



精心巧製美味的「桂花拉糕」

今期我們訪問「食物安全『誠』諾」的承諾人「小南國」。「小南國」是滬菜專家。來自上海的老廚每天精心巧製美味而有特色的滬菜，深受食客歡迎。「小南國」其中一道名點是「桂花拉糕」。我們就看看「小南國」總廚董文康師傅介紹如何製作這道甜品。



製作完成的「桂花拉糕」

配料：

拉糕配料	秘訣
糯米粉	先用篩子篩去異物或粗粒，令粉質更幼滑
白砂糖	不用已受潮或有雜質的砂糖
白開水	只用過濾的清水或白開水
花生油	可用橄欖油取代
酒	用香味較特別的五粮液



桂花糖配料	秘訣
乾桂花	選購質素好的桂花，不混雜質或枯瓣，沒有昆蟲屍體
糖漿	

製作步驟：

桂花糖製作	秘訣
將桂花清洗，吸乾水份備用	要用清潔的吸水紙徹底抹乾，否則桂花會粘作一團
慢火將糖漿煮至微熱加入桂花攪拌，略煮至有桂花香味即成	不能心急，用慢火烹調，否則糖漿會燒焦

拉糕製作	秘訣
將糯米粉和白砂糖先放入碗中混和。將花生油和酒加進混合粉中，用手攪拌混合粉至完全濕潤	攪拌期間要留意是否有昆蟲屍體等異物在混合粉內
加進少量白開水（約2 — 3湯匙），並繼續攪拌，當完全混和後，再重複以上動作，直至攪成漿糊狀	檢查白開水沒有污染物後，不要一次過加進大量的水，要慢慢邊加邊不停攪拌，徹底混和，並確保漿糊沒有粉團以免影響口感
將粉漿倒進蒸模，並蓋上微波爐保鮮紙	粉漿倒進蒸模時不要太滿，蓋上微波爐保鮮紙以防蒸氣凝固成水滴進粉漿
放入大沸水的蒸爐或鑊中，加蓋蒸二十分鐘	要水滾才放進
將蒸熟的拉糕脫模，放在碟上，並淋上已準備好的桂花糖，即可享用。	拉糕熱食時口感最佳。



董師傅分享：

集團從有信譽和持牌的食物供應商選購食材，減低食物出問題的風險。萬一出現問題也可追溯貨源。有需要時，他們會要求供應商提供食材的衛生證明。而收貨也會小心查證食物本身以及包裝等。如有問題便會立刻要求退貨。質素較佳的食材能保證食品既出色又安全。

董師傅特別提到集團所有頭盤、甜點或主菜都是即叫即製的。除了確保食物的美味外，也能防止熟食在存放期間受交叉感染。

集團亦相當重視員工的衛生培訓，強調良好的個人衛生習慣。例如要求員工除掉飾物，才可處理食物，一方面防止飾物掉進食物中，另一方面亦防止容易藏污物的飾物，有機會把細菌帶進食物中。廚房員工在製作食物時必須戴上已噴上食用消毒水清潔的手套。此外工作前後要清洗枱面，亦會噴上食用消毒水清潔才處理食物。為了鼓勵員工切實執行衛生要求，集團旗下的廚房會配置足夠的設施和用品，如消毒液、膠手套等。

「小南國」集團是「食物安全『誠』諾」計劃的伙伴，致力提供高質素的食物，以及和政府攜手合作，向社會大眾推動食物安全。