

犀文图书 编著

点/心/高/手 烘焙



手创造浪漫，让烤箱弥漫热情。

的味道弥漫房间的每一个角落，那是一种说不清道不明的温馨感受。



中国纺织出版社

●点/心/高/手
DIANXIN GAOSHOU

烘焙

 Hong Bei

 犀文图书 编著

图书在版编目 (C I P) 数据

点心高手. 烘焙 / 犀文图书编著. —北京: 中国纺织出版社, 2012. 4

ISBN 978-7-5064-7841-0

I. ①点… II. ①犀… III. ①糕点—烘焙—食品加工
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第178627号

责任编辑: 舒文慧 责任印制: 刘 强
装帧设计: 犀文图书

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2012年4月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 10

字数: 147千字 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

Preface 前言

当前，各式点心已经成为大众不可或缺的美食，即便街头小巷也有各式点心出售，许多人也想自己动手烹饪自己喜爱的点心，可在操作上总是遇到这样或那样的难题。本丛书就是专门为家庭、烹饪爱好者所准备的。本丛书中的作品都是由点心大师亲自制作的，每一款出色的点心背后，都凝结了大师的心血。

点心，最重要的是创意，这点无论是在选料、分量搭配上，还是在造型、烘烤蒸制方面，都可以体现出来。这些是糕点制作的基本功，只要你运用得好，出来的产品肯定是“得意之作”。

本丛书分为三册，即《中点》、《烘焙》、《蛋糕》，每册都介绍了90余款产品的制作方法，制作步骤清晰，简洁明了，过程图细致，易学易懂，即学即用。

本册《烘焙》主要涵盖面包类、饼干类、蛋糕类、派挞类、比萨类等，美味可口，且充满创意。不论是喜爱DIY的点心爱好者或是专业人士，本书皆能满足需求。



Contents 目录



面包类

基本发酵面团的制作	8
法棍面包	9
法式蒜蓉片	10
汉堡包	11
红豆酥皮包	12
花生餐包	13
火腿三宝	14
火腿玉米包	15
吉士沙拉包	16
蓝莓排包	17
毛毛虫	18
墨西哥包	19
奶黄包	20
奶香片	21
全麦本色	22
热狗包	23
肉松火腿卷	24
台式菠萝包	25



提子餐包	26
威尼斯薄饼	27
椰槟包	28
香葱火腿包	29
香麻三角包	30
黄桃奶油包	31
豆沙包	32
牛角包	33
花生圈	34
甜甜圈	35
榴莲脆皮圈	36
肉松猪肉包	37
杏香面包	38
肠仔包	39
布丁香酥面包	40

调理面包类

杂果三明治	42
芝士三明治	43
意大利脆皮鸡肉卷	44
花生酱烧面包	45

爪哇酱肉焗法包	46
咖喱鸡照烧面包	47
朱古力多士	48
南洋咖映酱牛油烧面包	49

饼干类

公仔曲奇	51
云石曲奇	52
香葱芝士饼	53
肉松蔬菜饼	54
广式月饼	55
核桃酥	56
花生酥饼	57
咖啡饼	58
老婆饼	59
罗马盾牌	60
美人椰子饼	61
美式芝士条	62
奶油芝士曲奇	63
提子燕麦饼	64
蔓越莓松饼	65
杏仁巧克力饼	66
杏仁瓦片	67
椰香饼	68
椰子球	69
芝士法国方饼	70
乳香肉碎饼	71
南乳叉烧粒饼	72
班兰椰香饼	73
五香椒盐饼干	74
花生椰丝芝麻夹心饼	75
南瓜仁松饼	76
西杏饼干	77

蛋糕类

花嘴的应用	79
慕斯圈的包法	80
黄金蛋糕	81
火腿肉松卷	82
提子卷	83

天使蛋糕	84
香蕉奶露蛋糕	85
香枕蛋糕	86
元宝蛋糕	87
海绵蛋糕	88
白雪公主	89
布朗尼蛋糕	90
橙汁蛋糕	91
大理石蛋糕	92
黑纱蛋糕	93
千层蜂蜜蛋糕	94
椰皇条蛋糕	95
玛芬蛋糕	96
哈雷蛋糕	97
汉莎蛋糕	98
牛油蛋糕	99
轻芝士蛋糕	100
云石芝士蛋糕	101
枣泥蛋糕	102
蜜豆绿茶卷	103
咖啡芝士冻	104
浪漫蓝莓	105
芒果季节	106
热情樱桃	107
丝丝记忆	108
提拉米苏	109
意式芝士	110



分蛋糕	111
儿童生日蛋糕	112
母亲节蛋糕	114
情人节蛋糕	116
欧式蛋糕	118
婚礼蛋糕	120
贺寿蛋糕	122

派挞类

派皮的做法	125
黄桃派	126
巧克力香蕉派	127
日式杏仁挞	128
葡式蛋挞	129
菠萝挞	130
肉桂苹果派	131
抹茶奶油派	132
芝士海皇挞	133
鸡肉派	134
椰子挞	135
杂果挞	136
水晶黄桃派	137
杏仁芝士派	138
西米盏	139
椰香挞	140
绿茶挞	141
花生挞	142
咖啡挞	143
芝麻挞、玉米挞	144



比萨类

新奥尔良比萨	146
黑椒牛肉比萨	147
鸡肉蘑菇比萨	148
水果沙拉比萨	149
火腿芝士比萨	150
海鲜比萨	151

其他类

芝士焗甘薯	153
椰香舒芙里	154
红酒焗苹果	155
烟肉焗土豆	156
鹌鹑蛋焗土豆	157
西米焗布丁	158
酥皮焗鲜奶	159
酥皮焗朱古力	160



●点/心/高/手
DIANXIN GAOSHOU

烘焙

 Hong Bei

 犀文图书 编著

图书在版编目 (C I P) 数据

点心高手. 烘焙 / 犀文图书编著. —北京: 中国纺织出版社, 2012. 4

ISBN 978-7-5064-7841-0

I. ①点… II. ①犀… III. ①糕点—烘焙—食品加工
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第178627号

责任编辑: 舒文慧 责任印制: 刘 强
装帧设计: 犀文图书

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2012年4月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 10

字数: 147千字 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

Preface 前言

当前，各式点心已经成为大众不可或缺的美食，即便街头小巷也有各式点心出售，许多人也想自己动手烹饪自己喜爱的点心，可在操作上总是遇到这样或那样的难题。本丛书就是专门为家庭、烹饪爱好者所准备的。本丛书中的作品都是由点心大师亲自制作的，每一款出色的点心背后，都凝结了大师的心血。

点心，最重要的是创意，这点无论是在选料、分量搭配上，还是在造型、烘烤蒸制方面，都可以体现出来。这些是糕点制作的基本功，只要你运用得好，出来的产品肯定是“得意之作”。

本丛书分为三册，即《中点》、《烘焙》、《蛋糕》，每册都介绍了90余款产品的制作方法，制作步骤清晰，简洁明了，过程图细致，易学易懂，即学即用。

本册《烘焙》主要涵盖面包类、饼干类、蛋糕类、派挞类、比萨类等，美味可口，且充满创意。不论是喜爱DIY的点心爱好者或是专业人士，本书皆能满足需求。



Contents 目录



面包类

基本发酵面团的制作	8
法棍面包	9
法式蒜蓉片	10
汉堡包	11
红豆酥皮包	12
花生餐包	13
火腿三宝	14
火腿玉米包	15
吉士沙拉包	16
蓝莓排包	17
毛毛虫	18
墨西哥包	19
奶黄包	20
奶香片	21
全麦本色	22
热狗包	23
肉松火腿卷	24
台式菠萝包	25



提子餐包	26
威尼斯薄饼	27
椰棕包	28
香葱火腿包	29
香麻三角包	30
黄桃奶油包	31
豆沙包	32
牛角包	33
花生圈	34
甜甜圈	35
榴莲脆皮圈	36
肉松猪肉包	37
杏香面包	38
肠仔包	39
布丁香酥面包	40

调理面包类

杂果三明治	42
芝士三明治	43
意大利脆皮鸡肉卷	44
花生酱烧面包	45

爪哇酱肉焗法包	46
咖喱鸡照烧面包	47
朱古力多士	48
南洋咖映酱牛油烧面包	49

饼干类

公仔曲奇	51
云石曲奇	52
香葱芝士饼	53
肉松蔬菜饼	54
广式月饼	55
核桃酥	56
花生酥饼	57
咖啡饼	58
老婆饼	59
罗马盾牌	60
美人椰子饼	61
美式芝士条	62
奶油芝士曲奇	63
提子燕麦饼	64
蔓越莓松饼	65
杏仁巧克力饼	66
杏仁瓦片	67
椰香饼	68
椰子球	69
芝士法国方饼	70
乳香肉碎饼	71
南乳叉烧粒饼	72
班兰椰香饼	73
五香椒盐饼干	74
花生椰丝芝麻夹心饼	75
南瓜仁松饼	76
西杏饼干	77

蛋糕类

花嘴的应用	79
慕斯圈的包法	80
黄金蛋糕	81
火腿肉松卷	82
提子卷	83

天使蛋糕	84
香蕉奶露蛋糕	85
香枕蛋糕	86
元宝蛋糕	87
海绵蛋糕	88
白雪公主	89
布朗尼蛋糕	90
橙汁蛋糕	91
大理石蛋糕	92
黑纱蛋糕	93
千层蜂蜜蛋糕	94
椰皇条蛋糕	95
玛芬蛋糕	96
哈雷蛋糕	97
汉莎蛋糕	98
牛油蛋糕	99
轻芝士蛋糕	100
云石芝士蛋糕	101
枣泥蛋糕	102
蜜豆绿茶卷	103
咖啡芝士冻	104
浪漫蓝莓	105
芒果季节	106
热情樱桃	107
丝丝记忆	108
提拉米苏	109
意式芝士	110



分蛋糕	111
儿童生日蛋糕	112
母亲节蛋糕	114
情人节蛋糕	116
欧式蛋糕	118
婚礼蛋糕	120
贺寿蛋糕	122

派挞类

派皮的做法	125
黄桃派	126
巧克力香蕉派	127
日式杏仁挞	128
葡式蛋挞	129
菠萝挞	130
肉桂苹果派	131
抹茶奶油派	132
芝士海皇挞	133
鸡肉派	134
椰子挞	135
杂果挞	136
水晶黄桃派	137
杏仁芝士派	138
西米盏	139
椰香挞	140
绿茶挞	141
花生挞	142
咖啡挞	143
芝麻挞、玉米挞	144



比萨类

新奥尔良比萨	146
黑椒牛肉比萨	147
鸡肉蘑菇比萨	148
水果沙拉比萨	149
火腿芝士比萨	150
海鲜比萨	151

其他类

芝士焗甘薯	153
椰香舒芙里	154
红酒焗苹果	155
烟肉焗土豆	156
鹌鹑蛋焗土豆	157
西米焗布丁	158
酥皮焗鲜奶	159
酥皮焗朱古力	160



面包类

bread



面包是一种用五谷（一般是麦类）磨粉制作并加热而制成的食品。以小麦粉为主要原料，以酵母、鸡蛋、油脂、果仁等为辅料，加水调制成面团，经过发酵、整形、成型、焙烤、冷却等过程加工制作而成。

我们常见的面包一般有以下三种分类。

1. 主食面包：主食面包，顾名思义，即当作主食来吃的。主食面包的配方特征是油和糖的比例较其他的产品低一些。根据国际上主食面包的惯例，以面粉量作基数计算，糖用量一般不超过10%，油脂低于6%。其主要根据是主食面包通常是与其他副食品一起食用，所以本身不必添加过多的辅料。主食面包主要包括平顶或弧顶枕形面包、大圆形面包、法式面包。

2. 花色面包：花色面包的品种甚多，包括夹馅面包、表面喷涂面包、油炸面包圈及因形状而异的品种等几个大类。它的配方优于主食面包，其辅料配比属于中等水平。以面粉量做基数计算，糖用量12%~15%，油脂用量7%~10%，还有鸡蛋、牛奶等其他辅料。与主食面包相比，其结构更为松软，体积大，风味优良，除面包本身的滋味外，尚有其他原料的风味。

3. 调理面包：属于二次加工的面包，烤熟后的面包再一次加工制成，主要品种有：三明治、汉堡包、热狗等三种。实际上这是主食面包衍生出来的产品。

基本发酵面团的制作

【原料】

高筋面粉500克，鸡蛋2个

【调料】

糖100克，酵母7克，水200毫升，黄油200克，盐适量

【制作步骤】 >>>>

1. 将高筋面粉放在案板上，中间挖一个凹槽，放入糖、酵母、盐、鸡蛋（图1）。
2. 加入水开始揉搓（图2）。
3. 加入面粉揉搓成面团（图3）。
4. 加入黄油（图4）。
5. 揉至面团光滑起筋膜（图5）。
6. 盖上湿毛巾约30分钟（图6）。
7. 揉成表面光滑的面团（图7）。
8. 使用前，再用压面机压至面团光滑（图8）。





【原料】

基本发酵面团一个（约600克）

【调料】

糖10克，盐18克



法棍面包



【制作步骤】 >>>>

1. 揉好面团，将面团静置饧30分钟（图1）。
2. 将发酵好的面团分为每个150克的面团（图2）。
3. 将面团压成方形，从上至下卷圆条，捏紧两端（图3）。
4. 面团饧30分钟后，排气。将面团搓成长条形，再饧20分钟，饧成后用刀在表面斜划几刀（图4）。
5. 烤箱190℃预热5分钟后，放入面包烘烤即可（图5）。

法式蒜蓉片



【原料】

法棍1个，青椒粒20克

【调料】

黄油50克，蒜蓉30克，盐、味精各1克



【制作步骤】 >>>>

1. 将法棍切片（图1）。
2. 将黄油、蒜蓉、青椒粒、盐、味精混合搅拌均匀成馅料（图2）。
3. 将搅拌好的馅料涂抹在切片的法包上（图3）。
4. 烤箱190℃预热5分钟后，放入烤至金黄即可（图4）。