

# 爸爸的幸運餅乾

作者：余品妘

指導老師：張景齊

學校：高雄市私立中華藝術學校附設雙語小學

家長：施丞芳



- ▶ 我的爸爸是位救世濟人的醫生，他的工作常常是不分晝夜的，不管是國定假日、週休二日或是颱風天，只要病人需要他，就一定要上班。今年的父親節雖然是週末，但爸爸還是要值班，為了辛苦的爸爸，我決定要親手做爸爸最愛的點心「伯爵茶餅乾」，讓爸爸在父親節這天帶著上班，慰勞一下爸爸的辛勞。

父親節的前一天，媽媽帶著我去超市採買了製作餅乾需要的食品材料。媽媽說麵粉分很多種，做餅乾要用「低筋麵粉」，奶油也要放在室溫變軟才能用，不然會硬邦邦打不動。原來看似簡單的材料，每樣東西都有學問在裡面呢！



- ▶ 準備好後，我照著媽媽的指令操作，先把糖和奶油用攪拌器打到羽毛狀紋路出現，再加入蛋拌成糊狀，加進泡了一點熱水的伯爵茶和茶葉，最後加麵粉前，媽媽說一定要用過篩麵粉，這樣餅乾麵團才會均勻、口感一致，麵團完成後要冰在冷凍庫讓它變硬，就可以切成 0.5 公分厚度的餅乾薄片了，最後放進烤箱烤 15 分鐘，就大功告成囉！

感謝媽媽的指導，讓我第一次做餅乾就能上手，爸爸看到成品，也不敢置信是我的作品呢！成品非常美味，全家都一片接著一片停不下來，但我還是留了一盤給爸爸，希望他可以帶著我的心意去上班，祝我辛苦又偉大的爸爸，父親節快樂。

