

甜至尊
Dessert Master

煮食方法 Cooking Method

菜单 Menu	材料 Ingredients	白米 Rice	清水 Water	豆篮 Mesh Cup	总时间 Cooking Time	所需刀组 Blade	备注 Remarks
1 豆浆 Soybean Milk	 黄豆140g克 Soybean				30 分钟 Mins		
2 芝麻糊 Sesame Paste	 $\frac{1}{3}$ 白芝麻40g克 White Sesame +  $\frac{3}{4}$ 黑芝麻95g克 Black Sesame	约60克  $\frac{2}{5}$ Approx. 60g			40 分钟 Mins		预炒 Pre-fry Seeds
3 杏仁露 Almond Pudding	 $\frac{3}{4}$ 杏仁160g克 Almond				28 分钟 Mins		
4 杏仁糊 Almond Paste	 $\frac{1}{4}$ 杏仁130g克 Almond	约70克  $\frac{1}{2}$ Approx. 70g	约1400 毫升 MAX MIN		28 分钟 Mins		
5 紫米露 Black Glutinous Rice Pudding	 黑糯米130g克 Black Glutinous Rice + 少量 a bit 西米20g克 Sago Rice		Approx. 1400ml		1 小时 30 分钟 Hr Mins		
6 合桃糊 Walnut Paste	 $\frac{1}{2}$ 合桃200g克 Walnut	约90克  $\frac{3}{5}$ Approx. 90g			57 分钟 Mins		去衣 Remove Nuts Skin
7 花生糊 Peanut Paste	 花生220g克 Peanut	约80克  $\frac{1}{2}$ Approx. 80g			1 小时 Hour		预炒及去衣 Pre-fry Nuts & Remove Nuts Skin
8 红/绿豆沙 Red/Green Bean Pudding	 $\frac{3}{4}$ 红豆250g克 Red Bean 或 OR  $\frac{1}{3}$ 绿豆220g克 Green Bean	少量 约20克  $\frac{1}{3}$ a bit Approx. 20g			2 小时 30 分钟 Hrs Mins		 Beating Blade 烹调红豆沙 以保留豆粒 For Red Bean Pudding to achieve bean texture

