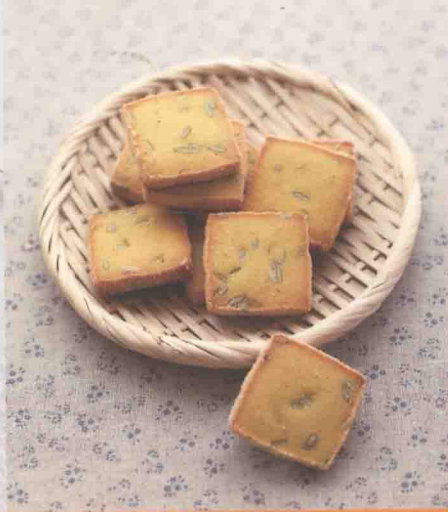




面包·蛋糕·曲奇 完全征服

超详细的图解步骤图
保证100%成功哦!

李智慧 著 李欣 译



辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

面包·蛋糕·曲奇 完全征服

李智慧 著
李欣 译

辽宁科学技术出版社
沈阳

The master of bread and cookies
Copyright © 2009 by Samseong Publishing Co., Ltd
All rights reserved
Simplified Chinese Copyright © 2011 by Liaoning Science and Technology
Publishing House through Eric Yang Agency Inc.

© 2011, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由韩国Samseong Publishing Co., Ltd 授权辽宁科学技术出版社在中国范围内
独家出版简体中文版本。

著作权合同登记号: 06-2011第47号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

面包·蛋糕·曲奇完全征服/(韩)李智慧著;李欣
译. —沈阳:辽宁科学技术出版社, 2012.5
ISBN 978-7-5381-7406-9

I. ①面… II. ①李… ①李… III. ①面包-制作 ②
蛋糕-制作 ③饼干-制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第044333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29号 邮编: 110003)
印刷者: 沈阳新华印刷厂
经 销 者: 各地新华书店
幅面尺寸: 180mm × 205mm
印 张: 6.4
字 数: 100千字
出版时间: 2012年5月第1版
印刷时间: 2012年5月第1次印刷
责任编辑: 康 倩
封面设计: 袁 舒
版式设计: 袁 舒
责任校对: 尹 昭

书 号: ISBN 978-7-5381-7406-9
定 价: 28.00 元

联系电话: 024-23284367 联系人: 康 倩 编辑
地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 辽宁科学技术出版社
邮编: 110003
E-mail: conniekang1113@hotmail.com



谁都可以做烘焙

视觉设计专业毕业的全职主妇，三年前生平第一次挑战家庭烘焙，在博客上传制作面包的视频，点击率突破500万次，并在烹饪班讲学，已出版两本料理书。

这就是我——李智慧的简历。其实，比起本名，很多的时候我更喜欢“悲伤哈欠”这个别名。承蒙大家在博客的关注，我才有机会可以出版自己的书。很多年轻人，包括结婚前的我，拿得出手的料理也就只有煮泡面。像面包和曲奇，经常都是在面包房买着吃。

买了迷你烤箱后开始对制作面包和曲奇渐渐地产生了兴趣。起初，我也是通过看其他人在博客里上传的视频和料理图片，试着模仿制作的。有一次上面写着“在面粉里加入鸡蛋并用橡皮刮刀搅拌”，我就从冰箱里拿出鸡蛋用橡皮刮刀使劲搅拌，结果面和得不是特别均匀。显然那天的烘焙以失败而告终。后来我才知道，根据烘焙的种类不同，鸡蛋和奶酪的温度各不相同。对于有些人来说这是简单的常识问题，但对于初来乍到的我却是非常陌生的。那时我就决定“把无关紧要的小事统统写进去，制作一种即使是初学者也绝不会失败的菜谱”。悲伤哈欠的烘焙博客就此诞生了。





我写这本书与当初写博客时的心情是一样的。为方便初学者制作简单的糕点，全过程以画面剪切的形式展现给大家。比如，标示的“和面”，就是否要一个方向、是否要用力、是否用铲子等都作了详细的解释，使大家不再混沌不明。另外，制作面包时经常会用到电子秤、量杯、烤箱等非家庭必备厨具。这里面除了必要工具以外，我们要充分活用家里的现有工具。

尽管如此，我并没有把博客里的菜谱原封不动地搬进书里。只着重介绍了55种关注度比较高的蛋糕、曲奇、面包和零食。

在食品安全问题越来越严重的现实社会，试着为您的家人制作健康营养的美食吧。特别的日子，自制蛋糕和巧克力也会是不错的礼物哦。为了让您的家人更加健康，相互间的感情更加深厚，制作一份充满爱的糕点吧。

作者 李智慧

烘焙基本工具 6

材料选购小贴士 10

和面前的准备 14

学习基本和面 16

需要掌握的烘焙情报 20

1 饱饱的一餐 面包

* 制作基本面包 24

* 目测面包的状态 26

迷你奶酪餐包 28

牛奶吐司 30

红豆吐司 32

土豆餐包 34

南瓜重油蛋糕 36

蓝莓面包圈 38

花草面包 40

香肠蔬菜面包 42

核桃酱奶酪面包 44

黑糖酥 46

火腿洋葱圈 48

面包圈变化款2种 51

2 特别的日子 蛋糕

* 让蛋糕变得更漂亮 54

情人节曲奇 56

迷你草莓蛋糕 58

樱桃酱巧克力蛋糕 62

巧克力布朗尼 64

手工巧克力 66

抹茶提拉米苏 68

柠檬戚风蛋糕 72

焦糖奶酪蛋糕 76

奶酪蛋糕变化款4种 78





3 甜美的味道 曲奇

* 制作样式精美的曲奇 82

巧克力趣多多 84

黄油曲奇 85

蔓越莓抹茶曲奇 86

南瓜曲奇 87

巧克力司康饼 88

红薯棒 89

抹茶薄饼 90

冰激凌华夫 91

蛋糕酥 92

巧克力曲奇 93

核桃挞 94

意式摩卡脆饼 96

意式脆饼变化款4种 98



4 人气一百分 TOP零食

迷你泡芙 102

迷你面包圈 104

草莓牛奶果冻 106

苹果派 108

番茄比萨 110

烤肉饼 112

草莓酱曲奇 114

红薯蛋糕 116

巧克力包 120

玛德琳蛋糕 122

焦糖玛芬 124

玛芬变化款4种 126



面包·蛋糕·曲奇 完全征服

李智慧 著
李欣 译

辽宁科学技术出版社
沈阳



谁都可以做烘焙

视觉设计专业毕业的全职主妇，三年前生平第一次挑战家庭烘焙，在博客上传制作面包的视频，点击率突破500万次，并在烹饪班讲学，已出版两本料理书。

这就是我——李智慧的简历。其实，比起本名，很多的时候我更喜欢“悲伤哈欠”这个别名。承蒙大家在博客的关注，我才有机会可以出版自己的书。很多年轻人，包括结婚前的我，拿得出手的料理也就只有煮泡面。像面包和曲奇，经常都是在面包房买着吃。

买了迷你烤箱后开始对制作面包和曲奇渐渐地产生了兴趣。起初，我也是通过看其他人在博客里上传的视频和料理图片，试着模仿制作的。有一次上面写着“在面粉里加入鸡蛋并用橡皮刮刀搅拌”，我就从冰箱里拿出鸡蛋用橡皮刮刀使劲搅拌，结果面和得不是特别均匀。显然那天的烘焙以失败而告终。后来我才知道，根据烘焙的种类不同，鸡蛋和奶酪的温度各不相同。对于有些人来说这是简单的常识问题，但对于初来乍到的我却是非常陌生的。那时我就决定“把无关紧要的小事统统写进去，制作一种即使是初学者也绝不会失败的菜谱”。悲伤哈欠的烘焙博客就此诞生了。





我写这本书与当初写博客时的心情是一样的。为方便初学者制作简单的糕点，全过程以画面剪切的形式展现给大家。比如，标示的“和面”，就是否要一个方向、是否要用力、是否用铲子等都作了详细的解释，使大家不再混沌不明。另外，制作面包时经常会用到电子秤、量杯、烤箱等非家庭必备厨具。这里面除了必要工具以外，我们要充分活用家里的现有工具。

尽管如此，我并没有把博客里的菜谱原封不动地搬进书里。只着重介绍了55种关注度比较高的蛋糕、曲奇、面包和零食。

在食品安全问题越来越严重的现实社会，试着为您的家人制作健康营养的美食吧。特别的日子，自制蛋糕和巧克力也会是不错的礼物哦。为了让您的家人更加健康，相互间的感情更加深厚，制作一份充满爱的糕点吧。

作者 李智慧

烘焙基本工具 6

材料选购小贴士 10

和面前的准备 14

学习基本和面 16

需要掌握的烘焙情报 20

1 饱饱的一餐 面包

* 制作基本面包 24

* 目测面包的状态 26

迷你奶酪餐包 28

牛奶吐司 30

红豆吐司 32

土豆餐包 34

南瓜重油蛋糕 36

蓝莓面包圈 38

花草面包 40

香肠蔬菜面包 42

核桃酱奶酪面包 44

黑糖酥 46

火腿洋葱圈 48

面包圈变化款2种 51

2 特别的日子 蛋糕

* 让蛋糕变得更漂亮 54

情人节曲奇 56

迷你草莓蛋糕 58

樱桃酱巧克力蛋糕 62

巧克力布朗尼 64

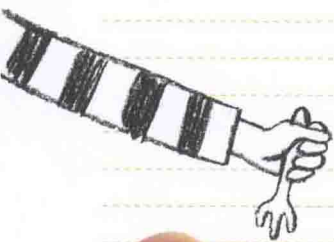
手工巧克力 66

抹茶提拉米苏 68

柠檬戚风蛋糕 72

焦糖奶酪蛋糕 76

奶酪蛋糕变化款4种 78





3 甜美的味道 曲奇

* 制作样式精美的曲奇 82

巧克力趣多多 84

黄油曲奇 85

蔓越莓抹茶曲奇 86

南瓜曲奇 87

巧克力司康饼 88

红薯棒 89

抹茶薄饼 90

冰激凌华夫 91

蛋糕酥 92

巧克力曲奇 93

核桃挞 94

意式摩卡脆饼 96

意式脆饼变化款4种 98



4 人气一百分 TOP零食

迷你泡芙 102

迷你面包圈 104

草莓牛奶果冻 106

苹果派 108

番茄比萨 110

烤肉饼 112

草莓酱曲奇 114

红薯蛋糕 116

巧克力包 120

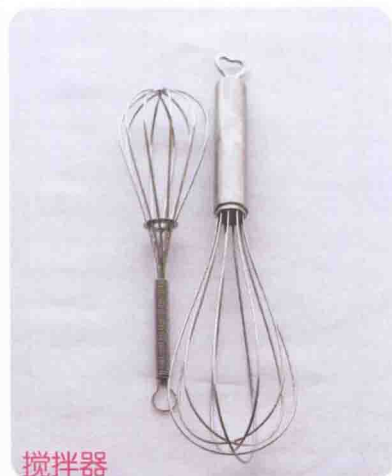
玛德琳蛋糕 122

焦糖玛芬 124

玛芬变化款4种 126



烘焙基本工具



搅拌器

搅拌器越大、扇叶越多，发泡程度越好。用小碗打发时，须用小一点的器具。如果经济宽裕，可选购多个大小不同的器具，以握把舒适为宜。

电子秤

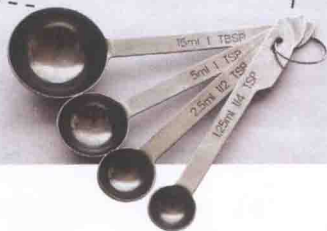
左右面包和曲奇味道的关键。比普通手动秤更能准确地测出1g的重量，是必备品。



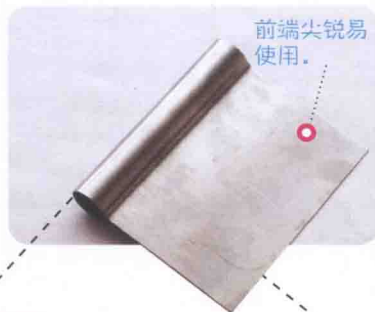
常用于称量少量材料，使用前需确认刻度是否为零。

量匙

用于计量少量材料。多以2.5ml、5ml、15ml为一组，钢制的比塑料的更耐用。



前端尖锐易使用。



刮刀

用于分割面团、整理分散面团、打碎黄油的过程。塑料制的长期使用前端易磨损，选用钢制的较为合适。



筛网

在去除过粗的面粉或混合两种以上材料时使用，有较粗的筛子和较细的筛子。

手提搅拌机

使用手提搅拌机能够节省搅拌的时间。特别是能轻易解决搅拌黄油和鸡蛋、打发鸡蛋等步骤，便于初学者使用。



使用后擦拭干净，能避免水滴腐蚀生锈。

搅拌盆

和面时温度或高或低，选用导热性能好的不锈钢材质为宜。两侧高、盆底平的不锈钢盆是最理想的容器。

导热性能好的不锈钢盆是最佳选择。



橡皮刮刀

常用于拌和面糊、刮除容器壁内黏附的材料或面糊。手柄长、刮面软的刮刀更便于使用。



手柄较长的刮刀更容易掌握哦。

烤盘

选用表面经过涂层处理的钢质模具为宜，常见的有浪纹烤盘、松饼烤盘、圆形烤盘等。



● 派和挞

派和挞易碎，多用有活动底板的烤盘。

与一次性模具相比，多用钢制模具。



● 吐司面包

多用钢质模具，纸质或铝箔材质等一次性模具可省去清洗的麻烦。

● 基本圆形模具

直径为15cm、18cm模具适合家庭使用。



不会脱毛的硅胶刷最好。



硅胶刷

涂抹糖浆、蛋液时使用。同易掉毛的毛刷相比，硅胶刷更卫生和方便。

要想面饼宽且扁平，小一些的擀面杖更适宜。



擀面杖

表面光滑的塑料材质和常见的木质中任选其一即可。

抹平刀

用于蛋糕抹面装饰与蛋糕立体移位、果酱馅料涂抹等，刀面薄且长为宜。



挤花嘴与挤花袋

用于装饰蛋糕、饼干，是烘焙料理的最佳搭配。初学者准备一个挤花嘴和带有内衬的挤花袋便可。塑料挤花袋是一次性用品，但用力过猛容易破损。



挤花嘴装在挤花袋前端。根据挤花嘴的形状不同，挤出的奶油形状也各异。

也可以当做装饰型模具使用。

饼干造型模具

制作从熊、兔子、鸟等动物到小人、十字、心形、字母、数字等各式各样的造型，是情人节或圣诞节蛋糕制作的秘密武器。



烘焙用纸

烘焙中不可缺少的用具之一，具有防止底面焦糊或轻松分离模具等作用，有成卷装和单片装两种规格。

材料选购小贴士

鸡蛋

首要条件是新鲜，但不能忽视重量。一般使用标准为60g一个的鸡蛋。



新鲜的鸡蛋表皮粗糙、有光泽，打开时蛋黄饱满不易破碎。

鲜奶油

初学者较难区分鲜奶油和生奶油。鲜奶油一般指新鲜牛奶中提炼出浓度在35%以上的奶油。而生奶油指用植物油勾兑而成的奶油。鲜奶油味道好些，且容易发泡。

完全不同于生奶油，味道真的很不错哦！



黑砂糖

黄砂糖

白砂糖



砂糖

从蔗糖的结晶体中去除糖蜜和杂物，具有给食品增添味道、保留水分、防止老化、维持新鲜度的作用。常用白砂糖，想要颜色深、味道更纯美一些就使用黄砂糖或黑砂糖。