

5.18.2013 大廚師 - 鴨油燒餅

原料：

鴨油	幹酵母
鹽	白糖
蔥	泡打粉
花椒	蜂蜜
麵粉	白芝麻

做法：

1. 首先要煉製鴨油。其實煉油也是有竅門的,把肥肉放進鍋裡，加少許水，用中火慢慢地煮，在水快煮乾時，油也開始被煉出來。這時可以加點鹽、蔥段、花椒（後兩樣要在快變糊以前挑出）。改小火繼續熬，等油積聚一些後，用勺子舀到干淨容器裡，這樣邊熬邊舀，直至最後只剩油渣。
2. 下面開始和麵，我用的是通用的麵粉，如果是低筋面更好。面 3cup，幹酵母 3tsp，白糖 2tsp，把它們拌勻再倒溫水，面要和得稍微軟點，在面盆上蒙上薄膜，放室溫下（大約 20 度）自然發酵。
3. 用煉出來的鴨油 1cup,麵粉 1cup 半，鹽 2tsp，和勻做成油酥。
4. 面發好後，加入 2tsp 的泡打粉揉勻，取一塊面擀成長方形，在上面用小勺抹上油酥。
5. 把麵皮捲起，切成段，把斷頭包入內，擀成餅狀，在餅上刷上一層蜂蜜水，再粘上芝麻。
6. 烤爐預熱，溫度大約 390 華氏度，放入燒餅，烤 15 分鐘，香噴噴的鴨油燒餅就出爐了。不用擔心第二頓吃口感不好的問題。吃多少烤多少。把生坯用廚房用油紙一個個包好，放冰箱冷凍室，吃的時候拿出來，直接放烤爐烤，燒餅依然噴香酥脆