

300道美味蛋糕、面包、布丁，妙手烘焙，分步详解零失败



家庭烘焙

炮制完全攻略

中国名厨 | 黎国雄 主编
国家级烘焙大师

私房美味
精彩超值



健康生活书系 04

家庭烘焙 炮制完 全攻略

黎国雄 主编



图书在版编目(CIP)数据

家庭烘焙炮制完全攻略/黎国雄主编. —长沙:
湖南美术出版社, 2013. 01

(健康生活书系·第4辑)

ISBN 978-7-5356-5993-4

I. ①家… II. ①黎… III. ①烘焙—糕点加工 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第315175号

健康生活书系04

家庭烘焙炮制完全攻略

出 版 人: 李小山

策 划: 金版文化

主 编: 黎国雄

责任编辑: 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: 635×1020 1/16

印 张: 40

版 次: 2013年1月第1版 2013年1月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5356-5993-4

定 价: 79.60元(共四册)

【版权所有, 请勿翻印、转载】

邮购联系: 0755-83476120 邮编: 518115

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

第一章 甜点类

制作甜点的基本原料

介绍 008

制作甜点的基本工具

介绍 009

制作蛋糕的基本原料 011

制作蛋糕的基本工具 012

蛋糕制作常见问题的

解决方法 and 制作关键 013

玫瑰巧克力慕斯 015

日风抹茶慕斯 016

香草蓝莓慕斯 017

柳橙酸奶派 018

香蕉奶酪慕斯 019

花生酱脆皮慕斯 020

魔鬼蛋糕 020

红蜜豆奶油蛋糕 021

椰浆天使蛋糕 021

瑞士纹身卷 022

红蜜豆天使蛋糕卷 022

香草巧克力慕斯 023

蕾雅酸奶慕斯 023

榛果慕斯 024

红茶慕斯 024

白巧克力柠檬慕斯 025

黑白巧克力慕斯 025

莲蓉蛋糕 026

红枣奶油蛋糕 026

枸杞奶油蛋糕 027

黑枣蛋糕 027

巧克力腰果蛋糕 028

果碎蛋糕 028

香芋蛋糕 029

栗子蛋糕 029

淮山蛋糕 030

奶油苹果蛋糕 030

苹果戚风蛋糕 031





咸味火腿蛋糕	031
西洋蛋糕	032
玉枕蛋糕	032
肉松夹心蛋糕	033
年轮蛋糕	033
安格拉斯蛋糕	034
樱桃天使蛋糕	034
柳橙蛋糕	035
蓝莓核桃蛋糕	035
虎纹皮蛋糕	036
重芝士蛋糕条	036
布丁蛋糕	037
全麦蛋糕	037
绿茶红豆蛋糕	038
红豆海绵蛋糕	038
橄榄蛋糕	039
翡翠蛋糕	039
紫米蛋糕	040
提子蛋糕	040
香草奶油蛋糕	041

富士蛋糕	041
香草布丁蛋糕	042
原味蛋糕	042
枸杞蛋糕	043
蜂巢蛋糕	043
橙香金元宝蛋糕	044
椰香蛋糕	044
可可蛋糕卷	045
寿司蛋糕卷	045
草莓焦糖蛋糕	046
巧克力香橙布朗尼	047
黄金皮蛋糕	048
花纹皮蛋糕	049
香妃蛋糕	050
木纹皮蛋糕	051
咖啡蛋糕卷	052
可可彩布蛋糕	053
千层蛋糕	054
鸳鸯蛋糕卷	055
新意蛋糕卷	056
香橙蛋糕卷	057
草莓拿破仑酥	058
荷兰乳酪派	059
草莓吉布斯特塔	060





第二章 面包类

制作面包的基本原料 ···062

制作面包的基本工具 ···063

制作面包时常见的问题 ···064

面包基本馅料和皮的

制作 ···065

杏仁提子面包 ···072

美式提子面包 ···072

洋葱芝士面包 ···073

草莓面包 ···073

鸡尾面包 ···074

鲍汁叉烧面包 ···074

番茄面包 ···075

牛油面包 ···075

胡萝卜营养面包 ···076

乳酪红椒面包 ···076

乳酪苹果面包 ···077

卡士达面包 ···077

枸杞养生面包 ···078

花生球面包 ···078

咖啡面包 ···079

中法面包 ···079

法式大蒜面包 ···080

玉米沙拉面包 ···080

腰果全麦面包 ···081

全麦长棍面包 ···081

维也纳苹果面包 ···082

茄司面包 ···082

洋葱培根面包 ···083

芝士火腿面包 ···083

草莓夹心面包 ···084

奶油椰子面包 ···084

炸香菇鸡面包 ···085

蓝莓菠萝面包 ···085

虾仁玉米面包 ···086





菠萝提子面包	086
红糖提子面包	087
瓜子仁面包	087
香芹热狗面包	088
乳酪枸杞面包	088
甘笋吐司	089
香橙吐司	089
黄桃面包	090
可松面包	090
蔓越莓吐司	091
香菇培根卷	091
蜜豆黄金面包	092
黄金杏仁面包	093
芝士可松面包	094
瑞士红豆面包	095
玉米芝士面包	096
黑椒热狗丹麦面包 ..	097
番茄蛋面包	098
肉松芝士面包	099

红豆辫子面包	100
奶酪蓝莓面包	101
东叔串	102
培根串	103
培根可松面包	104
番茄热狗丹麦面包 ..	105
椰子丹麦面包	106
火腿芝士丹麦面包 ..	107
亚提士面包	108
核桃提子丹麦面包 ..	109
麻糖花面包	110
番茄牛角面包	111
毛毛虫面包	112
调理肉松面包	113
蔓越莓辫子面包	114
禾穗椰蓉面包	115
椰奶提子面包	116
椰奶提子丹麦面包 ..	117
香菇鸡面包	118





第三章 布丁类

制作果冻啫喱的基本

原料 120

制作果冻啫喱的基本

工具 121

果冻原材料的选择和

制作诀窍 122

让你美丽的果冻搭配 .. 123

地瓜布丁 124

杏桃布丁 125

奇异果香蕉布丁 126

蔓越莓布丁 127

绿豆布丁 128

豌豆布丁 129

豆浆乳酪布丁 130

豆奶玉米布丁 131

燕麦牛奶布丁 132

红薯豆浆烤布丁 133

芦荟苹果醋布丁 134

蓝莓杏仁牛奶布丁 .. 135

烤芒果布丁 136

熏衣草布丁 137

杨梅果冻布丁 138

樱桃奶酪冻 139

茉莉奶冻布丁 140

鸡蛋果布丁 141

草莓优格冻 142

枇杷椰果冻 143

葡萄干软糖果冻 144

益力多苹果果冻 145

草莓乳酪冻 146

芒果奶冻 147

草莓奶冻 148

胡萝卜奶冻 149

焦糖奶冻 150

菠萝柠檬果冻 151

芒果果冻 152

覆盆子果冻 153

生啤酒果冻 154

柳橙果皮冻 155

红酒雪梨冻 156

巧克力西米冻 157

葡萄玛瑙奶冻 158

蓝莓酸奶冻 159

草莓芒果奶冻 160



第一章 甜点类

制作甜点的基本原料

介绍 008

制作甜点的基本工具

介绍 009

制作蛋糕的基本原料 011

制作蛋糕的基本工具 012

蛋糕制作常见问题的

解决方法 and 制作关键 013

玫瑰巧克力慕斯 015

日风抹茶慕斯 016

香草蓝莓慕斯 017

柳橙酸奶派 018

香蕉奶酪慕斯 019

花生酱脆皮慕斯 020

魔鬼蛋糕 020

红蜜豆奶油蛋糕 021

椰浆天使蛋糕 021

瑞士纹身卷 022

红蜜豆天使蛋糕卷 022

香草巧克力慕斯 023

蕾雅酸奶慕斯 023

榛果慕斯 024

红茶慕斯 024

白巧克力柠檬慕斯 025

黑白巧克力慕斯 025

莲蓉蛋糕 026

红枣奶油蛋糕 026

枸杞奶油蛋糕 027

黑枣蛋糕 027

巧克力腰果蛋糕 028

果碎蛋糕 028

香芋蛋糕 029

栗子蛋糕 029

淮山蛋糕 030

奶油苹果蛋糕 030

苹果戚风蛋糕 031





咸味火腿蛋糕	031
西洋蛋糕	032
玉枕蛋糕	032
肉松夹心蛋糕	033
年轮蛋糕	033
安格拉斯蛋糕	034
樱桃天使蛋糕	034
柳橙蛋糕	035
蓝莓核桃蛋糕	035
虎纹皮蛋糕	036
重芝士蛋糕条	036
布丁蛋糕	037
全麦蛋糕	037
绿茶红豆蛋糕	038
红豆海绵蛋糕	038
橄榄蛋糕	039
翡翠蛋糕	039
紫米蛋糕	040
提子蛋糕	040
香草奶油蛋糕	041

富士蛋糕	041
香草布丁蛋糕	042
原味蛋糕	042
枸杞蛋糕	043
蜂巢蛋糕	043
橙香金元宝蛋糕	044
椰香蛋糕	044
可可蛋糕卷	045
寿司蛋糕卷	045
草莓焦糖蛋糕	046
巧克力香橙布朗尼	047
黄金皮蛋糕	048
花纹皮蛋糕	049
香妃蛋糕	050
木纹皮蛋糕	051
咖啡蛋糕卷	052
可可彩布蛋糕	053
千层蛋糕	054
鸳鸯蛋糕卷	055
新意蛋糕卷	056
香橙蛋糕卷	057
草莓拿破仑酥	058
荷兰乳酪派	059
草莓吉布斯特塔	060





第二章 面包类

制作面包的基本原料 ····062

制作面包的基本工具 ····063

制作面包时常见的问题 ····064

面包基本馅料和皮的

制作 ····065

杏仁提子面包 ····072

美式提子面包 ····072

洋葱芝士面包 ····073

草莓面包 ····073

鸡尾面包 ····074

鲍汁叉烧面包 ····074

番茄面包 ····075

牛油面包 ····075

胡萝卜营养面包 ····076

乳酪红椒面包 ····076

乳酪苹果面包 ····077

卡士达面包 ····077

枸杞养生面包 ····078

花生球面包 ····078

咖啡面包 ····079

中法面包 ····079

法式大蒜面包 ····080

玉米沙拉面包 ····080

腰果全麦面包 ····081

全麦长棍面包 ····081

维也纳苹果面包 ····082

茄司面包 ····082

洋葱培根面包 ····083

芝士火腿面包 ····083

草莓夹心面包 ····084

奶油椰子面包 ····084

炸香菇鸡面包 ····085

蓝莓菠萝面包 ····085

虾仁玉米面包 ····086





菠萝提子面包	086
红糖提子面包	087
瓜子仁面包	087
香芹热狗面包	088
乳酪枸杞面包	088
甘笋吐司	089
香橙吐司	089
黄桃面包	090
可松面包	090
蔓越莓吐司	091
香菇培根卷	091
蜜豆黄金面包	092
黄金杏仁面包	093
芝士可松面包	094
瑞士红豆面包	095
玉米芝士面包	096
黑椒热狗丹麦面包 ..	097
番茄蛋面包	098
肉松芝士面包	099

红豆辫子面包	100
奶酪蓝莓面包	101
东叔串	102
培根串	103
培根可松面包	104
番茄热狗丹麦面包 ..	105
椰子丹麦面包	106
火腿芝士丹麦面包 ..	107
亚提士面包	108
核桃提子丹麦面包 ..	109
麻糖花面包	110
番茄牛角面包	111
毛毛虫面包	112
调理肉松面包	113
蔓越莓辫子面包	114
禾穗椰蓉面包	115
椰奶提子面包	116
椰奶提子丹麦面包 ..	117
香菇鸡面包	118





菠萝提子面包	086
红糖提子面包	087
瓜子仁面包	087
香芹热狗面包	088
乳酪枸杞面包	088
甘笋吐司	089
香橙吐司	089
黄桃面包	090
可松面包	090
蔓越莓吐司	091
香菇培根卷	091
蜜豆黄金面包	092
黄金杏仁面包	093
芝士可松面包	094
瑞士红豆面包	095
玉米芝士面包	096
黑椒热狗丹麦面包	097
番茄蛋面包	098
肉松芝士面包	099

红豆辫子面包	100
奶酪蓝莓面包	101
东叔串	102
培根串	103
培根可松面包	104
番茄热狗丹麦面包	105
椰子丹麦面包	106
火腿芝士丹麦面包	107
亚提士面包	108
核桃提子丹麦面包	109
麻糖花面包	110
番茄牛角面包	111
毛毛虫面包	112
调理肉松面包	113
蔓越莓辫子面包	114
禾穗椰蓉面包	115
椰奶提子面包	116
椰奶提子丹麦面包	117
香菇鸡面包	118





第三章 布丁类

制作果冻啫喱的基本

原料 120

制作果冻啫喱的基本

工具 121

果冻原材料的选择和

制作诀窍 122

让你美丽的果冻搭配 .. 123

地瓜布丁 124

杏桃布丁 125

奇异果香蕉布丁 126

蔓越莓布丁 127

绿豆布丁 128

豌豆布丁 129

豆浆乳酪布丁 130

豆奶玉米布丁 131

燕麦牛奶布丁 132

红薯豆浆烤布丁 133

芦荟苹果醋布丁 134

蓝莓杏仁牛奶布丁 .. 135

烤芒果布丁 136

熏衣草布丁 137

杨梅果冻布丁 138

樱桃奶酪冻 139

茉莉奶冻布丁 140

鸡蛋果布丁 141

草莓优格冻 142

枇杷椰果冻 143

葡萄干软糖果冻 144

益力多苹果果冻 145

草莓乳酪冻 146

芒果奶冻 147

草莓奶冻 148

胡萝卜奶冻 149

焦糖奶冻 150

菠萝柠檬果冻 151

芒果果冻 152

覆盆子果冻 153

生啤酒果冻 154

柳橙果皮冻 155

红酒雪梨冻 156

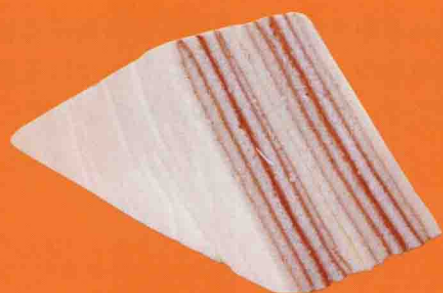
巧克力西米冻 157

葡萄玛瑙奶冻 158

蓝莓酸奶冻 159

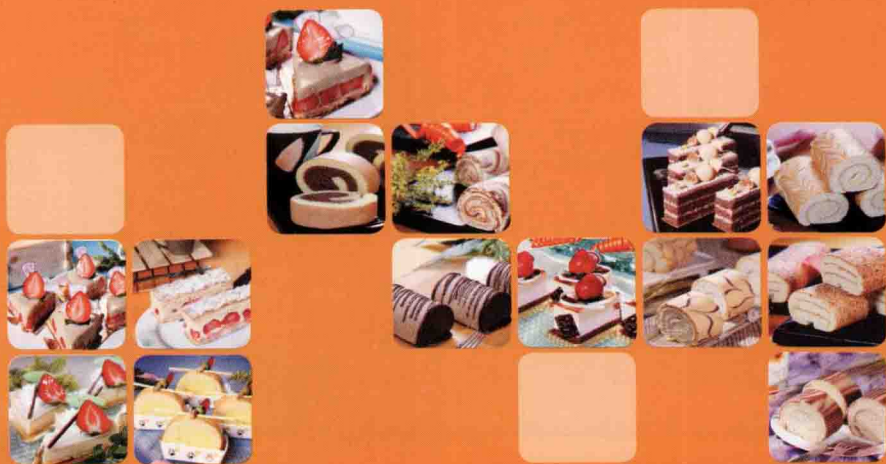
草莓芒果奶冻 160





第一章 甜点类

可不要小看了小巧精致的甜点，在它们可爱诱人的外表下，背后深藏着许多值得挖掘的文化和制作工艺。本章介绍了一些可以作为茶点亦可以作为小吃的甜点制作方法，让你不必去西饼店也能拥有属于自己的“下午茶时间”。有着自己动手制作出来的美味点心，心中的那份快乐是无法言传的！



制作甜点的基本原料介绍

想自己动手做慕斯蛋糕和其他各式美味的蛋糕，但又不知道原材料是什么吗？其实这些原材料都是很容易找到的。以下为你介绍的都是制作甜点的常用原料，只要你准备齐全，就可以自己亲手制作甜点啦！

1. 玉米淀粉

玉米淀粉可以用来增加制品的黏稠度，溶水加热至65℃时即开始膨化，产生胶凝特性，多数用在派馅的胶冻原料中或奶油布丁馅中，如克林姆酱，有时在做蛋糕时也会少量放入，用以降低面粉筋度，增加蛋糕松软口感。

2. 砂糖

也称作细砂糖或食用蒸糖，是制作甜点最主要的材料。它可以帮助打发全蛋或蛋白，形成更持久的浓稠的泡沫状，还可帮助令已打发的黄油呈蓬松的羽毛状，能使蛋糕组织柔软细致，并可使蛋糕上色、保湿及延长保存时间。

3.植物淡奶

能改善烘焙食品的外观和结构，使它们在烘焙时不开裂，保持成品形状整齐，通透性好、口感松软、品质优良。

4. 咖啡粉

用于慕斯的调味，只需加一点，就能调出浓郁的咖啡风味。

5. 酒类

在制作蛋糕中加入适量的酒，不仅有去蛋腥的作用，并伴有一股酒香，风味更佳。

6. 果冻粉

一种做果冻的材料，一般是琼脂、鱼胶粉（吉利粉）或者明胶加上香精和糖做成的。可以直接做果冻。

7. 绿茶粉

采用瞬间粉碎法，把绿茶粉碎成绿茶粉末，是制作慕斯经常用到的材料。

8. 吉利丁片

吉利丁片是从动物的骨头中提炼出来的胶质，也叫明胶片，半透明黄褐色，有腥臭味，一般需要泡水去腥或脱色去腥。精制的吉利丁片颜色较透明，价格较高。吉利丁片需存放于干燥处，否则会受潮。一般用于做冻芝士或慕斯等需凝固的甜点上。



制作甜点的基本工具介绍

除了集齐原料外，制作甜点最重要的是少不了工具的帮助。其实，这些工具也不难收集。以下为你介绍的这些工具都是制作甜点的常用工具，希望你能够灵活运用它们，做出各式风味的甜点。

1. 打蛋器

打蛋机又称搅拌机，它由电动机、传动装置、搅拌桶等组成。它主要利用搅拌器的机械运动搅打蛋液、奶酪、奶油等，一般具有分段变速或无级变速功能。多功能的打蛋机还兼有和面、搅打、拌馅等功能，用途较为广泛。打蛋器可以将鸡蛋的蛋清和蛋黄打散，充分融合成蛋液，单独将蛋清和蛋黄打到起泡，可使搅拌的工作更加快速、均匀。

注意事项：

- ①必须有保护接地。
- ②保持机器工作平稳，不可让整机在晃动下工作。
- ③不可以用水冲洗设备。
- ④不可超量搅拌。
- ⑤如用扇搅拌馅料时，请用5档以下工作搅拌。

2. 慕斯圈

慕斯圈为金属制的中空圆模，有固定形式，也有活动扣环式，有圆形、椭圆形、方形、心形、六边形等多种造型，无底部，制作时多以蛋糕片为底。

注意事项：保持清洁。

3. 不锈钢盘

用于装盛液体材料，易于搅拌材料。

注意事项：

每次用完后应清洗干净。

4. 量杯

杯壁上有标示容量，可用来量取材料，如水、油等。

注意事项：

- ①读数时注意刻度。
- ②不能作为反应容器。
- ③量取时选用适合的量程。

5. 各式花嘴

不同的花嘴可以挤出不同形状的产品，用于蛋糕上的奶油花纹的装饰。

注意事项：

注意保持花嘴的清洁。

6. 发酵箱

发酵箱为面团醒发专用，能按要求控制温度和湿度。

注意事项：

①不要人为地先加热后加湿，这样会使湿度开关失效。

②醒发的温度范围，一般控制在35~38℃。温度太高，面团内外的温差大，易造成表面结皮，而温度太低，醒发时间过长，会造成内部颗粒粗。

③通常醒发湿度为80%~85%，湿度太大烤出制品颜色深，易出现气泡。

④一般醒发时间，是以达到成品的80%~90%为准，通常是60~90分钟。醒发过度，面团内部组织不好，颗粒粗，表皮呆白；醒发不足，面团体积小，表皮呈红褐色，边皮有燃焦现象。