



妈妈的手  
Mama's Hands

JIANYIJIATINGHONGBEI

# 简易

# 家庭烘焙

饮食生活编委会◎编

## 200余道简易烘焙

从烘焙的常用原料到基本工具与操作要点  
新手入门的各式烘焙，一个人在家轻松做。



IC 吉林科学技术出版社

精华本  
CLASSIC

# 简易家庭烘焙

饮食生活编委会◎编



IC 吉林科学技术出版社

## 图书在版编目（C I P）数据

简易家庭烘焙 / 饮食生活编委会编. -- 长春 : 吉林科学技术出版社, 2015.7

ISBN 978-7-5384-9510-2

I. ①简… II. ①饮… 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155349号

# 简易家庭烘焙

编 饮食生活编委会

出版人 李梁

选题策划 张伟泽

责任编辑 王运哲

封面设计 长春创意广告图文制作有限责任公司

制 版 长春创意广告图文制作有限责任公司

开 本 880mm×1230mm 1/32

字 数 200千字

印 张 7

印 数 1—7 000册

版 次 2015年8月第1版

印 次 2015年8月第1次印刷

出 版 吉林科学技术出版社

发 行 吉林科学技术出版社

地 址 长春市人民大街4646号

邮 编 130021

发行部电话/传真 0431-85635176 85651759

85651628 85635177

储运部电话 0431-86059116

编辑部电话 0431-85659498

网 址 www.jlstp.net

印 刷 吉林省吉广国际广告股份有限公司

书 号 ISBN 978-7-5384-9510-2

定 价 19.90元

如有印装质量问题可寄出版社调换

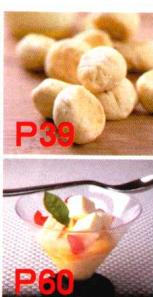
版权所有 翻印必究 举报电话：0431-85635186

# 目录

contents

烘焙常用原料	012	常用工具	017
常用调料与香料	014	基本操作要点	020

<b>第一章 饼干布丁</b>			
腰果饼干	24	松酥饼干	40
橙味杏仁饼干	25	松子饼干	41
陈皮饼干	26	手指饼干	42
玉米月牙饼干	29	辣味芝士饼干	43
燕麦片饼干	30	六角星饼干	44
椰子饼干	31	金橘干饼干	45
榛子饼干	32	果酱饼干	46
杏仁饼干	35	花生饼干	47
杂果皮饼干	36	金丝枣饼干	48
无花果饼干	37	焦糖香蕉饼干	50
小猫脸饼干	38	黑白双色饼干	51
咸味花生饼干	39	黑巧克力碎饼干	52
		南瓜饼干	54
		胡萝卜葱花饼干	55





姜味饼干	56	榛子冰蛋糕	74
核桃饼干	57	杏仁香草蛋糕	75
杏仁布丁	58	椰子慕斯蛋糕	76
香草布丁	59	芝士蛋糕	78
什锦果粒布丁	60	香蕉蛋糕	79
热情果布丁	61	香草慕斯蛋糕	80
香草奶油布丁	62	香橙蛋糕	82
山楂布丁	63	牛油蛋糕	83
米香牛奶水果布丁	64	香橙冰蛋糕	84
巧克力布丁	65	芝士咖啡冰蛋糕	85
		香蕉芝士蛋糕	87
<b>第二章 蛋糕慕斯</b>		提子蛋糕卷	88
		锡纸蛋糕	89
野莓乳酪蛋糕	68	香橙慕斯蛋糕	90
芝麻蛋糕卷	69	西梅巧克力蛋糕	92
榛子慕斯蛋糕	70	威廉香梨慕斯蛋糕	93
樱桃慕斯蛋糕	71	沙架蛋糕	94
椰蓉蛋糕卷	72	双色草莓蛋糕	96
椰丝蛋糕	73	肉松蛋糕卷	97

# 目录

contents

巧克力苹果冰蛋糕	98	哈密瓜慕斯	119
亲子蛋糕	99	草莓慕斯	120
巧克力慕斯蛋糕	100	浓情巧克力可可蛋糕	121
蜜饯黄油蛋糕	102	牛奶巧克力慕斯蛋糕	122
巧克力蛋糕卷	103	柠檬慕斯蛋糕	124
苹果杏仁蛋糕	104	柠檬芝士蛋糕	125
三色巧克力冰蛋糕	105	抹茶奶油蛋糕卷	126
杧果芝士蛋糕	106	抹茶乳酪蛋糕	127
杧果慕斯蛋糕	109	戚风蛋糕	128
香蕉慕斯巧克力杯	110	奶酪小蛋糕	129
草莓果冻慕斯杯	112		
红树梅慕斯蛋糕	113		
奶茶巧克力慕斯杯	115		
绿豆慕斯	116	芝士棒面包	132
花式慕斯	117	夹心奶油面包	133
柠檬奶油蛋糕卷	118	燕麦面包	134

## 第三章 面包松饼





P156

P173

玉米面包	135	土豆面包	158
玉米笋面包	136	穆斯丽面包	160
洋葱面包	139	黑芝麻面包	163
榛子松饼	140	奶油条面包	164
椰香红豆面包	141	可可面包卷	165
意大利圣诞面包	142	黑麦面包	167
香脆长棍面包	143	原味松饼	168
杂粮面包	144	英吉利松饼	169
黑骑士面包	146	风干番茄面包	170
香脆肉松面包	147	橄榄面包	172
香肠面包	148	红椒火腿面包	173
香橙果酱面包	149	枸杞面包	175
虾仁面包	150	豆沙面包	176
小圆面包	151	香脆松酥饼	178
小热狗面包	152	香橙巧克力松饼	179
豆沙芝麻面包	153	香梨松饼	180
太阳花子面包	155	松酥饼干	181
提子面包酥	156	花生松饼	182
酿馅儿小面包	157	松酥烤饼	183

## 第四章 派、蛋挞及其他

鳕鱼芝士派	186	英式草莓果酱杏仁派	201
雪梨杏仁派	188	甜薯派	202
腰果派	189	树莓蛋酥派	203
羊肉芝士派	190	松子派	204
玉桂西梅派	191	什锦果仁派	205
榛子派	192	热情果慕斯派	206
椰子派	193	巧克力慕斯派	207
杏仁派	194	三文鱼派	208
杂菌芝士派	195	山核桃派	209
意大利芝士派	196	杧果派	210
意大利扒蔬菜派	197	奶油泡芙	211
香草慕斯核桃派	198	酥香蛋挞	212
香煎带子派	199	苹果蛋挞	213
酸奶草莓慕斯派	200	芝麻酥球	214
		绣球酥	215
		杏仁酥	216





旋风节节酥.....	217	象形枇杷酥.....	221
元宝酥.....	218	吴山酥饼.....	222
一点酥.....	219	葡汁盒子酥.....	223
鲜酥开口笑.....	220	酥香麻团.....	224



尚品美味全收录！



n loup Sie  
RECTOR: Re  
n for Chri  
1950s. • G  
obtlicher Flit  
iger Jahre. ▲ L  
birstian Dior. Au  
nnées 50.

ng  
m für  
rassig  
re printemps  
a corps avec les

melli REPRESENTATIVE: Aforisma PUBLISHER: VOGUE  
1. CAMERA: Sinar P 8x10" FILM: Kodak EPP 100

此为试读

PAGES 52-53 PHOTOGRAPHIE  
PUBLISHER: ELLE ■ IM  
Aufnahmen von Isab  
publiziert in ELLE.  
PAGE 54 TOP RIGHT, BO  
de Beaupré PUBLISHE

PAGE 150

# 简易家庭烘焙

饮食生活编委会◎编



吉林科学技术出版社

## 图书在版编目（C I P）数据

简易家庭烘焙 / 饮食生活编委会编. -- 长春 : 吉林科学技术出版社, 2015.7  
ISBN 978-7-5384-9510-2

I. ①简… II. ①饮… 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155349号

# 简易家庭烘焙

编 饮食生活编委会  
出版人 李 梁  
选题策划 张伟泽  
责任编辑 王运哲  
封面设计 长春创意广告图文制作有限责任公司  
制 版 长春创意广告图文制作有限责任公司  
开 本 880mm×1230mm 1/32  
字 数 200千字  
印 张 7  
印 数 1—7 000册  
版 次 2015年8月第1版  
印 次 2015年8月第1次印刷  
出 版 吉林科学技术出版社  
发 行 吉林科学技术出版社  
地 址 长春市人民大街4646号  
邮 编 130021  
发行部电话/传真 0431-85635176 85651759  
85651628 85635177  
储运部电话 0431-86059116  
编辑部电话 0431-85659498  
网 址 www.jlstp.net  
印 刷 吉林省吉广国际广告股份有限公司  
书 号 ISBN 978-7-5384-9510-2  
定 价 19.90元  
如有印装质量问题可寄出版社调换  
版权所有 翻印必究 举报电话：0431-85635186

# 前言

幸福是什么滋味？就好似品尝一道精致的菜品，每位品尝者的感受都不尽相同。一道菜的口味如何，不仅要从色、香、味三方面来考量，更取决于这道菜所承载着的心情和感受。家常菜，重要的不是其味道的平凡与朴实，而在于蕴含其中浓浓的温情与关怀。

吃一口精心烹制的菜品，舀一勺尽心煲出的鲜汤，闭上眼睛感受那股浓郁的鲜香在口中蔓延，幸福也在心中开了花。与其说一日三餐是人们补给身体的能量，不如将每餐的菜品看作一份心情的呈现。

每当我们为亲人、朋友烹制菜肴时，加一点爱心，再添一份精心，融合成散发着幸福味道的美味佳肴，盛装在精美的器皿中，对自己，对家人，无不是一种幸福的享受。

本系列图书分为《人气炒菜》、《精选家常菜》、《滋養湯羹》、《麻辣川湘菜》、《家常素食》、《美味西餐》、《簡易家庭烘焙》、《秘制涼菜》和《綠色果蔬汁》九本，从生活中饮食的方方面面满足读者的需求，版式清新，图片精美，讲解细致，操作简易，相信会给读者的幸福生活添姿加彩！

# 目录

contents

烘焙常用原料	012	常用工具	017
常用调料与香料	014	基本操作要点	020

## 第一章 饼干布丁

腰果饼干	24	松酥饼干	40
橙味杏仁饼干	25	松子饼干	41
陈皮饼干	26	手指饼干	42
玉米月牙饼干	29	辣味芝士饼干	43
燕麦片饼干	30	六角星饼干	44
椰子饼干	31	金橘干饼干	45
榛子饼干	32	果酱饼干	46
杏仁饼干	35	花生饼干	47
杂果皮饼干	36	金丝枣饼干	48
无花果饼干	37	焦糖香蕉饼干	50
小猫脸饼干	38	黑白双色饼干	51
咸味花生饼干	39	黑巧克力碎饼干	52
		南瓜饼干	54
		胡萝卜葱花饼干	55



P60



姜味饼干	56	榛子冰蛋糕	74
核桃饼干	57	杏仁香草蛋糕	75
杏仁布丁	58	椰子慕斯蛋糕	76
香草布丁	59	芝士蛋糕	78
什锦果粒布丁	60	香蕉蛋糕	79
热情果布丁	61	香草慕斯蛋糕	80
香草奶油布丁	62	香橙蛋糕	82
山楂布丁	63	牛油蛋糕	83
米香牛奶水果布丁	64	香橙冰蛋糕	84
巧克力布丁	65	芝士咖啡冰蛋糕	85
		香蕉芝士蛋糕	87
<b>第二章 蛋糕慕斯</b>		提子蛋糕卷	88
		锡纸蛋糕	89
野莓乳酪蛋糕	68	香橙慕斯蛋糕	90
芝麻蛋糕卷	69	西梅巧克力蛋糕	92
榛子慕斯蛋糕	70	威廉香梨慕斯蛋糕	93
樱桃慕斯蛋糕	71	沙架蛋糕	94
椰蓉蛋糕卷	72	双色草莓蛋糕	96
椰丝蛋糕	73	肉松蛋糕卷	97

# 目录

contents

巧克力苹果冰蛋糕	98	哈密瓜慕斯	119
亲子蛋糕	99	草莓慕斯	120
巧克力慕斯蛋糕	100	浓情巧克力可可蛋糕	121
蜜饯黄油蛋糕	102	牛奶巧克力慕斯蛋糕	122
巧克力蛋糕卷	103	柠檬慕斯蛋糕	124
苹果杏仁蛋糕	104	柠檬芝士蛋糕	125
三色巧克力冰蛋糕	105	抹茶奶油蛋糕卷	126
杧果芝士蛋糕	106	抹茶乳酪蛋糕	127
杧果慕斯蛋糕	109	戚风蛋糕	128
香蕉慕斯巧克力杯	110	奶酪小蛋糕	129
草莓果冻慕斯杯	112		
红树梅慕斯蛋糕	113		
奶茶巧克力慕斯杯	115		
绿豆慕斯	116	芝士棒面包	132
花式慕斯	117	夹心奶油面包	133
柠檬奶油蛋糕卷	118	燕麦面包	134

## 第三章 面包松饼

