



CAKE

sweet cooking
亲的厨房

妞的手作蛋糕



人气博主 杜祖瑞◎编著

与您一起分享手作蛋糕的经验与乐趣



搜狐自媒体美食达人：
南阳傻妞主妇

博客
shaniuzhufu.
blog.sohu.com

吉林科学技术出版社

妞的 手作蛋糕

杜祖瑞◎编著



图书在版编目(CIP)数据

妞的手作蛋糕 / 杜祖瑞编著. — 长春 : 吉林科学技术出版社, 2016.3
ISBN 978-7-5578-0245-5

I. ①妞… II. ①杜… III. ①蛋糕—糕点加工 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第319840号

妞的手作蛋糕

编 著 杜祖瑞
出 版 人 李 梁
责任编辑 张伟泽
封面设计 长春创意广告图文制作有限责任公司
制 版 雅硕图文工作室
开 本 710mm×1000mm 1/16
字 数 280千字
印 张 14.5
印 数 1-8 000册
版 次 2016年3月第1版
印 次 2016年3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 85635177 85651759
85651628 85600611 85670016
储运部电话 0431-86059116
编辑部电话 0431-85670016
网 址 www.jlstp.net
印 刷 辽宁新华印务有限公司
书 号 ISBN 978-7-5578-0245-5
定 价 39.90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

谨以此书献给那些热爱生活、热爱家人胜过自己生命的人们！

从主妇生涯开始的第一天，家里就开始有了成堆的烘焙书和食谱。

在烧坏了5只锅，并扔掉了大量失败品后，俺终于可以做出好吃的蛋糕了！当俺捧着刚刚烘烤出的戚风蛋糕，在满屋的香气中端到老公和儿子的面前，他们的表情简直太可爱了，他们无法相信，这是俺这个没有进过专业烘焙学院的“傻妞”所做的，但事实是，接下来俺做出了更多让他们想象不到的蛋糕和甜品！

事实上，制作蛋糕并不令人生畏，当你看着橱窗里那些漂亮的西点时，你一定想不到，你自己在家里就可以制作出比这更好吃漂亮，并且更适合自己口味的西点！

如果我们自己制作蛋糕，就无须担心那些可疑的原料了，因为一切将由你掌控！目前人们对食品的质量和安​​全以及食物中的添加剂、过多的糖和脂肪格外关注，我们完全可以使用更天然、更健康、更优质的材料，来为家人制作出可口的美味！烘焙的过程，是等待甜蜜的过程，也是让我们内心充满期待和幸福的过程，而烘焙的结果，就是让我们所爱的人的脸上，露出幸福的笑容！

希望更多的人可以通过本书制作出独一无二的蛋糕！

傻妞主妇

2016年1月



推荐序1

认识傻妞妹妹源于搜狐，傻妞妹妹自称傻妞，要我说是聪慧、巧手、富有爱心的妞儿。当初在搜狐看到她的美食作品眼前一亮，每一道点心、菜品都是那样的美，令人有钻进电脑里去品尝的欲望。她的美食作品不仅仅是图美，所用材料也是精心选择对身体有益的。其实对我们这样的美食创作者来说，做美食的初衷就是健康和美味，这一点也是妞儿妹妹一直坚持的。

喜闻妞儿妹妹的《妞的手作蛋糕》即将出版，蝶儿在此表示衷心的祝贺，希望这本书大卖！这本书以蛋糕为主，还有很多款可爱小西点，品种繁多，还有一些烘焙必须要掌握的基础知识和窍门，对于爱好蛋糕烘焙的读者来说是一本很好的入门书！也希望读者朋友们在这本书中能够感受到蛋糕的美味和甜甜的爱意！

美食畅销书作者、搜狐名博、美食达人

蝶儿



推荐序2

爱吃的人很多，可以做好美食的人不多，能够坚持下来的更是不多，我相信每一位可以坚持写美食博客的人都是对生活抱有热情的人。从傻妞主妇的博文中可以看到她对美食的喜爱，对生活的热爱。一个热爱生活的人做出的食物也会充满温暖 and 爱意。

傻妞主妇的博文中配有精致清晰的图片和轻松详细的文字解释，不会让人感到压力，轻松氛围中做出美食。烘焙是一件费工夫的事情，每一个步骤都需要上心，而从傻妞主妇的烘焙作品的精致程度来说，她对细节的把握是很出色的，完全可以信任她给你最详细的指导。

最后恭喜傻妞主妇出书啦，祝贺你！

搜狐美食博客大管家

青柠



姐·的·手·作·蛋·糕

经典蛋糕

10.重乳酪蛋糕	80	26.土豆泥培根咸马芬	114
11.基础蛋奶酥乳酪蛋糕	82	27.法式蔬菜咸蛋糕	116
12.经典布朗尼	84	28.黑芝麻糯米小蛋糕	118
13.基础芒果芝士慕斯	86	29.西西里橙子蛋糕	119
14.无糖蛋糕	88		

让人爱不释口的

Part 2 简易小蛋糕

15.蓝莓酸奶马芬	92	30.蓝莓熔岩巧克力蛋糕	122
16.草莓酸奶小蛋糕	94	31.经典黑森林蛋糕	124
17.香蕉核桃马芬	96	32.德国樱桃乳酪蛋糕	126
18.奶酪版香蕉核桃马芬	98	33.椰香蓝莓芝士蛋糕	128
19.肉桂苹果蛋糕	100	34.甜橙干酪蛋糕	130
20.全麦蜂蜜马芬	102	35.红茶巧克力奶油蛋糕	132
21.蜜豆夹心蛋糕	104	36.芒果千层蛋糕	134
22.胡萝卜马芬蛋糕	106	37.栗子蛋糕	136
23.酥菠萝草莓蛋糕	108	38.无油乡村水果蛋糕	138
24.香橙巧克力妙芙	110	39.黑樱桃白巧克力蛋糕	140
25.巧克力岩浆蛋糕	112	40.蓝莓巧克力裸蛋糕	142
		41.可可波士顿派	144

超乎想象的

Part 3 创意蛋糕



42.草莓慕斯蛋糕	146
43.巧克力芒果芝士慕斯	148
44.抹茶乳酪慕斯	150
45.抹茶提拉米苏	152
46.红丝绒蛋糕	154
47.韩式裱花蛋糕	156
48.蝶恋	158
49.法式奶油霜花蓝纹蛋糕	160
50.芭比娃娃蛋糕	162
51.粉红蜜桃蛋糕	164
52.草莓果冻蛋糕	166

挑战味蕾的

Part 4 美味蛋糕卷

53.蓝莓蛋糕卷	170
54.可可戚风蛋糕卷	172

55.香蕉欧培拉蛋糕卷	174
56.肉松蛋糕卷	176
57.花牛蛋糕卷	178

好学易做的

Part 5 百变塔·派

58.蓝莓蛋挞	182
59.葡式蛋挞	184
60.菠萝塔	186
61.法式苹果派	188
62.缤纷水果派	190
63.核桃塔	192
64.奶酪樱桃塔	194
65.日式和风起司塔	196
66.波士顿百诺菲派	198
67.奶油鲜菇派	200





人气十足的

Part 6

特别甜点

- | | | | |
|--------------------|-----|-------------------|-----|
| 68.玫瑰泡芙 | 204 | 75.榛子巧克力方块 | 216 |
| 69.闪电泡芙 | 206 | 76.蓝莓杏仁软曲奇 | 218 |
| 70.菠萝酥皮泡芙 | 208 | 77.牛粒和巧克力派 | 220 |
| 71.法式抹茶马卡龙 | 210 | 78.棒棒糖蛋糕 | 222 |
| 72.意式咖啡榛子马卡龙 | 212 | 79.好娃娃铜锣烧 | 224 |
| 73.黄桃椰丝方块 | 214 | 80.蒸烤焦糖乳酪布丁 | 226 |
| 74.免烤坚果士力架 | 215 | 81.焦糖香浓奶酪块 | 228 |
| | | 82.抹茶蜜豆布丁 | 230 |
| | | 83.红枣牛奶雪糕 | 231 |

本书计量标准

准确的计量是制作蛋糕的关键：

1杯=240毫升

1大匙=1汤匙=15毫升

1小匙=1茶匙=5毫升

1个中型鸡蛋=蛋壳5克+蛋白35克+蛋黄20克=60克

常用材料的计量：

黄油1大匙=13克

牛奶1大匙=17克

奶粉1大匙=7克

盐1小匙=5克

淡奶油1大匙=15克

植物油1大匙=14克

低筋粉1大匙=8克

干酵母1小匙=3克

细砂糖1大匙=13克

蜂蜜1大匙=22克

可可粉1大匙=7克

泡打粉1小匙=3克

朗姆酒1大匙=14克

小苏打粉1小匙=4克

烘焙规格计量：

1吋（英寸）≈2.54厘米

妞的 手作蛋糕

杜祖瑞◎编著



吉林科学技术出版社

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

图书在版编目(CIP)数据

妞的手作蛋糕 / 杜祖瑞编著. — 长春 : 吉林科学技术出版社, 2016.3
ISBN 978-7-5578-0245-5

I. ①妞… II. ①杜… III. ①蛋糕—糕点加工 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第319840号

妞的手作蛋糕

编 著 杜祖瑞
出 版 人 李 梁
责任编辑 张伟泽
封面设计 长春创意广告图文制作有限责任公司
制 版 雅硕图文工作室
开 本 710mm×1000mm 1/16
字 数 280千字
印 张 14.5
印 数 1-8 000册
版 次 2016年3月第1版
印 次 2016年3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 85635177 85651759
85651628 85600611 85670016
储运部电话 0431-86059116
编辑部电话 0431-85670016
网 址 www.jlstp.net
印 刷 辽宁新华印务有限公司
书 号 ISBN 978-7-5578-0245-5
定 价 39.90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

谨以此书献给那些热爱生活、热爱家人胜过自己生命的人们！

从主妇生涯开始的第一天，家里就开始有了成堆的烘焙书和食谱。

在烧坏了5只锅，并扔掉了大量失败品后，俺终于可以做出好吃的蛋糕了！当俺捧着刚刚烘烤出的戚风蛋糕，在满屋的香气中端到老公和儿子的面前，他们的表情简直太可爱了，他们无法相信，这是俺这个没有进过专业烘焙学院的“傻妞”所做的，但事实是，接下来俺做出了更多让他们想象不到的蛋糕和甜品！

事实上，制作蛋糕并不令人生畏，当你看着橱窗里那些漂亮的西点时，你一定想不到，你自己在家里就可以制作出比这更好吃漂亮，并且更适合自己的口味的西点！

如果我们自己制作蛋糕，就无须担心那些可疑的原料了，因为一切将由你掌控！目前人们对食品的质量和安​​全以及食物中的添加剂、过多的糖和脂肪格外关注，我们完全可以使用更天然、更健康、更优质的材料，来为家人制作出可口的美味！烘焙的过程，是等待甜蜜的过程，也是让我们内心充满期待和幸福的过程，而烘焙的结果，就是让我们所爱的人的脸上，露出幸福的笑容！

希望更多的人可以通过本书制作出独一无二的蛋糕！

傻妞主妇

2016年1月



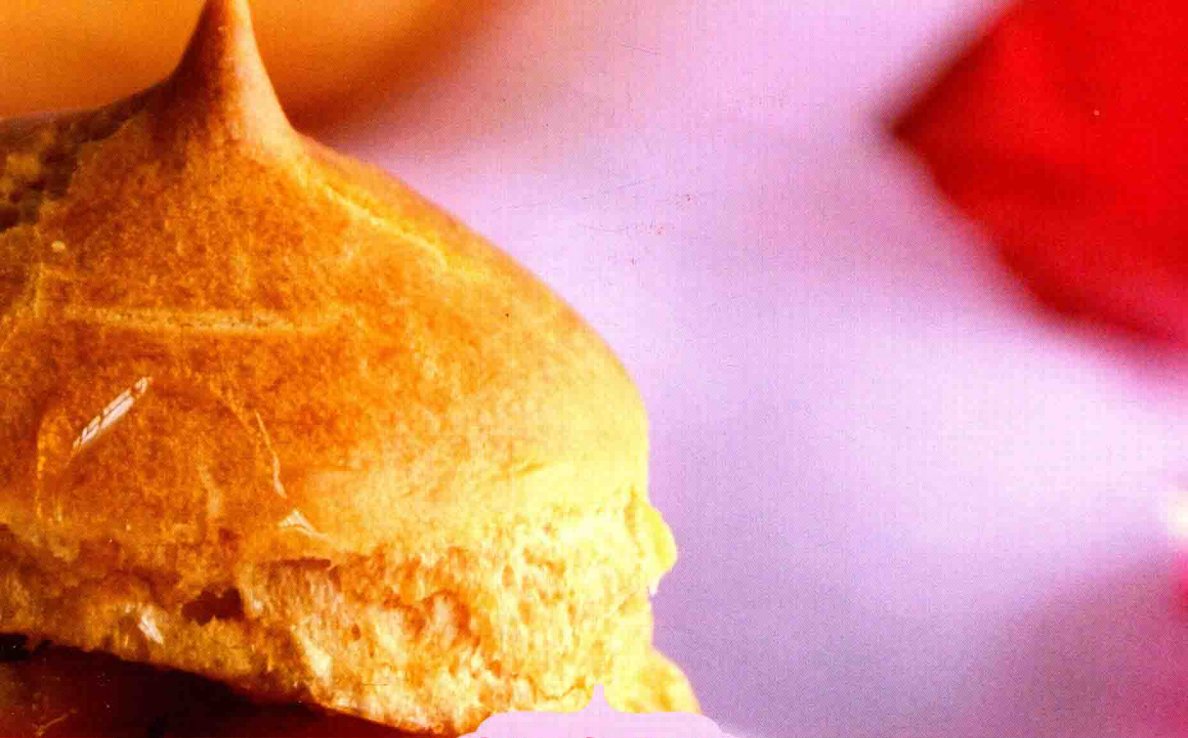
推荐序1

认识傻妞妹妹源于搜狐，傻妞妹妹自称傻妞，要我说是聪慧、巧手、富有爱心的妞儿。当初在搜狐看到她的美食作品眼前一亮，每一道点心、菜品都是那样的美，令人有钻进电脑里去品尝的欲望。她的美食作品不仅仅是图美，所用材料也是精心选择对身体有益的。其实对我们这样的美食创作者来说，做美食的初衷就是健康和美味，这一点也是妞儿妹妹一直坚持的。

喜闻妞儿妹妹的《妞的手作蛋糕》即将出版，蝶儿在此表示衷心的祝贺，希望这本书大卖！这本书以蛋糕为主，还有很多款可爱小西点，品种繁多，还有一些烘焙必须要掌握的基础知识和窍门，对于爱好蛋糕烘焙的读者来说是一本很好的入门书！也希望读者朋友们在这本书中能够感受到蛋糕的美味和甜甜的爱意！

美食畅销书作者、搜狐名博、美食达人

蝶儿



推荐序2

爱吃的人很多，可以做好美食的人不多，能够坚持下来的更是不多，我相信每一位可以坚持写美食博客的人都是对生活抱有热情的人。从傻妞主妇的博文中可以看到她对美食的喜爱，对生活的热爱。一个热爱生活的人做出的食物也会充满温暖和爱意。

傻妞主妇的博文中配有精致清晰的图片和轻松详细的文字解释，不会让人感到压力，轻松氛围中做出美食。烘焙是一件费工夫的事情，每一个步骤都需要上心，而从傻妞主妇的烘焙作品的精致程度来说，她对细节的把握是很出色的，完全可以信任她给你最详细的指导。

最后恭喜傻妞主妇出书啦，祝贺你！

搜狐美食博客大管家

青柠



姐·的·手·作·蛋·糕

一、你必须知道的那些事儿	10
二、烘焙基础工具	12
三、蛋糕常用的材料	14
四、关于蛋糕，你必须学会的技能	17
五、必学的蛋糕烘焙果酱	25
01.榛子酱	25
02.酒渍樱桃酱	26
03.香草芒果酱	28
04.开心果酱	29
05.法式蓝莓酱	30
06.栗子泥	32
六、必会的蛋糕烘焙馅料	34
01.自制酸奶	34
02.卡仕达酱	36
03.奶油焦糖酱	38
04.甘纳许巧克力淋酱	39
05.杏仁奶油馅	40
06.香酥粒	41
07.自制奶油奶酪	42
08.自制酸奶油	44
09.榛果脆片	45
10.焦糖牛扎	46
11.红枣糊	47
12.英式奶油霜	48
13.法式奶油霜	49
14.意式奶油霜	50
15.各种口味的奶油霜	52
16.手指饼干	54
17.普通甜酥塔皮	56
18.香草精和香草糖	58
烘焙入门必会的 <i>Part 1</i> 经典蛋糕	
01.戚风蛋糕	62
02.香橙戚风蛋糕	64
03.香蕉戚风蛋糕	66
04.红枣戚风蛋糕	68
05.海绵蛋糕	70
06.蜜豆天使蛋糕	72
07.大理石巧克力磅蛋糕	74
08.红枣红糖磅蛋糕	76
09.蜜豆轻乳酪蛋糕	78

Part 1

经典蛋糕

01.戚风蛋糕	62
02.香橙戚风蛋糕	64
03.香蕉戚风蛋糕	66
04.红枣戚风蛋糕	68
05.海绵蛋糕	70
06.蜜豆天使蛋糕	72
07.大理石巧克力磅蛋糕	74
08.红枣红糖磅蛋糕	76
09.蜜豆轻乳酪蛋糕	78

10.重乳酪蛋糕	80	26.土豆泥培根咸马芬	114
11.基础蛋奶酥乳酪蛋糕	82	27.法式蔬菜咸蛋糕	116
12.经典布朗尼	84	28.黑芝麻糯米小蛋糕	118
13.基础芒果芝士慕斯	86	29.西西里橙子蛋糕	119
14.无糖蛋糕	88		

让人爱不释口的

Part 2 简易小蛋糕

15.蓝莓酸奶马芬	92	30.蓝莓熔岩巧克力蛋糕	122
16.草莓酸奶小蛋糕	94	31.经典黑森林蛋糕	124
17.香蕉核桃马芬	96	32.德国樱桃乳酪蛋糕	126
18.奶酪版香蕉核桃马芬	98	33.椰香蓝莓芝士蛋糕	128
19.肉桂苹果蛋糕	100	34.甜橙干酪蛋糕	130
20.全麦蜂蜜马芬	102	35.红茶巧克力奶油蛋糕	132
21.蜜豆夹心蛋糕	104	36.芒果千层蛋糕	134
22.胡萝卜马芬蛋糕	106	37.栗子蛋糕	136
23.酥菠萝草莓蛋糕	108	38.无油乡村水果蛋糕	138
24.香橙巧克力妙芙	110	39.黑樱桃白巧克力蛋糕	140
25.巧克力岩浆蛋糕	112	40.蓝莓巧克力裸蛋糕	142
		41.可可波士顿派	144

超乎想象的

Part 3 创意蛋糕

