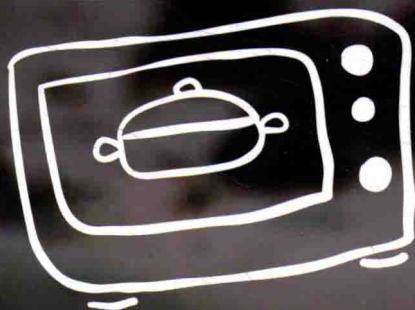
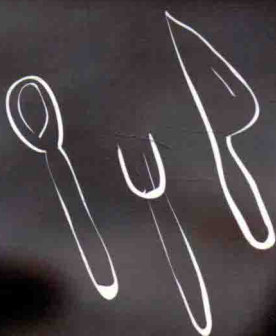
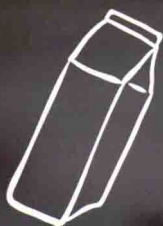
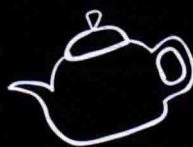
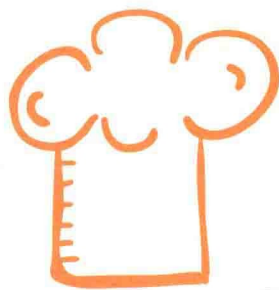




# 麦家甜品教室

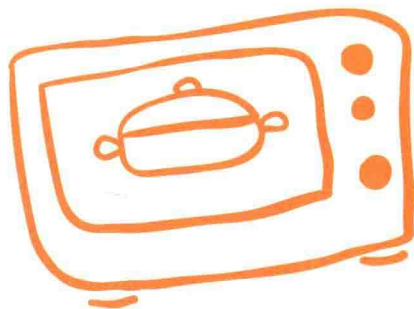
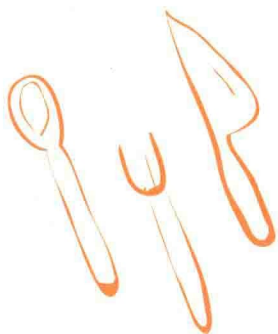
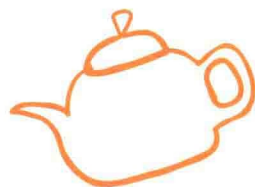
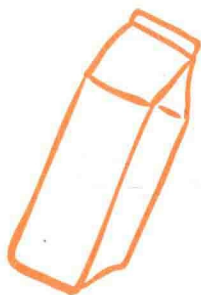
麦晓晖 编著






# 麦家甜品教室

麦晓晖 编著



 中国纺织出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

麦家甜品教室 / 麦晓晖编著. —北京: 中国纺织出版社, 2016. 1  
ISBN 978-7-5180-2083-6

I. ①麦… II. ①麦… 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247571号

---

责任编辑: 卢志林 责任印制: 王艳丽  
装帧设计: 温 洋

---

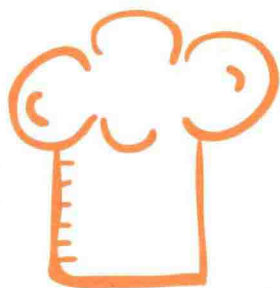
中国纺织出版社出版发行  
地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124  
销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801  
<http://www.c-textilep.com>  
E-mail: [faxing@c-textilep.com](mailto:faxing@c-textilep.com)  
中国纺织出版社天猫旗舰店  
官方微博<http://weibo.com/2119887771>  
北京市雅迪彩色印刷有限公司印刷 各地新华书店经销  
2016年1月第1版第1次印刷  
开本: 787×1092 1/16 印张: 8  
字数: 75千字 定价: 35.80元

---

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

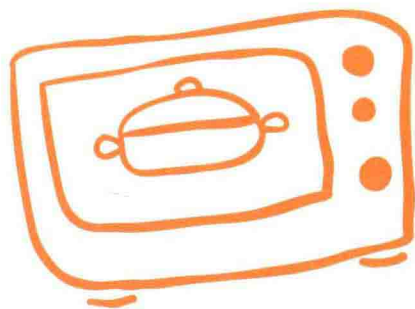
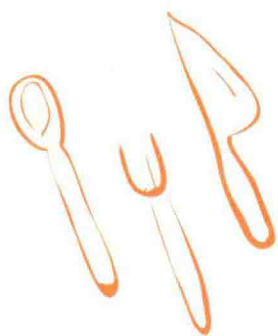
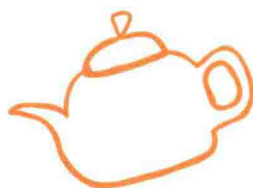
# 目录 Content


- 006 烘焙工具&原料食材
  - 008 烘焙工具
  - 010 原料食材
  
- 014 上手基本款
  - 016 蛋白打发
  - 018 全蛋打发
  - 019 意大利马令
  - 019 装饰马令
  - 020 西点奶油
  - 022 莎巴翁
  - 024 手指饼
  - 026 戚风蛋糕
  - 028 海绵蛋糕
  
- 030 入门小西点
  - 032 香蕉马芬
  - 034 君度玛德琳
  - 036 诱惑的心
  - 038 草莓雪花卷
  - 041 杯子蛋糕
  - 045 抹茶红豆卷
  
- 048 布丁&慕斯
  - 051 青柠奶冻
  - 055 焦糖炖蛋
  - 059 焦糖布丁
  - 063 火焰雪山
  
- 067 芒果柠檬慕斯
- 071 摩根巧克力慕斯
- 075 生芝士慕斯蛋糕
  
- 078 芝士蛋糕
  - 081 纯芝士蛋糕
  - 085 玫瑰芝士饼
  - 089 白巧克力芝士蛋糕
  - 093 抹茶芝士蛋糕
  - 097 提拉米苏
  
- 102 巧克力蛋糕
  - 105 纯巧克力饼
  - 109 特浓巧克力曲奇
  - 113 心太软巧克力岩浆蛋糕
  
- 116 特别推荐
  - 119 港式奶茶
  - 123 法式草莓饼
  
- 126 后记



# 麦家甜品教室

麦晓晖 编著



 中国纺织出版社



# 自序

我叫麦晓晖，大家可以叫我小麦，或者我的英文名字Simon。很感谢出版社给我推出这本书的机会，让我能把自己零零散散的食谱从白纸上慢慢从无到有，写成一本完整的书来与大家分享。

我只是一个普通得不能再普通的香港人。我爱香港，因为那儿是我的根，有我最亲爱的家人和最好、最可爱的朋友。我也很喜欢北京，各种机缘巧合下我来到这里，开了一间属于自己的甜品店，还结识了一帮吃货损友和可爱的学徒们。

有人说过，人生做完两件事就算没有遗憾了：第一，谈一场轰轰烈烈的恋爱；第二，来一场说走就走的旅行。我再加一点，就是做一次改变人生的决定。比如我，就彻彻底底地转了一次行。念经济管理出身的我，两年前还是标准的西点“小白”一枚。虽然读的不是什么大红大紫的名牌大学（美国犹他州立大学），但是学校的老师对我们的人生观启迪非常大，那就是：自由选择生活的权利永大于按部就班的生活。

言归正传，我觉得做甜品和谈恋爱一样，没有最好的，只有最适合的。很多人在学烘焙的时候弄错了重点，他们常常问我有没有最好的方子？有没有不失败的速成捷径？我都会说，不要太关注这些，愉悦的心情、新鲜的食材和不断调整的做法才是王道。当你了解了每一种原材料的特性，熟悉了不同的制作方法，成功也就水到渠成了。

书中的配方都是这几年来我不断试用后固定下来的，特别供新手入门参考用。有一些基本的步骤会写得比较详细，还恳请大家不要嫌我啰嗦。收录进来的既有方便在家中制作的简单美味甜品，也有适合初级学者的经典配方。

另外，我还会特别教大家怎么来制作正宗的香港奶茶。港式奶茶一直以茶味香浓、口感顺滑而著称，希望藉由这本书的机会可以宣传我最爱的香港奶茶。其实每一个好的奶茶师傅都有自己的独门必杀秘方，而且这些秘方一般是不外传的哦，大家有机会还是多去香港品尝最正宗的各式口味吧。

最后，要特别谢谢支持我和帮助我成长的人，排名不分先后：很少干涉我给我最大选择自由的父母、鞭策我出书的晓鹤姐、辛苦陪我们熬夜工作的摄影师仁杰兄、东方大哥等各位，没有你们就没有这本书的最终成形。将来有机会买到这本书的读者们也请你们学会愉快烘焙，有什么问题我们线上线下多多沟通，如有做得不到位的地方还请多包涵。再次感谢！

麦晓晖









# 目录 Content

- 006 烘焙工具&原料食材
  - 008 烘焙工具
  - 010 原料食材
  
- 014 上手基本款
  - 016 蛋白打发
  - 018 全蛋打发
  - 019 意大利马令
  - 019 装饰马令
  - 020 西点奶油
  - 022 莎巴翁
  - 024 手指饼
  - 026 戚风蛋糕
  - 028 海绵蛋糕
  
- 030 入门小西点
  - 032 香蕉马芬
  - 034 君度玛德琳
  - 036 诱惑的心
  - 038 草莓雪花卷
  - 041 杯子蛋糕
  - 045 抹茶红豆卷
  
- 048 布丁&慕斯
  - 051 青柠奶冻
  - 055 焦糖炖蛋
  - 059 焦糖布丁
  - 063 火焰雪山
  
- 067 芒果柠檬慕斯
- 071 摩根巧克力慕斯
- 075 生芝士慕斯蛋糕
  
- 078 芝士蛋糕
  - 081 纯芝士蛋糕
  - 085 玫瑰芝士饼
  - 089 白巧克力芝士蛋糕
  - 093 抹茶芝士蛋糕
  - 097 提拉米苏
  
- 102 巧克力蛋糕
  - 105 纯巧克力饼
  - 109 特浓巧克力曲奇
  - 113 心太软巧克力岩浆蛋糕
  
- 116 特别推荐
  - 119 港式奶茶
  - 123 法式草莓饼
  
- 126 后记

# 烘焙工具 & 原料食材





烘

焙工具并没有太多硬性的规定，我会介绍比较常见的工具，供大家去参考选购。至于食材原料，无论是路旁普通的蛋糕店还是米其林星级餐厅，新鲜的食材都是基础，是制作美食的最佳前提。不要被书中看似复杂的工具和材料吓到了，虽然烘焙步骤繁多、材料各异，你们试着做过几款之后，就会渐渐找到感觉的。

大家加油~

# 烘焙工具



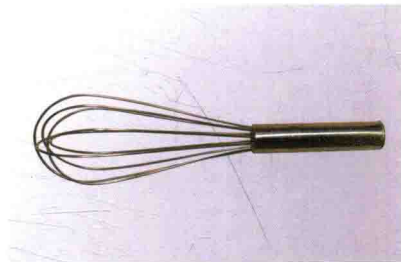
烤箱

烤箱是必不可少的烘焙工具。市面上有很多种类、品牌的烤箱。家用小烤箱主要用到的是热风循环和上下火分别控制等功能。热风是烤箱带有小风扇，能使烤箱的温度更加均匀。最好选用容量不低于25升的烤箱，烤一些分量较大或者有高度的甜品都能应对。



磅秤

材料分量的准确性对制作甜品至关重要，尤其制作数量少的时候，小小的误差也会对成品造成很大的影响。大部分甜品师都会用到电子秤，电子秤主要以克（g）为单位，有些电子磅秤的最高称重只能达到2千克的上限，大家购买前请注意具体说明。



打蛋器/电动打蛋器

打蛋器主要分为电动和手动两款，在打发蛋白、奶油等材料时就需要它了。手动打蛋器不单单能够打发，还可以用于搅拌、混合材料。家用的话电动打蛋器更方便，功率在300瓦左右，要选用有保障的品牌制造的。



布丁杯

布丁杯有陶瓷材质和硅胶材质，本书中主要采用陶瓷布丁杯作为示范。也是一款通用的模具，常用的是高4~5厘米的圆形模具。它耐高温，导热非常快，尤其适合隔水烤布丁。陶瓷内壁光滑，容易脱模，适用于“焦糖布丁”等甜品制作。还有不同的外观颜色来搭配不同的甜点食用。



玛德琳模具

玛德琳连模一次性可以烘焙多个小蛋糕。一般呈贝壳形状，采用硅胶材质，脱模非常容易方便。质量好的模具摸上去柔软度很强，闻起来没有奇怪的味道，有抗腐蚀和受热均匀的特点，是制作玛德琳蛋糕的一款专用模具，不可用钢丝球和硬质的清洁布清洗。



耐热橡皮刮刀

制作甜品很多时候需要搅拌、混合材料。有弹性、耐高温的橡皮刮刀，在翻拌时非常好用，柔软的材质方便将混合的面糊等从器具上刮抹下来，要购买有耐高温标记的，否则不但不能在高温环境下（如搅拌融化热巧克力和黄油）使用，而且很容易烧融并释放有毒物质污染食物。





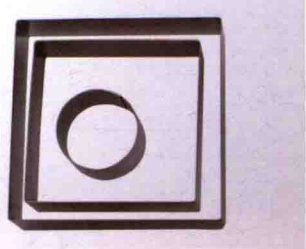
搅拌盆/钢盆

制作甜品所需要的搅拌盆尺寸不一样，建议大家根据需要购买盆口比较宽且深的容器，初学者最好用不锈钢材质，第一比较容易清洁，有不干净的地方容易发现，而且不怕打破。第二是要购买写有电磁炉通用标签的不锈钢盆，可以直接放在电磁炉上加热。



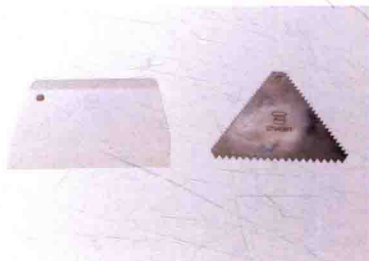
活底蛋糕模具

最常见的是烘焙戚风、海绵蛋糕的活底模具。活底模具分为两部分，活底阳极的模具壁比较光滑，易于脱模和清洗。戚风和海绵蛋糕的模具相对于慕斯圈较薄，但是传热性会比慕斯模具来得好和稳定。大小从6寸到8寸、10寸的都有，圆形比较普遍，在市面也容易买到。



慕斯圈

慕斯圈既能用于冷藏冷冻甜点，也可以搭配锡箔纸用于烤箱烘焙。好的慕斯模具使用精钢制造，没有涂层所以不用担心涂层会掉或者刮花等，通用性好，易于清洁。一般3寸左右的小慕斯圈用于制作书中介绍的心太软和摩根巧克力慕斯，可多买几个同时使用。



刮板

刮板主要用于切拌材料、分割面团，以及最重要的功能——将面糊表面或者蛋糕表面刮平整形。刮板有平面的和能刮出不同坑纹效果的，材质主要分为塑胶和不锈钢。不锈钢的清洗相对容易，不会因为细小的刮痕清洗不净导致串味。有不同锯齿边的刮板可以用来做不同的造型。



刷子

甜品的制作过程中需要刷涂黄油等食材时，就要用到毛刷。也可以用来刷蛋液和镜面果胶。大号的刷子可以令牛油、蛋液等更均匀地涂上去，烤出来的成品色泽更光滑。小号的刷子可以用于点缀装饰，将镜面果胶刷在水果上。用完毛刷一定要清洗干净后晾干。可以多准备两三把毛刷。



喷枪

喷枪主要用于给意大利蛋白霜、水果或砂糖做表面的焦化上色，亦可用于点燃酒精含量40%以上的酒类，来帮助甜点完成最后一步，制造炫目的效果。慕斯脱模一般也会用喷枪在旁边加热一下，方便干净快速取出蛋糕。记住用喷枪必须使用气罐，使用时必须要在通风和宽敞的环境下进行，安全至上。

# 原料食材



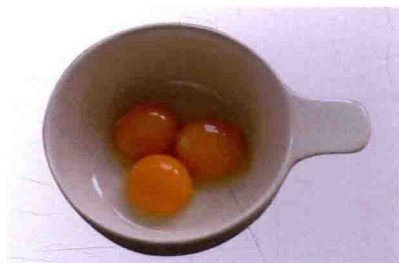
## 鸡蛋

鸡蛋是日常生活中常见的食材，也是制作甜点最不可或缺的材料之一。它的消耗量也是非常大的，一次用上七八个都是常事，所以家里要多准备一些。因为有时候还会不小心敲出坏鸡蛋，如果顺手倒进打蛋盆，混进好蛋中就糟糕了，所以如果可能的话先磕进一个小碗里看看最好。



## 蛋白

蛋白也就是蛋清，把蛋白和蛋黄分开来说，是因为制作蛋糕时会用到分蛋法或者纯粹只需要用到蛋白。它具有打发性，搅打后能让空气进入形成气泡，起泡令糕点膨胀，是制作糕点的重要材料。蛋白也带有一定的黏稠度。不经消毒的蛋白有沙门氏菌，不建议直接食用。



## 蛋黄

在烘焙中要用到蛋黄，是因为它有一个很厉害的功能就是乳化性，对油脂和水有很强的亲和力。能让面糊保持稳定的状态，如做戚风蛋糕的时候就需要将蛋黄和蛋白分离，让蛋黄乳化之后才与蛋白霜混合，这样让蛋糕质地更加细密。



## 面粉

面粉的分类与面粉中所含蛋白质的多少有关，本书中主要用到的是高筋粉和低筋面粉。高筋粉蛋白质含量在10%以上，从字面上来看就是筋蛋白质含量比较高，一般用于做面包和手粉等。低筋面粉蛋白质含量6.5%~8.5%，蛋白质含量比较低，一般会用于蛋糕、饼干等较为松软、脆的甜品上。



## 杏仁粉

纯杏仁磨制成的粉末，颜色略黄，有浓郁的杏仁香味。不仅是制作杏仁奶油、君度玛德琳等甜品的必要材料，甚至可以代替面粉，为糖尿病患者和对麦麸（面筋蛋白）过敏人群专门制作无麸质（gluten free）的美味点心。杏仁粉相对面粉而言，比较容易受潮，所以使用时必须过筛。



## 粟粉

粟粉又叫玉米粉（注意不要买成玉米面）、粟米淀粉，比普通淀粉更细，是从玉米粒中提炼出的淀粉。在制作甜点的时候，在面粉中掺入一定量的粟粉，有凝胶作用，并能增加蛋糕的松软口感，减少面粉的筋度，可以用它来临时调和高筋面粉用。粟粉也很容易受潮，注意在干燥密封的条件下保存。



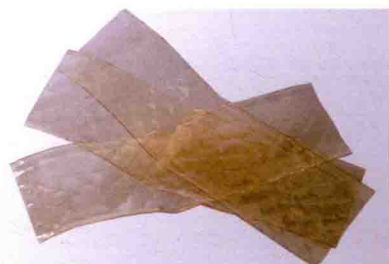
### 幼砂糖

幼砂糖比普通白砂糖更细，颗粒大的糖往往由于糖的使用量较高或搅拌时间短而不能快速溶解，会造成蛋糕成品内仍有白糖的颗粒存在，导致蛋糕的品质下降。幼砂糖能与其他材料均匀混合溶解，但在低温时需要适量搅拌。记住千万不要买绵白糖替代，请注意超市包装上的标识。



### 蜂蜜

最天然的甜味剂之一，有保湿上色的用途。能使烘焙完的甜品质感湿润，而且每一种蜂蜜都会因为花的品种不同而味道各异，一般我们买到的都是杂花蜜，新西兰的蜂蜜味道比较丰富，而且比较黏稠。记得选购纯天然的蜂蜜，它不会因为存放时间长而有分层的现象出现。不一样的花蜜可用于配搭相应的甜品。



### 鱼胶/吉利丁片

它可以让甜品或蛋糕凝固而不下陷，多用于奶油蛋糕、慕斯或果冻。鱼胶片也可以用鱼胶粉代替，但是因为鱼胶粉融化后会有些许腥味，所以还是尽可能选用片状的。鱼胶片必须以冰水泡软方可使用。如果加入冻的混合物中，则多用热鱼胶溶液。



### 糖粉

糖粉为洁白的粉末状糖类，密度细，不容易结块，更加速溶。同时含有3%~10%的淀粉混合物（一般为玉米粉），有防潮及防止糖粒结块的作用。使用糖粉前记得用网筛过滤，可用防潮糖粉直接筛在西点成品上做表面装饰。



### 可可粉

可可粉是由可可豆脱脂磨成的粉末（纯可可粉是不加糖的），注意要买甜点专用的，深褐色的粉状物，别错买成那种虽然也叫可可粉，但是颜色很浅的产品。特别是做提拉米苏最表层装饰的时候，撒上去不但起不到装饰美化的作用，反而显得脏脏的。使用前必须要用网筛过一下。



### 黑/白巧克力

选购黑巧克力的时候注意留意可可脂含量，一般黑巧克力超过70%为佳，可可脂含量越低越不好。白巧克力是不含可可粉的巧克力，它含有30%~40%的可可油，相对而言巧克力味比较淡，但因为含奶量较高所以比较甜，品质好的白巧克力闻起来有一种浓郁的甜香味。



# 原料食材



黄油

黄油分很多种，各个地方的说法不一，大家购买的时候一定要看上面的英文写着“**Butter**”才行。它是新鲜牛奶加以搅拌之后，上层的浓稠状物体滤去部分水分之后的产物，含脂量很高。一般制作甜品需要的是标注为“**无盐**”的黄油，进口品牌要仔细看中文标签。



奶油奶酪

奶油奶酪是一种未成熟全脂奶酪，经加工后，其脂肪含量可超过50%。它的表面是浅白色的，口感细腻，味道浓郁，质感看上去十分细滑，近似固体食物，是制作芝士蛋糕必不可少的材料。



动物性鲜奶油

也称淡奶油（动物性），是从牛奶提炼分离出来的液体乳脂，乳味浓郁香醇。淡奶油经过再次分离或浓缩，将脂肪控制在35%左右，经过杀菌冷却，就是通常所说的打发淡奶油或者发泡淡奶油（whipping cream），常用于装饰、制作慕斯等。



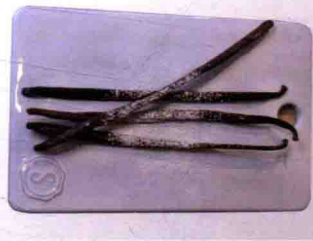
植物奶油

市面上还有植物性奶油出售，价格比较低廉，多用于蛋糕表层装饰和制作奶油内馅。不过奶类制品之所以香甜主要是来自动物性脂肪，所以尽可能使用动物性鲜奶油吧，避免过多食用植物性脂肪。



马斯卡邦奶酪

马斯卡邦是一种未曾经过酝酿或熟成过程的新鲜奶酪，它不是由牛奶或凝乳制作的，带有微微的甜味与新鲜的奶香，口感浓郁滑顺，是制作意大利甜点提拉米苏的必备原料。



香草棒

有非常浓郁的香气，可增加甜品的香气。香草棒比香草精味道更纯正，适合来做添味，毕竟纯天然才是最好的。香草棒中间黑乎乎的香草籽就是其香味的来源，书中有教大家如何剖开香草棍的步骤，见P21。





### 黑白淡奶

在香港我们也称淡奶为花奶。淡奶是蒸馏过的牛奶。在蒸馏过程，淡奶的水分比鲜奶少一半以上，比牛奶滑而且黏稠，适合搭配咖啡及奶茶等饮料。



### 水果

书中会用到草莓、芒果、柠檬等水果作为制作、装饰甜品的食材。最重要的一点就是选用新鲜的水果。如草莓的选购：第一看表皮。外皮的坑比较明显，里面有黑色籽的较好。第二看颜色，自然成熟的草莓，颜色会呈现一种整体的红，不是局部的。芒果的品种以菲律宾吕宋芒为首，台农也是不错之选。挑选好的芒果，主要看表皮是否有凹凸，摸上去是否结实。还要用鼻子闻闻芒果的成熟香味出来没有。柠檬则分为青柠檬和黄柠檬两种，前者多挤汁用，后者多用来刮削外皮作为装饰和调味用。



### 酒

不同的甜品适量搭配酒会产生特殊的风味，如微醺的甜味、淡淡的果酒味、苦甜味等。书中提到的有百利甜酒、君度酒、摩根黑朗姆酒等。平时用的不多的话，可以购买网上的分装产品。因为一整瓶进口的好酒价格也不菲，如果平时不饮用就没有必要了。