



特别赠送
15款
时尚饮品

蛋糕店必备的 80款超人气西点

北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写 
胡秀钟 主编



化学工业出版社



蛋糕店必备

800 超人气西点

烘焙师、蛋糕店、面包店、甜品店、咖啡厅、西餐厅、酒店、会所、企业、学校、家庭、聚会、生日、婚礼、节日、派对、聚会、生日、婚礼、节日、派对、聚会、生日、婚礼、节日、派对、聚会





蛋糕店必备的 80款超人气西点



北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

胡秀钟 主编



化学工业出版社

· 北 京 ·

本书介绍时下各大蛋糕店顾客点击率最高的80例西点制作图解。本书分西饼类、蛋糕类、面包类三部分详细介绍制作过程，流行品味，时尚造型，配料全公开，图解大揭秘，真正“手把手式”传授，可帮助蛋糕店面点师迅速掌握操作技巧，让您的蛋糕店跟上流行潮流，顾客流连忘返。本书还特别附赠15款时尚饮品制作图解。

图书在版编目（CIP）数据

蛋糕店必备的80款超人气西点 / 北京唐人美食职业技能培训学校组织编写，
胡秀钟主编. —北京：化学工业出版社，2011.8

ISBN 978-7-122-11056-5

I. 蛋… II. ①北… ②胡… III. 西点—制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2011）第068835号

责任编辑：温建斌
责任校对：郑捷

装帧设计：春天书装工作室

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：北京画中画印刷有限公司
787mm×1092mm 1/16 印张6 字数169千字 2011年9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：35.00元

版权所有 违者必究

目录 Contents



PART 1 西饼类

- 2 奶油曲奇
- 3 美式巧克力曲奇
- 4 法式葡萄曲奇
- 5 淑女手指饼
- 6 芝麻薄饼
- 7 奶香芝麻饼
- 8 蛋黄小西饼
- 9 一口酥
- 10 燕麦饼干
- 11 杏仁瓦片
- 12 清酥面坯的制作
- 13 草莓果酱酥
- 14 蝴蝶酥

- 15 椰子酥条
- 16 核桃塔
- 17 葡式蛋塔
- 18 苹果派
- 19 香蕉乳酪派
- 20 奶油泡芙
- 21 天鹅泡芙
- 22 水果布丁
- 23 橙子司康
- 24 地瓜司康
- 25 法式司康
- 26 新西兰长条
- 27 指环



PART 2 蛋糕类

- 29 瑞士海绵卷蛋糕
- 30 巧克力海绵蛋糕
- 31 水果海绵蛋糕
- 32 咖啡卷
- 33 大理石蛋糕
- 34 枣泥核桃蛋糕
- 35 双色纸杯蛋糕
- 36 戚风蛋糕卷
- 37 肉松戚风卷
- 38 彩虹戚风蛋糕
- 39 绿茶蛋糕
- 40 虎皮蛋糕
- 41 水浴奶酪蛋糕
- 42 鲜奶奶酪蛋糕
- 43 硬奶酪蛋糕
- 44 香蕉蛋糕
- 45 魔鬼巧克力蛋糕
- 46 提拉米苏
- 47 红豆奶酪慕司
- 48 欧式巧克力慕司

3

PART 面包类

4

PART 特别赠送15款时尚饮品

- 50 法兰克福香肠热狗
- 51 维也纳香肠热狗
- 52 原味鸡腿汉堡
- 53 牛肉汉堡
- 54 意大利萨拉米火腿三明治
- 55 金枪鱼三明治
- 56 甜面包面团制作
- 57 樱桃椰蓉卷
- 58 椰子核桃面包
- 59 奶酥面包
- 60 墨西哥面包
- 61 提子菠萝面包
- 62 小比萨面包
- 63 花生卷面包
- 64 热狗面包
- 65 鸡蛋肉松面包
- 66 肉松卷面包
- 67 杏仁豆沙卷

- 68 奶油长棍面包
- 69 牛奶吐司面包
- 70 油炸面包
- 71 丹麦面包面团制作
- 72 丹麦牛角面包
- 73 丹麦提子卷面包
- 74 丹麦卷面包
- 75 法式长棍面包
- 76 阿尔卑斯
- 77 翠竹肉松卷
- 78 俄式大咧吧
- 79 法式奶香小面包
- 80 法式啤酒条
- 81 富士山
- 82 红茶树根
- 83 金砖
- 84 奶香棒
- 85 欧式肉松包

- 87 西瓜珍珠奶茶
- 87 冰红茶
- 87 爱琴海
- 88 碧海晴天
- 88 热恋果汁
- 88 粉红女郎
- 89 冰凉什刹海
- 89 樱花雨
- 89 绝园舞曲
- 90 草莓之吻
- 90 冰淇淋奶昔
- 90 冰摩卡
- 91 冰拿铁跳舞咖啡
- 91 冰卡布奇诺
- 91 彩色冰沙



PART 1

西饼类



奶油曲奇

NAI YOU QU QI

原料

· 黄奶油450克、糖粉225克、奶粉35克、全蛋100克、高筋粉300克、低筋粉300克、牛油香粉5克。

制作

- 1 黄奶油、糖粉一起加入搅拌缸中。
- 2 用桨状拌打器搅拌至膨大松发。
- 3 分次加入全蛋。
- 4 搅拌至均匀。
- 5 低筋粉、高筋粉、牛油香粉、奶粉一起过筛。
- 6 加入搅拌缸中拌至均匀。
- 7 裱花袋装入菊花形花嘴。
- 8 挤入垫不粘布的烤盘中烘烤，上火180℃、下火150℃，烤约10~15分钟。



美式巧克力曲奇

MEI SHI QIAO KE LI QU QI

原料

· 低筋粉500克、黄奶油300克、可可粉25克、全蛋175克、糖粉225克、白兰地10克、巧克力膏适量。

制作

- 1 黄奶油、糖粉一起加入搅拌缸中。
- 2 搅拌至松发。
- 3 分次加入全蛋，搅拌至均匀。
- 4 加入白兰地。
- 5 加入过筛的低筋粉、可可粉、巧克力膏。
- 6 搅拌至均匀。
- 7 装入裱花袋挤入烤盘，入炉烘烤，上火160~180℃、下火100~120℃，烤约15分钟。





法式葡萄曲奇

FA SHI PU TAO QU QI



1



2



3



4



5



6

原料

· 黄奶油400克、糖粉320克、全蛋300克、低筋粉400克、葡萄干400克、香草粉10克、朗姆酒10克。

制作

- 1 将黄奶油、糖粉一起加入搅拌缸中。
- 2 慢速拌匀，快速拌至松发。
- 3 分次加入全蛋。
- 4 搅拌至均匀再慢速加入过筛的低筋粉、香草粉拌匀。
- 5 加入葡萄干、朗姆酒拌匀。
- 6 装入裱花袋挤入烤盘中，入炉烘烤，上火180℃、下火150℃，烤约15分钟。

淑女手指饼

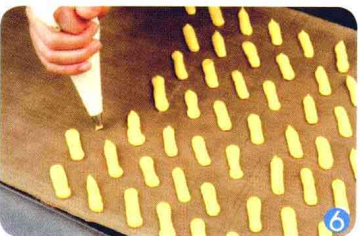
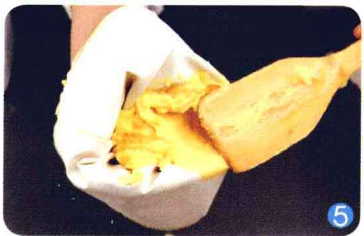
SHU NÜ SHOU ZHI BING

原料

· 黄奶油500克、糖粉500克、全蛋431克、低筋粉417克、高筋粉340克、奶香粉15克。

制作

- 1 将黄奶油、糖粉一起加入搅拌缸中。
- 2 拌至稍发。
- 3 分次加入全蛋拌匀。
- 4 低筋粉、高筋粉、奶香粉一起过筛后加入搅拌缸中拌匀。
- 5 把拌好的面糊装入带圆形花嘴的裱花袋中。
- 6 挤入垫好油纸的烤盘中，入炉烘烤，上火180℃、下火150℃，烤约10~15分钟。





原料

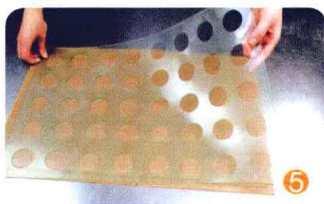
· 黄奶油255克、蛋白210克、
奶香粉3克、糖粉330克、低筋粉
300克、黑白芝麻 (1:2) 适量。

芝麻薄饼

ZHI MA BAO BING

制作

- 1 黄奶油、糖粉一起加入搅拌缸中。
- 2 先慢速拌匀后改为快速拌至稍发。
- 3 分次加入蛋白搅拌均匀。
- 4 把过筛的低筋粉、奶香粉加入搅拌缸中拌匀。
- 5 取薄饼模具放在铺好的不粘布上。
- 6 把面糊均匀地刮到模具里。
- 7 拿掉模具把芝麻撒在薄饼上并放入烤盘中，入炉烘烤，上火180℃、下火150℃，烤约10~15分钟。





蛋黄小西饼

DAN HUANG XIAO XI BING

原料

• 蛋黄500克、绵白糖230克、全蛋70克、低筋粉300克、蛋糕油30克、奶油适量。

制作



①



②



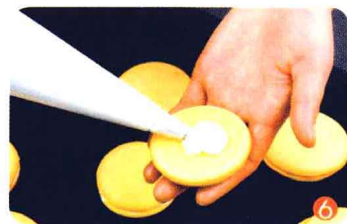
③



④



⑤



⑥

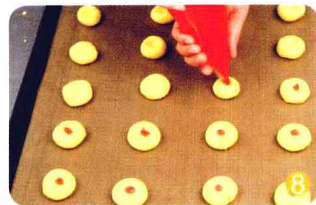
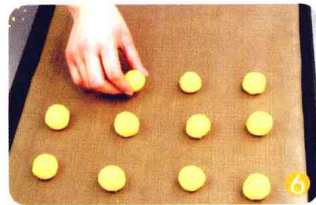


⑦

- 1 蛋黄、全蛋、绵白糖一起加入搅拌缸中，中速搅拌至糖溶化。
- 2 加入过筛的低筋粉慢速搅匀，再快速拌3~5分钟。
- 3 加入蛋糕油中速搅匀。
- 4 快速拌至膨发，面糊呈乳黄色、浓稠细密。
- 5 将面糊装入带有圆形花嘴的裱花袋中，挤入垫不粘布的烤盘，入炉烘烤，上火180℃、下火120℃，烤约10~15分钟。
- 6 出炉后从不粘布上取下，一片底部挤奶油。
- 7 用另一片盖在上面。

一口酥

YI KOU SU



原料

糖粉420克、奶粉100克、黄奶油540克、低筋粉800克、蛋黄9个、奶香粉10克、草莓耐烤果酱适量。

制作

- 1 把糖粉、黄奶油一起加入搅拌缸中。
- 2 拌至松软。
- 3 分次加入蛋黄。
- 4 低筋粉、奶香粉、奶粉过筛后加入搅拌缸中。
- 5 拌至均匀。
- 6 揉成圆球放入垫有不粘布的烤盘中。
- 7 用手指在中间轻轻按压。
- 8 中心挤入草莓耐烤果酱，入炉烘烤，上火180℃、下火150℃，烤约15分钟。



燕麦饼干

YAN MAI BING GAN

制作



- 1 黄奶油、糖粉搅拌均匀。
- 2 加入全蛋拌匀。
- 3 加入一起过筛的低筋粉、泡打粉、小苏打、红茶粉拌成均匀的面团。
- 4 将面团分成小块，用手搓成枣核形。
- 5 表面刷蛋白粘燕麦片，码入烤盘入炉烘烤，上火180℃、下火130℃，烤约10~15分钟。

原料

黄奶油300克、糖粉200克、全蛋3个、低筋粉600克、泡打粉5克、小苏打3克、红茶粉20克、燕麦片适量、蛋白适量。





杏仁瓦片

XING REN WA PIAN



原料

· 蛋白80克、玉米淀粉10克、全蛋120克、黄油40克、糖粉200克、牛油香粉2克、低筋粉50克、杏仁片300克。

制作

- 1 蛋白、全蛋打至起泡。
- 2 糖粉、低筋粉、玉米淀粉一起过筛后加入拌匀。
- 3 加入熔化的黄奶油。
- 4 加入牛油香粉和杏仁片拌匀。
- 5 静置30分钟。
- 6 把面糊平摊在不粘布上入炉烘烤，上火150℃、下火140℃，烤约20分钟。