

狂歡派對自製簡易美食

所需材料：(3-4人份)
香蕉4條；士多啤梨8顆；迷你棉花糖16塊；正常棉花糖4塊；朱古力醬少許

餐前水果之 聖誕老人 棉花糖香蕉串

步驟方法：

- 1 將水果洗乾淨，切成如圖所示形狀。
- 2 再同正常大小棉花糖一起串起，迷你棉花糖做帽子上面的毛毛球及眼球；正常棉花糖切開兩半，做帽子邊的毛毛。
- 3 再加點朱古力做裝飾。



簡單幾個步驟，一份簡單又可愛的聖誕老人棉花糖香蕉串就做好了。端上這樣一份富有新意的餐前水果一定會讓你的親朋好友們感到驚喜的！



所需材料：(4人份)

薄餅預拌粉1包(約184g)；溫水約100ml；紅椒一個；羅勒葉適量；莎樂美腸約6-8片；莫薩里拉芝士適量；切達起司適量；帕馬森乾酪(刨絲)適量

步驟方法：

- 1 把溫水(50-60度)少量多次倒入預拌粉中，用手拌勻，重複以上動作。
- 2 搓好的麵團用保鮮紙蓋好，放在室溫約5-10分鐘。
- 3 把紅椒洗淨去頂去芯

派對麵點之 聖誕花環芝士薄餅

後，一半切成蝴蝶結狀；另一半切細粒備用。

- 4 在桌面上撒上少許麵粉後，放上已取出的麵團，輾成圓形，直徑約為9吋。
- 5 在焗盤鋪上已掃油的牛油紙，然後放上麵團，在花環的頂部放上紅椒蝴蝶結以及平均地鋪上紅椒粒、羅勒葉、莎樂美腸。
- 6 預熱焗爐，以220度用下火先焗6分鐘，再以上下火焗6-8分鐘至芝士烘成金黃色，出爐後刨上帕馬森乾酪，味道和賣相更佳。

每年聖誕節總是親朋好友相聚，一起談笑風生的最佳時機。或許今年的你厭倦了外出排隊尋找美食的歡慶方式，那不妨邀請三五朋友與自己一起在家中DIY簡易聖誕美食，令自己擁有一個別出心裁的聖誕美食派對。然而身為「美食小白」的你卻不知道該怎麼入手？讓小編為你整理一份簡單而又神秘的聖誕食譜，照着做就對啦。



派對小食之 藍芝士BBQ燒烤雞腿

聖誕派對必不能缺少派對小食，將濃郁的藍芝士與裏有燒烤醬的多汁雞腿搭配在一起，整個味道層次得以提升，讓大家輕鬆炮製出酒店級豪華版美食。

所需材料：(4人份)

急凍雞腿一盒(約500g)；藍芝士(blue cheese)約50g；火箭菜少許(裝飾用)。

雞腿炸粉：低筋麵粉1/2杯；海鹽1茶匙；紅椒粉(paprika)2茶匙；蒜粉(garlic powder)1茶匙；即磨黑椒半茶匙

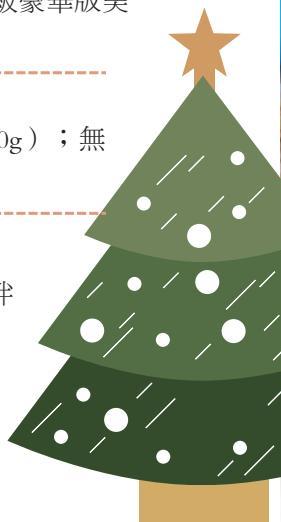
BBQ燒烤醬料：BBQ燒烤醬半樽(約220g)；無鹽牛油約20g

小掃平均地刷油，把黏上炸粉的雞腿放在牛油紙上。

- 5 入爐220度焗20分鐘，然後出爐把雞腿翻轉，另一面再焗約15-20分鐘，直至兩面金黃色。
- 6 燒熱平底鍋，小火放上牛油

直至融化。

- 7 倒入BBQ醬，與牛油融液拌勻，中小火煮滾醬汁。
- 8 將炸好的雞腿與滾燙的BBQ醬汁融合並攪拌均勻，放上藍芝士碎及少量的火箭菜做點綴即可。



餐後甜點之 雪人棉花糖

所需材料：(3-4人份)

食用色素顏色筆適量；棉花糖12粒，百利滋8條；竹籤4條

步驟方法：

- 1 將棉花糖串起來並且用食用色素筆在上面畫圖案。
- 2 折斷百利滋至適合長度，做雪人的手和腳。

「噹噹噹噹！」一份可愛吸睛又創意滿分的聖誕美食大餐就完成了。還在猶豫什麼？心動不如行動，快點和小夥伴們一起動手製作屬於你們的聖誕晚宴吧。

