

- 越南泰山走入萧邦的世界 p05
- 泰北名汤Tom sap p08
- “星和无线电视大奖” 揭晓 p12

2010年1月30日 星期六

获取杂志 zbnov@sph.com.sg

主理: 王树之

Food Paradise

新年糕饼是春节主要应景食物之一。过去本地的新年糕饼以一些带有炮仗及马来风味的糕饼为“传统”，包括黄梨酥（Pineapple Tart）、马来鸡蛋糕（Kuih Bahulu）、鸡蛋卷（Kuih Kapit）、虾米卷、杏仁酥、核桃酥、腰果酥、花生角仔等。因为岁月有功，这些“传统”本地新年糕饼多年来流传广泛，在食材、用料、制法上也大同小异，没有太多变化。

但在一些业者带动下，近年来新年糕饼悄悄掀起洋风，在糕饼师傅的创意下，既连法国甜点马卡珑（Macaron）、意大利脆饼（Biscotti）、丹麦曲奇饼（Cookie）也烘焙出新春喜气。

法式小圆饼

“Gobi”糕饼店糕饼师傅陈烈坤就很巧妙的将法式糕饼的制作方式融合了有匠头的传统新年食材，设计出多种外观及口味清新的法式新年糕饼。

曾经到法国取经的陈烈坤对于制作法式甜点及糕饼，他认为法国经典甜点马卡珑就很有发挥空间，例如以马卡珑配合象征“旺旺”的黄梨馅制作出的“黄梨马卡珑”新意中有传统，传统中有创意，陈烈坤说，黄梨馅是过年时，家家户必备的“一道糕饼”，“黄梨马卡珑”以法式马卡珑的做法结合春节必备的食物黄梨，黄梨馅馅中带入酸，马卡珑本身口感很好，两者相结合在新年期间推出特别有意思。

在法国糕饼店及咖啡店普遍可见的马卡珑，近年来也开始在本地糕饼市场出现，渐渐也很受时尚人士喜爱。马卡珑又名杏仁小圆饼，主要材料为杏仁粉和蛋白。简单地说，马卡珑是由两片圆滑的小饼，像三明治一般，将甜味的膏状馅料夹合在一起而成。

马卡珑外形圆而光滑，色彩缤纷，从杨桃绿、玫瑰红、紫罗兰色、薰衣草色到杏子色。既悦目，也讨好味蕾。它外层酥为酥脆，内里柔软细腻，



取材黄梨、橘子、开心果的法国甜点马卡珑象征财运、吉祥与幸福。

一口咬下，口感十分轻盈细致。传统小圆饼的口味也十分缤纷，有苹果味、玫瑰香、百香果味、草莓味、柠檬味、蓝莓味……

配合农历新年，陈烈坤除了将传统法式马卡珑结合黄梨制作出新派新年糕饼之

外，还取材橘子、开心果等充满好兆头的新年食材，担制出口感讨喜的“橘子马卡珑”和“开心果马卡珑”。这两种以传统新年食材新设计的马卡珑象征了财运、吉祥与幸福。

西饼也夹年味



报道 / 张曦娜 摄影 / 龙国雄

农历新年的糕饼市场吹起西洋风！本地糕饼师傅在法国甜点马卡珑、意大利脆饼、丹麦曲奇饼上发挥创意，选用迎合新年的馅料，烘焙出带新春喜气的新滋味。

意式杏仁脆饼

水果蛋糕烘出春意。



许多人熟悉的意大利杏仁脆饼“Biscotti”也被陈烈坤演绎出新年喜气。香脆的Biscotti口感讨喜，陈烈坤说，传统Biscotti大多以核桃、杏仁、开心果等坚果类为材料，也可加入其他干果如葡萄干等食材。陈烈坤觉得这种意大利脆饼十分可口，新春佳节快到，为了回馈顾客，特别设计出带有春节喜气的新春Biscotti，特点是在饼干中加糖冬瓜条、金橘和樱桃等春节食材元素。

陈烈坤说，Biscotti饼干的特点是烘烤方式并不一般，一共要烘烤两次，第一次用高温烘烤，第二次则是将饼干烤脆。

糖冬瓜条和金橘都是传统新年必备食品，前者寓意来年有个甜蜜的好

兆头，而由于“粘”谐音“吉”，有大吉大利的意思，且金桔色彩明亮亮丽，吉庆气氛很浓，将金桔放进意大利杏仁脆饼能增添几许过年的喜庆气氛。另外的樱桃红色也能够为意大利杏仁脆饼增添新春喜气。

除了糖冬瓜条、金橘和樱桃的意大利杏仁脆饼，吃在嘴里很有甜滋滋的感觉，果然很有新年的滋味与感觉。

》文隽第3页

水果蛋糕加了寓意吉祥的材料或颜色鲜艳的水果, 烘焙出新春喜气。



》文搜封面

西方传统节日糕点水果蛋糕 (Fruitcake), 也叫陈列饼变化的新意。顾名思义, 水果蛋糕的主要食材是水果或是糖渍的水果, 例如枣干、梅干、葡萄干、核桃干、核桃等, 再配上果仁及香料烤成。

甜而口感丰富的水果蛋糕原本就适合在节日食用。陈烈坤说, 为了配合华人新年, 水果蛋糕加进了新年元素就有了年节的含义与寓意。陈烈坤创新传统的做法是在西方水果蛋糕中加入干橘片、山楂核、金橘、杏脯、蔓越莓等寓意吉祥, 或颜色鲜艳的水果, 试图以食材烘焙出新春喜气。

陈烈坤说, 不论是法式马卡龙、意式Biscotti或是水果蛋糕, 要以吹捧糕饼演绎出华人新年的吉祥与喜气, 他所掌握的宗旨与方法不外是: 以西式烘焙技巧, 结合中式食材与口味, 呈献出外观西式、口味中式的新春糕饼。其结果是, 变化的是方法与外观, 不变的是传统精神。

丹麦曲奇饼

提起曲奇饼 (Cookie), 大多数人立刻会联想到丹麦原装进口饼干公司 "Kjeldsens", 本地糕饼及餐饮业连锁店Cedele负责人叶清月爱吃曲奇饼, 也擅长烘焙曲奇饼。在叶清月精心设计上, Cedele的多种口味曲奇饼, 成为近年来其长期顾客新春贺年的招牌饼干。过去几年来, Cedele持续以一系列带着新年好兆头的食材烘焙曲奇饼, 每年推出不口味。

曲奇饼被认为是饼干中配料较好, 品味也较讲究的一种。叶清月说, 她觉得曲奇饼很适合在年节享用, 且这种饼干的开发空间很大, 因此变化出林林总总的口味, 可以这几年前开始动脑筋, 尝试以新食材、新点子开发出新年饼干的特色。结果这些新口味曲奇饼反应较理想中好, 为了回馈顾客, 决定每年开发出新口味, 试图给顾客, 尤其是长期顾客不同的味蕾惊喜。

叶清月配合华人新年选用的全新食材包括南瓜、



榛子、伯爵茶、柠檬香茅、开心果、夏威夷果 (Macadamia)、蔓越莓、美洲山核桃 (Pecan)、椰糖、燕麦等, 都可以用以烘焙, 其饼干不只香甜, 口感也好, 入口就溶。

金瓜咖喱新口味

叶清月说, 每种曲奇饼各有各的烘焙方法, 也因为食材不同, 烘焙出不同的风味。例如柠檬香茅开心果曲奇饼是新年期间最受欢迎的新年饼干之一。“柠檬香茅开心果曲奇饼”是在饼干中加入了较特殊的材料柠檬香茅, 又称香茅草的“柠檬香茅”有种植柠檬怡人的清香, 结合了柠檬香茅与开心果的曲奇饼, 入口一丝幽幽的柠檬香茅香气, 叫人为之精神一振, 而象征快乐幸福的一颗, 也象征佳节好意头, 吃好吃好滋味, 又吃好兆头, 难怪许多顾客都乐买回家。



以伯爵茶入味的伯爵曲奇饼是叶清月配合虎年特地推出的新口味。伯爵

茶是一种特别的调味茶, 调味料主要包括佛手柑, 叶清月说, 以伯爵茶做曲奇饼, 主要原因还是因为伯爵茶中有一丝佛手柑的香气, 用做新年饼干的原料, 使到曲奇饼中有了佛手柑的香气, 符合了华人在新春佳节时, 以柑橘象征吉祥的传统。

叶清月说, 今年较特别的新口味要属“金瓜咖喱曲奇饼” (Nigella Curry Pumpkin)。就风俗习惯而言, 金瓜在新春佳节也是寓意吉祥的食品, 叶清月“金瓜咖喱曲奇饼”口味特别, 在金瓜中还可吃出淡淡的辣味。

以柑橘味配搭山楂核的“柑橘山核桃曲奇饼”, 刻意以柑橘标识新年喜气, 柑橘酸甜的滋味与山核桃的爽脆口感相配合, 呈献出挑逗味蕾的好滋味。

以干蔓越莓及燕麦食材的蔓越莓燕麦饼干, 曲奇饼上有一小点、一小点的红色蔓越莓, 饼干进口后, 甜中带着隐隐的曲曲的蔓越莓酸。至于巧克力夏威夷果也成了Cedele很受受欢迎的新年饼干, 曲奇饼在嘴里溶化后, 巧克力香味交织着夏威夷果的香味叫人吃得开心。

较特别的, 融入红糖的曲奇饼, 饼干中有椰糖浓郁的香甜, 融进嘴里后, 又香又浓的滋味, 是美妙至极的口感。

烘焙新春喜气

西式水果蛋糕、曲奇饼在糕饼师傅的创意思维下, 采用迎合新年的素材制作, 就能吃出新春喜气。



咖啡味曲奇饼

伯爵曲奇饼

蔓越莓燕麦曲奇饼

杏仁曲奇饼

金瓜咖喱曲奇饼

柠檬香茅开心果曲奇饼

柑橘山核桃曲奇饼



·陈烈坤以西式烘焙技巧, 结合中式食材与口味, 呈献出外观西式、口味中式的新春糕饼。

·叶清月说曲奇饼很适合在年节享用, 这种饼干的开发空间很大, 可以变化出林林种种的口味。



Gobi: 01—029 Sunter City Mall 3 Temasek Boulevard, 电话: 63419794