

手工餅乾 校友訂購享優惠

（記者吳佳憲／桃園報導）



即日起至五月底止，訂購宜美小舖手工餅乾禮盒享有特惠價

現代人飲食習慣趨於清淡，熱量較低的輕食愈來愈受歡迎，香酥可口的手工餅乾，尤其受到上班族的喜愛。北醫校友謝曾安醫師（牙 26 屆）與夫人楊先宜女士、現任桃園縣平鎮市民代，都喜歡手工餅乾獨特的香氣，以及酥脆的口感。由於夫婦倆的公務都極為繁忙，如果沒有時間享用正餐，就會藉由輕食補充熱量，謝夫人還曾拜知名西點師傅孟兆慶為師，學習正統的手工餅乾作法。

手工餅乾 製作撇步大公開

謝曾安醫師夫人楊先宜女士表示，製作手工餅乾、薑餅屋一直是她的興趣，在女兒就讀幼稚園開始，就經常烘烤手工餅乾給學校的師生吃，「那時候還沒擔任市民代表，常利用閒暇時間，自己買食譜回家參考，功力真正有所突破，是在拜師學藝以後。」

謝夫人分享製作手工餅乾的訣竅，「手工餅乾在打麵糰時，主要分成二個階段，第一階段是打奶油與糖，一定要攪拌得很均勻，打到發泡膨漲，變成奶黃色以後，才能進行下個步驟，」謝夫人強調，麵粉撒下去以後，將是手工餅乾成功與否的關鍵，「一定要使用人工攪拌，烤出來的餅乾才會香酥綿密，這並非添加酥油的效果，而是因為手工攪拌力道較為細緻、力量不均勻所致。」

新型的家用烤箱多具有烘烤餅乾的功能，過程中仍要注意餅乾的色澤，避免烤得太黑、太硬，反而失去手工餅乾的特色。以旋風式烤箱為例，烤箱預熱 5 分鐘後，放入餅乾以 200 度的高溫烘烤 10 分鐘左右的即可出爐。

溫馨五月 手工餅乾預訂享優惠

由於牙醫師工作忙碌，為標準的外食族，容易產生營養不均衡的問題，謝夫人特別在公忙之餘，貼心地在夫婿執業的診所旁開設咖啡館「宜美小舖」，以便就近烹煮熟食給診所裡的醫師、護士們享用；另外也提供輕食甜品、花茶給一般民眾，並開放手工餅乾預訂服務，以期將這一份心意推廣出去。

目前宜美小舖提供的創意手工餅乾約有 20 種，較受客戶歡迎的，則為口感濃郁的椰子奶油球、香酥酥脆的黑胡椒脆餅，以及全麥製作的黑芝麻餅等，由於預訂狀況踴躍，再加上手工製作耗時費力，訂購後往往需要五至七天左右的時間才能完成。

時序進入充滿感恩意涵的五月，宜美小舖特別推出母親節優惠禮盒，禮盒內附四種不同種類、總重 300 公克的手工餅乾，再加上泰迪熊玩偶與康乃馨花朵，原價 280 元，五月底前特價 230 元。謝夫人強調，手工餅乾每一百公克價格高達 100 元以上，這樣優惠的價格其實連成本都不夠，「但為了讓更多人分享手工餅乾的細緻口感，這樣的定價是值得的。」喜食手工餅乾，但沒有時間與器材烘烤的讀者不妨多加參考。詳細優惠內容，以及手工餅乾種類，請上[宜美小舖部落格](#)查詢。



公務之餘，記得留給自己一些時間，吸飲花茶，搭配幾片手工烘焙的餅乾，沈澱自己的思緒，休息再出發



宜美小舖研發近 20 種創意手工餅乾，詳細 menu 請洽店方