

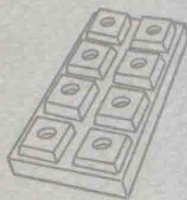


绿色生活读物
“我爱动手”系列

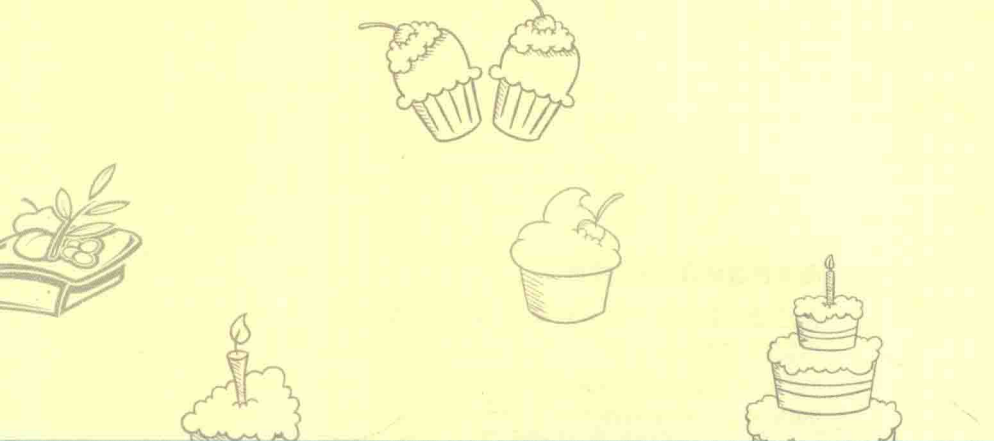


自己动手 做西点

庄夏珍 编著



重庆大学出版社
<http://www.cqup.com.cn>



自己动手 做西点

庄夏珍 编著



重庆大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

自己动手做西点 / 庄夏珍编著. —重庆:重庆大学出版社, 2015. 7

(惠民小书屋丛书. 我爱动手系列)

ISBN 978-7-5624-9439-3

I. ①自… II. ①庄… III. ①西点—制作 IV.
①TS213. 2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 210784 号

自己动手做西点

庄夏珍 编著

策划编辑:何 明

责任编辑:何 明 版式设计:尚 品 何 明

责任校对:谢 芳 责任印制:张 策

*

重庆大学出版社出版发行

出版人:易树平

社址:重庆市沙坪坝区大学城西路 21 号

邮编:401331

电话:(023)88617190 88617185(中小学)

传真:(023)88617186 88617166

网址:<http://www.cqup.com.cn>

邮箱:fxk@cqup.com.cn(营销中心)

全国新华书店经销

重庆长虹印务有限公司印刷

*

开本:890 × 1240 1/32 印张:3.25 字数:87千

2016年1月第1版 2016年1月第1次印刷

印数:1—2 000

ISBN 978-7-5624-9439-3 定价:25.00 元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换
版权所有,请勿擅自翻印和用本书
制作各类出版物及配套用书,违者必究

与西点的缘分

YU XIDIAN DE YUANFEN



决定学做西点那件事儿，还真是有太多的巧合。

2008年5月，我作为上海市中职学校第五届教学法改革交流评优活动综合组的评委听评了上海贸易学校姚老师的一节“椰丝排的制作”专业操作课，品尝了亲眼看着同学们烘焙出来的作品。当拿着还有着温度的点心时我便有了也想自己动手试试的冲动，但毕竟是门技术，还涉及专业的硬件装备，那时也只是一闪而过的想法而已。但是，就在3个月后，一位朋友打电话给我，说要开“西式面点师”培训班，而且希望我学成之后担任她们学校的西点兼职教师。

2009年的春天，我开始了学习西点制作之旅，学完初级课程之后，连续学中级课程，在我的一大摞证书中，又多了两张“西式面点师”的职业资格技能证书，还经常参加知名大师的体验课程也开发了融入花艺的西点制作课程，6年来，西点给了我和家人及朋友太多的乐趣，还有健康！

2011年12月，当我的《家居植物装饰》一书完稿后，与编辑何明老师聊起我近几年成了“西点控”，每天晚上都要上网淘各种喜欢的模具、原料。为了品尝美味西点，循着《东京甜点小旅行》里提到的西点屋，开始了一场任性的品尝西点之旅。为了能开发出清淡健康的西点，每一款网上或书上看来的配方都经过多次修改，直到口感满意为止……何老师觉得一个花艺师做出来的西点一定与众不同，便邀请我用《家居植物装饰》编写的方式编写《自己动

手做西点》。开始有些忐忑,但还是欣然接受,因为能与更多的朋友交流做西点的心得,可以走得更远。从此以后,做西点的步骤就多了一个环节:记录西点制作的每一个步骤并专门购买了单反相机,拍摄每一个细节,拍摄成品时也会用花或植物作装饰,将花艺与西点完美结合。为了拍好照片,我参加了摄影师培训,获得了《摄影师高级》职业资格证书。6年的烘焙实践,3年的素材积累,制作西点成为我生活的一部分,经常替朋友选购烤箱和工具,也不定期地和朋友相聚,分享西点制作的经验和故事,生活因此变得忙碌,却乐此不疲。

偶然的一次听评课、朋友的一个电话,培训班的学习,融入了花艺的西点课的教学,6年的实践与探索,《自己动手做西点》的编著,你说这是巧合,还是与西点有缘呢?

庄夏珍

2015年3月20日





目录 Contents

1 初识西式面点

01

1.1 西式面点的定义	2
1.2 西式面点的特点	2
1.2.1 营养丰富	2
1.2.2 工艺规范	2
1.2.3 口味酥软	2
1.3 西式面点的分类	3
1.3.1 清酥类	3
1.3.2 混酥类	3
1.3.3 蛋糕类	4
1.3.4 发酵类	5
1.3.5 甜品类	5
1.3.6 哈斗类	6

2 自制西点之装备

08

2.1 常用设备	9
----------------	---

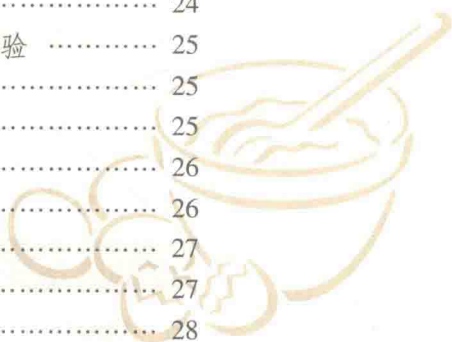


2.1.1	烤箱	9
2.1.2	搅拌机	10
2.1.3	打蛋器	11
2.2	常用工具	12
2.2.1	刀具	12
2.2.2	模具	13
2.2.3	量具	13
2.2.4	容器	14
2.2.5	其他	15
2.3	新手上路	16
2.3.1	小打小闹版6件套	17
2.3.2	豪华版	17

3 自制西点之原料

19

3.1	面粉	20
3.1.1	面粉的种类	20
3.1.2	面粉的保管	21
3.2	糖	21
3.2.1	糖的种类	21
3.2.2	糖的作用	22
3.3	油脂	23
3.3.1	油脂的种类	23
3.3.2	油脂的作用	24
3.3.3	常用油脂的品质检验	25
3.3.4	油脂的保管	25
3.4	蛋	25
3.4.1	鸡蛋的性能	26
3.4.2	鸡蛋的作用	26
3.5	乳品	27
3.5.1	乳品种类	27
3.5.2	乳品的性能	28



3.5.3 乳品在西点制作中的作用	28
3.6 食品添加剂	29
3.6.1 食品膨松剂	29
3.6.2 食用色素	30

4 经典作品欣赏

31

4.1 饼干	32
4.1.1 曲奇饼干	32
4.1.2 芝麻饼干	33
4.1.3 薄脆杏仁片	34
4.1.4 柠檬饼干	35
4.1.5 手指饼干	36
4.1.6 黑芝麻咸香饼干	38
4.2 麦芬蛋糕	39
4.2.1 蔓越莓麦芬	39
4.2.2 红豆麦芬	40
4.3 蛋糕	40
4.3.1 瑞士卷	40
4.3.2 生日蛋糕	41
4.4 面包	42
4.4.1 辫子包	42
4.4.2 吐司面包	43

5 自己动手做西点

44

5.1 饼干	45
5.1.1 黄油曲奇饼干	45
5.1.2 黑芝麻咸香饼干	48
5.1.3 薄脆饼干	51
5.1.4 燕麦葡萄饼干	54
5.1.5 手指饼干	56
5.1.6 玛格丽特饼干	60

5.2 麦芬蛋糕	63
5.2.1 蔓越莓麦芬蛋糕	63
5.2.2 蜂蜜蛋糕	65
5.3 蛋糕	68
5.3.1 戚风蛋糕	68
5.3.2 法式海绵蛋糕	73
5.3.3 柠檬蛋糕	76
5.3.4 浓情布朗尼	79
5.3.5 原味磅蛋糕	82
5.4 面包	85
5.4.1 全麦面包	86
5.4.2 核桃面包	88
5.4.3 趣味面包	91

参考文献

94



1 初识西式面点

Chushi Xishi Miandian



1.1 西式面点的定义

西式面点(West Pastry), 主要是指来源于欧美国家的点心。它是以面、糖、油脂、鸡蛋和乳品等为主要原料, 辅以干鲜果品和调味料, 经过调制、整型、成熟、装饰等工艺过程而制成的具有一定色、香、味、形的营养食品。



1.2 西式面点的特点

1.2.1 营养丰富

西式面点比较讲究原料的选择和合理的配方, 大多以乳制品、蛋、砂糖、油脂、面粉、干果、鲜水果、巧克力等为常用原辅料, 这些原辅料都含有比较丰富的蛋白质、脂肪、维生素等营养成分, 都是人体内不可缺少的营养素, 因此西式面点具有较高的营养价值。

1.2.2 工艺规范

西式面点制作的整个工艺从配料到成品, 包括原料的称量、投料的顺序、搅拌的温度和时间、操作的熟练程度以及成熟的温度、时间与装饰等, 都有一套规范的工艺要求。规范的工艺操作过程将直接影响产品的质量。

1.2.3 口味酥软

西式面点的口味由品种及其使用的原辅料、制作工艺的特点等决定。面粉、蛋、油脂、乳制品等经过搅打、醒发、烘焙等

制作工艺,除了原有的甜、咸等口味外,更具有酥、松、软的特有口味。

1.3 西式面点的分类

不同的国家西式面点有着不同的分类,一般按工艺、面团性能、品种口感和质感的不同,可以分为清酥类、混酥类、蛋糕类、发酵类、甜品类、哈斗类、巧克力类和艺术造型类。

1.3.1 清酥类

清酥类面团是用冷水面团和油脂互为表里,通过多次擀叠而成的酥性面团,其成品特点是:层次清晰,酥、松、略脆。面坯通过加馅可以制作甜、咸口味的各式西点,如鲜肉角是比较常见的一种。



1.3.2 混酥类



饼干

混酥类面团是用面粉、蛋、砂糖、油脂及根据品种要求再添加适量化学膨松剂调制而成的酥性面团。其成品特点是:口感酥松、香脆。加馅可以制作成甜、咸口味的各类干点,如派、塔、排、饼干等。



派



塔

1.3.3 蛋糕类

以鸡蛋、面粉、砂糖或鸡蛋、面粉、砂糖、油脂通过搅打调制成的面糊为蛋糕类面团。其成品特点是：松软、气孔均匀，呈细腻的海绵状。添加奶油、奶酪、水果、巧克力等可制作各类美味、美观的蛋糕。蛋糕是个大家族，种类繁多，比较推荐的是戚风类蛋糕，口感松软，组织细腻，选用不同的模具可以制作形态各异的蛋糕作品。



戚风蛋糕

用裱挤、装饰等特殊工艺、技艺，可制作裱花蛋糕和装饰蛋糕。如生日蛋糕、婚礼蛋糕等。



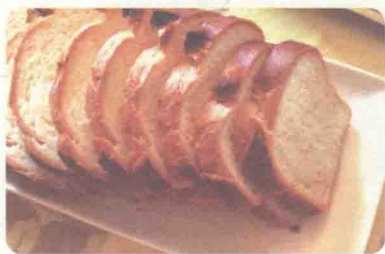
生日蛋糕



婚礼蛋糕

1.3.4 发酵类

发酵类面团是在面粉中加入酵母及适量的油脂、蛋、砂糖等辅料，经搅打、调制而成的膨松面团，其成品特点是：松、软、富有弹性，如各类面包。



吐司面包



法式长棍

1.3.5 甜品类

甜品类是以砂糖、乳制品、蛋、水果、面粉等原料调制，经过热制或冷冻而成的甜味品种，其成品特点是：甜度适中、软糯滑爽，如提拉米苏、巧克力慕斯、布丁等。



提拉米苏



巧克力慕斯



布丁

1.3.6 哈斗类

哈斗类面团是以油脂、蛋、面粉、水(或牛奶)加热调制而成的烫熟面团。其成品特点是：外脆、内软、中间空、外壳薄、表面略有龟裂状，一般都称之为泡芙。



另外，巧克力类和艺术造型类一般在家庭西点制作中用得不多。

2 自制西点之装备

Zizhi Xidian Zhi Zhuangbei

