

人人都想要的烘焙宝典，300道西饼、
面包、蛋糕、布丁……马上上手学！



大师教你 在家学烘焙

| 中国名厨 国家级烘焙大师 | 黎国雄 主编

面包



常吃面包有哪些好处？

促进消化、吸收，延缓衰老。

Mianbao

面包是以小麦粉为原料的发酵食品，含有蛋白质、脂肪、碳水化合物等多种营养物质，且口味多样，易于消化、吸收，食用也非常方便。全麦面包拥有丰富的膳食纤维，能让人较快地产生饱腹感，间接减少其他食物的摄取量，吃全麦面包比吃白面包更有助于减肥。

烘焙面包时撒一层芝麻有何益处？

芝麻香味加上麦香味，味道更棒，营养更佳。

芝麻性平，味甘。具有滋养肝肾、明目乌发、润燥滑肠、和血增乳、止咳平喘之功效。芝麻有黑、白之分，食用以白芝麻为好，药用以黑芝麻为佳。

芝麻 Zhima

芝麻涂在面包上，既可做装饰，又能让面包口感更香甜可口。



黑龙江出版集团
黑龙江出版社



在家 学烘焙



黎国雄 主编

图书在版编目 (CIP) 数据

在家学烘焙/黎国雄主编. --哈尔滨:黑龙江科学技术出版社, 2013. 7

ISBN 978-7-5388-7535-5

I. ①在… 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(2013)第104425号

在家学烘焙

ZAIJIA XUE HONGBEI

主 编 黎国雄
责任编辑 闫海波
封面设计 景雪峰
出 版 黑龙江科学技术出版社
地址: 哈尔滨市南岗区建设街41号 邮编: 150001
电话: (0451)53642106 传真: (0451)53642143
网址: www.lkcsbs.cn www.lkpub.cn
发 行 全国新华书店
印 刷 深圳市彩美印刷有限公司
开 本 711 mm × 1016 mm 1/16
印 张 10
字 数 100千字
版 次 2013年7月第1版 2013年7月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5388-7535-5/TS · 519
定 价 19.90元

【版权所有, 请勿翻印、转载】

PART 1 烘焙的材料、工具、模具介绍

烘焙的基本材料介绍.....	008
烘焙的基本工具介绍.....	012
给烘焙塑形的基本模具.....	015

PART 2 面包类

制作面包的基本原料.....	018	洋葱芝士面包.....	029
制作面包的基本工具.....	020	草莓面包.....	029
制作面包时常见的问题.....	021	鸡尾面包.....	030
面包基本馅料和皮的制作.....	022	鲍汁叉烧面包.....	030
椰蓉馅.....	022	三文治吐司.....	031
鸡尾馅.....	022	西式香肠面包.....	031
苹果馅.....	022	番茄面包.....	032
巧克力馅.....	023	牛油面包.....	032
椰子馅.....	023	胡萝卜营养面包.....	033
流沙馅.....	023	乳酪红椒面包.....	033
乳酪馅.....	024	枸杞养生面包.....	034
椰奶提子馅.....	024	花生球面包.....	034
蒜蓉馅.....	024	咖啡面包.....	035
乳酪克林姆馅.....	025	中法面包.....	035
蛋黄酱.....	025	乳酪苹果面包.....	036
沙拉酱.....	025	卡士达面包.....	036
黄金酱.....	026	法式大蒜面包.....	037
紫香面糊.....	026	玉米沙拉面包.....	037
泡芙糊.....	026	腰果全麦面包.....	038
香酥粒.....	027	全麦长棍面包.....	038
松酥粒.....	027	维也纳苹果面包.....	039
菠萝皮.....	027	茄司面包.....	039
杏仁提子面包.....	028	洋葱培根面包.....	040
美式提子面包.....	028	芝士火腿面包.....	040



草莓夹心面包.....	041	椰子丹麦面包.....	056
奶油椰子面包.....	041	火腿芝士丹麦面包.....	057
炸香菇鸡面包.....	042	亚提士面包.....	057
蓝莓菠萝面包.....	042	核桃提子丹麦面包.....	058
虾仁玉米面包.....	043	麻糖花面包.....	058
菠萝提子面包.....	043	番茄牛角面包.....	059
红糖提子面包.....	044	毛毛虫面包.....	059
瓜子仁面包.....	044	调理肉松面包.....	060
香芹热狗面包.....	045	蔓越莓辫子面包.....	060
乳酪枸杞面包.....	045	禾穗椰蓉面包.....	061
甘笋吐司.....	046	椰奶提子面包.....	061
香橙吐司.....	046	椰奶提子丹麦面包.....	062
黄桃面包.....	047	香菇鸡面包.....	062
可松面包.....	047	甘纳和风面包.....	063
蔓越莓吐司.....	048	番茄迷迭香意大利香料面包.....	063
香菇培根卷.....	048	西蓝花面包.....	064
鸡肉芝士面包.....	049	大米三色早餐面包.....	064
苹果面包.....	049	地瓜面包.....	065
蜜豆黄金面包.....	050	红茶面包棒.....	065
黄金杏仁面包.....	050	红豆绿茶面包.....	066
瑞士红豆面包.....	051	酥皮板栗面包.....	066
玉米芝士面包.....	051	红豆甜南瓜面包.....	067
黑椒热狗丹麦面包.....	052	蛋黄酱玉米面包.....	067
番茄蛋面包.....	052	花式水果面包圈.....	068
肉松芝士面包.....	053	燕麦面包.....	068
红豆辫子面包.....	053		
奶酪蓝莓面包.....	054		
东叔串.....	054		
培根串.....	055		
培根可松面包.....	055		
番茄热狗丹麦面包.....	056		





PART 3 蛋糕类

制作蛋糕的基本原料	070	巧克力腰果蛋糕	085
制作蛋糕的基本工具	071	果碎蛋糕	085
蛋糕制作常见问题的解决方法		香芋蛋糕	086
和制作关键	072	栗子蛋糕	086
蛋糕体和配件的制作	074	淮山蛋糕	087
圆形海绵蛋糕体	074	奶油苹果蛋糕	087
白巧克力蛋糕体	074	苹果戚风蛋糕	088
柠檬蛋糕体	075	咸味火腿蛋糕	088
杏仁蛋糕体	075	西洋蛋糕	089
板栗蛋糕体	076	玉枕蛋糕	089
沙哈蛋糕体	076	肉松夹心蛋糕	090
长方形海绵蛋糕体	077	年轮蛋糕	090
布朗尼蛋糕体	077	安格拉斯蛋糕	091
空心坯	078	樱桃天使蛋糕	091
直角坯	078	柳橙蛋糕	092
重油蛋糕体	079	蓝莓核桃蛋糕	092
戚风蛋糕体	079	虎纹皮蛋糕	093
卷形巧克力配件	080	重芝士蛋糕条	093
半卷形巧克力配件	080	布丁蛋糕	094
月亮形巧克力配件	080	全麦蛋糕	094
花形巧克力配件	081	绿茶红豆蛋糕	095
网格巧克力配件	081	红豆海绵蛋糕	095
木纹巧克力配件	081	橄榄蛋糕	096
莲蓉蛋糕	082	翡翠蛋糕	096
红枣奶油蛋糕	082	紫米蛋糕	097
枸杞奶油蛋糕	083	提子蛋糕	097
黑枣蛋糕	083	香草奶油蛋糕	098
红蜜豆奶油蛋糕	084	富士蛋糕	098
椰浆天使蛋糕	084	香草布丁蛋糕	099



原味蛋糕.....	099	核桃戚风蛋糕.....	115
枸杞蛋糕.....	100	黑芝麻三明治蛋糕.....	115
蜂巢蛋糕.....	100	黑樱桃迷你圆筒形蛋糕.....	116
橙香金元宝蛋糕.....	101	地瓜芝士蛋糕.....	116
椰香蛋糕.....	101	土豆勃朗峰蛋糕.....	117
可可蛋糕卷.....	102	红薯蛋糕.....	117
寿司蛋糕卷.....	102	草莓慕斯蛋糕.....	118
焦糖夹心蛋糕.....	103	菠萝慕斯蛋糕.....	118
草莓焦糖蛋糕.....	103	柳橙慕斯蛋糕.....	119
纽约乳酪蛋糕.....	104	绿茶慕斯蛋糕.....	119
黄金皮蛋糕.....	104	蓝莓慕斯蛋糕.....	120
杏仁戚风蛋糕.....	105	士多啤梨慕斯蛋糕.....	120
金三角蛋糕.....	105	香橙玉桂慕斯蛋糕.....	121
甜筒蛋糕.....	106	咖啡慕斯蛋糕.....	121
花纹皮蛋糕.....	106	花团锦簇.....	122
香妃蛋糕.....	107	旋转轮盘.....	122
焦糖布丁蛋糕.....	107	苹果慕斯蛋糕.....	123
木纹皮蛋糕.....	108	芒果乳酪蛋糕.....	123
咖啡蛋糕卷.....	108	草莓花篮蛋糕.....	124
斑马蛋糕卷.....	109	松仁巧克力蛋糕.....	124
绿茶彩布蛋糕.....	109	花样年华.....	125
可可彩布蛋糕.....	110	冷冻榴莲芝士蛋糕.....	125
千层蛋糕.....	110	柠檬芝士蛋糕.....	126
鸳鸯蛋糕卷.....	111	蓝莓芝士蛋糕.....	126
新意蛋糕卷.....	111	黄桃芝士蛋糕.....	127
香橙蛋糕卷.....	112	黑米慕斯蛋糕.....	127
日式草莓条形蛋糕.....	112	草莓芝士蛋糕.....	128
樱桃奶油蛋糕.....	113	樱桃乳酪蛋糕.....	128
柠檬奶油芝士磅蛋糕.....	113	香蕉乳酪蛋糕.....	129
地瓜丁蛋糕.....	114	百香果芝士.....	129
香蕉巧克力蛋糕.....	114	新鲜水果派蛋糕.....	130



杏仁巧克力蛋糕.....	130	覆盆子慕斯蛋糕.....	146
抹茶红豆蛋糕.....	131	甘草巧克力慕斯蛋糕.....	146
生奶油迷你短蛋糕.....	131	红牛青梅乳酪慕斯蛋糕.....	147
法式烤芝士.....	132	Hello Kitty	147
茉莉花茶慕斯蛋糕.....	132	加菲猫.....	148
白巧克力慕斯蛋糕.....	133	哆啦A梦.....	148
酸奶慕斯蛋糕.....	133	喜羊羊.....	149
红茶巧克力慕斯蛋糕.....	134	小男孩.....	149
黑芝麻慕斯蛋糕.....	134	枫糖肉桂芝士蛋糕.....	150
轻芝士蛋糕.....	135	宠物宝宝.....	150
笑逐颜开.....	135	欢快的跳跳虎.....	151
天天向上.....	136	活泼可爱的小熊猫.....	151
加菲猫的快乐时光.....	136	加菲猫的乐园.....	152
恋人世界.....	137	快乐喜羊羊.....	152
小狗乐乐.....	137	法兰西之恋.....	153
小笨象.....	138	难忘圣诞节.....	153
北极雪人.....	138	聪明的史努比.....	154
霹雳小老虎.....	139	果味唐老鸭.....	154
白乳酪手指蛋糕.....	139	流氓兔.....	155
曼达琳慕斯蛋糕.....	140	小男孩的美好时光.....	155
草莓小曲蛋糕.....	140	延年益寿.....	156
抹茶乳酪慕斯蛋糕.....	141	维尼熊的世界.....	156
益力多乳酪慕斯蛋糕.....	141	米奇老鼠.....	157
洋梨慕斯蛋糕.....	142	可爱的哆啦A梦.....	157
可乐乳酪慕斯蛋糕.....	142	诺曼底之恋.....	158
蓝莓乳酪慕斯蛋糕.....	143	天使之恋.....	158
奇异果慕斯蛋糕.....	143	虎虎生威.....	159
水果茶乳酪慕斯蛋糕.....	144	步步为营.....	159
板栗慕斯蛋糕.....	144	花的时代.....	160
开心果乳酪慕斯蛋糕.....	145	夏日的风情.....	160
番石榴慕斯蛋糕.....	145		



在家 学烘焙



黎国雄 主编

PART 1 烘焙的材料、工具、模具介绍

烘焙的基本材料介绍	008
烘焙的基本工具介绍	012
给烘焙塑形的基本模具	015

PART 2 面包类

制作面包的基本原料	018	洋葱芝士面包	029
制作面包的基本工具	020	草莓面包	029
制作面包时常见的问题	021	鸡尾面包	030
面包基本馅料和皮的制作	022	鲍汁叉烧面包	030
椰蓉馅	022	三文治吐司	031
鸡尾馅	022	西式香肠面包	031
苹果馅	022	番茄面包	032
巧克力馅	023	牛油面包	032
椰子馅	023	胡萝卜营养面包	033
流沙馅	023	乳酪红椒面包	033
乳酪馅	024	枸杞养生面包	034
椰奶提子馅	024	花生球面包	034
蒜蓉馅	024	咖啡面包	035
乳酪克林姆馅	025	中法面包	035
蛋黄酱	025	乳酪苹果面包	036
沙拉酱	025	卡士达面包	036
黄金酱	026	法式大蒜面包	037
紫香面糊	026	玉米沙拉面包	037
泡芙糊	026	腰果全麦面包	038
香酥粒	027	全麦长棍面包	038
松酥粒	027	维也纳苹果面包	039
菠萝皮	027	茄司面包	039
杏仁提子面包	028	洋葱培根面包	040
美式提子面包	028	芝士火腿面包	040



草莓夹心面包.....	041	椰子丹麦面包.....	056
奶油椰子面包.....	041	火腿芝士丹麦面包.....	057
炸香菇鸡面包.....	042	亚提士面包.....	057
蓝莓菠萝面包.....	042	核桃提子丹麦面包.....	058
虾仁玉米面包.....	043	麻糖花面包.....	058
菠萝提子面包.....	043	番茄牛角面包.....	059
红糖提子面包.....	044	毛毛虫面包.....	059
瓜子仁面包.....	044	调理肉松面包.....	060
香芹热狗面包.....	045	蔓越莓辫子面包.....	060
乳酪枸杞面包.....	045	禾穗椰蓉面包.....	061
甘笋吐司.....	046	椰奶提子面包.....	061
香橙吐司.....	046	椰奶提子丹麦面包.....	062
黄桃面包.....	047	香菇鸡面包.....	062
可松面包.....	047	甘纳和风面包.....	063
蔓越莓吐司.....	048	番茄迷迭香意大利香料面包.....	063
香菇培根卷.....	048	西蓝花面包.....	064
鸡肉芝士面包.....	049	大米三色早餐面包.....	064
苹果面包.....	049	地瓜面包.....	065
蜜豆黄金面包.....	050	红茶面包棒.....	065
黄金杏仁面包.....	050	红豆绿茶面包.....	066
瑞士红豆面包.....	051	酥皮板栗面包.....	066
玉米芝士面包.....	051	红豆甜南瓜面包.....	067
黑椒热狗丹麦面包.....	052	蛋黄酱玉米面包.....	067
番茄蛋面包.....	052	花式水果面包圈.....	068
肉松芝士面包.....	053	燕麦面包.....	068
红豆辫子面包.....	053		
奶酪蓝莓面包.....	054		
东叔串.....	054		
培根串.....	055		
培根可松面包.....	055		
番茄热狗丹麦面包.....	056		





PART 3 蛋糕类

制作蛋糕的基本原料	070	巧克力腰果蛋糕	085
制作蛋糕的基本工具	071	果碎蛋糕	085
蛋糕制作常见问题的解决方法 和制作关键	072	香芋蛋糕	086
蛋糕体和配件的制作	074	栗子蛋糕	086
圆形海绵蛋糕体	074	淮山蛋糕	087
白巧克力蛋糕体	074	奶油苹果蛋糕	087
柠檬蛋糕体	075	苹果戚风蛋糕	088
杏仁蛋糕体	075	咸味火腿蛋糕	088
板栗蛋糕体	076	西洋蛋糕	089
沙哈蛋糕体	076	玉枕蛋糕	089
长方形海绵蛋糕体	077	肉松夹心蛋糕	090
布朗尼蛋糕体	077	年轮蛋糕	090
空心坯	078	安格拉斯蛋糕	091
直角坯	078	樱桃天使蛋糕	091
重油蛋糕体	079	柳橙蛋糕	092
戚风蛋糕体	079	蓝莓核桃蛋糕	092
卷形巧克力配件	080	虎纹皮蛋糕	093
半卷形巧克力配件	080	重芝士蛋糕条	093
月亮形巧克力配件	080	布丁蛋糕	094
花形巧克力配件	081	全麦蛋糕	094
网格巧克力配件	081	绿茶红豆蛋糕	095
木纹巧克力配件	081	红豆海绵蛋糕	095
莲蓉蛋糕	082	橄榄蛋糕	096
红枣奶油蛋糕	082	翡翠蛋糕	096
枸杞奶油蛋糕	083	紫米蛋糕	097
黑枣蛋糕	083	提子蛋糕	097
红蜜豆奶油蛋糕	084	香草奶油蛋糕	098
椰浆天使蛋糕	084	富士蛋糕	098
		香草布丁蛋糕	099



原味蛋糕.....	099	核桃戚风蛋糕.....	115
枸杞蛋糕.....	100	黑芝麻三明治蛋糕.....	115
蜂巢蛋糕.....	100	黑樱桃迷你圆筒形蛋糕.....	116
橙香元宝蛋糕.....	101	地瓜芝士蛋糕.....	116
椰香蛋糕.....	101	土豆勃朗峰蛋糕.....	117
可可蛋糕卷.....	102	红薯蛋糕.....	117
寿司蛋糕卷.....	102	草莓慕斯蛋糕.....	118
焦糖夹心蛋糕.....	103	菠萝慕斯蛋糕.....	118
草莓焦糖蛋糕.....	103	柳橙慕斯蛋糕.....	119
纽约乳酪蛋糕.....	104	绿茶慕斯蛋糕.....	119
黄金皮蛋糕.....	104	蓝莓慕斯蛋糕.....	120
杏仁戚风蛋糕.....	105	士多啤梨慕斯蛋糕.....	120
金三角蛋糕.....	105	香橙玉桂慕斯蛋糕.....	121
甜筒蛋糕.....	106	咖啡慕斯蛋糕.....	121
花纹皮蛋糕.....	106	花团锦簇.....	122
香妃蛋糕.....	107	旋转轮盘.....	122
焦糖布丁蛋糕.....	107	苹果慕斯蛋糕.....	123
木纹皮蛋糕.....	108	芒果乳酪蛋糕.....	123
咖啡蛋糕卷.....	108	草莓花篮蛋糕.....	124
斑马蛋糕卷.....	109	松仁巧克力蛋糕.....	124
绿茶彩布蛋糕.....	109	花样年华.....	125
可可彩布蛋糕.....	110	冷冻榴莲芝士蛋糕.....	125
千层蛋糕.....	110	柠檬芝士蛋糕.....	126
鸳鸯蛋糕卷.....	111	蓝莓芝士蛋糕.....	126
新意蛋糕卷.....	111	黄桃芝士蛋糕.....	127
香橙蛋糕卷.....	112	黑米慕斯蛋糕.....	127
日式草莓条形蛋糕.....	112	草莓芝士蛋糕.....	128
樱桃奶油蛋糕.....	113	樱桃乳酪蛋糕.....	128
柠檬奶油芝士磅蛋糕.....	113	香蕉乳酪蛋糕.....	129
地瓜丁蛋糕.....	114	百香果芝士.....	129
香蕉巧克力蛋糕.....	114	新鲜水果派蛋糕.....	130



杏仁巧克力蛋糕.....	130	覆盆子慕斯蛋糕.....	146
抹茶红豆蛋糕.....	131	甘草巧克力慕斯蛋糕.....	146
生奶油迷你短蛋糕.....	131	红牛青梅乳酪慕斯蛋糕.....	147
法式烤芝士.....	132	Hello Kitty.....	147
茉莉花茶慕斯蛋糕.....	132	加菲猫.....	148
白巧克力慕斯蛋糕.....	133	哆啦A梦.....	148
酸奶慕斯蛋糕.....	133	喜羊羊.....	149
红茶巧克力慕斯蛋糕.....	134	小男孩.....	149
黑芝麻慕斯蛋糕.....	134	枫糖肉桂芝士蛋糕.....	150
轻芝士蛋糕.....	135	宠物宝宝.....	150
笑逐颜开.....	135	欢快的跳跳虎.....	151
天天向上.....	136	活泼可爱的小熊猫.....	151
加菲猫的快乐时光.....	136	加菲猫的乐园.....	152
恋人世界.....	137	快乐喜羊羊.....	152
小狗乐乐.....	137	法兰西之恋.....	153
小笨象.....	138	难忘圣诞节.....	153
北极雪人.....	138	聪明的史努比.....	154
霹雳小老虎.....	139	果味唐老鸭.....	154
白乳酪手指蛋糕.....	139	流氓兔.....	155
曼达琳慕斯蛋糕.....	140	小男孩的美好时光.....	155
草莓小曲蛋糕.....	140	延年益寿.....	156
抹茶乳酪慕斯蛋糕.....	141	维尼熊的世界.....	156
益力多乳酪慕斯蛋糕.....	141	米奇老鼠.....	157
洋梨慕斯蛋糕.....	142	可爱的哆啦A梦.....	157
可乐乳酪慕斯蛋糕.....	142	诺曼底之恋.....	158
蓝莓乳酪慕斯蛋糕.....	143	天使之恋.....	158
奇异果慕斯蛋糕.....	143	虎虎生威.....	159
水果茶乳酪慕斯蛋糕.....	144	步步为营.....	159
板栗慕斯蛋糕.....	144	花的时代.....	160
开心果乳酪慕斯蛋糕.....	145	夏日的风情.....	160
番石榴慕斯蛋糕.....	145		

PART

1

烘焙的材料、 工具、模具介绍

烘焙食品不仅营养丰富，且款式多样，既可以作为主食，又可以作为茶点品味。在欧美等世界绝大多数地区，烘焙食品倍受消费者喜爱，在人们的生活中占有极为重要的地位。本书在开篇之初首先为你介绍了烘焙的基本材料、工具和模具，以及烘焙过程中的常见问题，让你在接下来的操作中能轻松上手。



烘焙的基本材料介绍

1. 面粉

烘焙中经常使用的面粉分为做饼干用的低筋面粉和做面包用的高筋面粉两种。低筋面粉的淀粉含量少，多用于制作口感松软的曲奇、海绵蛋糕和饼干等；高筋面粉的淀粉含量高，用于制作口感有韧劲的面包。面粉使用过后应放在密封容器中保存。



2. 黄油

主要使用不加盐的无盐黄油。根据不同的用途，使用方法有：放置在常温下软化后使用，或是冷的黄油直接使用，还可融化后使用。另外，购买了大量的黄油后，要把它放在密封容器中，然后放到冷冻室里保存，这样可以分多次使用。



3. 生奶油

购买时，应挑选油脂含量达到35%以上的生奶油，这样打奶油的时候比较容易打出奶油泡泡。通常，在抹普通的蛋糕和慕斯蛋糕的时候，用凉的生奶油进行涂抹；而往面团中直接加入较稀的生奶油的时候，要将奶油先放置在室温状态下一段时间。最后，生奶油放在冷冻室里保存的话，打奶油时不容易起泡，所以一定要放在冷藏室里保存。



4. 香草香料

通常用于去除鸡蛋腥味的香草香料分为香草油、香草粉、香草提取物。





5.鸡蛋

使用一般大小的鸡蛋是最好的。一般大小的鸡蛋每个约55克，在烘焙的时候可以作为一个参考。挑选的时候先看保质期，然后选其中最新鲜的鸡蛋，使用前务必将鸡蛋先放在室温状态下解冻。



6.巧克力

用适中的温度融化后掺到面团里的巧克力，选用可可脂含量达35%以上的制饼用考维曲巧克力是最好的。另外，为了使松饼、曲奇等更有嚼劲，可使用表面没有融化的巧克力起酥来进行涂层。



7.奶油芝士

没有熟化、带着清爽的酸味是奶油芝士的特征。用于制作松饼、面包、磅蛋糕等，用途繁多。购买时，挑选量大的买比较划算，一次买1~2千克是较好的。开封后尽快食用最好，但是如果想要放置1~2个月后再食用的话，为了不让它和空气接触，应仔细地密封2~3层后，放在冷藏室的最里面保存。不过，奶油芝士放到冷藏室保存的话，解冻后，水和芝士会分离开来，变得又干又硬。



8.琼脂粉

琼脂粉是用锡兰青苔的提取物所制成的凝固剂。因为其凝固力强，所以主要用来制作羊羹。使用前请一定要泡上5~10分钟。

