

中华美食频道《烘焙来了》栏目组 著

BAKING

👨‍🍳 烘焙来了

第1/季

曹大师的私房烘焙清单



百万观众粉丝喜爱的品牌栏目



中华美食频道 重磅巨献

学院派烘焙大师曹继桐示范讲解，成功百分百！

手机拍二维码，看整套食谱视频，

跟曹大师学做全书 96 道美味西点！



见p. 113蜂巢面包



国际烘焙大师 / 曹继桐

 青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

中华美食频道 《烘焙来了》栏目组 著

BAKING

烘焙来了

第1季

曹大师的私房烘焙清单

图书在版编目 (CIP) 数据

烘焙来了：曹大师的私房烘焙清单 / 中华美食频道《烘焙来了》栏目组著.

—青岛：青岛出版社，2016.10

ISBN 978-7-5552-4438-7

I. ①烘… II. ①中… 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242167号

《烘焙来了》主创人员名单

总 策 划：朱铁一 王亚军
制 片 人：金 静
编 导：刘 扬 况 欣 刘秀丽 王泉
摄 像：封 雷 王 超
视 频 技 术：吕厚凯
包 装：孙 萌 黄 晶
化 妆 造 型：李 园
制 片：邵福绪 王 丹
制 片 主 任：王 晶
节 目 发 行：苏 毅 李 彬
特邀嘉宾主持：曹继桐
节 目 总 监：王绪涛
总 制 片 人：毕海英
总 监 制：文 海

书 名 烘焙来了：曹大师的私房烘焙清单
著 者 中华美食频道《烘焙来了》栏目组
栏目电话 0532-68851057
微 信 号 hongbeill
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
责任编辑 肖 雷
封面设计 任珊珊
制 版 青岛乐喜力科技发展有限公司
印 刷 青岛海蓝印刷有限责任公司
出版日期 2017年5月第1版 2017年5月第1次印刷
开 本 16开 (787mm × 1092mm)
印 张 15.5
字 数 100千
图 数 1200幅
印 数 1-12000
书 号 ISBN 978-7-5552-4438-7
定 价 49.8元

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

建议陈列类别：生活类 美食类

从1973 到 2014

从家庭烘焙坊到高级餐厅

从第一次触摸面团，到随心烘制花样面包

无论何时，何地，何双巧手

烘焙在变，发酵不变

制作在变，美味不变

加点烘焙魔法 加点燕牌



The Original
原·本



客服热线：400-820-1672

更多详情，请访问：

www.club-saf-instant.cn



The Original 原·本

A LESAFFRE BRAND

目录 Content

第一章

学点基础知识

- 12 一、蛋糕类
- 22 二、泡芙类
- 25 三、饼干类
- 29 四、巧克力类



第二章

温馨甜蜜蛋糕

- 32 杯子蛋糕
- 34 大理石蛋糕
- 36 核桃布朗尼
- 38 黑森林蛋糕
- 40 姜汁胡萝卜蛋糕
- 42 烤奶酪蛋糕
- 44 榴莲奶酪蛋糕
- 46 欧姆莱特
- 48 戚风蛋糕
- 50 戚风奶酪蛋糕
- 52 熔岩巧克力蛋糕
- 54 清蛋糕
- 56 瑞士卷蛋糕
- 58 沙河蛋糕
- 60 提拉米苏
- 62 天使蛋糕卷
- 64 英式水果蛋糕

- 66 菠萝蛋糕
- 68 翻糖蛋糕
- 70 歌剧院蛋糕

第三章

可口松软面包

- 74 贝古面包
- 77 菠萝包
- 80 多纳圈
- 82 佛卡恰
- 84 汉堡面包
- 86 核桃红酒面包
- 88 黑裸麦面包
- 90 辫子面包
- 92 农夫面包
- 94 起酥面包
- 96 全麦面包
- 98 软欧面包
- 101 手撕面包
- 104 吐司面包
- 106 英式发酵松饼



- 108 玉米面包
- 110 菠菜奶酪面包
- 113 蜂巢面包
- 115 东方花生巧克力面包
- 116 东方椰子大枣面包
- 118 南美甜玉米面包
- 120 瑞士南瓜面包
- 122 德国黑裸麦酸面包
- 124 意大利葱香面包
- 126 意式面包棍
- 128 杂粮杂果面包
- 130 瑞士核桃卷
- 132 丹麦红豆条
- 134 北海道吐司
- 136 意大利全麦吐司
- 139 冰淇淋脆吐司

第四章

酥脆香浓饼干

- 142 斑点狗饼干
- 144 费南雪小饼
- 146 黑白饼干
- 148 黄油曲奇
- 150 马卡龙
- 152 马蹄蛋黄饼干
- 154 奶酪软曲奇
- 156 奶酪酥饼

- 158 手指饼干
- 161 杏仁瓦片
- 162 椰子饼干
- 164 意大利饼干
- 166 苏打饼干



第五章

花样繁多派挞

- 170 大米布丁派
- 172 荷兰香梨挞
- 174 核桃派
- 176 柠檬挞
- 178 苹果布丁派
- 181 苹果派



- 184 巧克力挞
- 186 香蕉椰丝派
- 188 热带水果挞

第六章

精致典雅酥饼

- 192 奥地利苹果卷
- 195 拿破仑酥
- 198 林茨饼
- 201 方核桃饼干



第七章

可爱暖心小点

- 204 棒棒糖
- 206 覆盆子慕斯
- 208 果仁巧克力
- 210 焦糖布丁
- 212 可丽饼
- 216 面包黄油布丁
- 218 奶油水果泡芙
- 220 巧克力慕斯杯
- 222 水果冻



- 224 水果沙拉
- 226 松露巧克力
- 228 香蕉包
- 230 香梨海伦
- 232 香桃麦尔巴
- 234 杏仁豆腐
- 236 椰奶西米露
- 238 意大利奶冻
- 240 炸香蕉
- 242 蛋白糖

中华美食频道《烘焙来了》栏目组 著

BAKING

 烘焙来了

第1/季

曹大师的私房烘焙清单



中华美食频道介绍

卫星数字专业频道——中华美食频道创建于2005年，由青岛广电影视传媒集团旗下主力公司：青岛广电中视文化有限公司全权运营，是国家广电总局批复的唯一以“中华”呼号的电视频道。通过（中星6B）卫星覆盖亚洲播出，在中国国内覆盖300多座城市，近1.3亿家庭用户，每天18小时播出各类美食栏目近50档，是目前亚洲最大的美食视频生产机构和播出平台。于2008年在伦敦荣获“中国最佳美食媒体”大奖，2010年荣获国家数字广电产业发展中心评选的“2010年度最受网络关注的十佳付费频道”奖项，2013年在法国被世界美食美酒电视节（WFWF-TV）评选为“世界最佳美食频道”，与亚洲美食频道、美国美食频道并称世界三大美食频道。

中华美食频道开播之初即创办了全国第一档大型美食文化栏目《满汉全席》，与央视CCTV合作长达7年，是中国最具影响力的专业美食文化栏目。400位八大菜系当代名厨参赛，100位中国烹饪大师精彩点评，为观众呈现了近3000道造型精美的菜肴，被业内誉为当今中国美食界的《四库全书》。该栏目曾荣获“全国十佳栏目提名奖”，连续三年获“中国山东省广播电视一等奖”。

由央视《满汉全席》原班人马组成的拥有丰富经验的美食电视栏目制作和主持团队，先后参与了近50档美食电视栏目的前期策划、拍摄和后期制作。这其中包含了目前中国电视史上唯一一部针对丝绸之路美食领域的大型美食文化纪录片《丝绸之路上的美食》，该栏目曾荣获中国广播电视协会颁发的“全国播出一等创优系列栏目”奖、世界美食美

酒电视节“最佳旅游类美食节目”奖，并入围新加坡亚洲电视节“纪录片系列奖”，以《丝绸之路上的美食》纪录片为题材的《传奇丝绸之路 魅力特色美食》系列图书荣获“2012世界美食图书大奖赛”颁发的“2012世界美食图书大奖”。2011年5月，《丝绸之路上的美食》栏目主创人员受法国前总理拉法兰邀请，作为唯一被邀请的中方媒体代表出席“中法美食文化对话”；2011年9月，由中国国务院新闻办公室、中国驻德大使馆和柏林市政府联合举办的第8届柏林亚太周，《丝绸之路上的美食》作为国家重点对外文化宣传纪录片在德国科隆、不莱梅等重要城市媒体上播放并广受好评。

还有诸如《世界名酒品鉴》（国内第一个进入北纬37.2度世界葡萄酒产区取景拍摄的电视栏目）、《行走的筷子》等优秀美食文化栏目，内容体现中国文化、突显美食文化、展现地域文化、融合世界文化，具有广泛的国际知名度和影响力。全力打造为中国百姓餐桌的好管家、华人家庭饮食生活的调剂师、东西方饮食文化融合的交流平台公司的不懈努力、良好的品牌建设及经营业绩，使中华美食频道获得了行业内外的肯定。先后荣获北京文博会和中国光华基金会颁发的“中国创意产业高成长企业百强”以及由国家商务部、中宣部、文化部、广电总局和新闻出版总署五部委联合评选的“国家文化出口重点企业”等荣誉。栏目发行覆盖香港、澳门、台湾等地区以及北美、马来西亚、新加坡、泰国等国家主流电视媒体，同时与中国航美、中国台湾长荣、德国汉莎等国内外知名航空媒体也有合作。

中华美食频道大力拓展多媒体平台，以卫星电视频道的运营为核心，与相关产业紧密结合，从原先单一的电视内容提供商向服务于全国乃至全球的媒体合作平台进行转变，带动整个产业集群从原先单一的电视内容提供商身份转化成面向全国、全球的内容提供者。先后打造了网络直播频道——中华美食频道PPTV网络台、手机直播频道——中华美食频道中投视讯手机台，成为中国移动视频美食类唯一内容合作伙伴。形成了以运用媒体手段、借助移动互联网，服务多媒体、多产业链的新型“商业传媒”运营模式，致力于“平台”的打造与发展。同时以节目点播、频道直播、专题推荐等形式与新媒体合作，运用微信、微博、易信、来往、微视等互联网应用以及天猫、淘宝等电子商务平台，通过电视端、PC端、移动端、手机端“四屏合一”，打造“美食”产业生态链。



序言

《烘焙来了》是国内首档以“家庭烘焙”为核心内容的全媒体栏目，也是中华美食频道打造的一档探索式栏目。特邀中国烘焙大师曹继桐先生担纲节目顾问及主持，曹大师作为国际烘焙大师、国际评委、国家级考评员，曾多次在国际大赛中取得骄人成绩，是中国烘焙业界的领军人物之一。他2013年创办曹继桐烘焙艺术馆，致力于传承手工烘焙技艺和文化，将世界领先的烘焙技术推广到国内市场。栏目从手法、配方、技巧、工具等多个角度全面地向观众展示经典烘焙产品与创新烘焙方法，细致梳理，权威发声，更有烘焙文化的融会贯通。有别于网络上“重形不重义”的烘焙视频，《烘焙来了》不仅仅是要传递烘焙的新奇与快乐，更是要让烘焙爱好者们学到最正宗的手法，得到更系统的指导。

栏目全程高清拍摄，运用了大量的浅景和特写，给予世界顶级烘焙技艺和作品生动的展示，让观者体验体贴温馨的“伴随式”烘焙指导。每一道西点的制作过程都做了细致的分解与详尽的解说：从理论到实践，甚至是西点背后的动人故事都无一遗漏。从此对那些语焉不详的配方，以及不得其解的手法“说再见”。

摆脱传统电视栏目的桎梏，《烘焙来了》以产品经理人为运营核心，立足一档电视栏目，结合线上、线下两种互动形式，输出电视、PC、手机三个呈现端口，同时以微媒体、电商、直播、纸媒四大端口来营销推广，力求打造一条具有独家性、权威性、广泛性的烘焙产业链。

《烘焙来了》一经播出，便受到了众多烘焙爱好者的广泛关注和欢

迎，“烘焙来了”微信公众号开通仅数月，便急速地吸引并聚集了10万铁杆“烘焙粉”，栏目开办的烘焙公益课堂微信同好群已达15个，并仍在持续增长。《烘焙来了》除了在中华美食频道每日四档时段播出，同时还在腾讯视频、爱奇艺视频、PPTV聚力视频、中国移动咪咕视讯等多个平台开设了“烘焙来了”专区，粉丝可随时、随地、随心观看，这已不仅仅是一档烘焙电视栏目，而是您的烘焙“朋友圈”。

此次《烘焙来了》出版成书，即是想把那些浸润于美食之中却又洋溢于食材之外的美好点染于纸上，让它保存更长久、获取更便捷，与更多烘焙爱好者分享烘焙带来的温情和爱。

本书一共精选了五大类西点：饼干、蛋糕、面包、派挞及其他西点，共100个配方，不但包括了各大类的经典品种(如黄油曲奇、戚风蛋糕、法棍等)，也介绍了很多独特又可口易做的品种(如棒棒糖、各类慕斯等)。每一款配方，都由曹大师亲自示范操作，从初学到精进，都可以成为你的常备烘焙工具书。

《烘焙来了》还将继续前行，与栏目合作的媒体首家天猫卖场型旗舰店——FOODTV天猫旗舰店已经上线、天猫固定直播栏目以及烘焙高清频道也正在筹建当中。未来，烘焙粉丝圈、烘焙品牌产品推广、烘焙专营店加盟连锁、烘焙线上线下培训教育、烘焙企业培训视频、烘焙线上线下活动等于一体的烘焙全线产业链都将陆续展开。从栏目到产业，这是我们自身探索的开端，同时也希望以微薄之力，可以助益于中国烘焙行业的发展，推动家庭烘焙产业的丰富和完善。

中华美食频道CEO

戴文海



自序

《烘焙来了》是我和中华美食频道合作的一个烘焙教学美食节目，这个节目自播出以来，就受到广大烘焙爱好者的喜欢，收视率很高。通过观看节目，大家不仅可以看到烘焙产品的现场操作，而且我也会在制作过程中，将一些工作中积累起来的经验、操作技巧和一些小窍门传授给大家。每个产品都有详细的配方说明、细致的操作步骤、简明的步骤回放，即使之前对烘焙不了解的朋友，也能跟着循序渐进地学做产品，爱上烘焙。

经过一年多的拍摄，这个节目一共制作了100多个作品，包括饼干、蛋糕、巧克力、面包、糖果、布丁等，其中不仅有季节性的产品，也有具有不同国家特色的产品，品种众多，完全可以满足广大烘焙爱好者的求知需求。

作为《烘焙来了》美食节目的衍生产品，本书不仅还原了美食节目本身的基本内容，尤其增加了相关烘焙理论与延伸阅读等，不但有利于读者细致阅读，也便于随时查阅相关内容，将美食节目用另一种形式延续下来。

最后，对社会各界和电视、网络媒体对《烘焙来了》的关注和支持表示衷心的感谢，向为《烘焙来了》的播出和图书的出版付出心血和智慧曹继桐烘焙艺术馆的同事及所有参与者表示诚挚的问候！

曹继桐烘焙艺术馆：曹继桐

目录 Content

第一章

学点基础知识

- 12 一、蛋糕类
- 22 二、泡芙类
- 25 三、饼干类
- 29 四、巧克力类



第二章

温馨甜蜜蛋糕

- 32 杯子蛋糕
- 34 大理石蛋糕
- 36 核桃布朗尼
- 38 黑森林蛋糕
- 40 姜汁胡萝卜蛋糕
- 42 烤奶酪蛋糕
- 44 榴莲奶酪蛋糕
- 46 欧姆莱特
- 48 戚风蛋糕
- 50 戚风奶酪蛋糕
- 52 熔岩巧克力蛋糕
- 54 清蛋糕
- 56 瑞士卷蛋糕
- 58 沙河蛋糕
- 60 提拉米苏
- 62 天使蛋糕卷
- 64 英式水果蛋糕

- 66 菠萝蛋糕
- 68 翻糖蛋糕
- 70 歌剧院蛋糕

第三章

可口松软面包

- 74 贝古面包
- 77 菠萝包
- 80 多纳圈
- 82 佛卡恰
- 84 汉堡面包
- 86 核桃红酒面包
- 88 黑裸麦面包
- 90 辫子面包
- 92 农夫面包
- 94 起酥面包
- 96 全麦面包
- 98 软欧面包
- 101 手撕面包
- 104 吐司面包
- 106 英式发酵松饼



- 108 玉米面包
- 110 菠菜奶酪面包
- 113 蜂巢面包
- 115 东方花生巧克力面包
- 116 东方椰子大枣面包
- 118 南美甜玉米面包
- 120 瑞士南瓜面包
- 122 德国黑裸麦酸面包
- 124 意大利葱香面包
- 126 意式面包棍
- 128 杂粮杂果面包
- 130 瑞士核桃卷
- 132 丹麦红豆条
- 134 北海道吐司
- 136 意大利全麦吐司
- 139 冰淇淋脆吐司

第四章

酥脆香浓饼干

- 142 斑点狗饼干
- 144 费南雪小饼
- 146 黑白饼干
- 148 黄油曲奇
- 150 马卡龙
- 152 马蹄蛋黄饼干
- 154 奶酪软曲奇
- 156 奶酪酥饼