

【韩】金美爱 尹惠罗 闵景朗 朴瑛卿 ◎ 著
吕春海 ◎ 译

狐狸们的 家中烘焙



本书内容由
韩国点击率超**1000万**的
烘焙博客精选而成



吉林科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

狐狸们的家中烘焙/(韩)金美爱等著;吕春海译.
—长春:吉林科学技术出版社,2010.6
ISBN 978-7-5384-4714-9

I. ①狐… II. ①金… ②吕… III. ①烘焙—糕点加工
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第068606号

吉林省版权局著作合同登记号:

图字 07-2010-2318

OVEN n JOY home baking 오븐엔조이 홈베이킹
by Miae (金美爱 Miae Kim), Vanilla (尹惠罗 Hye-ra
Yoon), Minging (闵景朗, Kyung-rang Mihn), Akira (朴瑛卿,
Young-Kyung Park)

Copyright © 2008 by Miae, Vanilla, Minging, Akira
All rights reserved.

Simplified Chinese copyright © 2010 by Jilin Science
& Technology Publishing House

Simplified Chinese language edition arranged with
SIGONGSA CO., LTD.

through Eric Yang Agency Inc.

狐狸们的 家中烘焙

著: 金美爱 尹惠罗 闵景朗 朴瑛卿

翻译: 吕春海 策划: 杨富华

责任编辑: 车 强 赵 渤 封面设计: 张 跃

版式设计: 张 丛 周鸿雁 林 凡 董芳芳 史红斌

范俊松 汪 润 齐海红 赵红梅 任 莉

吉林科学技术出版社、发行

版权所有 翻印必究

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

85651759 85600611 85670016

编辑部电话: 0431-85629318 85635176

E-mail: jlkjbqs@163.com

网址: <http://www.jlstp.com>

社址: 长春市人民大街4646号 邮编: 130021

印刷: 长春新华印刷集团有限公司

如有印装质量问题 可寄本社调换

710mm×1000mm 16开本 19印张

2010年6月第1版 2010年6月第1次印刷

ISBN 978-7-5384-4714-9

定价: 39.90元



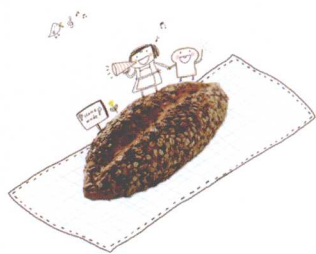
狐狸们的 家中烘焙

【韩】金美爱 尹惠罗 闵景朗 朴瑛卿◎著
吕春海◎译



吉林科学技术出版社

4个人的4种特色家庭烘焙



美爱的故事 blog.naver.com/kim06166

我原以为小甜饼、面包和蛋糕都应该是在外面买来品尝的，而现在我能够直接在家中制作这些食品了。一次偶然的机会当我看到烤炉这个陌生的厨具，马上就鼓起勇气制作并完成了蛋糕小甜饼，那一刻，内心的感动和惊喜无以言表。除此之外，还感受到自己亲手做的小甜饼比在外面买来的更加可口。从那以后，我的生活彻底改变了，因为我变成了一个每天都在烘焙面包的女孩。

我自然而然地将家庭烘焙生活写入了自己的博客内，这样在以整理烹饪方法和日常琐碎小事为开端的博客内，关于烘焙的话题渐渐地多了起来。烘焙生活使原本小心谨慎和内向的我与社会上许多人有了更多的沟通机会，此时我发现了我在烘焙方面的潜质，烘焙生活在我的人生中是一个重大转折。

在此书中，我总结了4名博友在初学烘焙时的疏忽之处，同时就博友、邻居和烘焙培训班的学生想了解的问题进行了阐述，另外我还提出了用健康的材料简单地制作发酵面包的方法。本书虽然还有不足之处，但我希望经过我的努力，能给初作烘焙的人带来些许帮助。

金美爱：因购买袖珍烤炉而知道了烘焙，并正式开始涉足于烘焙领域。她在4年间利用开设个人博客“美爱日记”将烘烤过程的照片和说明详细地介绍给朋友，并带来了极大的人气。她在《首尔新闻》和《月刊》等报刊杂志上刊登了料理文章，现担任烘焙班的教师，同时在《思路清晰的烘焙》刊物上连载了她的烘焙技巧。



香子兰的故事 blog.naver.com/byvanilla

结婚后由于有给丈夫做零食的想法，就开始了烘焙生活。起初由于没有烘焙知识，就一边手拿着书一边看着做（在那时，为初学者提供的书基本上没有，都是专业用书，所以理解起来非常吃力）。虽然开始时我做出的点心和蛋糕多数是体积很小，而且非常硬，但现在则不然，自己所制作的糕点常会得到品尝者的称赞，还在为培训班讲授烘焙课程。

大家放心来选择简单的样式直接尝试制作吧。将烘焙后的糕点献给心爱的人，与心爱的人一起分享幸福，相信那是无法用言语表达的爱，同时还会受到朋友的称赞。经常有朋友央求我再给他们做一种，每每这时真的感觉很欣慰。

在这本书中，我是以小甜饼的制作为中心来介绍的。这部分内容包括了各种烘焙食品的制作方法和礼物的包装方法，我相信它将对为孩子准备零食的母亲和准备给朋友礼品的人们带来一定的帮助。第一次制作时请按着书上写的制作方法做，待自信心提高了，再按照自己想要的款式去做。

尹慧罗：她小时候一直想尝试像母亲那样亲手做零食，结婚后经常自己烘焙小甜饼给丈夫和朋友，得到了极大的认可，她发现烘焙是她的第二人生。之后她进修了布丁课程，为《女性中央》和《柠檬特刊》等多种杂志撰写专刊，并讲授烘焙课程。她在记录个人日常琐事的博客(Vanilla's kitchen)里收集了她的制作糕点的照片和有趣的礼物包装方法。现在为自由职业者兼培训班的烘焙讲师。



闽京的故事 blog.naver.com/gungrang

我第一次在家中亲手做蛋糕时感到很难,但是,一旦进入烘焙门槛后就会有“终于可以制作了,做的太好了”的想法,与家人一同品尝自己制作的蛋糕所带来的快乐,更使我感到了烘焙世界的无穷魅力。

虽然身边美丽的事物让我们生活的每一天都精神十足,但是没有什么比与朋友一起分享美味更好的事情了。我在家里制作烘焙食品的过程中与博友交流信息已经有四年了,博友让我知道了我所欲知的制作方法,同时我也体会到了博友用我所传授的方法,成功制作蛋糕的喜悦。读朋友们写下的留言和安慰的纸条时,心里不知不觉地变得暖洋洋的。

在此书中我将毫不吝惜地将蛋糕的制作技巧作为中心内容介绍给大家。主要蛋糕种类有:与喝下午茶所搭配食用的甜味迷你蛋糕;为爱人所准备的生日蛋糕及特别礼物用的蛋糕;连初学者都可以轻而易举制作的蛋糕;在博友中很有人气的附有装饰品款式的蛋糕等。

那么就和我一起开心地进入烘焙世界怎么样?

闵景朗:淑明女子大学研究生院攻读德语专业,在作为德语教师执教期间,给学生和朋友赠送面包和糕点时对烘焙产生了浓厚的兴趣。之后由于对烘焙的喜爱与热情,获得了蛋糕制作能手和面包制作大师等称号,并获得了蛋糕设计师资格证书,同时还讲授年糕等制作课程。在她的博客里,充满了漂亮的充满爱心的蛋糕,她的空间也成为博友们向往的地方。她在《参与》月刊上写了专栏,曾在新世纪百货商店讲授过烘焙课程,现在运营“cake studiou M”及给甜饼班讲授烘焙课程。



阿卡拉的故事 blog.naver.com/akides82

以前我对料理不怎么感兴趣，自从买了迷你电烤箱后才知道了《烤箱的乐趣》网页，自此我就对料理和烘焙产生了浓厚的兴趣。通过该网页里我不停地搜集各种食谱，获取与烤箱相关的信息，在不知不觉中我已能用烤箱做出自创的烘烤料理，并拍下来传到博客上。烤箱成了我这个世界上最感兴趣的游戏工具和实验工具。

有时博友会问我这样的问题——“你是做什么的”？他们对我充满了好奇。我是一个喜欢料理和烘焙，喜欢摄影，喜欢养猫的普通人。

在此书中我承担了介绍早晚餐及巧克力的制作方法部分的内容。与该专业领域的专家不同，我是以对包括烘焙在内的多种料理实践为基础提出“什么是烘焙？”。很多女孩子都希望想在想睡懒觉的周末早晨，起床后一边喝着浓咖啡，一边品尝着自己制作的早餐面包，我把这些女孩儿们想尝试的料理在这本书中都写了出来。在该书中我所介绍的早晚餐菜单不仅可以作为孩子的零食，还可以作为简单的午餐，同时料理所使用的材料都是我们身边经常用到的，很容易买到，另外制作方法简单易学。我还介绍了能够在情人节等特殊的日子给丈夫或男朋友作为礼物赠送的巧克力的制作方法，希望大家能够喜欢。

朴瑛卿：一直喜欢摄影，并乐于将自己拍下来的照片传给他人。2005年开始制作料理，并将美味的料理传到博客上。除料理和烘焙外，在她的博客《阿卡拉的浪漫百科》里有养猫、喝咖啡、摄影等多个话题，此期间有600万网友登录过其博客。她曾获得“蛋糕制作能手”“面包制作能手”等称号。并获得了二级咖啡师资格证书，在多个领域都有较高的才能和激情，现在从事网页设计和网络超市工作，在《烤箱的乐趣》网页上《网络食谱》和《一张有食欲的料理照片》专栏里有她的专刊连载。

序言

4个人的4种特色家庭烘焙

家庭烘焙的基本工具	10
家庭烘焙的基本材料	12
家庭烘焙的基本用语	14
家庭烘焙的基本技巧	16
果酱和奶油的制作	22
家庭烘焙的选购技巧	25



PART 1



不必为家人的饮食问题而担心的

美爱式健康面包

主食面包	28	法国长形谷物面包	46	无花果迷你摩卡面包	68
婴粟子硬面包圈	30	弹力猪肉面包	48	惊奇迷你主食面包	71
桂皮面包圈	32	黑麦面包	50	巧克力奶油面包	74
意大利橄榄面包	34	芝麻面包	52	摩卡甜饼面包	77
南瓜核桃面包	36	麻花式甜豆麻子面包	54	小麦面包	80
酸奶早餐面包	38	蓝色草莓面包	57	核桃馅饼	83
香肠面包	40	杏仁奶油栗子面包	60	巧克力烤饼	86
奶油干酪核桃面包	42	蛋白杏仁奶油甜饼	63		
营养蔬菜面包	44	意大利水果面包	66		

PART 2



为心爱的人准备的

香子兰小甜饼

椰子果小甜饼	90	燕麦粉小甜饼	116
爆炸式小甜饼	92	芝麻小甜饼	118
接吻式小甜饼	94	油酥饼	120
小鸡甜饼	96	圣诞小甜饼	122
棒棒糖小甜饼	98	糖果小甜饼	124
南瓜巧克力小甜饼	100	夹心小甜饼	126
无花果蛋糕	102	核桃雪球小甜饼	128
手指形小甜饼	104	栗子奶油水果馅饼	130
调和蛋白小甜饼	106	巧克力核桃水果馅饼	132
黄油小甜饼	108	地瓜苹果馅饼	134
杏仁煎饼	110	无花果奶油水果馅饼	136
幸运小甜饼	112	糖酥皮小甜饼	138
斜形科蒂小甜饼	114		

PART 3



亲自动手做的

高品质蛋糕

酸牛奶松饼	152	半熟的干酪蛋糕	192
巧克力松饼	155	干酪条蛋糕	196
猫头鹰巧克力松饼	158	绿色雪纺绸蛋糕	199
南瓜花松饼	160	香蕉蛋糕	202
柠檬奶油乳酪磅饼	163	胡萝卜蛋糕	205
三色大理石磅饼	166	示爱式巧克力蛋糕	208
无花果巧克力磅饼	168	摩卡式蛋糕	211
焦糖色香蕉磅饼	171	桃子酸乳蛋糕	214
橘子蛋糕	174	马德琳蛋糕	216
柠檬蛋糕	177	棉花糖蛋糕	220
无花果磅饼	180	樱桃蛋糕	224
果仁巧克力蛋糕	183	洋梨奶油水果馅饼	228
纽约奶油干酪蛋糕	186	奶油泡夫	231
南瓜奶油干酪蛋糕	189	日式长崎蛋糕	236

PART 4

你一定要尝试制作的

阿卡拉式早晚餐



法国棍式香肠三明治
鲑鱼面包圈式三明治
小金枪鱼三明治
迷你花式三明治
新月火腿三明治
牛肉迷你汉堡
鸡肉三明治
蒙特方晶三明治
香草小土豆、烤面包片
拳头饭

250	柠檬蜜汁鸡翅	270
252	楔形土豆菜	272
254	迷你式披萨	274
256	烤肉蛋糕	276
258	南瓜糯米蛋糕	278
260	菜花馅饼	280
262	比利时奶蛋烘饼	282
264	草莓油煎鸡蛋薄饼	284
266	蓝色草莓蛋糕	286
268	自然形发髻糕点	288

PART 5

为特别的日子所准备的

阿卡拉式巧克力



如何溶化巧克力
挤压巧克力
杏仁蛋白软糖巧克力

292	巧克力迷你馅饼	298
294	摩卡巧克力	300
296	甜味奶油巧克力	302



家庭常用包装方法

用彩笔装饰的包装方法	142
三角球形的包装方法	143
硫酸包装纸的包装方法	144
自创贴纸的制作	145
糖果形状的包装方法	146
卡片标签的包装方法	147
带金属圈标签的包装方法	148
方糖式包装方法	149

关于咖啡的故事

什么是浓咖啡	251
什么是咖啡气泡层	259
美式冰咖啡的制作方法	267
卡布奇诺咖啡的制作方法	271
冰淇淋和浓咖啡的巧妙搭配	275
冰苏打咖啡的制作方法	277
浓咖啡和鲜牛奶的搭配	283
如何保持原豆的新鲜度	287

蛋糕装饰

海绵状黄油蛋糕的制作	241
黄油奶油的制作	243
酥皮的制作	244
蛋糕的装饰	245



速查方法

烘焙的难易度

- ☆☆☆ 初级
- ★★☆ 中级
- ★★★ 高级



15~20分钟



170℃



材料(10个量)

预热温度

准备工作

如：
将核桃炒熟后晾凉。

强力粉	140克
南瓜	210克
精盐	少许
装饰用的巧克力	少许
植物油	适量

放在烤箱内烘烤的时间

因烤箱的种类和特点不同，火的大小也不同。所以在制作时一定要根据自己烤箱的特点自行调节烘烤时间。

制作时的材料及用量

- 1.制作中所要求的植物油是指葡萄子油、橄榄油、色拉油等油类。与色拉油比较，还是建议使用其他的油类，如橄榄油有特殊的香味，使用效果更好。
- 2.鸡蛋是用个数来标识的，1个鸡蛋是以60克为标准的(蛋白：蛋黄：蛋皮的大致比率为6：3：1，即一个鸡蛋为60克，蛋清为36克，蛋黄为18克。)

四博客所建议的 家庭烘焙基本工具



1.烤箱 烤箱是最基本的工具。在市面上有煤气烤箱、电烤箱、面包烤箱等多种类型，选择适合自己的烤箱十分重要。

2.计量工具 在烘焙过程中如何强调计量工具的重要性都不过分。电子秤比一般的厨房秤用起来更便捷，同时计量杯和计量匙也是必备的。

3.擀面杖、杵子、切刀 擀面杖在擀面团时使用；杵子在研磨材料时使用；切刀在切面包时使用。

4.盆 在搅拌材料时使用，主要使用不锈钢盆，还应购买塑料盆和玻璃盆。

5.刮刀、奶油切刀 刮刀是在切面包团或馅饼面团时使用，主要使用不锈钢切刀或塑料切刀；奶油切刀是在蛋糕上涂奶油时使用。

6.打蛋器 打蛋器有手动打蛋器和电动打蛋器两种。在做简单的面团时使用手动打蛋器会更方便；但是在让蛋糕起泡时就要用电动打蛋器了。

7.硫酸纸、硫酸纸杯 烘烤小甜饼或蛋糕时为了

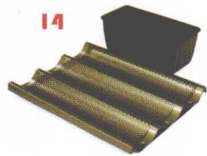
与模具很好地分离，硫酸纸是非常必要的；在烘焙松饼时有必要使用硫酸纸杯，这种硫酸纸杯在市场上很容易买到。

8.散热网 将烘焙好的小甜饼或面包晾凉时使用散热网。散热网不必单独购买，在购买烤箱时会赠送铁网，可以作为散热网使用。

9.挤袋和挤花嘴 将小甜饼面团或鲜牛奶放在挤袋内，在挤袋口处戴上各种款式的挤花嘴，这样就可以将面团挤成各种形状，市面上有销售一次性的塑料挤袋。

10.匙子 匙子有木质匙子、橡胶匙子和硅质匙子等多种型号。做面团时，它主要是用来搅拌各种材料，特别是橡胶匙子是必要的，同时硅质匙子耐热性好，也应购买。

11.筛罗 主要用来过滤面粉的粉末。应购买握在手中使用较为方便的普通筛罗和烘烤专用的筛罗各一个。



12. 温度计和计时器 温度计在制作面包或烘焙时使用。虽然在烤箱内部也有温度计，但要测量面团的温度，所以有必要另外再购买一支；计时器在测发酵时间或烘焙时间时使用。

13. 勺子、刷子 在烘焙小甜饼时或舀冰淇淋时都会用到勺子；刷子是在面团上涂抹鸡蛋水、油或水时使用。

14. 法国长面包烤盘 烘焙主食面包所用的烤盘。主要是上下受热均匀，这在烘焙过程中非常重要。烘焙主食面包所用的烤盘比磅饼烤盘要高，并且还有盖儿。所以如果经常烘焙主食面包就要准备一个烘焙主食面包的烤盘。

15. 圆形烤盘、四角烤盘、磅饼烤盘 四角烤盘是经常使用的基本烤盘，主要是指2号烤盘(18厘米)；圆形烤盘根据直径不同可分为1号烤盘(15厘米)、2号烤盘(18厘米)、3号烤盘(21厘米)、4号烤盘(24厘米)；圆形烤盘和四角烤盘每个尺寸

都要准备2~3个。

16. 奶油甜点模具 奶油甜点模具是在将奶油蛋糕或地瓜蛋糕放入冰箱内凝固时使用，有圆形、心形和四角形等款式，做糕点时也会用到奶油甜点模具。

17. 馅饼模具 主要在制作奶油水果馅饼时使用。这种模具的边缘有锯齿、高度低，同时烘焙出的馅饼与底部易分离，方便取出烘焙的糕点。

18. 蛋糕模具 在做雪纺绸等蛋糕时使用，可将蛋糕做成中间空心的。

19. 纸质蛋糕模具 一次性的多种纸质蛋糕模具，做糕点装饰时使用。

20. 松饼模具、玛德琳蛋糕模具 制作松饼和玛德琳蛋糕时使用，一般能放6~12个蛋糕；玛德琳模具具有扇子形状和贝壳形状两种。

21. 小甜饼切刀 小甜饼切刀一般是不锈钢材料和塑料的，有星星、石头、心等形状。

四博客所建议的 家庭烘焙基本材料



1.面粉、杂谷 面粉的种类有强力粉、中力粉和薄力粉三种。面筋最多的是强力粉，主要在制作小面包时使用；中力粉是在制作面包、蛋糕、小甜饼时使用，谷蛋白最少；薄力粉是在制作酥脆的小甜饼或软蛋糕时使用；杂谷是由多种谷物粉混合而成，在制作谷物面包时掺入面粉。

2.其他粉类 桂皮粉在制作蛋糕、小甜饼、面包时使用；玉米粉在制作玉米面包或玉米糕点时使用；可可粉是由可可加工而成，在制作蛋糕、小甜饼时使用；杏仁粉是由杏仁粉碎而成，在烘烤中经常使用；燕麦粉是在做谷物面包时使用，做小甜饼时也经常用到。

3.天然粉，人工色素 最近出现了绿茶粉、可可粉、南瓜粉、百草粉等天然粉，在制作面包、小甜饼和蛋糕等时放入，会出现多种颜色；人工色素使用少量就可着色，但建议尽可能地使用天然粉会更好。

4.鸡蛋 在制作面包或蛋糕时鸡蛋是基本的材料，通常鸡蛋都是在常温下使用。一个鸡蛋的重量约为60克，蛋清：蛋黄：蛋白的比率为6：3：1。

5.砂糖，糖粉 糖粉分为白糖、黄糖和黑糖，根据用途不同而有选择地使用效果会更好。将研磨的白糖与蛋清混合成调和蛋白后装饰蛋糕或小甜饼；砂糖一般撒在面包或小甜饼上使用。

6.发酵粉 发酵粉能够使面团发酵膨胀，主要有生发酵粉、速溶发酵粉和现成发酵粉三种，本书中主要使用速溶发酵粉；烘烤苏打是烘烤粉加入了烘烤用的苏打，属于化学膨胀剂，在制作蛋糕或小甜饼时使用。在发酵效果上烘烤苏打是发酵粉的2~3倍，膨胀效果更好。

7.黄油、油 黄油和油类是烘焙最基本的材料。烘焙中使用的一般是无盐黄油。根据食谱不同使用的油类也不同。虽然也使用人造黄油和起酥油，但就效果而言，使用黄油做出的糕点口



味更甜美，营养更丰富，所以建议不要使用人造黄油和起酥油。

8.巧克力 巧克力有黑色、棕色和白色巧克力。如果是大块的巧克力，用刀切开使用即可；小块的巧克力更容易使用。

9.糖浆 糖浆有麦芽糖、枫树糖浆、炼乳等多个种类。用白糖代替糖浆的情况也有。为了使糕点更加香甜，可以酌情使用糖浆。

10.奶油干酪、酸牛奶 奶油干酪是指没有完全熟的干酪，可以抹在面包上食用，也可在制作干酪面包中使用；酸牛奶是指生牛奶发酵后的牛奶，具有酸的特点，但保质期短。

11.酒、糖酒、柠檬汁 在烘焙中用酒会使烘焙出的糕点发出特殊的香味。使用时不要用的太多，一般是1~2大匙；糖酒是指由甘蔗制作而成的酒；柠檬汁是由柠檬制作而成，在市场上很容易买到。

12.坚果类、水果干 坚果包括核桃、胡桃、开心果、榛果、南瓜子和松子等，在烘焙时使用更好；水果干是指葡萄干、无花果干，草莓干等，一般都在糖酒或热水中浸泡后使用。

13.香子兰豆、香子兰提取物 一般将香子兰豆碾碎后和面粉一起搅拌，或者使用香子兰的种子；呈液体状的香子兰提取物在制作蛋糕或小甜点时使用，制作出的糕点会散发出特殊的香味。

14.明胶粉 明胶是凝固剂中的一种，主要是由动物蛋白提炼而成的胶原，明胶粉放入热水中溶化成液体后冰凉，具有凝固作用。

15.鲜牛奶、牛奶 牛奶是烘焙中不可缺少的材料，它能起到使面包柔软、着色、可口等作用；鲜牛奶是指去除牛奶中的脂肪成份，在制作蛋糕时经常使用。



四博客所建议的 家庭烘焙的基本用语

预热

预热是指在烘烤糕点之前使烤箱达到烘焙所需要的温度。在烘焙糕点时，如根据制作要求烤箱应预热温度为 180°C ，那么烤箱要在5~10分钟前进行预热，特别是制作蛋糕或小甜饼时，烤箱不经过预热烘烤出来的食品不会达到预期效果，还会浪费更多时间。

上屉

所谓上屉就是将制作面包或小甜饼所使用的面团放在烤盘内，移至烤箱内烘烤，将面团放在圆形烤盘内也称为上屉。

搅拌

所谓搅拌就是将鸡蛋或鲜牛奶用打蛋器进行搅拌，使空气进入的过程。

调和蛋白

调和蛋白就是将适量白糖放在蛋清内用打蛋器进行搅拌，搅打至黏稠状。

休止

休止就是将搅拌均匀的材料放入冰箱内或放在常温下使其组织保持均匀状态。经过休止过程，会使材料达到理想的状态，烘烤出来的糕点才能达到最佳效果。如果做小甜饼的面团不经过休止的程序，制作出来的小甜饼表面会很粗糙。

成型

成型是指将面团用手团成圆形或做成其他形状的过程。

重汤

重汤是指将材料不直接放在盆内，而是直接放入热水中来提高材料温度的方法。该方法主要在溶化巧克力或奶油时使用，在大的盆或平底锅内放入热水后，将所需要溶化的材料放入小盆中再放入该热水盆中。

常温

常温是指将放在冰箱内保管的材料在制作之前拿出使其回复到正常温度。特别应注意的是直接用冰箱内的鸡蛋、奶油做面团时不容易形成面团，所以在冬天制作面团时要把冰箱内的鸡蛋、奶油放在室内约1小时，秋天要放约30分钟。

上下式搅拌

在小甜饼制作方法中经常出现“将奶油放在盆中间，在盆的正上方用细筛罗过滤面粉，然后将过滤的面粉和奶油搅拌”这样的制作程序，像这样的制作程序就是搅拌。主要过程是用橡胶匙子进行搅拌后，在盆中按顺时针方向进行旋转，再按逆时针方向旋转，然后将面团底部翻过来团的过程。

酥皮

酥皮是将糖粉和柠檬汁放入蛋清内做成白糖面团，再将该面团放入挤袋内，然后将挤袋内的面团逐步挤出，在小甜饼上涂抹或喷洒。同时在制作蛋糕时，将鲜牛奶或奶油抹在上面也叫酥皮。

杀菌

为了防止烤箱内未使用的烘烤器具和食品细菌繁殖，要进行彻底的杀菌。

夹心

夹心是指在蛋糕之间或小甜饼之间来放填充物的过程。

排除空气

用手对1次发酵后的面团进行轻轻的挤压，使面团内部的空气排挤出来。如果空气被排挤出来，发酵粉就会发挥作用，面筋的伸缩性和面团的发酵效果会更好。

面团团圆

在面团成型之前对面团进行分割，分割后的面团就会形成断面，分别将其团圆，这样面团就会形成薄薄的膜，这层薄薄的膜就会阻止空气进入。

中间发酵

将面团切开后让其发酵10~20分钟，这样会对面团成型有帮助。

过度发酵

面团在发酵时超过了适合的发酵时间就是过度发酵。使用过度发酵的面团做面包时，面包会很坚硬或有酸味。

烤箱发酵

将烤箱预热至低于40℃，将烤箱内的盆里放入适量清水，然后用塑料薄膜将面团包裹后放入烤箱的盆内使面团发酵。

敷面

敷面是指面团将要成型时为了面团不粘手或不粘面板而使用的面粉。作为敷面的面粉一般是强力粉，但要少量使用。

