



學大明陽立國

經 Google 技術強化

搜尋

電子報專欄

- ▶ 本期摘要
- ▶ 校園焦點
- ▶ 陽明訊息
- ▶ 行政會報
- ▶ 課輔部落格
- ▶ 捐款芳名錄

副刊專欄

- ▶ 山腰部落格
- ▶ 山腰電影院
- ▶ 閱讀生活

相簿集錦



這是什麼？

相簿適用IE6, IE7, FireFox, Safari
IE8請開啟「相容性檢視」瀏覽

快訊  【校園焦點】「2015世界嘉年華」熱鬧登場！

閱讀生活

美味的蘋果梨派

繼上期的「蘋果沙拉」，這次要再介紹另一個以蘋果為食材的美食——「蘋果梨派」。「派」又稱為西式餡餅，是西方人常自己在家裡動手做的甜點，「蘋果派」就是很常見的一種，也是許多人喜愛的甜食。

這裡介紹的，是一位法國朋友應老公要求每週必烤的「蘋果梨派」，食材裡多加了甜美多汁的西洋梨，可增加甜度，口感也更為豐富，難怪會成為他們家每週必吃的甜點。

材料包括：蘋果、西洋梨各2顆，奶油（butter）和糖各2大匙，以及檸檬半顆和冷凍酥皮一張。同樣的做法也可單用蘋果，做出來的就是蘋果派了。以下就是「蘋果梨派」的做法：



1.

冷凍酥皮從冰箱取出，放置20分鐘解凍。接著，將連油紙先鋪在烤盤上，再擺上酥皮，將酥皮用叉子均勻打洞（如左圖）。

2.

蘋果和梨每顆先各切成四等份，再削皮、去核，切成薄片，然後依照大小均勻地擺在烤盤上。蘋果和梨交錯擺放，也就是先擺放幾圈蘋果，再放幾圈梨子，可以讓兩者的味道更為分明。這道手續較費工，不過，看到烤出的美麗成品，就會讓人覺得值得了！



3.

小鍋加熱，放2湯匙奶油和等量糖，再擠上檸檬汁，待融化即可關火。

.....



4.

將上面融化的奶油連糖和檸檬汁澆在派上，放入烤箱，以180度烤45分鐘。

.....

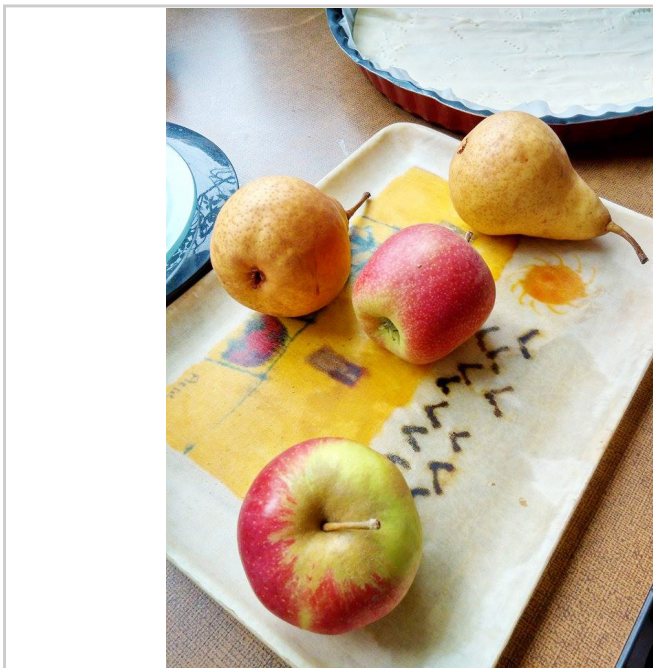


5.

剛烤好的蘋果梨派，香酥可口，美味又漂亮，不管視覺、嗅覺和味覺都令人無法抗拒，在冬天趁熱吃正好。

.....

< 示範：Isabelle Rutz · 圖 / 彭玟玲 · 文 / 溫蒂 >



西洋梨可為蘋果梨派增加甜度



冷凍酥皮



蘋果和梨交錯擺放



蘋果梨派混和了蘋果、西洋梨的香甜

[\[←\] 回上一頁](#)
[\[🏠\] 回到首頁](#)
[\[↑\] 回到最上](#)

COPYRIGHT © 2010 NATIONAL YANG-MING UNIVERSITY ALL RIGHTS RESERVED 國立陽明大學版權所有・未經同意・請勿轉載

[關於電子報](#) |
 [訂閱電子報](#) |
 [聯絡編輯小組](#) |
 [友站連結](#) |
 [上期電子報](#)

發行人：梁廣義 總編輯：王瑞瑤 執行編輯：彭琬玲 網頁維護：凱笛資訊

