

派起源於英國，是利用派盤製成一定形狀大小，於派皮內加入各種甜或鹹的餡所製成的點心，因所使用派餡及製作程序之不同，可分為三類：

| |
|--|
| 1. 單皮派：只有底面一層派皮裝盛不同的餡料。 |
| <ul style="list-style-type: none"> a. 生派皮生派餡：派皮與派餡需一起入烤箱烤焙後才可食用，此類派餡多以雞蛋、牛奶為凝凍材料。如牛奶雞蛋布丁派、南瓜派、地瓜派、胡蘿蔔派。 b. 熟派皮熟派餡：事先烤好的派皮，盛裝煮熟的餡料，待餡料冷卻凝結即可食用。派餡多以玉米粉或明膠為凝凍材料，如檸檬派、戚風派、巧克力派。 |
| 2. 雙皮派：上下兩層派皮包裹著肉餡或水果餡。 |
| <ul style="list-style-type: none"> a. 水果派：選用較硬的水果做餡，如蘋果派、鳳梨派。 b. 肉派：以雞肉、牛肉或豬肉做餡，如雞肉派、牛肉派。 |
| 3. 油炸派：以油炸方式將派炸熟，如油炸蘋果派、櫻桃派。 |

成功的派取決於兼具酥與脆的派皮，這與材料和製作程序息息相關。派皮需用中筋麵粉、硬油脂及冰水製作，並且鹽需溶於水中後使用，烤前用叉子戳洞。

派皮的製作：

| 材料 (2 個 9 寸派盤量) | 作法 |
|--|--|
| ① 冰水 75g \cong 1/3C 蛋黃 1 個 鹽 2.5g \cong 1/2t | 1. 麵粉過篩入大鋼盆中，倒入工作檯上，堆成粉牆。 2. 冰硬的白油放入麵粉牆中，以菜刀切丁使成黃豆大小的顆粒。以切麵刀和勻成麵粉油脂顆粒。 3. 慢慢加入混合均勻的 ① 料，以切麵刀壓拌成糰（此時麵糰仍保持麵粉油脂顆粒狀，外觀並不光滑），裝入塑膠袋中迅速壓一壓（怕手溫），放冷凍鬆弛 20-30 分鐘。 |
| ② 中筋麵粉 500g 白油（冰硬）375g 或無鹽奶油（冰硬） | 4. 將麵糰取出整型，置於撒有手粉的桌檯上，以幹麵棍將麵糰幹平，並摺疊三層幹成厚度約 0.3cm。再以輪刀切成約 10cm 的正方形。 5. 將餡料放於正方形麵皮中央，對摺成三角型，邊緣壓緊，以叉被壓花紋，表面刷蛋黃液，刺些小洞透氣。排入鋪有烤盤紙的烤盤中。 |
| ③ 蛋黃液 1 個 | 6. 入烤箱，220°C，15-20 分鐘。表面呈金黃色即可。 |

| | |
|------------|--|
| 保鮮盒或便當盒、紙巾 | |
| 全班合購 2 包高粉 | |

派的內餡：

| 品名 | 材 料 | 作 法 |
|-------------|--|--|
| 蘋 果 派 | ① 蘋果（中）6 個 檸檬汁 1 個份 細砂糖 1 1/3 杯 奶油 60 克 ② 玉米粉 1/2 杯 冷開水 1 杯 | 1. 蘋果洗淨去皮、去核切小丁，加入檸檬汁拌勻，以免變黃。玉米粉與冷開水事先調勻。 2. 將蘋果丁、檸檬汁，放在炒鍋中，再加入奶油、細砂糖，以小火慢慢地煮，煮至蘋果稍軟，再將玉米粉水慢慢加入，邊加邊攪拌，滾開即可熄火，待冷卻使用。 |

| 品名 | 材 料 | 作 法 |
|----------------------------|---|---|
| 鳳 梨 葡 萄 乾 派 | ① 罐頭鳳梨 20 片 葡萄乾 2 杯 細砂糖 1 杯 ② 玉米粉 1/2 杯 冷開水 1 杯 | 1. 鳳梨切小丁。玉米粉與冷開水事先調勻。 2. 鳳梨罐內的糖水取一杯，放炒鍋內，再加入細砂糖、葡萄乾、鳳梨丁，以小火慢慢地煮，煮開後，再將玉米粉慢慢加入，邊加邊攪拌，滾開即可熄火，待冷卻後使用。 |
| 雞 肉 派 | ① 雞胸肉 400g ② 蛋白 1 個 鹽 3/4 t 糖 2 t 玉米粉 1 T | 1. 雞肉切丁後，加 ② 料拌勻，醃 10 分鐘。 2. 洋蔥剝碎。奶油放炒鍋加熱融化，炒香洋蔥，再放香菇、豌豆仁、雞肉丁炒熟。 3. ④ 料倒入，炒一下即可。 |

| | | |
|-----|---|--|
| 派 | 黑胡椒粉 1/2 t ③ 洋蔥 1/2 個 洋菇 60g 豌豆仁 60g 奶油 4 T ④ 鮮奶 1/2C 麵粉 1 T | |
| 鮭魚派 | ① 鮭魚罐頭 2 罐 ② 洋蔥 1/2 個 芹菜 1/2 顆 玉米粒 1/2~1C ③ 鹽、黑胡椒粉 少許 | 1. 將洋蔥、芹菜切碎，約玉米粒大小後，與玉米拌勻。 2. 鮭魚罐頭開罐後瀝除水分及油，拌入 ②，再加上 ③ 調味即可。 |
| 咖哩餃 | ① 咖哩粉 2T 洋蔥 1/2 個 奶油 2T ② 絞肉 1 斤 洋菇 5~10 朵 椰漿 1/2C 麵包粉 1C ③ 蕃茄醬、鹽、胡椒粉 少許 | 1. 洋蔥切末後，加入 2T 奶油拌炒，拌炒出香味後倒入咖哩粉繼續炒出香味。 2. 加入絞肉炒熟，再加入其餘的 ② 料，熬煮至入味即可。 3. 最後再加入 ③ 料調味即可。 |

塔類

塔皮的製作：

| 材料 | 作法 |
|-------------|--------|
| ① 細糖 150 公克 | 糖油拌合法： |

| | |
|---|--|
| 無鹽奶油 180 公克 ② 蛋 3 個 ③ 低筋麵粉 450 公克 奶粉 75 公克 鹽 3/4t ④ 蛋黃液 2 個 塔模 40 個 | 1. 將 ① 料打發至乳霜狀，在分次加入 ② 料，攪拌均勻。 2. 將 ③ 料過篩，分次拌入奶油糊中，麵糰揉勻後分割，依模型大小等分。 3. 塔模灑粉，再押入麵糰，底部用叉子戳洞，以防止烘烤時底部膨脹。 4. 倒入內餡，塔皮邊緣刷蛋液。 5. 烘烤 180°C，15~22 分鐘。 |
|---|--|

塔的內餡：

| 品名 | 材 料 | 作 法 |
|--------------------|--|---|
| 蛋 塔 | ① 水 160 公克 白糖 300 公克 ② 奶水 400 公克 全蛋 5 個 香草粉 1t ③ 蛋黃 2 個 | 1. 將 ① 料的水煮開後加糖融化，熄火備用。 2. 將 ② 料調勻後，與 ① 料混和，過濾即成餡料。 3. 餡料倒入塔模中，塔皮表面刷蛋黃液。 4. 烘烤 150°C，15~20 分鐘。 |
| 椰子 塔 | ① 奶油 100 公克 細砂糖 100 公克 蛋 4 個 ② 鮮奶 30 公克 奶粉 40 公克 | 1. 先將奶油及糖打發，再分次加入蛋。 2. 將 ② 料略拌勻，最後再分次拌入已打發的蛋糊中即可。 |

| | | |
|--|------------|--|
| | 鹽 少許 | |
| | 椰子粉 200 公克 | |