

精选600款超人气中点西点，最详尽步骤图解让你一学就会
面点、饼干、蛋糕、甜点全包括，成功诀窍迅速掌握

NUTRITIOUS & DELICIOUS RECIPES
美食美容铺

糕点小铺

600款美味中点西点
3000张分步详解图
学中点西点必备第一书

精华版

配方精细，步骤详尽
一步一图，图文并茂
学做轻松，上手快速

中国名厨、国家级烘焙大师黎国雄 主编



美食美容铺

糕点小铺



黎国雄 主编

图书在版编目 (CIP) 数据

糕点小铺/黎国雄主编. — 长沙: 湖南美术出版社, 2012. 4

(美食美容铺)

ISBN 978-7-5356-5197-6

I. ①糕… II. ①黎… III. ①糕点—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第035478号

美食美容铺

糕点小铺

出版人: 李小山

策划: 金版文化

主编: 黎国雄

责任编辑: 李松范琳

封面设计: 景雪峰

出版发行: 湖南美术出版社

(长沙市东二环一段622号)

经销: 湖南省新华书店

印刷: 深圳市彩美印刷有限公司

(深圳市龙岗区坂田街道光雅园彩美印刷工业园)

开本: 711×1016 1/16

印张: 120

版次: 2012年4月第1版 2012年4月第1次印刷

书号: ISBN 978-7-5356-5197-6

定价: 178.80元(共六册)

【版权所有, 请勿翻印、转载】

邮购联系: 0755-83476130 邮编: 518000

网 址: <http://www.ch-jinban.com/>

电子邮箱: szjinban@163.com

如有倒装、破损、少页等印装质量问题, 请与印刷厂联系调换。

联系电话: 0755-88833688

目录

序言2



中式点心



制作中点的常用工具.....10
中式面点的分类和制作
特点.....11
面点成型法.....12
详解八大发面技巧.....14
制作饼类的关键因素.....16
制作包子的9个窍门.....17
美味饺子窍门多.....18

初级中点入门

黑糯米盏.....21
三色水晶球.....22
七彩水晶盏.....23
香菜猪仔果.....24
潮州粉果.....25
燕麦桂圆包.....26
燕麦奶黄包.....27



芝士豆沙圆饼.....28
菜心小笼包.....29
香菜小笼包.....30
七彩小笼包.....31
腊味小笼包.....32
生肉包.....33
莲蓉包.....34
鲜虾香菜包.....35
燕麦花生包.....36
燕麦豆沙包.....37
香芋包.....38
香芋叉烧包.....39
豆沙麻枣.....40
八宝袋.....41
可可花生果.....42
脆皮三丝春卷.....43
凤凰叉烧扎.....44
金银馒头.....45
燕麦馒头.....46
甘笋螺旋馒头.....47
燕麦腊肠卷.....48
金笋腊肠卷.....49
香芋卷.....50
香芋火腩卷.....51
甘笋莲蓉卷.....52
麻香凤眼卷.....53
豆沙白玉卷.....54
莲蓉晶饼.....55

菠菜奶黄晶饼.....56
甘笋豆沙晶饼.....57
鸡仔饼.....58
豆沙饼.....59
香煎叉烧圆饼.....60
煎芝麻圆饼.....61
家乡蒸饺.....62
韭菜水饺.....63
大眼鱼饺.....64
金字塔饺.....65
多宝鱼饺.....66
金鱼饺.....67
七彩风车饺.....68
脆皮豆沙饺.....69
家乡咸水饺.....70
菜脯煎饺.....71

中级中点入门

水晶叉烧盏.....73
洋葱鸡粒酥盒.....74
凤凰丝烧卖.....75
上汤香葱粉果.....76
姜汁糕.....77
大发糕.....78
燕麦杏仁卷.....79
燕麦葱花卷.....80
螺旋葱花卷.....81
香煎玉米饼.....82

芝麻烧饼	83
香葱烧饼	84
芝麻酥饼	85
炸莲蓉芝麻饼	86
鸳鸯芝麻酥	87
冬瓜蓉酥	88
蛋黄莲蓉酥	89
螺旋香芋酥	90
莲蓉香雪酥	91
核桃果	92
菠菜玉米包	93
刺猬包	94
甘笋流沙包	95
寿桃包	96
燕麦玉米鼠包	97
燕麦菜心包	98
鼠尾斋包	99
香菜芋头包	100
蚝皇叉烧包	101
炸芝麻大包	102

芝麻枣包	103
香煎菜肉包	104
香煎叉烧包	105

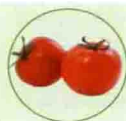
高级中点入门

蚬壳包	107
花边酥饺	108
豆沙窝饼	109
叉烧烧饼	110
老婆饼	111
五仁酥饼	112
莲花酥	113
豆沙蛋黄酥	114
雪梨酥	115
三角酥	116
金盖酥	117
叉烧酥	118
天天向上酥	119
豆沙佛手酥	120
腊味酥	121

奶黄酥	122
蛋黄酥	123
皮蛋酥	124
枕头酥	125
蚬壳酥	126
菊花酥	127
炸苹果酥	128
千层莲蓉酥	129



西式点心



制作西点的基本原料	132
制作西点的基本工具	134
常见西点名词解释	136
关于西点的疑问	137

初级西点入门

香菜饼干	139
陈皮饼干	140
乌梅饼干	141
豪客饼干	142
菊花饼	143
奶香薄饼	144
椰子薄饼	145
腰果巧克力饼	146

黑米冰花饼	147
椰奶饼干	148
杏仁薄饼	149
冰花酥	150
紫菜饼	151
巧克力夹心饼	152
淑女饼	153
乡村乳酪饼	154
花生脆饼	155
可可薄饼	156
腰果粒饼干	157
红糖酥饼	158
蔬菜饼	159
芝麻饼	160

绿茶薄饼	161
核桃巧克力饼	162
十字饼	163





夏威夷饼	164
姜饼	165
罗曼斯饼	166
香杏脆饼	167
樱桃曲奇	168
香葱曲奇	169
乳香曲奇饼	170
巧克力曲奇饼	171
S曲奇饼干	172
红糖葡萄酥	173
芝士奶酥	174
香芋奶油饼	175
椰蓉酥	176
椰味葡萄酥	177
桃酥王	178
无花果奶酥	179

芝麻奶酥	180
玫瑰奶酥	181
咖啡奶酥	182
绿茶瓜子酥	183
车轮酥	184
花生小点	185
意式巧克力饼	186
香杏小点	187
芝麻娣茹	188
芝麻花生球	189
椰子球	190
金手指	191
核桃小点	192
指形点心	193
燕麦核桃饼	194
杏仁达克	195
熏衣草饼	196
咖啡椰子条	197
南瓜塔	198
奶油红薯	199

中级西点入门

瓜子仁脆饼	201
空心饼	202
杏仁粒曲奇饼	203
巧克力花生饼	204

桃酥	205
莲蓉甘露酥	206
蓝莓酱酥	207
鸳鸯包心酥	208
红豆包心酥	209
苹果派	210
红薯派	211
乡村水果派	212
板栗派	213

高级西点入门

核桃塔	215
香米奶塔	216
松子果仁酥	217
书夹酥	218
千层酥	219
莲蓉酥	220
肉松酥	221
花生酥条	222
花生曲奇饼	223
云石干点	224
蛋塔	225

巧克力蛋糕及甜点



制作蛋糕的基本原料	228
制作蛋糕的基本工具	229
蛋糕制作常见问题的 解决方法和制作关键	230
蛋糕原材料打发的方法	232
基础蛋糕体制作	234
巧克力泥、巧克力酱的 制作	238

巧克力配件	240
熊猫宝宝	246
水果缤纷乐	247
冰雪童话	248
甜蜜伴侣	249
牛奶星球	250
秋日花生碎	251
圣诞派对	252

情迷巧克力	253
绿色心情	254
布达佩斯之恋	255
开心乐园	256
银珠幻想	257
淑女猫	258
小精灵	259
喜牛牛	260

大熊猫	261	巧克力核桃蛋糕	280	蛋黄酒巧克力	299
可爱小鹿	262	巧克力葡萄干杏仁蛋糕	281	焦糖巧克力	300
快乐童年	263	巧克力乳酪派	282	柳橙巧克力	301
粉色心情	264	巧克力乳酪蛋糕	283	芒果巧克力	302
可爱小白兔	265	巧克力碎粒乳酪蛋糕	284	无花果巧克力	303
小蜜蜂	266	香蕉巧克力蛋糕	285	古典巧克力	304
缤纷夏日	267	白巧克力香橙慕斯	286	咖啡柠檬巧克力	305
海豚世界	268	黑米巧克力慕斯	287	辣味巧克力	306
企鹅之家	269	焦糖巧克力慕斯	288	生巧克力	307
快乐奶牛	270	咖啡巧克力洋梨慕斯	289	夏威夷巧克力条	308
聪明的小精灵	271	开心果巧克力慕斯	290	香蕉巧克力球	309
蝴蝶翩翩	272	抹茶巧克力慕斯	291	杏仁条巧克力	310
粉色小猪	273	巧克力慕斯	292	椰香巧克力	311
法式水果布朗尼蛋糕	274	巧克力水果慕斯	293	冰薄荷巧克力	312
核桃可可芝士蛋糕	275	西米巧克力慕斯	294	交响曲	313
卡兰柠檬巧克力蛋糕	276	香浓巧克力樱桃慕斯	295	马卡龙	314
蓝莓巧克力蛋糕	277	欧培拉	296	蒂克雷	315
奶香果仁蛋糕	278	沙卡体巧克力卷	297		
浓情巧克力	279	草莓巧克力	298		

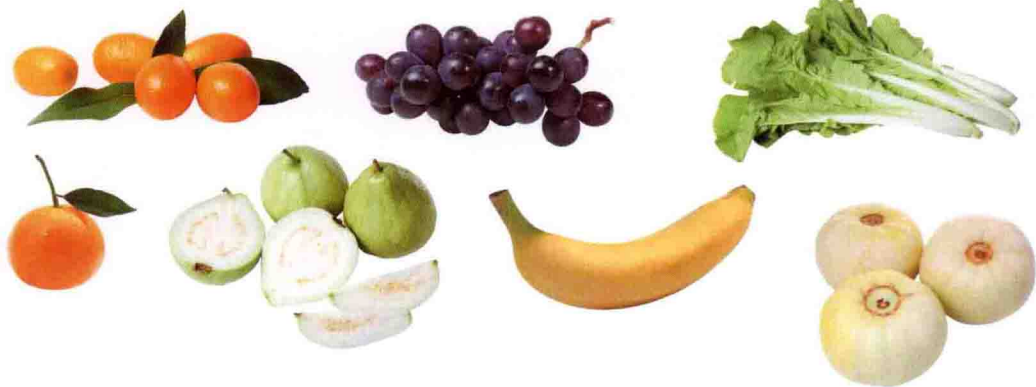


美食美容铺

糕点小铺



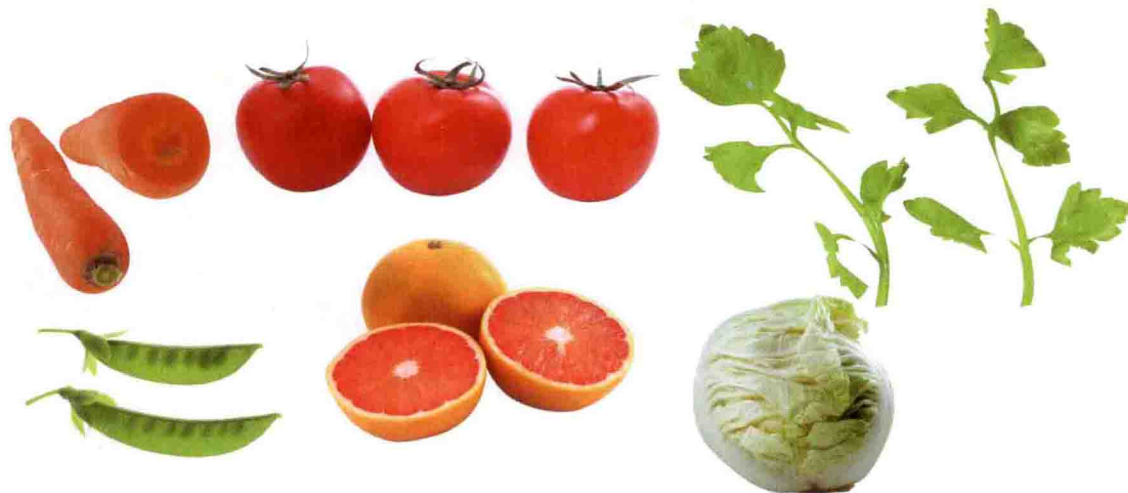
黎国雄 主编



序言 | Preface

中点与西点 缤纷又美味





中式点心作为中国传统饮食文化中不可或缺的一部分，

具有很多值得发掘的特色和奥秘。

西点是西方民族饮食文化的

重要组成部分，可以做主食，也可以做点心。

本书将为大家呈现各种中点、西点的详细制作方法及制作技巧，

还额外为大家介绍各种巧克力蛋糕及甜品的制作。



目录

序言2



中式点心



制作中点的常用工具.....10
中式面点的分类和制作
特点.....11
面点成型法.....12
详解八大发面技巧.....14
制作饼类的关键因素.....16
制作包子的9个窍门.....17
美味饺子窍门多.....18

初级中点入门

黑糯米盏.....21
三色水晶球.....22
七彩水晶盏.....23
香菜猪仔果.....24
潮州粉果.....25
燕麦桂圆包.....26
燕麦奶黄包.....27



芝士豆沙圆饼.....28
菜心小笼包.....29
香菜小笼包.....30
七彩小笼包.....31
腊味小笼包.....32
生肉包.....33
莲蓉包.....34
鲜虾香菜包.....35
燕麦花生包.....36
燕麦豆沙包.....37
香芋包.....38
香芋叉烧包.....39
豆沙麻枣.....40
八宝袋.....41
可可花生果.....42
脆皮三丝春卷.....43
凤凰叉烧扎.....44
金银馒头.....45
燕麦馒头.....46
甘笋螺旋馒头.....47
燕麦腊肠卷.....48
金笋腊肠卷.....49
香芋卷.....50
香芋火腩卷.....51
甘笋莲蓉卷.....52
麻香凤眼卷.....53
豆沙白玉卷.....54
莲蓉晶饼.....55

菠菜奶黄晶饼.....56
甘笋豆沙晶饼.....57
鸡仔饼.....58
豆沙饼.....59
香煎叉烧圆饼.....60
煎芝麻圆饼.....61
家乡蒸饺.....62
韭菜水饺.....63
大眼鱼饺.....64
金字塔饺.....65
多宝鱼饺.....66
金鱼饺.....67
七彩风车饺.....68
脆皮豆沙饺.....69
家乡咸水饺.....70
菜脯煎饺.....71

中级中点入门

水晶叉烧盏.....73
洋葱鸡粒酥盒.....74
凤凰丝烧卖.....75
上汤香葱粉果.....76
姜汁糕.....77
大发糕.....78
燕麦杏仁卷.....79
燕麦葱花卷.....80
螺旋葱花卷.....81
香煎玉米饼.....82

芝麻烧饼	83
香葱烧饼	84
芝麻酥饼	85
炸莲蓉芝麻饼	86
鸳鸯芝麻酥	87
冬瓜蓉酥	88
蛋黄莲蓉酥	89
螺旋香芋酥	90
莲蓉香雪酥	91
核桃果	92
菠菜玉米包	93
刺猬包	94
甘笋流沙包	95
寿桃包	96
燕麦玉米鼠包	97
燕麦菜心包	98
鼠尾斋包	99
香菜芋头包	100
蚝皇叉烧包	101
炸芝麻大包	102

芝麻枣包	103
香煎菜肉包	104
香煎叉烧包	105

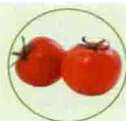
高级中点入门

蚬壳包	107
花边酥饺	108
豆沙窝饼	109
叉烧烧饼	110
老婆饼	111
五仁酥饼	112
莲花酥	113
豆沙蛋黄酥	114
雪梨酥	115
三角酥	116
金盖酥	117
叉烧酥	118
天天向上酥	119
豆沙佛手酥	120
腊味酥	121

奶黄酥	122
蛋黄酥	123
皮蛋酥	124
枕头酥	125
蚬壳酥	126
菊花酥	127
炸苹果酥	128
千层莲蓉酥	129



西式点心



制作西点的基本原料	132
制作西点的基本工具	134
常见西点名词解释	136
关于西点的疑问	137

初级西点入门

香菜饼干	139
陈皮饼干	140
乌梅饼干	141
豪客饼干	142
菊花饼	143
奶香薄饼	144
椰子薄饼	145
腰果巧克力饼	146

黑米冰花饼	147
椰奶饼干	148
杏仁薄饼	149
冰花酥	150
紫菜饼	151
巧克力夹心饼	152
淑女饼	153
乡村乳酪饼	154
花生脆饼	155
可可薄饼	156
腰果粒饼干	157
红糖酥饼	158
蔬菜饼	159
芝麻饼	160

绿茶薄饼	161
核桃巧克力饼	162
十字饼	163





夏威夷饼	164
姜饼	165
罗曼斯饼	166
香杏脆饼	167
樱桃曲奇	168
香葱曲奇	169
乳香曲奇饼	170
巧克力曲奇饼	171
S曲奇饼干	172
红糖葡萄酥	173
芝士奶酥	174
香芋奶油饼	175
椰蓉酥	176
椰味葡萄酥	177
桃酥王	178
无花果奶酥	179

芝麻奶酥	180
玫瑰奶酥	181
咖啡奶酥	182
绿茶瓜子酥	183
车轮酥	184
花生小点	185
意式巧克力饼	186
香杏小点	187
芝麻娣茹	188
芝麻花生球	189
椰子球	190
金手指	191
核桃小点	192
指形点心	193
燕麦核桃饼	194
杏仁达克	195
熏衣草饼	196
咖啡椰子条	197
南瓜塔	198
奶油红薯	199
桃酥	205
莲蓉甘露酥	206
蓝莓酱酥	207
鸳鸯包心酥	208
红豆包心酥	209
苹果派	210
红薯派	211
乡村水果派	212
板栗派	213

中级西点入门

瓜子仁脆饼	201
空心饼	202
杏仁粒曲奇饼	203
巧克力花生饼	204

高级西点入门

核桃塔	215
香米奶塔	216
松子果仁酥	217
书夹酥	218
千层酥	219
莲蓉酥	220
肉松酥	221
花生酥条	222
花生曲奇饼	223
云石干点	224
蛋塔	225

巧克力蛋糕及甜点



制作蛋糕的基本原料	228	巧克力配件	240	情迷巧克力	253
制作蛋糕的基本工具	229	熊猫宝宝	246	绿色心情	254
蛋糕制作常见问题的		水果缤纷乐	247	布达佩斯之恋	255
解决方法和制作关键	230	冰雪童话	248	开心乐园	256
蛋糕原材料打发的方法	232	甜蜜伴侣	249	银珠幻想	257
基础蛋糕体制作	234	牛奶星球	250	淑女猫	258
巧克力泥、巧克力酱的		秋日花生碎	251	小精灵	259
制作	238	圣诞派对	252	喜牛牛	260

大熊猫	261	巧克力核桃蛋糕	280	蛋黄酒巧克力	299
可爱小鹿	262	巧克力葡萄干杏仁蛋糕	281	焦糖巧克力	300
快乐童年	263	巧克力乳酪派	282	柳橙巧克力	301
粉色心情	264	巧克力乳酪蛋糕	283	芒果巧克力	302
可爱小白兔	265	巧克力碎粒乳酪蛋糕	284	无花果巧克力	303
小蜜蜂	266	香蕉巧克力蛋糕	285	古典巧克力	304
缤纷夏日	267	白巧克力香橙慕斯	286	咖啡柠檬巧克力	305
海豚世界	268	黑米巧克力慕斯	287	辣味巧克力	306
企鹅之家	269	焦糖巧克力慕斯	288	生巧克力	307
快乐奶牛	270	咖啡巧克力洋梨慕斯	289	夏威夷巧克力条	308
聪明的小精灵	271	开心果巧克力慕斯	290	香蕉巧克力球	309
蝴蝶翩翩	272	抹茶巧克力慕斯	291	杏仁条巧克力	310
粉色小猪	273	巧克力慕斯	292	椰香巧克力	311
法式水果布朗尼蛋糕	274	巧克力水果慕斯	293	冰薄荷巧克力	312
核桃可可芝士蛋糕	275	西米巧克力慕斯	294	交响曲	313
卡兰柠檬巧克力蛋糕	276	香浓巧克力樱桃慕斯	295	马卡龙	314
蓝莓巧克力蛋糕	277	欧培拉	296	蒂克雷	315
奶香果仁蛋糕	278	沙卡体巧克力卷	297		
浓情巧克力	279	草莓巧克力	298		



Chinese Snack



品尝中式点心 × 领略中国风味

中式点心



乐趣无穷 轻松做出花样繁多的中点



在餐厅里见到精致美味的中点，

你有想过自己也可以

动手做出来吗？中式点心向来深受人们的欢迎，而且制作并不复杂，本章将为大家介绍具有代表性的中点的详细制作方法，以便让大家很快掌握制作要领。中点制作轻松而又简单，同时又乐趣无穷，相信你在家也能做出可口的中式点心。



制作中点的常用工具

制作中式面点怎么能少得了工具呢？工具可谓是制作中式面点的关键，通过这几样小小的工具，我们就能灵活地运用材料做出变化多样的点心。作为初学者，可能对于制作中式面点所需要的工具都不太了解，对其基本功能也知之甚少。为此，我们特地介绍一下制作中点的常用工具。

01 电磁炉

电磁炉是利用电磁感应加热原理制成的电气烹饪器具。在加热过程中没有明火，因此安全、卫生。电磁炉本身很好清理，没有烟熏火燎的现象。同时，电磁炉不会像煤气那样，易产生泄露，也不产生明火，不会成为事故的诱因。此外，它本身设有多重安全防护措施，包括炉体倾斜断电、超时断电、过流、过压、欠压保护、使用不当自动停机等等功能，既使有时汤汁外溢，也不存在煤气灶熄火跑气的危险，使用起来省心。在蒸煮糕点的时候，只要我们设定好时间，就可以放心地蒸煮了，完全不用担心出现蒸煮时间不足或过长状况出现，相当省时、好用。

02 刮板

刮板是用胶质材料做成的，一般用来搅拌面糊等液态材料，因为它本身比较柔软，所以也可以把粘在器具上的材料刮干净。还有一种耐高温的橡皮刮刀，可以用来搅拌热的液态材料。用橡皮刮刀搅拌加入面粉的材料时，注意不要用力过度，也不要用力划圈的方式搅拌面糊，而是要用切拌的方法，以免面粉出筋。



03 蒸笼

制作中式点心及蒸菜，不免要用到蒸笼。蒸笼的大小随家庭的需要而定，有竹编的、木

制的、铝制的及不锈钢制的等，又可分为圆、方二种形态，还可分大、中、小多种型号，其中以竹编的和铝制的最常见。传统的竹编蒸笼，水蒸气能适当地蒸发，不易积水气、不易滴水，但清洗时较不方便，且需晒干后才能收藏。蒸笼的使用，是将底锅或垫锅先盛半锅水，烧开，再将装有点心的蒸笼放入，以大火蒸之，中途如需加水应加热水，才不致影响菜肴的品质，可重叠多层同时使用。

04 电子秤

电子秤是用来对糕点材料进行称重的设备，通过传感器的电力转换，经称重仪表处理来完成对物体的计量。在制作糕点过程中，电子秤相当重要，只有称出合适分量的各种材料，才能做出一个完美的糕点。所以在选择电子秤的时候，要注意选择灵敏度高的。

05 擀面杖

擀面用的木棍儿，是中国很古老的一种用来压制面条的工具，一直流传至今，多为木制，用其捻压面饼，直至压薄，是制作面条、饺子皮、面饼等不可缺少的工具。在选择时最好选择木质结实、表面光滑的擀面杖，尺寸依据平时用量选择。

