

## ● 教学指导【咖喱擘酥角】

### 重点掌握

- ☉掌握擘酥皮的制法;
- ☉掌握牛肉咖喱馅的制法;
- ☉掌握酥角的成型方法;
- ☉掌握酥角的烤制方法。



### 1. 工作内容及要求

- (1) 擘酥皮的和制;
- (2) 咖喱牛肉馅炒制;
- (3) 咖喱擘酥角的成型;
- (4) 咖喱擘酥角的熟制;
- (5) 咖喱擘酥角的装盘;
- (6) 卫生整理。

### 2. 操作前应准备的工具、设备

- (1) 工具：台秤、焗锅、手勺、走槌、尺子板、不锈钢长方盘、刮刀、刀、蛋刷、不锈钢圆盘。
- (2) 设备：烤箱、炉灶。

### 3. 主要原料

- (1) 坯料：黄油 500 克，面粉 500 克，鸡蛋 2 只，清水 150 克左右。
- (2) 馅料：牛肉 250 克，洋葱 50 克。咖喱粉 12.5 克，白糖 6 克，胡椒粉 0.75 克，味精 2.5 克，大油 25 克，料酒 10 克，湿团粉 12.5 克，清汤 75 克，盐适当。
- (3) 其他：鸡蛋。

### 4. 艾窝窝的基本操作步骤

**工艺流程：调制擘酥面坯→炒制咖喱牛肉馅→开酥→擘酥角成型→擘酥角熟制→擘酥角装盘**

## 步骤 1 调制擘酥面坯

- (1) 先将黄油 500 克切碎，加入 125 克面粉搓擦匀，无油粒便成油酥面。
- (1) 再将其余 375 克面粉放在案上开成窝形，加入鸡蛋和 150 克水，和成水面团，搓至软滑有劲，便成水皮面。
- (2) 将油酥拨平成长方块形，放在长方盘内。
- (3) 水皮面同时按成油酥面的面积二分之一大小，也放在长方盘内，用湿布盖上（以免干皮），冷藏约 1 小时，备用。



### 特别提示：

- (1) 擦黄油时，油和粉要搓匀，不要有黄油粒。
- (2) 水皮入冰箱时必须盖上湿皮，以免干皮。

## 步骤 2 炒制咖喱牛肉馅

- (1) 将牛肉剔净筋，用刀剁成粗肉沫，用小量湿团粉浆匀，用热油滑熟，盛出控干油待用。
- (2) 将洋葱切成幼丁。将锅烧热，倾入猪油，把洋葱放进锅内煸香，放入咖喱炒香，将牛肉沫放入锅内炒熟，加入调料，勾入适当粉芡即成。



### 特别提示：

- (1) 湿粉浆牛肉不宜多，滑肉的油不要过热，否则成粉墙。
- (2) 炒咖喱油时，油温不能太热，否则咖喱粉下锅就变黑，不美观。

## 步骤 3 开酥

- (1) 将冻过的油酥和水皮从冰箱中取出，放在案子上用走锤轻轻捶匀（油酥面比水皮面大约一倍），将水皮面放在油酥面上面一端，将油酥另一端复盖上水皮（等于油酥包入水面），然后用走锤轻轻捶低成长方块，如日字形。
- (2) 将两端分别对折，叠成三层，再开成长方形，再折叠三层。再次做开成长方形块。将两端向中间对折两次，叠成四层。便成擘酥皮。



### 特别提示：

- (1) 此种开酥方法，行业中称为开三、三、四。
- (2) 油酥面应冰成硬里带软状态，便于操作。

- (3) 油酥面包水皮面操作时要迅速，不然油酥易溶化，粘案又粘走锤(夏天操作此皮更为困难)，可以每次擀开折一次即进入冰箱。
- (4) 油酥面搓匀后太软，水皮面搓擦好后筋头太大，所以都要进入冰箱，使油酥有所硬化，水皮基本醒开。

#### **步骤4 擘酥角成型**

- (1) 将制作好的擘酥皮擀开(皮厚3mm)用到切成7cm见方的皮。
- (2) 在坯皮的一角表面刷少量蛋液，将咖喱馅放在胚皮中心，胚皮两端对折用蛋液相接，制成角状即可。

#### **特别提示:**

开好的酥皮厚度以0.7厘米为宜,如果太薄,也将使层次不清。

#### **步骤5 擘酥角熟制**

将酥角放入烤盘中，刷上蛋液，入烤炉180-190℃烤制成金黄色即可。

#### **特别提示:**

- (1) 烤制酥角不宜用过慢火，180-190℃质量较好，180℃以下酥皮易泻油；210℃则层次不清晰。
- (2) 酥角要烤透身，否则出炉会收缩扁塌。

#### **步骤6 擘酥角装盘**

将烤制成熟的擘酥角码入盘中即可。

#### **成品标准**

浓香鲜美、层次清晰、入口松化。

#### **特别提示:**

同样的面坯，换成叉烧馅，做成长方型为叉烧酥。

