

怎样做中西糕点

A COMPREHENSIVE COLLECTION
OF
ORIENTAL & WESTERN
CUISINES



朝华出版社
北京
MORNING GLORY
PUBLISHERS
BEIJING

怎
样
做
中 西
糕
点

COMPREHENSIVE COLLECTION
OF
ORIENTAL & WESTERN
CUISINES

朝华出版社·北京

MORNING GLORY PUBLISHERS • BEIJING

(京)新登字: 138 号
责任编辑: 姜成安 杜 鹃

图书在版编目(CIP)数据

怎样做中西糕点 / 黄湘花主编, —北京: 朝华出版社,

1998.9 (2000.2 重印)

ISBN 7-5054-0551-9

I. 怎… II. 黄… III. 糕点—制作—中国、西方国家 IV
.TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第 43943 号

怎样做中西糕点

出版: 朝华出版社

中国北京车公庄西路 35 号 邮政编辑 100044

印刷: 中华商务联合印刷(广东)有限公司

深圳市龙岗区平湖镇春湖工业区中华商务印刷大厦

发行: 中国国际图书贸易总公司

中国北京车公庄西路 35 号

北京邮政信箱 399 号 邮政编码 100044

2000年 第二次印刷

教育出版私营有限公司

162 Bukit Merah Central #04-3545

Singapore 150162

编著者 黄湘花

策 划 林玉玲

执行编辑 王秋菊

美术指导 黄学敬

美术设计 陈志贤

本书由新加坡教育出版私营有限公司授权, 独家所有, 若有翻印, 盗版必究。

ISBN 7-5054-0551-9/G · 0118

06200

15-EC-3243P

序

这本“怎样做中西糕点”收集了中西式的多样食品。综合了多年来的研究及改善，创新了深受大家欢迎，而又迎合大众口味的糕饼、面包、点心。

中式小品改变进展很大，如月饼已渐渐打破传统，取而代之的是外形更美观的螺旋皮月饼、馅料也特别给人们有更多的选择机会。

面包更不再是一成不变的了，现在人们非常注重健康，所以各种类的蔬菜面包也应时层出不穷，讲求的是营养价值，真让人眼花缭乱。

蛋糕是介绍比较特出、精美、色调引人注目的，如酒店式的蛋糕，不仅为吸引顾客，同时也绘制作者充分发挥烘烤才华。

最后感激陈碧珊小姐、刘游伦先生等尽心力的参与研究工作，让这本食谱能够办到尽善尽美。

也不忘向“Lim's Arts and Craft”道谢，在我们的拍摄过程中，提供所需要的用具。



作者 黄湘花
BONG HIONG HWA
AUTHOR

Foreword

“A Comprehensive Collection of Oriental and Western Cuisines” encompasses a wide array of recipes. It is the culmination of years of research and experimentation. New recipes of cakes, bread and other delicacies will certainly please the palate.

In the recipes taken from the East numerous innovations have been made and traditions broken. This is seen for instance, in the very attractive outward form of the Shell Mooncakes. The ingredients used are also unique and exceptional. Such flexibility allows further innovation and experimental.

In the recipes pertaining to bread, special attention is paid to the fact that people are more health conscious today. Hence, recipes that require the use of natural products such as fresh vegetables are included.

New and exciting recipes of cakes can also be found in this book. Eye-catching designs of cakes, such as those found in the Hotel Style Cakes, serve not only to please the eye, but also as inspiration and catalyst to further ideas.

Last, but not least, I would like to thank Mr Lau Yong Yin, Miss Tan Peck Suan for their wholehearted dedication and effort in carrying out the research work for the book. Their contribution has brought the book to greater heights.

I would also like to thank “Lim's Art & Craft” for the loan of the beautiful items used during the photograph taking sessions.



序 Foreword

面包 BREAD

红萝卜面包 • Carrot Bread	1
多娜 • Doughnuts	2
基本面包 • Basic Bread	4
油炸面包 • Deep-Fried Buns	6
奶油派史 • Cream Puffs	8
三文治面包 (方包) • Sandwich Loaf	10
辫子面包 • Plait Bread	12
法国面包 • French Loaf	14
红豆面包 • Red Bean Bread	16
蔬菜面包 • Vegetable Bread	18
酥皮面包 • Danish Pastry	20
酥皮方包 • Danish Royal Bread	22
麦心面包 • Wholemeal Bread	24
黑芝麻面包 • Black Sesame Seed Bread	26
粟米面包 • Sweet Corn Bread	28
面包馅料制作 • Bread Fillings	30

蛋糕 CAKE

红萝卜蛋糕 • Carrot Cake	32
黑枣蛋糕 • Dates Cake	34
面包蛋糕 • Bread Cake	36
香蕉玛菲蛋糕 • Banana Muffin Cake	38
手巾卷蛋糕 • Napkin Roll	40
牛油蛋糕及变化 • Butter Cake and Variations	42
七彩缤纷水果蛋糕 • Fabulous Fruity Cake	44
日本式蛋糕 (松蛋糕) • Japonaise Cake	46
美国式乳酪蛋糕 • American Baked Cheese Cake	48
桃子母士蛋糕 • Peach Mousse Cake	50
柠檬卷蛋糕 • Lemon Roll	52
菠萝形蛋糕 • Pineapple Surprise	54
圣诞朱古力香蕉桐 • Christmas Chocolate-banana Log	56
	58
	60

E N T S



圣诞圈蛋糕 • Christmas Ring	62
意大利乳酪蛋糕 • Tiramisu	64
朱古力发蛋糕 • Chocolate Fudge Cake	66
点心 DIM SUM	68
包皮制作 • Pau	70
鸡肉包馅料 • Chicken Pau Filling	72
叉烧包馅料 • Char Siew Filling	74
奶油包馅料 Custard Filling	76
水晶包 • Crystal Pau	78
芋头糕 • Yam Kueh	80
虾饺 • Har Kau	82
烧卖 • Siew Mai	84
芋角 • Yam Puffs	86
香蕉虾春卷 • Banana and Prawn Fritters	88
红龟粿 • Ang Ku Kueh	90
粽子 (肉粽) • Meat Dumplings	92
绿豆咸蛋粽 • Green Bean with Salted Egg Dumpling	94
娘惹粽 • Nonya Dumpling	96
咸煎饼 • Hum Chim Peng	98
酥皮蛋塔, 叉烧酥 • Crispy Egg Tart and Char Siew Puff	100
月饼 MOON CAKE	102
月饼馅料制作 • Moon Cake Filling	104
上海月饼 • Shanghai Moon Cake	106
芋头月饼 • Yam Moon Cake	108
小动物形状月饼 • Animal Shaped Moon Cake	110
冰皮月饼 • Snow Moon Cake	112
脆皮月饼 • Crispy Moon Cake	114
四色螺旋月饼 • Snail Moon Cake	116
烘皮月饼 • Moon Cake	118



• B • R • E • A • D •



红萝卜面包

Carrot Bread

【材料】

面包粉	500克
红萝卜汁（冷）	300克
酵母	15克
奶粉	15克
糖	80克
盐	1茶匙
蛋	1粒
发酵粉	1茶匙
固体植物油	40克

【注】

红萝卜汁：红萝卜250克，水200克一起搅烂，放入冰柜待冷约30分钟。

【作法】

1. 将酵母和蛋搅匀，然后将全部的用料一起倒入搅拌机搅均匀，成面团取出。
2. 把面团切成一小块，用手搓成各种形状排放在盘中一小时，等它发酵，然后面上涂上蛋液，放上不同配料装饰，放入烘炉烘约10分钟，火度200°C。

【备用】

配料装饰，芝士丝、蒜蓉、午餐肉等，随意适量。

【Ingredients】

Bread flour	500 g
Cold carrot juice	300 g
Yeast	15 g
Milk power	15 g
Sugar	80 g
Salt	1 tsp
Egg	1 no.
Baking powder	1 tsp
Margarine	40 g

【Note】

Carrot juice : Carrot 250g, water 200g. Blend carrot and water before putting in freezer for 30 minutes.

【Method】

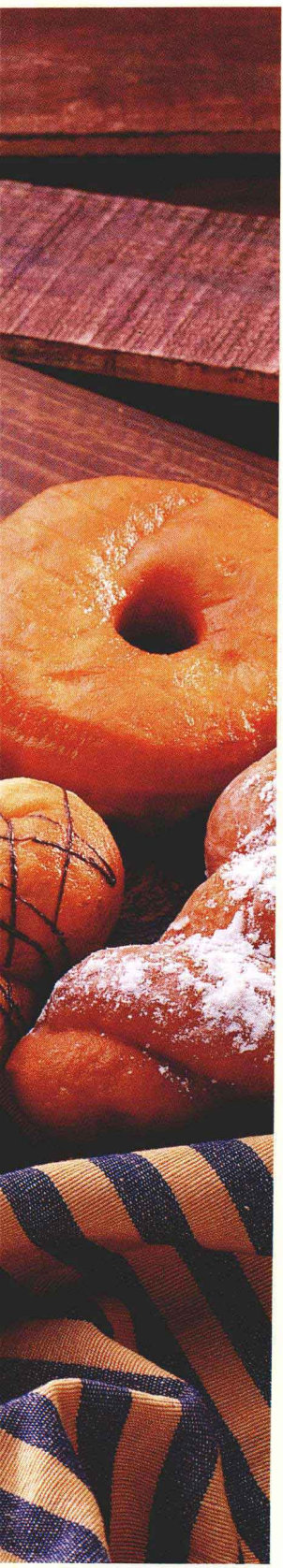
1. Mix yeast and egg together. Blend in the remaining ingredients to form a dough.
2. Divide the dough into small portions. Knead till smooth and form into different shapes. Place on a baking tray to prove for one hour. Brush with beaten egg. Top with different toppings to decorate. Bake for 10 minutes at 200°C.

【Top Topping】

Cheese strips, garlic, luncheon meat.







多娜

Doughnuts

【材料】

面包粉	600克
糖	60克
蛋	2粒
发酵粉	1茶匙
奶水	240克
盐	1茶匙
白油	80克
酵母	10克

【Ingredients】

Bread flour	600 g
Sugar	60 g
Egg	2 nos.
Baking powder	1 tsp
Milk	240 g
Salt	1 tsp
Shortening	80 g
Yeast	10 g

【作法】

1. 先将酵母和蛋搅拌均匀，然后将所有用料一起倒入搅拌机搅成面团，约8分钟，放一旁发酵约20分钟。
2. 然后将面团擀平，以圆环扣出一圈圈面皮，放在盘上发酵约1小时。
3. 以热油炸成金黄色取出，可加上不同的装饰。

【Method】

1. Combine egg with yeast. Blend in other ingredients to form a dough (about 8 minutes). Leave aside for 20 minutes.
2. Roll the dough flat and use cutter to form into shapes. Leave to prove for one hour.
3. Heat oil in wok and deep fry till golden brown. Decorate as desired.





基本面包

Basic Bread

【材料】

面包粉	1000克
固体植物油	60克
酵母	25克
冷水	460克
糖	180克
奶粉	30克
蛋	2粒
盐	1茶匙

【Ingredients】

Bread flour	1000 g
Margarine	60 g
Yeast	25 g
Cold water	460 g
Sugar	180 g
Milk powder	30 g
Egg	2 nos.
Salt	1 tsp

【作法】

1. 蛋和酵母搅拌均匀，将全部用料倒入搅拌机搅成团形（约8分钟），用湿布盖上让它发酵20分钟，再用搅拌机拌2分钟取出。
2. 将面团分切成一小块，一小块，搓成面皮，包上馅料；不同的馅料做不同的形状，排在烘盘中，面上涂蛋液等它发酵约1小时，放入烘炉烘12分钟左右，火度200°C，取出面上涂牛油（溶解）即可。

【Method】

1. Mix egg and yeast together. Blend in remaining ingredients to form a dough (about 8 minutes). Cover with a damp cloth and leave aside to prove for 20 minutes.
2. Divide the dough into small portions. Roll out and put in different fillings before forming into shapes. Place on a baking tray and brush with beaten egg. Leave aside to prove for one hour. Bake for 12 minutes at 200°C. Remove from the oven. Brush surface with melted butter and serve.





油炸面包

Deep-Fried Buns

【材料】

面包粉	500 克
蛋	2 粒
糖	80 克
发酵粉	1 茶匙
白油	40 克
酵母	10 克
面包改良剂	5 克
冰水	180 克

【馅料】

香肠、咖喱、叉烧。

【作法】

1. 将酵母和蛋混合搅匀，然后将所有的材料一起倒入搅拌机搅均匀，取出分粒，捏成面皮，包上馅料。
2. 面皮表面抹水，洒上饼碎或面包碎。
3. 放一旁发酵约1小时至涨大一倍，把一锅油烧热，放下面包以慢火炸成金黄色。

【Ingredients】

Bread flour	500 g
Egg	2 nos.
Sugar	80 g
Baking powder	1 tsp
Shortening	40 g
Yeast	10 g
B.F. (Bread Improver)	5 g
Cold water	180 g

【Fillings】

Sausage, curry, char-siew

【Method】

1. Mix yeast and egg together. Blend in the remaining ingredients to form a dough. Divide the dough into small portions. Fill each piece of dough with filling.
2. Coat with biscuit or bread crumbs.
3. Leave aside to prove for one hour till double its size. Heat oil in wok and deep fry the buns till golden brown.





奶油派史

Cream Puffs

【外皮】

蛋	8 粒
奶水	470 克
牛油	250 克
发酵粉	1 茶匙
面粉	250 克

【作法】

1. 面粉和发酵粉一起过筛。
2. 牛油和奶水煮沸，再加入面粉和发酵粉煮至成糊状取出。
3. 然后倒入搅拌机搅均匀，加入蛋搅匀取出。
4. 放入挤花袋，挤出不同款式在烘盘上（烘盘涂油），面上涂上蛋液，放入烘炉烘 20 分钟，火度 200°C，取出待冷。
5. 冷却后，不同款式加以不同馅料装饰。

【奶油馅料】

鲜奶油	350 克
朱古力精	1 茶匙
草莓酱	1 汤匙
香兰精	1 茶匙
鲜奶油打发分成三份，各别加入不同香料搅匀备用。	

【蛋糊馅】

蛋黄粉	30 克
奶水	250 克
绿豆粉	30 克
水	200 克
糖	100 克
一起倒入锅搅均匀煮成糊状。	

【榴梿蛋糊馅】

蛋黄粉	20 克
糖	80 克
榴梿肉	160 克
绿豆粉	30 克
奶水	350 克
一起煮成糊状即可。	

【Ingredients for Choux Pastry】

Egg	8 nos.
Milk	470 g
Butter	250 g
Baking powder	1 tsp
Flour	250 g

【Method】

1. Sieve flour and baking powder together.
2. Bring butter and milk to boil. Add in flour and stir till mixture comes together.
3. Pour mixture into mixer and mix well. Add in egg and mix evenly.
4. Put the choux pastry into a large piping bag and pipe out into different shapes on a baking tray. Brush with beaten egg. Bake for 20 minutes at 200°C. Allow to cool.
5. Fill with different fillings.

【Cream Fillings】

Fresh cream	350 g
Chocolate paste	1 tsp
Strawberry jam	1 tbsp
Vanilla essence	1 tsp
Whisk fresh cream till fluffy. Divide into three portions, add in different flavours and mix well.	

【Custard】

Custard powder	30 g
Milk	250 g
Hoon Kueh flour	30 g
water	200 g
Sugar	100 g
Mix all the ingredients together and bring to boil.	

【Durian Custard】

Custard powder	20 g
Sugar	80 g
Durian flesh	160 g
Hoon Kueh flour	30 g
Milk	350 g
Mix the ingredients together and bring to boil.	