

MODERN PEOPLE



烘焙坊

现代人

超简单新手 烘焙

新手一学就会的 **108** 款人气点心
不用烤箱也烘焙

〔日〕祐成二叶 高沢纪子 / 主编
传神 / 译



中国轻工业出版社

MODERN PEOPLE
现代人

烘焙坊

CHAOJIAN DAN XINSHOU HONGBEI

超简单 新手烘焙



[日]祐成二叶 高沢纪子 主编
传神 译

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

超简单新手烘焙 / (日) 祐成二叶, 高沢纪子主编; 传神译. —北京: 中国轻工业出版社, 2010.9

(现代人·烘焙坊)

ISBN 978-7-5019-7644-7

I. ①超… II. ①祐…②高…③传… 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 089253 号

版权声明:

Lady Boutique Series No.2588 Hot Cake Mix de Oishii Oyatsu

Copyright ©2007 Boutique-sha, Inc.

Original Japanese edition published by boutique-sha.co.jp

Chinese simplified character translation rights arranged with boutique-sha.co.jp

Through Shinwon Agency Beijing Representative Office, Beijing.

Chinese simplified character translation rights © 201* by CHINA LIGHT INDUSTRY PRESS

责任编辑: 付 佳

策划编辑: 付 佳

责任终审: 劳国强

封面设计: 逗号张文化创意

版式设计: 逗号张文化创意

责任校对: 燕 杰

责任监印: 胡 兵

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京京都六环印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2010年9月第1版第1次印刷

开 本: 720×1000 1/16 印张: 7

字 数: 100千字

书 号: ISBN 978-7-5019-7644-7

定价: 26.00元

著作权合同登记 图字: 01-2010-2953

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

100199S1X101ZYW

目录



制作美味点心的准备工作	6
本书使用说明	7

Part 1 简易点心轻松做

原味松饼	10	七彩巧克力面包圈	33
胡萝卜杏肉松饼	12	麻花面包条	33
黑砂糖奶油抹茶松饼	12	心形小饼干	34
芒果牛奶蛋羹松饼	13	雪球饼	35
双层巧克力松饼	14	巧克力饼干棒	36
豆浆红豆松饼	15	小三角饼干	37
奶油奶酪紫芋松饼	16	法国瓦片饼干	37
美式煎饼	17	奶酪咸饼干	38
美式苹果煎饼	18	草莓酸奶蒸糕	39
烤小煎饼	18	咖啡牛奶蒸糕	40
南瓜酱烤卷饼	19	法式栗子蒸糕	40
意大利甜点卡萨特	20	肉桂红豆卷	41
法式薄饼	21	蛋糕面包	42
法式水果薄饼	22	水果红豆馅面包	42
法式冰淇淋薄饼	23	豆浆奶酪面包	43
法式橘子苹果酒薄饼	24	土豆蛋黄酱面包	43
辣味苹果烤饼	25	煎蛋卷玉米面包	44
栗香抹茶烤饼	25	◆ 沙司的简单制作方法	45
柳橙汁葡萄干烤饼	26		
奶茶白巧克力烤饼	27		
英式柠檬巧克力蛋糕	28		
微笑的马克杯蛋糕	29		
牛奶糖杯状蛋糕	29		
面包圈塔	30		
豆浆迷你面包球 + 杏仁酱	32		
香蕉棉花糖巧克力面包球	32		



Part 2 打造极致精美点心



香芒蛋糕	48	牛奶可可年轮蛋糕	61
香蕉蛋卷	50	抹茶扭纹磅蛋糕	62
樱桃圆顶蛋糕	51	卡布奇诺磅蛋糕	63
草莓蛋糕卷	52	香蕉核桃磅蛋糕	63
盐焦糖蛋糕卷	53	红茶戚风蛋糕	64
香蕉可可蛋糕卷	54	黑糖无花果日式茶糕	65
红茶奶油奶酪蛋糕卷	55	蓝莓炼乳茶糕	66
橘子酸奶慕斯卷	56	榛果费南雪	66
核桃巧克力条	57	水果塔	67
奶油奶酪条	58	经典蛋塔	68
椰子黄桃条	58	巧克力栗子塔	68
覆盆子条	59	菠萝杏仁酱塔	69
蜂蜜年轮蛋糕	60	◆利用家中物品制作简单模具	70
黑芝麻抹茶年轮蛋糕	61		

Part 3 巧做蔬菜小点心



胡萝卜小甜球	72	南瓜奶酪塔	79
黄桃胡萝卜馅饼	73	南瓜派	80
胡萝卜脆饼	73	南瓜酱馒头	81
胡萝卜黑豆蛋糕	74	比利时苹果煎饼	82
奶油胡萝卜铜锣烧	75	甜甘薯泥	83
螺旋菠菜饼干	76	甘薯纳豆马拉糕	83
美式菠菜煎饼	77	小番茄迷你蛋糕	84
日式菠菜小馒头	77	小番茄炸饼	84
菠菜奶酪磅蛋糕	78		

Part 4 体验亲子互动点心

小木屋烤饼	86
卷毛狗烤饼	88
小汽车烤饼	89
动物造型饼干	90
果树造型饼干	92
草莓曲奇饼	93
棒棒糖曲奇饼	93
栗香巧克力圆球蛋糕	94



Part 5 节日奢华点心教你做

花田蛋糕	96	菱形三色蛋糕	103
热带风情甜筒蛋糕	97	叶状馅饼	104
葡萄蛋塔	98	圣诞圈饼干	105
圣诞合唱蛋糕	99	小鸡饼干	106
奶油蛋糕卷	100	巧克力葡萄干饼干	107
鲤鱼奶油卷	101	白巧克力饼干条	108
巧克力杯子蛋糕	102	心形美味可丽饼	109



点心制作必备基本用语	110
掌握小技巧, 点心更美味	111

制作美味点心的准备工作

打造极其美味的松饼点心!

极具特点的松饼粉

① 简单制作出松软的中心

因为松饼粉内加有适量发酵粉,如此一来,任何人都能制作出松软美味的点心。此外,还可搭配比例适宜的砂糖和香料。如果只是制作基本的松饼点心,那么准备好鸡蛋和牛奶就足够了。(不同的松饼,材料搭配比例也会有所不同,发酵程度也存在差异)

可以在大型超市或烘焙材料专卖店购买松饼粉成品。也可以在家自制松饼粉,具体配方比例如下:

自制松饼粉的配方

低筋面粉	200 克
泡打粉 / 发酵粉	1 大匙
奶酪粉	1 大匙
奶粉	1 大匙
砂糖	1 大匙

当然,用自制松饼粉制作各式美味松饼、蛋糕虽然很方便,但牛奶、鸡蛋、砂糖、黄油等材料,也是必不可少的。



松饼粉

② 不易结团块

松饼粉内富含植物性油脂,因此细腻光滑。即使添加鸡蛋与牛奶,也不会产生结块,因此制作方法极其简单,尽管你不擅长制作点心,也能顺利完成。

③ 可以制作任何点心

松饼粉的魅力在于能够轻松制作出很多美味的点心。不仅能制作面包蛋糕和面包圈,还能制作出磅蛋糕、卷筒蛋糕和蛋糕塔。

④ 能够冷冻保存

松饼点心制作完成后,分别在每块点心上包上保鲜膜,冷冻保存。食用前将冷冻的点心置于微波炉中加热约 20 秒,便能重享刚出炉时的美味。

本书使用说明

材料介绍

- 在没有特别要求时，砂糖可用白糖替代。
- 请一律使用中等大小的鸡蛋。
- 请使用无盐黄油。



牛奶 (1000 毫升)



(右) 植物性脂肪打发奶油 (200 毫升)
(左) 蛋糕打发奶油 (200 毫升)



酸奶 (500 克)



奶油奶酪 (250 克)

器具使用说明

- 本书中用到的大号汤匙为 15 毫升，小号汤匙为 5 毫升。
- 室温为 20~25℃。
- 微波炉功率为 500 瓦时，加热时间用“强”加热；功率为 400 瓦时，采用 1.2 倍加热；功率为 600 瓦时，则采用 0.8 加热。功率不同需采用不同的加热比例。
- 将烤箱预先加热至指定温度。把做好的点心迅速放入烤箱，这样就能马上处于烘焙状态。

常用的
点心制作
工具



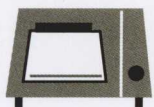
平底煎锅



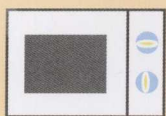
饼铛



烤箱



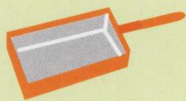
电烤炉



微波炉



锅



煎蛋器



蒸锅



炸锅



烤章鱼器





Part

1

简易点心轻松做

利用普通的松饼粉，
让你轻而易举制作面包圈、饼干、烤饼。
尽情享受多变的甜点美食吧！

原味松饼

★ 材料 (4 份直径约 15 厘米的松饼)

松饼粉	200 克
鸡蛋	1 个
牛奶	150 毫升
黄油溶液	10 克
黄油	适量
梅布尔果子酱	适量



黄油溶液的制作方法



1. 把黄油放入耐热容器中，覆上保鲜膜。
2. 将其置于微波炉内加热 30 秒。

制作方法



- 1 将鸡蛋与牛奶均匀搅拌。



- 2 在碗中放入松饼粉，将步骤 1 的混合物倒入碗中，充分搅拌。



- 3 将化开的黄油溶液加入步骤 2 中，均匀搅拌。



- 4 文火加热平底煎锅，然后将其置于湿布上。

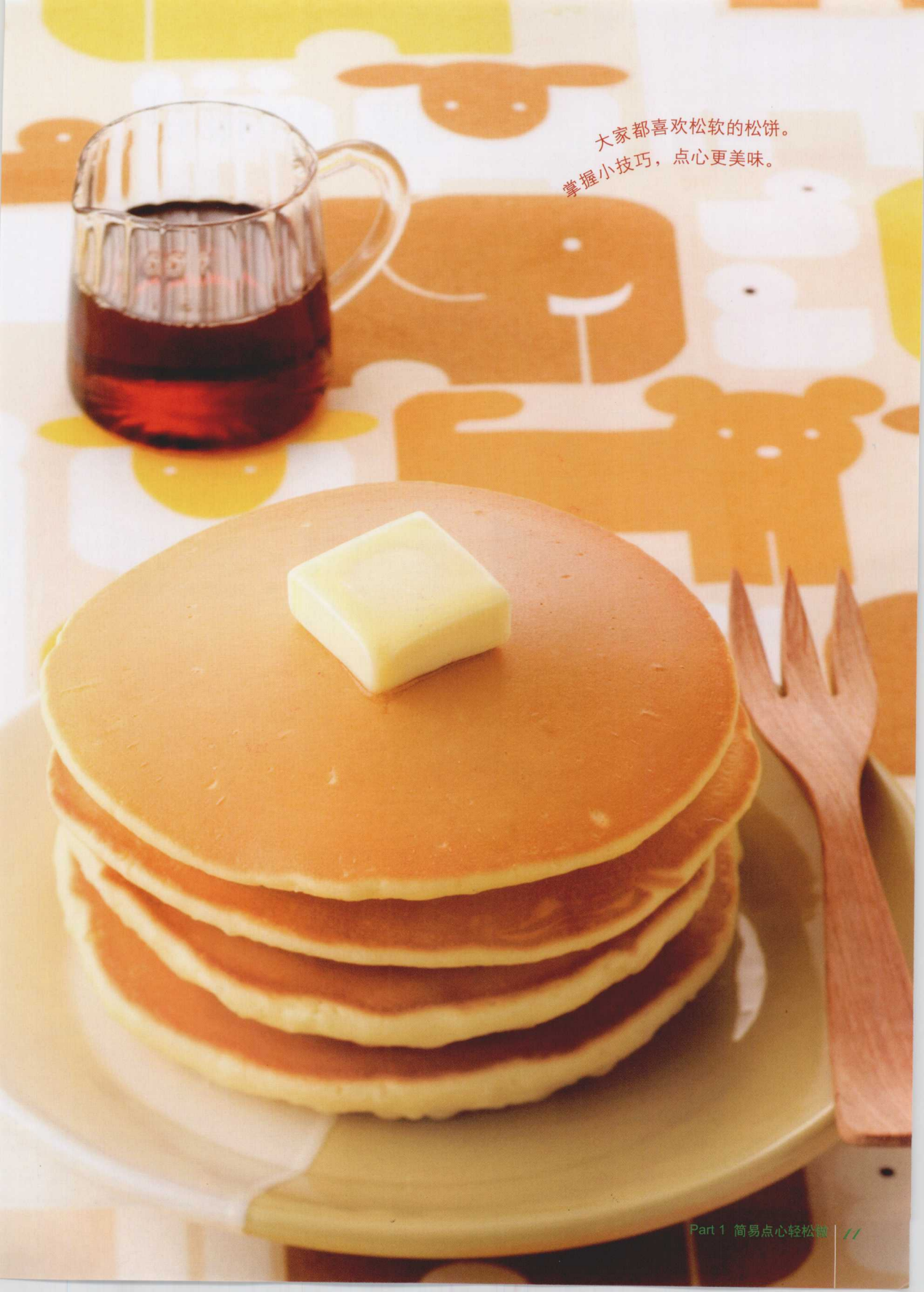


- 5 稍凉后，把搅拌好的面糊倒入平底煎锅中。盖上锅盖，再次以文火加热。



- 6 待松饼表面出现一个个小孔后，翻面继续加热 30 秒。最后把熟透的松饼放入盘子中，淋上黄油和梅布尔果子酱即可。

大家都喜欢松软的松饼。
掌握小技巧，点心更美味。



胡萝卜杏肉松饼



加入酸奶油，味道更清新。

★ 材料 (8 份直径约 12 厘米的松饼)

松饼粉	200 克	杏肉 (罐头)	5 片
胡萝卜汁	150 毫升	酸奶油	50 克
鸡蛋	1 个	蜂蜜	1 大汤匙
黄油溶液	10 克	鲜奶油	1 大汤匙

制作时间
30 分钟
平底煎锅

制作方法

1 在碗中放入松饼粉，加入胡萝卜汁和鸡蛋，充分搅拌。然后再将黄油溶液加入其中。

2 将每片杏肉按照梳子形状切成 8 等份。

3 加热平底煎锅，然后将其置于湿布上，稍凉后，把切分好的 5 小片杏肉呈放射状摆放其中，

并在中央倒入步骤 1 中搅拌好的混合液。

4 盖上锅盖，以文火加热，待松饼周围出现缝隙后，翻面继续加热 1 分钟左右。

5 最后把熟透的松饼放入盘中，淋上酸奶油、蜂蜜和鲜奶油即可。

黑砂糖奶油抹茶松饼

★ 材料 (4 份直径约 12 厘米的松饼)

松饼粉	200 克	黄油溶液	10 克
抹茶	1.5 小汤匙	鲜奶油	50 毫升
鸡蛋	1 个	黑砂糖	2 大汤匙
牛奶	160 毫升	装饰用抹茶	适量

制作时间
20 分钟
平底煎锅

制作方法

1 在碗中放入松饼粉和抹茶，加入鸡蛋与牛奶的混合物，充分搅拌。

2 将黄油溶液加入步骤 1 中，充分搅拌。

3 加热平底煎锅，然后将其置于湿布上，稍凉后，把步骤 2 的混合物倒入煎锅中，盖上锅盖。

4 待松饼表面出现了一个个小孔后，翻面继续加热 30 秒左右。

5 在鲜奶油中加入黑砂糖，反复搅拌至黏稠并起泡。

6 将步骤 4 熟透的松饼放入碟中，并把步骤 5 的起泡奶油淋在松饼上，最后撒上装饰用抹茶即可。

抹茶与黑砂糖的搭配，
打造更加香醇的美味。



使用微波炉轻松制作芒果牛奶蛋羹!

芒果牛奶蛋羹松饼

制作时间 **20 分钟**
平底煎锅 + 微波炉

★ 材料 (4 份直径约 15 厘米的松饼)

松饼粉	200 克
鸡蛋	1 个
牛奶	160 毫升
黄油溶液	10 克

芒果牛奶蛋羹

蛋黄	1 个
砂糖	30 克
松饼粉	1 大汤匙
牛奶	150 毫升
芒果丁	1 个分量
柠檬汁	1 小汤匙
薄荷	适量

制作方法

1 在碗中放入松饼粉，加入鸡蛋与牛奶的混合物，充分搅拌。然后加入黄油溶液，充分搅拌。

2 加热平底煎锅，然后将其置于湿布上，稍凉后，把步骤 1 的混合物倒入煎锅中，盖上锅盖。待松饼表面出现一个个小孔后，翻面继续加热 30 秒。

3 在耐热容器中加入蛋黄和砂糖，用打蛋器搅拌至发白，然后加入松饼粉。

4 往步骤 3 中加入牛奶，充分搅拌，将搅拌好的面糊盖上保鲜膜，用微波炉加热 90 秒，取出后继续搅拌，然后再放入微波炉中加热 90 秒。

5 将芒果丁与柠檬汁加入步骤 4 中，即为做好的芒果牛奶蛋羹。(图片 A)

6 把步骤 2 熟透的松饼盛入碟中，并浇上步骤 5 中做好的芒果牛奶蛋羹，最后在松饼上装饰薄荷即可。

Point

切忌捣碎芒果

加入芒果丁时，如果搅拌过度容易使芒果碎裂，从而影响口感，因此要特别注意搅拌力度。



双层巧克力松饼

制作时间

20分钟

平底煎锅



锅

★ 材料 (6份直径约12厘米的松饼)

松饼粉	200克
可可	1大汤匙
鸡蛋	1个
牛奶	180毫升
黄油溶液	10克

巧克力沙司

鲜奶油	100毫升
巧克力	80克
草莓	6颗
木莓	12颗
蓝莓	12颗
砂糖	1大汤匙
柠檬汁	1大汤匙

制作方法

1 在碗中放入松饼粉和可可，并加入鸡蛋与牛奶的混合物，充分搅拌。

2 将黄油溶液加入步骤1中，搅拌均匀。然后文火加热平底煎锅，将其置于湿布上，稍凉后，把步骤1中搅拌好的松饼液倒入锅中。

3 盖上锅盖，继续用文火加热，待松饼表面出现一个个小孔后，翻面继续加热30秒。

4 制作巧克力沙司。往锅中倒入鲜奶油并加热至沸腾，然后倒入切小丁的巧克力，并充分搅拌，即为巧克力沙司。

5 将草莓、木莓和蓝莓切成大小适宜的形状，并用砂糖和柠檬汁调制。

6 把步骤4与步骤5中的混合物浇到熟透的松饼上即可。

用砂糖和柠檬汁调制成的小浆果，更能衬托巧克力的香醇！



豆浆红豆 松饼

★ 材料 (2份直径约20厘米的松饼)

松饼粉	200克
鸡蛋	1个
豆浆	110毫升
熟红小豆	80克
黄油溶液	10克
黑糖浆	适量



制作方法

- 1 在碗中放入松饼粉，并加入鸡蛋与豆浆的混合物，充分搅拌。
- 2 往步骤1中加入熟红小豆和黄油溶液，搅拌均匀。
- 3 用文火加热平底煎锅，然后将其置于湿布上，稍凉后，把步骤2中搅拌好的松饼液倒入煎锅中，盖上锅盖后继续以文火加热。
- 4 待松饼表面出现一个个小孔后，翻面继续加热30秒。
- 5 将煎烤好的松饼切成块状，淋上黑糖浆即可。



运用豆浆和红小豆打造
别具日式风格的美味松饼。



奶油奶酪紫芋松饼

制作时间
20分钟
平底煎锅

★ 材料 (4份直径约15厘米的松饼)

松饼粉	200克
紫芋粉	2小汤匙
柠檬汁	2小汤匙
鸡蛋	1个
牛奶	160毫升
黄油溶液	10克
奶油奶酪	50克
蜂蜜	1大汤匙
紫芋片	适量
蜂蜜	适量

制作方法

1 在碗中放入松饼粉和紫芋粉，然后倒入柠檬汁，并加入鸡蛋与牛奶的混合物，充分搅拌。随后将黄油溶液加入其中，均匀搅拌。(图片A)

2 用文火加热平底煎锅，然后将其置于湿布上，稍凉后，把步骤1中搅拌好的松饼液倒入煎锅中，盖上锅盖后继续以文火加热。待松饼表面出现一个个小孔后，翻面继续加热30秒。

3 往奶油奶酪内加入蜂蜜，并充分搅拌。

4 将步骤2熟透的松饼盛入盘中，然后把步骤3中搅拌好的奶油奶酪倒在松饼上，并在其表面点缀紫芋片，最后淋上蜂蜜即可。



Point

务必加入柠檬汁

为了打造出鲜艳欲滴的紫色，一定要在松饼液中加入柠檬汁。

微甜的紫芋既有益于健康，
又能带来美味的口感。

