

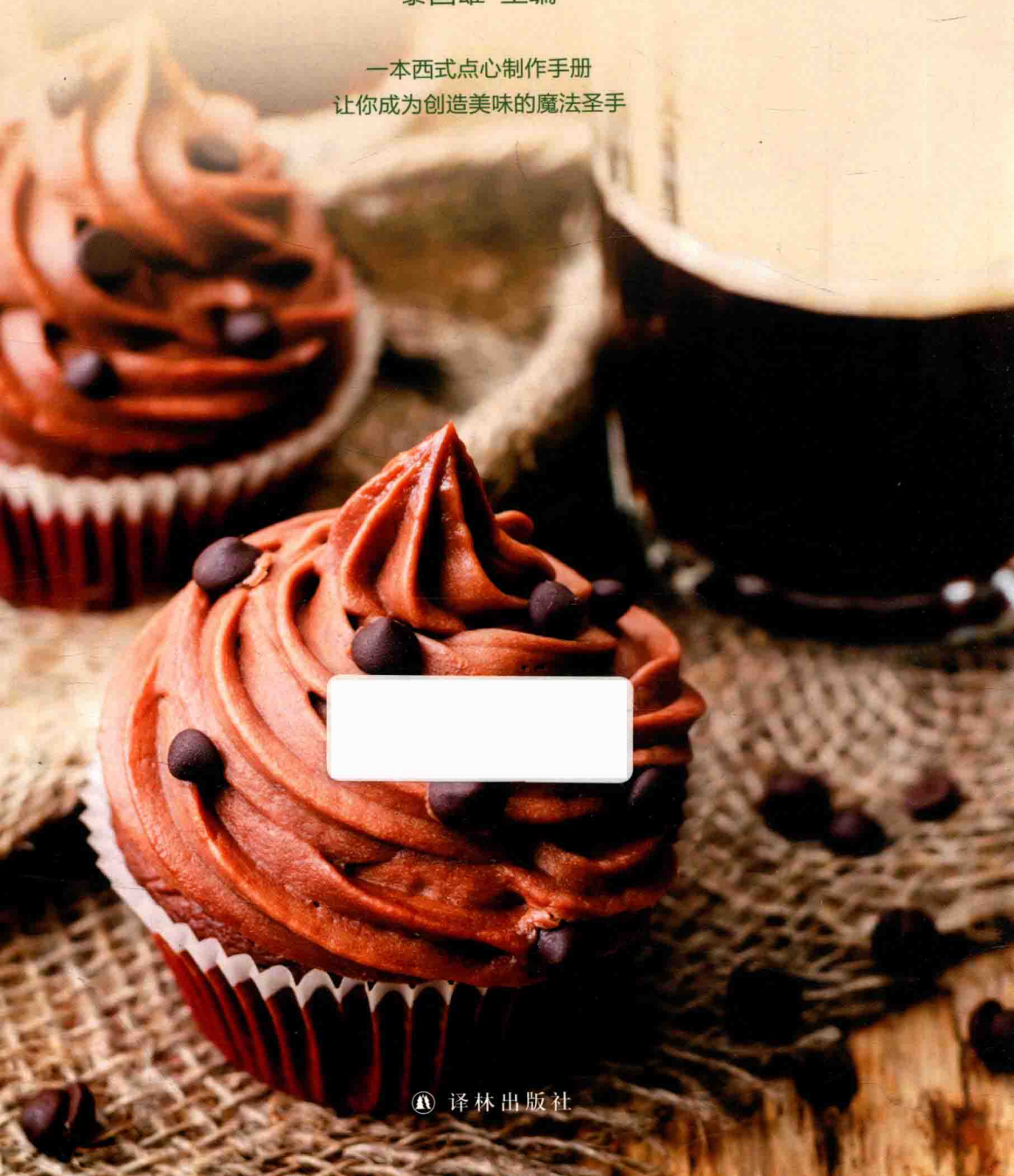


大厨请到家

107种西式点心

黎国雄 主编

一本西式点心制作手册
让你成为创造美味的魔法圣手



 译林出版社



大厨请到家

107种西式点心

黎国雄 主编



图书在版编目 (CIP) 数据

107种西式点心 / 黎国雄主编. —南京: 译林出版社, 2017.8
(大厨请到家)

ISBN 978-7-5447-6924-2

I. ①1… II. ①黎… III. ①西点 - 制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 086188 号

107种西式点心 黎国雄 / 主编

责任编辑 王振华
特约编辑 王 锦
装帧设计 **Metis** 灵动视线
校 对 肖飞燕
责任印制 贺 伟

出版发行 译林出版社
地 址 南京市湖南路 1 号 A 楼
邮 箱 yilin@yilin.com
网 址 www.yilin.com
市场热线 010-85376701
排 版 张立波
印 刷 北京旭丰源印刷技术有限公司
开 本 710 毫米 × 1000 毫米 1/16
印 张 10
版 次 2017 年 8 月第 1 版 2017 年 8 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-5447-6924-2
定 价 32.80 元

版权所有·侵权必究

译林版图书若有印装错误可向出版社调换, 质量热线: 010-85376178



PART 1 初级入门篇

蛋黄饼	12
奶香薄饼	13
菊花饼	13
豪客饼干	15
乡村乳酪饼	16
核桃小点	17
指形点心	17
姜饼	19
花生脆饼	20
雪花牛奶挞	21
芝麻花生仁球	21
夏威夷饼	23
淑女饼	24
椰蓉酥	25
樱桃曲奇	25
芝麻奶酥	27
椰味葡萄酥	28
燕麦核桃饼	29
香芋奶油饼	29
咖啡奶酥	31
香葱曲奇	32
陈皮饼干	33
薰衣草饼	33
乌梅饼干	34
香菜饼干	35
黑米冰花饼	35
香杏脆饼	36
巧克力夹心饼	38
杏仁薄饼	39
巧克力曲奇饼	39
南瓜挞	40
可可薄饼	42
腰果粒饼干	43
S 曲奇饼干	43

目录 Contents

新手入门宝典

西式点心相关名词解释	6
西式点心制作疑问解答	7
西式点心制作必备工具	8
西式点心制作基本原料	10

奶油红薯	44
红糖酥饼	46
意式巧克力饼	47
椰蓉圈	47
十字饼	49
蔬菜饼	50
芝麻娣菇	51
椰蓉球	51
罗曼斯饼	53
绿茶薄饼	54
核桃巧克力饼	55
红糖葡萄酥	55
无花果奶酥	57
冰花酥	58
金手指	59
香杏小点	59
玫瑰奶酥	61
桃酥王	62
杏仁达克	63
咖啡椰蓉条	63
绿茶瓜子酥	65
车轮酥	66
香芋派	68
紫菜饼	70

PART 2 中级入门篇

茶香小点	73
鸳鸯包心酥	75
椰奶饼干	76
椰香脆饼	77
黄桃泡芙	77
红豆包心酥	79
蛋黄莲蓉角	81
苹果派	82

板栗派	84
莲蓉甘露酥	86
芝士条	87
芝士奶酥	87
红薯派	88
乡村水果派	90
绿茶红豆派	92
奶酥挞	94
绿茶蜜豆小点	97
杏仁粒曲奇饼	99
鸳鸯绿豆	100
蓝莓酱酥	102
柠檬派	104
无花果杏仁派	106
南瓜派	108
牛肉派	110
鸡肉派	112
菠萝蛋糕派	114
马赛克	116
椰挞	118
椰皇酥	120
巧克力花生饼	122

PART 3 高级入门篇

云石干点	125
蛋挞	127
瓜子仁脆饼	129
核桃挞	130
香米奶挞	132
花生曲奇饼	134
瓜子仁曲奇饼	136
松子果仁酥	138
书夹酥	140
千层酥	142
莲蓉酥	144
肉松酥	146
花生酥条	148
和味酥	150
鲍鱼酥	152
扭纹酥	154
果仁合酥	156
红豆酥条	158
姜酥	160





大厨请到家

107种西式点心

黎国雄 主编



图书在版编目 (CIP) 数据

107种西式点心 / 黎国雄主编. —南京: 译林出版社, 2017.8

(大厨请到家)

ISBN 978-7-5447-6924-2

I. ①1… II. ①黎… III. ①西点—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 086188 号

107种西式点心 黎国雄 / 主编

责任编辑 王振华
特约编辑 王 锦
装帧设计 **Metis** 灵动视线
校 对 肖飞燕
责任印制 贺 伟

出版发行 译林出版社
地 址 南京市湖南路 1 号 A 楼
邮 箱 yilin@yilin.com
网 址 www.yilin.com
市场热线 010-85376701
排 版 张立波
印 刷 北京旭丰源印刷技术有限公司
开 本 710 毫米 × 1000 毫米 1/16
印 张 10
版 次 2017 年 8 月第 1 版 2017 年 8 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-5447-6924-2
定 价 32.80 元

版权所有·侵权必究

译林版图书若有印装错误可向出版社调换, 质量热线: 010-85376178

轻松变身西点师

顾名思义，西式点心来自欧美等西方国家和地区。**Baked food** 是西式点心的英文名字，**bake** 是烘焙的意思，可见西式点心的主要制作方式就是烘焙。

西式点心传入中国的时间不长，在 19 世纪初期的时候，烘焙技术才算是真正地来到了中国，并且也只是出现在大型城市，那时候，人们对面包等西式点心的接受程度还不是很。但是随着经济的发展，这种精致小巧的点心越来越受到人们的喜爱，并且有越来越多的人迷恋上了自己制作西式点心，把它当成生活的调剂品。

西式点心中最受人们欢迎的是蛋糕类、饼干类和混酥类的点心，欧美人把它们当成饭后甜点，而到了中国，它们成了下午茶的宠儿。西式点心的用料很精细，面皮、油皮、酥心等制作材料精确到克，原料间的比例都直接影响到最后的口感。西式点心的原料主要是面粉、油、蛋、糖、乳、干果等，从营养价值上来讲，对人体是极为有益的。

其实，每一道西式点心都像是一件工艺品，摆在茶桌上，它显示的是一种生活情调。精致好看的外表注定了其制作过程的繁杂，同时还要发挥糕点师的想象力，给点心加上漂亮的外形和点缀。如果你是一个富有生活情趣且创造力极佳的人，那么你非常适合动手来做专属自己的点心。

与中式点心甜咸皆宜的特点不同，西式点心的口味是以甜为主，习惯加入糖、乳制品、动植物油来打造香甜的口感，各种水果派、水果挞、蛋挞都受到人们的青睐，皮的松脆和馅儿的软香在口腔里混合一体，打动着人们的味蕾。

本书分三部分介绍了 107 种最受欢迎的西式点心，读者可根据自身需要选择初级篇、中级篇或高级篇进行循序渐进的学习。书中配有详细步骤分解图，使读者一目了然，即便是初学者，也可以轻松上手。下面就让我们一起进入甜蜜的西式点心世界吧！





PART 1 初级入门篇

蛋黄饼	12
奶香薄饼	13
菊花饼	13
豪客饼干	15
乡村乳酪饼	16
核桃小点	17
指形点心	17
姜饼	19
花生脆饼	20
雪花牛奶挞	21
芝麻花生仁球	21
夏威夷饼	23
淑女饼	24
椰蓉酥	25
樱桃曲奇	25
芝麻奶酥	27
椰味葡萄酥	28
燕麦核桃饼	29
香芋奶油饼	29
咖啡奶酥	31
香葱曲奇	32
陈皮饼干	33
薰衣草饼	33
乌梅饼干	34
香菜饼干	35
黑米冰花饼	35
香杏脆饼	36
巧克力夹心饼	38
杏仁薄饼	39
巧克力曲奇饼	39
南瓜挞	40
可可薄饼	42
腰果粒饼干	43
S 曲奇饼干	43

目录 Contents

新手入门宝典

西式点心相关名词解释	6
西式点心制作疑问解答	7
西式点心制作必备工具	8
西式点心制作基本原料	10

奶油红薯	44
红糖酥饼	46
意式巧克力饼	47
椰蓉圈	47
十字饼	49
蔬菜饼	50
芝麻娣菇	51
椰蓉球	51
罗曼斯饼	53
绿茶薄饼	54
核桃巧克力饼	55
红糖葡萄酥	55
无花果奶酥	57
冰花酥	58
金手指	59
香杏小点	59
玫瑰奶酥	61
桃酥王	62
杏仁达克	63
咖啡椰蓉条	63
绿茶瓜子酥	65
车轮酥	66
香芋派	68
紫菜饼	70

PART 2 中级入门篇

茶香小点	73
鸳鸯包心酥	75
椰奶饼干	76
椰香脆饼	77
黄桃泡芙	77
红豆包心酥	79
蛋黄莲蓉角	81
苹果派	82

板栗派	84
莲蓉甘露酥	86
芝士条	87
芝士奶酥	87
红薯派	88
乡村水果派	90
绿茶红豆派	92
奶酥挞	94
绿茶蜜豆小点	97
杏仁粒曲奇饼	99
鸳鸯绿豆	100
蓝莓酱酥	102
柠檬派	104
无花果杏仁派	106
南瓜派	108
牛肉派	110
鸡肉派	112
菠萝蛋糕派	114
马赛克	116
椰挞	118
椰皇酥	120
巧克力花生饼	122

PART 3 高级入门篇

云石干点	125
蛋挞	127
瓜子仁脆饼	129
核桃挞	130
香米奶挞	132
花生曲奇饼	134
瓜子仁曲奇饼	136
松子果仁酥	138
书夹酥	140
千层酥	142
莲蓉酥	144
肉松酥	146
花生酥条	148
和味酥	150
鲍鱼酥	152
扭纹酥	154
果仁合酥	156
红豆酥条	158
姜酥	160



新手入门宝典

西式点心相关名词解释

西式点心是西方民族饮食文化的重要组成部分，其工艺较复杂，技术性强。为了使每位操作者都能准确掌握、提高制作技能，我们有必要先了解一些常见的西式点心名词。

慕斯

英文 Mousse 的译音。它是一种松软形甜食。将鸡蛋、奶油分别打发充气后与其他调味品调和而成，或只将打发的奶油拌入馅料和明胶水制成。

泡芙

英文 Puff 的译音。它是以水或牛奶加奶油（即黄油）煮沸后烫制面粉，再搅入鸡蛋，通过挤糊、烘烤、填馅料等工艺而制成的一类点心。



黄酱子

又称黄少司、黄酱、克司得、牛奶酱等。它是用牛奶、蛋黄、淀粉、糖及少量的黄油制成的糊状物体，是西式点心中用途较广泛的一种半制品，多用于做馅，如气鼓馅等。

曲奇

英文 Cookie 的译音。它是以奶油、面粉加糖等主料经搅拌、挤制、烘烤而成的一种酥松的饼干。

布丁

英文 Pudding 的译音。它是以奶油、鸡蛋、白糖、牛奶等为主要原料，配以各种辅料，通过蒸或烤制而成的一类柔软的点心。

派

英文 Pie 的译音。它是一种油酥面饼，内含水果或馅料，常用圆形模具做坯模。按口味分为甜、咸两种，按外形分为单层皮派和双层皮派。

挞

英文 Tart 的译音。它是以油酥面团为坯料，借助模具，通过制坯、烘烤、装饰等工艺而制成的内盛水果或馅料的一类较小型的点心，其形状可因模具的变化而变化。

糖霜皮

又称糖粉膏、搅糖粉等。它是用糖粉加鸡蛋清搅拌而成的质地洁白、细腻的制品，是制作白点心、立体大蛋糕和展品的主要原料，其制品具有形象逼真、坚硬结实、摆放时间长的特点。

膨松奶油

它是用鲜奶油或人造奶油加糖搅打制成的，在西式点心中用途非常广泛。

黄油酱

又称黄油膏、糖水黄油膏、布代根等。它是黄油搅拌加入糖水而制成的半制品，多为奶油蛋糕等制品的配料。

蛋白糖

又称蛋白膏、蛋白糖膏、烫蛋白等。它是用沸腾的糖浆烫制打起的膨松蛋白，洁白、细腻，可塑性好。

西式点心制作疑问解答

很多人在家中制作点心时，明明是按照食谱上的材料和过程制作的，可做好的点心还是常常出现各种问题。下面就统一来为大家解答一下。

西式点心如何保存？

西式点心分为干式和湿式。奶油蛋糕、泡芙等罐浆类食品都属于湿式点心，这类带有鲜奶、蛋清类的食品在防止细菌繁殖问题上要慎之又慎。由于湿式点心在常温下很容易变质，夏季必须在冷藏条件下保存，保质期一般控制在 24 小时之内。而饼干和酥类的食品都属于干式西式点心，干式点心在空气中容易受潮，需要装入塑料袋密封储存。

小苏打、泡打粉与酵母粉的区别？

小苏打有起发作用弱、碱味重等缺点，更多用作医用或化学用品。如果做面包和馒头时，实在找不到其他的起发材料，可以用小苏打混合白醋或食醋来达到酸碱平衡，增强起发作用。

泡打粉和酵母粉虽然都有起发作用，但还是有区别的。

泡打粉是由化学物质组成的，靠化学反应生成大量二氧化碳来产生起发作用，优点是起发快，受温度、湿度影响小，价格低，但它毕竟是由化学物质组成的，建议有小孩和孕妇的家庭尽量减少使用。

酵母粉由纯生物方法制成，优点是健康、帮助吸收、起发作用好，缺点是起发需要一定的温度、湿度配合，如果天气寒冷，则需要更多的时间起发或不容易起发，同时价格比泡打粉要高很多。



怎样保存奶油最好？

奶油的保存方法不简单，不是随意放入冰箱中就可以的。最好先用纸将奶油仔细包好，然后放入奶油盒或密封盒中保存，这样，奶油才不会因水分散发而变硬，也不会沾染冰箱中其他食物的味道。

无论何种奶油，放在冰箱中以 2~4℃ 冷藏，都可以保存 6~18 个月。若是放在冷冻库中，则可以保存得更久，但缺点是，使用前要提前拿出来解冻。有一种无盐奶油，极易腐败，一旦打开，最好尽早食用。

为什么西式点心在入烤箱前或入烤箱初期会出现下陷的情况？

西式点心在烤之前就出现塌陷的现象，可能是酵母粉的用量过大导致，尤其是在夏天，最容易出现这种状况；也有可能是面粉的筋度不够或盐的添加量不够；或者是糖、油脂和水的比例失调；或是搅拌时间不足、发酵时间太久、移动时碰撞太大等。这些情况都有可能造成点心塌陷。只要在制作的过程中避免这些问题，应该就不会出现下陷的现象了。

西式点心制作必备工具

制作西式点心最重要的是工具的帮助，以下为你介绍的这些工具都是制作西式点心的常用工具，希望你能够灵活运用它们，做出美味可口的点心。

和面机

和面机又称拌粉机，主要用于拌和各种粉料。它主要由电动机、传动装置、面箱搅拌器、控制开关等部件组成，利用机械运动将粉料、水或其他配料制成面坯，常用于大量面坯的调制。和面机的工作效率比手工操作高5~10倍，是面点制作中最常用的机器。

注意事项：

不要放过多的原材料进入和面机，以免机器由于高负荷运转而损坏。



发酵箱

发酵箱为面团醒发专用，能按要求控制温度和湿度。发酵箱型号很多，大小也不尽相同。发酵箱的箱体大都为不锈钢。发酵箱的工作原理是靠电热管将水槽内的水加热蒸发，使面团在一定温度和湿度下充分地发酵、膨胀。

注意事项：

1. 不要人为地先加热后加湿，这样会使湿度开关失效。

2. 醒发的温度一般控制在35~38℃，丹麦面包除外。温度太高，面团内外的温差较大，面团的醒发就会不均匀，易造成表面结皮；温度太低，醒发时间过长，会造成内部颗粒太粗。

3. 醒发湿度为80%~85%，湿度太大，烤出制品颜色深，表皮韧性过大，会出现气泡。

4. 醒发时间以达到成品所需时间的80%~90%为准，通常是60~90分钟。醒发过度，面团内部组织不好，颗粒粗，表皮呆白；醒发不足，面团体积小，顶部形成一层盖，表皮呈红褐色，边皮有燃焦现象。



擀面杖

用于较小的酥类面包和糕点制作。

注意事项：

最好选择结实、表面光滑的木制擀面杖，尺寸依据面量选择。



量杯

杯壁上有容量标识, 可用来量取材料, 如水、油等, 通常有多种大小尺寸可供选择。

注意事项:

1. 读数时注意平视刻度。
2. 不能作为反应容器。

打蛋器

打蛋器又称搅拌机, 由电动机、传动装置、搅拌桶等组成。它主要利用搅拌器的机械运动搅打蛋液、调味酱汁(沙司)、奶油等, 一般具有分段变速或无级变速功能。多功能的打蛋器还兼有和面、搅打、拌馅等功能, 用途较为广泛。打蛋器可以将鸡蛋的蛋清和蛋黄打散并充分融合成蛋液, 将蛋清和蛋黄打到起泡, 可使搅拌的工作更加快速、均匀。

注意事项:

1. 必须有保护接地, 防止漏电产生危险。
2. 保持机器平稳工作, 不可使整机在晃动下工作。
3. 不可以用水冲洗设备。
4. 不可超量搅拌。
5. 如用打蛋器搅拌馅料时, 请用 5 档以下档速搅拌。

电子秤

电子秤是用来对糕点材料进行称重的设备, 通过传感器的电力转换, 经称重仪表处理来完成对物体的计量。在制作糕点过程中, 电子秤相当重要, 只有称出合适分量的各种材料, 才能做出一款完美的糕点。

注意事项:

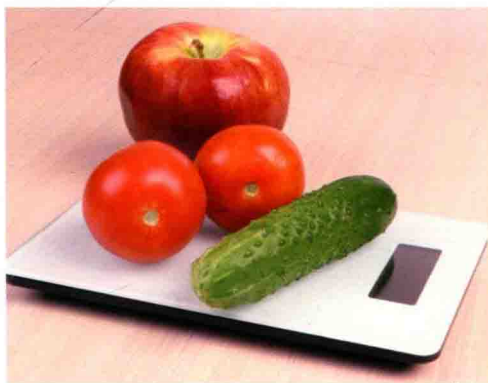
在选择电子秤的时候, 要注意选择灵敏度高的。

毛刷

多为羊毛制品, 可用来刷蛋液、奶油、果胶等。

注意事项:

每次用完后注意洗净毛刷, 保持毛刷干净。



西式点心制作基本原料

香喷喷的凤梨酥、甜脆的瓜子仁脆饼、可口的书夹酥……这些美味的西式点心不只在西饼屋才有，因为它们完全可以出自你的手。只要你准备好以下的西式点心原料，再好好学习各道西式点心的制作步骤，那么很快就能吃上自己亲手做的美味点心了。

泡打粉

又名发酵粉，化学膨大剂的一种，是由苏打粉配合其他酸性材料，并以玉米粉为填充剂的白色粉末，属于中性。泡打粉在混合酸性及碱性粉末后，溶于水而起反应，有一部分会开始释放出二氧化碳，同时在烘焙加热的过程中，会释放出更多的气体，使产品达到膨胀及松软的效果。但是过量地使用泡打粉反而会使成品组织粗糙，影响风味甚至外观。

砂糖

作为制作西式点心的主要材料，砂糖在烘焙中的作用不容小视。它不光能增加甜度，还可以帮助打发的全蛋液或蛋白更持久地保持浓稠的泡沫状，帮助打发的黄油呈蓬松的羽毛状，使糕点组织柔软细致，并可使糕点上色、保湿，以及延长保存时间。注意应选用颗粒较细小的精制砂糖。

蛋白稳定剂

一般做蛋糕的常用蛋白稳定剂叫塔塔粉，塔塔粉在蛋白中起的作用是能增强食品中的酸味，通过缓冲作用来提高食品中的pH值，还能通过溶解蛋清来延缓蛋白霜的老化。

油脂

是油和脂的总称，一般在常温下呈液态的称为油，呈固态或半固态的称为脂，油脂不仅有调味作用，还能提高食品的营养价值。制作过程中添加油脂，还能大大提高面团的可塑性，并使成品柔软光亮。

面粉

面粉是制作西式点心的最主要原料，其品种繁多，在使用时要根据需要进行选择。面粉的气味和滋味是鉴定其质量的重要感官指标。好面粉闻起来有新鲜而清淡的香味，嚼起来略具甜味。凡是有酸味、苦味、霉味和腐臭味的面粉都属变质面粉。

乳品

乳品中的脂肪，可以带给点心浓郁的奶香味。在烘烤的时候，乳品能使低分子脂肪酸挥发，奶香更加浓郁。同时，乳品中含有丰富的蛋白质和人体所需的氨基酸，维生素和矿物质也很丰富。而面粉中的蛋白质是一种不完全蛋白质，缺少赖氨酸、色氨酸和蛋氨酸等人体必需氨基酸。所以，在制作点心的过程中添加乳品可以提高成品的营养价值。

鸡蛋

在西式点心制作的过程中加入鸡蛋不仅有增加营养的效果，还能增加其风味，并能利用鸡蛋中的水分参与构建西式点心的组织，令点心柔软、美味。

烘焙专用奶粉

烘焙专用奶粉是以天然牛乳蛋白、乳糖、动物油脂混合，采用先进加工技术，通过混合均质、喷雾干燥所得，含有乳蛋白和乳糖，风味接近奶粉，可全部或部分取代奶粉。与其他原料相比，同样剂量的条件下，烘焙专用奶粉具有体积小、重量轻、耐贮藏和使用方便等特点，可以使焙烤制品颜色更诱人，香味更浓厚。

绿茶粉

能使产品着色，增加香味。

即溶吉士粉

是一种混合型的作料，呈淡黄色粉末状，具有浓郁的奶香味和果香味，由疏松剂、稳定剂、食用香精、食用色素、奶粉、淀粉和填充剂组合而成，主要作用是增香、增色、增松脆，并使制品定性，增强黏滑性。

各类坚果肉

增强产品质感和作为装饰用。

除以上介绍的材料外，还有一些原材料就不一一介绍了，希望爱吃西式点心的读者可以灵活运用以上原料，做出美味可口的西式点心。

PART 1

初级入门篇

本章为你挑选的这些西式点心，不仅口感香酥，造型漂亮，并且制作较为容易，比较适合刚入门学烘焙的读者。只要你根据制作步骤认真学习，多加练习，就可以亲手制作出一款美味的西式点心啦，快来试一试吧！



蛋黄饼

材料

全蛋液、粟粉各 75 克，盐 1 克，砂糖 110 克，蛋糕油 10 克，低筋面粉 150 克，清水 45 毫升，香橙色香油适量，液态酥油 35 毫升

做法

- ① 把全蛋液、盐、砂糖、蛋糕油混合，先慢后快搅拌。
- ② 拌打至蛋糊硬性发泡后，转慢速，加入香橙色香油和清水。
- ③ 加入低筋面粉、粟粉，拌至完全混合。
- ④ 加入液态酥油，拌匀成蛋面糊。

⑤ 把面糊装入裱花袋，在高温布上成形。

⑥ 入炉，以 160℃ 的炉温烘烤，烤约 30 分钟至金黄色熟透后，出炉冷却即可。

制作指导

蛋糊要尽量打起发，加入面粉和液态酥油时需边加入边搅拌，这样才可保持蛋面糊的硬度。

