

玩味烘焙文化

WANWEI HONGBEI WENHUA

家用电烤箱烘焙食谱

杨秀红 编著

(国家烘焙高级技师)



烘焙乐趣，无可代替

什么时候，我们可以在一个下午，听着音乐，满屋子飘满香味。
为心爱的人，挚爱的朋友，做一顿美味的小点？
我们随时都可以改变自己的生活，只需要你--自己动手做。



YZLI0890146870

湖南美术出版社

超长120分钟
DVD
名师主讲
一学就会

玩味烘焙文化

WANWEI HONGBEI WENHUA

家用电烤箱烘焙食谱

杨秀红 编著

(国家烘焙高级技师)



YZLI0890146870

 湖南美术出版社

图书在版编目(CIP)数据

玩味烘焙文化：家用电烤箱烘焙食谱 / 杨秀红编著.
-- 长沙：湖南美术出版社, 2011.3
ISBN 978-7-5356-4324-7

I. ①玩… II. ①杨… III. ①焙烤食品—食谱 IV.
①TS972.129.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第036767号

玩味烘焙文化：家用电烤箱烘焙食谱

出版人：李小山
策划出品：犀文图书
编 著：杨秀红
副主编：文学君 王英泽 吴志根 蓝桂才
责任编辑：范琳
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
(深圳市龙岗区坂田光雅园村工业二区四号)
开 本：710×1000 1/20
印 张：8.8
版 次：2011年4月第1版 2011年4月第1次印刷
书 号：ISBN 978-7-5356-4324-7
定 价：29.80元

【版权所有，请勿翻印、转载】

邮购联系：0731-84787105 邮 编：410016
网 址：<http://www.arts-press.com/>
电子邮箱：market@arts-press.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转8328

前言 Preface

玩味烘焙 · 文化之旅

每次经过蛋糕店时，看着玻璃橱窗里那些精美诱人的甜点，您是不是也跃跃欲试，想自己动手制作呢？随着电烤箱在中国人的家庭中越来越普及，您的愿望其实很容易实现。

当您购置了烤箱，开始烘焙之旅时，您可以在享用健康营养的烘焙食品的同时，也享受和家人或朋友一起玩味的浓浓温情，一起体验烘焙的无限乐趣，更能让您足不出户就可以玩味各种不同的世界文化，烘制出不同风味的世界美食。

正因为怀着对烘焙的热情与喜爱，我们特邀高级西点师杨秀红老师一起为各位烘焙爱好者编写了这本烘焙宝典。书中所有烘焙美食都是杨老师精心挑选并用电烤箱制作，内容包含了饼干、蛋糕、面包、披萨、烧烤五大种类，十二个篇章。让您可以将电烤箱的所有功能发挥到淋漓尽致，使您轻轻松松就能享受到烘焙的乐趣，体验不同的世界烘焙美食，在烘焙中获得最大的成就感。

这是一本实用性与艺术性兼备的食谱，期望它能将烘焙的情趣普及到每一个家庭，让大家的生活因此增添更多的温馨与欢乐。



目录 Contents

正确使用电烤箱	1
工具介绍	2
材料介绍	4

印象普罗旺斯	6
--------	---

饼干篇 8

曲奇类 9

公仔曲奇	9
------	---

云石曲奇	10
------	----

香葱芝士饼	11
-------	----

肉松蔬菜饼	12
-------	----

牛油芝士曲奇	13
--------	----

美式芝士条	14
-------	----

西饼类 15

蔓越莓松饼	15
-------	----

杏仁巧克力饼	16
--------	----

咖啡饼	17
-----	----

美人椰子饼	18
-------	----

罗马盾牌	19
------	----

提子燕麦饼	20
-------	----

椰子球	21
-----	----

杏仁瓦片	22
------	----

中式饼类 23

老婆饼	23
-----	----

椰香饼	24
-----	----

合桃酥	25
-----	----

广式月饼	26
------	----

花生酥饼	27
------	----



印象佛罗伦萨 28

蛋糕篇 30

戚风蛋糕 31

基本戚风蛋糕	31
--------	----

蜜豆绿茶卷	32
-------	----

黄金蛋糕	33
------	----

火腿肉松卷	34
-------	----

提子卷	35
-----	----

天使蛋糕	36
------	----

香蕉奶露蛋糕	37
--------	----

香枕蛋糕	38
------	----

元宝蛋糕	39
------	----

海绵蛋糕 40

海绵小蛋糕	40
-------	----

白雪公主	41
------	----

布朗尼蛋糕	42
-------	----

橙汁蛋糕	43
------	----

大理石蛋糕	44
-------	----

黑纱蛋糕	45
------	----

千层蜂蜜蛋糕	46
--------	----

椰皇条蛋糕	47
-------	----

重油蛋糕 48

玛芬蛋糕	48
------	----

哈雷蛋糕	49
------	----

汉莎蛋糕	50
------	----

牛油蛋糕	51
------	----

轻芝士蛋糕	52
-------	----

云石芝士蛋糕	53
--------	----

枣泥蛋糕	54
冻饼类	55
慕斯圈的包法	55
咖啡芝士冻	56
浪漫蓝莓	57
芒果季节	58
热情樱桃	59
丝丝记忆	60
提拉米苏	61
意式芝士	62
裱花蛋糕	63
花嘴的应用	63
儿童生日蛋糕	65
母亲节蛋糕	67
情人节蛋糕	69
欧式蛋糕	71
婚礼蛋糕	73
贺寿蛋糕	75
派挞类	76
派皮的做法	76
黄桃派	77
巧克力香蕉派	78
日式杏仁挞	79
葡挞	81

面包篇 82

基本面团的制作 83

欧式面包 84

法棍面包	84
法式蒜蓉片	85
全麦本色	86
威尼斯薄饼	87
奶香片	88



台式面包 89

台式菠萝包	89
花生餐包	90
毛毛虫	91
奶黄包	92
蓝莓排包	93
墨西哥包	94
提子餐包	95
椰槟包	96
吉士沙拉包	97
红豆酥皮包	98
火腿三宝	99

调理类面包 100

汉堡包	100
热狗包	101
肉松火腿卷	102
火腿玉米包	103

面包机制作面包 104

甜面包	104
肉松面包	105
火腿面包	105
巧克力面包	106
全麦面包	107

印象新奥尔良 108

披萨篇 110

新奥尔良披萨	111
海鲜披萨	112
黑椒牛肉披萨	113
鸡肉蘑菇披萨	114
水果沙拉披萨	115
火腿芝士披萨	116

烧烤篇 117

新奥尔良烤鸡翅	118
意大利牛排	119
烤带子	120
炙烤黄花鱼	121
炙烤秋刀鱼	122
烤明虾	123

Zhengqueshiyong diankaoxiang

正确使用电烤箱

◎电烤箱预热

在烘烤任何食物前，烤箱都需先预热至指定温度，才能让烤箱将食物充分烘烤，食物才更美味。电烤箱预热一般需时约10分钟。若将烤箱预热空烤太久，有可能会影响烤箱的使用寿命。

◎烘烤高度

用烤箱烤东西，基本上在预热后，把食物放进去就可以了。只要食谱上未特别注明上下火温度的，将烤盘置于中层即可；若上火温度高而下火温度低时，除非烤箱的上下火可单独调温，不然此时通常都是将上下火的温度相加除以二，然后将烤盘置于上层即可，但烘烤过程中仍需随时留意表面是否过焦。

◎食物过焦时的处理

体积较小的烤箱较容易发生过焦的情况，此时可以在食物上盖一层锡纸，或稍打开烤箱门散热一下；体积大的烤箱因空间足够且能控温，除非炉温过高、离上火太近或烤得太久，一般会比较少有烤焦的情况。

◎特别注意

在开始使用烤箱时，应先将温度、上火、下火以及上下火调整好，然后顺时针拧动时间旋钮，注意千万不要逆时针拧，此时电源指示灯发亮，证明烤箱在工作状态。在使用过程中，假如我们设定30分钟烤食物，但是通过观察，20分钟食物就烤好，这个时候不要逆时针拧时间旋钮，只要把三个旋钮中间的火位档，调整到关闭就可以了，这样可以延长机器的使用寿命。



◎炉温不均时的处理

烤箱虽可控温，但是在烘焙时仍要小心注意炉温的变化，适时将点心换边、移位或者降温，以免蛋糕或面包等点心两侧膨胀、高度不均，或者有的过熟，有的未熟等情形发生。

◎避免烫伤

正在加热中的烤箱除了内部的高温，外壳以及玻璃门也很烫，所以在开启或关闭烤箱门时要小心，以免被玻璃门烫伤。

Gongjijieshao

工具介绍



量匙

手动打蛋器

轮刀

毛刷

裱花袋

擀面杖

橡胶刮刀

裱花嘴

1.电子秤、量勺：在制作西点时，用来称量材料的工具，使用量勺称量时，最好用筷子刮平表面，份量才准确。

2.打蛋器：

电动打蛋器：最省力最方便的打蛋器，使用方法也很简单。打发全蛋及鲜奶油时，必须使用的工具。

手动打蛋器：最常用的搅拌工具，什么材料都可以搅拌。

3.筛网：用来筛面粉的细网，低筋面粉易结块，所以在每次制作西点时，都需要先将面粉过筛。

4.橡皮刮刀：橡皮刮刀可以轻松刮下粘稠的材料。

5.各式模具：用来制作蛋糕、饼干、面包的必备工具。

6.擀面杖：制作西点时必备的工具，最好选择木质结实、表面光滑的。



7.裱花袋和花嘴：用来挤各种奶油花之用。

8.各式刀具：

抹刀-----用于装饰涂抹奶油，还可以用于帮助脱模。

牙刀----用于切割带弹性的点心，如面包。

平口刀----用于切割较嫩滑的点心，如芝士蛋糕、慕斯蛋糕，可以使切口平滑。

9.轮刀：用来切割披萨、饼皮的工具。

10.毛刷：用来涂抹蛋液、果胶的工具，羊毛刷最佳。

Caitiaojiushao

材料介绍



- 1.蛋：**蛋糕顾名思义当然要用蛋，不单让食品的口感更佳，而且通过与干性材料的混合，搅拌时充入气体，起到了膨大的作用。
- 2.面粉：**面粉是制作面包、西点的主要材料。一般常用到的面粉，依麸质的含量可分为高筋、中筋、低筋三种。高筋面粉多半是用来做面包，中国人也拿来做油条；中筋面粉则中式点心用得最多，包子、馒头、面条、水饺都可以做；低筋面粉就是做蛋糕、小西点等松软食品用的主要材料。
- 3.玉米淀粉：**又成为粟粉，可以使蛋糕组织更细致柔软，玉米淀粉完全没有“筋”，所以加入玉米淀粉可以降低面粉的筋度。
- 4.砂糖、糖粉：**糖不仅是蛋糕甜味的一部分，也是构成组织的一部分，能帮助全蛋或蛋白形成浓稠而持久的泡沫。制作饼干时，用白砂糖制作的产品比较脆，而用糖粉制作的较松。
- 5.油脂：**油脂有液体及固体两种形态。做海绵蛋糕或分蛋蛋糕时用的是液体油，以便能融入面糊中拌匀，一般选用没有太大香味的色拉油或玉米油。做饼干、面包之类则一般选择固体油，如黄油、酥油等，可令面包柔软光亮，西点更加香酥可口。



6.膨大剂：蛋糕除了利用蛋或奶油搅打后包容的气体使它在烘烤时膨胀外，还可以添加会产生气体的膨大剂以补充打入空气之不足，这样蛋糕自然更膨松，体积更大。这可说是一种廉价而方便的方法，只不过膨大剂须依据食谱指示添加，如果用太多会有异味，甚至影响蛋糕的质地。常见的膨大剂一般有：泡打粉、酵母、蛋糕油、小苏打以及臭粉。

7.牛奶：牛奶可以使用鲜奶，也可以用奶粉冲泡，烘焙使用的奶粉最好选择高温奶粉，因为在高温烘烤下，普通的奶粉会流失奶香味。

8.各式果酱：制作西点馅料和夹心的必备材料。

9.香料：常用的香料有香草、柠檬和柳橙汁或皮末，以及酒类如朗姆酒、君度酒、咖啡酒等。另外，也可以增加适量的盐，可以使蛋糕不那么甜腻，增加风味。

10.各式装饰粉末：巧克力粉、绿茶粉等，在制作西点时应用广泛，可以调出各种口味。



咬一口，环游世界

说到普罗旺斯，大概是全世界超过一半的女性都向往那里。话虽然有些夸张，但是面对“薰衣草的故乡”普罗旺斯时，大概没有人不会痴迷它的美丽浪漫。普罗旺斯给人的感觉就是这样：甜蜜、浪漫。试想下，在一个暖洋洋的午后，自己亲手烤制一炉香甜松脆的曲奇或者饼干之类的小点心，再泡上一杯芳香怡人的薰衣草茶，这不就是令人神往的普罗旺斯的甜蜜风情吗？

普罗旺斯流淌着醇香的浪漫，
紫色火焰的海洋，薰衣草在燃烧，
向日葵翻滚成金色的波浪，
飞过金色大海，飘落在紫色的汪洋。
那是一位浪漫、高雅的女郎，
她有缪斯般的智慧、维纳斯般的美丽，
撑伞少女爱情花朵的芳香，
今日是我梦魂牵绕的新娘。

印象 · 普罗旺斯



咬一口，亲情升温

在充满爱的厨房里，相爱的我们一起烘焙情人节的点心。黄油的香气弥漫，身边一杯普罗旺斯香草茶散发出芳香，包围着你我，犹如我们甜美的爱情。其实，爱可以很简单。



B 饼干篇

Biscuits article

饼干的主要原料是小麦面粉，再添加糖类，油脂，蛋品，乳品等辅料。根据配方和生产工艺的不同，甜饼干可分为韧性饼干和酥性饼干两大类。韧性饼干的特点是印模造型多为凹花，表面有针眼。制品表面平整光滑，断面结构有层次感，口嚼时有酥脆感，耐嚼，酥脆为其特有的特色。韧性饼干的糖和油脂的配比较酥性饼低。一般用糖量为30%以下，用油量为20%以下。酥性饼干的特点是印模造型多为凸花，花纹明显，结构细密，为面粉量的14%~30%。有些甜味疏松的特殊制品，油脂用量可高达50%左右。



Qugilei 曲奇类

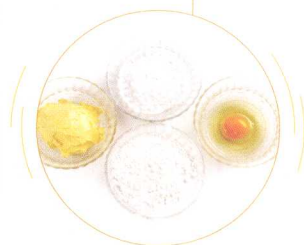
饼干篇

公仔曲奇



原料

黄油140克，糖粉80克，鸡蛋50克，低筋面粉260克。



烘焙时间

180度，中层，18分钟。

制作步骤



Step1. 将黄油和过筛后的糖粉用电动打蛋器打至呈淡黄色。



Step2. 将鸡蛋液分三次加入，鸡蛋液和黄油充分融合后，再加入下一次。



Step3. 将过筛后的面粉加入，打至黄油和面粉融合呈颗粒状。



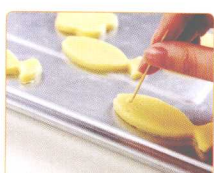
Step4. 揉成面团，表面不粘手即可。



Step5. 用油纸包住面团，擀至0.8厘米左右厚。



Step6. 用饼干印压出各种造型。



Step7. 在饼干表面用牙签轻轻扎出各种造型。



Step8. 烤箱预热后，放入烤箱烘烤至表面金黄即可。

云石曲奇

制作技巧

加入可可粉搅拌时应注意不要让面粉起筋。

原料

黄油140克，糖粉80克，鸡蛋50克，低筋粉260克，可可粉20克。



烘焙时间

160度，中层，15分钟。

制作步骤



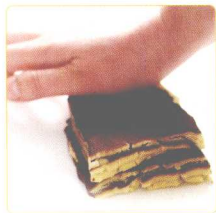
Step1. 按公仔曲奇的制作方法搅拌好面粉。



Step2. 取三分之一面粉加入可可粉，揉成面团。



Step3 将两种面团擀成大小一致的两块。如图所示叠盖在一起。



Step4. 然后从中间切开，再叠盖上去，连续重复此动作三次。



Step5. 将面团揉捏成圆柱形。



Step6. 包上保鲜膜放入冰箱冷藏至硬后切片。



Step7. 烤箱预热后，曲奇放入烘烤。

香葱芝士饼

制作技巧

切勿搅拌至葱花出水，易导致面粉起筋。

原料

黄油100克，酥油50克，鸡蛋40克，糖粉70克，盐3克，鸡精3克，低筋面粉210克，葱花35克，马苏里拉芝士丝40克，火腿粒30克。

烘焙时间

160度，中层，15分钟。



制作步骤



Step1 将黄油和过筛后的糖粉用电动打蛋器打至呈淡黄色。



Step2 将鸡蛋液分三次加入，鸡蛋液和黄油充分融合后再加入下一次。



Step3 将过筛后的面粉加入，打至黄油和面粉融合，呈颗粒状。



Step4 加入葱花、马苏里拉芝士丝和火腿粒。



Step5 揉成面团后，用手捏制成四方形。



Step6 将面团冷藏至略硬，切片。



Step7 烤箱预热后，饼干放入烤箱烘烤至表面金黄即可。

