

为爱烘焙

Love Baking

饼干、面包、蛋糕、pizza，
百种配方一网打尽！



吴佩琦 (Ousgoo) 著

近千张图
详细讲解
烘焙真的
很简单！



化学工业出版社



为爱烘焙



化学工业出版社
· 北京 ·

图书在版编目(CIP)数据

为爱烘焙 / 吴佩琦著. — 北京: 化学工业出版社,
2014.4

ISBN 978-7-122-19959-1

I. ①为… II. ①吴… III. ①焙烤食品-食品加工
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第041578号

责任编辑: 张彦 黎秀芬

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印 装: 北京瑞禾彩色印刷有限公司

710mm×1000mm 1/16 印张11 1/2 2014年6月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888(传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 39.80元

版权所有 违者必究

序

走过城市的大街小巷，总能看见一些大大小小的西点店，店内陈列着琳琅满目的面包、蛋糕等各种西式点心，看起来美轮美奂，不仅吸引着孩子们，也令大人们眼馋、口馋。

不过，有的店家卖的点心，可能存在某些添加剂超标，或者不健康不卫生的隐忧；而质量有保证的品牌西点店中卖的点心，通常价钱很贵。那么，怎样才能经常吃到既美味又卫生，价钱还相对比较便宜的点心呢？最佳答案就是：自己做烘焙吧！

本书就是专门为那些既喜欢烘焙，又希望能够自己亲手制作烘焙的读者朋友们编著的。本书将为大家徐徐揭开烘焙的神秘面纱，带领朋友们从实践中领悟烘焙的乐趣，力求让更多的朋友能够以更快、更简单的方式进入烘焙之门，学会做烘焙，充分享受烘焙带来的乐趣，并在烘焙实践中获得对自我的满足感和成就感。

从一个小巧的纸杯蛋糕开始，到能够独立完成裱花蛋糕的制作，在这样的过程中，相信你会明白，其实，会与不会只在一念之间。只要你喜欢，只要你决定，只要你开始动手，一切皆有可能，你也能够制作出那些看似神奇或者貌似超难度的烘焙作品。

既然如此，还犹豫什么呢！快来吧，让我们一起来玩烘焙，让我们家中的美食多一道色彩，让我们的生活多一份滋味！

彭娜





目 录

蛋糕及其他甜点分类	8	巧克力果仁饼干棒	56
面包分类	10	阿拉棒	57
不同酵种的面包制作	11		
初学烘焙常用工具	14	Part Two 面包物语	
初学烘焙常用原料	15	直接法	
Part One 饼干心语		金砖吐司	60
栗子小甜饼	20	全蛋吐司	62
核桃奶小饼干	21	蜂蜜酸奶吐司	64
玛格丽特饼干	22	金钱包	65
纽扣饼干	24	玛格丽特面包	66
葱香酥油饼干	26	俄罗斯啤酒面包	68
蓝莓果酱小甜饼	28	肠仔包	70
香草奶油曲奇	30	绵羊面包	72
巧克力椰香曲奇	31	足球面包	74
可可曲奇小花	32	汤种法	
牛奶饼干	34	糯香超Q甜甜圈	76
燕麦脆饼	36	天然酵母全麦早餐包	77
杏仁可可脆饼	38	山核桃红糖吐司	78
蛋黄芝士脆饼	40	大福汉堡包	80
巧克力干果奇普饼干	42	中种法	
花生酱小酥饼	43	中种炼乳吐司	82
芝麻胚芽酥饼	44	中种醇奶培根吐司	84
芝麻核桃一口酥	46	红糖乳酪吐司	86
麦香蝴蝶酥	48	中种巨蛋吐司	87
胡萝卜苹果小酥饼	50	毛毛虫面包	88
熊猫饼干	52	5℃冰种法	
奇异果饼干	54	椰香菊花包	90
		椰子面包	92

杏仁奶油夹心面包	94
丹麦红豆一级棒	96
冷藏液种麻酱可颂	98
红豆核桃包	100
天然酵母法	
天然酵母北海道吐司	102
奶酥菠萝包	104
天然酵母咕咕霍夫	106
天然酵母老式面包卷	108
老式面包法	
麦香老式面包	110
金牛角面包	112

Part Three 蛋糕恋语

戚风蛋糕	
五谷豆渣戚风蛋糕	116
黑芝麻戚风蛋糕	118
蓝莓乳酪戚风蛋糕	120
乳酪戚风蛋糕	122
水果奶油蛋糕	124
雪人奶油蛋糕	126
葱香肉松蛋糕卷	128
海绵蛋糕	
胡萝卜海绵蛋糕	130
法式海绵蛋糕	132
红薯橘香蛋糕	134
蜂蜜脆皮小蛋糕	136
玛芬蛋糕	
蔓越莓玛芬蛋糕	137
金宝酥红豆玛芬蛋糕	138
香蕉鲜奶玛芬蛋糕	140
橘子酸奶玛芬蛋糕	142
苹果肉桂葡萄干玛芬	144
重油蛋糕	
菊花蛋糕	145

大理石咕咕霍夫奶油蛋糕	146
巧克力柠檬磅蛋糕	148
酸奶松饼	150
芝士蛋糕	
酸奶芝士蛋糕	151
巧克力双层芝士蛋糕	152
轻乳酪蛋糕	
日式轻乳酪蛋糕	153
烫面轻乳酪蛋糕	154
慕斯蛋糕	
杨梅慕斯	155
草莓慕斯蛋糕	156
黑森林蛋糕	
草莓黑森林蛋糕	158
提拉米苏	
简易版提拉米苏	160

Part Four 其他烘焙美食

牛肉脯	164
咖啡椰奶布丁	165
圣诞玫瑰花披萨	166
田园披萨	168
卷心披萨	169
樱桃派	170
红薯苹果派	171
一口酥	172
椰香凤梨酥	174
广式紫薯月饼	176
法式月饼	178
果丹皮	180
烘焙基础术语解释	182



为爱烘焙



化学工业出版社
· 北京 ·

图书在版编目(CIP)数据

为爱烘焙 / 吴佩琦著. — 北京: 化学工业出版社,
2014.4
ISBN 978-7-122-19959-1

I. ①为… II. ①吴… III. ①焙烤食品—食品加工
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第041578号

责任编辑: 张彦 黎秀芬

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)
印 装: 北京瑞禾彩色印刷有限公司
710mm×1000mm 1/16 印张11 1/2 2014年6月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 39.80元

版权所有 违者必究

序

走过城市的大街小巷，总能看见一些大大小小的西点店，店内陈列着琳琅满目的面包、蛋糕等各种西式点心，看起来美轮美奂，不仅吸引着孩子们，也令大人们眼馋、口馋。

不过，有的店家卖的点心，可能存在某些添加剂超标，或者不健康不卫生的隐忧；而质量有保证的品牌西点店中卖的点心，通常价钱很贵。那么，怎样才能经常吃到既美味又卫生，价钱还相对比较便宜的点心呢？最佳答案就是：自己做烘焙吧！

本书就是专门为那些既喜欢烘焙，又希望能够自己亲手制作烘焙的读者朋友们编著的。本书将为大家徐徐揭开烘焙的神秘面纱，带领朋友们从实践中领悟烘焙的乐趣，力求让更多的朋友能够以更快、更简单的方式进入烘焙之门，学会做烘焙，充分享受烘焙带来的乐趣，并在烘焙实践中获得对自我的满足感和成就感。

从一个小巧的纸杯蛋糕开始，到能够独立完成裱花蛋糕的制作，在这样的过程中，相信你会明白，其实，会与不会只在一念之间。只要你喜欢，只要你决定，只要你开始动手，一切皆有可能，你也能够制作出那些看似神奇或者貌似超难度的烘焙作品。

既然如此，还犹豫什么呢！快来吧，让我们一起来玩烘焙，让我们家中的美食多一道色彩，让我们的生活多一份滋味！

彭辉



家的味道

几年前的冬天，因公事到访巴黎，赶上巴黎下大雪，据说是 20 多年来的头一回。

在那样一个寒冷的早晨，我钻进圣米歇尔广场上的一个咖啡店里要了杯咖啡，顿感全身的暖意涌上来，这才有心情欣赏店外的巴黎雪景。我看见，在广场中心的雕像周围，簇拥着一对对年轻的法国男女，他们手捧各式各样的面包、三文治吃得津津有味。我来了兴致，也去吧台要了一份叫不出名字的面包，不过面包的口感我觉得实在一般，便疑惑为什么那些法国人能够在天冷里吃得那么欢快。

吃饱喝足后，我们又钻进地铁。圣米歇尔地铁站是一个大站，地铁里面也开了不少咖啡店，浓浓的咖啡味混合着可颂面包的香气，在不甚通风的地铁通道里四处飘荡。然而，这并没有让我对鼎鼎大名的法式面包留下什么美好的记忆。

回到北京，我把这些感想告诉了一位合伙人，他少年时曾经在巴黎的面包店里学得了一份好手艺。听了我的话，他笑着说：“这个你不懂。”

直到前一阵子，我在美国过圣诞节，又是一个冰天雪地。我在美国生活了 16 年，按理说已经很习惯火鸡、火腿这样的圣诞晚餐了，但在那样一个家人团聚、相互依偎的时刻，我却忽然想吃地道的中国饺子，这令我自己都很意外。

也就是在那一瞬间，我似乎懂得了我在那个雪天巴黎一直没有解开的疑惑：巴黎人习以为常的咖啡加面包，就如同老北京人离不开的豆汁儿，苏北人放不下的辣汤，都蕴含着外乡人难以理解的——家的味道。

在宝宝树成长的七年中，也是这样一种“味道”支撑着我和每一位用户建立起一个个“小家”。在这些“小家”中，我们见证了他们为爱、为家人记录的点点滴滴。如果说一定要从中选出一位最符合“家的味道”的宝树达人，吴佩琦是我个人的首选。

她从 2007 年开始在宝树安家。为了孩子的健康饮食，她结婚后自学烘焙，并在宝树上坚持用美食日记记录生活中的点滴，被树友们称为“逗逗妈”。“逗逗妈”烘焙出来的甜品和面包造型惊艳、充满童趣、令人垂涎，无法想象出自一位自学者之手，这也让大家总是在宝树上翘首企盼她的一次又一次大作出台，就连我也是她的粉丝之一。

吴佩琦说，要“做有诚意的美食”。我想，这份“诚意”就是对家的职守和对家人的爱，也是对“唯有爱与美食不可辜负”这句话最直接和最动人的诠释。

现在，她把多年来对美食、对家人、对爱的理解融入《为爱烘焙》这本书中，奉献给各位对烘焙、对家人、对生活有着无限憧憬和期待的读者。这本书充满了家的味道和对爱的感觉，它不仅教我们烘焙的技巧，也提醒我们要努力观察和发现生活中那些闪烁爱意的时刻。

这份爱意时刻就在我们身边，在我们生活中的每一个瞬间，在法国米歇尔广场上年轻男女的甜蜜眼神里，在巴黎地铁紧抱孩子的父亲臂弯里，也在每一份用诚意制作出来的烘焙美食中。正如我的合伙人所说：“烘焙是爱。”

——宝宝树 CEO

王咏南 Allen

你是我面包上的黄油，生命中的呼吸。
——朱丽叶·查尔德

三年前，我是国内最大母婴网站宝宝树（<http://www.babytree.com>）美食版的首席版主。有一次和网友聊天，无意中提及自己想学烘焙。恰逢数日之后，网上正好举办一个团购烤箱的活动，朋友就在网上留言问我是否考虑也参加团购，不假思索，我毫不犹豫就答应了。就这样，我有了自己的第一台烤箱。这是一台 30L 的烤箱，与我家中的微波炉的大小差不多。

我把烤箱拿回家的第一天，就开始进行人生中的第一次烘焙试验——制作蛋挞。因为我初次尝试制作烘焙，心里没啥底儿，所以购买了现成的“挞皮”，自己只动手制作“挞水”。我至今记忆犹新的是，当热气腾腾、香气扑鼻的蛋挞新鲜出炉，我家中的两位男士——我的丈夫和我的儿子，就迫不及待地开始品尝，并且一边品尝，一边给予了我充分的肯定。看着丈夫和儿子开心的模样，我感觉幸福极了！

从此，我就正式开始了我的烘焙历程。从最初制作烘焙到现在，一晃已经过去了三个年头。这三年里，我的儿子一天天长大，我的烘焙作品也逐渐从简单到复杂，从失败走向成功。最初，我制作出来的作品连我自己也难以认可，面包咬起来硬邦邦的，但我没有气馁，每次失败后，我都会从网络上、书籍里、实践中寻找答案。通过不断尝试，积累经验，我的烘焙成功率越来越高，并慢慢形成了一套自己的制作习惯和制作方法。今天，许多朋友都爱吃我做的点心，我也开始从朋友那里接下一些西点订单。

在这三年的烘焙实践中，我最感谢的人是我的丈夫。从我最开始学做烘焙到现在，他一直都在肯定我、鼓励我、支持我。每当我面对失败垂头丧气时，他总会安慰我说：“没关系，给我打包吧，我带到单位去吃。”于是，我所有没做成功的烘焙作品，都成了他的早餐或者晚上加班的夜宵。我丈夫经常对我说的一句话就是：“做饭一定要有诚意！”因为这句话，每次制作烘焙时我都很认真，即使知道可能失败我也仍然认真对待。所以，现在，每当他由衷赞叹我的烘焙作品，并用手机拍照发给他的朋友们欣赏时，我都特别满足。丈夫的认可和喜欢，无疑是我在烘焙路上继续前行的动力之一。借用著名西点大师朱丽叶·查尔德的名言“你是我面包上的黄油，生命中的呼吸”，丈夫于我的意义就是这样。

此书是对我三年烘焙历程的总结。同时，我把它作为结婚 10 周年的礼物献给我的丈夫。

李娜



C O N T E N T S



目录

蛋糕及其他甜点分类	8	巧克力果仁饼干棒	56
面包分类	10	阿拉棒	57
不同酵种的面包制作	11		
初学烘焙常用工具	14	Part Two 面包物语	
初学烘焙常用原料	15	直接法	
Part One 饼干心语		金砖吐司	60
栗子小甜饼	20	全蛋吐司	62
核桃奶小饼干	21	蜂蜜酸奶吐司	64
玛格丽特饼干	22	金钱包	65
纽扣饼干	24	玛格丽特面包	66
葱香酥油饼干	26	俄罗斯啤酒面包	68
蓝莓果酱小甜饼	28	肠仔包	70
香草奶油曲奇	30	绵羊面包	72
巧克力椰香曲奇	31	足球面包	74
可可曲奇小花	32	汤种法	
牛奶饼干	34	糯香超Q甜甜圈	76
燕麦脆饼	36	天然酵母全麦早餐包	77
杏仁可可脆饼	38	山核桃红糖吐司	78
蛋黄芝士脆饼	40	大福汉堡包	80
巧克力干果奇普饼干	42	中种法	
花生酱小酥饼	43	中种炼乳吐司	82
芝麻胚芽酥饼	44	中种醇奶培根吐司	84
芝麻核桃一口酥	46	红糖乳酪吐司	86
麦香蝴蝶酥	48	中种巨蛋吐司	87
胡萝卜苹果小酥饼	50	毛毛虫面包	88
熊猫饼干	52	5℃冰种法	
奇异果饼干	54	椰香菊花包	90
		椰子面包	92

杏仁奶油夹心面包	94
丹麦红豆一级棒	96
冷藏液种麻酱可颂	98
红豆核桃包	100
天然酵母法	
天然酵母北海道吐司	102
奶酥菠萝包	104
天然酵母咕咕霍夫	106
天然酵母老式面包卷	108
老式面包法	
麦香老式面包	110
金牛角面包	112

Part Three 蛋糕恋语

戚风蛋糕	
五谷豆渣戚风蛋糕	116
黑芝麻戚风蛋糕	118
蓝莓乳酪戚风蛋糕	120
乳酪戚风蛋糕	122
水果奶油蛋糕	124
雪人奶油蛋糕	126
葱香肉松蛋糕卷	128
海绵蛋糕	
胡萝卜海绵蛋糕	130
法式海绵蛋糕	132
红薯橘香蛋糕	134
蜂蜜脆皮小蛋糕	136
玛芬蛋糕	
蔓越莓玛芬蛋糕	137
金宝酥红豆玛芬蛋糕	138
香蕉鲜奶玛芬蛋糕	140
橘子酸奶玛芬蛋糕	142
苹果肉桂葡萄干玛芬	144
重油蛋糕	
菊花蛋糕	145

大理石咕咕霍夫奶油蛋糕	146
巧克力柠檬磅蛋糕	148
酸奶松饼	150
芝士蛋糕	
酸奶芝士蛋糕	151
巧克力双层芝士蛋糕	152
轻乳酪蛋糕	
日式轻乳酪蛋糕	153
烫面轻乳酪蛋糕	154
慕斯蛋糕	
杨梅慕斯	155
草莓慕斯蛋糕	156
黑森林蛋糕	
草莓黑森林蛋糕	158
提拉米苏	
简易版提拉米苏	160

Part Four 其他烘焙美食

牛肉脯	164
咖啡椰奶布丁	165
圣诞玫瑰花披萨	166
田园披萨	168
卷心披萨	169
樱桃派	170
红薯苹果派	171
一口酥	172
椰香凤梨酥	174
广式紫薯月饼	176
法式月饼	178
果丹皮	180
烘焙基础术语解释	182

蛋糕及其他甜点分类



戚风蛋糕 (Chiffon Cake)

这是比较常见的一种基础蛋糕，许多生日蛋糕就是用戚风蛋糕做蛋糕胚子进行装裱，它的口感比较符合亚洲人的喜好。戚风蛋糕的做法很像分蛋海绵蛋糕的做法，不同之处就是原料的比例，而且戚风蛋糕的口感相当松软。戚风蛋糕的制作要点很多，稍有差池就容易失败，所以又被很多入门学员称为“气疯蛋糕”。

海绵蛋糕 (Sponge Cake)

海绵蛋糕是一种乳沫类蛋糕，因其内部组织有很多圆洞，类似海绵，所以叫作海绵蛋糕。海绵蛋糕又分为全蛋海绵蛋糕和分蛋海绵蛋糕，这是按照不同的制作方法来分的，全蛋海绵蛋糕是全蛋打发后加入面粉制作而成的；分蛋海绵蛋糕是把蛋清和蛋黄分开后分别打发再与面粉混合制作而成的。

玛芬蛋糕 (Muffin Cake)

这是以泡打粉 (Baking Powder) 或小苏打粉 (Baking Soda) 做为烘焙酵素，混合其他粉类和食材做成的一款蛋糕，因其操作方式快捷也被称为速面包。玛芬蛋糕的口感比戚风蛋糕绵实，因为它的制作成功率比较高所以成为很多入门级学员的首选蛋糕。

天使蛋糕 (Angel Food Cake)

天使蛋糕也是一种乳沫类蛋糕，是在蛋液经过搅打后产生的松软的泡沫中加入其他原料制作而成，不同的是天使蛋糕中不加入油脂，连鸡蛋中含有油脂的蛋黄也去之不用，只用蛋清来做蛋糕，因此蛋糕成品颜色洁白如雪，这就是天使蛋糕的由来。

重油蛋糕 (Pound Cake)

也称磅蛋糕，因为蛋糕原料中黄油的比例较大而得名重油蛋糕。它不像上述几种蛋糕那样通过打发的蛋液来增加蛋糕组织的松软，而是打发黄油或者融化黄油后加入粉类拌合，所以在口感上会比上面几类蛋糕厚重一些，味道香醇但也较为油腻，减肥人士或者“三高”人士要少吃。最经典的重油蛋糕是用熔化的黄油加上黑巧克力和坚果制成的布朗尼蛋糕。

奶酪蛋糕 (Cheese Cake)

也称芝士蛋糕，是加入了多量乳酪做成的蛋糕，一般奶酪蛋糕中加入的都是奶油乳酪，购买时一定注意商品包装上要写着 cream cheese 的字样。奶酪蛋糕的口感介于戚风蛋糕和重油蛋糕之间，不像戚风蛋糕的口感那么清爽，也不像重油蛋糕那么油腻。奶酪蛋糕又分为重乳酪蛋糕、轻乳酪蛋糕、免烤乳酪蛋糕。

重乳酪蛋糕 (Heave Cheese Cake)

蛋糕中的奶酪成分比较多，一般不加粉，所以重乳酪蛋糕的口感比较实，奶酪味很重。

轻乳酪蛋糕 (Light Cheese Cake)

蛋糕中的奶油、奶酪相对较少，同时会用打发的蛋清来增加蛋糕的松软度，也会添加少量粉类，所以吃起来的口感很绵软，口味比重乳酪蛋糕清爽。

免烤乳酪蛋糕 (Free Baked Cheese Cake)

在乳酪蛋糕中加入明胶之类的凝固剂，放入冰箱冷藏至蛋糕凝固成型后食用。因为不经烘烤，所以在制作中不会加入粉类原料。

慕斯蛋糕 (Mousse)

这是一种免烤蛋糕，是将鸡蛋、淡奶油分别打发后，与其他调味品拌合而成或将打至6分发的淡奶油拌入馅料和明胶水制成的松软甜食，一般会以戚风蛋糕片或者海绵蛋糕片做蛋糕胚底。

黑森林蛋糕 (Schwarzwaelde Kirschtorte)

在可可戚风蛋糕的基础上融合了樱桃的酸、奶油的甜、巧克力的苦、樱桃酒的醇香。它是德国的著名甜点，在德文里全名“Schwarzwaelde”。

提拉米苏 (Tiramisu)

一种有名的意大利式蛋糕。由浸泡过咖啡蜜或兰姆酒的手指饼干，加上一层马斯卡彭、蛋黄、干酪、糖的混合物，然后再在蛋糕表面撒上一层可可粉而成。这款蛋糕的寓意为“带我走”，所以，很多时候被作为恋人之间的爱情传递来品尝。

泡芙 (Puff)

也称卜乎、空心饼、气鼓等，是用水或牛奶加黄油煮沸后烫制面粉，再搅入鸡蛋，通过挤糊、烘烤、填馅料等工艺制作而成。

曲奇 (Cookies)

黄油、面粉、糖等原料经搅拌、挤制、烘烤而成的一种口感酥松的饼干。

布丁 (Pudding)

以黄油、鸡蛋、白糖、牛奶等为主要原料，配上其他各种辅料，通过蒸或烤制而成的一种柔软的点心。

派 (Pie)

也称排、批等，是一种油酥面饼，内含水果或馅料，常用原形模具做坯模。有甜、咸两种口感，根据外形可分为单层皮派和双层皮派。

蛋挞 (Tart)

也称塔，是以油酥面团为坯料，借助模具，通过制坯、烘烤、装饰等工艺制成的内盛水果或馅料的一种比较小型的点心，其形状随模具的变化而变化。



面包分类

面包主要分为主食面包和调理面包两大类。主食面包是指以面包为主食，在主食面包的配方中，油、糖的比例比其他面包要低一些；调理面包是指二次加工的面包，也就是将烤制成型的面包再次加工后食用。

面包按柔软度分，有软式面包和硬式面包两类。亚洲人和美洲人常吃的面包以软式面包为主，软式面包中的糖、油、蛋的含量较多，质地柔软、细腻、组织蓬松，如汉堡、热狗、三明治等；欧洲人常吃的面包以硬式面包为主，在硬式面包的配方中，以粉、盐、水为主，咸味居多，欧洲人吃面包更注重能吃出面粉本身的天然香味，所以成品口感硬脆，质地比较粗糙，弹性小或者没有弹性，如法国面包、荷兰面包、维也纳面包、英国面包、俄罗斯大列巴等，硬式面包主要搭配酱料和汤品吃。

根据配方特点，有美式面包、欧式面包、日式面包之分。在美式面包中，糖、油脂、鸡蛋的含量较多，面包质地柔软，多为主食面包；在欧式面包中，辅助原料少，面包多带咸味，如法国面包等；在日式面包中，主要分为带馅的面包和不采用烘烤工艺的蒸制的面包。

根据面包本身的特点，可分为吐司面包、硬式类面包、健康类面包、甜面包、可颂面包、丹麦类面包。吐司面包体积较大，样式美观，组织细腻，有良好的焙烤弹性；硬式类面包的配方中，糖、油脂的用量通常是面粉用量的 4%，具有外脆内软的特点；健康类面包中通常含有各种谷物或核果等，而且用量不少于面粉用量的 20%，具有高纤维、低糖、低油、低热等特点；甜面包组织柔软，有良好的弹性，配方中用料丰富，味道多变；可颂面包具有明显的层次膨胀感，入口酥脆，含油量高；丹麦类面包具有明显的层次感，柔软、入口即化，奶油香味浓，内部组织均匀。



不同酵种的面包制作

有直接酵母法、汤种法、中种法、天然酵母法等，是按照面包的不同发酵方式来划分的。面包的发酵方式不同，做法也有所不同。

直接酵母法

将酵母直接加入粉中，并与其他原料混合，一起揉成面团进行发酵，这也是面包最基础、最简单的做法。

如果室温较高，建议使用冰水和面，避免因为温度过高导致酵母在揉面过程中就开始发挥作用，使得面团体积膨大，影响揉面效果；如果室温较低，可以将和面的液体稍微加热，但不能超过 40℃，再将酵母放入加热液体中化开，静置几分钟后把酵母液体倒入粉类中拌匀成团，这种方法可以激活酵母的活性，加快面团的发酵速度。



汤种法

在日语中，“汤种”的意思是“温热的面种”或“稀的面种”。也就是先将适量面粉加水拌匀成面糊后加热，使其糊化，糊化的面糊就称为汤种。然后再把面粉、水等原料放入汤种中，揉成面团发酵、整形、烘烤，这样制作而成的面包称为汤种面包。

由于淀粉糊化后使得吸水量增多，所以汤种面包的成品组织柔软，具有弹性，适合现代人的口味。



汤种的制作方法

1. 将100克水与20克高筋面粉（面粉：水=1：5）混合，搅拌均匀至无明粉和疙瘩。
2. 把搅拌好的面糊放到灶上加热，加热过程中继续搅拌避免糊底。
3. 加热至65℃，面糊在搅拌过程中会有纹路出现时离火。
4. 在面糊表面贴一层保鲜膜，待降至室温后即可使用；如果放入冰箱冷藏24小时后再使用，效果更佳。