



鳳梨酥製作體驗

說明

市售鳳梨酥味道較甜膩，本體驗內餡單純使用鳳梨果肉熬煮製成，吃得出果肉纖維及天然酸甜滋味。

- 材料器具 | 1. 鳳梨餡：鳳梨 1 顆、冰糖 150 公克、麥芽糖 60 公克、檸檬半顆、無鹽奶油 10 公克
- 2. 酥皮：無鹽奶油 180 公克、砂糖 40 公克、蛋 2 顆、奶粉 40 公克、低筋麵粉 300 公克、模具、烤箱
- 操作時間 | 60 分鐘 (不含鳳梨餡製備)
- 適合季節 | 3-7 月 (鳳梨盛產期)

體驗流程

一 鳳梨餡製備：

1. 鳳梨去皮切小塊，放入鍋中，加入冰糖，於大火熬煮至收汁。
2. 鳳梨塊呈透明狀後轉中小火，加入麥芽糖、檸檬汁，並持續攪拌至稠狀 (圖 1)。
3. 待冷卻後，加入無鹽奶油拌勻後備用。



圖 1 | 鳳梨塊持續攪拌至稠狀

二 製作流程：

1. 砂糖和無鹽奶油混合打發至霜狀，分次加入蛋液，並拌勻。
2. 加入過篩低筋麵粉、奶粉，拌勻至團狀，完成酥皮之製作。
3. 酥皮和鳳梨餡各分為 30 顆，酥皮每顆 20 公克 (圖 2)、鳳梨餡每顆 12 公克。
4. 酥皮擀平，包入鳳梨餡後 (圖 3)，縮口壓緊並滾圓，再放至模型內壓平。
5. 以 170°C 上、下火烘烤 15 分鐘，底部上色後將鳳梨酥翻面，相同溫度續烤 10 分鐘，表面呈現金黃色即可 (圖 4)。



圖 2 | 酥皮每顆 20 公克



圖 3 | 酥皮包入鳳梨餡



圖 4 | 鳳梨酥

知識引導



一 鳳梨簡介：

鳳梨原產於熱帶南美洲，分布於以赤道為中心南北緯 30 度間。鳳梨果實為許多小果聚合而成，果型呈圓筒或圓錐形，果肉淡黃至金黃色，富含水分、糖類、果酸、礦物質及纖維素等，是營養豐富的水果。鳳梨在臺灣是重要的經濟作物，除大量供作鮮食外，亦可加工製造成果乾、罐頭、果醬、醋等產品。

二 鳳梨酥簡介：

早期在臺灣婚禮習俗中，便有以鳳梨入餡製成的大餅，因鳳梨閩南語發音為 "旺來"，象徵子孫旺旺的吉祥寓意，被認為是傳統訂婚、結婚不能或缺的禮餅。後來經改良，將大餅縮小成精巧小餅，鳳梨酥從此誕生。由於早期鳳梨餡纖維較粗、酸度高，整體口感不佳，後來開始有糕餅師傅加入奶油、冬瓜絲軟化，以至於後來鳳梨酥都加入冬瓜餡。現今因鳳梨品種改良，適合鮮食及加工，本體驗以鳳梨果肉作為內餡，可品嚐鳳梨的酸甜口感。

三 製品製作注意事項：

1. 鳳梨餡製作過程中，需不停攪拌，避免燒焦。
2. 加入麥芽糖可使內餡有紮實的口感，還能提升鳳梨的香氣。
3. 內餡冷卻後與無鹽奶油拌勻，可使口感更滑順，不易黏牙。
4. 酥皮製作過程中，蛋液分次加入，有助於奶油吸收，若一次加入易發生油水分離。



5. 低筋麵粉與奶粉攪拌時，需用刮板以按壓的方式，拌勻至團狀即可。
6. 各家烤箱烤溫不同，要隨時觀察上色狀態，自行調整時間。
7. 鳳梨酥烘烤完成，即可進行脫模。
8. 製品於當日食用口感較佳，保存方式建議以保鮮盒密封冷藏，避免酥皮之水分流失而導致乾硬口感。食用時，至冷藏庫取出回溫後，即可食用，無需加熱或烘烤。



體驗學習重點

1. 認識鳳梨之多元利用，除了製作鳳梨酥外，也可作為抹醬、甜點和入菜烹調之原料。
2. 學習鳳梨酥材料混合技巧，避免油水分離及酥皮過度攪拌，影響成品口感風味。

