



懒人厨房

樊小凡 主编

零基础 学烘焙

**零失败
轻松做**
129款经典甜点
一学就会



中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位



零基础烘焙

懒人厨房

樊小凡 主编

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

零基础学烘焙 / 樊小凡主编. — 北京 : 中国轻工业出版社, 2017.6

(懒人厨房)

ISBN 978-7-5184-1358-4

I. ①零… II. ①樊… 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 074034 号

责任编辑: 朱启铭 策划编辑: 王巧丽 朱启铭 责任终审: 劳国强
封面设计: 奇文云海 版式设计: 刘 涛 责任监印: 张京华

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京博海升彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2017 年 6 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 720×1000 1/16 印张: 13

字 数: 200 千字

书 号: ISBN 978-7-5184-1358-4 定价: 39.80 元

邮购电话: 010-65241695 传真: 010-65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 010-85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

161112S1X101ZBW

CONTENTS

目录

Part 1

烘焙基础篇

烘焙必备材料 012		烘焙常用工具 014
初学者必备的烘焙秘诀 017		不可不学的打发技巧 018

Part 2

饼干篇

饼干制作基础知识	制作饼干常用拌和法	022
	这样做会让饼干更好吃	022
	饼干零失败秘诀	023
懒人最爱的饼干	蛋黄小饼干	024
	椰蓉蛋酥饼干	026
	玛格丽特小饼干	027
	拿酥饼	028
	橄榄油原味香脆饼	029
曲奇饼干	蔓越莓曲奇	030
	椰奶曲奇	032



	“S”形奶香曲奇	033
	香葱曲奇	034
	草莓酱曲奇	035
苏打饼干	› 芝麻苏打饼干	036
	苏打饼干	038
	香葱苏打饼干	039
	奶香苏打饼干	040
果仁饼干	› 浓咖啡意大利脆饼	042
	酥脆花生饼干	044
	南瓜子薄片	045
	瓜子仁脆饼	046
巧克力饼干	› 巧克力蔓越莓饼干	048
	趣多多	050
	星星小西饼	051
	香甜裂纹小饼	052
	可可黄油饼干	053
趣味造型饼干	› 娃娃饼干	054
	牛奶星星饼干	056
	黄金芝士饼干	057
	四色棋格饼干	058
	猕猴桃小饼干	060
	纽扣小饼干	061

Part 3

面包篇

面包制作基础知识	基础面包面团制作	064
	做出完美面包，发酵是关键	064
懒人最爱的面包	德式裸麦面包	066
	德式小餐包	068
	全麦面包	069
	牛奶面包	070
	法式面包	072
吐司面包	蜂蜜吐司	074
	提子吐司	076
	蜜红豆吐司	077
	板栗吐司	078
	豆沙吐司	079
	全麦红枣吐司	080
	黑芝麻吐司	082
	酸奶吐司	083
起酥面包	丹麦羊角面包	084
	丹麦条	086
	丹麦手撕面包	087
	丹麦芝士包	088
	丹麦果仁包	090
	丹麦红豆	091
	丹麦樱桃面包	092
	千层面包	094
	红豆金砖	095
果仁面包	麸皮核桃包	096
	胚芽核桃包	098
	开心果面包	099



夹馅面包

奶油腊肠卷	100
黑芝麻红薯面包	102
豆沙餐包	103
腊肠肉松包	104
辣椒面包	106
鲜蔬面包	107

装饰面包

梅花腊肠面包	108
杂蔬火腿芝士卷	110
菠菜培根芝士卷	111
香葱芝士面包	112
酥皮菠萝包	113
日式乳酪	114
枣饽饽	115

Part 4 蛋糕篇

蛋糕制作基础知识

戚风蛋糕体制作	118
海绵蛋糕体制作	118
巧克力蛋糕体制作	119
芝士蛋糕体制作	119

懒人最爱的蛋糕

- 浓情布朗尼 120
- 无水蛋糕 122
- 巧克力杯子蛋糕 123
- 提拉米苏 124
- 香橙吉士蛋糕 126
- 法兰西依士蛋糕 127

玛芬蛋糕

- 葡萄干玛芬 128
- 猕猴桃巧克力玛芬 130
- 草莓香草玛芬 132
- 蜜红豆玛芬 133
- 巧克力奶油玛芬蛋糕 134

慕斯蛋糕

- 抹茶慕斯蛋糕 136
- 巧克力慕斯蛋糕 138
- 白巧克力香橙慕斯蛋糕 139
- 水蜜桃慕斯蛋糕 140
- 提子慕斯蛋糕 141

芝士蛋糕

- 轻乳酪蛋糕 142
- 巧克力芝士蛋糕 144
- 舒芙蕾芝士蛋糕 145
- 蓝莓芝士蛋糕 146
- 柠檬冻芝士蛋糕 147

海绵蛋糕

- 瑞士蛋卷 148
- 巧克力蛋糕卷 150
- 蜂蜜千层糕 151
- 椰蓉果酱蛋糕 152

戚风蛋糕

- 北海道戚风蛋糕 154
- 香草蛋糕 156
- 蔓越莓蛋糕 157
- 狮皮香芋蛋糕 158
- 栗子蛋糕 160
- 咖啡卷 161



装饰蛋糕

巧克力毛巾卷	162
翡翠蛋卷	164
巧克力水果蛋糕	166
水果蛋糕	168
水晶蛋糕	169

Part 5 小食篇

小食制作基础知识

千层酥皮面团制作	172
挞皮制作	173
派皮制作	173

懒人最爱的小食

铜锣烧	174
旺仔小馒头	176
黄金椰蓉球	178
葡萄奶酥	179

酥	杏仁核桃酥	180
	咸蛋酥	182
	绿茶酥	183
挞	草莓挞	184
	香橙挞	186
	南瓜挞	187
	葡式蛋挞	188
派	丹麦黄桃派	190
	黄桃派	192
	乡村水果派	193
	鲜果派	194
	红薯派	195
泡芙	心形水果泡芙	196
	奶油泡芙	198
	忌廉泡芙	199
	水果泡芙	200
	闪电泡芙	201
布丁	草莓牛奶布丁	202
	芒果布丁	204
	蓝莓布丁	205
	黄桃牛奶布丁	206
	鸡蛋布丁	208



零基础 学烘焙

懒人厨房

樊小凡 主编

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

零基础学烘焙 / 樊小凡主编. — 北京 : 中国轻工业出版社, 2017.6

(懒人厨房)

ISBN 978-7-5184-1358-4

I. ①零… II. ①樊… 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 074034 号

责任编辑: 朱启铭 策划编辑: 王巧丽 朱启铭 责任终审: 劳国强
封面设计: 奇文云海 版式设计: 刘 涛 责任监印: 张京华

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京博海升彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2017 年 6 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 720×1000 1/16 印张: 13

字 数: 200 千字

书 号: ISBN 978-7-5184-1358-4 定价: 39.80 元

邮购电话: 010-65241695 传真: 010-65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 010-85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

161112S1X101ZBW

CONTENTS

目录

Part 1

烘焙基础篇

烘焙必备材料 012		烘焙常用工具 014
初学者必备的烘焙秘诀 017		不可不学的打发技巧 018

Part 2

饼干篇

饼干制作基础知识	>	制作饼干常用拌和法	022
		这样做会让饼干更好吃	022
		饼干零失败秘诀	023
懒人最爱的饼干	>	蛋黄小饼干	024
		椰蓉蛋酥饼干	026
		玛格丽特小饼干	027
		拿酥饼	028
		橄榄油原味香脆饼	029
曲奇饼干	>	蔓越莓曲奇	030
		椰奶曲奇	032



苏打饼干

- “S”形奶香曲奇 033
- 香葱曲奇 034
- 草莓酱曲奇 035
- › 芝麻苏打饼干 036
- 苏打饼干 038
- 香葱苏打饼干 039
- 奶香苏打饼干 040

果仁饼干

- › 浓咖啡意大利脆饼 042
- 酥脆花生饼干 044
- 南瓜子薄片 045
- 瓜子仁脆饼 046

巧克力饼干

- › 巧克力蔓越莓饼干 048
- 趣多多 050
- 星星小西饼 051
- 香甜裂纹小饼 052
- 可可黄油饼干 053

趣味造型饼干

- › 娃娃饼干 054
- 牛奶星星饼干 056
- 黄金芝士饼干 057
- 四色棋格饼干 058
- 猕猴桃小饼干 060
- 纽扣小饼干 061

Part 3

面包篇

面包制作基础知识	基础面包面团制作	064
	做出完美面包，发酵是关键	064
懒人最爱的面包	德式裸麦面包	066
	德式小餐包	068
	全麦面包	069
	牛奶面包	070
	法式面包	072
吐司面包	蜂蜜吐司	074
	提子吐司	076
	蜜红豆吐司	077
	板栗吐司	078
	豆沙吐司	079
	全麦红枣吐司	080
	黑芝麻吐司	082
	酸奶吐司	083
起酥面包	丹麦羊角面包	084
	丹麦条	086
	丹麦手撕面包	087
	丹麦芝士包	088
	丹麦果仁包	090
	丹麦红豆	091
	丹麦樱桃面包	092
	千层面包	094
	红豆金砖	095
果仁面包	麸皮核桃包	096
	胚芽核桃包	098
	开心果面包	099



夹馅面包

奶油腊肠卷	100
黑芝麻红薯面包	102
豆沙餐包	103
腊肠肉松包	104
辣椒面包	106
鲜蔬面包	107

装饰面包

梅花腊肠面包	108
杂蔬火腿芝士卷	110
菠菜培根芝士卷	111
香葱芝士面包	112
酥皮菠萝包	113
日式乳酪	114
枣饽饽	115

Part 4 蛋糕篇

蛋糕制作基础知识

戚风蛋糕体制作	118
海绵蛋糕体制作	118
巧克力蛋糕体制作	119
芝士蛋糕体制作	119

懒人最爱的蛋糕

- 浓情布朗尼 120
- 无水蛋糕 122
- 巧克力杯子蛋糕 123
- 提拉米苏 124
- 香橙吉士蛋糕 126
- 法兰西依士蛋糕 127

玛芬蛋糕

- 葡萄干玛芬 128
- 猕猴桃巧克力玛芬 130
- 草莓香草玛芬 132
- 蜜红豆玛芬 133
- 巧克力奶油玛芬蛋糕 134

慕斯蛋糕

- 抹茶慕斯蛋糕 136
- 巧克力慕斯蛋糕 138
- 白巧克力香橙慕斯蛋糕 139
- 水蜜桃慕斯蛋糕 140
- 提子慕斯蛋糕 141

芝士蛋糕

- 轻乳酪蛋糕 142
- 巧克力芝士蛋糕 144
- 舒芙蕾芝士蛋糕 145
- 蓝莓芝士蛋糕 146
- 柠檬冻芝士蛋糕 147

海绵蛋糕

- 瑞士蛋卷 148
- 巧克力蛋糕卷 150
- 蜂蜜千层糕 151
- 椰蓉果酱蛋糕 152

戚风蛋糕

- 北海道戚风蛋糕 154
- 香草蛋糕 156
- 蔓越莓蛋糕 157
- 狮皮香芋蛋糕 158
- 栗子蛋糕 160
- 咖啡卷 161