

加州无花果泰式红咖喱酱

由 Robert Del Grande, 得克萨斯休斯敦, 提供

原料

加州无花果泰式红咖喱酱

- 1 盎司 Guajillo 红辣椒：去茎去籽（可略微烤下）
- 4 个 Fresno 辣椒：去茎 - 切碎
- 3 茶匙烤过的胡荽籽
- 1/4 茶匙烤过的小豆蔻籽
- 1/2 茶匙烤过的孜然籽
- 1/2 茶匙烤过的黑胡椒粒
- 1/2 茶匙烤过的茴香籽
- 2 茶匙盐
- 8 瓣大蒜切碎
- 1 个红葱，切碎
- 1 汤匙新鲜生姜，切碎
- 2 汤匙柠檬草茎，切碎
- 1 片乳酸酒青柠叶（可选）
- 4 汤匙香菜杆，切碎
- 1/2 只柠檬皮
- 4 只黄金无花果干或 Mission 无花果干，切碎
- 1/2 杯水

泰式红咖喱无花果酱汁

- 4 汤匙蛋黄酱
- 2 汤匙酪乳
- 2 汤匙奶油
- 1 汤匙椰浆
- 4 汤匙泰式无花果红咖喱酱
- 1 茶匙青柠汁
- 1 茶匙麻油
- 少许盐及胡椒

步骤

制作泰式咖喱酱，将干辣椒混合置于碗中，加水泡 30 分钟或直至辣椒干变软。将胡荽籽，小豆蔻籽，孜然籽，胡椒粒及茴香籽混合装入香料碾磨器或磨咖啡机中，碾磨充分成粉。将泡好的辣椒，香料粉与剩余的原料装入搅拌机中，搅打成泥。若有需要，在搅打过程中加水，以使原料打成泥状。冷藏储存，可储存 2 星期。

制作泰式红咖喱酱汁，将所有原料放入碗中混合后搅拌至稠状。

韩式牛肉（加州无花果腌渍牛肉）蒸包

由加州无花果提供

原料

腌料

大蒜，捣碎	3 只
葱，切碎	3 根
洋葱，切碎	1/2 杯
酱油	1/3 杯
麻油	2 汤匙
加州无花果浓缩汁	2 汤匙
加州无花果酱	2 汤匙
梨，取汁	1 只
Gochujang (韩式辣椒酱)	1 汤匙
肉眼牛排，按对角线逆着纹路切(1/8 英寸厚度)	1 磅

韩式无花果牛肉

Gochujang (韩式辣椒酱)	1 汤匙
加州无花果酱	2 汤匙
水	1 汤匙
麻油	1 茶匙
熟的腌好的肉眼牛排	1 磅

食用

韩式加州无花果牛肉	1 盎司
蒸熟的包子，切半	1 只
葱，斜切	按需
香菜叶	按需

步骤

腌渍

取一个大碗，将所有原料（除牛肉外）搅拌均匀。加入牛肉，置于冰箱内冷藏 1 小时以上。

韩式无花果牛肉

将韩式辣椒酱，加州无花果酱，水及麻油搅拌充分后放置一边。取出腌渍好的牛肉。用烧烤炉或加入油的煎锅烹饪牛肉，直至牛肉外表焦脆。在牛肉外涂上酱料。

食用：

将烹饪后的牛肉放在蒸包上。加上葱，香菜并淋上少许腌料。即可享用。

加州 Mission 无花果

由 Robert Del Grande, 得克萨斯休斯敦, 提供

原料

Mission 无花果软糖曲奇

- 2 盎司无糖烘焙巧克力碎
- 2 汤匙黄油
- 3/4 杯中筋面粉
- 3 汤匙可可粉
- 1 茶匙泡打粉
- 1/4 茶匙盐
- 2 只鸡蛋
- 2 杯粗糖
- 1/2 茶匙香草精
- 1/2 杯糖粉
- 16 只加州 Mission 无花果

步骤

将巧克力与黄油在小碗中混合，置于温水或微波炉中低温加热至完全融化。搅拌均匀后置于一边。将面粉，可可粉，泡打粉及盐过筛混合，置于一边。另取一碗，放入鸡蛋，糖及香草精；用力搅打至混合物变稠且颜色发白。加入融化的巧克力黄油，过筛的干料以及 8 只切粗碎的无花果；搅拌充分。冷却至变硬。

用汤匙或 60 号勺子，将面团分成多个小球并裹上糖粉。将小球置于铺有油纸的烤盘上，间距约 2 英寸。剩余的 8 只无花果每只竖切成 4 片。每块曲奇上放置一片无花果。325 华氏度烤约 15 分钟。在烤盘上冷却后撒上糖粉。

产出：32 块曲奇

食用：8（1/2 杯冰淇淋，1 块曲奇）

加州无花果肉桂面包

加州无花果		产出：1 只		
类别：面包				
食谱：加州无花果肉桂面包		保质期：3 天		
产品号#	品名	数量	单位	步骤
	面团			
	无花果	½	杯	1) 将所有面团原料置于立式搅拌机中。
	中筋面粉	3	杯	2) 低速搅拌 5 分钟，确保黄油充分融合。
	即食酵母粉	1	汤匙	3) 碗中抹少许油，放入面团。盖好碗醒发面团 1 小时，面团尺寸将增大一倍。
	粗糖	1	汤匙	4) 醒发面团时，制作内陷。将糖，肉桂粉及无花果粉搅拌均匀，置于一边。
	粗盐	1 ¼	茶匙	5) 将面团小心移至抹有少许油的平面。
	大只鸡蛋	1	只	6) 将面团擀成大约 8 英寸乘 20 英寸的长方形。
	无盐黄油，软化	5	汤匙	7) 在面团上刷上蛋液，然后均匀地撒上肉桂糖混合物和无花果块。
	温水	2/3	杯	8) 从短的一端开始，把面团揉成圆木状。把接缝捏紧。没有必要捏两端。
	内陷			9) 将面团带缝面朝下，移到涂有油的烤面包盘中(9 英寸乘 5 英寸)。盖上烤盘，让面团醒 1 小时。
	粗糖	¼	杯	10) 醒面团时，预热烤箱至 350 华氏度。
	肉桂粉	1 ½	茶匙	11) 烤制面包 35 至 40 分钟，或直至内部温度达到 190 华氏度。
	无花果粉	1	茶匙	12) 在烤盘中放置 5 分钟后取出。将面包放在烤架上直至完全冷却。
	鸡蛋，打散	1	只	13) 切至合适的片，即可享用。
	无花果块	½	杯	

茴香无花果干色拉，配无花果油醋

原料

茴香无花果色拉

- 1 个茴香头，切成很薄的薄片
- 6 个 mission 无花果，切成薄片
- 2 汤匙整片新鲜龙蒿叶或欧芹叶
- 2 茶匙整粒黄芥末籽
- 1 汤匙特级初榨橄榄油
- 1 茶匙鲜柠檬汁

无花果油醋

- ¼ 杯特级初榨橄榄油
- 1 汤匙米醋或白葡萄酒醋
- 1 汤匙无花果浓缩汁
- 1 凤尾鱼片，捣碎
- 1 瓣大蒜，切碎
- ¼ 茶匙茴香籽，碾碎
- ¼ 茶匙红辣椒片
- 少许盐及胡椒

搭配：

- 帕玛森奶酪碎或片
- 黄芥末籽
- 碎柠檬皮

步骤

将番茄纵切至两半，抹上橄榄油。切面朝下置于烤盘上，400 华氏度烤 30 分钟或烤至番茄变软且表皮脱落。取出后放凉去皮。将番茄捣碎，加入无花果酱，橄榄油及大蒜搅拌；加盐及胡椒调味。涂抹于烤过的面包片上，淋上少许橄榄油。

取一个大碗，将茴香，无花果，龙蒿及芥末籽搅拌均匀。加入橄榄油及柠檬汁，轻摇。

在中等碗中将油醋料用力搅拌，直至成乳化状。

将茴香无花果色拉均匀分装在 4 个盘子中，淋上油醋。配上帕玛森奶酪，芥末籽及柠檬皮，即可食用。

加州 无花果灵感

加州无花果芝麻球

产出：1/2烤盘，50份

类别：小食 | 修改日期：2014年7月 | 菜谱：加州无花果芝麻球 | 保质期：7天

原味烤杏仁，整颗
烤杏仁片
烤过的粗燕麦片
杏仁粉
小豆蔻粉
亚麻籽粉
烤南瓜籽
蜂蜜
龙舌兰糖浆
无花果酱
无花果干丁
烤芝麻

28 盎司
14 盎司
10 盎司
2 盎司
½ 盎司
1 盎司
17 盎司
11 盎司
18 盎司
11 盎司
16 盎司
3 盎司

1. 用立式搅拌机，将整颗杏仁，杏仁片，燕麦，杏仁粉，豆蔻，亚麻籽及南瓜籽搅拌均匀。
2. 取中等大小厚底平底锅，加入蜂蜜及龙舌兰糖浆，高温加热至沸腾。
3. 糖浆煮至240华氏度后，置于一边。
4. 将无花果酱及无花果干加入糖浆中搅拌充分。
5. 将搅拌后的无花果糖浆加入至搅拌机中使用搅拌桨叶搅拌，直至干料被糖浆充分包裹。
6. 烤盘上铺油纸，将混合料倒入铺平。
7. 冷却后，做成小球状。
8. 将每个球裹上芝麻后即可食用。



当你想起无花果，你就会想到加州