

西点面包烘焙

蛋糕·面包·饼干三大类
步骤图文解说详细

许洛晖·郑桑妮 著

Baking

辽宁科学技术出版社

西点面包烘焙

中国轻工业出版社

中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

西点面包烘焙 / 许洛晖, 郑桑妮著. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2004. 4

ISBN 7-5381-4074-3

I. 西… II. ①许…②郑… III. ①面包—食品加工
②糕点—食品加工 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2003)第080252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: 利丰雅高印刷(深圳)有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 207mm × 250mm

印 张: 11.25

字 数: 140 千字

插 页: 4

印 数: 1~4000

出版时间: 2004 年 4 月第 1 版

印刷时间: 2004 年 4 月第 1 次印刷

责任编辑: 陈慈良

封面设计: 耿志远

版式设计: 袁 舒

责任校对: 朱雨虹 杨 佳

定 价: 48.00 元

联系电话: 024-23284360

邮购咨询电话: 024-23284502 23284357

E-mail: lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

http: //www.lnkj.com.cn



西点面包烘焙

许洛晖 郑桑妮 著

辽宁科学技术出版社

推荐序

非常高兴在烘焙书籍中，能出版一本，内容非常丰富，不仅操作步骤简单明了，而且附相关检定专业知识。这本书对初学者而言是难得的教本，对有经验的烘焙从业者而言，也是提升知识的一只放大镜，并可作为扩展自己知识领域的一项工具，是金钱无法比拟的。

许老师与郑老师为台湾蛋糕协会会员，现专任于教职界，其不断的努力与研究烘焙技术并吸收新的专业知识，并将其所学经验贡献于莘莘学子，栽培烘焙业新的枝干新叶不遗余力，实属难得。

这本《西点面包烘焙》其中的经验与传承，如同灯塔般指引着烘焙业的舵手向前航行，让准备考证照的考生能顺利应试，考取证照。

非常恭喜这本《西点面包烘焙宝典》能顺利出版。

台湾省糕饼科技联盟 理事

台湾省蛋糕协会 执行长

Cake123烘焙专业电子报 负责人

林廷隆

推荐序

烘焙是一门相当深奥的学问，对消费者而言，糕饼也许只是一些面粉、糖、油等材料合成的产品，并没有什么艰难的。殊不知，同样的材料，使用不同的比例，就能衍生出各式各样、美味可口的面包、蛋糕、西点、饼干等烘焙产品，而困难点就是如何掌握这些材料，在加加减减中创造出各类色香味俱全的糕饼。

早期烘焙制作配方并没有公开，完全靠师徒相传，所以想入烘焙这门行业，必须当学徒三年六个月，才能当师父的助手，这时才算是正式进入烘焙业的门槛，当能正式独当一面时，前后已学习了十年之久。而今，因时代的变迁，烘焙产品的创新、流行与技术成长与变化上是非常快速与激烈的，师父的观念变得相当的开放，许多师傅愿将生平所学化为书籍，提供给烘焙后辈来学习与参考，因此现在学烘焙，已并非想像那么困难了。

近年台湾职训部门，对烘焙专业知识及环境卫生的重视，衍生出乙、丙级考证制度，借此来提升烘焙业的形象，所以坊间乙、丙级参考书众多，但各家操作技巧不同，读者亦不知该如何选择，因此这次许老师及郑老师愿意提供自己20多年来烘焙的研究与宝贵的经验，编撰出这本《西点面包烘焙》，为烘焙与教育贡献其心力与传承的责任实属可贵，尤其在这本检定教材中，二位老师更是竭尽所能，知无不言、言无不尽地将内容做到易学、易懂，让每一位学习者能清楚材料的特性与制作过程的原理，如此，就能轻易地进入烘焙的世界，并能轻松地面对考题。

此书是落实产业技术教育与产业专业知识的专业书籍，希望借由本书，带动烘焙技术能生生不息地架构在证照制度上，更能促使烘焙后辈将烘焙视作毕生努力的远景与目标，在此特别预祝许老师及郑老师的著作畅销盛行。

台湾省包装设计协会 会长 郑志浩

作者序

近几年来，烘焙界出现了一个很可喜的现象，就是越来越多的消费者对食品的质量要求提高了，从食品的成分到食物的成品，都有水准以上的要求。由于对于食品生产及制造过程越加重视，设定出一套试题作为评定的方式，有效的管理素质。而同业的餐饮伙伴，也对于自己的烘焙技术更加严格要求，学习切磋的态度更强。有鉴于此，出版这本专业《西点烘焙面包》，就成为一件刻不容缓的事。

本书用系统化的编排方式。前文有基础的烘焙知识，不可不知。进入主题后，从试题的条列、配方表、计算式、表格化的制作条件、详细的图文并行步骤及重点提示，皆为有系统的分析整理，读者务必详加研读，不可错过！

其实，只有这样才能够清楚地认识食材的特性，学习正确的发酵、搅拌、烘焙的原理，多算公式，勤加练习以掌握制作的技巧，要通过证照考试并不难！我一直认为烘焙是一门艺术，而且是可以掌握自如的艺术！原因就是因为在熟稔的操作，让我有自信的发挥所长，而一直走向成功的目标。

在此，要感谢许洛晖老师，在这期间，我们有很好合作关系，相互激荡出更好的作品给所有读者，以及张德教授提供了我们无数的专业见解，更要感谢美食天下杂志社社长许堂仁先生，拥有宽厚的人品，造就了这次合作的机会。谨献上对各位的感激！

郑桑妮

作者简介

郑桑尼／学历：台湾文化大学家政系毕业

现任：■海森食品股份有限公司 董事长

■海森坊食品股份有限公司 董事长

经历：■智光商工 ■餐饮科主任

■稻江家职 ■家政科教师

著作：■沙拉·沙拉

■饮料与调酒

■西餐烹调

作者序

时代不断的进步, 为了提升烘焙业者的形象, 在“食”的部分, 要求餐饮烘焙业者对其产品不但要具备色、香、味, 更要求食品的品质与环境的卫生。因此, 为了公平并有制度可循, 特设立考试证照制度。为了落实考试证照制度, 许多从事烘焙业者, 尽全力追求更精进、更上一层楼的技术, 希望借考试制度来证明自己的实力。然而, 技术层次的提升, 并非一定要自己一味地埋头苦干, 而是可以吸收一些烘焙前辈们日积月累的实际经验, 供其参考。有鉴于此, 在同业好友不断的鼓励督促之下, 作者将自己累积二十多年的经验写出来, 希望让更多学习烘焙的人有一本好教材。

本书内容包括: 烘焙原料介绍、基本操作介绍、考试题目、烘焙计算、烘焙损耗计算、配方百分比计算、实际配方用量计算、产品制作条件、产品制作方法、重点提示。内容分类详细, 并加入制作的步骤图, 同时对每种产品的烘焙计算, 用简单明了的公式方法, 让读者能够深入浅出、一目了然, 就算是从来没接触过烘焙的人, 只要仔细看过一遍, 经过图片、文字的说明, 就能轻松了解各种专业知识与制作产品的技巧。

希望本书的发行, 能够成为最实在且宝贵的烘焙参考工具, 并帮助参加检定考试的考生能轻松的通过检定。本书承蒙“美食天下杂志社”社长许堂仁先生、总监许素绫小姐、张德教授鼎力相助并参与咨询与修正, 谨致上十二万分的感激。

许洛晖

作者简介

许洛晖 / 学历: ■食品学系专科

■取得乙级烘焙技术士证

经历: ■庄敬职业学校 第二专长烘焙教师

■至善商工职校 烘焙教师

■桃园农会 高级点心班烘焙教师

■桃园五洲学苑补习班 高级西点蛋糕烘焙教师

■西点蛋糕烘焙老师

■中学技艺竞赛 食品烘焙组评审教师

CONTENTS

目 录

- 8 烘焙设备篇
- 10 器具杂货篇
- 15 材料篇
- 20 烘焙的前世今生

原料介绍

- 21 一、小麦与面粉
- 二、膨大剂
- 22 三、盐
- 23 四、脂肪类
- 24 五、牛奶及乳制品
- 六、蛋类
- 25 七、糖类
- 26 八、改良剂

烘焙计算

- 28 英制与公制单位换算
- 29 一、烘焙计算的意义与目的
- 二、烘焙百分比
- 30 三、配方比率及材料用量的换算
- 31 四、如何控制面团的温度
- 34 三角纸袋与烤模的折纸法
- 36 蛋糕的装模、烘焙与脱模

蛋糕类

38
Cake Category

蛋糕的分类及搅拌方法

- 39 一、面糊类
- (一)粉油拌和法
- 40 (二)糖油拌和法
- 41 二、乳沫类蛋糕
- (一)蛋白类
- 43 (二)海绵类
- 44 (三)戚风类
- 45 奶油水果蛋糕
- 49 奶油棋格双色蛋糕
- 52 奶油装饰的海绵蛋糕
- 56 巧克力海绵屋顶蛋糕
- 59 鲜奶油玫瑰花戚风装饰蛋糕
- 63 虎皮戚风蛋糕卷
- 67 水浴蒸烤乳酪蛋糕
- 70 苹果塔
- 74 双皮核桃派
- 77 奶酥皮水果塔
- 80 装饰松饼
- 84 小蓝莓慕斯
- 88 巧克力慕斯
- 92 三层式乳酪慕斯派





97 面包的制作方法流程

一、面包的基本制作方法

98 (一)直接发酵法

99 (二)中种发酵法

100 二、面团搅拌

101 三、面团发酵测试

102 四、面团的分割、滚圆、
中间发酵与整形

104 五、装模、最后发酵与
烘焙

105 带盖白吐司

108 带盖全麦吐司

111 不带盖红豆吐司

114 三瓣丹麦吐司

117 半月形牛角面包

122 起酥甜面包

127 菠萝甜面包

131 墨西哥面包

136 沙菠萝面包

140 五瓣面包



144 巧克力披覆甜饼干

148 长条状奶油松饼

151 果酱夹心蛋糕饼

154 装饰奶油小西饼

158 装饰姜饼

171 双色花样冰箱小西饼

175 麸皮苏打夹心饼干

烘焙设备篇



▲ 工作台

搅拌机(Mixers)

--依外观可分为

1. 横式搅拌机

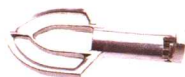
一次可搅拌四包面粉，多用于大型面包厂。

2. 直立式搅拌机 ▶

此型搅拌机附有桨状、钩状及网状等三种搅拌器，其中桨状搅拌器多用于拌打奶油或白油等面糊类；钩状搅拌器则适用于吐司、面包类等各种面糊的拌打；而网状搅拌器则多用于蛋液、鲜奶油或蛋白的打发，为一般烘焙业者最常使用的基本设备。



直立式搅拌机
(Vertical Mixers)



桨状搅拌器
(Paddle Attachment)



钩状搅拌器
(Hook Attachment)



网丝状(网状)
搅拌器
(Whisk Attachment)

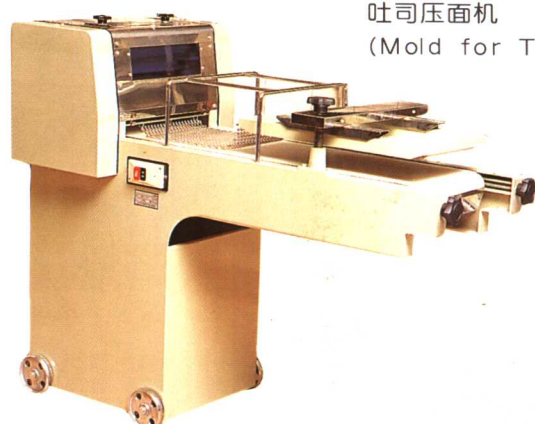
发酵箱(Fermentation Room)

主要为提供面团基本及最后发酵的使用，且现多为电脑控制，可设定温度、时间与湿度等的新机型。





往复式(丹麦)
压面机
(Pie Roller)



吐司压面机
(Mold for Toast)

▲ 整形机(Mold)

又称“压面机”，可分为往复式及吐司专用两种机型，其主要作用是将中间发酵后的面团重复压成薄片，并折叠成一定的大小规格；常用于裹油类面团的整形用。



▲ 油炸机
(Deep-fryer)



电器烤炉(Electric Stove)

▲ 烤炉(烤箱)

即为烘焙食品热能的主要来源，其作用是将发酵完成的面团或生面糊等，经加热后转变成可口的食品；常见的有蒸气烤炉、电气烤炉及瓦斯烤炉等。



▲ 产品框及陈列架
(Racks)

主要为提供烘焙完成的产品出炉后冷却用。

器具杂货篇

度量衡器材

精确的称量为烘焙食品制作成功的第一步，而称取材料的方法很多，倘若称量方法不正确，将会直接或间接影响成品品质。因此，为使烘焙食品品质稳定，客观的科学化及精确化称量材料，是烘焙的基础要件，而常用的度量衡器材包括：



▲量杯(Measuring Cup)

一量杯的标准液体容量为240毫升（即240毫升/杯），其材质有铝制、玻璃及塑胶制等。



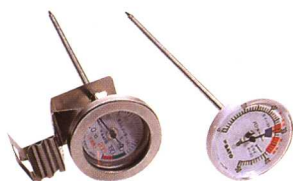
▲量匙(Measuring Spoon)

专用于较少量的干性材料称取；一组包括4支，分别为1大匙、1茶(小)匙、1/2茶(小)匙及1/4茶(小)匙。



▲直尺(Ruler)

可用来衡量产品的外观大小，并可用于操作时用来做直线切割用。



◀温度计(Thermometer)

一般可分为酒精、水银及电子温度计；而后者多用于较高温时，例如油炸温度的测试。(图示为面团专用温度计)



天平(Scale)

▶▶ 天平、电子秤：

专用于微量添加物的称取，例如塔塔粉、小苏打等。可直接以数据读出所称物的重量，而其单位重量以“克”表示。



磅秤(Scale)



原料称量容器



▲ 面粉筛(Sieve)

又称筛网，一般为不锈钢制，通常用于干性材料的过滤。



塑胶刮板 (Rubber Scraper)

▲ 切面刀(Dough Scraper)

通常分为不锈钢切面刀及塑胶刮板两种，多用来切割面团或粉团。



不锈钢切面刀 (Stainless Steel Dough Scraper)



▲ 抹平刀(Spatula)

又称抹刀，有各种大小长短不同的尺寸，主要用途是用来涂抹、抚平馅料或糖衣，较小的抹平刀，甚至可当做馅匙使用。



▲ 西点刀(Knife)

又称长形锯齿刀，多用来切割蛋糕或将蛋糕切割成数个薄层。



▲ 橡皮刮刀

(Rubber Spatula)

可用来搅拌材料或刮除沾在容器边缘的材料。

打蛋器 ◀

(Whisk)

按材料多寡所需可分为大、中、小三种

规格，而依形状不同又可分为螺旋形及直形两种；一般又称为手持搅拌器，可用来搅拌液体（例如：蛋、鲜奶油）或面糊等材料。



▶ 花嘴(Pastry Tubes)

可挤出各式形状的蛋白霜、糖霜、鲜奶油等图样的金属模型管。



花嘴套头 (Piping Tip)



▶ 挤花袋(Pastry Bag)

其材质可分为帆布、塑胶、尼龙或纸制，多呈三角状，故又称三角袋；主要用途为装置霜饰用材料。



▶ 擀面棍(Rolling Pin)

依条件需要可分为大、中、小各种尺寸。

选择要点：

1. 表面必须是光滑的。 2. 长度至少为50cm。

主要用途：

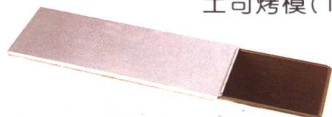
用来碾平面团、糖衣或各种材料。

模型(Mold)



土司烤模(Toast Mold)

不带盖长条土司烤模(Toast Mold w/o Lid)



带盖土司烤模(Toast Mold w/ Lid)

土司模型

专供土司面包烘焙用，依面团重量通常可分为2千克及1.2千克两种规格。



长形蛋糕模(Loaf Mold)

蛋糕模型(Cake Mold)

一般可分为不锈钢、铝制、铁弗龙、陶瓷或纸制；而外观则有圆形、长方形、心形、中央空心、实心活动底模等，亦分为大、中、小各式不同的规格。



饼干模型



玛璃牛奶饼干模型

饼干模型(Biscuit Mold)

一般为不锈钢、铝制或塑胶制；包括苏打饼干常用的网状模、玛璃牛奶饼干的圆形模、凤梨酥专用模等。



道纳斯(甜甜圈)专用印模(Doughnut Cutter)

多为不锈钢、铝制或塑胶材质；为甜甜圈专用的特殊印模。



布丁模(Pudding Mold)

派盘(Pie Tin)

常用材质多为不锈钢、铝制、锡箔或陶瓷；依材料多少仍可分大、中、小等不同规格，且多为圆形的活动底模或实心模。



25cm圆形活动模(Cake Mold)



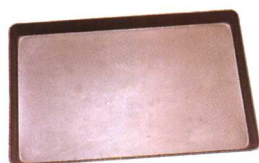
特殊烤盘



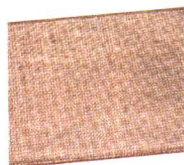
30cm派盘



18cm派盘



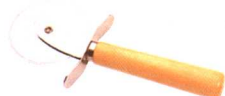
烤盘
(Baking Pan)



网状烤盘

◀ ▼ 烤盘(Baking Pan)

一般多为黑色铁皮金属材质制成的长方形铁盘，但近来也研发有矽胶不沾烤盘及铁弗龙制等各式材质的烤盘，使用更为方便；可直接用于各种烘焙食品的烤焙。而网状烤盘则多用于制作饼干时，垫于饼干下的烤盘，可使饼干呈网状的烙痕。



▶ 车轮刀(Wheel Cutter)

主要用途切割面皮，并可修饰其花边，增加美观。

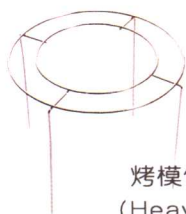


▶ 打蛋盆(Mixing Bowl)

依操作所需可分为大、中、小，而常用的直径大小为38、32及26厘米三种。

其他(Others)

煮锅、长筷子、大汤匙、砧板、海绵、剪刀、叉子、刷子、时钟、抹布、耐热手套、喷水器、开罐器……



烤模倒立架
(Heavy Wire
Stainless Steel)



烤盘纸
(Parchment Paper)



刷子(Brush)



木杓
(Wooden Spoon)



剪刀(Scissors)



喷水器
(Sprayer)



叉子(Fork)



松弛用木板
(Wooden Board
for Benching)



汤勺(Spoon)



海绵(Sponge)



抹布(Clout)



开罐器(Can Opener)



单把锅
(Pot)



耐热手套
(Heat-proof Gloves)



时钟 (Clock)



煤气炉台
(Gas Stove)



砧板 (Cutting Board)



长筷 (Chopsticks)



旋转台
(Cake Turning Stand)



瓦斯枪
(Gas Burner)



打孔器
(Presser)



齿纹三角板
(Scraper)



钢圈
(Metal Ring)