

回家吃饭系列

BAKING

·烘·焙·教·父·黎·国·雄·37·年·经·验·之·作·

跟黎国雄学烘焙

黎国雄 主编

118 个家庭烘焙配方

涵盖面包、蛋糕、饼干、挞酥派、日常茶点等多种品类

中国饭店业
白金五星勋章
获得者

中国烘焙行业
人才培养功勋
人物



扫一扫二维码
家庭烘焙「码」上学

逾 80 000 000 名烘焙爱好者心目中的“烘焙教父”

黎国雄烘焙系列图书累计销量
突破
百万册



中国纺织出版社

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

回家吃饭系列

跟黎国雄 学烘焙

黎国雄◎主编



中国纺织出版社

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

跟黎国雄学烘焙 / 黎国雄主编. -- 北京 : 中国纺织出版社, 2017.8
(回家吃饭系列)
ISBN 978-7-5180-3716-2

I. ①跟… II. ①黎… III. ①烘焙—糕点加工 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第148759号

摄影摄像: 深圳市金版文化发展股份有限公司
图书统筹: 深圳市金版文化发展股份有限公司

责任编辑: 卢志林 特约编辑: 于 涛
责任印制: 王艳丽

中国纺织出版社出版发行
地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124
销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801
<http://www.c-textilep.com>
E-mail: faxing@c-textilep.com
中国纺织出版社天猫旗舰店
官方微博<http://weibo.com/2119887771>
深圳市雅佳图印刷有限公司印刷 各地新华书店经销
2017年8月第1版 第1次印刷
开本: 787 × 1092 1 / 16 印张: 15
字数: 120千字 定价: 68.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

目录

CONTENTS

Part 1

关于烘焙那些事儿

- 014 烘焙工具
- 016 烘焙常用材料
- 018 面包制作的基础知识
- 020 蛋糕制作的基础知识
- 022 饼干制作的基础知识
- 023 烘焙中的 问 & 答

Part 2

手感面包，天然好味道

- 029 紫薯面包
- 030 起司方块
- 032 紫薯吐司
- 033 杂蔬火腿芝士卷
- 034 多拿滋甜甜圈
- 037 葱香芝士面包
- 038 哈尼龟面包
- 040 黑椒鸡扒包





- 043 小球藻面包
- 044 咖啡奶酥包
- 046 火腿面包
- 047 早餐包
- 048 蔓越莓牛角包
- 051 墨西哥提子包
- 052 奶黄包
- 054 酥皮菠萝面包
- 057 法棍面包
- 058 墨鱼面包
- 059 芝士手撕包
- 060 麦穗面包
- 063 全麦面包
- 064 豆沙卷面包
- 067 沙兰乳酪面包
- 068 法式紫薯包



Part 3

香滑蛋糕轻松做

- 072 草莓酱蛋糕卷
- 075 牛奶慕斯蛋糕
- 076 水果蛋糕
- 077 黄金海绵蛋糕
- 079 抹茶草莓蛋糕卷
- 080 树桩蛋糕
- 082 蜂蜜海绵蛋糕
- 083 馥郁布朗尼
- 084 酸奶冻芝士蛋糕
- 087 榴莲芝士慕斯
- 088 重口味榴莲千层
- 089 焦糖慕斯
- 090 蜂巢蛋糕
- 093 北海道戚风蛋糕
- 094 虎皮蛋糕卷
- 097 斑斓切件
- 098 红丝绒裸蛋糕
- 101 蓝莓苹果磅蛋糕
- 102 巴黎米夏拉克
- 105 肉桂苹果磅蛋糕





Part 4

一口一个酥脆饼干

- 108 千层酥饼
- 110 蛋白薄脆饼干
- 112 玛格丽特饼干
- 113 坚果巧克力能量块
- 115 抹茶蜜豆饼干
- 116 蔓越莓曲奇
- 119 纽扣饼干
- 120 蔓越莓酥条
- 121 亚麻籽瓦片脆
- 122 罗曼咖啡曲奇
- 124 焦糖饼干
- 127 海绵小西饼
- 128 姜饼
- 129 奶油松饼
- 131 橄榄油原味香脆饼
- 132 巧克力夹心脆
- 135 巧克力腰果曲奇
- 136 果酱花饼
- 137 椰蓉蛋酥饼干
- 139 咖啡雪球

Part 5

酥挞派，

停不下来的治愈美食

- 143 核桃酥
- 144 香甜樱桃挞
- 146 奶香苹果派
- 148 果酱千层酥
- 151 香蕉派
- 152 葡萄奶酥
- 155 芝士榴莲派
- 156 绿茶酥
- 159 乳酪蛋挞
- 160 清爽黄桃乳酪派
- 163 杏仁酥条
- 164 清甜双果派
- 167 柠檬挞
- 168 水果派
- 170 草莓水果挞
- 173 草莓乳酪派





Part 6

中西式小点 & 巧克力甜点

- 176 抹茶红豆玛芬
- 179 酸奶葡萄干玛芬
- 180 原味玛德琳
- 182 奶油麦芬蛋糕
- 183 巧克力蛋糕卷
- 185 巧克力香蕉麦芬
- 186 巧克力熔岩蛋糕
- 189 棒棒糖蛋糕
- 190 巧克力玛芬
- 192 格格蛋糕
- 193 芒果糯米糍
- 195 芙纽多
- 196 苹果玫瑰花
- 198 曲奇牛奶杯
- 201 甜心巧克力
- 202 巧克力司康
- 203 马卡龙
- 205 猫爪棉花糖
- 206 牛轧糖

Part 7

日常茶点，

陪你度过温情时刻

- 210 蜂蜜蛋奶球
- 212 焦糖布丁
- 213 芒果班戟
- 214 脆皮香草泡芙
- 217 木糠杯
- 218 抹茶布丁
- 219 椰香奶冻
- 220 黄金椰蓉球
- 222 皇家曲奇饼干
- 225 椰丝小饼
- 226 提拉米苏
- 227 巧克力脆棒
- 228 奶油芝士球
- 231 缤纷鲜果泡芙
- 232 咖啡乳酪泡芙
- 234 丹麦黄桃派
- 235 炼奶蔓越莓蛋挞
- 236 高钙奶盐苏打饼
- 239 草莓慕斯



回家吃饭系列

跟黎国雄 学烘焙

黎国雄◎主编



中国纺织出版社

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

图书在版编目(CIP)数据

跟黎国雄学烘焙 / 黎国雄主编. -- 北京 : 中国纺织出版社, 2017.8
(回家吃饭系列)
ISBN 978-7-5180-3716-2

I. ①跟… II. ①黎… III. ①烘焙—糕点加工 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第148759号

摄影摄像: 深圳市金版文化发展股份有限公司
图书统筹: 深圳市金版文化发展股份有限公司

责任编辑: 卢志林 特约编辑: 于 涛
责任印制: 王艳丽

中国纺织出版社出版发行
地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124
销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801
<http://www.c-textilep.com>
E-mail: faxing@c-textilep.com
中国纺织出版社天猫旗舰店
官方微博<http://weibo.com/2119887771>
深圳市雅佳图印刷有限公司印刷 各地新华书店经销
2017年8月第1版 第1次印刷
开本: 787 × 1092 1 / 16 印张: 15
字数: 120千字 定价: 68.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

前言

PREFACE



初听烘焙两个字，觉得既熟悉又陌生。

熟悉的是我们每天都会接触到一些烘焙食品，

陌生的是那些形状各异、口味多样的烘焙食品到底是怎样做出来的，

慢慢地深入接触，才发现烘焙的舞台很大。

生活在这个快节奏的社会里，

我们很多人都被眼前的绚丽蒙蔽了双眼，喜欢二次元，喜欢快文化，

喜欢把自己融入到兜兜转转的时尚中，可是生活是平淡的，是慢步向前的，

需要我们一点一滴地品尝、回味。

烘焙就是这样一件能够让你慢下来、静下心的事情。

从制作到定形，从裱花到摆件，每一件都需要小心翼翼、谨慎细微地做。

当你迷茫或者内心无法平静的时候，
或许你该回到生活的本身，
静下心来，学做几个烘焙小甜点，让思想放空，
给自己一个缓冲期，
让自己在烘焙中享受生活，寻找未来的方向。

态度决定高度，
烘焙的态度也依然决定烘焙的高度，
也许有人说
烘焙这件事只需要配好料、定时烤好就行了。
简单的工艺确实如此，
但这也只是懒人给自己的托词，
配好料只是烘焙成功的开始，
耐心操作却是成功的关键。
烘焙需要注意的细节还有很多，
黎国雄老师的这本烘焙制作学习手册，
不仅带给你烘焙的制作方法，
更有很多烘焙小细节的分享，
扫码看视频也能让你更直观地学习。

本书是中国烘焙教父黎国雄老师的又一力作，
每一个小甜品的配方和造型，
都经过了他精心揣摩。

本书介绍了一百多种烘焙食品，饼干、面包、蛋糕、挞派、
还包含精美的配图、详细的步骤以及清晰的视频教学，
不仅能让你学会烘焙，更能让你享受生活。



目录

CONTENTS

Part 1

关于烘焙那些事儿

- 014 烘焙工具
- 016 烘焙常用材料
- 018 面包制作的基础知识
- 020 蛋糕制作的基础知识
- 022 饼干制作的基础知识
- 023 烘焙中的 问 & 答

Part 2

手感面包，天然好味道

- 029 紫薯面包
- 030 起司方块
- 032 紫薯吐司
- 033 杂蔬火腿芝士卷
- 034 多拿滋甜甜圈
- 037 葱香芝士面包
- 038 哈尼龟面包
- 040 黑椒鸡扒包





- 043 小球藻面包
- 044 咖啡奶酥包
- 046 火腿面包
- 047 早餐包
- 048 蔓越莓牛角包
- 051 墨西哥提子包
- 052 奶黄包
- 054 酥皮菠萝面包
- 057 法棍面包
- 058 墨鱼面包
- 059 芝士手撕包
- 060 麦穗面包
- 063 全麦面包
- 064 豆沙卷面包
- 067 沙兰乳酪面包
- 068 法式紫薯包



Part 3

香滑蛋糕轻松做

- 072 草莓酱蛋糕卷
- 075 牛奶慕斯蛋糕
- 076 水果蛋糕
- 077 黄金海绵蛋糕
- 079 抹茶草莓蛋糕卷
- 080 树桩蛋糕
- 082 蜂蜜海绵蛋糕
- 083 馥郁布朗尼
- 084 酸奶冻芝士蛋糕
- 087 榴莲芝士慕斯
- 088 重口味榴莲千层
- 089 焦糖慕斯
- 090 蜂巢蛋糕
- 093 北海道戚风蛋糕
- 094 虎皮蛋糕卷
- 097 斑斓切件
- 098 红丝绒裸蛋糕
- 101 蓝莓苹果磅蛋糕
- 102 巴黎米夏拉克
- 105 肉桂苹果磅蛋糕

