

酒店 流行菜

食尚文化 ■ 组织编写



西式 面点



化学工业出版社

酒店流行菜

西式面点



化学工业出版社

·北京·

图书在版编目 (CIP) 数据

西式面点/食尚文化组织编写. —北京: 化学工业出版社, 2010.6
(酒店流行菜)

ISBN 978-7-122-07457-7

I. 西… II. 食… III. 面点-制作 IV. TS972.116

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第241077号

责任编辑: 张彦 王蔚霞
责任校对: 战河红

装帧设计: 北京水长流文化发展有限公司

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)
印 装: 北京画中画印刷有限公司
720mm×1000mm 1/16 印张6 字数120千字 2010年7月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 26.00元

版权所有 违者必究

CONTENTS 目录



第一部分

PART 1

西式面点基础知识

- 一、西点的种类及特点 / 2
- 二、常用工具列表 / 4
- 三、西点制作的基本流程 / 6



第二部分

PART 2

面包

- 一、面包的分类 / 8
- 二、面包制作实例 / 9

- Sweet soft roll 甜味软面包 / 9
- Apple jam roll 苹果酱面包 / 10
- Pineapple roll 菠萝包 / 11
- Sourdough rye bread 黑麦酸面包 / 12
- Focaccia 意大利香草面包 / 13
- French bread loaf 法式棍状面包 / 14
- Traditional corn bread 玉米面包 / 15
- Onion bread 洋葱面包 / 16
- Grissini 啤酒面包棍 / 17
- Italian bread 意大利白面包 / 18
- Oatmeal bread 燕麦面包 / 19



Brioche 奶头面包 / 20
Stollen 意大利圣诞果料面包 / 21
Greek Easter bread 复活节面包 / 22
Chocolate hazelnut muffin 巧克力榛子
松糕 / 23
Raisin muffin 葡萄干松糕 / 24
Jam doughnuts 果酱炸包 / 25
Panettone 圣诞节面包 / 26
Bagels 贝谷面包 / 27
Pita bread 口袋面包 / 28
Buttermilk scones 牛奶松饼 / 29

Soya bean bread 黄豆面包 / 30
Whole wheat bread 全麦面包 / 31
English muffin 英式松饼 / 32
Soda brezel bread 苏打面包 / 33
Danish pastry 早餐丹麦包 / 34
Croissant pastry 早餐牛角包 / 35
White toast 白吐司面包 / 36
Whole wheat toast 全麦吐司面包 / 37
Bio-rye bread 黑麦面包 / 38
Banana bread 香蕉面包 / 39

第三部分

PART 3

蛋糕

- 一、蛋糕的特点与类型 / 41
- 二、蛋糕制作必备基本用具 / 41
- 三、蛋糕的制作工艺 / 41
- 四、蛋糕制作实例 / 44

White sponge 香草蛋糕坯 / 44
Chocolate sponge 巧克力蛋糕坯 / 45
Sacher sponge 沙架蛋糕 / 46
Swiss roll 瑞士卷 / 47
Almond Swiss roll 杏仁瑞士卷 / 48
Butter cake 黄油蛋糕 / 49
Almond fruit flan 杏仁水果派 / 50
Crumble apple pie 黄油粒苹果派 / 51
Walnut chocolate brownies 巧克力布朗尼 / 52
Cream Brule 奶油炖蛋 / 53
Panna cotta 意大利香草布丁 / 54
Cherry almond tart 杏仁樱桃派 / 55
Passion fruit souffles 热情果苏非 / 56



Black forest cake 黑森林蛋糕 / 57
Fresh fruit white wine sabayon 鲜水果葡萄酒蛋黄布丁 / 58
Fresh raspberry mousse 鲜桑子慕斯 / 59
Fresh mascarpone tartlet 马斯卡巴尼挞 / 60
Caramel custard 焦糖炖蛋 / 61
Sour cream cheese cake 酸奶油奶酪蛋糕 / 62
Baked cheese cake 烤制奶酪蛋糕 / 63
Dark chocolate mousse cake 黑巧克力慕斯蛋糕 / 64
Linzer crust 林泽蛋糕 / 65
Pumpkin pie 南瓜派 / 66
Royal apricot pie 皇家香杏派 / 67
Italian ricotta pine nut cake 意大利松仁蛋糕 / 68
Cherry ricotta cheese cake 黑樱桃奶酪蛋糕 / 69
Hot chocolate souffles 热巧克力苏非 / 70
Christmas pudding 圣诞布丁 / 71
Bread butter pudding 面包黄油布丁 / 72



第四部分

PART 4

饼干

Raspberry coconut cookies 椰蓉桑子饼干 / 74
Vanilla cookies 香草曲奇饼干 / 75
Chocolate cookies 巧克力曲奇饼干 / 76
Almond sliced cookies 杏仁片饼干 / 77
Chocolate chip cookies 巧克力碎饼干 / 78
Almond cinnamon cookies 玉桂杏仁饼干 / 79
Viennese fingers 维也纳手指饼干 / 80
Almond amaretti 杏仁粉饼干 / 81
Florentines cookies 佛罗伦萨饼干 / 82
Lady fingers 手指饼干 / 83
Cornflake cookies 玉米片饼干 / 84
Coconut macaroons 椰丝酥脆饼干 / 85
Vanilla cafe cookies 香草咖啡饼干 / 86
Cinnamon pecan cookies 玉桂山核桃饼干 / 87
Chocolate lemon cookies 巧克力柠檬饼干 / 88
Peanut butter cookies 花生曲奇饼干 / 89





第一部分

P A R T 1

西式面点基础知识

一、西点的种类及特点

西点的特点

(1) 用料讲究，富有营养

西式面点无论什么品种，其面坯、馅料、装饰、点缀等用料都有各自选料标准，各种原料之间都有着相互间的比例，而且大多数原料要求称量准确。

西式面点多以乳品、蛋类、糖类、油脂、面粉、果品等为常用原料，这些原料含有丰富的碳水化合物、蛋白质、脂肪、糖、维生素和矿物质等营养成分，它们是人体健康必不可少的营养素，因此说西点具有较高的营养价值。

(2) 工艺性强，简洁明快

西点制品不仅营养价值丰富，而且能给人以美的享受。制作一道点心，每一步都要依照工艺要求去做，这是一个西点师的基本要求。如果西点脱离了工艺性和审美性，西点就失去了自身的价值。西点从造型到装饰，每一个图案或线条，都清晰可辨，简洁明快，给人以赏心悦目的感觉，让食用者一目了然，领会到你的创作意图。

例如：制作一个结婚蛋糕，首先要考虑它的结构安排，考虑每一层之间的比例关系，其次考虑色调搭配。装饰时要用西点的特殊艺术手法体现出你所设想的构图，从而用蛋糕烘托出纯洁、甜蜜的新婚气氛的目的。

(3) 口味清香，甜咸松酥

西点的口味是由品种决定的，但无论是冷热点心，还是甜咸点心，都具有清香的特点，这是由西点的原材料决定的。西点通常所用的主料有面粉、鸡蛋、奶制品、水果等，这些原料自身具有芳香的味道。其次是加工制作时合成的味道，如焦糖的味道等。甜制品主要以蛋糕类为主，有90%以上的点心制品要加糖。咸制品主要以面包为主，客人吃主餐的同时会有选择地食用一些面包。

总之，一道完美的点心，都应具有营养价值、完美的造型和合适的口味。

西点的分类

西点虽然渊源于欧美地区，因国家或民族上的差异，其制作手法也是千差万别的。同样一个品种在不同的国家就有不同的加工方法，因此，分类方法也就不尽相同了。一般的分类方法是从事厨房分工上分类，可分为面包类、糕饼类、冷冻品类、巧克力类、精致小点类和艺术造型类。这种分类方法概括性较强，基本上涵盖了西点生产的所有内容。

(1) 面包类

面包类是以面粉为主，以酵面等原料为辅的面团经发酵而烤制而成的产品，如甜软包、土司包、全麦面包、牛角包等。面包的生产需要一个比较暖和的环境，一般温度不

低于20℃。大型酒店有专门的面包房,生产餐厅需要的面包,产品以咸甜口味为主,包括硬质面包、软质面包、松质面包、脆皮面包,其用途为早餐主食和正餐。

(2) 糕饼类

糕饼类是以糖、奶制品、鸡蛋、面粉、水果等为原料的蛋糕、慕斯、派、泡芙、挞、布丁、热沙勿来等甜品,这是西点中比重较大的一部分。糕饼类用料广泛,品种繁多,口味独特,造型各异。

(3) 冷冻品类

以糖、牛奶、奶油、鸡蛋、水果为原料,经搅拌冷冻或冷冻搅拌制出的甜食称为冷冻品。它包括各种果冻、冷沙勿来、巴菲、雪拔、冰淇淋、冻蛋糕等。冷冻品类口味清香爽口,适用于午餐、晚餐的餐后甜食或非用餐时食用。

(4) 巧克力类

直接食用巧克力或以巧克力为主要原料,配上奶油、果仁、酒类等调制出的产品,其口味以甜为主。产品有巧克力装饰品、加馅制品、模型制品,如巧克力吊花、酒心巧克力、动物模型巧克力等,主要用于礼品、节日、茶点和糕饼装饰。

(5) 精致小点类

以甜咸为主,重量5~15克,食用时以一口一个为宜,适用于酒会、茶点或餐后食用。精致小点造型精美、品种丰富,如饼干、白毛粉挂面的树饼、加馅巧克力、小型冻品、风味小吃、小块酥类制品等。制作工艺性强,要求色泽搭配合理。

(6) 艺术造型类

凡经过特殊加工制作的装饰品和成品,因其完美的造型艺术,而凝聚着厨师更多的艺术创作和辛勤的劳动,使制品具有食用和欣赏双重价值的称为艺术造型类。如精致的巧克力造型艺术摆件、面包编制的花篮、庆典蛋糕、糖粉盒、糖艺制品等。

以上6种分类,每种之间都有相互的联系,有些产品还具有多重性,很难清晰地划分归类,应灵活掌握和运用。



二、常用工具列表



量杯

量杯既可称量液体，也可称量固体，顶部的斜边易于倾倒。型号有1杯、1/2杯、1/3杯和1/4杯4种



长把勺

用来称量液体，以盎司为计量单位，刻度标在勺把上



法刀

也叫分刀，靠近刀柄部位宽，渐渐变窄，前端是尖形的，最适宜日常使用。稍大的适宜切片、块，小的适宜做细加工



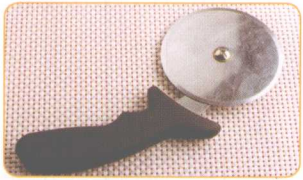
锯齿刀

与切片刀相似，刀刃为锯齿形。用来切面包、蛋糕等食品



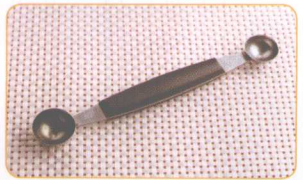
削皮刀

刀片呈条状，短小工具，用来给蔬菜水果削皮



车轮刀

是带柄、刀片可旋转的圆形刀具，主要用来切面团和烤熟的比萨



挖球勺

刀片为小杯子状，呈半球形，用来把水果蔬菜挖成小球形



弯铲

宽刀片，主要用来翻转或铲起烤箱中的制品



塑料扁铲

长柄宽头，是用柔韧的橡胶或塑料制成。可用来刮糊状食物、搅鸡蛋和奶油



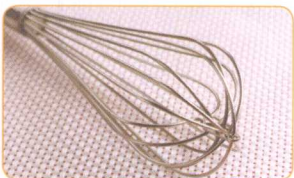
派铲

它是楔形弯曲的铲，用来将派从锅中铲出来



鸭嘴勺

主要用来搅拌食品或从液体中捞起固体食物。有三种类型：第一种是勺中有四个窄而长的孔；第二种是勺中有数个小孔；第三种为实心，无孔



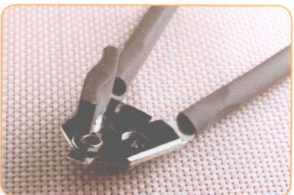
蛋抽子

蛋抽子是用不锈钢丝卷成环状固定在柄上的一种工具，可用来抽打蛋、奶油、荷兰汁和比较稀的液体



甜品刷

用来往食物表面上刷蛋液或其它液体



开罐器

用于打开罐头食品，大型厨房一般将罐头起子固定在工作台边缘。每天必须仔细清洗、消毒，以防污染食物，要及时更换破旧的刀片，以防金属屑落入食物中

三、西点制作的基本流程

各类西点的制作工艺虽然有所不同，但总体工艺流程仍可大致归纳如下：原辅料准备、混料、成形、烘烤、冷却、装饰几部分。

(1) 原辅料准备

包括按配方和产量要求准确称量所需原辅料，以及进行辅料的处理，如面粉过筛、打蛋、果料与果仁的清洗加工等。

(2) 混料

即一次投料，同时通过搅打的方式将原辅料混合，调制成要求的面团或浆料。

(3) 成形

除切块成形外，西点的成形一般都在烘烤前，即将调制好的面团或浆料加工制作成一定形状。成形的方式有手工成形、模具成形、器具成形等。成形工作中有时也包括馅料的填装。不宜烘烤的馅料如新鲜水果、糕状馅料等，一般应在烘烤后填装。

(4) 烘烤

这是制品的成熟工序，一般在具有一定温度和湿度的烤箱中完成。无需装饰的制品烘烤后即为成品。

(5) 冷却

将烘烤后的制品经自然冷却晾至室温，以利于后工序操作，如装饰、切块、包装等。

(6) 装饰

多数西点的装饰是在烘烤后，即选用适当的装饰料对制品做进一步美化加工。所需的装饰料和馅料应在使用之前制作好。

在以上工序中，混料与烘烤是对制品品质有重要影响的关键工序。





第二部分

P A R T 2

面包

一、面包的分类



面包是西点中的一大类。它的制作是以高筋面粉为主要原料，利用酵母的发酵作用来进行膨松，最后得到松软而富有弹性的制品。一般可分为以下几大类。

(1) 主食面包

主食面包顾名思义是当作主食来消费的面包。其配方特点是油和糖的比例较低，其它辅料也较少。主食面包的主要品种有吐司面包、法式面包、硬包、软包等。

(2) 花式面包

花式面包配方中油和糖的含量比主食面包高，品种极为丰富。一般是以甜面包为基本包坯，再通过各种馅料、表面装饰料、造型（如辫子状）、油炸（如多纳包）或添加其它辅料（如水果、果仁等）方式来变化品种。花式面包常当作点心食用，故又称为点心面包。

(3) 调理面包

调理面包是二次加工的面包，常作为快餐方便食品。其代表品种有三明治、汉堡包和热狗。制作时一般以主食面包为包坯，切开后，抹上沙拉酱或番茄酱，再夹入火腿、鸡蛋、奶酪、蔬菜或牛肉饼、鸡肉饼等。带有咸味馅料或装饰料（如火腿肠、玉米粒等）的花式面包习惯上亦称为调理面包。

(4) 酥皮面包

酥皮面包是将发酵面团包裹油脂后，再反复擀折而制成的一类面包。它兼有面包与酥皮点心的特色，酥软爽口、风味奇特。酥皮面包的代表品种为丹麦面包和牛角包。



二、面包制作实例



Sweet soft roll 甜味软面包



原料配比

面粉	2500克
盐	20克
糖	300克
黄油	400克
发酵粉	80克
鸡蛋	4个
水	1000克

制作方法

1. 把所有原料混合倒入搅拌机中。
2. 把搅拌机调至慢速搅拌5分钟后改变成快速，搅拌5分钟。
3. 搅好后揉成团醒发20分钟，分成两个大的面团再发。
4. 10分钟后用面包揉球机将其分成40克的小面团再醒发。
5. 待面团完全发起后码在大烤盘中。
6. 把鸡蛋打成鸡蛋液，在面团表面刷蛋液然后入烤箱烤18分钟，烤箱温度控制在210℃。
7. 出炉后在面包的表面刷糖水。



出品标准：颜色微黄、表面呈黄褐色，整体松软，微甜有黄油的香味。

制作要点：注意冬季和夏季的醒发时间略有不同。

菜肴风格：此面包是传统的法式面包。

Apple jam roll 苹果酱面包

出品量
86个



原料配比

高筋面粉 100克
酵母 18克
盐 10克
糖 180克
奶粉 80克
黄油 60克
鸡蛋 6个
S-500 10克
水 550毫升
苹果酱 600克

制作方法

1. 将面粉、依士、盐、糖、奶粉、鸡蛋（4个）、改良剂放入搅拌机中加水搅拌。
2. 面团成型后加入黄油继续搅拌直至面团中面筋形成。
3. 将和好的面团醒发15分钟后进行翻面再次醒发。
4. 将发好的面团分割成26克重的面团并进行揉圆继续醒发。
5. 面团发好后在中心包入苹果酱揉圆后放入烤盘，然后放进醒发箱继续醒发至面团发到原来体积的三倍。
6. 把鸡蛋（2个）打成鸡蛋液，在面团表面刷上蛋液，再撒些芝麻放进烤炉，烤炉温为面火220℃、底火160℃，烘烤约15分钟。



出品标准：颜色金黄、均匀细致、松软适度。

制作要点：可将苹果酱放入冰箱冻一下以利于操作。

菜肴风格：此款面包为港式面包。



Pineapple roll 菠萝包



原料配比

黄油	250克
糖	500克
水	170毫升
盐	10克
鸡蛋	150克
香料	25克
蛋糕粉	250克
泡打粉	10克

制作方法

1. 黄油和糖打微发后加入香料和鸡蛋。
2. 加入泡打粉、水和盐搅拌均匀形成面糊。
3. 面糊中加入低筋面粉，搅拌至适当硬度即成菠萝皮。
4. 搓成条后分成大小合适的分量（每个面团65克）。
5. 将松弛的面团压和菠萝皮内，将菠萝皮包在面团周围，放入烤盘醒发，用刮板在表面划上“井”字。
6. 用上火180℃，下火170℃的温度烘烤15分钟即可。

备注

面团作法参见甜味软面包。



出品标准：色泽金黄，口感松软，表面甜蜜酥脆。

制作要点：菠萝皮需提前一天制作。

菜肴风格：此面包为南洋风格的面包。