

黄金生 高有志 蔡娟惠 ◎ 著

零失败！ 今天开始 做点心



以点心征服亲朋好友的口欲吧！
40道吃了还想再吃的素点心
大师不私藏，烘焙食谱大公开！

乐活之味！

Ling Shibai! Jintian Kaishi Luo Dianxin

黄金生 高有志 蔡娟惠 ◎著

零失败！ 今天开始做点心



图书在版编目(CIP)数据

零失败! 今天开始做点心 / 黄金生, 高有志, 蔡娟惠著. —重庆: 重庆出版社, 2010.6

ISBN 978-7-229-02084-2

I. ①零… II. ①黄… ②高… ③蔡… III. ①糕点-制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 070232 号

本书由雅书堂文化事业有限公司授权重庆出版集团·重庆出版社
在中国大陆地区独家出版发行其中文简体版本。未经出版者书面许可,
本书的任何部分不得以任何方式抄袭、节录或翻印。

版贸核渝字(2010)第 030 号

零失败! 今天开始做点心

LING SHIBAI! JINTIAN KAISHI ZUO DIANXIN

黄金生 高有志 蔡娟惠 著

出 版 人: 罗小卫

责任编辑: 钟丽娟

封面设计: 重庆出版集团艺术设计有限公司·蒋忠智

版式设计: KC's Friends

 重庆出版集团 出版
重 庆 出 版 社

重庆长江二路 205 号 邮政编码: 400016 <http://www.cqph.com>

重庆出版集团艺术设计有限公司制版

自贡新华印刷厂印刷

重庆出版集团图书发行有限公司发行

E-MAIL: fxchu@cqph.com 邮购电话: 023-68809452

全国新华书店经销

开本: 787mm×1 092mm 1/24 印张: 4.666

2010 年 6 月第 1 版 2010 年 6 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-229-02084-2

定价: 28.50 元

如有印装质量问题, 请向本集团图书发行有限公司调换: 023-68706683

版权所有 侵权必究

目录

CONTENTS



写在动手之前	1
蛋黄酥	5
凤梨酥	7
枣泥酥	9
绿豆糕	11
太阳饼	13
条头糕	15
乳酪蛋糕	17
香蕉蛋糕	19
枣泥蛋糕	21
桂圆蛋糕	23
雪白蛋糕	25
玉米素肉松卷	27
派壳制作	28
加州南瓜派	31
苹果派	33
凤梨麦年派	35
柠檬麦年派	37
椰子麦年派	38



香蕉奶油派..... 41

橘子戚风派..... 43

巧克力戚风派..... 45

草莓戚风派..... 47

蓝莓派..... 49

蛋挞..... 51

乳酪挞..... 53

天鹅泡芙..... 55

丹麦面包..... 57

瑞士蛋糕卷..... 58

咖喱白豆沙饺..... 61

腰果饼干..... 63

饼干变花样..... 64

杏仁粒巧克力饼..... 67

海苔饼干..... 69

马蹄饼干..... 71

巧克力杏仁片饼干..... 73

杏仁瓦片..... 75



薰衣草小西饼..... 77

合成饼..... 79

玛丽酥..... 81

奶油球..... 83

开花酥..... 85

杏仁起酥条..... 87

葡萄酥..... 89

香妃酥..... 91

开心酥..... 93

开口笑..... 95

巧果..... 97

椰子球..... 99

西米布丁..... 101

茶冻..... 103

蛋布丁..... 105



写在动手之前

◎**低筋面粉**：简称“低粉”，又叫“蛋糕粉”，日文称“薄力粉”。低筋面粉的蛋白质含量平均在8.5%左右，蛋白质含量低，麸质较少，因此筋性弱，做出来的成品口感松软，大部分的甜点都适合用低筋面粉来制作，如海绵蛋糕、饼干、小西点。

◎**中筋面粉**：简称“中粉”，日文称“中力粉”。中筋面粉的蛋白质含量平均在11%左右，介于高粉与低粉之间，多使用在中式点心的制作上，适合做水饺、面条、包子及馒头等。

◎**高筋面粉**：简称“高粉”，日文称为“强力粉”。

高筋面粉的蛋白质含量平均在13.5%，而通常蛋白质含量在11.5%以上者就可以称为高筋面粉。蛋白质含量高，麸质也较多，因此筋性比较强，适合做面包、春卷皮、油条等各种需发酵的食品，所做成的成品比较有弹性及韧性。

◎**白油**：俗称“化学猪油”或“氢化油”，是仿照猪油性质氢化制成，无臭、无味，呈白色固态，可代替奶油或猪油，或作为烤盘、模型抹油，冬天可置于室温保存，夏天则可置于冷藏室。



◎**酥油**：俗称“代奶油”，是不含水分、盐分的人造脱水奶油，有奶油的香醇风味，打发性良好，能代替纯奶油用于各种烘焙食品。用来防止面团筋性延展得太快，也可防止膨大剂初期所产生的二氧化碳在制作过程中散逸。酥油可以是任何的油脂，如色拉油、猪油、奶油。但为了创造出好口感与品质，有时不可以互相替代，必须要考虑到油脂及其他成分（如水）的含量，以及所要呈现的特殊风味（如奶油），更要考虑不同的熔点在生产过程中会造成影响。酥油与白油的作用其实很相似，只是酥油的精炼过程比白油佳，油质比较洁白、细腻。

◎**苏打粉**：又称“小苏打”、“苏打粉”或“重曹”，化学名为“碳酸氢钠”，是西点膨大剂的一种。易溶于水，为白色碱性粉末，在与水结合后释放出二氧化碳，在酸性液体中（如果汁）反应更快，而随着环境温度升高，释出气体的作用也越快。苏打粉在作用后会残留重碳酸钠，如果使用过多，碱味会太重，作品将会失去风味。而当苏打粉与油脂直接混合时，也会产生皂化，强烈的肥皂味会影响作品的香气和品质，使用时一定要留意。苏打粉也常当做中和剂来使用，像是制作巧克力蛋糕。因为巧克力是酸性，若是大量使用，会使作品带有酸味，此时可使用少量的苏打粉，一可作为膨大剂，二可中和酸性，也有加深巧克力颜色的效果，使作品更显黑亮。必须注意的是，苏打粉与泡打粉虽同为常用的膨大剂，但因膨胀力、酸碱度都不同，建议不要随意换用。

◎**泡打粉**：又称为“速发粉”、“泡大粉”或“蛋糕发粉”，简称B.P，是西点膨大剂的一种，常用于制作蛋糕及西饼。在加热过程中会释放出更多的气体，这些气体会使作品产生膨胀、松软的效果。根据反应速度的不同，可分为“慢速反应泡打粉”、“快速反应泡打粉”、“双重反应泡打粉”三种。“快速反应泡打粉”在溶于水时即发生作用，而“慢速反应泡打粉”则在烘焙加热过程才发生作用，而“双重反应泡打粉”兼有快速及慢速两种泡打粉的反应特性。一般市售的泡打粉大都是“双重反应泡打粉”。虽然苏打粉是带碱物质，但市售的泡打粉却是中性粉，因此，苏打粉和泡打粉是不能替换的，而且都不能过度使用，否则会影响风味及外观。

◎**手粉**：就是在制作糕点或派皮时撒在手、面皮、容器或桌面上防粘的粉。使用的原则是手粉的筋度不低于制作时所使用的面粉筋度，或是与制作时所使用的面粉筋度相同就行了。

◎**烤箱**：在准备好所有的生料，放入烤箱前，必须先把烤箱加热到所需的温度。但是因为烤箱种类多，功率大小不同，所需的时间自然不一样。烤箱之所以要预热，主要目的是让生料一进入烤箱就能在固定的温度中烘烤，不会因加热时间的拉长及前置的低温而影响品质，请不要忽略烤箱预热对烘焙的影响力。



蛋黄酥

●材料 (25个/份)

高筋面粉·····500克
无水奶油·····500克
奶粉·····60克
糖粉·····150克
蛋(全蛋)·····1个
蛋黄·····2个
生盐蛋黄·····25个
油红豆沙·····400克
高粱酒·····适量
盐·····适量

●做法

1. 将盐蛋黄放入烤盘内，撒上盐，喷上高粱酒后放入烤箱烤(在烤的过程中高粱酒要喷三次)，温度设定为：上火185℃，下火185℃，烤好后放冷备用。
2. 面粉过筛，备用。
3. 取一钢盆，放入奶油、糖粉，先打发，加入奶粉拌匀，再加蛋拌匀。均匀揉成团，再分切成每粒约重20克的小面团。
4. 面团搓成圆形，压扁后加上一块红豆沙、一粒盐蛋黄，包起来放入烤盘，擦上二次蛋液后再放入烤箱烤约20至25分钟，烤箱温度设定为：上火200℃，下火200℃。



凤梨酥

●材料 (45至50个/份)

蛋……………2个
高筋面粉……………800克
无水奶油……………500克
奶粉……………60克
糖粉……………150克
凤梨馅……………400克

●做法

1. 先将面粉过筛，备用。
2. 凤梨馅搓成长条，切割成小块，每块约20克。
3. 取一钢盆，加入奶油、糖粉、奶粉一起拌匀，再加入蛋、面粉拌匀成面团。
4. 将面团分成每个约20克的小块，压平后包上凤梨馅，用虎口将面团皮包起来，再放入凤梨酥模内，用手掌把包好的凤梨酥压平，再放入已预热至200℃的烤箱中，先烤8分钟，再翻面烤4分钟，烤箱温度设定为：上火200℃，下火190℃。



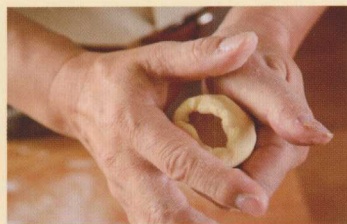
1. 一份面团，一份凤梨馅。



2. 包入。



3. 置于虎口处将面团整个裹住馅料。



4. 均匀包裹。



5. 整形一下。



枣泥酥

●材料 (45个/份)

馅

核桃·····100克
枣泥馅·····300克

皮

无水奶油·····500克
蛋·····2个
糖粉·····300克
奶粉·····60克
高筋面粉·····800克

●做法

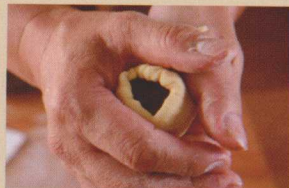
1. 核桃切成小条，放入烤箱烤10分钟，烤箱温度设定为：上火160℃，下火160℃。放冷备用。
2. 将核桃拌入枣泥中，再搓成长条，切成小块，每块25克。
3. 先将面粉过筛，备用。
4. 取一钢盆，加入奶油、糖粉一起拌匀，再加入蛋、奶粉、面粉拌匀成面团。
5. 将面团分成小团，每小团20克，压平后包入枣泥馅，再装入模型内，压平，放入已预热至200℃的烤箱中，烤箱温度设定为：上火200℃，下火190℃。烤18至20分钟。



1. 一份面团，一份枣泥。



2. 包入。



3. 置于虎口处，将面团整个裹住枣泥。



4. 均匀包覆。



5. 整形一下。



绿豆糕

●材料 (30个/份)

绿豆粉·····	600克
熟粉·····	300克
绵白糖·····	750克
豆沙馅·····	约100至150克
香油·····	15克
色拉油·····	300克
模型·····	约30个 (每个约5cm×5cm)

●做法

1. 将绿豆粉、熟粉过筛。
2. 取一钢盆，放入绵白糖、色拉油，稍化即和绿豆粉、熟粉拌匀。
3. 将面料放入模型，压紧扣入不锈钢盘，进蒸笼蒸15分钟即完成。
4. 将1/2量的绿豆粉料倒入模型内铺平，薄抹一层豆沙馅，再倒入剩下的绿豆粉料铺平。点一下香油。
5. 将模型移入冰箱冷藏2小时，即可倒扣取出食用。



Note

- 食糖根据纯度又分为冰糖 (99.9%)、白砂糖 (99.5%)、绵白糖 (97.9%) 和赤砂糖 (也称黑砂糖) (89%)。绵白糖是经过特别加工再制造出来的一种糖，甜度较低、色白如雪，所以叫绵白糖。
- 亦可加红豆沙、枣泥等为馅。

