



尚锦美食王

尚锦文化



小饼干



吴金燕 ◆ 著



中国纺织出版社

尚锦美食王

小饼干

吴金燕◆著



 中国纺织出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

小饼干 / 吴金燕著. —北京: 中国纺织出版社, 2014.6
(尚锦美食王)
ISBN 978-7-5180-0525-3

I. ①小… II. ①吴… III. ①饼干—制作 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第052573号

原文书名: 《小饼干易学易做》

原作者名: 吴金燕

©台湾人类智库数位科技股份有限公司, 2012

本书中文简体版经台湾人类智库数位科技股份有限公司授权, 由中国纺织出版社独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可, 不得以任何方式或手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 图字: 01—2014—0911

责任编辑: 安茂华 责任印制: 何 艳
装帧设计: 水长流文化

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-87155894 传真: 010-87155801

http://www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

官方微博 http://weibo.com/2119887771

天津市光明印务有限公司印刷 各地新华书店经销

2014年6月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/20 印张: 7

字数: 67千字 定价: 32.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

作者序



作者简介

吴金燕

台北市立木栅高工烘焙老师

台北市立文山特殊教育学校成教班烘焙老师

新北市新店佳佳烘焙材料店烘焙老师

新北市板桥大家发厨艺教室烘焙老师

快乐做饼干！

饼干，可以说是想进入烘焙天地的朋友们最容易上手的点心！只要把鸡蛋、面粉、糖、奶油的分量及比例掌握好，再加入坚果、果干等任何自己喜欢的材料，都可以随心所欲，而且成功率超高！每每说到这里，烘焙教室的学员总会问我说，既然这么简单，外面卖的手工饼干怎么都不便宜哪？是啊！这时我就会适时鼓励学生上完课回家，一定要亲自动手做，才能得到物超所值的成就感。

自己做饼干最大的好处，其实就是材料百分之百的新鲜、健康，尤其是家有孩子的妈妈们都知，市售饼干往往含有过多的人工合成添加物，没有办法完全禁止孩子们吃。如果能在家中和孩子一起制作，不仅没有健康上的忧虑，还能增进亲子感情，让孩子体验到手作乐趣，一举数得！

在这本书中，我规划了五六十种好吃又简单易做的点心食谱，依其口感及面团质地分为越嚼越香的“硬式饼干”、酥松香甜的

“软式饼干”和司康、松饼、比司吉、派等多种“变化式小西饼”，都是广受欢迎的午茶小点心。

书中每道食谱，我也尽其所能地将配方、烘烤时间、制作数量以及需要准备的工具一一说明清楚，还有详实的步骤图示范，让人一目了然。同时我也整合了过去在教学时，学生们常会碰到的问题，如“饼干底部为何很容易烤焦？”“为什么有些饼干要加苏打粉，有些却不用？”等等，逐一加以解答，希望读者实际操作时更加得心应手，善用各种不同的面团，做出千变万化的小点心。

一片片充满手感温度的饼干西点，除了能笼络家人感情之外，还可加上简单的点缀、包装，摇身一变成馈赠亲友的精致礼物。在样样讲求速成的现代社会，手工制作的情意，相信会让每个收到的人都赞叹不已！

赶快翻开下一页，走进厨房开始“搅和”吧！



Contents

目 录

- 8 爱上烘焙第一堂课——饼干家族介绍
- 10 基本材料认识
- 12 烘焙器具介绍
- 14 三步骤成功做好小饼干
- 16 自用送礼两相宜
——饼干保存及包装



PART 1 硬式饼干～咔嚓咔嚓真好吃～

酥硬性饼干

- 22 果酱小西饼
◆ 烘焙杏仁粉应选哪一种?
- 24 柠檬卡滋
◆ 如何使柠檬风味更香?
- 26 亚麻仁胡桃饼干
◆ 坚果类饼干怎么烤最香?
- 28 花生酱烤饼
◆ 面团太黏手不好捏怎么办?
- 30 牛奶小西饼
◆ 饼干烘烤前为何要叉洞?
- 32 卡蕾特西饼
◆ 卡蕾特西饼速配橘皮丝?
- 34 香葱苏打饼干
◆ 如何自己做烘焙用香葱?
- 36 小红莓卷心饼
◆ 糖油搅打多久才算松发?
- 38 匈牙利红椒芝士棒
◆ 什么是硬质乳酪?
- 40 草莓花圈
◆ 融化巧克力能用微波炉吗?
- 42 枫糖燕麦烤饼
◆ 即食燕麦片能做饼干吗?

脆硬性饼干

- 44 咖哩棒
◆ 芝士粉应选哪一种芝士?
- 46 棋格饼干
◆ 为何不能用调味可可粉?
- 48 黑椒洋葱咸饼干
◆ 为何必须先冷冻才切块?
- 50 咖啡欧蕾
◆ 糖粉可以用砂糖代替吗?
- 52 皇家小西饼
◆ 如何烤出夏威夷豆香味?
- 54 什锦果麦脆饼
◆ 红糖为什么要过筛?
- 56 伯爵核桃小西饼
◆ 核桃为何要先烤香?
- 58 可可芭蕾西饼
◆ 怎样做漂亮的球形饼干?
- 60 松子金三角
◆ 怎样判断面团冰冻够硬?
- 62 荞麦黑糖杂粮饼干
◆ 荞麦粉为何不能加太多?
- 64 意大利坚果脆饼
◆ 坚果脆饼的由来?



PART 2 软式饼干～随手捏揉花样多～

酥松性饼干

- 68 核桃酥
◆ 绵白糖与砂糖有何不同?
- 70 榛果巧克力小西饼
◆ 榛果如何选购及保存?
- 72 英式奶油酥饼
◆ 烤酥饼要不要加发粉?
- 74 抹茶核桃雪球
◆ 抹茶是即溶绿茶粉吗?
- 76 杏仁焦糖饼干
◆ 如何自己熬制焦糖?
- 78 巧克力双重奏
◆ 巧克力为何不能直接煮?
- 80 凤梨烧菓子
◆ 用硅胶烤模有哪些优点?
- 82 雪姬
◆ 如何快速刨出柠檬皮末?
- 84 腰果酥饼
◆ 烘焙用腰果如何选购?
- 86 玫瑰花香小西饼
◆ 烘焙用玫瑰花如何使用?

软性面糊饼

- 88 草莓泡泡
◆ 如何判断“湿性发泡”?
- 90 波浪纹夹心饼干
◆ 如何用裱花袋挤出面糊?
- 92 抹茶丹麦酥
◆ 丹麦酥为何爱菊花造型?
- 94 黑炫风饼干
◆ 什么是杏仁角?
- 96 椰丝球
◆ 椰丝球干松爽口的秘密?
- 98 萝蜜亚西饼
◆ 如何防止麦芽冷却粘锅?

薄片形饼干

- 100 什锦坚果瓦片
◆ 烤瓦片如何防四边焦黑?
- 102 芝麻薄饼
◆ 刚烤好的饼干不酥脆?
- 104 咖啡杏仁薄饼
◆ 蛋液为何必须分次加入?
- 106 樱花虾杏仁薄烧
◆ 如何防止薄片饼干破碎?
- 108 海苔薄烧
◆ 乳酪粉有哪些烹饪妙用?
- 110 香橙蕾丝薄饼
◆ 如何帮薄片饼干做造型?



ART 3 变化式小西饼 ~ 午茶点心好搭档 ~

司康

- 114 香葱火腿司康
 - ◆ 司康名称的由来?
- 116 蜂蜜燕麦司康
 - ◆ 冷掉的司康如何再加热?
- 118 比司吉
 - ◆ 比司吉香Q松软的秘诀?

松饼

- 120 瓦夫松饼
 - ◆ 松饼如何保存会依旧香浓美味?
- 122 一口香酥小松饼
 - ◆ 一口香酥小松饼糖粒的秘密?

派饼

- 124 太妃糖坚果塔
 - ◆ 如何熬煮太妃糖酱?
- 126 林兹派
 - ◆ 林兹派出炉不能马上吃?
- 128 巧克力小塔
 - ◆ 融化巧克力的技巧?
- 130 波士顿派
 - ◆ 波士顿派是蛋糕还是派?
- 132 覆盆子乳酪派
 - ◆ 如何制作覆盆子冻?
- 134 茅屋咖啡乳酪派
 - ◆ 如何自己做卡士达酱?



尚锦美食王

小饼干

吴金燕◆著



 中国纺织出版社

作者序



作者简介

吴金燕

台北市立木栅高工烘焙老师

台北市立文山特殊教育学校成教班烘焙老师

新北市新店佳佳烘焙材料店烘焙老师

新北市板桥大家发厨艺教室烘焙老师

快乐做饼干！

饼干，可以说是想进入烘焙天地的朋友们最容易上手的点心！只要把鸡蛋、面粉、糖、奶油的分量及比例掌握好，再加入坚果、果干等任何自己喜欢的材料，都可以随心所欲，而且成功率超高！每每说到这里，烘焙教室的学员总会问我说，既然这么简单，外面卖的手工饼干怎么都不便宜哪？是啊！这时我就会适时鼓励学生上完课回家，一定要亲自动手做，才能得到物超所值的成就感。

自己做饼干最大的好处，其实就是材料百分之百的新鲜、健康，尤其是家有孩子的妈妈们都知道，市售饼干往往含有过多的人工合成添加物，没有办法完全禁止孩子们吃。如果能在家中和孩子一起制作，不仅没有健康上的忧虑，还能增进亲子关系，让孩子体验到手作乐趣，一举数得！

在这本书中，我规划了五六十种好吃又简单易做的点心食谱，依其口感及面团质地分为越嚼越香的“硬式饼干”、酥松香甜的

“软式饼干”和司康、松饼、比司吉、派等多种“变化式小西饼”，都是广受欢迎的午茶小点心。

书中每道食谱，我也尽其所能地将配方、烘烤时间、制作数量以及需要准备的工具一一说明清楚，还有详实的步骤图示范，让人一目了然。同时我也整合了过去在教学时，学生们常会碰到的问题，如“饼干底部为何很容易烤焦？”“为什么有些饼干要加苏打粉，有些却不用？”等等，逐一加以解答，希望读者实际操作时更加得心应手，善用各种不同的面团，做出千变万化的小点心。

一片片充满手感温度的饼干西点，除了能笼络家人感情之外，还可加上简单的点缀、包装，摇身一变成馈赠亲友的精致礼物。在样样讲求速成的现代社会，手工制作的情意，相信会让每个收到的人都赞叹不已！

赶快翻开下一页，走进厨房开始“搅和”吧！



Contents

目 录

- 8 爱上烘焙第一堂课——饼干家族介绍
- 10 基本材料认识
- 12 烘焙器具介绍
- 14 三步骤成功做好小饼干
- 16 自用送礼两相宜
——饼干保存及包装



PART 1 硬式饼干～咔嚓咔嚓真好吃～

酥硬性饼干

- 22 果酱小西饼
◆ 烘焙杏仁粉应选哪一种?
- 24 柠檬卡滋
◆ 如何使柠檬风味更香?
- 26 亚麻仁胡桃饼干
◆ 坚果类饼干怎么烤最香?
- 28 花生酱烤饼
◆ 面团太黏手不好捏怎么办?
- 30 牛奶小西饼
◆ 饼干烘烤前为何要叉洞?
- 32 卡蕾特西饼
◆ 卡蕾特西饼速配橘皮丝?
- 34 香葱苏打饼干
◆ 如何自己做烘焙用香葱?
- 36 小红莓卷心饼
◆ 糖油搅打多久才算松发?
- 38 匈牙利红椒芝士棒
◆ 什么是硬质乳酪?
- 40 草莓花圈
◆ 融化巧克力能用微波炉吗?
- 42 枫糖燕麦烤饼
◆ 即食燕麦片能做饼干吗?

脆硬性饼干

- 44 咖喱棒
◆ 芝士粉应选哪一种芝士?
- 46 棋格饼干
◆ 为何不能用调味可可粉?
- 48 黑椒洋葱咸饼干
◆ 为何必须先冷冻才切块?
- 50 咖啡欧蕾
◆ 糖粉可以用砂糖代替吗?
- 52 皇家小西饼
◆ 如何烤出夏威夷豆香味?
- 54 什锦果麦脆饼
◆ 红糖为什么要过筛?
- 56 伯爵核桃小西饼
◆ 核桃为何要先烤香?
- 58 可可芭蕾西饼
◆ 怎样做漂亮的球形饼干?
- 60 松子金三角
◆ 怎样判断面团冰冻够硬?
- 62 荞麦黑糖杂粮饼干
◆ 荞麦粉为何不能加太多?
- 64 意大利坚果脆饼
◆ 坚果脆饼的由来?



PART 2 软式饼干～随手捏揉花样多～

酥松性饼干

- 68 核桃酥
◆ 绵白糖与砂糖有何不同?
- 70 榛果巧克力小西饼
◆ 榛果如何选购及保存?
- 72 英式奶油酥饼
◆ 烤酥饼要不要加发粉?
- 74 抹茶核桃雪球
◆ 抹茶是即溶绿茶粉吗?
- 76 杏仁焦糖饼干
◆ 如何自己熬制焦糖?
- 78 巧克力双重奏
◆ 巧克力为何不能直接煮?
- 80 凤梨烧菓子
◆ 用硅胶烤模有哪些优点?
- 82 雪姬
◆ 如何快速刨出柠檬皮末?
- 84 腰果酥饼
◆ 烘焙用腰果如何选购?
- 86 玫瑰花香小西饼
◆ 烘焙用玫瑰花如何使用?

软性面糊饼

- 88 草莓泡泡
◆ 如何判断“湿性发泡”?
- 90 波浪纹夹心饼干
◆ 如何用裱花袋挤出面糊?
- 92 抹茶丹麦酥
◆ 丹麦酥为何爱菊花造型?
- 94 黑炫风饼干
◆ 什么是杏仁角?
- 96 椰丝球
◆ 椰丝球干松爽口的秘密?
- 98 萝蜜亚西饼
◆ 如何防止麦芽冷却粘锅?

薄片形饼干

- 100 什锦坚果瓦片
◆ 烤瓦片如何防四边焦黑?
- 102 芝麻薄饼
◆ 刚烤好的饼干不酥脆?
- 104 咖啡杏仁薄饼
◆ 蛋液为何必须分次加入?
- 106 樱花虾杏仁薄烧
◆ 如何防止薄片饼干破碎?
- 108 海苔薄烧
◆ 乳酪粉有哪些烹饪妙用?
- 110 香橙蕾丝薄饼
◆ 如何帮薄片饼干做造型?



ART 3 变化式小西饼~ 午茶点心好搭档~

司康

- 114 香葱火腿司康
 - ◆ 司康名称的由来?
- 116 蜂蜜燕麦司康
 - ◆ 冷掉的司康如何再加热?
- 118 比司吉
 - ◆ 比司吉香Q松软的秘诀?

松饼

- 120 瓦夫松饼
 - ◆ 松饼如何保存会依旧香浓美味?
- 122 一口香酥小松饼
 - ◆ 一口香酥小松饼糖粒的秘密?

派饼

- 124 太妃糖坚果塔
 - ◆ 如何熬煮太妃糖酱?
- 126 林兹派
 - ◆ 林兹派出炉不能马上吃?
- 128 巧克力小塔
 - ◆ 融化巧克力的技巧?
- 130 波士顿派
 - ◆ 波士顿派是蛋糕还是派?
- 132 覆盆子乳酪派
 - ◆ 如何制作覆盆子冻?
- 134 茅屋咖啡乳酪派
 - ◆ 如何自己做卡士达酱?



爱上烘焙第一堂课

——饼干家族介绍



饼干面团两大基本类型

初学饼干制作，可以从面糊的搅拌方式着手，大致有以下两种类型：

1. 糖油拌合法

大部分饼干都采用糖油拌合方式，先将材料中的奶油与糖拌打至颜色变白呈松软状，再加进蛋液或牛奶等湿性材料，最后加入面粉拌合。由于拌合过程中会打入大量空气，因此打发程度愈大，面糊就更容易扩展成蓬松状，成品口感也会特别酥松。

2. 直接搅拌法

即将所有材料全部加在一起搅拌的方式，但仍要分湿性材料及粉类、油脂类依序加入，每放进一项材料都要先搅拌均匀再加入下一项，直到所有材料的颜色及型态都均匀一致即可。过度搅拌反而会使面粉出现筋性，口感就变差。