

爆款

COOKING
巧厨娘

人气食单

西点

王森 编著

饼干+面包+蛋糕+甜品+零食
150款超级美味

集西点之大成
汇吃货心头所好

青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

巧厨娘·人气食单

爆款西点

王森 编著



图书在版编目 (C I P) 数据

爆款西点 / 王森 编著. -- 青岛:青岛出版社, 2016.11

(巧厨娘·人气食单系列)

ISBN 978-7-5552-4793-7

I. ①巧… II. ①王… III. ①西点-制作 IV. ①TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第264491号

- 书 名 爆款西点
系 列 名 巧厨娘·人气食单
编 著 王 森
出版发行 青岛出版社
社 址 青岛市海尔路182号 (266061)
本社网址 <http://www.qdpub.com>
邮购电话 13335059110 0532-68068026
策划编辑 周鸿媛 杨子涵
责任编辑 杨子涵 徐 巍
特约编辑 李德旭
设计制作 任珊珊 宋修仪 潘 婷
印 刷 青岛嘉宝印刷包装有限公司
出版日期 2017年1月第1版 2017年1月第1次印刷
开 本 16开 (710mm × 1010mm)
印 张 14
字 数 120千
图 数 1282幅
印 数 1-10000
书 号 ISBN 978-7-5552-4793-7
定 价 32.80元

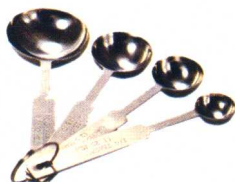
编校印装质量、盗版监督服务电话: 4006532017 0532-68068638

建议陈列类别: 美食类 生活类

第一篇 西点制作基础知识

烘焙工具

- 8 称量类工具
- 8 搅拌类工具
- 9 常见压模与模具
- 10 烤布、烤盘与烤模
- 10 其他工具



烘焙常用材料

- 11 粉类
- 12 乳制品、油脂类
- 12 糖类
- 13 发酵剂、膨松剂
- 14 常用坚果、干果
- 14 巧克力类
- 15 水果、果汁、果酱类
- 15 蛋类

烘焙操作技法

- 16 制作饼干的关键步骤
- 21 制作蛋糕的关键步骤
- 23 制作面包的基本步骤



第二篇 爆款饼干

甜蜜曲奇

- 28 原味曲奇
- 29 巧克力曲奇
- 31 杏仁羊角曲奇

传统经典

- 32 葱油桃酥
- 34 老婆饼
- 37 苏打饼干
- 39 椒盐肉松饼
- 41 蝴蝶酥

目录

contents

干果诱惑饼

- 42 开心果酥饼
- 43 脆皮花生酥
- 44 杏仁黑糖饼干
- 46 芝麻酥片
- 47 坚果蛋白饼
- 49 肉桂核桃卷

节日伴手

- 58 圣诞饼干
- 61 月亮饼干
- 62 蜡烛饼干
- 65 柠檬马卡龙

健康果蔬饼

- 50 海苔苏打饼干
- 51 全麦干果方饼
- 53 香葱脆棒
- 55 胡萝卜燕麦脆饼
- 57 栗子夹心酥饼

咖啡茶伴

- 67 抹茶饼干
- 68 茶饼
- 69 椰蓉球
- 71 手指蛋白饼干
- 72 硬脆巧克力棒
- 73 肉桂意大利脆饼
- 74 德式姜饼
- 76 比斯考提

第三篇

爆款蛋糕

玛芬蛋糕

- 79 乌梅玛芬蛋糕
- 81 蜂蜜酸奶玛芬蛋糕
- 83 提子玛芬蛋糕

重油蛋糕

- 84 香橙磅蛋糕
- 87 焦糖核桃蛋糕
- 89 水蜜桃红茶蛋糕
- 90 咖啡酸奶核桃蛋糕

花式蛋糕

- 93 巧克力慕斯蛋糕
- 95 乳酪蒸蛋糕
- 96 巧克力米蛋糕
- 99 泡芙水果蛋糕卷
- 100 草莓乳酪蛋糕
- 109 杏仁奶馅蛋糕
- 104 草莓蛋糕

全蛋蛋糕

- 106 白色布朗尼
- 108 巴西迪乳酪蛋糕
- 111 可丽露蛋糕
- 112 南瓜布丁蛋糕
- 115 咖啡贝壳蛋糕
- 116 熔岩巧克力蛋糕
- 118 蜂蜜千层蛋糕卷



分蛋蛋糕

- 121 黄金蛋糕
- 123 蜂蜜戚风蛋糕
- 125 樱桃戚风蛋糕
- 126 原味鲜奶油蛋糕
- 128 起司蛋糕
- 131 金沙巧克力蛋糕

第四篇

爆款面包

学做基础面团

- 135 甜面团
- 135 花式调理面团
- 136 富士山面团
- 136 法国面团
- 137 乡村面团
- 137 原味布里欧面团
- 138 丹麦面团

松质面包

- 139 焦糖苹果丹麦
- 141 栗子泥丹麦
- 143 富士山面包
- 145 北海道金砖吐司
- 147 肉松卷
- 149 可颂
- 151 可颂夹心面包

软质面包

- 152 香葱面包
- 154 牛奶面包
- 155 巧克力面包
- 156 山药面包
- 158 雪白奶酪面包
- 161 花生朵朵面包
- 163 白色恋人

重油面包

- 179 拿铁鲁
- 181 黑白巧克力布里欧面包
- 182 布鲁斯面包

- 164 杂粮玉米面包
- 167 全麦哈斯面包
- 168 菠萝包
- 171 栗子面包
- 172 巧克力菠萝面包
- 174 蜂蜜柚子茶吐司
- 176 意大利综合香料面包

目录

contents

异国风面包

- 184 法国乡村长棍面包
- 185 乡村蔓越莓面包
- 187 欧式马铃薯面包
- 189 德式乡村蘑菇面包
- 191 英式燕麦吐司
- 193 意式番茄佛卡夏
- 194 法国起司



第五篇

爆款甜点、零食

糖果诱惑

- 196 巧克力牛轧糖
- 199 QQ 软糖
- 200 冲绳黑糖
- 201 瑞士糖
- 203 棉花糖
- 205 花生脆糖
- 207 奶香巧克力
- 208 自制果丹皮

最爱酱一口

- 210 葡萄酱
- 211 微波炉草莓酱

美味泡芙

- 212 香草泡芙
- 215 闪电泡芙
- 217 天鹅泡芙

口水馅挞

- 219 水果奶馅挞
- 220 苹果派
- 222 番茄芝士派

附录

西点师手记

- 134 面包物语：从源头说起
- 214 你有没有好奇过泡芙里的空洞？

巧厨娘·人气食单

爆款西点

王森 编著



前言

美食与爱 不可辜负

时光流逝，曾经吃过的美食的味道却在渐行渐远的岁月里，逐渐沉淀而历久弥新。

每一次的美食体验都与那些不同的人物主角、时间、地点的记忆交织在一起，愈发记忆深刻。回味起的都是伴着亲情、友情、爱情的属于自己的味蕾记忆。

饥饿时的一碗面，寒冷时的一碗热汤，早餐时的一碗鸡蛋羹，节日聚餐时的烤肉串，开心时的一块抹茶蛋糕，悲伤时的一碗沁人心脾的香草冰淇淋，这就是人生的真谛，不是吗？

在每一个不繁忙、不拥挤、不喧嚣、没有争吵的周末，上街买菜回家淘米，踩着拖鞋系着围裙下厨房，是世上最美丽而浪漫的一件事情。对待食物像对待感情一样，唯有用心烹制，才有齿间留香的余味萦绕。

这世上的好女子和好男儿，皆应在炒锅前的炊烟袅袅中浸染过，才知道生活是一件不光严肃且慵懒的事。曾经吃过的美食带着爱，滋养着我们的肝脾肺，并继续滋养着我们的子孙后代。因着此意，有了这套主打“人气食单”的美食图书。不管是喜食传统中餐的年长父母，还是开放成长中造就的中西餐结合的馋猫孩子；不管是阅遍酒店宠辱不惊的吃货爸爸，还是讲究精致生活的小资辣妈……一套书教你开启通往幸福的阿里巴巴之芝麻开门术。

“巧厨娘·人气食单”系列首批与您见面的包括《爆款家常菜》《爆款多国籍料理》《爆款西点》《爆款烧烤》4本。本书为《爆款西点》，主要包括饼干、蛋糕、面包、甜品零食4个部分。每一款美食都是通过精心制作烘焙而成，制作过程图文并茂、步骤齐全。每一款美食的呈现都有推荐指数、推荐理由、原料准备、制作过程、图片及要点，一定可以让读者全方位、多角度地学习和掌握各式西点制作。爆款西点是本书的主题，因此书中所选西点都是简单易做的，助您成功成为家庭西点制作人。

因时间仓促及水平有限，疏漏之处在所难免，恳请各位读者不吝批评指正。

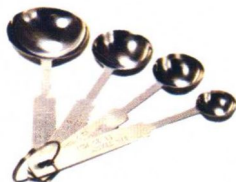
2016年10月

第一篇

西点制作基础知识

烘焙工具

- 8 称量类工具
- 8 搅拌类工具
- 9 常见压模与模具
- 10 烤布、烤盘与烤模
- 10 其他工具



烘焙常用材料

- 11 粉类
- 12 乳制品、油脂类
- 12 糖类
- 13 发酵剂、膨松剂

- 14 常用坚果、干果
- 14 巧克力类
- 15 水果、果汁、果酱类
- 15 蛋类

烘焙操作技法

- 16 制作饼干的关键步骤
- 21 制作蛋糕的关键步骤
- 23 制作面包的基本步骤



第二篇

爆款饼干

甜蜜曲奇

- 28 原味曲奇
- 29 巧克力曲奇
- 31 杏仁羊角曲奇

传统经典

- 32 葱油桃酥
- 34 老婆饼
- 37 苏打饼干
- 39 椒盐肉松饼
- 41 蝴蝶酥

目录

contents

干果诱惑饼

- 42 开心果酥饼
- 43 脆皮花生酥
- 44 杏仁黑糖饼干
- 46 芝麻酥片
- 47 坚果蛋白饼
- 49 肉桂核桃卷

节日伴手

- 58 圣诞饼干
- 61 月亮饼干
- 62 蜡烛饼干
- 65 柠檬马卡龙

健康果蔬饼

- 50 海苔苏打饼干
- 51 全麦干果方饼
- 53 香葱脆棒
- 55 胡萝卜燕麦脆饼
- 57 栗子夹心酥饼

咖啡茶伴

- 67 抹茶饼干
- 68 茶饼
- 69 椰蓉球
- 71 手指蛋白饼干
- 72 硬脆巧克力棒
- 73 肉桂意大利脆饼
- 74 德式姜饼
- 76 比斯考提

第三篇

爆款蛋糕

玛芬蛋糕

- 79 乌梅玛芬蛋糕
- 81 蜂蜜酸奶玛芬蛋糕
- 83 提子玛芬蛋糕

重油蛋糕

- 84 香橙磅蛋糕
- 87 焦糖核桃蛋糕
- 89 水蜜桃红茶蛋糕
- 90 咖啡酸奶核桃蛋糕

花式蛋糕

- 93 巧克力慕斯蛋糕
- 95 乳酪蒸蛋糕
- 96 巧克力米蛋糕
- 99 泡芙水果蛋糕卷
- 100 草莓乳酪蛋糕
- 109 杏仁奶馅蛋糕
- 104 草莓蛋糕

全蛋蛋糕

- 106 白色布朗尼
- 108 巴西迪乳酪蛋糕
- 111 可丽露蛋糕
- 112 南瓜布丁蛋糕
- 115 咖啡贝壳蛋糕
- 116 熔岩巧克力蛋糕
- 118 蜂蜜千层蛋糕卷



分蛋蛋糕

- 121 黄金蛋糕
- 123 蜂蜜戚风蛋糕
- 125 樱桃戚风蛋糕
- 126 原味鲜奶油蛋糕
- 128 起司蛋糕
- 131 金沙巧克力蛋糕

第四篇

爆款面包

学做基础面团

- 135 甜面团
- 135 花式调理面团
- 136 富士山面团
- 136 法国面团
- 137 乡村面团
- 137 原味布里欧面团
- 138 丹麦面团

松质面包

- 139 焦糖苹果丹麦
- 141 栗子泥丹麦
- 143 富士山面包
- 145 北海道金砖吐司
- 147 肉松卷
- 149 可颂
- 151 可颂夹心面包

软质面包

- 152 香葱面包
- 154 牛奶面包
- 155 巧克力面包
- 156 山药面包
- 158 雪白奶酪面包
- 161 花生朵朵面包
- 163 白色恋人

- 164 杂粮玉米面包
- 167 全麦哈斯面包
- 168 菠萝包
- 171 栗子面包
- 172 巧克力菠萝面包
- 174 蜂蜜柚子茶吐司
- 176 意大利综合香料面包

重油面包

- 179 拿铁鲁
- 181 黑白巧克力布里欧面包
- 182 布鲁斯面包

目录

contents

异国风面包

- 184 法国乡村长棍面包
- 185 乡村蔓越莓面包
- 187 欧式马铃薯面包
- 189 德式乡村蘑菇面包
- 191 英式燕麦吐司
- 193 意式番茄佛卡夏
- 194 法国起司



第五篇 爆款甜点、零食

糖果诱惑

- 196 巧克力牛轧糖
- 199 QQ 软糖
- 200 冲绳黑糖
- 201 瑞士糖
- 203 棉花糖
- 205 花生脆糖
- 207 奶香巧克力
- 208 自制果丹皮

最爱酱一口

- 210 葡萄酱
- 211 微波炉草莓酱

美味泡芙

- 212 香草泡芙
- 215 闪电泡芙
- 217 天鹅泡芙

口水馅挞

- 219 水果奶馅挞
- 220 苹果派
- 222 番茄芝士派

附录 西点师手记

- 134 面包物语：从源头说起
- 214 你有没有好奇过泡芙里的空洞？

第一篇

西点制作 基础知识



生活偶尔复杂却也简单，换个角度看世界它就会变得很美。

食物是供给身体能量的必需品，如果花心思对待，它同样会给你很多快乐的体验与感受。学会分享，学会满足，学会付出，烘焙就不仅仅是烘焙，你还会收获得更多。

I. 烘焙工具

称量类工具



量杯

在称量液体材料时使用，能使称量更为方便快捷。



量勺

可用于称量少量的液体或粉类材料。



量匙

计量材料使用，在需要材料克数较少时使用，更加方便。



电子秤

可精准地称量材料，在选用时最好使用可以精确到克的电子秤。

搅拌类工具



打蛋器

打少量的蛋糊时可用其手工搅打。购买时宜选择网丝质地坚挺的。



搅拌盆

使用时以右手拿打蛋器，左手转盆，两手以相反方向搅打蛋糊。



打蛋盆

一般为不锈钢材质，可用来盛放材料、称量材料和混合材料，也可用于发酵面团。分大、中、小三种型号，可根据需要选择。



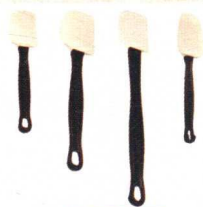
手提搅拌机

适合原料量较少时搅打，是制作简单的蛋糕、饼干不可或缺的工具。如果喜欢做烘焙，这个设备一定要买哦。



厨师机

可将材料搅拌均匀，形成面团。如果没有厨师机，就需要通过揉面来整理面团。



橡皮刮刀

可用于调拌面糊或刮净打蛋盆内的材料，分为平口、长柄、短柄等几种。由于能耐高温又有弯曲性，非常方便搅拌面糊，所以橡皮刮刀是制作蛋糕、饼干时必备的工具。



直刮板

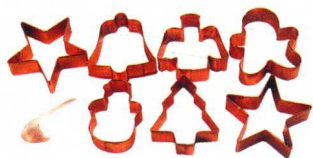
用于切割面团，刮取粘在搅拌盆或工作台上的面屑、粉类，以便进一步搓揉。也可用来涂抹、刮平馅料或蛋糕面。



圆弧刮板

用来方便从桶底刮起沉淀的、未拌匀的材料。

常见压模与模具



各种形状的压模



五瓣花模



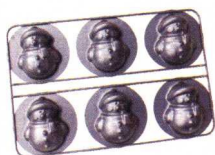
心形模



派模



塔模



造型模具

在进行面包造型时使用的模具。



纸杯模具

做杯子蛋糕必备的纸杯模具，有各种花型，可以挑选不同的样式。



吐司模具

制作吐司时使用，有大小之分。



藤模

在面包最后醒发阶段使用，一般用于欧式面包的制作。

烤布、烤盘与烤模



不粘布

不粘黏、耐高温，方便把面糊挤在上面，烤好后即可取出成品。在烤饼干时属于必备品。



特氟龙烤盘

用于盛装面团或面糊进烤箱，分为不锈钢制品和铝制品，耐高温，盘底可略涂少许油以利于脱模。也可以在盘底上垫些油纸。



深烤盘

常见的是黑色铁皮金属材质做成的长方形烤盘。



矽力康烤模

储存方便又易于清洗，但价格要略高于铸铁烤盘。家庭使用建议用小点的、既能耐高温又能耐冷冻的矽力康胶烤模。

其他工具



温度计

用来测量面团温度和室温，发酵时候使用较多。



毛刷

用来涂刷之用，例如刷蛋液、涂油、刷果胶等。



家用烤箱

烘烤西点，有些还有发酵等功能。建议购买可以上下管加热，且有温度和时间刻度及旋环风功能的电烤箱，容积最好能放下一个8寸蛋糕。



擀面杖

把面团擀平整，方便造型。也用于面团排气。