

## 软腻蛋挞 黑咖最搭

如果要在琳琅满目的港式甜品中选出一个代表,蛋挞极有可能是很多办公室美食达人的下午茶首选。

早在20世纪60年代,蛋挞就和虾饺、烧卖、叉烧包并称为茶楼点心的“四大天王”,蛋挞是其中唯一的甜品。港式蛋挞有牛油蛋挞和酥皮蛋挞之分,区别主要在于挞皮的材质和制作方式,两种蛋挞各有拥趸。牛油蛋挞看上去光滑平整,挞皮口感酷似曲奇,爽脆之余更显朴实。相比酥皮蛋挞的复杂工序,牛油蛋挞的挞皮制作相对简单,只需要将低筋面粉、奶粉、鸡蛋、牛油、花生酱和糖调味就可完成了。

不少人分不清酥皮蛋挞和葡式蛋挞,事实上,葡式蛋挞可以说是酥皮蛋挞的一种,但并不等同于酥皮蛋挞。二者最大的区别在于挞水,也就是蛋挞中滑嫩香甜的部分。葡式蛋挞往挞水中加入奶油,烤至焦黑,口感与酥皮蛋挞有细微分别。相比之下,由层层叠叠的薄酥皮组成的酥皮蛋挞就更为常见了。据说有手艺高超的点心师傅,做出来的酥皮层数最高竟可达180层。酥皮的高妙之处,就在于制作过程:挞皮由水皮和油皮组成,水皮用低筋面粉、鸡蛋和清水和成,搓揉时不可太过用力,否则会使面团起筋,这样烘烤出来的蛋挞就不够酥脆。油皮则是用猪油代替水,加入低筋面粉、花生酱和奶粉混合而成。因水油不相溶,用油皮包着水皮,便可以做出层次分明的神奇质感。如此层次分明的酥皮蛋挞,一口咬下去松化酥脆,满口浓香。

一个软腻香酥的蛋挞,搭配一杯纯纯的黑咖啡。蛋挞的甜腻正好被黑咖啡中和掉,是绝对的“下午茶CP”。

## 甜品印记 港式奶茶

如果是喜好甜食的人,吃下午茶时配上一杯香醇柔滑的港式奶茶,能很快消除下午的困意和疲惫。

据统计,我国每年的奶茶消费量超过十亿杯,每天为冲调奶茶而消耗的淡奶就有35万吨,可以说奶茶是很多人的心中当之无愧的甜品印记。但是当我们迷恋港式奶茶时,迷恋的到底是什么?有人沉溺在它丝柔顺滑的口感之中不能自拔,有人因其浓郁而微苦回甘的滋味而欲罢不能。那么问题来了,港式奶茶这独特的口感与滋味到底从何而来?

一杯上好的港式奶茶,要用顶级的锡兰红茶来冲泡。其中的秘诀是,不能用单一品种的锡兰红茶,而应将不同档次的红茶以特定的比例混合起来方为绝妙。锡兰红茶总体分为粗茶和幼茶,通过控制粗幼茶的分量和比例,便能决定奶茶的香味、色泽及浓度。这个搭配茶叶的过程,俗称“沟茶”,以此丰富茶的整体层次。

水温和手法在一杯好奶茶的诞生过程中也起着至关重要的作用。将“沟”完的茶叶装入细棉布缝制成的茶袋之中,由于旧的茶袋看上去与丝袜相似,丝袜奶茶也因此得名。泡茶的水温一定要高于90℃,这样才能将茶香完全激发,达到浓郁。接下来最关键的一步是撞茶,用泡出的茶水反复冲撞茶包。撞茶的诀窍在于“快”,只有快速撞击,茶叶与茶水的分离才更清晰,茶香味更浓。

## 广式糖水 一口慰藉

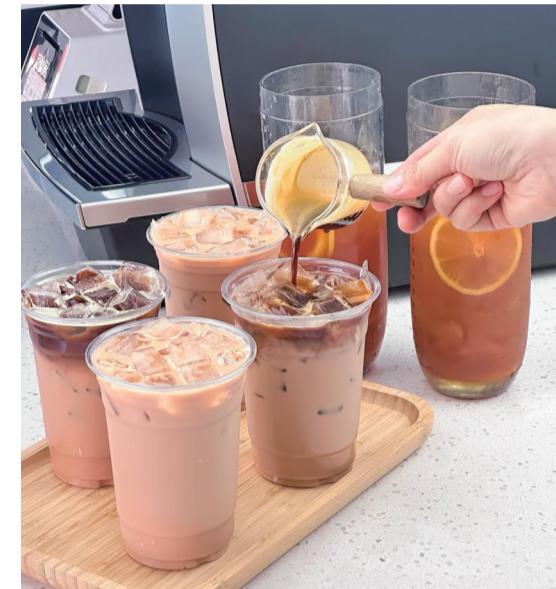
近几年,随着广式糖水的风靡,想吃一份正宗的下午茶糖水已经不是难事。在青岛各大商场及商圈,都能找到广式糖水铺。一份香甜暖胃的糖水,大抵是忙忙碌碌奔波大半日后最好的慰藉。

最早的传统广式糖水可不是简单的糖加水,而是讲究取材。常以各种豆类谷物为原料,经过熬、煮、炖等多道工序,制成糊类或奶类,既有汤汁又有实料。广东人吃糖水,还会因季节变化而调整款式:夏天喝绿豆沙或马蹄露,用以清热解暑;秋天转吃杏仁露或百合糖水,取其滋补润燥之效;冬天品尝芝麻糊或姜汁撞奶,有助于驱寒暖身。

一碗暖暖的黑芝麻糊,常常是孩子们冬日里的福音,要做到甜而不腻、浓而不稠,却不容易。为了使黑芝麻最大程度地挥发出香气,一定要手炒黑芝麻,同时掺进一定比例的白芝麻,因为白芝麻的油分比黑芝麻高,可以将黑芝麻的香味更提升一层。将炒好的黑芝麻与珍珠米以9:1的比例

甜品是节制生活里的小小放纵,是拼搏之余的温柔犒赏,也是疲惫生活中的甜蜜梦想,带来抚慰人心的神奇力量。下午茶华丽甜蜜,滑溜的奶油、软腻的蛋液、精致的造型、香浓的口感……这些交融在一起,能让自己忘却工作带来的疲惫。

# 舌尖上的下午茶 为工作加点“甜”



蛋挞

港式奶茶



广式糖水



坚果奶酪包

混合,因珍珠米较普通大米更具弹性,由此手工磨成的黑芝麻糊才会更加黏稠幼滑,这也是做成一碗黑芝麻糊的关键所在。

软滑的豆腐花,亦是广式糖水中的滋补佳品。一碗正宗的豆腐花,从选料到做法都有讲究。选取饱满平滑的黄豆榨出豆浆,并反复滤出豆渣。成就一碗嫩豆花的秘诀就在于“撞”——将食用石膏粉、生豆粉均匀调和,把豆浆快速浇灌而入,豆浆一定要够热,才能使其凝固成豆腐花。软滑的豆花,过去吃时常常加入糖浆,如今则纷纷搭配红豆沙、芝麻糊或各式水果,口感更为丰富。

## 坚果奶酪包 plus 版的快乐

对于吃惯了“小巧精致”甜点的都市人来说,由新疆而来的坚果奶酪包常让人从心底涌现大快朵颐的原始冲动。一个在坚果、果干堆里不知道滚了多少圈的奶酪包,犹如一个五彩缤纷的plus加大版点心,浑身鼓鼓囊囊,缀满如五彩宝石一般的果干——黑加仑干是黑色的酸甜浆露,葡萄干透着蜜甜,核桃干是奶酪包的坚果香点缀,一切都丰足而饱满。

制作“新疆奶酪包”,要用到奶酪和牛奶,使其完美呈现奶香浓郁的特点,绝对是下午茶必备。奶酪包制作时,浑圆的麦香面包被均匀切成四块,接着在

面包的切面抹上厚厚的一层奶酪,裹上密密的一层葡萄干、蔓越莓干、核桃仁,最后撒上一层奶粉。面包的麦香、绵密的奶香、干果的果香和坚果的脆香碰撞、交融,最终形成让人欲罢不能的甜香。冷冻后的“新疆奶酪包”吃起来别有一番乐趣——冰凉丝滑的奶酪入口便如冰淇淋一般在舌面温柔化开,坚果冻后反而更脆,配合软韧的麦香面包,再来杯热咖啡就是工作间里的甜蜜下午茶。



美食热线  
82888000



如果你是一位热爱烹饪的美食家,  
或是愿意四处发掘美食的探店达人,  
请扫码入群加入我们,一起互动起来,  
探索美食世界!

本版撰稿摄影  
观海新闻/青岛早报记者 钟尚蕾