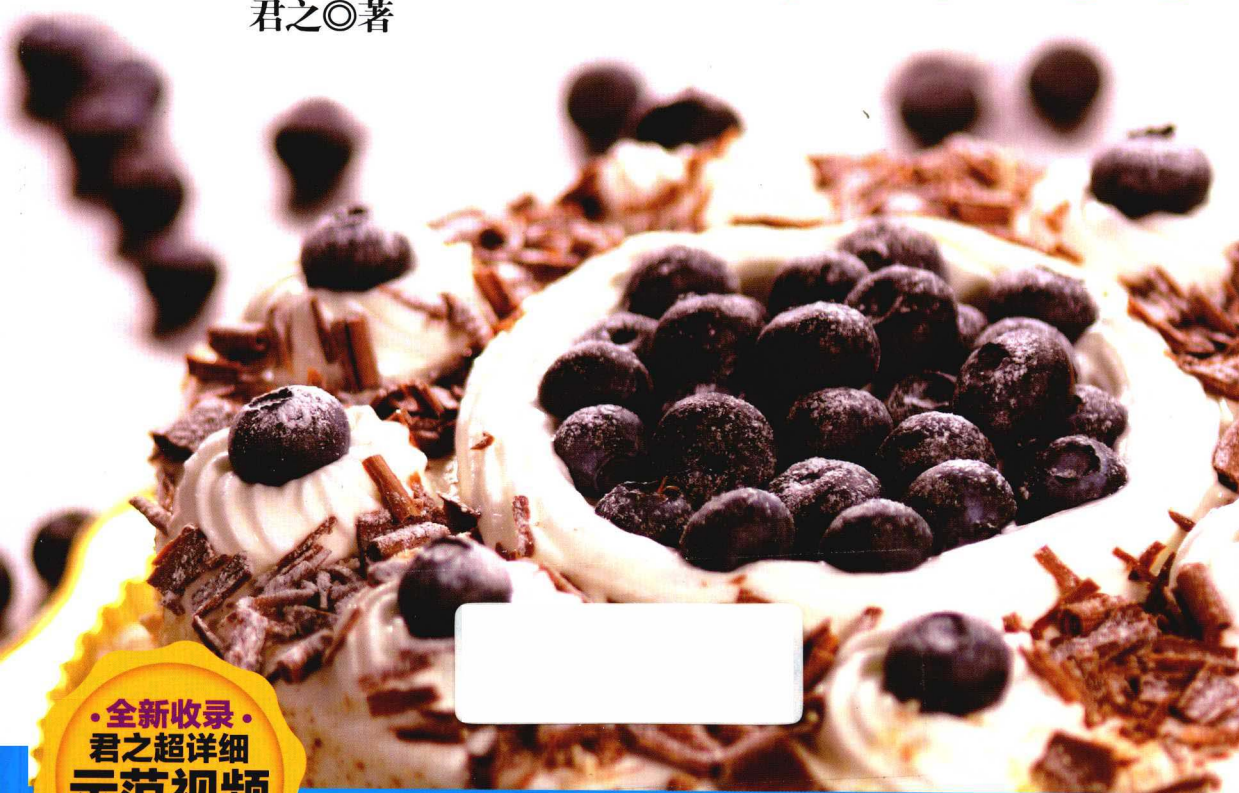




# 跟着君之学烘焙

每个配方都经反复测试 适合家用

君之◎著



·全新收录·  
君之超详细  
示范视频

·(见作者简介)·

## 畅销6年 突破100万

★★★★★ 以“配方最靠谱 讲解最到位”著称

内容经330 000 000人次阅读验证：

“跟着君之教的方法，我几乎从来不会失败。”





# 跟着君之学烘焙

一本教你轻松做西点的魔法书

君之◎著



北京科学技术出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

跟着君之学烘焙/君之著. —北京: 北京科学技术出版社, 2015.8  
ISBN 978-7-5304-7935-3

I. ①跟… II. ①君… 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169838号

## 跟着君之学烘焙

---

作 者: 君之

责任编辑: 张晓燕

责任印制: 张良

出 版 人: 曾庆宇

出版发行: 北京科学技术出版社

社 址: 北京西直门南大街16号

邮政编码: 100035

电话传真: 0086-10-66135495 (总编室)

0086-10-66113227 (发行部)

0086-10-66161952 (发行部传真)

网 址: [www.bkydw.cn](http://www.bkydw.cn)

电子邮箱: [bjkj@bjkjpress.com](mailto:bjkj@bjkjpress.com)

经 销: 新华书店

印 制: 北京印匠彩色印刷有限公司

开 本: 720mm×1000mm 1/16 印 张: 10

版 次: 2015年12月第1版

印 次: 2015年12月第1次印刷

ISBN 978-7-5304-7935-3 / T · 828

---

定价: 29.80元



京科版图书, 版权所有, 侵权必究。  
京科版图书, 印装差错, 负责退换。

# Part 1

## 烘焙基础

- 008 烘焙工具介绍
- 014 烤箱选购及使用指南
- 016 各种材料的打发
- 020 烘焙的主要问题解答
- 022 厨房秤和量勺，你准备好了吗？

# Part 2

## 饼干

- 024 烘焙，从一块饼干开始
- 026 黄油曲奇(三种口味)
- 028 蛋白薄脆饼
- 029 燕麦葡萄甜饼
- 030 阿拉棒
- 031 牛奶方块小饼干
- 032 巧克力燕麦能量球
- 033 蔓越莓饼干
- 034 黄金椰丝球
- 035 蛋白椰丝球
- 036 花生奶油饼干
- 038 希腊可球
- 040 手指饼干
- 041 巧克力奇普饼干
- 042 杏仁巧克力棒
- 043 罗曼咖啡曲奇
- 044 柠檬饼干
- 045 娃娃饼干
- 046 葡萄奶酥
- 047 摩卡果仁甜饼
- 048 浓咖啡意大利脆饼
- 049 切达奶酪饼干
- 050 巧克力夹心脆饼
- 052 烘焙小贴士：  
奶制品的那些事儿

# Part 3

## 蛋糕

- 054 感受蛋糕的幸福滋味
- 056 戚风蛋糕
- 058 抹茶蜜语
- 059 香草奶油馅
- 060 北海道戚风蛋糕
- 062 法式海绵蛋糕
- 064 香蕉蛋糕
- 065 椰蓉果酱蛋糕
- 066 蜂蜜蛋糕
- 068 蓝莓装饰蛋糕
- 070 天使蛋糕
- 071 认识麦芬蛋糕
- 072 蜜豆麦芬蛋糕
- 073 蔓越莓麦芬蛋糕
- 074 超软巧克力麦芬
- 075 香蕉巧克力麦芬
- 076 意式比萨蛋糕
- 078 浓情布朗尼
- 080 翻转菠萝布朗尼
- 082 果酱三明治蛋糕
- 084 酥樱桃蛋糕
- 086 花生奶油蛋糕
- 088 巧克力乳酪蛋糕
- 090 轻乳酪蛋糕
- 092 提拉米苏
- 094 烘焙小贴士：  
不同的蛋糕模具之间怎么换算尺寸？

# Part 4

## 面包

- 096 面包，享受一份纯手工的乐趣
- 098 从头开始做面包
- 101 手工面包制作流程
- 103 雪花面包
- 104 罗宋甜面包
- 106 豆沙卷面包
- 107 椰蓉花形面包
- 108 肉松火腿面包
- 110 肉松芝士面包
- 111 热狗面包卷
- 112 烤肉排
- 113 双层芝士肉排堡
- 114 家庭自制比萨酱
- 115 迷你脆底比萨
- 116 金枪鱼火腿比萨
- 118 玉米火腿沙拉包
- 119 奶香吐司
- 120 高级奶香吐司
- 121 黑芝麻小吐司
- 122 蒜香面包
- 123 丑怪小石头
- 124 丹麦面包面团
- 126 丹麦葡萄卷(迷你版)
- 127 丹麦红豆卷
- 128 迷你可颂
- 129 烘焙小贴士：  
面包为什么不能冷藏？

# Part 5

## 派、塔及其他点心

- 130 休闲时光里的浪漫甜品
- 132 千层酥皮面团
- 134 木瓜蛋塔（葡式蛋塔）
- 135 酥皮葡萄派
- 136 酥皮樱桃派
- 138 蓝莓酱乳酪派
- 139 咖啡乳酪蛋塔
- 140 香酥草莓派
- 142 香甜樱桃塔
- 144 鲜奶油蜜桃派
- 146 椰子塔
- 147 果酱千层酥
- 148 蝴蝶酥
- 149 杏仁酥条
- 150 羊角酥
- 151 酥皮肉卷
- 152 绿茶酥
- 154 咸鲜酥条
- 156 黄金枣泥卷
- 157 蔓越莓司康
- 158 香草奶油泡芙
- 160 烘焙小贴士：  
烘焙时常见的添加剂有哪些？



# 跟着君之学烘焙

一本教你轻松做西点的魔法书

君之◎著



北京科学技术出版社



## 图书在版编目 (CIP) 数据

跟着君之学烘焙/君之著. —北京: 北京科学技术出版社, 2015.8  
ISBN 978-7-5304-7935-3

I. ①跟… II. ①君… 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169838号

## 跟着君之学烘焙

---

作 者: 君之

责任编辑: 张晓燕

责任印制: 张良

出 版 人: 曾庆宇

出版发行: 北京科学技术出版社

社 址: 北京西直门南大街16号

邮政编码: 100035

电话传真: 0086-10-66135495 (总编室)

0086-10-66113227 (发行部)

0086-10-66161952 (发行部传真)

网 址: [www.bkydw.cn](http://www.bkydw.cn)

电子邮箱: [hjkj@bjkjpress.com](mailto:hjkj@bjkjpress.com)

经 销: 新华书店

印 制: 北京印匠彩色印刷有限公司

开 本: 720mm×1000mm 1/16 印 张: 10

版 次: 2015年12月第1版

印 次: 2015年12月第1次印刷

ISBN 978-7-5304-7935-3/T·828

---

定价: 29.80元



京科版图书, 版权所有, 侵权必究。  
京科版图书, 印装差错, 负责退换。

卷首语 From author

# 每个人都是烘焙的魔法师

和烘焙的缘分，  
开始得很自

然。多年前无意的一次接触，我从此被这个奇妙的世界吸引。

烘焙，在几年前，对普通人来讲还是个陌生的词儿。那些在蛋糕店里摆放的精美糕点，似乎和家庭制作扯不上关系——以前，我也是这么想的。但是当我真正接触它，我才发现它比我想象的要简单得多。它更像一个魔法师在炫耀他的魔法：简单的面粉、糖、黄油、鸡蛋等配料，通过一定的组合，就变出了不可思议的蛋糕、饼干、面包。

知道吗？当我们把那些普通的原料混合在一起，喊一声：“变！”它就变了——真的就这么简单。

烘焙是不需要门槛的爱好。即使你是从没有下过厨的“菜鸟”，只要按照它的配方流程，加上一点点认真，一点点用心，就可以完成一次魔法秀。

而烘焙，却又不仅仅是一次魔法秀那么简单。

曾经有很多很多人跟我说，让他们亲手烘焙的动力都来自爱人、朋友或者孩子。即使是不完美的蛋糕、饼干、面包，因为是自己亲手做的，也会充满了爱的力量。

也曾经有很多很多人跟我说，在忙碌而平凡的生活里，因为那些从烤箱里飘出的蛋

糕香味儿，让他们觉得：生活是可以更有意思的。

看，当我们完成一次烘焙的魔法之时，我们也完成了一次生活的魔法：生活，慢慢地变得

不那么平凡，不那么普通了，而是充满了新的乐趣，充满了温情，充满了——爱。

我想这也是我这本书的意义。

当初学习烘焙，我走过很多很多的弯路，深知一本好书对于烘焙入门的重要性。所以，当你翻开这本书的时候，我真诚地希望，你能够比当初的我更加幸运，更快地找到那把进入烘焙世界的钥匙。整本书的配方，无论是品种，还是难易程度、分量都为家庭手工烘焙量身打造，每一款配方都配有详细的步骤图，同时在书中穿插由浅入深的理论讲解，适合任何一个想开始手工烘焙之旅的人。

当你将整本书翻完之后，也许你会发现，你手中已经握住了那根神奇的魔术棒——变出的不仅是美味糕点，还有美好的生活。

君之

E-mail:junsmore@163.com

Blog:<http://blog.sina.com.cn/junsmore>

# Part 1

## 烘焙基础

- 008 烘焙工具介绍
- 014 烤箱选购及使用指南
- 016 各种材料的打发
- 020 烘焙的主要问题解答
- 022 厨房秤和量勺，你准备好了吗？

# Part 2

## 饼干

- 024 烘焙，从一块饼干开始
- 026 黄油曲奇(三种口味)
- 028 蛋白薄脆饼
- 029 燕麦葡萄甜饼
- 030 阿拉棒
- 031 牛奶方块小饼干
- 032 巧克力燕麦能量球
- 033 蔓越莓饼干
- 034 黄金椰丝球
- 035 蛋白椰丝球
- 036 花生奶油饼干
- 038 希腊可球
- 040 手指饼干
- 041 巧克力奇普饼干
- 042 杏仁巧克力棒
- 043 罗曼咖啡曲奇
- 044 柠檬饼干
- 045 娃娃饼干
- 046 葡萄奶酥
- 047 摩卡果仁甜饼
- 048 浓咖啡意大利脆饼
- 049 切达奶酪饼干
- 050 巧克力夹心脆饼
- 052 烘焙小贴士：  
奶制品的那些事儿

# Part 3

## 蛋糕

- 054 感受蛋糕的幸福滋味
- 056 戚风蛋糕
- 058 抹茶蜜语
- 059 香草奶油馅
- 060 北海道戚风蛋糕
- 062 法式海绵蛋糕
- 064 香蕉蛋糕
- 065 椰蓉果酱蛋糕
- 066 蜂蜜蛋糕
- 068 蓝莓装饰蛋糕
- 070 天使蛋糕
- 071 认识麦芬蛋糕
- 072 蜜豆麦芬蛋糕
- 073 蔓越莓麦芬蛋糕
- 074 超软巧克力麦芬
- 075 香蕉巧克力麦芬
- 076 意式比萨蛋糕
- 078 浓情布朗尼
- 080 翻转菠萝布朗尼
- 082 果酱三明治蛋糕
- 084 酥樱桃蛋糕
- 086 花生奶油蛋糕
- 088 巧克力乳酪蛋糕
- 090 轻乳酪蛋糕
- 092 提拉米苏
- 094 烘焙小贴士：  
不同的蛋糕模具之间怎么换算尺寸？

# Part 4

## 面包

- 096 面包，享受一份纯手工的乐趣
- 098 从头开始做面包
- 101 手工面包制作流程
- 103 雪花面包
- 104 罗宋甜面包
- 106 豆沙卷面包
- 107 椰蓉花形面包
- 108 肉松火腿面包
- 110 肉松芝士面包
- 111 热狗面包卷
- 112 烤肉排
- 113 双层芝士肉排堡
- 114 家庭自制比萨酱
- 115 迷你脆底比萨
- 116 金枪鱼火腿比萨
- 118 玉米火腿沙拉包
- 119 奶香吐司
- 120 高级奶香吐司
- 121 黑芝麻小吐司
- 122 蒜香面包
- 123 丑怪小石头
- 124 丹麦面包面团
- 126 丹麦葡萄卷(迷你版)
- 127 丹麦红豆卷
- 128 迷你可颂
- 129 烘焙小贴士：  
面包为什么不能冷藏？

# Part 5

## 派、塔及其他点心

- 130 休闲时光里的浪漫甜品
- 132 千层酥皮面团
- 134 木瓜蛋塔（葡式蛋塔）
- 135 酥皮葡萄派
- 136 酥皮樱桃派
- 138 蓝莓酱乳酪派
- 139 咖啡乳酪蛋塔
- 140 香酥草莓派
- 142 香甜樱桃塔
- 144 鲜奶油蜜桃派
- 146 椰子塔
- 147 果酱千层酥
- 148 蝴蝶酥
- 149 杏仁酥条
- 150 羊角酥
- 151 酥皮肉卷
- 152 绿茶酥
- 154 咸鲜酥条
- 156 黄金枣泥卷
- 157 蔓越莓司康
- 158 香草奶油泡芙
- 160 烘焙小贴士：  
烘焙时常见的添加剂有哪些？

Part 1

# 烘焙基础

01

## 烘焙工具介绍

做烘焙，首先要面对的就是选购各种工具。很多人都觉得烘焙所需的工具比较复杂也比较专业，实际上，只要备齐简单的几种工具，已经可以制作很多美味的西点了。

对于工具，我一直的态度是：“宁缺毋滥，按需购置”。在家做烘焙，讲究的是一个乐趣，而并不是把厨房变成一个烘焙用具展销会。最好的情况是，当你确定自己确实是想做某一类西点，再去购买相应的模具。当然，那些对工具、模具狂热的发烧者，把收藏当爱好，只要拿到手就算不用也能获得极大满足感的朋友，就另当别论了。

本书介绍的工具，都是烘焙常见的工具，读者可以有一个大概的了解，有些工具非常重要，一定要准备好（如烤箱、厨房秤、量勺等），有些则只需要根据自己的需要选择即可。

## 圆形切模

★ 一套圆形切模，可以切出大小不一的圆形面片。除了这种圆形的，还有菊花形的切模。切模是面团整形的好帮手，在很多场合都会用到。



## 厨房秤、量勺

★ 做烘焙与做中餐不一样，讲究定量，各配料的比例一定要准确，所以一套量勺与一台厨房秤是必备的。量勺一般一套4把，其中1小勺=5ml，1大勺=15ml。本书所有配方都适用于此标准。

## 烤箱

★ 烤箱是烘焙的主力，也是不可不备的工具。要烤出美味的西点，选择一台心仪的烤箱是第一步。

★ 微波炉无法代替烤箱，它们的加热原理完全不一样。即使是有烧烤功能的微波炉也不行。

★ 关于烤箱的选购及使用，本书有专门介绍，请看14页。



## 烤盘、烤网、隔热手柄

★ 大部分面包、饼干、蛋糕需要放在烤盘上进行烘焙。烤盘最好配备2个，日常使用更为方便（如饼干一般一盘烤不下，有两个烤盘的话，当第一盘在烤的时候就可以准备第二盘了）。烤网不仅可以用来烤鸡翅、肉串，也可以作为面包、蛋糕的冷却架。隔热手柄（或隔热手套）可以防止拿取烤盘/烤网的时候被烫伤。一般这几种工具在买烤箱的时候都会配备。





## 面粉筛

★ 用来过筛面粉或者其他粉类原料。面粉过筛不但可以除去面粉内的小面粉颗粒，而且可以让面粉更加膨松，有利于搅拌。如果原料里有可可粉、泡打粉、小苏打等其他粉类，和面粉一起混合过筛，有助于让它们混合更均匀。

## 烤盘垫纸(锡纸、油纸)

★ 烤盘垫纸，用来垫在烤盘上防粘。有时候在烤盘上涂油同样可以起到防粘的效果，但使用垫纸可以免去清洗烤盘的麻烦。油纸比锡纸价格低廉。但锡纸可以在烤肉的时候包裹食物，防止水分流失。烘烤过程中，食物上色后在表面加盖一层锡纸还可以起到防止上色过深的作用。



## 塑料刮板、橡皮刮刀

★ 塑料刮板(上)是小巧却又管用的工具，很多场合下都可以用到。在揉面的时候，粘在案板上的面团可以用它铲下来。它也可以协助我们把整形好的小面团移到烤盘上去。

★ 橡皮刮刀(下)是扁平的软质刮刀，适合用于翻拌面糊。在制作戚风蛋糕，将蛋白糊和蛋黄糊混合在一起时，它是最得力的工具。而且在翻拌的同时，它可以紧紧贴在碗壁上，把附着在碗壁的蛋糕糊刮得干干净净。

## 手动打蛋器及电动打蛋器

★ 无论是打发黄油、鸡蛋还是淡奶油，都需要用到打蛋器。一些湿性原料混合在一起的时候，也需要打蛋器。

★ 电动打蛋器更方便省力，而且全蛋的打发很困难，必须使用电动打蛋器。但电动打蛋器并不适用于所有场合。比如打发少量的黄油，或者某些不需要打发，只需要把鸡蛋、糖、油混合搅拌的场合，使用手动打蛋器会更加方便快捷。因此两种打蛋器都建议配备。

