

二 狗 妈 妈 的 小 厨 房 之

蛋糕与蛋糕卷

千万网友亲测
一学就会的蛋糕书

180°平铺
让您阅读无障碍



二 狗 妈 妈 的 小 厨 房 之

蛋糕与蛋糕卷

乖乖与臭臭的妈 编著

辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

二狗妈妈的小厨房之蛋糕与蛋糕卷 / 乖乖与臭臭的妈
编著. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2017.1 (2017.1重印)
ISBN 978-7-5591-0019-1

I. ①二… II. ①乖… III. ①蛋糕—糕点加
工 IV. ①TS213.23

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第285397号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印刷者: 沈阳市精华印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 170 mm × 240 mm

印 张: 15

字 数: 300千字

出版时间: 2017年1月第1版

印刷时间: 2017年1月第2次印刷

责任编辑: 卢山秀

封面设计: 魔杰设计

版式设计: 晓 娜

责任校对: 李 霞

书 号: ISBN 978-7-5591-0019-1

定 价: 49.80元



扫一扫 美食编辑

投稿与广告合作等一切事务
请联系美食编辑——卢山秀

联系电话: 024-23284356

联系QQ: 1449110151

目录

前言 写给您的一封信

CHAPTER 1 小蛋糕

奥利奥香蕉蔓越莓玛芬 /10

南瓜葡萄干玛芬 /12

DANGAOYUDANGGAOJUAN
蛋糕与蛋糕卷



巧克力玛芬 /14

黑芝麻小蛋糕 /16

巧克力熔岩小蛋糕 /18

松子仁玛德琳小蛋糕 /20

无油蜂蜜小蛋糕 /22

香蕉小蛋糕 /24

巧克力乳酪小蛋糕 /27

CHAPTER 2 切块蛋糕

松子核桃布朗尼蛋糕 /32

浓香巧克力蛋糕 /34

烫面肉松蛋糕 /36

红糖红枣蛋糕 /39

淡奶油香蕉可可核桃蛋糕 /42

CHAPTER 3 戚风蛋糕

酸奶戚风蛋糕 /46

胡萝卜戚风蛋糕 /48

南瓜戚风蛋糕 /50

抹茶戚风蛋糕 /52

酸奶斑马戚风蛋糕 /54



玉米戚风蛋糕 /57

淡奶油黑芝麻戚风蛋糕 /60

橙香戚风蛋糕 /62

迷彩戚风蛋糕 /64

CHAPTER 4 乳酪蛋糕

椰香轻乳酪蛋糕 /68

橙香轻乳酪蛋糕 /70

酸奶蓝莓重乳酪蛋糕 /73

榴莲重乳酪蛋糕 /76

CHAPTER 5 磅蛋糕

奥利奥巧克力磅蛋糕 /80

抹茶大理石磅蛋糕 /82

无花果磅蛋糕 /84

苹果南瓜磅蛋糕 /86



DANGAOYUDANGAOJUAN
蛋糕与蛋糕卷



蓝莓磅蛋糕 /88

红糖果干磅蛋糕 /90

草莓巧克力磅蛋糕 /92

南瓜小熊磅蛋糕 /95

CHAPTER 6 基础蛋糕卷

原味戚风蛋糕卷 /100

抹茶红豆蛋糕卷 /103

巧克力蛋糕卷 /106

红丝绒蛋糕卷 /109

CHAPTER 7 彩绘蛋糕卷

豹纹蛋糕卷 /114

小黄人蛋糕卷 /118

圣诞老人蛋糕卷 /122

愤怒的小鸟蛋糕卷 /125

绿猪彩绘蛋糕卷 /128

机器猫蛋糕卷 /131

龙猫蛋糕卷 /134

福多多蛋糕卷 /137

西瓜蛋糕卷 /140



DANGAOYUDANGCAOJUAN 蛋糕与蛋糕卷



CHAPTER 8 无糖蛋糕

无糖玉米火腿咸蛋糕 /146

无糖香蕉蔓越莓蛋糕 /148

无糖菠菜咸味小蛋糕 /150

无糖杂蔬全麦蛋糕 /152

CHAPTER 9 无油蛋糕卷

无油菠菜蛋糕卷 /156

无油胡萝卜蛋糕卷 /159

无油南瓜蛋糕卷 /162

无油玉米奶酪蛋糕卷 /165





无油红枣蜂蜜蛋糕卷 /168

无油米糊黑芝麻蛋糕卷 /171

CHAPTER 10 免烤蛋糕

免烤芒果慕斯铁盒蛋糕 /176

免烤木糠蛋糕 /178

免烤提拉米苏蛋糕 /181

免烤酸奶榴莲冻芝士蛋糕 /184

免烤百香果冻芝士蛋糕 /187

免烤南瓜冻芝士蛋糕 /190

免烤草莓冻芝士蛋糕 /192

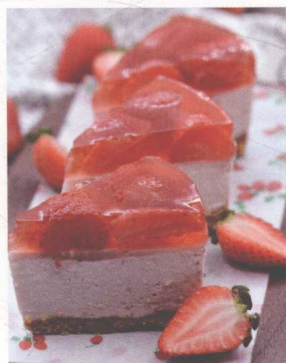
巧克力渐变冻芝士蛋糕 /195

千层芒果蛋糕 /198

免烤酸奶火龙果双色慕斯蛋糕 /202

CHAPTER 11 生日蛋糕

彩虹生日蛋糕 /206



DANGAOYUDANGAOJUAN
蛋糕与蛋糕卷



小猴子生日蛋糕 /209

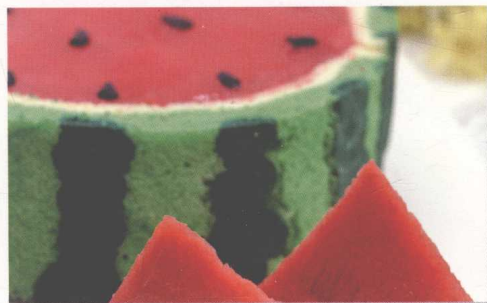
海洋生日蛋糕 /212

美人鱼生日蛋糕 /215

西瓜蛋糕 /218

仿真榴莲生日蛋糕 /222

附录 彩绘图纸 /225



二 狗 妈 妈 的 小 厨 房 之

蛋糕与蛋糕卷

乖乖与臭臭的妈 编著

辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

二狗妈妈的小厨房之蛋糕与蛋糕卷 / 乖乖与臭臭的妈
编著. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2017.1 (2017.1重印)
ISBN 978-7-5591-0019-1

I. ①二… II. ①乖… III. ①蛋糕—糕点加工
IV. ①TS213.23

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第285397号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印刷者: 沈阳市精华印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 170 mm × 240 mm

印 张: 15

字 数: 300千字

出版时间: 2017年1月第1版

印刷时间: 2017年1月第2次印刷

责任编辑: 卢山秀

封面设计: 魔杰设计

版式设计: 晓 娜

责任校对: 李 霞

书 号: ISBN 978-7-5591-0019-1

定 价: 49.80元



扫一扫 美食编辑

投稿与广告合作等一切事务
请联系美食编辑——卢山秀

联系电话: 024-23284356

联系QQ: 1449110151

前言

您好！无论您出于什么原因，打开了这本书，
我都想对您说一声
谢谢！

写给您的一封信

翻开此书的您：

我常常自称“半吊子”，因为从来没有参加过正规培训，也没有接触过专业老师。我在微博上分享的每一道食物方子，都是在实操过程中，自己慢慢摸索出来的。分享到微博上，初衷是为了记录自己的成长，没想到会有很多朋友非常喜欢。转眼间，微博已开通4年，积累的方子越来越多，很多朋友鼓励我把方子整理出来出书，可以分享给更多热爱美食的人。就我这“半吊子”水平，可以出书吗？我写的书会有人看吗？怀着非常忐忑的心情，我开始了“二狗妈妈的小厨房”丛书的准备。

我对蛋糕的记忆还停留在小时候，过年走亲访友，都会提上一个粉色的有好多奶油花那种的蛋糕，那时候没有冰箱，就放在室温，好多天都不会坏。小时候的我，特别盼望人家来我家做客的时候能提这么一个蛋糕，我觉得非常好吃，每次都把蛋糕托上的奶油用勺子认真刮干净吃掉。

现在会做蛋糕了，才知道之前吃的那个蛋糕多么糟糕，奶油一定是植物性奶油，蛋糕坯子也一定加了大量防腐剂，甜味来源也一定是糖精。

我们不如自己动手做蛋糕吧，最起码用的材料安全放心呀，我也是零基础学起的，不如您跟着这本书也学起来吧！

本书包含了74种各式蛋糕的制作过程，分为小蛋糕、切块蛋糕、戚风蛋糕、乳酪蛋糕、磅蛋糕、基础蛋糕卷、彩绘蛋糕卷、无糖蛋糕、无油蛋糕卷、免烤蛋糕、生日蛋糕，共11个种类。只要跟着图片和说明，一步

一步来，您也可以做出和书上一样好吃的蛋糕。相信我，真的不难，因为难度大的我也不会……

我是上班族，只能在下班后和周末才有时间，而且条件有限，做出的成品只能在摄影灯箱里拍摄，如果您觉得成品的图片不够漂亮，还请您多原谅！本书所有图片均由我先生全程拍摄，个个辛苦只有我最懂得。关键是，他之前从来没有拿过单反相机呀。衷心感谢先生的全力支持和默默付出！

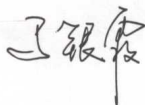
感谢辽宁科学技术出版社，谢谢你们这么信任我，让我这个非专业人士完成了出书的一个梦想，感谢每一位参与“二狗妈妈的小厨房”丛书的工作人员。

感谢所有爱我的人，包括我的领导、同事、朋友、邻居、粉丝，还有家人，没有你们的关爱和支持，就没有这套书的诞生。你们给予我的鼓励，让我有了前进的勇气；你们给予我的支持，让我有了努力的动力。尤其是我的家人，毫无保留地支持我，公婆不让我们过去探望，父亲生病住院不告诉我，都是怕影响书的制作进度……这就是最亲最亲的人，最爱最爱我的人呀！

最后，我想说，“二狗妈妈的小厨房”丛书承载了太多太多的爱，单凭我一个人是绝对不可能完成的。感谢、感恩已不足以表达我的心情，只有把最真诚的祝福送给您！

祝您健康！快乐！幸福！平安！

乖乖与臭臭的妈：



2016年岁末



目录

前言 写给您的一封信

CHAPTER 1 小蛋糕

奥利奥香蕉蔓越莓玛芬 /10

南瓜葡萄干玛芬 /12

DANGAOYUDANGAOJUAN
蛋糕与蛋糕卷



巧克力玛芬 /14

黑芝麻小蛋糕 /16

巧克力熔岩小蛋糕 /18

松子仁玛德琳小蛋糕 /20

无油蜂蜜小蛋糕 /22

香蕉小蛋糕 /24

巧克力乳酪小蛋糕 /27

CHAPTER 2 切块蛋糕

松子核桃布朗尼蛋糕 /32

浓香巧克力蛋糕 /34

烫面肉松蛋糕 /36

红糖红枣蛋糕 /39

淡奶油香蕉可可核桃蛋糕 /42

CHAPTER 3 戚风蛋糕

酸奶戚风蛋糕 /46

胡萝卜戚风蛋糕 /48

南瓜戚风蛋糕 /50

抹茶戚风蛋糕 /52

酸奶斑马戚风蛋糕 /54



玉米戚风蛋糕 /57

淡奶油黑芝麻戚风蛋糕 /60

橙香戚风蛋糕 /62

迷彩戚风蛋糕 /64

CHAPTER 4 乳酪蛋糕

椰香轻乳酪蛋糕 /68

橙香轻乳酪蛋糕 /70

酸奶蓝莓重乳酪蛋糕 /73

榴莲重乳酪蛋糕 /76

CHAPTER 5 磅蛋糕

奥利奥巧克力磅蛋糕 /80

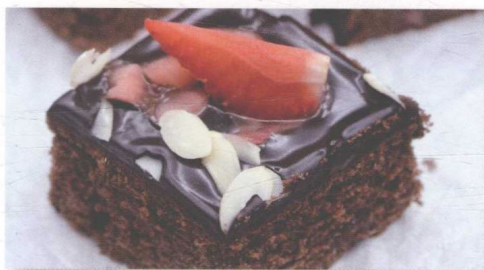
抹茶大理石磅蛋糕 /82

无花果磅蛋糕 /84

苹果南瓜磅蛋糕 /86



DANGAOYUDANGAOJUAN
蛋糕与蛋糕卷



蓝莓磅蛋糕 /88

红糖果干磅蛋糕 /90

草莓巧克力磅蛋糕 /92

南瓜小熊磅蛋糕 /95

CHAPTER 6 基础蛋糕卷

原味戚风蛋糕卷 /100

抹茶红豆蛋糕卷 /103

巧克力蛋糕卷 /106

红丝绒蛋糕卷 /109

CHAPTER 7 彩绘蛋糕卷

豹纹蛋糕卷 /114

小黄人蛋糕卷 /118

圣诞老人蛋糕卷 /122

愤怒的小鸟蛋糕卷 /125

绿猪彩绘蛋糕卷 /128

机器猫蛋糕卷 /131

龙猫蛋糕卷 /134

福多多蛋糕卷 /137

西瓜蛋糕卷 /140



DANGAOYUDANGAOJUAN 蛋糕与蛋糕卷



CHAPTER 8 无糖蛋糕

无糖玉米火腿咸蛋糕 /146

无糖香蕉蔓越莓蛋糕 /148

无糖菠菜咸味小蛋糕 /150

无糖杂蔬全麦蛋糕 /152

CHAPTER 9 无油蛋糕卷

无油菠菜蛋糕卷 /156

无油胡萝卜蛋糕卷 /159

无油南瓜蛋糕卷 /162

无油玉米奶酪蛋糕卷 /165





无油红枣蜂蜜蛋糕卷 /168

无油米糊黑芝麻蛋糕卷 /171

CHAPTER 10 免烤蛋糕

免烤芒果慕斯铁盒蛋糕 /176

免烤木糠蛋糕 /178

免烤提拉米苏蛋糕 /181

免烤酸奶榴莲冻芝士蛋糕 /184

免烤百香果冻芝士蛋糕 /187

免烤南瓜冻芝士蛋糕 /190

免烤草莓冻芝士蛋糕 /192

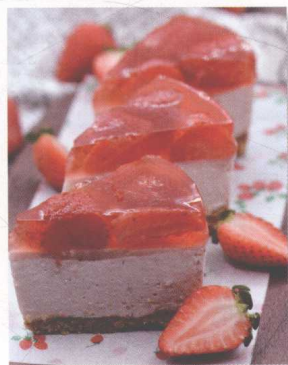
巧克力渐变冻芝士蛋糕 /195

千层芒果蛋糕 /198

免烤酸奶火龙果双色慕斯蛋糕 /202

CHAPTER 11 生日蛋糕

彩虹生日蛋糕 /206



DANGAOYUDANGAOJUAN
蛋糕与蛋糕卷



小猴子生日蛋糕 /209

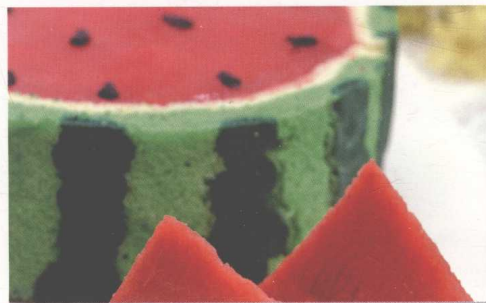
海洋生日蛋糕 /212

美人鱼生日蛋糕 /215

西瓜蛋糕 /218

仿真榴莲生日蛋糕 /222

附录 彩绘图纸 /225





CHAPTER

1

小蛋糕



在我的概念里，体积小的蛋糕就是小蛋糕，那种类就会很多啦。在这一章里，我特意挑选了9款制作简单的小蛋糕，可以说，只要您根据步骤图做下来，一定不会失败的。

不信吗？做起来，试试看！

特别说明：本书所有方子所用鸡蛋大小约为带壳65克，蛋液约为55克，鸡蛋大小上下浮动的克重不要超过3克，这样就不会影响效果咯！

香蕉的独特香气和蔓越莓干的酸
甜很配哟……

AOLIAOXIANGJIAOMANYUEMEIMAFEN

奥利奥香蕉
蔓越莓玛芬