

● 时尚美食馆 ●

零失败!

现在开始，马上
进行梦幻的美味
之旅吧！

烘焙宝典

刘建设 李卫星 王楠楠 等编著

操作步骤全图解！
超人气甜点轻松制作！

想要学习简单、方便的烘焙技法吗？

烘焙大师亲自指导，细致的过程介绍，简单的制作方法，
无论是西点、蛋糕还是饮品，让你轻松变身烘焙高手！



化学工业出版社



零失败! 烘焙宝典

- 美味饼干、蛋挞、派、布丁、面包、蛋糕、蛋糕卷、披萨、饮品全收录
- 全步骤图解
- 零失败秘诀快速成为烘焙高手!



定价: 39.80元
销售分类建议: 烹饪/西点制作



● 时尚美食馆 ●

零失败! 烘焙宝典

刘建设 李卫星 王楠楠 等编著

新华书店
PDG



化学工业出版社
· 北京 ·

内容简介

无数次的尝试却只是失败？期待的美味却只是毫无滋味？

不要再懊恼了，本书由面包店烘焙大师亲自指导，详细操作过程全图解，制作简单方便，下一个零失败烘焙高手就是你！

本书从烘焙的基础开始进行讲解，介绍了最具人气、超受好评的各种挞、派、布丁、饼干、面包、泡芙、蛋糕、蛋糕卷等百余种美味西点蛋糕的详细制作方法，所有的工具、原料、做法都用轻松易懂的语言细细道来，让你轻松制作精致美味！

现在开始，马上进行梦幻的美味之旅吧！

图书在版编目（CIP）数据

零失败！烘焙宝典 / 刘建设，李卫星，王楠楠等编著. -- 北京：化学工业出版社，2012.3

（时尚美食馆）

ISBN 978-7-122-12557-6

I. 零… II. ①刘… ②李… ③王… III. 烘焙-糕点加工 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2011）第209096号

责任编辑：李娜 马骄

装帧设计：郭小丽 王楠楠

责任校对：吴静

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13 字数200千字 2012年3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：39.80元

版权所有 违者必究



目录

Baking food

PART 1 西点基础

西点的分类.....	2
制作西点的准备工作.....	3
工具的选择	3
工具的使用方法	6
食材的选择.....	9
食材的处理方法	10
基本的和面、擀面方法	10
油炸	10
融化巧克力	11
巧克力装饰技巧	11
打奶油	13
奶油装饰的制作	13

Baking food

PART 2 挞

挞的基本做法	18
香橙果冻杏仁挞	22
千层蛋挞	23
经典葡萄牙蛋挞	24

草莓酥皮蛋挞	25
紫薯蛋挞	26
诱惑蓝莓挞	27
水润凝乳挞.....	28

Baking food

PART 3 派

派的基本做法	30
乳香芝士派	33
奶油草莓派	34
香芒乳酪派	35
蜜豆派	36
百利草莓派	37
豆沙派	38
鸡肉色拉派	39
牛肉洋葱派	40

Baking food

PART 4 布丁

布丁的基本做法	42
百利甜酒鸡蛋布丁	43
樱花布丁	44
咖啡草莓布丁	45
芒果布丁	46
酸奶布丁	47
草莓椰果布丁	48
橙子布丁	49
葡萄布丁	50

Baking food

PART 5 曲奇&饼干

曲奇的基本做法	52
饼干的基本做法	53
奶油曲奇	54
丹麦曲奇	55
香酥曲奇	56
巧克力曲奇	57
蔓越莓曲奇	58
柠檬奶油曲奇	59
夹心曲奇	60
柠檬手指曲奇	61
可可核桃仁饼干	62
花生饼干	63
螺旋饼干棒	64
提子五星饼干	65
蔓越橘饼干	66

玫瑰饼干	67
爱意饼干	68

Baking food

PART 6 面包&泡芙

泡芙的基本做法	70
港式菠萝包	71
芝士火腿面包	72
法国黑麦吐司	73
汉堡包	74
火腿面包	75
小熊面包	76
硬牛角面包	77
热狗	78
乳香面包	79
蒜香面包	80
烤三明治	81
提子菠萝皮面包	82
芝士比萨面包	83
夹心果酱面包	84
巧克力色拉泡芙	85
夹心芝士泡芙	86
奶油花形泡芙	87
脆皮双层面包	88

Baking food

PART 7 蛋糕、蛋糕卷

蛋糕的分类	90
蛋糕的基本做法	91

水果装饰制作	97
材料颜色搭配要点	97
海绵蛋糕	98
巧克力树皮卷	98
绿茶海绵蛋糕	99
雪域红茶蛋糕	100
罗马之夏	101
可可海绵物语	102
红之韵	103
咖啡奶油蛋糕	104
洛莉塔	105
爱的彼岸	106
咖啡海绵蛋糕	107
爱之物语	108
戚风蛋糕	109
美味关系	109
热恋KISS	110
北国之春	111
斗牛之舞	112
巧克力红酒戚风蛋糕	113
沙漠之洲	114
草莓戚风蛋糕	115
青学梦幻	116
黑骑士	117
霍比特人	118
夏威夷	119
巧克力蛋糕	120
抹茶私语	121
奶酪蛋糕	122
提子芝士蛋糕	122
奇幻世界	123
冬季恋歌	124
甜蜜之恋	125
坚果奶酪蛋糕	126
香芒奶酪蛋糕	127

百利甜酒奶酪蛋糕	128
冻柠檬芝士蛋糕	129
芝士果盘	130
草莓甜心	131
香甜芝士蛋糕	132
布丁蛋糕	133
芒果鲜奶布丁蛋糕	133
芒果布丁杯	134
蜜X蜜	135
冰之帝国	136
安东尼特	137
焦糖布丁蛋糕	138
慕斯蛋糕	139
樱桃慕斯杯	139
红豆慕斯蛋糕	140
圣域之炎	141
王者荣耀	142
绿野仙踪	143
西雅图	144
挪威森林	145
提拉米苏	146
异国风情	147
蓝莓慕斯蛋糕	148
粉红之旅	149
天使蛋糕	150
玫瑰沙滩	150
提子天使蛋糕	151
白色城堡	152
黄金之城	153
水果蛋糕	154
水果篮子	154
心心相映	155
爱的告白	156
完美人生	157
火红岁月	158



缤纷夏日	159
阳光果园	160
爱神的礼物	161
巧克力蛋糕	162
绅士同盟	162
魔鬼天使之恋	163
黑森林	164
普罗旺斯	165
咖啡的艺术	166
冰激凌蛋糕	167
维纳斯的花篮	167
王子蛋糕	168
红色恋人	169
纯爱涂鸦	170
花的名字	171
蛋糕卷的基本做法	172
提子奶油蛋糕卷	173
菠萝天使蛋糕卷	174
草莓天使蛋糕卷	175
水果奶酪蛋糕卷	176
杏脯蛋糕卷	177
蛋糕小卷	178
四季田园蛋糕卷	179
奶油杏仁蛋糕	180

Baking food

PART 8 比萨&巧克力

比萨的基本做法	182
通心粉肉肠比萨	183
中式煎饼比萨	184
芝士夹心比萨	185
洋葱圈	186

巧克力甜甜圈	187
脆皮巧克力棒	188
可可榛子巧克力球	189
杏仁朗姆酒巧克力	190
巧克力火锅	191
蜂蜜柚子酸奶冻	192

Baking food

PART 9 饮品

奶油草莓饮	194
肉桂奶油咖啡	194
番茄苹果饮	195
南瓜胡萝卜汤	195
胡萝卜红枣汁	196
红酒苹果汁	196
番茄沙冰	197
胡萝卜柠檬汁	197
苹果汽水	198
柠檬汁	198
橙汁	198
草莓荔枝酸奶	199
牛奶水果捞	199
绿豆黄豆浆	200
玫瑰红茶	200
枸杞菊花山楂茶	200
普洱菊花茶	201
玫瑰水果饮	201
苹果汁	201
胡萝卜苹果汤	202
薰衣草花茶	202
山楂苹果汤	202





Baking food

PART



1 西点基础

西点的起源

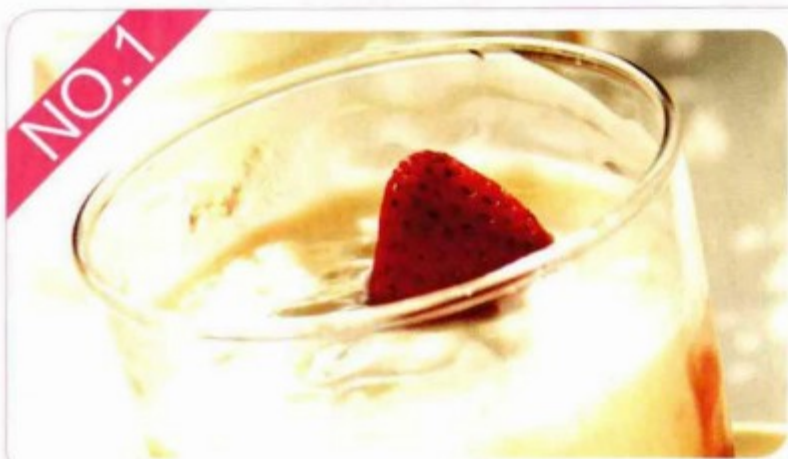
西点的英文名词为Baking food，主要意思是烘焙食品，“西点”是中国人对西式甜点的统称。

欧洲是西点的主要发源地，英国、法国、西班牙、德国、意大利、奥地利、俄罗斯等国家已有相当长的历史并在发展中取得了显著成就。

直到今天，烘焙业在欧美仍然十分发达，西点制作不仅是烹饪的组成部分——即餐用面包和点心，而且是独立于西餐烹调之外的一种庞大食品加工行业，成为西方食品工业的支柱之一。

西点的分类

西点的分类虽然到现在都没有一个统一的分类标准，但是一般在教学和烘焙行业中，根据西点的不同特性或者加工方法有以下几种简单的分类。



按西点温度

按照西点温度的不同，可以分为常温西点、冷点和热点。



按西点用途

按照西点的不同用途，可以分为零售类西点、宴会西点、酒会西点、自助餐西点和茶点。



按厨房用途

按厨房用途可以分为面包类、糕饼类、冷冻类、巧克力类、精制小点心和工艺造型类。这种分类概括性强，基本上包含了西点生产的所有内容。



按工艺和材质

按制品加工工艺及坯料性质可分为蛋糕类、混酥类、清酥类、面包类、泡芙类、饼干类、冷冻甜食类、巧克力类。这种分类方法比较普遍地应用于行业及教学中，本书的基本分类也属于这种分类。

制作西点的准备工作

工具的选择

制作西点之前我们需要进行一些准备工作，因为中西式餐点的不同性质，所以这其中很多工具都是我们平时没有用过或者很少用到的，因而需要我们根据自己的情况来进行配置。当然，如果刚开始不想添置那么多工具的话，也可以根据自己想要做的西点的种类来进行单独添置。

NO.1 必备工具



烤箱



各种
按模



耐高温烤
制纸杯



各种烘焙
模具



打蛋器/
搅拌器



秤



量勺



擀面杖



面粉筛

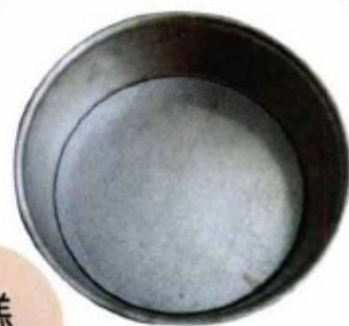
油布/
油纸



橡皮刀



蛋糕
模具



榨汁机



油刷

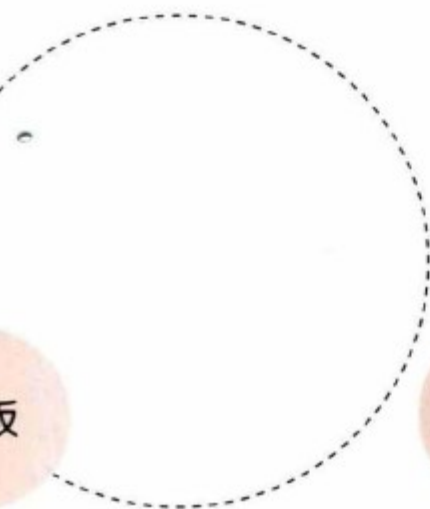


分蛋器



NO.2 备选工具

刮板



托架
烤网



蛋糕铲



比萨
轮/刀

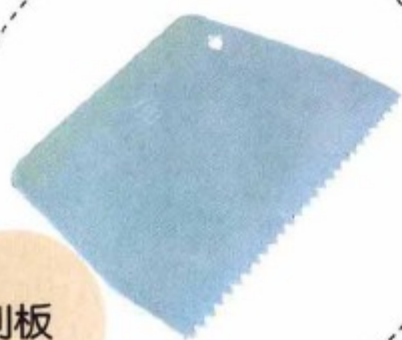


切面
包刀



抹刀





刮板



转盘



转换头



蛋糕叉



慕斯圈



裱花嘴



比萨铲



塑料裱花袋/布裱花袋



工具的使用方法

NO.1

烤箱



很多人在学习制作蛋糕的时候经常问能不能用微波炉代替烤箱。为了解答各位读者的疑问，在这里给大家讲解一下这个问题。

1 微波炉的工作原理与烤箱完全不同。所以即使是有烧烤功能，做出来的蛋糕的口感也相差较远。

2 很多糕点的烤制要求精确的温度，上下火以及时间，这是微波炉不能胜任的。

当然，刚开始学烤制的读者可以试着先用微波炉做，在稍微熟悉烤制之后再购置烤箱。

因为烤箱的制造厂商不同，所以使用方法会有微小的差别，但是总体而言是一样的。

在烘烤任何食物前，烤箱都需先预热至指定温度。一般预热时间为5~10分钟，不足的话则烤不出美味食物，但预热时间太久，则会影响烤箱的使用寿命。比过去烤炉方便的是，烤箱的烤制时间和温度可以很好地调节。

Tips

烤制温度是由烤制的品种决定的，不同品种的烤制时间也不一样。

NO.2

各种按模



形状各异的按模可以做出不同形状的饼干，非常有意思。不锈钢按模也可以用来制作形状各异的水果，用来装饰再合适不过了。

Tips

塑料按模是不能放进烤箱使用的。

NO.3

耐高温 烤制纸杯

可以直接使用，也可以垫在模具里，防止蛋糕和模具粘连在一起。



NO.4

各种烘焙模具

漂亮的模具可以经常换些花样，做一些形状特别的蛋糕、蛋挞、布丁等，非常有趣。而且像布丁、慕斯、蛋挞等西点是一定要使用烘焙模具的。

NO.5

量勺

量勺或者量杯都可以。但是量杯的使用率会更低一些，所以在这里推荐大家使用量勺。齐全的量勺应该有5把，量杯5个。



NO.6

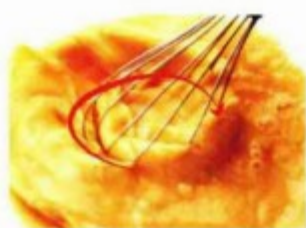
打蛋器/搅拌器

电动打蛋器和手动打蛋器都是为了方便和节省时间的产物。把一个蛋清打发至硬性发泡，手动打蛋器需要10~15分钟，而电动打蛋器只需3~5分钟。要注意的是有些不能过分搅打的原料搅拌需要用到手动打蛋器，比如面糊。

- 1 把需要搅拌的食材放在碗中，用打蛋器进行搅拌。



- 2 注意要顺着一个方向进行搅拌。



NO.7

秤

塑料弹簧秤：价格便宜。精度稍差，一般是5克一个单位。



而且没有去皮功能，盛器的重量也需要自己计算减去。

电子秤：价格中档。精度非常高，一般1克一个单位。可以去皮称重，十分方便，大大提高了效率以及准确性。



NO.8

擀面杖

擀面杖用来擀制面片、面饼等。



NO.9

榨汁机

可以用来制作奶昔、刨冰、蔬果汁、果泥、碾磨干粉、绞肉等。

- 1 有的食材需要去皮，切成块。



- 2 按照不同的需要，选择不同的搅拌刀，把食材打碎或者榨汁成所需的样子。



也有手动的榨汁器，简单进行一些水果的处理也是不错的选择。



NO.10

橡皮刀

主要用于面糊的搅拌，能够将容器壁和底的面糊刮得干干净净。



NO.11

油布/油纸

油布或者油纸的作用在于防止粘连，吸收多余油脂，烤制蛋糕、面包、饼干的时候铺在烤盘、模具里使用。



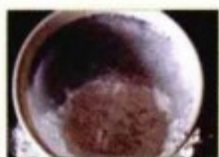
NO.12

面粉筛

面粉筛有大小号之分。根据面粉筛眼大小的不同，使用的方式也不同。

大粉筛：这种粉筛一般用来筛用量相对较大的面粉，也可用来过滤液体类和面糊类。

小粉筛：小粉筛主要用来筛可可粉、抹茶粉等用量较少的粉类。也可以用来在蛋糕表面筛出花纹和图案，但是这种面粉筛只能小面积上使用。



NO.13

油刷



用来给模具刷油用，也可以给水果刷果胶，给面包刷蛋液。

NO.14

比萨轮/刀

顾名思义，就是用来切割比萨的刀子。制作西点、分割面片时也会用到。



NO.15

比萨铲

可以用来取用比萨或者蛋糕。



NO.16

锯齿刀

将吐司等切片的时候使用会非常方便。



NO.17

抹刀



主要用于抹平蛋糕表面以及周围的鲜奶油，及烤各种糊类的抹平。

NO.18

刮板

揉面时铲面板上的面。
制作面包时分割面团。



NO.19

塑料裱花袋/布裱花袋

一次性的塑料裱花袋价格低廉，使用一次后即可抛弃，便于清理。布裱花袋，使用后清洗干净可以反复使用。大家可以根据自己的喜好来选择。在使用时注意挤压的力度要均匀，使得花纹流畅。也可使用油纸（蜡纸）。



NO.20

转换头

用于连接裱花袋和裱花嘴。在需要多种裱花造型时，使用转换器可以很方便地在使用同一个裱花袋的前提下更换不同花嘴。



NO.21

裱花嘴

用来装饰蛋糕、西点等，以及制作曲奇面包表面装饰。花嘴的开口处的大小和形状决定了裱花样式。



Baking food

食材的选择



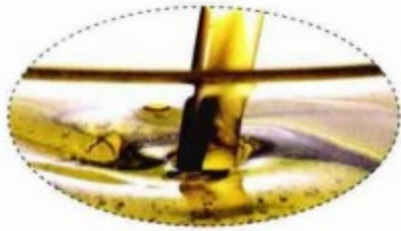
面粉



鲜牛奶



果胶/果酱



色拉油



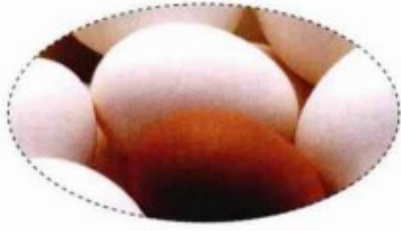
盐



泡打粉



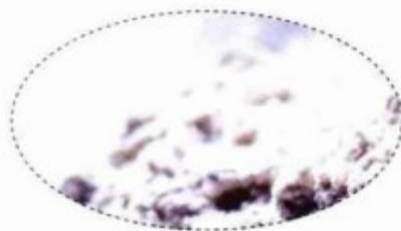
香草粉



鸡蛋



糖粉



塔塔粉



玉米淀粉



可可粉



烘焙巧克力



卡夫乳酪



酵母



动物奶油



新鲜水果/水果罐头



黄油