

INTRODUCTION TO

Western pastry includes cakes and snacks of Europe, Americas, Oceania, Asia (part) and other regions. In fact, western pastry is not exactly the same, and has different distinction.

西式

WESTERN PASTRY

Most Western pastry uses flour, yeast and water as basic ingredients, appropriate to add sugar, oil, salt, egg, fruit and food additives, it is well-known as fine, colorful, rich nutrient and wide variety.

糕点工坊

western pastry

主编 / 袁国湘 侯永余 吴贝妮

western food

吉林科学技术出版社



推荐使用 专业糕点技师、个体从业人员

图书在版编目(CIP)数据

西式糕点工坊/袁国湘,侯永余,吴贝妮主编.—长春:
吉林科学技术出版社,2008.7

ISBN 978-7-5384-3846-8

I.西… II.袁… III.糕点—制作—西方国家 IV.TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第083678号

西式糕点工坊

western pastry

主 编 袁国湘 侯永余 吴贝妮

英文翻译 张恩来

摄 影 杨跃祥

责任编辑 车 强 郝沛龙

封面设计 名晓设计/孙明晓

美术制作 孙明晓 周鸿雁 张 从 李 爽 赵美玉 张 虎 王新丹
王 骁 吴凤泽 徐晓凤 王阿娜 张海霖 赵 婷

出版发行 吉林科学技术出版社

版权所有 翻印必究

发行部电话/传真 0431-85677817 85651628 85635177 85651759

编辑部电话 0431-85629318 85635176

E-mail jlkjbqs@163.com

网 址 www.jlstp.com

实 名 吉林科学技术出版社

社 址 长春市人民大街4646号

邮 编 130021

印 刷 长春新华印刷有限公司

如有印装质量问题,可寄出版社调换

889×1194 16开本 13.5印张

2008年8月第一版 2008年8月第一次印刷

书 号 ISBN 978-7-5384-3846-8

定 价 55.00元





西式 糕点工坊

主编/袁国湘 侯永余 吴贝妮

Western Pastry

吉林科学技术出版社

■主 编

袁国湘 侯永余 吴贝妮

■厨务顾问

宋永利 王晓明 李晓松 朱国良

■编 委

周仕春 张丽娜 王晓洋 穆 萍 郭润新 郭润杰

赵双政 张 妍 李东洋 梁文玉 王朝辉

■图片摄影

杨跃祥

■摄影助理

姜 丽 于小宏 马 骐 张启为 韩继成 路世平

林全德 高 伟 李德富 咸树勇 王 明 吕 建

吴 凯 储之光



本书鸣谢以下单位鼎力协助:

新谷香酒店(泰州市) 0523-86967557

泰州宾馆(泰州市) 0523-86669898

溱湖宾馆(姜堰市) 0523-88623088

目录

CONTENTS

西式糕点概论	10
面包制作的基础知识.....	12
其他重要工艺介绍.....	15

Part 1

蛋糕的制作

芝麻蛋糕卷Sesame Cake Roll	21
巧克力蛋糕卷Chocolate Cake Roll	22
牛油蛋糕Beef Tallow Cake	23
蛋黄糕Egg Yolk Cake	23
香橙蛋糕卷Cake Roll with Orange Jam.....	24
可可蛋糕卷Cocoa Cake	25
蜂巢蛋糕Crown Cake	27
筒式蛋卷Egg Cake Roll	28
虎皮蛋糕Brown Cake	28
花生蛋糕Peanut Cake	29
芝士蛋糕Cheese Cake	30
香橙卷Cake with Orange Jam	31
香蕉蛋糕Banana Cake	31
奶味水果蛋糕Cream Cake with Fruits	33
伯爵蛋糕Earl Cake	34





红豆蛋糕卷Red Bean Cake	35
椰蓉蛋糕卷Coconut Cake	36
鲜果蛋糕Fresh Fruit Cake	37
咖啡卷Coffee Cake Roll	37
水果蛋糕Cake with Orange	39
果酱圈蛋糕Sweet Thin Cake	40
奶酪小蛋糕Small Cheese Cake.....	40
圣诞树根蛋糕Christmas Tree Root Cake	41
美味蛋糕饼Small Cake.....	42
三味卷Cake Roll with Three Jam.....	43
荷兰蛋糕Netherlands Cake	43
果味蛋糕Fruit Flavor Cake.....	45
葡萄干糕块Raisin Cake	46
奶油果酱卷Cake Roll with Jam	46
肉松蛋糕卷Meat Floss Cake Roll.....	47
巧克力蛋卷Chocolate Cake Roll	48
提子蛋糕卷Grape Cake.....	49
哈密瓜卷Honey Dew Melon Cake Roll	49
菠萝奶味蛋糕Cake with Pineapple and Cream	51
葡萄蛋糕Cake with Raisin	52
锡纸蛋糕Cake in Tinfoil Mold	52
刺猬蛋糕Cake in Hedgehog Shaped.....	53
果酱叶子蛋糕Nice Color Cake	54
香橙蛋糕Orange Cake	55
满福蛋糕Luck Cake	55
铜锣烧Dora-Yaki Cake	57
果酱蛋糕Cake with Jam and Papaya.....	58

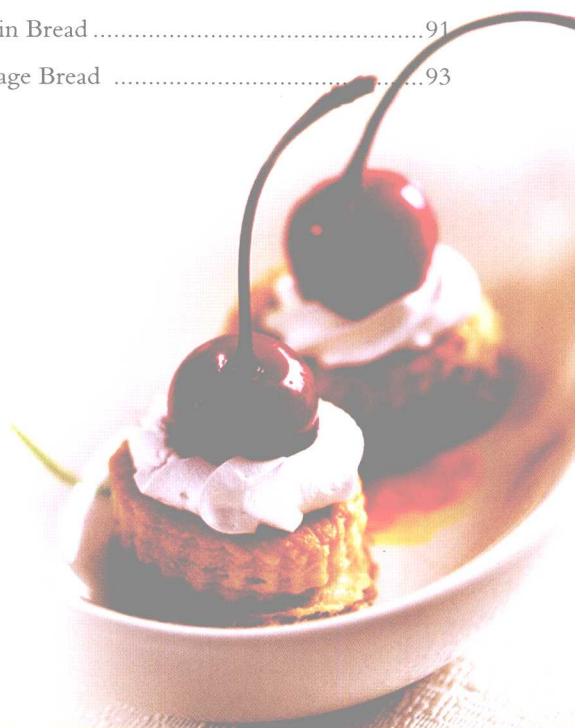
巧克力糕饼Chocolate Cake Pie	58
蓝莓蛋糕Blueberry Cake.....	59
乳酪蛋糕塔Cheese Cake.....	60
果味蛋糕夹Cake with Jam	61
橄榄蛋糕Cake in Olive Shaped	61

大理石蛋糕Marble Cake	63
米老鼠蛋糕Mickey Mouse Cake	64
戚风蛋糕Chiffon Cake	64
椰丝蛋糕Dessicated Coconut Cake	65
布朗泥蛋糕Brownie Cake.....	66

Part 2 面包、吐司、三明治的制作

玉米沙拉网Corn Bread Salad	69
忌廉夹心Whipping Cream Bread.....	70
大杏仁包Almond Bread	71
吐司串Toast Sticks.....	71
金麦吐司Melon Seed Toast.....	72
绿豆吐司Mung Bean Toast	73
奶香甜面包Cream and Butter Bread	75
豆沙方包Red Bean Bread.....	76
橄榄面包Olive Bread	76
黑骑士面包Black Knight Bread.....	77
水果猕猴桃夹Kiwi Fruit Bread	78
德式蛋黄吐司German Style Toast.....	79
酿馅小面包Mung Bean Bun	81
牛角奶油夹心Crescent Shaped Bread.....	82
羊角包Croissant-Shaped Roll	83
早餐包Breakfast Bun.....	83
奶黄吐司夹Cream Toast	84
燕麦吐司Oat Toast.....	85

小圆面包Small Round Bun.....	87
圣诞餐包Christmas Bread.....	88
多纳圈Donut.....	88
忌廉麦包Sweet Buckwheat Bread	89
夹心奶油面包Cream Bread Roll.....	90
汉堡包Hamburg	91
提子面包Raisin Bread	91
香肠面包Sausage Bread	93





油皮面包Crisp Bread.....	94
蚕蛹面包Pupa Bread	95
小热狗面包Small Hot Dog Bread.....	96
肉松火腿包Floss with Ham Bun	96
香脆肉松面包Crisp Floss Bread.....	97
西瓜面包Watermelon Bread	99
奶酪热狗Cheese Hot Dog.....	100
芝士棒面包Cheese Bread Stick	100
椰香红豆面包Red Bean Bread	101
红椒火腿面包Red Pepper and Ham Bread	102
苹果面包Apple Bread	103
肉松面包Meat Floss and Cream Bread	105
肉松沙拉卷Meat Floss Roll.....	106
杏酱肉松包Almond Paste Bun	107
椰香奶包Desiccated Coconut Bun	107
三明治面包Sandwich Bread	108
三色面包塔Three Color Bread.....	109
螺旋餐包Bun in Helix Shaped.....	111
三明治Sandwich.....	112
豆沙吐司面包Red Bean Toast	113
椰蓉葡干包Coconut and Raisin Bread	113
香橙果酱面包Orange Jam Bread.....	114
酥皮沙拉包Crisp Salad Bun	115
豆沙芝麻面包Sesame with Bean Bread	117
巧克力牛角Chocolate Bun	118
玉米火腿堡Corn with Ham Bun.....	118
巧克力甜包Chocolate Bread	119

奶油条面包Cream Bread.....	120	蓝莓面包Blueberry Bun	123
芝麻肉松包Sesame Seed Bun	121	肉松面包夹Meat Floss Bread.....	124
金梭面包Shuttle Bread	121		

Part 3

酥皮饼、饼干、比萨、派、蛋挞的制作

情人饼Valentine Cake	127	芝麻条Crisp Sesame Strip	149
果酱饼干Jam Biscuit.....	128	袜底酥Crisp and Sweet Cake.....	151
香葱饼Spring Onion Cake	129	杏仁饼干Almond Biscuits	152
娃娃饼Doll Biscuit	131	黄油奶酪饼Butter and Cheese Cake	153
芝麻脆饼Crisp Sesame Biscuit.....	132	枣泥酥Chinese Date Cake	155
泡芙Puff	132	蝴蝶酥Butterfly Cake	156
黄油葡萄派Butter Pie	133	奶酪饼Cheese Cake	156
玛格利特Margarine Pizza	135	枣花酥Chinese Date Cake	157
甜油酥Sweet Cake	136	苹果蛋挞Apple Tart	159
提子面包酥Crisp Raisin Bread.....	137		
海鲜酥Seafood Cake.....	139		
花生饼干Peanut Biscuits	140		
巧克力派Chocolate Pie	141		
曲奇Cookie	141		
三角酥Crisp Triangle Cake	143		
牛眼酥Crisp Wafer	144		
奶酪比萨Cheese Pizza.....	145		
果仁酥Crisp Peanut Biscuit.....	147		
椰蓉酥Desiccated Coconut Cake	148		
夹馅芝麻饼Sesame Seed Cake.....	149		





椰子球酥Crisp Coconut Ball	160
比萨饼Pizza	161
卷筒Crisp Roll	163
马来椰酥Malay Coconut Pie	164
奶酪包Cheese Bun	164
洛克西饼Cream and Chocolate Biscuit	165
香蕉派Banana Pie	167
苹果香提酥Crisp Apple Cake	168
绿茶饼Green Tea Cake	169
拿破仑酥Napoleon Pie	171
蛋黄派Egg Yolk Pie	172
椰丝奶酥Crisp Desiccated Coconut	172
马赛克饼Two Color Cake	173
杏仁派Almond Pie	175
芝麻酥球Sesame Seed Ball	176
草莓派Strawberry Pie	177
胡萝卜葱花饼干Carrot with Onion Biscuit	178
丹麦蓝莓派Denmark Blueberry Pie	179
果仁棒饼干Peanut Biscuit	179
贵仔Red Cherry Pie	181
丹麦草莓酥Denmark Strawberry Cake	182
豆沙卷Red Bean Roll	183
地中海樱桃酥Mediterranean Cherry Pie	184
一点酥Crisp Cake	185
娃娃堡Baby Face Biscuit	185
核桃仁派Walnut Pie	187
叉烧牛肉酥Crisp Beef Pie	188

酥香蛋挞Crisp Tart	189	凤叶酥Leaf Cake	193
椰蓉球Coconut Milk Ball.....	189	猪肉角酥Meat Pie	194
神手酥Cake in Hand Shaped	190	椰塔仔Coconut Cake	194
巧饼Cocoa Cake.....	190	可可酥Cocoa Roll.....	195
松酥饼干Crisp Biscuit Roll	191	花生酥Crisp Peanut Pie	196

Part 4

果冻、布丁、慕斯的制作

可可慕斯Cocoa Mousse	199	巧克力瓜仁Chocolate and Melon Seed Cake	213
哈密瓜慕斯Honey Dew Melon Mousse	200	花式慕斯Peach Mousse	214
巧克力布丁Chocolate Pudding	201	巧克力杏仁棒Chocolate and Almond Stick.....	215
奶油黑森林Chocolate and Cream Cake	202	水果布丁Fruit Pudding.....	215
草莓慕斯Strawberry Mousse.....	203		
芒果布丁Mango Pudding	203		
甜橙布丁Orange Pudding.....	204		
巧克力番尼Chocolate Pie	205		
巧克力饼Chocolate Cake	205		
巧克力慕斯Chocolate Mousse.....	206		
绿豆慕斯Mung Bean Mousse	207		
柠檬巧克力针Chocolate and Lemon Cake.....	208		
香橙慕斯Orange Mousse.....	209		
巧克力蛋卷Chocolate Egg Roll	209		
香塔布丁Orange Pudding.....	210		
杏仁酥Almond Ball	210		
巧克力棒饼Chocolate Stick.....	211		
苹果慕斯Apple Mousse	212		



西式糕点概论

西式糕点的概念和发展

西式糕点简称“西点”，是我国人民对欧美等国糕点的统称，包括欧洲、北美洲、南美洲、大洋洲、非洲、亚洲（部分）等地区的糕点。“西点”的风格看似一致，其实口味却并不完全相同，而是在大同之中有着千差万别的小异。

“西点”大多是以面粉、酵母、水为基础原料，适当添加糖、油、盐、鸡蛋、果料、添加剂等，经过一系列的工艺手段烘焙而成的食品。“西点”以制作精细、营养丰富、花色品种繁多而著称。

西式糕点是西方饮食文化中的一颗璀璨明珠，在世界上享有很高的声誉，据史料记载，文明古国埃及是烘焙食品的发源地，随着时间的推移，岁月的流逝，烘焙技术逐渐传到希腊、英国、匈牙利、法国及欧洲各地。“西点”应不同国家人们的需求，在制作上有了很大的改进，在制品中加入牛奶、奶油、奶酪使成品的品质和风味更适合当地人们的饮食需求。

据传，早在13世纪初，意大利人马可·波罗就将某些欧洲菜点的制作方法传到我国，所以烘焙技术也随着历史的发展传到了中国。

其后，随着东西方文化的交流和影响，各国的传教士、商人和外交使官的到来，使“西点”的技艺也越来越多地传入了我国。到了19世纪中期，我国一些与外国通商的口岸，陆续出现了专营西点的菜馆。解放后，随着我国对外国际交往的不断发展，为了适应外交、外贸和旅游事业的需求，“西点”慢慢地在大中城市出现，但由于特定历史缘故，当时品种很少，产量也低。到了20世纪80年代后期，我国的烘焙技术行业才有了突飞猛进的势头，新原料的层出不穷，生产设备的更新，使产品的花色品种增多，同时也使产品质量不断提高，很多优质“西点”源源不断地流入我国各个地区。目前，烘焙食品在我国食品中位居第八位，仅次于粮、油、肉、禽、糖、酒、烟等。世界各国的经验告诉我们，经济发展到一定程度，烘焙行业才能得到迅猛发展。可以肯定的说，烘焙行业在拥有13亿人口的中国，随着人们对物质生活的高层次追求，是具有较大发展前途的。



西式糕点的种类及特点

虽然西式糕点尚未有统一的产品质量标准，但是在行业教学中按成品的特性分类，可分为蛋糕类、面包类、油酥类、饼干类、巧克力类、冷冻或甜食类、艺术造型类等。

1. 西式糕点的种类

蛋糕类：包括全蛋糕、油蛋糕、艺术蛋糕、风味蛋糕等，也是目前人们需求量最大的品种之一。

面包类：包括硬质面包、软质面包、松质面包、脆皮面包等，是西方人的最大需求种类。

油酥类：可分为清酥和混酥。清酥的代表品种——千层酥饼，混酥的代表品种——核桃酥饼。

饼干类：有咸、甜两种，它最大的优点是便于储藏和运输，容易成形且品种花色繁多，是一种最佳的休闲食品。

巧克力类：是直接使用巧克力或以巧克力为主要原料，配以果仁、奶油等调制出的产品。例如：巧克力瓜子饼。

冷冻或甜食类：是经过搅拌冷冻或搅拌蒸、烤的食品，以甜食为主，清香爽口，适合作餐后甜食或非用餐食品。

艺术造型类：具有食用和欣赏双重价值，工艺性强，造型精美，色泽明快，让人们赏心悦目，是糕点中的佼佼者。

2. 西式糕点的特点

用料讲究合理的营养配伍。

无论是何品种，都有各自的选料标准和搭配比例。西式糕点用料广泛，如水果、干果、粗糖、精粮、米、面、油、肉等，这些原料含有丰富的蛋白质、维生素、脂肪、糖，是人们健康不可或缺的营养素，所以“西点”具有很高的营养价值。

工艺性强，成品精巧玲珑。

西式糕点在制作工艺上具有工序繁、技法多、注重火候、卫生等特点，其成品擅长点缀、装饰，给人们以美的享受，可以说一份“西点”产品就是一件艺术品。例如艺术蛋糕类，不仅能食用，而且能烘托氛围，可说是象征友谊的使者。

口味适中，甜咸酥松。

无论是老人、小孩、中年人都能接受，所以说西式糕点的前途是无量的。

西式糕点制作的设备及工具

1. 西式糕点制作的常用设备

制作西式糕点的常用设备有：烘烤炉、多功能搅拌机、和面机、饴发箱、开酥机、分割机、面包切片机、自动滚圆机、电冰箱、微波炉、电磁炉、蒸箱、案台等。

2. 西式糕点制作的常用工具

制作西式糕点的常用工具有：磅秤、打蛋器、定型工具、模具工具、面杖工具、案台工具、温度计、量匙、量杯、筛网、毛刷、面包发酵布、烤盘垫纸等。



西式糕点的常用原料及应用

面粉：是小麦经磨碎等一系列工序制成的一种粉末状物质，根据面粉的性质筋力可分高筋粉、中筋粉和低筋粉。

高筋粉：又称强筋面粉或面包粉，适合制作面包、起酥点心等。

中筋粉：介于高筋粉与低筋粉之间，适合制作水果蛋糕、肉脆饼等。

低筋粉：又称弱筋粉或糕点粉，适合制作蛋糕、甜酥点心、饼干等。

糖类：糖的种类很多，制作西式糕点常用的糖有白糖、红糖、糖粉、饴糖、淀粉糖浆、转化糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜等。

例如：糖粉颗粒是研磨得最细的糖类，除了作制品的甜味来源外，还可以作奶油油霜布或撒在成品上作装饰。红糖又称黑糖，含有较浓郁的糖蜜及蜂蜜香味，常用于某些风味独特或颜色较深的糕点产品。

玉米粉：由玉米提炼的淀粉。用开水搅拌调和后有胶凝特征，可塑性较强。

可可粉：由可可豆脱脂研磨制成的粉末，可制作巧克力风味甜点，色泽较深。

巧克力：由可可豆提炼而成，隔水加热至50℃即可熔化，常温下能保存2年。

油脂：是油和脂的总称，常温下呈现液态的称油，呈现固态或半固态的称脂。油脂可分为动物油(奶油、猪油)、植物油(大豆油、芝麻油、花生油、椰子油、棕榈油)、人造奶油。其作用是能提高食品营养价值和风味，调节面团中面筋的膨润度、可塑性，改善成品的组织状态，使成品具有光泽和起酥性。

蛋品：“西点”中不可缺少的原料之一，用途极广。蛋品可使制品增加香味和鲜艳色泽(烘烤时更容易上色，并能保持松软度)，并具有膨松性、凝固性及乳化性，是标准的物理膨松法代表原料，可提高成品抗“老化”能力，延长保存期限。

食品添加剂：按其来源可分为天然食品添加剂和人工合成食品添加剂两大类；按用途可分为面团改良剂、乳化剂、抗氧化剂、强化剂、食用香精、食用色素、酵母营养剂等。

西式糕点常用面团的制作

1. 水调面团

水调面团即用水和面粉调制的面团。因水温不同，又可分为冷水面团、温水面团和热水面团。冷水面团（水温 30°C 以下）劲大有韧性，制成产品色白、清爽、有劲。温水面团（水温 50°C 左右）柔中有劲，具有可塑性，容易成形，熟后不易走样，口感适中，色泽较白。热水面团（水温 $60^{\circ}\text{C}\sim 100^{\circ}\text{C}$ ）又称沸水面团或烫面面团，其特点是柔软、劲小，成品呈半透明状，色泽较差，口感细腻、软糯，略带甜味，加热后容易成熟。

2. 油面团

油面团即用油脂与面粉调制的面团，成品色泽美观，入口酥化，品种繁多。油面团可分为清酥类和混酥类两种。清酥类（又称起层酥、包酥）：由两块面团，一块作皮（用水、油面粉调制的水油酥），一块作心（用油和面粉调制的油酥），包在一起，经过擀、叠、卷等工艺制成。混酥类（又称不起层酥）：直接将水、油脂、面粉揉和成团，制成不分层次的酥点。这类面团一般都要加糖和膨松剂。

3. 发酵面团

发酵面团的发酵法可分为化学膨松法和物理膨松法。化学膨松法是指在水调面中加入酵母和化学膨松剂，调制成的面团。物理膨松法是指把鸡蛋抽打成泡，再与面粉调成糊状面团。它们共同点是体积膨大、松泡多孔、质感绵软、清香可口。



西式糕点制作的基本手法

西式糕点制作技术内容丰富，基本的技术动作有：和面、揉面、搓条、切剂、擀制、分割、抹酱、挤、压、揣、摔、擦等。

面包制作的基础知识

面包是以面粉、糖水、酵母等作为基本原料，待其均匀混合搅拌成面团后，再经过适当的酵母过程及各种不同的整形技巧，并运用烘焙原理将整形后再发酵完成的生面团烘烤出来的成品。

为了增加面包的质感，可运用糖、鸡蛋、油脂、改良剂等主要原料的特性及功能，与基本原料充分混合为一体，使原来粗糙的面包表皮光滑，并且增加香味。同时，这些原料还可以促进面包组织的结构，以达到面包本身软、硬、脆、松等需求，并可能提高面包的营养价值，使面包产生里外兼顾，物尽其美的理想效果。

1. 面包的种类

软质面包(软包)

软质面包的特性应该是组织松软带柔，且体轻而膨大，质感细腻而富有拉性。

为使面包达到柔软的效果，甜面包的制做过程中，除了用鸡蛋、糖、油脂、酵母等柔性材料比率的变化来影响面包的内部组织，以达到促进松软的效果外，适当地增加水分用量更有助于面包的柔软可口，同时还可延长面包的保存的时间。

硬质面包(硬包)

硬质面包是一种内部组织接近紧密的面包。面包的本身结构与一般的面包无异,只是在制作程序上稍有变化而已。

硬质面包同样含有糖、油脂、鸡蛋、奶粉及酵母等,通常这种面包适用的面粉以中筋以上高筋以下为宜。

在调时将配方中的水分酌量减少,使面团的筋性横展范围及体积大小受到限制或适当控制,让烘焙完成的面包更具有整体性的结实感。

脆皮面包(脆皮包)

脆皮面包是指表皮干,易于折断的面包。面包的表皮之所以能够做到皮脆的理由,是其配方中以面粉、盐、水、酵母4种材料为基本单纯原料,面粉为基本条件,经过发酵所制成。

脆皮面包表皮不受糖、油、鸡蛋等材料特性的影响,所以烘焙后面包表皮坚硬,内部松软,富有弹性。

松质面包(松包)

松质面包是丹麦包的一种,也是裹过油的面包。丹麦包的主要特色是层次分明,制作方式与一般面包的做法不同。首先将面粉、糖、水、油脂、酵母等醋酸材料均匀搅拌成面团,再包入奶油,经过擀、压平、相叠、相拼的操作程序而完成。

由于在制作中面包团包入大量的奶油,并经过特殊的操作手法,奶油平均地分布在层层的面包中,再经过整形及发酵的过程,因而使烤成的面包表皮香酥、质地松软,具有整体性的松化层次感。

2. 面包制作的材料

面包制作的相关材料很多,每种材料的性质、用途、功能都不尽相同。一般面包制作所使用的材料种类,可分为基本材料、主要材料和添加材料等。

材料的性质

材料的性质可分为柔性和韧性。柔性材料能促进面包的柔软度,如油脂、糖等料。韧性材料可加强面包的韧性和弹性,如面包粉、糖、盐、蛋白等。

若配方中的柔性材料过多,面包会柔软而无法挺立;若配方中韧性材料过多,面包则干而硬。这种材料性质配合不恰当的配方,会对面包的品质产生很大影响。因此,必须将不同性质的材料相互结合,才能使面包的品质达到尽善尽美。

材料的种类

①基本材料

面包是以面粉为主的面食制品。面粉加水、酵母、盐组成面团,待其发酵后,再经过一系列的操作过程,才能做成面包。整个面包的结构均由这4种材料所构成,这些材料是构成面包的主要底料,缺一不可。酵母、水、盐可依其制作需要增加或减少。

②主要材料

主要材料是基本材料的辅料,是改善面包结构的重要材料。如糖、油脂、鸡蛋、牛奶等多种能影响面包品质及组织作用的材料。

由于各种材料的性质不同,面包制作时要依需要的比例加以调配,这样才能使面包品质达到适当的软、硬、松等效果,同时也提升了面包的营养价值。

③添加材料

添加材料可分为两种:一种是添加物,一种是添加料。

添加物是能促进味觉与视觉美感的材料,如各种香料及食用色素等,其本身对于面团的组织结构并无影响。一般面包较少使用添加物,除非必要,如制作草莓、樱桃类的面包时,需要添加少许的香料及红色素来点缀,可以增加面包的真实美感,但用量极少。

添加料是为了增加面包的价值所添加的材料,如干果类的核桃、葡萄干、蜜饯等。如过多的添加料加入面团中搅拌、发酵,会破坏面团本身的结构,量少时影响不大。若在面团整形时,以添加料做为夹心,放在面团的中间,不会破坏面团的组织,效果反而更好。





材料的认识

根据对各种材料性质的了解,再加以组合制作产品,然后配合一手灵活熟练的技巧,将产品美化成现代美食。这一连串制作技术的开端,皆从材料的认识开始。

①面粉的种类

a.高筋面粉,不易成团。高筋面粉颜色较黄,本身具有活性且光滑,用手不易抓成团状。

b.中筋面粉,半松性。中筋面粉介于高筋面粉与低筋面粉之间,颜色乳白,体质呈半松性。

c.低筋面粉,容易成团。低筋面粉颜色较白,俗称白面粉,容易用手抓成团状。

②面粉的品质

面筋足够的面粉,可充分搅拌,能长时间发酵,面包的组织结构良好。面筋不足的面粉,缺少搅拌和发酵的耐力,搅拌和发酵的时间不宜过长,否则面包的品质会受到影响。

③面粉的用途

一般面包面团的搅拌情况是:面粉的筋度——吸水率——用途。高筋面粉,乳白色,吸水率60%~64%,适用于一般面包;中筋面粉,乳白色,吸水率55%~58%,适用于中式点心;低筋面粉,白色,吸水率50%~53%,适用于一般蛋糕。

材料的应用

如果掌握了上述知识和烘焙的原理,能使面团变化出百余种面包,如动物面包、三明治、汉堡等。

①三明治

三明治是从18世纪英国伯爵时代演变而来的,最早是单纯的做法,演变至今,已成为专业产品。三明治是一种投资最低,被视为正餐的食物。

②比萨面包

PIZZA(比萨)是一种五彩缤纷、芳香四溢的丰富餐点。

PIZZA是意大利式的脆饼,表面添加多种佐料,是一种欧洲风味的餐点,将其视为主食、当作正餐也极为合适。

③汉堡面包

汉堡面包其实就是一个夹肉的面包,他能就此打通天下,成为全球性的食品,是餐饮界的奇迹。

④木材面包

木材面包顾名思义就是像木材那么坚硬的一种面包。

木材面包有愈嚼愈香的特色,其材料多种,也属于一种硬质面包。木材面包内容丰富踏实,香味独特迷人。

⑤奶油圆顶吐司

奶油圆顶吐司是一种奶油偏重的面包,内含淡淡的芝士芳香,不论直接食用或再经烘烤,均可得到良好的口感。



其他重要工艺介绍

1. 裱花奶油的制作

打发奶油要掌握室内的温度，天气冷时要加温打发。

- 1.将奶油放入打蛋机中，用中速搅拌。
- 2.中途停机用胶板刮桶2~3次。
- 3.搅匀后继续打发。
- 4.加入糖粉搅拌（根据需要，可加亦可不加）。

2. 挤花袋的制作

一般最常用的挤花袋有两种：一种是用纸摺卷，另一种是布袋或塑胶合成形，一般多采用薄的牛皮纸或薄的腊光纸来做纸袋。

- 1.取一张三角形纸张，左右对折成三角形，A左—B右。
- 2.将纸拿于手上，C点朝向自己，手持A、B两点。
- 3.右手掌向内翻转，使B点的纸顺势卷成圆锥状，再将A点延着圆锥体外侧卷入C点（此步骤应注意圆锥体的尖端在三角形大边的正中间，即D点）。
- 4.其顶部D点要夹紧，而接合处的纸边必须由下而上成一直线，此处可持挤花袋两角左右，两手互相上下滑动，调至所需要的要求。
- 5.而后把尾端向内折入，固定的挤花袋就完成了。
- 6.使用时，用剪刀将挤花袋的尖端两侧剪出三角形裂口，这样就可替代叶形挤花嘴来挤出叶子形状（裂口的大小决定了叶子的大小）。

3. 巧克力融化的要点

- 1.在融化时，一定不能让巧克力直接接触热源。
- 2.温度不能过高，巧克力成分不同，融化温度亦不相同，否则巧克力的品质会被完全破坏，尤其是含有牛奶的巧克力更要注意。
- 3.纯巧克力绝对不可以和人造巧克力混在一起融化。
- 4.巧克力的所有成分都需要充分融化。

4. 巧克力调温的重要性

- 1.当温度降低时，如果没有对巧克力进行适当的调温，融解后的巧克力会很快凝固，无法立即用来制作巧克力模



型或糕点淋面。

- 2.巧克力在凝固过程中还会产生多种晶体，难以处理且会产生白色的油脂粒。

5. 巧克力的装饰

- 1.在小蛋糕上先淋上一层慕斯，再淋上一层果酱。
- 2.围上定型的巧克力，放上水果巧克力片，用巧克力花装饰蛋糕。