

FEIXUE WUSHUANG

飞雪无霜

手工饼干

72变

SHOUGONG
BINGCAN
72 BIAN

飞雪无霜 著

饼干来袭，小心玩饼干会上瘾
一本让你爱上烘焙的零失败饼干书

全面操作指导！超贴心细节提醒！

从新手到高手，你需要哪些材料和工具？

不同室温下的黄油该如何打发？

怎样才能让饼干成形更加容易？

饼干常用的馅料如何制作？

曲奇香酥的秘诀在哪里？



FEIXUE WUSHUANG

飞雪无霜

手工饼干

72变

SHOUGONG
BINGGAN
72BIAN

飞雪无霜 著

图书在版编目(CIP)数据

飞雪无霜·手工饼干 72 变 / 飞雪无霜著. —杭州:
浙江科学技术出版社, 2014.3
ISBN 978-7-5341-5930-5

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

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 017065 号

书 名 飞雪无霜·手工饼干 72 变
著 者 飞雪无霜

出版发行 浙江科学技术出版社

杭州市体育场路 347 号 邮政编码:310006

联系电话:0571-85058048

浙江出版联合集团网址: <http://www.zjcb.com>

图文制作 杭州兴邦电子印务有限公司

印 刷 杭州丰源印刷有限公司

经 销 全国各地新华书店

开 本	787 × 1092	1/16	印 张	11.5
字 数	220 000			
版 次	2014 年 3 月第 1 版	2014 年 3 月第 1 次印刷		
书 号	ISBN 978-7-5341-5930-5	定 价	42.00 元	

版权所有 翻印必究

(图书出现倒装、缺页等印装质量问题,本社负责调换)

责任编辑 王巧玲 梁 峥

责任校对 刘 丹

特约编辑 高 婷

责任美编 金 晖

责任印务 徐忠雷

目录 *content*



Part 1 走进饼干的世界

饼干制作的材料 010

主要材料 010

其他材料 011

饼干制作的工具 017

基础工具 017

进阶工具 019

制作饼干的准备工作 022

精确的称量 022

黄油的提前软化 022

面粉的过筛 023

材料的预处理 024

其他饼干的准备工作 025

你不可不知的饼干制作细节 026

黄油的打发细节 026

材料的拌和细节 027

饼干的成型细节 027

饼干的装饰细节 028

饼干的烘烤细节 029

饼干的整形方法 030

纯手工整形 030

利用厨房工具整形 031

利用饼干压模整形 032

利用裱花嘴整形 033

饼干的礼品包装 037

饼干常用馅料制作 039

去皮红豆沙 039

焦糖酱 039

红薯泥 040

咖啡奶油霜 040

奶油卡士达酱 040

南瓜泥 041

糖渍橙皮 041

樱桃果酱 042

土豆泥 042

杂粮馅 042



Part 2 轻松上手的简易饼干

咖啡饼干 045

葡萄干燕麦饼干 047

燕麦核桃饼干 048

油炸芝麻饼 050

焦糖燕麦饼干 052



Part 3 香味浓郁的蛋黄饼干

橙皮曲奇 055

橙皮方块饼干 056

蛋黄饼 058

蛋黄椰子球 060

岩石饼干 062

红茶酥饼 065

卡士达酱夹心饼干 067

玛格丽特 068

米奇卡通饼干 071

红薯低糖饼干 072

Part 4 酥脆可口的蛋白饼干

- 蛋白霜饼干 076
- 指形蛋白脆饼 077
- 戒指饼干 078
- 黑芝麻蛋白饼干 081
- 糖霜饼干 082
- 杏仁瓦片酥 084
- 椰蓉薄片 087
- 椰蓉薄脆 089
- 蛋白脆片 090
- 瓜子酥 092



Part 5 让人回味的酥性饼干

- 凤梨酥 094
- 果酱曲奇 096
- 玻璃挤花饼干 099
- 大理石饼干 101
- 豆沙一口酥 103
- 果酱夹心饼干 105
- 花生酱小饼干 107
- 黄油薄片酥 109
- 咖啡夹馅小圆饼 110
- 南瓜曲奇 112
- 数字曲奇 114
- 立体卡通饼干 116
- 巧克力装饰饼干 117
- 蔓越莓酥饼 119
- 蔓越莓酥球 120
- 柠檬饼干 123
- 牛奶蔓越莓曲奇 124
- 菊花曲奇 127

砂糖饼干 129
手指饼干 131
双色曲奇 133
桃酥饼 135
杏仁酥饼 1 137
杏仁酥饼 2 139
芝麻方块酥 140
芝麻酥条 143
小桃酥 144



Part 6 营养健康的坚果饼干

核桃酥 146
花生曲奇 147
黑芝麻方块饼干 149



咖啡杏仁饼干 151
开心果黄油饼干 152
可可核桃饼干 154
巧克力杏仁条干 156
杏仁曲奇 158
腰果酥饼 160
雪球 162



Part 7 嚼劲十足的脆性饼干

果仁糖 164
核桃脆饼 166
开心果脆饼 168
圣诞姜饼 170
黑芝麻脆饼 172



Part 8 满口留香的咸味饼干

葱香曲奇 175
全麦苏打饼干 176
土豆脆饼 178
香葱苏打饼干 181
牛奶苏打饼干 183

FEIXUE WUSHUANG

飞雪无霜

手工饼干

72变

SHOUGONG
BINGGAN
72BIAN

飞雪无霜 著



『飞雪无霜』 的饼干世界

爱上烘焙是很多年前的事了。

一台烤箱，一个烤盘，烘焙出一份满满的心意。我很享受守在烤箱旁等待甜点慢慢出炉的时光。

其实内心里，仍然是喜欢纯手工饼干的。女儿小的时候，带她去超市，她的眼里都是超市里花花绿绿包装漂亮的饼干。于是从那时候开始，我就决心自己做饼干，不为别的，就为了让女儿能吃上更漂亮、更健康、更有妈妈的心意的饼干。

好在做饼干真的是非常简单。只要花点小心思，就可以做出不同的饼干来。女儿有时候会带小朋友来家里，这时候递上几块小饼干，小朋友会惊讶地问：“这是你妈妈做的吗？我要有这样的妈妈就好啦！”此时，女儿会心花怒放！女儿高兴了，做妈的能不高兴吗？于是我做饼干的劲头就更足了！

超市里的饼干，有氢化油、反式脂肪酸、增甜物、防腐剂等等，自从学会了做饼干，我就和它们说再见了。做饼干的材料，也可以尽可能发挥想象变换，女儿喜欢的、不喜欢的都可以添加在饼干里，这样可以补充她欠缺的营养。而且自己做的饼干新鲜，可以随吃随做。如果不喜欢太甜，可以少放点糖，不喜欢太油，可以少放点油。更可以将饼干变成方形、圆形、小白兔、小猫咪等形状，来哄女儿开心。

生活是丰富多彩的。为家人做点心也是丰富多彩生活中的一抹颜色！相信有了这抹颜色，生活会更美，家庭会更幸福，请爱你身边的人，和我一起珍惜吧！



目录 *content*



Part 1 走进饼干的世界

饼干制作的材料 010

主要材料 010

其他材料 011

饼干制作的工具 017

基础工具 017

进阶工具 019

制作饼干的准备工作 022

精确的称量 022

黄油的提前软化 022

面粉的过筛 023

材料的预处理 024

其他饼干的准备工作 025

你不可不知的饼干制作细节 026

黄油的打发细节 026

材料的拌和细节 027

饼干的成型细节 027

饼干的装饰细节 028

饼干的烘烤细节 029

饼干的整形方法 030

纯手工整形 030

利用厨房工具整形 031

利用饼干压模整形 032

利用裱花嘴整形 033

饼干的礼品包装 037

饼干常用馅料制作 039

去皮红豆沙 039

焦糖酱 039

红薯泥 040

咖啡奶油霜 040

奶油卡士达酱 040

南瓜泥 041

糖渍橙皮 041

樱桃果酱 042

土豆泥 042

杂粮馅 042



Part 2 轻松上手的简易饼干

咖啡饼干 045

葡萄干燕麦饼干 047

燕麦核桃饼干 048

油炸芝麻饼 050

焦糖燕麦饼干 052



Part 3 香味浓郁的蛋黄饼干

橙皮曲奇 055

橙皮方块饼干 056

蛋黄饼 058

蛋黄椰子球 060

岩石饼干 062

红茶酥饼 065

卡士达酱夹心饼干 067

玛格丽特 068

米奇卡通饼干 071

红薯低糖饼干 072

Part 4 酥脆可口的蛋白饼干

- 蛋白霜饼干 076
- 指形蛋白脆饼 077
- 戒指饼干 078
- 黑芝麻蛋白饼干 081
- 糖霜饼干 082
- 杏仁瓦片酥 084
- 椰蓉薄片 087
- 椰蓉薄脆 089
- 蛋白脆片 090
- 瓜子酥 092



Part 5 让人回味的酥性饼干

- 凤梨酥 094
- 果酱曲奇 096
- 玻璃挤花饼干 099
- 大理石饼干 101
- 豆沙一口酥 103
- 果酱夹心饼干 105
- 花生酱小饼干 107
- 黄油薄片酥 109
- 咖啡夹馅小圆饼 110
- 南瓜曲奇 112
- 数字曲奇 114
- 立体卡通饼干 116
- 巧克力装饰饼干 117
- 蔓越莓酥饼 119
- 蔓越莓酥球 120
- 柠檬饼干 123
- 牛奶蔓越莓曲奇 124
- 菊花曲奇 127

砂糖饼干 129
手指饼干 131
双色曲奇 133
桃酥饼 135
杏仁酥饼 1 137
杏仁酥饼 2 139
芝麻方块酥 140
芝麻酥条 143
小桃酥 144



Part 6 营养健康的坚果饼干

核桃酥 146
花生曲奇 147
黑芝麻方块饼干 149



咖啡杏仁饼干 151
开心果黄油饼干 152
可可核桃饼干 154
巧克力杏仁条干 156
杏仁曲奇 158
腰果酥饼 160
雪球 162



Part 7 嚼劲十足的脆性饼干

果仁糖 164
核桃脆饼 166
开心果脆饼 168
圣诞姜饼 170
黑芝麻脆饼 172



Part 8 满口留香的咸味饼干

葱香曲奇 175
全麦苏打饼干 176
土豆脆饼 178
香葱苏打饼干 181
牛奶苏打饼干 183



Part 1

走进饼干的世界

新手想要做饼干,总是有很多的困惑,比如需要什么材料,用什么工具,怎么装饰饼干才好看,制作饼干的过程中有哪些细节需要注意,不用担心,赶紧看看飞雪是如何为你解答的吧!