

国明 著

文怡美食生活馆培训总监
国家高级西点师

自创独一无二的 美味饼干

国明的下午茶时光

♥ 烘焙零经验也能成功做出造型饼干！

附赠60分钟
【DVD】
VIDEO
国明示范讲解
一对一课堂

50道美味饼干配方
超过100个制作技巧提示
* 近1000张步骤图详解

Teatime!

国明的下午茶时光： 自创独一无二的美味饼干

国明 著



图书在版编目 (CIP) 数据

自创独一无二的美味饼干 / 国明著. —北京: 中国纺织出版社, 2012.1

(小食代丛书)

ISBN 978-7-5064-7968-4

I. ①自… II. ①国… III. ①饼干—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 211846 号



策划编辑: 尚 知 范琳娜 责任编辑: 马丽平
特约编辑: 季 萌 责任印制: 刘 强

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

http: //www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京京都六环印刷厂印刷 各地新华书店经销

2012年1月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/12 印张: 10

字数: 100千字 定价: 28.00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

Foreword

致亲爱的读者：

也许，我们是认识的，比如你看过我的美食博客，或是在微博上有交流，或是来文怡美食生活馆上过美食课程。也许我们根本不认识，全由这本书带来我们的缘份。不管怎样，都感谢你对我的支持和对烘焙的喜爱，美食的路很快快乐，在路上又多了一个人陪伴，真好！

这套书籍非常适合新手入门，我不想说零失败，因为有时失败后的再尝试能让你对烘焙有更深的体会。本书中的配方都是经过我反复尝试和改进的，材料的分量也特别适合家庭操作，制作的步骤也在合理的范围内做了些简化，相信这几项能让你有个不错的起步。希望拥有本书的你，一定要试做。相信你一定能感受到我当初爱上烘焙时的心情，体会到其中操作的乐趣，享受甜蜜成果带来的赞叹和鼓励，从而对烘焙信心大增，成就感十足。

去年，我为了检验和挑战自己，考取了烘焙行业的高级西点师证书，但是我更愿意说，我是个家庭烘焙师。烘焙是一条表达爱和体会被爱的途径，有了它，你的生活会更多彩、更美好。

在此我想借文字表达内心一连串感谢：感谢出版社对我的信任和认可，使得此书顺利出版；感谢特约编辑季萌在怀孕期间仍为这套书辛苦加班忙碌，希望你生个可爱健康的宝宝；感谢摄影师刘飞的努力为我的作品锦上添花；感谢我的家人和朋友，是你们长期的赞美、鼓励和争当“试验小白鼠”让我对烘焙一直无法放弃；感谢无数未曾谋面的网友对我的喜爱和支持；还有，感谢我多年志同道合的好友文怡，竟然聘用我这样一位家庭“煮妇”担任美食课堂的培训总监，所幸的是我们的课堂一天比一天红火；感谢课堂所有的老师和助理，在本书创作期间，给了我无数非常有建设性的意见、建议，以及无条件的支持……

唯有坚持和进步，才能报答你们，感谢我的生活中有了烘焙，有了你们！

1200A

2011年11月



饼干制作Q&A

👤 我刚刚开始学习烘焙，觉得操作很复杂，该怎么入手学习？

A：非常欢迎你加入到烘焙爱好者的行列，每个烘焙初学者都有这样的经历，但是希望你就算遇到了困难，也不要轻言放弃，可以先了解一些简单的基础操作常识，以及烘焙材料工具的介绍。毫不犹豫地开始去操作才是真正认识烘焙的开始，饼干就是最好的入门选择。



👤 一定要用秤精确地称量材料吗？

A：面粉、鸡蛋、牛奶、黄油和糖，这几样常见的烘焙材料构成了品种繁多的烘焙食品，这全靠不同材料的配比和操作过程来实现。所以，准确的称量是整个烘焙制作过程中最基础的要素，材料分量的不准确会导致各种材料在混合和烘烤时出现不同的结果，所以一定要使用食品秤、量杯或量匙这样的计量工具，认真地进行烘焙制作前的材料称重。

👤 很多配方标明的烘烤温度是上火一个数值下火一个数值，我的烤箱没有这个功能怎么办？

A：这种配方的制作方法一般是针对商用烤箱而言，商用烤箱与家庭烤箱内部结构略有不同，要烘烤的烤盘或模具是直接放在烤箱底部的，所以通常都是下火温度低一些，上火温度高一些。如果上下火温度悬殊比较大，上火高就将烤盘放在烤箱的中偏上层，下火高就放在烤箱的中偏下层即可。

👤 应该放在烤箱的哪层烘烤？

A：这应该根据不同的烘焙品而定，烘烤时间和温度都是有所差别的。基本的判断方法，应该视烘焙品的体积和厚度而定。大而厚的品



种，比如体积较大的蛋糕、吐司等都可以放在烤箱的下层；小而薄的品种，如饼干、比萨饼等都可以放在烤箱的上层，而那些中等大小和厚度的品种，如杯状蛋糕、餐包、各种水果蛋塔等可以放在烤箱的中层烘烤。

如果感觉糖的分量过大，可以根据自己的口味减少吗？

A：糖在烘焙中有很重要的作用，它的加入绝不仅仅是为烘焙品增加甜度，它除了能增加食品的甜味外，还对烘焙品的香味、色泽、组织柔软和涨润度、保湿性和保质期等都有重要的影响。所以如果过分地减少糖，也会对烘焙品的这些方面有影响。

书上出现了很多漂亮新奇的模具，我只有简单的几个，能通用吗？

A：模具的种类非常多，刚刚开始学习烘焙的时候置办几个最基本的模具就可以了。比如按材质分有金属的、纸质的、硅胶的，按形状分有圆的、方的、异型的，按结构分有活底和固定底的，按功能分有烤蛋糕的、烤面包的、烤塔派的、做慕斯的等等。没有大模子可以分别放在小蛋糕模具中，没有金属的也可以盛在纸杯里，总之模具只是让蛋糕的外形更漂亮，但不是制作成功的保证。不管用什么样的模具，蛋糕的配方比例合适，烘烤时的火候合适，蛋糕的口味是不会发生变化的。

为什么面粉都要过筛？

A：面粉具有很强的吸湿性，即使新买来的面粉中也会有些小结块，这样的面粉与牛奶、水等湿性材料混合时会不易搅拌均匀，会起小疙




瘩。过筛后就能避免这个问题，同时，过筛还能使未结块的面粉变得更蓬松，做出的饼干口感也就更加细腻。

为什么同一盘烤饼干有的颜色较深有的颜色较浅呢？

A：烤箱的内部温度不均匀是最主要的原因，这个问题可以采取中途调换烤盘的方向来轻松解决。另外，也有可能是你的饼干在制作时，大小薄厚比较悬殊，所以薄而小的饼干颜色就会比较重，大而厚的饼干颜色就会比较浅，每个的分量体积应该尽量相同，这样可以避免成品烘焙熟度不一。所以在烘烤的过程中，一定要密切关注饼干的变化，及时调整。

饼干底部容易糊是怎么回事？

A：虽然盛放饼干的烤盘都放在烤箱的中上层烘烤，但这样离上火更近的火力也远远不及接触金属烤盘的那一面来得猛烈。如果饼干糊底很严重，也是有办法进行调整的：第一，将烤盘尽量放在最上层；第二，在烤盘下再垫一个烤盘起隔热的作用；还不行的话，说明你的烤箱温度偏高，需要调低温度试一下。



〔图片拍摄〕 刘 飞
〔封面设计〕 张雪娇
〔版式设计〕 桃 子
〔美术编辑〕 王道琴
〔图片提供〕 北京全景视觉网络科技有限公司
达志影像
华盖创意图像技术有限公司
上海富昱特图像技术有限公司
〔特别鸣谢〕 文怡心厨房的仓库(淘宝店)
滋味365(淘宝店)



目录 CONTENTS *

- 6 制作饼干前要做的工作
- 7 制作饼干常用工具和模具
- 10 制作饼干常用材料
- 12 饼干的基础操作
- 16 制作饼干六大注意事项

Part 01 * 简易饼干 / 18

- 20 香脆核桃饼
- 22 玛格丽特小饼干
- 24 红糖燕麦早餐饼
- 26 香醇花生酱饼干
- 28 瓦片杏仁饼干
- 30 蓝莓杏仁曲奇
- 32 玫瑰酒香软曲奇
- 34 香酥椰蓉饼
- 36 柠香珊瑚饼
- 38 杏仁巧克力奇普
- 40 燕麦磨牙饼干
- 42 裂纹巧克力饼干球



Part 02 *

挤制饼干 / 44

- 46 原味黄油曲奇
- 48 醇美咖啡曲奇
- 50 葱香腐乳曲奇
- 52 椰子蛋白球
- 54 拇指饼干
- 56 树莓杏仁脆饼
- 58 泡芙空心饼
- 60 金黄牛舌饼干



Part 03 *

手工塑形饼干 / 62

- 64 手工千层酥皮的做法
- 66 太妃焦糖棒
- 68 蜂蜜香蕉司康
- 70 枫糖燕麦饼干条
- 72 枫糖蕾丝卷
- 74 意式咖啡杏仁饼干
- 76 蔓越莓香酥卷



- 78……砂糖蝴蝶酥
- 80……杏仁千层酥条
- 82……香蕉果仁软曲奇
- 84……芝士布朗尼



- 114……回味凤梨酥
 - 116……焦糖杏仁饼干
- 附录：饼干制作Q&A

Part 04 *

压模切割饼干 / 86

- 88……缤纷棒棒糖饼干
- 90……淡甜抹茶饼干
- 92……全麦消化饼干
- 94……海苔肉松饼干棒
- 96……苏格兰曲奇
- 98……黑芝麻苏打饼干
- 100……芝士饼干棒
- 102……彩色果酱饼干
- 104……双色杏仁饼干
- 106……玻璃珠光饼干
- 108……干酪辣肠司康
- 110……装饰姜糖饼干
- 112……巧克力杏仁曲奇



Teatime!

国明的下午茶时光：
自创独一无二的美味饼干

国明 著



前言

Foreword

致亲爱的读者：

也许，我们是认识的，比如你看过我的美食博客，或是在微博上有交流，或是来文怡美食生活馆上过美食课程。也许我们根本不认识，全由这本书带来我们的缘份。不管怎样，都感谢你对我的支持和对烘焙的喜爱，美食的路很快乐，在路上又多了一个人陪伴，真好！

这套书籍非常适合新手入门，我不想说零失败，因为有时失败后的再尝试能让你对烘焙有更深的体会。本书中的配方都是经过我反复尝试和改进的，材料的分量也特别适合家庭操作，制作的步骤也在合理的范围内做了些简化，相信这几项能让你有个不错的起步。希望拥有本书的你，一定要试做。相信你一定能感受到我当初爱上烘焙时的心情，体会到其中操作的乐趣，享受甜蜜成果带来的赞叹和鼓励，从而对烘焙信心大增，成就感十足。

去年，我为了检验和挑战自己，考取了烘焙行业的高级西点师证书，但是我更愿意说，我是个家庭烘焙师。烘焙是一条表达爱和体会被爱的途径，有了它，你的生活会更多彩、更美好。

在此我想借文字表达内心一连串感谢：感谢出版社对我的信任和认可，使得此书顺利出版；感谢特约编辑季萌在怀孕期间仍为这套书辛苦加班忙碌，希望你生个可爱健康的宝宝；感谢摄影师刘飞的努力为我的作品锦上添花；感谢我的家人和朋友，是你们长期的赞美、鼓励和争当“试验小白鼠”让我对烘焙一直无法放弃；感谢无数未曾谋面的网友对我的喜爱和支持；还有，感谢我多年志同道合的好友文怡，竟然聘用我这样一位家庭“煮妇”担任美食课堂的培训总监，所幸的是我们的课堂一天比一天红火；感谢课堂所有的老师和助理，在本书创作期间，给了我无数非常有建设性的意见、建议，以及无条件的支持……

唯有坚持和进步，才能报答你们，感谢我的生活中有了烘焙，有了你们！



1200A

2011年11月

图书在版编目 (CIP) 数据

自创独一无二的美味饼干 / 国明著. —北京: 中国纺织出版社, 2012.1

(小食代丛书)

ISBN 978-7-5064-7968-4

I. ①自… II. ①国… III. ①饼干—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 211846 号



策划编辑: 尚 知 范琳娜

责任编辑: 马丽平

特约编辑: 季 萌

责任印制: 刘 强

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

http: //www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京京都六环印刷厂印刷 各地新华书店经销

2012年1月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/12 印张: 10

字数: 100千字 定价: 28.00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 *

- 6 制作饼干前要做的工作
- 7 制作饼干常用工具和模具
- 10 制作饼干常用材料
- 12 饼干的基础操作
- 16 制作饼干六大注意事项

Part 01 * 简易饼干 / 18

- 20 香脆核桃饼
- 22 玛格丽特小饼干
- 24 红糖燕麦早餐饼
- 26 香醇花生酱饼干
- 28 瓦片杏仁饼干
- 30 蓝莓杏仁曲奇
- 32 玫瑰酒香软曲奇
- 34 香酥椰蓉饼
- 36 柠香珊瑚饼
- 38 杏仁巧克力奇普
- 40 燕麦磨牙饼干
- 42 裂纹巧克力饼干球



Part 02 *

挤制饼干 / 44

- 46 原味黄油曲奇
- 48 醇美咖啡曲奇
- 50 葱香腐乳曲奇
- 52 椰子蛋白球
- 54 拇指饼干
- 56 树莓杏仁脆饼
- 58 泡芙空心饼
- 60 金黄牛舌饼干



Part 03 *

手工塑形饼干 / 62

- 64 手工千层酥皮的做法
- 66 太妃焦糖棒
- 68 蜂蜜香蕉司康
- 70 枫糖燕麦饼干条
- 72 枫糖蕾丝卷
- 74 意式咖啡杏仁饼干
- 76 蔓越莓香酥卷



- 78……砂糖蝴蝶酥
- 80……杏仁千层酥条
- 82……香蕉果仁软曲奇
- 84……芝士布朗尼



- 114……回味凤梨酥
 - 116……焦糖杏仁饼干
- 附录：饼干制作Q&A

Part 04 *

压模切割饼干 / 86

- 88……缤纷棒棒糖饼干
- 90……淡甜抹茶饼干
- 92……全麦消化饼干
- 94……海苔肉松饼干棒
- 96……苏格兰曲奇
- 98……黑芝麻苏打饼干
- 100……芝士饼干棒
- 102……彩色果酱饼干
- 104……双色杏仁饼干
- 106……玻璃珠光饼干
- 108……干酪辣肠司康
- 110……装饰姜糖饼干
- 112……巧克力杏仁曲奇



做饼干

So Easy!



制作饼干前要做的工作

1. 要充分了解你的烤箱。
2. 学会使用各种计量工具。
3. 学习制作饼干的常用工具和材料的使用方法。
4. 购买一些最基础的工具和基本的饼干材料。
5. 提前准备将要用到的工具和模具。
6. 称量所有要用到的饼干材料。
7. 做好准备工作：将烤盘准备好，垫纸裁剪好；提前从冰箱取出黄油进行软化；如果需要用到果干，就将果干提前浸泡；裱花嘴装入裱花袋等。
8. 好了！接下来就可以马上开始操练了！



制作饼干常用工具和模具

要想制作出好吃的饼干，工具很关键，要尽可能备齐！

1 烤盘和烤网

一般烤箱会附带烤盘和烤网。烤盘用来盛放需要烘烤的食物，如肉类、饼干类和面包等。烤网可以用来放置烘烤带有模具的食品，如各种蛋糕、派等。烤网还有一个重要的作用，就是将烤好的食物放置在上面凉凉。



量杯



食品秤



量匙



2 食品秤、量杯和量匙

做点心需按照配方严格称量配料。一般按重量称量的都用食品秤，按容积称量的液体用量杯，极少用量的粉类和液体可以用量匙称量，量匙一般有四个规格：1大匙或叫1汤匙（15毫升）、1小匙或叫1茶匙（5毫升）、1/2小匙（2.5毫升）、1/4小匙（1.25毫升），如果是粉类，量取时按1满匙并刮去多余的冒尖部分为准。

3 电动打蛋器

用来打发鲜奶油和蛋清用，还有像黄油、奶酪等用手搅拌比较费力的原料也可以用。电动打蛋器的功率不尽相同，一般来说功率越大，搅打的力度也越大，需要搅打的时间也就越短，最好选择功率在100瓦以上的电动打蛋器为宜。





4 手动打蛋器

可以搅拌蛋黄、稀面糊等比较不费力的原料。



5 橡皮刮刀

非常好用的混合及搅拌工具，并且能将容器倒入模具的湿面糊刮得很干净，减少浪费。



6 毛刷

主要作为蘸取蛋汁刷于成品表面之用，亦可用来刷除面团上的面粉或刷油。毛刷一般利用塑胶或天然动物毛制成，以动物毛刷较为柔顺好用。



7 大小单把锅

在烘焙中用处较大，可以用来煮牛奶、柠檬汁等液体，洗刷方便，且不易被腐蚀。



玻璃碗

8 玻璃碗与不锈钢碗

玻璃碗用来打发和搅拌各种原料，可以准备大小不同的数个，或用不锈钢质地的。



不锈钢碗