起來更脆。如果小心將餃子皮疊在一起炸也可以炸出一層層疊餅的效果，非常好玩。

5. 紅豆湯圓 自己熬

1. 買回來的大紅豆要先放進去水裡面浸泡至少3到4小時，泡過之後撈起來洗乾淨，把品質不好的豆子挑除。



2. 有燜燒鍋的話可以將紅豆放入鍋中(半斤紅豆配4又1/2杯水、1/2斤糖)，蓋緊鍋蓋，煮開後繼續煮15分鐘後將內鍋移入燜燒鍋中，蓋緊外鍋蓋燜約2小時。這時候見紅豆熟透時才可加糖和微量的鹽。



沒有燜燒鍋的話要先將浸好的紅豆放入水中開大火煮，滾之後調小火再煮2小時，這時候紅豆大概已經八分熟，可以加入適量的糖再用微火燜煮1至1.5小時。

美代子老師的叮嚀：

美代子老師的叮嚀：在紅豆湯裡面加鹽是為了將甜味提出，所以千萬不能加太多，以免紅豆湯變成鹹的。煮好的紅豆湯可以配上芋圓或地瓜圓等，味道也是一級棒的喔。



3. 吃的時候可以將煮好的紅豆連湯取出，再加入適量的水，另外用即少量的太白粉勾芡讓湯汁略微濃稠，再加入煮好的湯圓即可。