

《为爱烘焙》升级版

美食名博 畅销书作者 君之 强力推荐
台湾四大天王烘焙大赛金牌得主 林育玮

食彩烘焙

吴佩琦 (Ousgoo) 著



— 经典 —
匠心制作

18	35	29	21
款小吃	款蛋糕	款面包	款饼干

103 道烘焙美食的
完美演绎

烘焙达人 Ousgoo 为您倾情解说



化学工业出版社



食·焙

S H

E I

吴佩琦 (Ousgoo) 著



化学工业出版社
· 北京 ·

图书在版编目(CIP)数据

食彩烘焙/吴佩琦著.——北京:化学工业出版社,
2017.1

ISBN 978-7-122-28535-5

I. ①食… II. ①吴… III. ①烘焙—糕点加工 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第277049号

责任编辑:张彦 黎秀芬

责任校对:宋玮

装帧设计:尹琳琳

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:北京瑞禾彩色印刷有限公司

710mm×1000mm 1/16 印张15 2017年1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:49.80元

版权所有 违者必究

序 一

P R E F A C E

跟 Ousgoo 认识的时间不短，我们总是亲切地称她为 O 姐，因为她总是像个大姐姐一样热心的张罗着我们这些个烘焙好友们的大事小事，并且事事考虑周全。我对她的印象一直是热心、细致、认真。而这些，也真实地反映在她的烘焙作品上——无论是食材、工具，还是制作中的每一个步骤都一丝不苟，还总有一些奇妙的创意，让人会心一笑。“大白饼干萌萌哒”、“小狗汉堡”、“马上有钱生日蛋糕”，光听这些作品的名字，就已经妙趣横生了。



这本新书，有的不仅是这些有趣的名字。如果读这本书的你是一位母亲，你会发现这本书能给你带来很多亲子的乐趣，因为缤纷多样的烘焙作品造型总能让小朋友欣喜不已。除此之外，我还要把这本书推荐给更多的人，那些拥有一颗热爱烘焙之心的人。因为它可以让我们看到，对烘焙的热爱与坚持，能够创造出一个多么丰富美丽的世界。书中的每一道食谱都在诠释着这一点，严谨的步骤、多彩的创意，真的有着把我们生活点亮的魔力。

君之

美食名博，美食撰稿人，畅销美食图书作者，烘焙大赛评委，“君之烘焙”手工曲奇网店创始人。

序 二

P R E F A C E



我是创意烘焙主厨林育玮。我和 Ousgoo 是在知名家电烤箱品牌举办的烘焙比赛中认识的。当时我是评委。Ousgoo 在比赛中所表现的烘焙技术及态度让我印象深刻。做甜点的工艺流程都十分谨慎。这本书的作品内容非常完整。我记得 Ousgoo 比赛作品所选用的食材都是最自然而且是自己喜爱的，在制作过程中很享受。我相信她一定能将烘焙的精髓及重点分享给大家。真正优秀的烘焙作品除了有合理的配方比例及设备器具外，最重要的关键还是心态和观念。

Ousgoo 这本书就是教大家如何轻松制作出优秀作品，希望帮助烘焙爱好者解决一些不清楚的烘焙概念。Ousgoo 比任何人更投入烘焙这条无止境的道路，当她告诉我要出第二本书时我非常感动，并真心祝福 Ousgoo 未来一切顺利。

林育玮

原麦山丘行政主厨，曾荣获台湾四大天王烘焙大赛金牌，20 多年来专注于研制接近原味的面包。

前言

P R E F A C E

写这本书时，我已经是两个孩子的妈妈了。为了老大，我义无反顾走上了烘焙这条甜蜜之路。去年，我又幸福地迎来了另一个小生命——百香果。

如今果果已经1岁多了，她很喜欢吃我做的原味法棍。为了这一双可爱的儿女，我坚信只要努力，我就会做出更多花样美食。

如果说我的第一本烘焙书《为爱烘焙》是用最简单直接的方法诠释了一个妈妈为了爱学习烘焙的故事，那么我的第二本书《食彩烘焙》想要表达的就是一个热爱烘焙并为之坚持的故事。

顾名思义，“食”就是我们吃的东西，而我将其引申为“食材”，手作烘焙之所以给人一种饱含诚意的感觉，就在于制作美食的人会精心挑选最新鲜最健康的食材来作为原材料。

“彩”则是表达美食多样性，因为我们不可能一年四季重复做相同的美食，这样自己难有进步，家人也会吃多生厌。因此，我会从口味搭配、外在造型等多个方面来让美食缤纷多彩。

我会将简单的法式欧包做成河马造型，搭配香浓奶油南瓜汤，做成一顿美美的周日早餐；我也将可爱的圣诞老人画在饼干上作为圣诞礼物送给朋友的孩子；我会在水果丰收的季节将水果做成果酱或者水果条，让品尝水果的期限大大增长；我还能将蛋糕做成霍比特人小屋，让孩子在自己生日那天忘记所有烦恼看着蛋糕充满梦想。

这本书里，你不再是看到简单的甜品制作，而是跟着我的镜头一起走进一个奇幻的烘焙世界，看你想到的和想不到的各种美食造型，品尝你喜欢的美食味道。这里总有一款适合你。我不是职业烘焙人，也不是烘焙大师，我只有一颗热爱烘焙的心，为我爱的人做出最有诚意的烘焙美食。

我真心想通过这本书能带给你一个有滋有味的烘焙魔法世界。我在这里静静地等着你的到来，期待跟你一起分享一个普通妈妈的烘焙故事。

吴佩琦 (Ousgoo)

烘焙用工具和原料



1. 全麦粉

2. 黑麦粉

3. 法国大磨坊 T65

4. 法国大磨坊 T45

5. 玉米淀粉

6. 低筋粉

7. 高筋面粉

8. 糖粉

9. 小麦胚芽

10. 亚麻籽

11. 燕麦片

12. 即发酵母粉

13. 抹茶粉

14. 可可粉

15. 巧克力



- | | |
|-----------|--------------|
| 1. 面包机 | 2. 晾网 |
| 3. 擀面杖 | 4. 电动打蛋器 |
| 5. 电子秤 | 6. 铲刀 |
| 7. 粉筛 | 8. 隔热手套 |
| 9. 锯齿刀 | 10. 橡胶刮板 |
| 11. 橡胶刮刀 | 12. 手动打蛋器 |
| 13. 抹刀 | 14. 弯角抹刀 |
| 15. 发酵布 | 16. 红外线电子温度计 |
| 17. 烤箱温度计 | 18. 湿度计 |
| 19. 量勺 | 20. 轮刀 |
| 21. 毛刷 | 22. 针式电子温度计 |



1. 黄金烤盘

3. 450 克吐司盒子

5. 不粘连模

7. 硅胶模具

9. 布丁杯

11. 派模

13. 磅蛋糕模具

2. 阳极烟囱模具

4. 慕斯圈

6. 巧克力模具

8. 焗碗

10. 挞模

12. 饼干切模

14. 咕咕霍夫模具

目 录

C o n t e n t s



10 烘焙用工具和原料

Part 1

饼干篇

15 迷你纽扣饼干

17 麦香蝴蝶酥

18 MPC 速滑轮饼干

21 小浣熊饼干

22 大白饼干萌萌哒

24 胚芽肉桂薄脆

25 香草奶油曲奇

27 榛子黄油酥饼

29 花生酱黄油巧克力饼干

31 落叶归根饼干

33 蔓越莓曲奇饼干

35 相亲相爱的小鸟饼干

37 喜羊羊饼干

39 蜘蛛饼干

40 无油版宝宝磨牙棒

41 鲜草薄荷饼干

42 海胆饼干

43 意式柠香马卡龙

46 树莓马卡龙

48 圣诞老人糖霜饼干

50 巧克力丹麦奶油酥

Part 2

面包篇

面包直接法

- 52 哈拉面包
- 53 河马面包
- 54 味噌牛肉芝士丹麦卷
- 57 伯爵红茶乳酪面包
- 59 卡仕达酱包
- 60 可可戚风辫子面包
- 63 玫瑰盐果干软欧
- 64 桂圆红酒葡萄干软欧
- 65 蓝莓巧克力欧包
- 67 紫甘蓝葡萄干欧包
- 68 巧克力核桃布里欧修
- 69 全麦酸奶吐司
- 71 绿豆沙迷你花朵吐司
- 73 能拉丝的排包
- 74 香葱芝士面包

汤种法

- 75 美猴王肉松包
- 77 葡萄干小餐包
- 79 全麦酸奶餐包

中种法

- 81 牛奶辫子吐司
- 83 胚芽热狗面包
- 85 史多伦圣诞面包
- 87 小狗汉堡
- 88 小熊肉松挤挤包

天然酵母法

- 90 可颂面包

5℃冰种面包

- 93 葱香黄油包
- 95 胚芽肉松面包
- 97 胚芽杂粮包
- 99 巧克力核桃包
- 100 香烤馒头包

Part ③

蛋糕篇

磅蛋糕

103 当布朗尼遇上磅蛋糕

105 糖渍橙皮磅蛋糕

翻糖蛋糕

106 霍比特人的小屋

108 黑森林蛋糕

海绵蛋糕

111 可可海绵蛋糕

马芬蛋糕

113 星巴克马芬蛋糕

慕斯蛋糕

115 芒果慕斯

118 花盆蛋糕

121 红宝石蛋糕

127 焦糖慕斯

130 梦幻黑巧慕斯

135 雪茄慕斯

奶油转印蛋糕

139 蜡笔小新生日蛋糕

140 101 斑点狗生日蛋糕

奶油装饰蛋糕

143 高尔夫球手生日蛋糕

144 爆竹蛋糕噼啪响

147 妈妈生日快乐

149 马上有钱生日蛋糕

151 闪电麦昆立体生日蛋糕

154 圣诞节主题蛋糕

157 星球大战生日蛋糕

159 樱桃水果奶油蛋糕

160 足球蛋糕

163 快乐轮滑 Snoopy

戚风蛋糕

164 豆渣肉松戚风蛋糕

166 抹茶蛋糕卷

- 169 南瓜戚风蛋糕
- 170 父女情深蛋糕
- 173 风中少年芝士蛋糕
- 175 提拉米苏生日蛋糕

Part 4 小吃

- 188 蛋黄酥
- 190 虎皮泡芙
- 193 咖啡椰奶布丁
- 195 杨梅布丁
- 196 法式水果软糖
- 199 家庭版费列罗巧克力
- 201 炫彩情人节爱心巧克力
- 203 太妃糖
- 204 蛋白霜糖

- 224 面包制作需要知道的那些事
- 228 面包的发酵方法
- 232 戚风蛋糕的制作技巧及问题解答

芝士蛋糕

- 179 鸟巢芝士蛋糕
- 180 冷凝树莓芝士蛋糕
- 183 柠香芝士蛋糕
- 185 烫面轻乳酪蛋糕
- 186 纽约芝士蛋糕

- 205 广式莲蓉蛋黄月饼
- 207 迷你花型巧克力派
- 209 无花果塔
- 212 老式苹果派
- 214 HOMEMADE fruit roll-ups 水果卷
- 215 手工蓝莓果酱
- 217 香水柠檬乳酪挞
- 221 椰香凤梨酥
- 223 新疆烤馕饼

- 235 马卡龙常见问题解析
- 240 派的制作要点



食 界 培

S H

E I

吴佩琦 (Ousgoo) 著



化学工业出版社
· 北 京 ·

图书在版编目(CIP)数据

食彩烘焙/吴佩琦著.——北京:化学工业出版社,
2017.1
ISBN 978-7-122-28535-5

I. ①食… II. ①吴… III. ①烘焙—糕点加工 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第277049号

责任编辑:张彦 黎秀芬
责任校对:宋玮

装帧设计:尹琳琳

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:北京瑞禾彩色印刷有限公司
710mm×1000mm 1/16 印张15 2017年1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:49.80元

版权所有 违者必究

序 一

P R E F A C E

跟 Ousgoo 认识的时间不短，我们总是亲切地称她为 O 姐，因为她总是像个大姐姐一样热心的张罗着我们这些个烘焙好友们的大事小事，并且事事考虑周全。我对她的印象一直是热心、细致、认真。而这些，也真实地反映在她的烘焙作品上——无论是食材、工具，还是制作中的每一个步骤都一丝不苟，还总有一些奇妙的创意，让人会心一笑。“大白饼干萌萌哒”、“小狗汉堡”、“马上有钱生日蛋糕”，光听这些作品的名字，就已经妙趣横生了。



这本新书，有的不仅是这些有趣的名字。如果读这本书的你是一位母亲，你会发现这本书能给你带来很多亲子的乐趣，因为缤纷多样的烘焙作品造型总能让小朋友欣喜不已。除此之外，我还要把这本书推荐给更多的人，那些拥有一颗热爱烘焙之心的人。因为它可以让我们看到，对烘焙的热爱与坚持，能够创造出一个多么丰富美丽的世界。书中的每一道食谱都在诠释着这一点，严谨的步骤、多彩的创意，真的有着把我们生活点亮的魔力。

君之

美食名博，美食撰稿人，畅销美食图书作者，烘焙大赛评委，“君之烘焙”手工曲奇网店创始人。

序 二

P R E F A C E



我是创意烘焙主厨林育玮。我和 Ousgoo 是在知名家电烤箱品牌举办的烘焙比赛中结识的。当时我是评委。Ousgoo 在比赛中所表现的烘焙技术及态度让我印象深刻。做甜点的工艺流程都十分谨慎。这本书的作品内容非常完整。我记得 Ousgoo 比赛作品所选用的食材都是最自然而且是自己喜爱的，在制作过程中很享受。我相信她一定能将烘焙的精髓及重点分享给大家。真正优秀的烘焙作品除了有合理的配方比例及设备器具外，最重要的关键还是心态和观念。

Ousgoo 这本书就是教大家如何轻松制作出优秀作品，希望帮助烘焙爱好者解决一些不清楚的烘焙概念。Ousgoo 比任何人更投入烘焙这条无止境的道路，当她告诉我要出第二本书时我非常感动，并真心祝福 Ousgoo 未来一切顺利。

林育玮

原麦山丘行政主厨，曾荣获台湾四大天王烘焙大赛金牌，20 多年来专注于研制接近原味的面包。