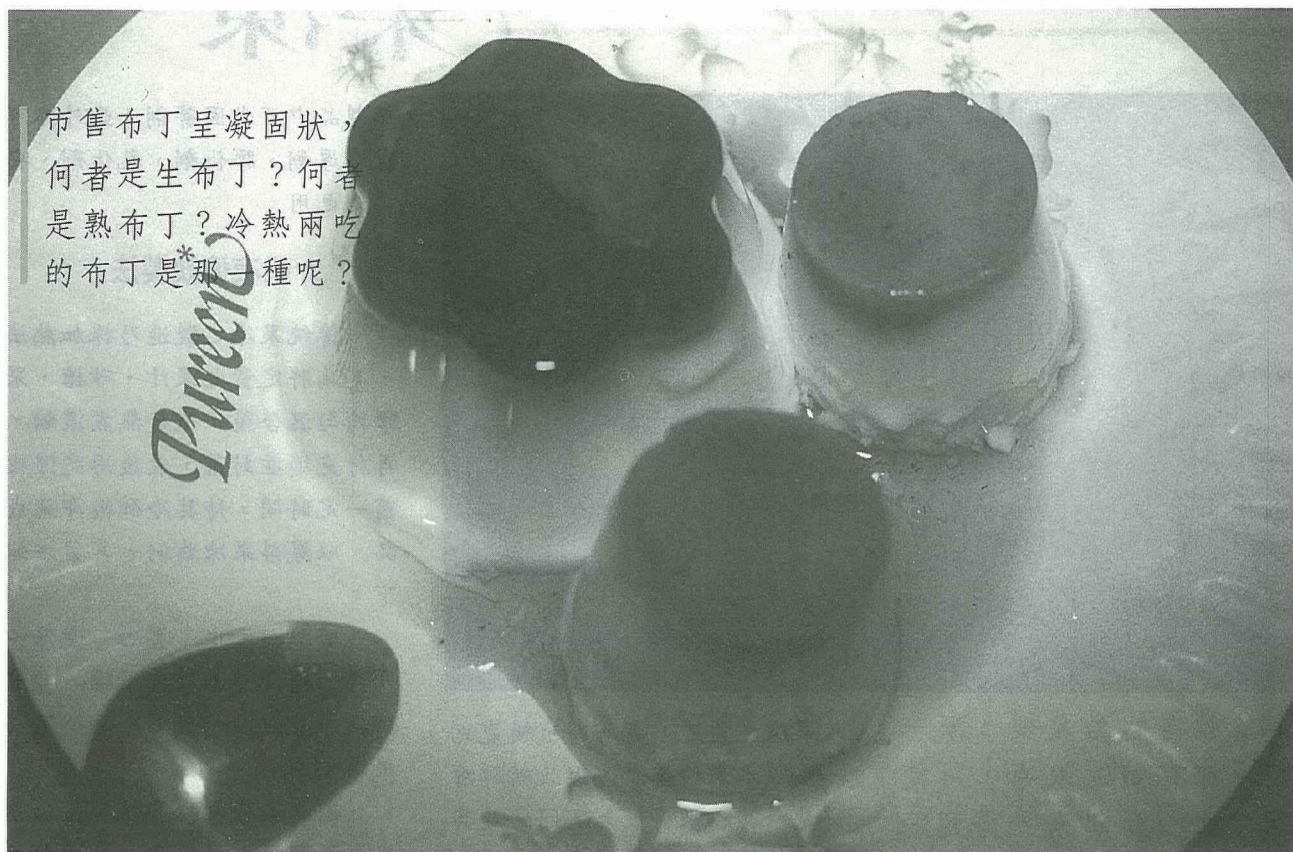


# 布丁 冷熱兩吃



市售布丁呈凝固狀，何者是生布丁？何者是熟布丁？冷熱兩吃的布丁是那一種呢？

有一種食品，炎熱的夏季品嚐時，您能感受到涼快的舒適感；秋天，您也能享受一下秋天的涼意；冬天，它能以溫熱的姿態出現，使你口味一新；春天，冷、熱皆可。它就是適合於四季，且能冷、熱兩吃，風味獨特的布丁。

## 英國主婦的巧思

布丁 (Pudding)，一種在餐後用的甜點，起源於英國。英國社會保守，養成英國人“戀家”的特性，因而特別注重以家庭為重心的生活方式，另一方面英

國人的生活很注重情趣，一般皆不用“午餐”，而以“下午茶”來取代。但只喝茶並不能解決下午間的飢餓之苦，因而英國人便製作出許許多多的甜品小吃，其中最著名的，非布丁莫屬了。

也許是守在家中的英國婦女，能有機會表現一下手藝，促使家庭多添一份溫暖，或是因為英國婦女們的甜食食品太精緻了，反而吸引了喜愛甜食的英國人“戀起家來了”，但真象為何，尚無人知。

布丁做法簡單，很快地介入歐美甚至東方的飲食世界裡，成為頗為重要的一種食品。

基於布丁能夠隨自己的意願添加一些水果，或以不同的原料製成，也因而有許多可愛又富特別意義的名字。有以牛奶為主的牛奶布丁，以西谷米為主要材料的西谷米布丁，也有以節日來命名的，如聖誕布丁等等，如果您想為自己的成品命個名，請親手試一試製作布丁的樂趣吧！

## 自己作布丁不難

我們在市面上所能買到的布丁作法上可分成兩種：一種為利用蒸烤作成的布丁，主原料以蛋為主，此乃“熟布丁”。另一種是利用果凍粉為主原料製成的，



不需經過蒸烤，利用果凍中之果膠隨溫度下降而凝固而成的布丁，此稱為“生布丁”。

“熟布丁”凝結原理乃利用蛋經由加熱熟化凝後製成的，能冷、熱兩吃。但“生布丁”乃用果膠（海藻抽出物）凝固而成。果膠於60°C~70°C時成液態，經冷卻即凝固，若再加熱會溶解，只適合冷吃。

由於材料及製法的不同，使得布丁在口感、風味、香氣也有所區別。以下介紹三種製法簡單，又適應家庭中製作的布丁，讀者不妨來試做。

### ●牛奶布丁

材料：

新鮮雞蛋8個，牛奶6杯，糖150g，香草精2小匙，熱開水，鹽適量。

糖漿用量：糖150g，熱開水10大匙。

做法：

1. 糖以文火加熱攪拌煮至棕色時，加入10大匙熱開水做成糖漿，分別裝入塗上油的模型中冷卻。

2. 將牛奶、糖、鹽，以中火加熱，煮至完全溶化時便熄火。

3. 將雞蛋打散，但不可起泡，慢慢加入2.中攪拌均勻，加入香草精混勻，分裝入盛有糖漿的模型中。

4. 在烤盤上倒一些熱開水，將布丁模型排在烤盤上，以169°C的高溫，烤約35分鐘；亦可用蒸籠文火蒸30分鐘，火要小，否則製成布丁會有許多孔洞。待冷卻後，拿出來可趁熱吃，或冷藏冰箱內冷吃亦可。

### ●什錦水果布丁

材料：

砂糖1杯（依喜好可變更份量），奶油4大匙，麵粉1½杯，新鮮雞蛋4個，鮮奶½杯，發粉3小匙，香草精少許，配合時令選用各種新鮮水果。

做法：

1. 將水果去皮，去核，洗淨，切塊放入鍋中煮軟（殺菁），取出瀝乾。
2. 模型中塗上奶油，再灑上少許砂糖和麵粉，將瀝乾後的水果排放於上。

3. 麵粉與發粉過篩加入砂糖拌均勻後，加入奶油、雞蛋再攪均勻，再加鮮奶與香草精，全部倒於模型中，用蒸籠蒸1小時，食用時可澆上1層煉乳，風味更佳。

### ●玉米水果布丁

材料：

冷開水1杯，玉米粉（上質品）8大匙，白砂糖8大匙，水果類（罐頭裝）（各種）1杯，水果汁（或罐頭湯）1杯。

做法：

1. 水果罐頭的水果肉和湯汁等先分開，在各種模型裏先排上不帶水分的小塊或薄片水果。
2. 冷開水、玉米粉、水果汁或湯、砂糖等全部量好後，放進鍋裏用中火一邊煮一邊攪動，直到全面起泡成為透明狀為止。
3. 煮好後即時離開火爐，隨即倒入各種預先排好水果的模型裏，候冷後即會結凍，若能放進冰箱內冷凍更好，倒出時先用小刀把週邊刮一下，然後輕輕地振動一下即可取出。

## 原 桃園 順隆種子行(順隆種苗園) (順隆牌農具)

遷移新址：台北市永吉路348號13樓之1·電話：(02)7631891(松山站南站前) 公車站牌松山路口

受理採種育苗·契約栽培·大量供應·郵政劃撥：114086120江嵩邠(斌)

<b>芋仔蕃薯發機</b> 手搖1台：6,600元 電力1台：15,000元	紅蘇 台兩600元 黃秋 台斤400元 高粱 麥 台斤40元 小麥 台斤40元 胡椒種子 康富利 苜蓿 台斤250元 豆苗豌豆 台斤90元 紅花豌豆 台斤100元 蘿蔔種子 台斤250元	<b>蔬果種子</b> 紅杏菜子 每包品種40元 白杏菜子 每包品種40元 黃金白 每包品種40元 矮性菜豆 每包品種40元 皮菜豆 每包品種40元 青皮菜豆 每包品種40元 尖葉空心菜 每包品種40元 大頭青江白菜 每包品種40元 小頭青江白菜 每包品種40元 大突高苣 每包品種50元 食心高苣 每包品種50元 包心高苣 每包品種50元	台灣高苣 每包品種40元 尖葉高苣 每包品種50元 菊苣 每包品種50元 米管絲瓜 每包品種50元 粗末苦瓜 每包品種50元 棱角菜瓜 每包品種50元 蛇瓜 每包品種50元 青皮刺瓜 每包品種50元 小胡瓜 每包品種50元 青皮越瓜 每包品種50元 黑皮越瓜 每包品種50元 甜瓜 每包品種50元 洋香瓜 每包品種50元 哈蜜瓜 每包品種50元 西瓜大果 每包品種50元 西瓜中果 每包品種50元	西瓜小果 每包品種50元 西葫 每包品種50元 葫蘆 每包品種50元 粉皮冬瓜 每包品種50元 玩具南瓜 每包品種50元 台農二號木瓜 每包品種50元 紅肉肉豆 每包品種50元 高脚敬豆 每包品種40元 矮脚敬豆 每包品種40元 北大芥菜 每包品種50元 大芥菜 每包品種50元 刈包芥菜 每包品種40元 刈包芥菜 每包品種40元 羊角籽西瓜 每包品種100元 無籽西瓜 每包品種50元 牛腿 每包品種50元	桃園仔菜頭 每包品種50元 連秀大梅花菜頭 每包品種50元 改良毛豆種子 每包品種50元 連秀角籽菠菜 每包品種40元 連秀丸籽菠菜 每包品種40元 連秀甜玉米 每包品種40元 連秀白仁玉米 每包品種40元 連秀紅茄子 每包品種50元 青甜辣椒 每包品種50元 連秀雞心辣椒 每包品種50元 連秀羊角辣椒 每包品種50元 青種芹菜 每包品種50元 冬苣 每包品種40元 莞 每包品種40元 改良雞心白菜 每包品種50元 改良四號蕃茄 每包品種50元 改良五號蕃茄 每包品種50元	<b>造林園藝種子</b> 相思樹種子 一般公升 1000元 精選每公升 1500元 <b>禮儀用品</b> <b>農業資材</b> 烏沉粉 台兩60元 烏沉粉 10台兩罐裝600元 烏沉 台兩500元 烏沉 台兩700元 苗木培養袋100個裝100元 芽菜培養箱 一組500元 <b>香蘭</b> 有機肥料 酸 酵 劑 1公斤裝250元，每箱24包
--	--	--	---	---	---	---