

【甘智荣 主编】

面包、饼干、蛋糕，妙手烘焙帮您找回“家”的幸福感

带给全家幸福的 妙手烘焙

双手奉上温暖满溢的烘焙料理

♥ 让自己收获满满幸福滋味 ♥



新疆人民出版社
新疆人民卫生出版社



带给全家幸福的 妙手烘焙



【甘智荣 主编】

第
一
章



新疆人民出版社
新疆人民出版社



图书在版编目（CIP）数据

带给全家幸福的妙手烘焙/甘智荣主编. —乌鲁木齐:
新疆人民卫生出版社, 2016. 4
ISBN 978-7-5372-6335-1

I. ①带… II. ①甘… III. ①烘焙—糕点加工
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第165391号

带给全家幸福的妙手烘焙

DAIGEI QUANJIA XINGFU DE MIAOSHOU HONGBEI

出版发行 新疆人民出版總社
新疆人民卫生出版社

责任编辑 郝亮

策划编辑 深圳市金版文化发展股份有限公司

摄影摄像 深圳市金版文化发展股份有限公司

封面设计 深圳市金版文化发展股份有限公司

地 址 新疆乌鲁木齐市龙泉街196号

电 话 0991-2824446

邮 编 830004

网 址 <http://www.xjpsp.com>

印 刷 深圳市雅佳图印刷有限公司

经 销 全国新华书店

开 本 173毫米×243毫米 16开

印 张 13

字 数 150千字

版 次 2016年4月第1版

印 次 2016年4月第1次印刷

定 价 29.80元

【版权所有，请勿翻印、转载】

Contents 目录

Part 1 烘焙基础



- 008烘焙基本工具
- 011烘焙基本原料
- 013打发材料
- 014制作面团
- 016制作蛋糕体
- 019制作挞皮、派皮和千层酥皮



Part 2 花样面包



- | | |
|--------------------|------------------|
| 022蜂蜜小面包 | 056丹麦奶酪包 |
| 024花式红豆包 | 058丹麦热狗卷面包 |
| 025豆沙餐包 | 059培根可颂 |
| 026豆沙杂粮包 | 060情丝面包 |
| 028全麦莲蓉包 | 062心心相印包 |
| 030日式乳酪面包 | 064水果半岛 |
| 032牛奶面包 | 066芒果面包 |
| 034奶油面包 | 067土豆吐司 |
| 036奶香桃心包 | 068原味吐司 |
| 038法棍面包 | 070苹果吐司 |
| 040蒜香面包 | 072燕麦吐司 |
| 042海苔肉松面包 | 073芝士吐司 |
| 044玉米火腿沙拉包 | 074甜味吐司 |
| 046香葱芝士条 | |
| 048天然酵母葡萄干面包 | |
| 049全麦红豆包 | |
| 050千层面包 | |
| 052牛角包 | |
| 054丹麦紫薯面包 | |

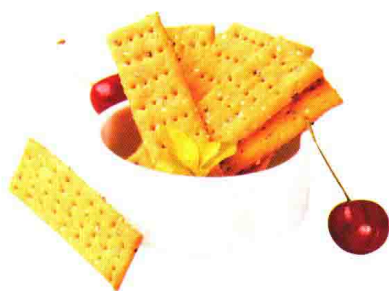


Part 3 手作饼干



- 076香葱苏打饼干
- 077芝麻苏打饼干
- 078黄金芝士苏打饼干
- 080黄油饼干
- 082曲奇饼
- 084黄油曲奇
- 086全麦核桃酥饼
- 087蛋香小饼干
- 088腰果小酥饼
- 090迷你肉松酥饼
- 092杏仁蜂蜜小西饼
- 094椰蓉蛋酥饼干
- 095燕麦全麦饼干
- 096巧克力手指饼干
- 098巧克力夹心脆饼
- 100香酥小饼干
- 102花生薄饼
- 103蛋白甜饼

- 104圣诞饼干
- 106手指饼干
- 108数字饼干
- 110娃娃饼干
- 112卡雷特饼干
- 113罗蜜雅饼干
- 114布列塔尼酥饼
- 116酥脆花生饼干
- 118黑芝麻咸香饼
- 119红茶小酥饼
- 120牛奶星星饼干



Part 4 美味蛋糕



- 122脆皮蛋糕
- 124无水蛋糕
- 126金丝蛋糕
- 128椰蓉果酱蛋糕
- 130蔓越莓蛋糕卷
- 132咖啡卷
- 134瑞士蛋卷
- 136抹茶蜂蜜蛋糕
- 137巧克力奶油麦芬蛋糕

- 138草莓香草玛芬
- 140蜜豆麦芬蛋糕





- 142蔓越莓玛芬蛋糕
- 143核桃麦芬蛋糕
- 144北海道戚风蛋糕
- 146凤梨慕斯蛋糕
- 148草莓慕斯蛋糕
- 150南瓜芝士蛋糕
- 151舒芙蕾
- 152风味玉米蛋糕
- 154迷你蛋糕
- 156牛奶方格蛋糕
- 158法式海绵蛋糕
- 160红豆蛋糕

- 161白雪公主
- 162香草蛋糕
- 164雪芬蛋糕
- 166绿野仙踪
- 168哈雷蛋糕
- 169美式芝麻蛋糕
- 170巧克力杯子蛋糕

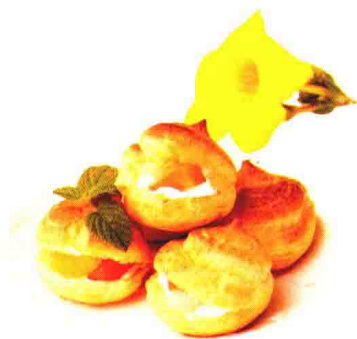


Part 5 经典西点



- 172英式红茶奶酪
- 174黄金乳酪
- 175旺仔小馒头
- 176那提巧克力
- 178抹茶马卡龙
- 180巧克力马卡龙
- 182香橙挞
- 184蛋挞
- 186泡芙
- 187水果泡芙
- 188脆皮泡芙
- 190心形水果泡芙
- 192鲜果派
- 194苹果派
- 195草莓派
- 196奶油葡萄酥

- 198花生奶油酥
- 200家常牛奶棒
- 202蔓越莓司康
- 203巧克力果仁司康
- 204香葱司康
- 206鸡蛋布丁
- 207芒果布丁
- 208蓝莓布丁





带给全家幸福的 妙手烘焙

【甘智荣 主编】



新疆人民出版社
新疆人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

带给全家幸福的妙手烘焙/甘智荣主编. —乌鲁木齐:
新疆人民卫生出版社, 2016. 4
ISBN 978-7-5372-6335-1

I. ①带… II. ①甘… III. ①烘焙—糕点加工
IV. ①TS213. 2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第165391号

带给全家幸福的妙手烘焙

DAIGEI QUANJIA XINGFU DE MIAOSHOU HONGBEI

出版发行 新疆人民出版總社
新疆人民卫生出版社

责任编辑 郝亮

策划编辑 深圳市金版文化发展股份有限公司

摄影摄像 深圳市金版文化发展股份有限公司

封面设计 深圳市金版文化发展股份有限公司

地 址 新疆乌鲁木齐市龙泉街196号

电 话 0991-2824446

邮 编 830004

网 址 <http://www.xjpsp.com>

印 刷 深圳市雅佳图印刷有限公司

经 销 全国新华书店

开 本 173毫米×243毫米 16开

印 张 13

字 数 150千字

版 次 2016年4月第1版

印 次 2016年4月第1次印刷

定 价 29.80元

【版权所有，请勿翻印、转载】

Preface 前言

没有多少人能抵挡得住刚出炉的面包的扑鼻香气，所以编者相信有不少人在经过面包店的时候，都会忍不住停下匆忙的脚步，走进面包店去购买精美的糕点。

然而，您是不是不满足于只吃别人做的美味糕点，也想要亲手烘焙美食给自己和家人品尝？您是不是也想在空闲时间去做点事情来点缀生活，让生活更加精彩有趣？您是不是也想要拉近家人间的距离，想与家人共同完成一些有意义的事情？这本《带给全家幸福的妙手烘焙》就能一次性满足您的所有愿望！即使您是零经验的新手，只要您按照本书准备好的原料和工具，并依据本书的做法来认真制作，您就会发现烘焙是如此的简单。更重要的是，您与家人间的感情也能通过一起学习烘焙而得到升温。

整本书共分为五个部分，分别是烘焙基础、花样面包、手作饼干、美味蛋糕和经典西点。第一个部分是烘焙基础，主要向您介绍烘焙美食所需要了解的一些入门知识，比如打发材料、制作面团等；剩余四个部分主要向您介绍多款烘焙美食，涉及面包、饼干、蛋糕、甜点等，做法详细，内容丰富，从家庭手工DIY的角度出发，详细说明所需的配方、工具和时间，还附上了实用的烘焙技巧。

这本书的每一道烘焙都配上了色彩丰富的插图，通过图文的形式来讲解糕点的烘焙过程，更能让人愉悦地学习烘焙。除了好看的配图，很多烘焙都配上了一个贴心的二维码，只要用手机扫一扫，就能轻松获得该道烘焙的视频做法，让您更直观地了解烘焙的每一个步骤。

学习烘焙无需经验，也没有门槛，只要用心阅读本书，并带着对家人的爱意，您就能做出美味的糕点。在此，编者真诚地希望本书能让您对烘焙美食产生更浓厚的兴趣，并为您的家庭带来幸福和快乐。最后，真切地祝愿您通过认真练习，早日成为烘焙达人！

Contents 目录

Part 1 烘焙基础



- 008烘焙基本工具
- 011烘焙基本原料
- 013打发材料
- 014制作面团
- 016制作蛋糕体
- 019制作挞皮、派皮和千层酥皮



Part 2 花样面包



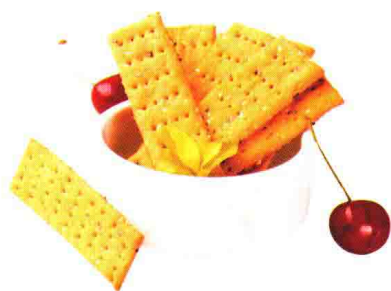
- 022蜂蜜小面包
- 024花式红豆包
- 025豆沙餐包
- 026豆沙杂粮包
- 028全麦莲蓉包
- 030日式乳酪面包
- 032牛奶面包
- 034奶油面包
- 036奶香桃心包
- 038法棍面包
- 040蒜香面包
- 042海苔肉松面包
- 044玉米火腿沙拉包
- 046香葱芝士条
- 048天然酵母葡萄干面包
- 049全麦红豆包
- 050千层面包
- 052牛角包
- 054丹麦紫薯面包
- 056丹麦奶酪包
- 058丹麦热狗卷面包
- 059培根可颂
- 060情丝面包
- 062心心相印包
- 064水果半岛
- 066芒果面包
- 067土豆吐司
- 068原味吐司
- 070苹果吐司
- 072燕麦吐司
- 073芝士吐司
- 074甜味吐司



Part 3 手作饼干



- 076香葱苏打饼干
- 077芝麻苏打饼干
- 078黄金芝士苏打饼干
- 080黄油饼干
- 082曲奇饼
- 084黄油曲奇
- 086全麦核桃酥饼
- 087蛋香小饼干
- 088腰果小酥饼
- 090迷你肉松酥饼
- 092杏仁蜂蜜小西饼
- 094椰蓉蛋酥饼干
- 095燕麦全麦饼干
- 096巧克力手指饼干
- 098巧克力夹心脆饼
- 100香酥小饼干
- 102花生薄饼
- 103蛋白甜饼
- 104圣诞饼干
- 106手指饼干
- 108数字饼干
- 110娃娃饼干
- 112卡雷特饼干
- 113罗蜜雅饼干
- 114布列塔尼酥饼
- 116酥脆花生饼干
- 118黑芝麻咸香饼
- 119红茶小酥饼
- 120牛奶星星饼干



Part 4 美味蛋糕



- 122脆皮蛋糕
- 124无水蛋糕
- 126金丝蛋糕
- 128椰蓉果酱蛋糕
- 130蔓越莓蛋糕卷
- 132咖啡卷
- 134瑞士蛋卷
- 136抹茶蜂蜜蛋糕
- 137巧克力奶油麦芬蛋糕
- 138草莓香草玛芬
- 140蜜豆麦芬蛋糕





- 142蔓越莓玛芬蛋糕
- 143核桃麦芬蛋糕
- 144北海道戚风蛋糕
- 146凤梨慕斯蛋糕
- 148草莓慕斯蛋糕
- 150南瓜芝士蛋糕
- 151舒芙蕾
- 152风味玉米蛋糕
- 154迷你蛋糕
- 156牛奶方格蛋糕
- 158法式海绵蛋糕
- 160红豆蛋糕

- 161白雪公主
- 162香草蛋糕
- 164雪芬蛋糕
- 166绿野仙踪
- 168哈雷蛋糕
- 169美式芝麻蛋糕
- 170巧克力杯子蛋糕



Part 5 ♥ 经典西点



- 172英式红茶奶酪
- 174黄金乳酪
- 175旺仔小馒头
- 176那提巧克力
- 178抹茶马卡龙
- 180巧克力马卡龙
- 182香橙挞
- 184蛋挞
- 186泡芙
- 187水果泡芙
- 188脆皮泡芙
- 190心形水果泡芙
- 192鲜果派
- 194苹果派
- 195草莓派
- 196奶油葡萄酥

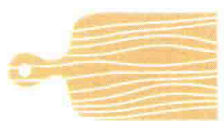
- 198花生奶油酥
- 200家常牛奶棒
- 202蔓越莓司康
- 203巧克力果仁司康
- 204香葱司康
- 206鸡蛋布丁
- 207芒果布丁
- 208蓝莓布丁





Part 1 ♥ 烘焙基础

唯有时光与美食不可辜负，如今越来越多的人会在家用烤箱为家人烘焙出美味的西点。本章将为大家介绍烘焙技巧、基本工具、基本原料、常用酱料和馅料的制作以及常用面团、蛋糕体的制作等，让您在烘焙美食的过程中游刃有余。



烘焙 基本工具



烤箱



一般情况下，烤箱在家庭中使用时都是用来烤制一些饼干、点心和面包等食物。它是一种密封的电器，同时也具备烘干的作用。

擀面杖



中国古老的一种用来压制面条、面皮的工具，多为木制。一般长而大的擀面杖用来擀面条，短而小的擀面杖用来擀饺子皮。

刮板



又称面铲板，是制作面团后刮净盆子或面板上剩余面团的工具，也可以用来切割面团及修整面团四边。

长柄刮板



长柄刮板是一种软质、如刀状的工具，是西点制作中不可缺少的利器。它的作用是将各种材料拌匀，及将盆底的材料刮干净。

毛刷



毛刷是用来制作主食的用具，尺寸多样化。它能够用来在面皮表面刷上一层油脂，也能在制好的蛋糕或者点心上刷上一层蛋液。

玻璃碗



是指玻璃材质的碗，主要用来打发鸡蛋或是搅拌面粉、糖、油和水等。制作西点的时候，至少要准备两个以上的玻璃碗。

电子计时器

是一种用来计算时间的仪器。一般厨房计时器都是用来制定烘焙等时间的，以免时间不够，或烘焙、蒸煮超时。



电动搅拌器

电动搅拌器包含一个电机身，配有打蛋头和搅面棒两种搅拌头。电动搅拌器可以使搅拌的工作更加快速，材料搅拌得更加均匀。



搅拌器

搅拌器是制作西点时必不可少的烘焙工具之一，可以用于打发蛋白、黄油等，制作一些简易小蛋糕，但使用时费时费力。



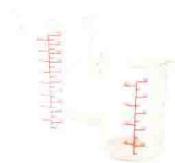
电子秤

电子秤，又叫电子计量秤，适合在西点制作中用来称量各式各样的粉类（如面粉、抹茶粉等）、细砂糖等需要准确称量的材料。



量杯

一般杯壁上都有容量标示，可以用来量取材料，如水、奶油等，但要注意读数时的刻度，量取时还要恰当地选择适合的量程。



量匙

量匙通常是塑料或者不锈钢材料的，是圆状或椭圆状带有小柄的一种浅勺，主要用来盛液体或者细碎的物体。



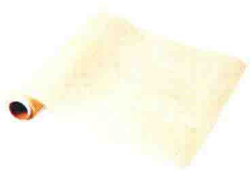
面粉筛

面粉筛一般都是不锈钢制成，用来过滤面粉的烘焙工具，面粉筛底部都是漏网状的，可以用于过滤面粉中含有的其他杂质。



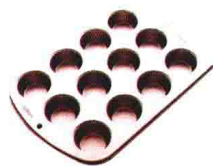
裱花袋

裱花袋是形状呈三角形的塑料材质袋子，使用时装入奶油，再在最尖端套上裱花嘴或直接用剪刀剪开小口，可以挤出各种纹路的奶油花。



烘焙纸

烘焙纸用于烤箱内烘烤食物时垫在底部，防止食物粘在模具上面导致清洗困难。做饼干时可以把它置于底部，能保证食品干净卫生。



饼干模

擀好饼干面团后，用造型模具压出模样再进行烘焙，既可爱又漂亮。



吐司模

烤吐司的模具，除了在烤箱中使用，吐司模也可以放在某些面包机桶内烘烤吐司。



蛋挞模

蛋挞模，用于制作普通蛋挞或葡式蛋挞时使用。一般选择铝模，压制比较好，烤出来的蛋挞口感也比较好。



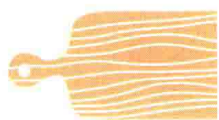
布丁模

布丁模是由陶瓷、玻璃制成的杯状模具，形状各异，耐高温，可以用来DIY酸奶、做布丁等小点心，小巧耐看。可用白醋清洗。



蛋糕纸模

是在做小蛋糕的时候使用。使用相应形状的蛋糕纸模能够做出相应的蛋糕形状，适合用于制作儿童喜爱的小糕点。



烘焙 基本原料



高筋面粉



高筋面粉的蛋白质含量在12.5%~13.5%，色泽偏黄，颗粒较粗，不容易结块，比较容易产生筋性，适合用来做面包。

低筋面粉



低筋面粉的蛋白质含量在8.5%，色泽偏白，常用于制作蛋糕、饼干等西点。

中筋面粉



中筋面粉即普通面粉，蛋白质含量为8.5%~12.5%，颜色乳白，介于高、低粉之间，粉质半松散，多用于中式点心制作上。

全麦面粉



全麦面粉主要用来制作全麦面包和小西饼等，是指小麦粉中包含其外层的麸皮，使其内胚乳和麸皮的比例与小麦原料成分相同。

泡打粉



泡打粉作为膨松剂，一般都是由碱性材料配合其他酸性材料，并以淀粉作为填充剂组成的白色粉末。常用来制作西式点心。

芝士粉



芝士粉为黄色粉末状，带有浓烈的奶香味，大多用来制作面包以及饼干等，有增加风味的作用。