

江洛洋 编著

从零开始
学做人气糕饼

港蛋糕 港味道

香港特级点心师系列



广东出版集团

广东科技出版社 (全国优秀出版社)

港蛋糕

香港特级点心师系列

港味道

江洛洋 编著



广东省出版集团
广东科技出版社
· 广州 ·

图书在版编目(CIP)数据

港蛋糕 港味道 / 江洛洋编著. — 广州 : 广东科技出版社,
2013.5

(香港特级点心师系列)

ISBN 978-7-5359-5818-1

I . ①港… II . ①江… III . ①蛋糕—制作—香港
IV . ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 021146 号

本书中文简体版由香港万里机构出版有限公司授权广东科技出版社在中国内地出版发行。

广东省版权局著作权合同登记

图字 :19-2012-120 号

Gangdangao Gangweidao

责任编辑 :杨敏珊 刘 耕 赵雅雅

封面设计 :柳国雄

责任校对 :罗美玲

责任印制 :罗华之

出版发行 :广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路 11 号 邮政编码 :510075)

[http : //www.gdstp.com.cn](http://www.gdstp.com.cn)

E-mail:gdjyxb@gdstp.com.cn (营销中心)

E-mail:gdjzbb@gdstp.com.cn (总编办)

经 销 :广东新华发行集团股份有限公司

印 刷 :广州市岭美彩印有限公司

(广州市荔湾区花地大道南海南工商贸易区 A 幢

邮政编码 :510385)

规 格 :787 mm×1 092 mm 1/16 印张 9 字数 180 千

版 次 :2013 年 5 月第 1 版

2013 年 5 月第 1 次印刷

定 价 :42.00 元

如发现因印装质量问题影响阅读,请与承印厂联系调换。

前言

踏入烘焙行业不知不觉已数十寒暑了，如今回顾年少轻狂的岁月，有喜也有悲。感谢上天对我的眷顾，我不但获取了友情、家庭、事业和金钱，也得到不少出国见识的机会，到过中东、加拿大和中国内地。在外地当了8年饼师，使我大开眼界，也丰富了日后做饼的思路、创意、知识和技术。时至今日，我以推广烘焙技术和提携后辈为己任，与更多人分享做糕饼的乐趣，分享我的经验。

透过《港蛋糕·港味道》，我想用图像和文字与读者们作交流；更希望借由文字记录把香港烘焙业的光辉历史写下来，让年轻人、同行及学生们分享个人工作经验，多点认识和了解香港蛋糕的发展史，知道其源流、派别、不同年代的蛋糕特色、材料选用、潮流导向和演变。我没有生花妙笔、华丽词藻，只以直笔简洁地、点题式地编写香港蛋糕的历史见证，把自己在烘焙业内的经历和所见所闻，概述出来。因个人识见有限，过程中还拜访了多位香港资深烘焙界前辈和名人，透过他们的口述完善此历史部分。为了让读者更了解蛋糕的构造，本书把每个蛋糕切件独立拍照，以一般酒店饼房标准，简要讲解其结构和准则，加深大家对做糕饼基本技术的认识。

最后，我特别要感谢香港蛋糕女皇李曾超群博士、资深烘焙饼师李祺先生和徐明先生以及香港烘焙专业协会会长何肖琼女士提供历史资料和宝贵意见，还要多谢 Fiona、Daniel、Peter 和 Anita，多谢摄影师 Johnny 的协助，使此书得以顺利出版。

江洛洋

目录

百变脆脆西点

- 3 芝士薯蓉曲奇
Cheese Potato Cookies
- 5 芝士海苔红曲曲奇
Cheese Nori and Red Yeast Rice Cookies
- 6 姜糖黑胡椒烟肉曲奇
Ginger Black Pepper and Bacon Cookies
- 7 北海道白朱古力曲奇
Hokkaido White Chocolate Cookies
- 9 黑白芝麻薄脆曲奇
Black and White Sesame Crisps
- 10 胡萝卜提子核桃曲奇
Carrot, Raisin and Walnut Cookies
- 11 开心果黑芝麻酱曲奇
Black Sesame and Pistachio Cookies
- 12 香蕉柠檬朱古力脆脆曲奇
Banana, Lemon and Chocolate Cookies
- 13 马卡龙曲奇
Macaroons
- 15 芝士绿茶红豆曲奇
Green Tea and Cheese Cookies with Red Beans
- 16 朱古力杏仁片曲奇
Chocolate and Almond Flake Cookies
- 17 法式油炸圈饼
French Doughnuts
- 19 奶油筒
Cream Horns
- 21 罗兰士芝士挞
Lawrence cheese Tart
- 23 菠菜白菌烟肉芝士挞
Spinach, Mushroom and Bacon Cheese Tart
- 25 柠檬戚风派
Lemon Chiffon Pie
- 27 朱古力挞
Chocolate Tart
- 29 苹果派
Apple Pie

创意轻怡糕饼

- 33 益力多覆盆子干乳酪饼
Yakult Raspberry Yoghurt Cake
- 35 草莓乳酪蛋糕
Strawberry Youghurt Cake
- 37 覆盆子干益力多芝士饼
Dried Raspberry Yakult Cheese Cake
- 39 日式芝士饼
Japanese Cheese Cake
- 41 豆腐焦糖香蕉蛋糕
Caramel Tofu Banana Cake
- 43 南瓜芝士饼
Pumpkin Cheese Cake
- 45 辣味粒粒芝士饼
Diced Chilli Cheddar Cheese Cake
- 47 日式山葵芝士饼
Japanese Wesabi Cheese Cake
- 49 胡萝卜芝士蛋糕
Carrot Cheese Cake
- 51 青苹果慕斯饼
Green Apple Mousse Cake
- 53 石榴慕斯饼
Pomegranate Mousse Cake
- 55 绿茶慕斯蛋糕
Green Tea Mousse Cake
- 57 芒果奶油当
Mango Cream Dome
- 59 法式朱古力千层
French Chocolate Layers
- 61 焦糖慕斯饼
Caramel Mousse Cake
- 63 红粉佳人
Pink Lady
- 65 人参梳扶厘
Ginseng Souffle

酒店式经典糕饼

- 69 皇中之皇
Chocolate Earl Grey Tea Cake
- 71 香橙杏仁朱古力挞
Chocolate Tart with Orange and Almond
- 73 雪糕华子莲
Ice Cream Vacherin
- 75 咖喱芒果蓉樱花芝士饼
Curry Mango Purée Cheese Cake
- 77 美国芝士饼
American Cheese Cake
- 79 沙荷蛋糕
Sacher Torte
- 81 多宝饼
Dobo Cake
- 83 歌剧院蛋糕
Opera
- 85 焗蓝莓芝士饼
Baked Blueberry Cheese Cake
- 87 维多利亚
Victoria
- 89 德国芝士饼
German Cheese Cake
- 91 安度露斯蛋糕
Andalouse Torte
- 93 朱古力榛子慕斯饼
Chocolate and Hazelnut Mousse Cake
- 95 香蕉马令
Banana Meringue
- 97 连沙挞
Linzer Torte
- 99 朱古力至尊
Supreme Chocolate Cake
- 101 心太软朱古力蛋糕
Molten Chocolate Cake

人气港式糕饼

- 105 芒果奶油蛋糕
Mango Cream Cake
- 107 栗子奶油蛋糕
Chestnut Cream Cake
- 109 橙香戚风蛋糕
Orange Chiffon Cake
- 111 黑森林蛋糕
Black Forest
- 113 彩虹卷
Rainbow Roll
- 115 杏仁圈
Almond Ring
- 117 意大利芝士饼
Tiramisu
- 119 栗子芝麻冻饼
Chestnut & Black Sesame Mousse Cake
- 121 拿破仑
Napolean
- 123 菠萝椰子慕斯蛋糕
Pineapple & Coconut Mousse Cake
- 125 特浓朱古力慕斯蛋糕
Double Chocolate Mousse Cake
- 127 蓝莓草莓卷
Blueberry Strawberry Roll
- 129 材料介绍
- 133 香港西式糕饼的岁月



百变
脆脆西点





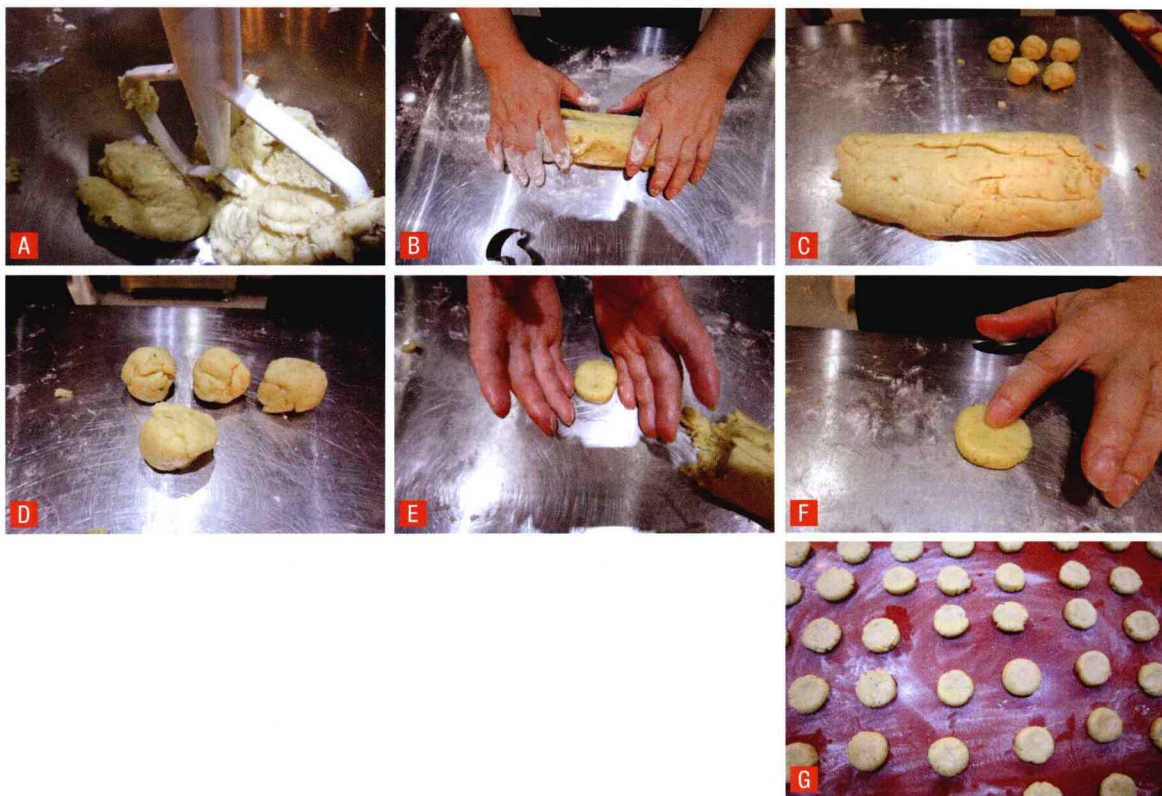
近十年，香港的糕饼店有特色小店和专门化的趋势，也有许多过江龙以法国朱古力为号召，它们的旗舰店装修豪华，犹如珠宝店，售卖朱古力食品。平民化一点的就有日式泡芙、美式甜甜圈等矗立大街小巷，令香港街道生色不少，处处充满食物香气，成为名副其实的“香港香巷”。值得一提的是，除了商业味浓的连锁店外，旅居海外的华人或白领丽人纷纷择地选铺，甚至是酒店名饼师、艺人明星或潮人阔太纷纷加入战场，烘焙界掀起开铺热潮，特别是曲奇饼店和派挞店铺，大行其道，成行成市。许多特色曲奇会采用高品质材料，挑选健康五谷或干果美化食品，增加品尝层次变化，同时有些出品纯以原始味道主导，手工曲奇更是家中配茶或咖啡的必然之选。

芝士薯蓉曲奇

Cheese Potato Cookies



百变脆脆西点



材料

牛油70克，糖霜50克，蛋白2只，薯蓉粉50克，热水30克(调薯蓉粉)，芝士粉60克，低筋面粉150克，高筋面粉30克，苏打粉1/4茶匙

装饰

开心果仁适量，入炉粗糖粒适量。

制作

1. 将牛油和糖霜搓软，加入芝士粉，慢慢加入蛋白，拌匀。**A**
2. 用热水调开薯蓉粉，搅匀。
3. 低筋面粉、高筋面粉和苏打粉一同筛匀，拌入牛油糖霜混合物，然后加入薯蓉粉糊混合均匀，搓成小圆球，轻轻按扁。**G~F**
4. 在曲奇面团的上，放一粒开心果仁，撒入炉粗糖粒，置于已垫牛油纸的烤盘上，放入已预热180℃的烤炉，烤18分钟即可。**G~I**

百变脆脆西点



芝士海苔红曲曲奇

Cheese Nori and Red Yeast Rice Cookies



材料

牛油100克，糖霜65克，蛋白1只，榛子酱10克，低筋面粉170克，苏打粉1/4茶匙，海苔粉10克，红曲米10克，高熔点芝士粒10克，黑胡椒粒10克，盐1/4茶匙。

制作

1. 牛油和糖霜搅至软滑。
2. 加入蛋白、榛子酱、红曲米、海苔粉、高熔点芝士粒、黑胡椒和盐搅匀。
3. 放入已过筛的低筋面粉和苏打粉，搓揉成长方形，置冰箱冷藏30分钟。
4. 取出后切厚片，放在已垫牛油纸的烤盘上，放入已预热170℃的烤炉，烤20分钟即可。



百变脆脆西点

姜糖黑胡椒烟肉曲奇

Ginger Black Pepper and Bacon Cookies



材料

牛油80克，糖霜50克，黄糖20克，鸡蛋2只，低筋面粉100克，高筋面粉50克，粟粉20克，烟肉粒50克，黑胡椒粒1克，糖姜碎50克，苏打粉1/2茶匙。

制作

1. 牛油在室温放至软身，加入糖霜搅滑，然后加鸡蛋拌匀成牛油混合物。

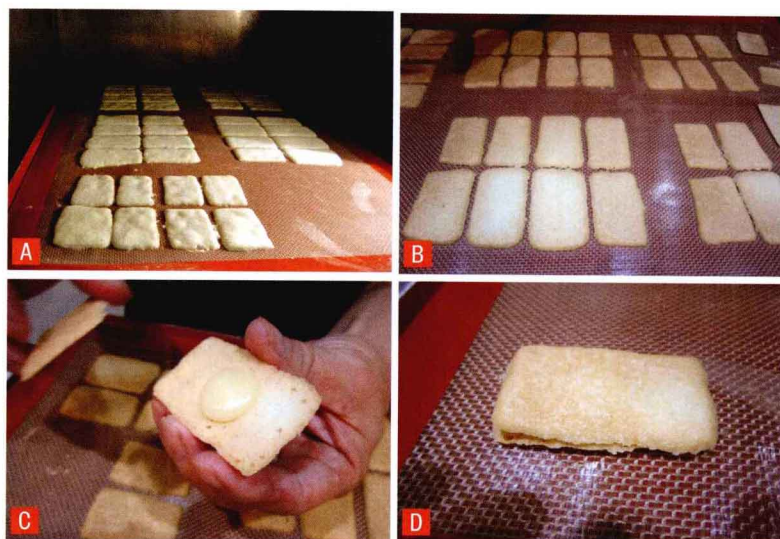
2. 将低筋面粉、高筋面粉、粟粉和苏打粉一同筛匀，加入烟肉粒、黑胡椒粒和糖姜碎搅匀。
3. 最后加入牛油混合物，拌匀，擀平，放在冰箱冷藏10分钟。
4. 取出后，用饼干模造型，放在已垫牛油纸的烤盘上，放入已预热好170℃的烤炉，烤15分钟即可。

北海道白朱古力曲奇

Hokkaido White Chocolate Cookies



百变脆脆西点



材料

牛油60克，糖霜40克，乳化剂4克，蛋白30克，细砂糖20克，低筋面粉60克。

白朱古力馅

白朱古力100克，淡奶油40克。

制作

白朱古力馅 |

将淡奶油煮沸，加入白朱古力，搅匀后在室温冷却1小时。

曲奇 |

1. 牛油在室温放至软化；加入乳化剂和糖霜打发至浮软和变白。
2. 蛋白加细砂糖打发。
3. 低筋面粉过筛，拌入牛油，然后把蛋白分两次加入搅匀。
4. 用抹刀将面糊抹在硅胶垫上，放进已预热好的160℃的烤炉，烤10~15分钟即可。 **A~B**

组合 |

在饼块上挤入白朱古力馅，再盖上另一片饼块，轻轻按实。 **C~D**



百变脆脆西点

黑白芝麻薄脆曲奇

Black Sesame and White Crisps



材料

朱古力杏仁片曲奇面团200克(参阅第16页)。

黑白芝麻曲奇

牛油 50克，糖霜50克，蛋白1只，低筋面粉80克，泡打粉1/4茶匙，黑芝麻和白芝麻共90克。

制作

1. 蛋白打发；牛油在室温软化，搅至软滑。

2. 在牛油里加入蛋白，拌匀，再加入已过筛的低筋面粉、泡打粉、黑芝麻、白芝麻，拌匀。
3. 将粉浆料挤在0.5厘米厚的胶片上，做成冰棍形，用朱古力杏仁片曲奇做冰棍棒，然后排在烤盘上，放入已预热170℃的烤炉，烤10分钟即可。



百变脆脆西点

胡萝卜提子核桃曲奇 Carrot, Raisin and Walnut Cookies



材料

牛油60克，细砂糖30克，鸡蛋1只，黄糖30克，低筋面粉100克，高筋面粉40克，麦片20克，苏打粉1/2茶匙，泡打粉1/2茶匙，核桃50克，提子干50克，胡萝卜丝70克。

制作

1. 牛油、细砂糖和黄糖搅至软滑，加入鸡蛋拌匀。
2. 低筋面粉、高筋面粉、苏打粉和泡打粉过筛；核桃烤香，压碎。
3. 胡萝卜丝、提子干和面团混合，搓成面团，冷藏。
4. 取出面团，擀成0.2厘米厚，用饼干模压出形状，再用叉刺上孔，排上已垫牛油纸的烤盘上。
5. 将曲奇放入已预热160℃的烤炉，烤20分钟即可。



开心果黑芝麻酱曲奇 *Black Sesame and Pistachio Cookies*



材料

牛油70克，糖霜50克，蛋白2只，黑芝麻酱50克，开心果碎30克，低筋面粉120克，高筋面粉50克，苏打粉1/2茶匙，肉桂粉1克。

制作

1. 牛油室温软化，加入糖霜，搅至软滑，分数次慢慢加入蛋白，拌匀成牛油混合物。
2. 将低筋面粉、高筋面粉、肉桂粉和苏打粉过筛，加入牛油混合物中，拌匀和成面团，放进冰箱冷藏半小时。
3. 取出面团，擀薄，淋上黑芝麻酱，撒上开心果碎，卷成长条形，置冰箱冷藏10分钟，切成厚片。
4. 将曲奇放在已垫牛油纸的烤盘上，放进已预热180℃的烤炉，烤20分钟即可。