



最新 烘焙技法全书

D
Delicious
Baking

犀文图书 编著



烘焙技法全攻略
烘焙轻松学

天津出版传媒集团

天津科技翻译出版有限公司



最新 烘焙技法全书



犀文图书 编著

天津出版传媒集团

◆ 天津科技翻译出版有限公司

图书在版编目 (CIP) 数据

最新烘焙技法全书 / 犀文图书编著. —天津: 天津科技翻译出版有限公司, 2015.9

ISBN 978-7-5433-3511-0

I. ①最… II. ①犀… 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 128149 号

出 版: 天津科技翻译出版有限公司

出 版 人: 刘 庆

地 址: 天津市南开区白堤路 244 号

邮政编码: 300192

电 话: (022) 87894896

传 真: (022) 87895650

网 址: www.tsttpe.com

策 划: 犀文图书

印 刷: 北京画中画印刷有限公司

发 行: 全国新华书店

版本记录: 787×1092 16开本 12印张 150千字

2015年9月第1版 2015年9月第1次印刷

定价: 39.80元

(如发现印装问题, 可与出版社调换)

PREFACE 前言



烘焙，指的是利用面粉、糖、水、酵母等原材料，经过精心的加工，制作成面包、饼干、蛋糕等甜品或点心，然后经过烘烤而成的各类食品。目前，烘焙食品在人们的生活中占有重要的位置。随着人们生活水平和生活质量的提高，健康消费越来越受重视，尤其对于食品，不仅要吃饱、吃好，还要吃出健康。烘焙食品不仅营养丰富，而且大多都适合添加各种富有营养的食物原料。仅就其主原料小麦粉而言，就有着其他谷物望尘莫及的营养优势。小麦粉特有的面筋成分，使得烘焙食品可以加工成花样繁多、风格各异的形式。当我们漫步街头，看到橱窗里那些琳琅满目、让人垂涎欲滴的烘焙食品时，是否有那么一刻冲动，想尝试一下亲自制作呢？

本书从制作烘焙食品的常用工具、材料、注意事项、操作术语开始介绍，同时介绍了一系列面包、饼干、蛋糕、比萨等各类烘焙制品的制作技巧和步骤，图文并茂，内容详尽，让您轻松掌握制作要领。不论您是DIY烘焙食品爱好者，还是专业人士，都能满足需求。只要您愿意，可以尽情地发挥自己的创意，做出自己喜欢的各式烘焙食品。

Contents 目录



PART 1 烘焙基础常识

一、烘焙用具

- 2 烤具
- 4 模具
- 5 刀具
- 5 量具
- 5 其他

二、烘焙材料

- | | |
|---------|----------|
| 7 粉 | 9 酵母与改良剂 |
| 8 糖 | 9 鸡蛋 |
| 8 乳制品 | 9 果酱 |
| 8 油 | 9 清水 |
| 9 琼脂与明胶 | 9 小麦胚芽 |
| 9 香料与香精 | 9 盐 |

三、注意事项 / 常见问题

- | | |
|---------------|--------------|
| 10 预热 | 10 蛋清的打法 |
| 10 粉类过筛 | 10 烤模使用前先涂油 |
| 10 严格按照操作步骤进行 | 10 准备好工具和材料 |
| 10 排放有间隔 | 10 材料提前恢复至室温 |
| 10 厚度大小均一 | 10 材料混合 |
| 10 少量多次加鸡蛋液 | 10 材料称重 |



四、操作术语

- | | |
|---------|------------|
| 11 发泡 | 12 隔水烘焙或水浴 |
| 11 拌和 | 12 烘焙百分比 |
| 11 打发 | 12 面粉的“熟化” |
| 11 释放气体 | 12 一次性发酵法 |
| 11 化学气泡 | 12 过筛 |
| 12 生物气泡 | 12 跑油 |
| 12 机械气泡 | 12 室温软化 |
| 12 隔水溶化 | 12 倒扣脱模 |



PART 2 经典烘焙食品

一、面包

- | | | | |
|----|--------|----|----------|
| 14 | 制作面包常识 | 26 | 奶酪菠萝面包 |
| 14 | 面包定义 | 28 | 意大利牛肉面包 |
| 14 | 面包制作流程 | 30 | 蔓越莓吐司 |
| 15 | 面包的品鉴 | 32 | 种子吐司 |
| 16 | 面包种类 | 34 | 黄金吐司 |
| 17 | 实例操作 | 36 | 富士1号 |
| 18 | 香橙餐包 | 38 | 北欧牛奶核桃面包 |
| 20 | 法式长棍 | 40 | 蜜豆鲜奶包 |
| 22 | 汉堡面包 | 42 | 薯香调理面包 |
| 24 | 焦糖面包 | 44 | 欧风水果面包 |



二、蛋糕

- | | | | |
|----|--------|----|--------|
| 46 | 制作蛋糕常识 | 68 | 黄金蜂蜜蛋糕 |
| 46 | 蛋糕定义 | 70 | 黄金相思蛋糕 |
| 46 | 蛋糕种类 | 72 | 虎纹双色蛋糕 |
| 46 | 蛋糕制作流程 | 74 | 焦糖布丁蛋糕 |
| 47 | 实例操作 | 76 | 芒果慕斯 |
| 48 | 白雪蛋糕 | 78 | 榴莲慕斯 |
| 50 | 波特蛋糕 | 80 | 蓝莓慕斯 |
| 52 | 红茶蛋糕 | 82 | 香蕉慕斯 |
| 54 | 白兰地蛋糕 | 84 | 草莓慕斯 |
| 56 | 绿茶海绵蛋糕 | 86 | 黑森林慕斯 |
| 58 | 香酥蛋糕 | 88 | 什果乳酪慕斯 |
| 60 | 寿司蛋糕 | 90 | 樱桃雪慕斯 |
| 62 | 火焰蛋糕 | 92 | 白巧克力慕斯 |
| 64 | 香妃蛋糕 | 94 | 柳橙豆腐慕斯 |
| 66 | 甜筒蛋糕 | | |



三、比萨

- | | | | |
|----|---------|-----|--------|
| 96 | 制作比萨常识 | 100 | 火腿芝士比萨 |
| 96 | 比萨的定义 | 102 | 水果沙拉比萨 |
| 96 | 比萨的制作流程 | 104 | 新奥尔良比萨 |
| 96 | 比萨的种类 | 106 | 黑椒牛肉比萨 |
| 97 | 实例操作 | 108 | 鸡肉蘑菇比萨 |
| 98 | 海鲜比萨 | | |



四、饼干

- | | | | |
|-----|-----------|-----|---------|
| 110 | 制作饼干常识 | 132 | 香杏小饼 |
| 110 | 饼干的定义 | 134 | 伯爵饼干 |
| 110 | 饼干的一般制作流程 | 136 | 咖啡风味饼干 |
| 110 | 饼干的分类 | 138 | 蜂蜜西饼 |
| 111 | 实例操作 | 140 | 绿茶薄片 |
| 112 | 香葱曲奇 | 142 | 核桃巧克力饼干 |
| 114 | 卡利曲奇 | 144 | 大理石饼干 |
| 116 | 巧克力曲奇 | 146 | 花生薄饼 |
| 118 | 瓜子仁曲奇 | 148 | 海苔饼干 |
| 120 | 俄罗斯曲奇 | 150 | 猫舌饼 |
| 122 | 浅色花式曲奇 | 152 | 巧克力薄饼 |
| 124 | 心形饼干 | 154 | 蔬菜饼干 |
| 126 | 开心果饼干 | 156 | 马赛克饼干 |
| 128 | 奶酥饼干 | 158 | 蛋黄饼 |
| 130 | 贝壳饼干 | 160 | 绿茶蜜豆饼 |



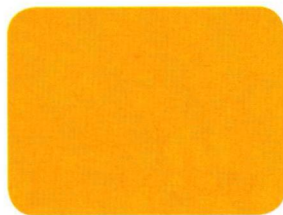
五、酥

- | | | | |
|-----|--------|-----|-------|
| 162 | 制作酥点常识 | 170 | 葡萄酥 |
| 162 | 酥类定义 | 172 | 核桃酥 |
| 162 | 酥点分类 | 174 | 甘露酥 |
| 162 | 一般制作步骤 | 176 | 千层酥 |
| 163 | 实例操作 | 178 | 蛋黄酥 |
| 164 | 包馅酥 | 180 | 皮蛋酥 |
| 166 | 蝴蝶酥 | 182 | 菊花酥 |
| 168 | 瓜子酥 | 184 | 美式海苔酥 |



PART 1

烘焙基础常识





一、烘焙用具

烤具

烤箱

烤箱及使用常见问题

烤箱是利用电热元件发出的辐射热烤制食物的厨房电器，已经逐渐深入家庭厨房，是焗饭烤肉、烘焙点心的必备帮手。电烤箱有不同类型，体积较小的桌上型比较轻薄，嵌入式则比较厚实。烤箱带热风循环的功能适用于制作烤肉；带蒸汽的功能，对于烘焙欧式面包、脆皮比萨最有利。

烤箱选择攻略

1. 烤箱的最高温度最好是 250°C 以上，能定时60分钟以上，容积在25升以上。
2. 烤箱的层数至少3层，最好能达到5层，如此烤箱内侧壁用来架放烤盘或烤网的凹槽、铁架可以有充分的空间放置，烘烤时，可以根据不同食物放置不同位置。
3. 烤箱要有上部和底部两层加热原件，并且最好是分开控制开关的，以便可以单独用上火或下火烘烤。

Q 常见问题

A. 烘烤温度

如食谱上未明确上下火温度，将烤盘置于中层即可；若上火温度高，下火温度低时，除非烤箱上下火可以分别调温，不然通常将上下火温度相加除以二。然后，将烤盘置于上层即可，但烘烤过程仍需留意表面是否过焦。

B. 食物过焦时的处理

烘烤过程发生过焦情况时，稍微打开烤箱门散热或者在食物上盖一层锡纸。

C. 炉温不均时的处理

在烘焙点心时，要适时换边移位或者降温，以免点心两侧膨胀及生熟不均。

D. 其他注意事项

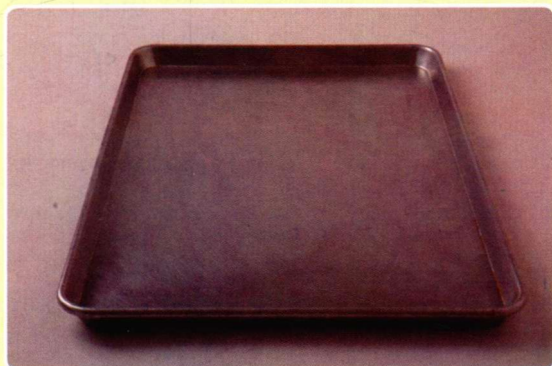
烤箱首次使用之前最好空烧 20 分钟，使用胶性材料黏合的链接零件的味道挥发，然后，简单清洁再使用。

不要逆时针拧动烤箱的时间旋钮，即便是发现预设的时长比实际需要的时长久，也只要把三个旋钮中间的火位档调整到关闭即可。

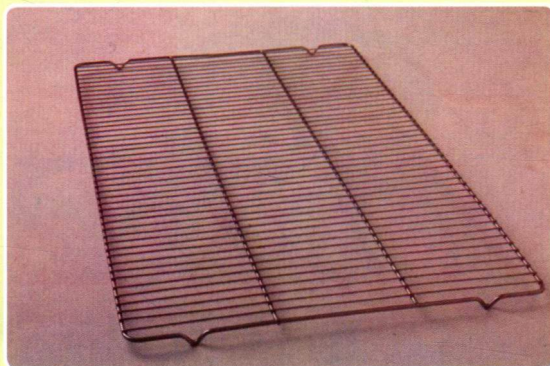


烤盘：可选用玻璃、陶瓷、金属、一次性锡纸烤盘。

烤网：可用于烤鸡翅、肉串，或者作为点心烘烤完成后的冷却架。



烤盘



烤网



模具

吐司模：分为加盖和不加盖两种。

蛋糕模：有圆形、方形、三角形多种。制作轻质蛋糕（如海绵蛋糕和戚风蛋糕）最好选用底部可活动的蛋糕模；制作重质蛋糕（奶油含量较高）则选择底部固定或不粘蛋糕模为宜。

慕斯模：制作慕斯用的空心模具，有椭圆形、六角形、梅花形、水滴形和心形等多种形状。

布丁模与果冻模：制作布丁、果冻或传统蛋挞的模具。模具边缘有波浪状等纹路为布丁、果冻造型。选择带盖的模具，可避免冷藏时水分流失或表面变干。

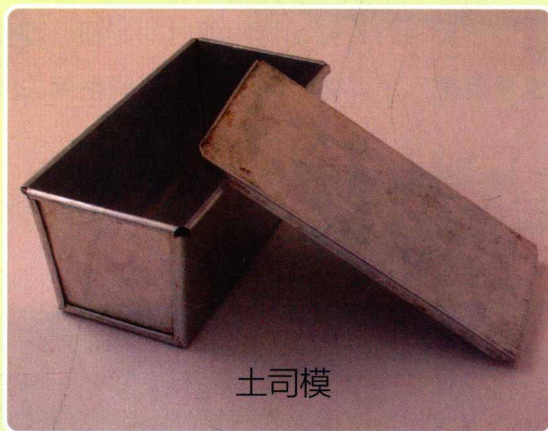
圆形切模：有不同尺寸，可以切出大小不一的圆形面片。

切割模：用于面包的整形，有直边和花边两种。

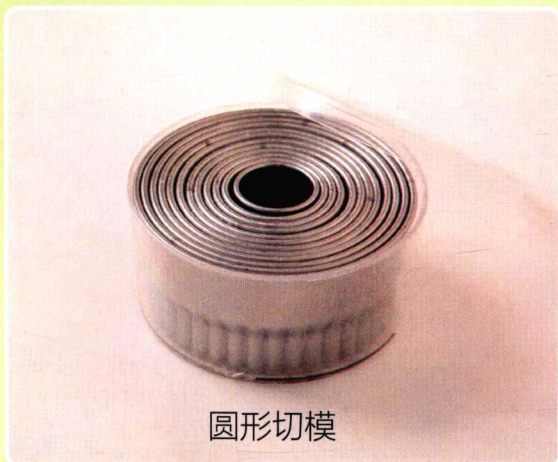
挞模与派模：有底部可活动和底部固定两种。若填入的馅料较多，最好使用底部可活动的烤模。使用底部固定的烤模前刷一层薄薄的色拉油或奶油或铺一张烘焙纸防止粘连。

舒芙里杯：可选择玻璃或陶瓷材质的，模具壁必须垂直于底部面糊才能膨胀至最佳高度。

空心压模：用于制作造型饼干或者直接压在面皮上抠出各式造型。



吐司模



圆形切模



塔模

刀具

平口刀：切口较平滑，用于分切较嫩滑的点心（如奶酪蛋糕）。

锯齿刀：常用于切蛋糕或面包，不易产生面包屑，切割后外形整齐、漂亮。

脱模刀：以橡胶材质为佳，只需将刀沿着边缘插入烤模底部，顺着模具转一圈即可脱模。

轮刀：用来切割比萨饼皮的工具。

橡皮刮刀：可以轻松刮下黏稠的材料。

牙刀：可切割面包等弹性强的点心。

利刀：可选择手术刀片、剃须刀片、美工刀等刀锋锋利的刀，用于切割面皮来造型。

抹刀：可以辅助涂抹奶油和脱模。



抹刀



橡皮刮刀

量具

量勺：用于称量酵母、泡打粉之类的较少量的材料。通常为1大匙、1/2大匙、1小匙、1/2小匙、1/4小匙。

量杯：用于量度配方中的液态原料的分量。

台秤：可精确计量原料、配料的分量。

其他

面包机与擀面杖：面包机直接烘烤出来的面包口味不如电烤箱正宗，但可直接完成面团的制作和发酵过程。虽然不如用擀面杖擀出来的面效果好，但若为省力可以直接选择面包机。



擀面杖



搅拌器与搅拌盆：选择玻璃、陶瓷和塑料材质的搅拌盆适用于搅拌面糊和鲜奶油；不锈钢材质的搅拌盆传温速度快，适合隔热熔化巧克力或打发蛋黄，也可隔冰水打发鲜奶油。如此打发不必担心因搅拌器沿着盆边缘搅拌而掉漆。搅拌器分电动、手持式和台式。如打发少量黄油或将材料混合时，手动搅拌器更方便快捷。

温度计与高温布：温度计用于测量面团或熔化巧克力、熬煮糖浆的温度。高温布可反复使用。

锡纸与烘焙纸：烘烤用纸，用于垫在烤盘上防粘，或食物上色后包裹住食物，可防止上色过深或水分流失。

裱花袋与裱花嘴：用来蛋糕裱花，或在制作曲奇、泡芙时可挤出不同花色面糊。

打蛋器：以条数多、弹性好的为佳。

隔热手柄（或隔热手套）：可防止手握烤盘时被烫伤。

冷却架：辅助烘焙食品加快冷却时使用，可用烤网替代，或将数根筷子均匀架空，以用来放置成品。

筛网：用于筛面粉。

毛刷：选不易脱毛的为佳，用完后要清洗晾干。可蘸上果酱或蛋黄液涂刷在糕点表面，也可将色拉油或奶油涂在烤盘或烤模内。

刮板：有塑料和白铁等材质，是分割面团和清理面板的好帮手。

蛋糕铲：有不同尺寸，用于分切蛋糕及铲起分切好的蛋糕。

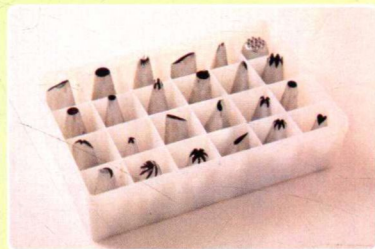
针车轮：用于在面团上打出均匀而美观的孔。



搅拌盆



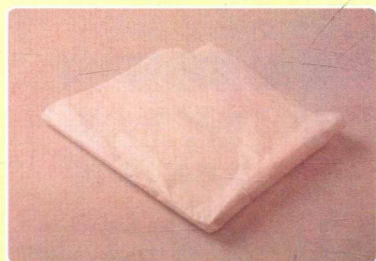
裱花袋



裱花嘴



打蛋器



烘焙纸

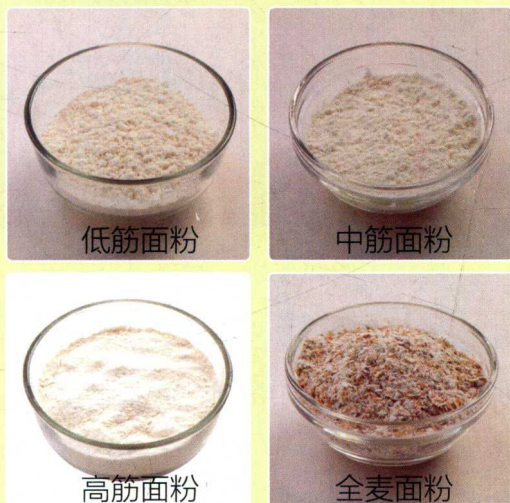


筛网

二、烘焙材料

粉

面粉—制作面点的主要原料，好的面粉闻起来有股新鲜而清淡的香味，嚼起来略具甜味。



低筋面粉：小麦面粉的蛋白质含量在7%~9%，为制作蛋糕和混酥类西饼的主要原料之一。

中筋面粉：小麦面粉的蛋白质含量在9%~12%，多用于制作中式馒头、包子、水饺以及部分西饼。

高筋面粉：小麦面粉的蛋白质含量在12.5%以上，是制作面包的主要原料之一。

全麦面粉：小麦粉中包含其外层的麸皮，使其内胚乳和麸皮的比例与原料小麦相同，用来制作全麦面包和小西饼等。

淀粉

玉米淀粉：用玉米制作而成的淀粉。

普通淀粉：用马铃薯精制而成，制作

奶油馅和轻乳酪蛋糕时，添加适量的淀粉可增加材料的黏稠度。

小苏打粉：此粉与酸性食材混合可产生膨胀效果，使用过量会使味道变苦。

可可粉：添加在面糊中或用于装饰西点。

塔塔粉：酸性物质，用来降低鸡蛋白碱性和煮转化糖浆，例如在制作戚风蛋糕打鸡蛋蛋白时可添加。



鱼胶粉：从鱼鳔、鱼皮中提取加工制成的蛋白质凝胶。用途非常广泛，是自制果冻、慕斯蛋糕等甜点不可或缺的辅料。

泡打粉：又称发酵粉，化学膨大剂的一种，能广泛使用在各式蛋糕、西饼的配方中。



蛋粉：为脱水粉状固体，有鸡蛋白粉、黄粉和全蛋粉三种。

臭粉：化学名碳酸氢铵，化学膨大剂的一种，较多用于需要膨大的西饼之中，在面包、蛋糕中几乎不用。





糖粉：分为细砂糖粉和冰糖粉两种，为洁白的粉末状糖类，颗粒非常细，同时有3%~10%的淀粉混合物（一般为玉米粉），有防潮及防止糖粒凝结的作用。

糖

白砂糖：增加食谱的甜度，用白砂糖制作的饼干较糖粉制作的酥脆。

红糖：含有浓郁的糖浆和蜂蜜的香味，在烘焙产品中多用于颜色较深或香味较浓的产品中。

糖浆：细砂糖加水 and 加酸煮至一定的时间，在合适温度冷却后制成。此糖浆可长时间保存而不结晶，多数用于中式月餅皮、萨其马等产品中以替代细砂糖。



红糖

乳制品



奶酪

牛奶：鲜奶，脂肪含量3.5%，水分88%，多用于西点中的挞类产品。

炼奶：亦称炼乳，加糖的浓缩奶。

奶酪：亦称芝士，由牛奶中酪蛋白凝缩而成，用于制作西点和芝士蛋糕。

奶油：有含水和不含水两种。真正的奶油是从牛奶中提炼出来的，为做高级蛋糕、西点的重要原料。

浓缩牛奶：只要加入等量的水就能搅拌成浓度正常的鲜奶。

油

酥油：亦称脱水奶油，适合制作起酥类多层次面包，融化温度比奶油高，适合长时间擀压。

黄油：天然纯正的乳香味道，颜色佳，营养价值高，对改善产品质量有很大帮助。

猪油：由猪的脂肪提炼出来，在烘焙产品中可用于面包、挞派以及各式中式点心。



酥油



黄油



猪油

液体油：在室内温度下呈流质状态的油，如菜籽油、花生油、色拉油（目前市场上有大豆色拉油、菜籽色拉油、米糠色拉油和葵花籽色拉油）。

SP蛋糕油：高档蛋糕油，这种油制作海绵蛋糕的时间更短，且成品外观和组织更加美观均匀，口感更润滑。

琼脂与明胶

食物凝固剂，琼脂为海藻胶之一，使用前用冷开水浸泡至软，再混合其他材料煮开，晾凉后即可凝固。明胶为动物胶质，有片状和粉状两种，是自制慕斯不可或缺的材料。

香料与香精

香料多数由植物的种子、花、蕾、皮、叶等研制成的调味品，有强烈味道，例如肉桂粉、丁香粉、豆蔻粉和花椒叶等。

酵母与改良剂

有新鲜酵母、干酵母、速溶酵母三种。

鸡蛋

从冰箱里取出的鸡蛋应先放在温室下回温，然后再制作西点。

果酱

用于制作点心馅料和夹心。

清水

制作面包的基本材料，水的品质不同，直接影响面包的组织、口感。

小麦胚芽

小麦在磨粉过程中与本体分离的胚芽部分，用于制作胚芽面包。

盐

添加适量的盐可以使面包产生微弱的咸味，再与细砂糖共同作用，可以增加面包的风味。



琼脂



改良剂