



一本能轻松搞定的西点教科书

# 西点烘焙 百科全书

面包花园 著 李莲花 译

辽宁科学技术出版社



# 西点烘焙 百科全书



面包花园 著 李莲花 译

辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

Home Baking Encyclopedia

Copyright © Bread Garden, 2009

All rights reserved.

Chinese (Simplified) translation copyrights © Liaoning Science and Technology Publishing House, 2012

Published by arrangement with Woongjin Think Big Co., Ltd.  
through LEE' s Literary Agency

© 2012, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由韩国WOONGJIN THINK BIG CO., LTD. 授权辽宁科学技术出版社在中国范围内独家出版简体中文版本。著作权合同登记号：06-2010第320号。

版权所有·翻印必究

### 图书在版编目(CIP)数据

西点烘焙百科全书 / 面包花园著, 李莲花译. — 沈阳:  
辽宁科学技术出版社, 2012.1  
ISBN 978-7-5381-6486-2

I. ①西… II. ①面… ②李… III. ①烘焙—糕点加工  
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第095661号

---

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁彩色图文印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 236mm

印 张: 16.5

字 数: 400千字

出版时间: 2012年1月第1版

印刷时间: 2012年1月第1次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 袁 舒

版式设计: 袁 舒

责任校对: 李淑敏

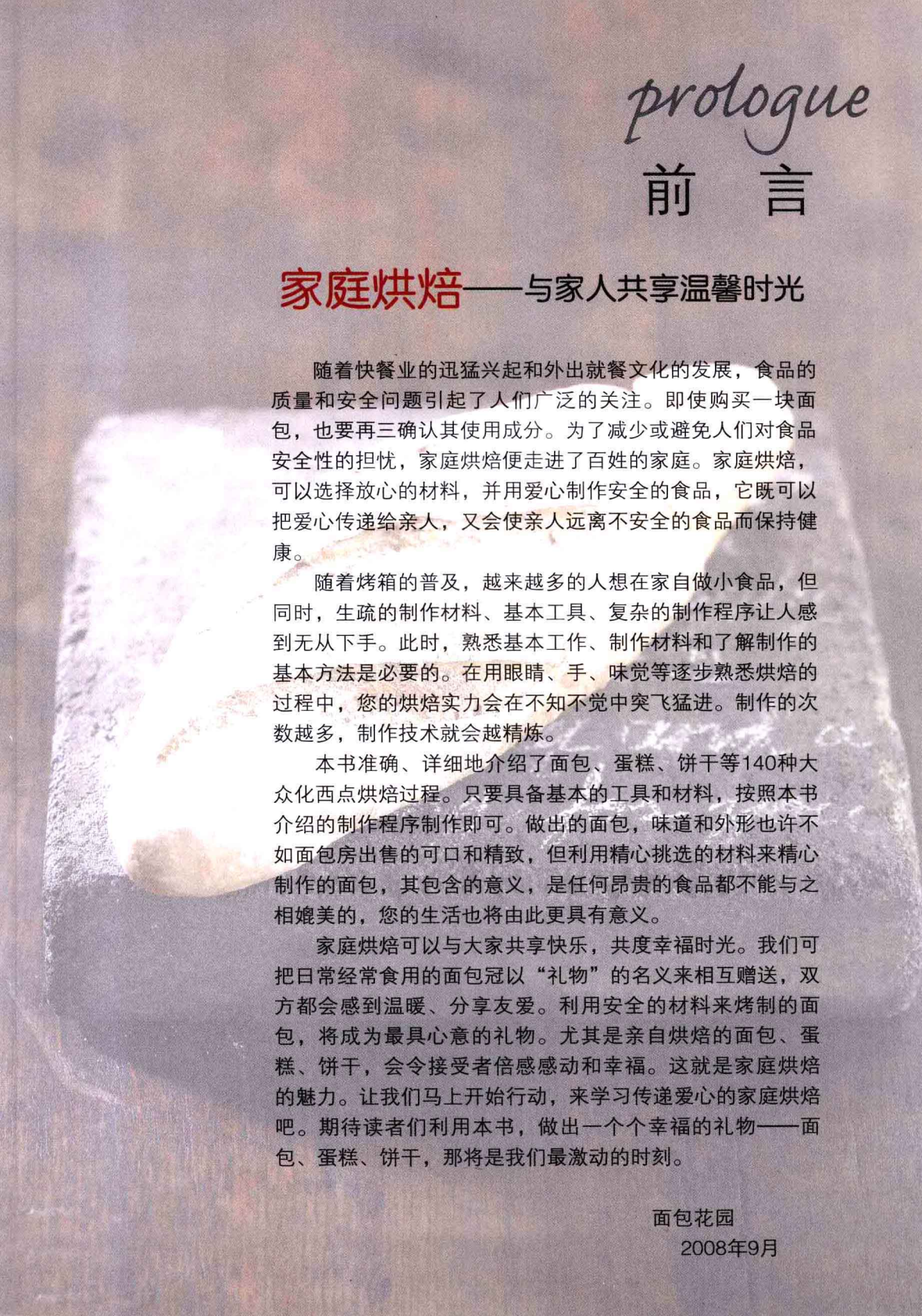
---

书 号: ISBN 978-7-5381-6486-2

定 价: 68.00元

投稿热线: 024-23284367 987642119@qq.com

邮购热线: 024-23284502



prologue

## 前言

### 家庭烘焙——与家人共享温馨时光

随着快餐业的迅猛兴起和外出就餐文化的发展，食品的质量和安全性引起了人们广泛的关注。即使购买一块面包，也要再三确认其使用成分。为了减少或避免人们对食品安全性的担忧，家庭烘焙便走进了百姓的家庭。家庭烘焙，可以选择放心的材料，并用爱心制作安全的食品，它既可以把爱心传递给亲人，又会使亲人远离不安全的食品而保持健康。

随着烤箱的普及，越来越多的人想在家自做小食品，但同时，生疏的制作材料、基本工具、复杂的制作程序让人感到无从下手。此时，熟悉基本工作、制作材料和了解制作的基本方法是必要的。在用眼睛、手、味觉等逐步熟悉烘焙的过程中，您的烘焙实力会在不知不觉中突飞猛进。制作的次数越多，制作技术就会越精炼。

本书准确、详细地介绍了面包、蛋糕、饼干等140种大众化西点烘焙过程。只要具备基本的工具和材料，按照本书介绍的制作程序制作即可。做出的面包，味道和外形也许不如面包房出售的可口和精致，但利用精心挑选的材料来精心制作的面包，其包含的意义，是任何昂贵的食品都不能与之相媲美的，您的生活也将由此更具有意义。

家庭烘焙可以与大家共享快乐，共度幸福时光。我们可以把日常经常食用的面包冠以“礼物”的名义来相互赠送，双方都会感到温暖、分享友爱。利用安全的材料来烤制的面包，将成为最具心意的礼物。尤其是亲自烘焙的面包、蛋糕、饼干，会令接受者倍感感动和幸福。这就是家庭烘焙的魅力。让我们马上开始行动，来学习传递爱心的家庭烘焙吧。期待读者们利用本书，做出一个个幸福的礼物——面包、蛋糕、饼干，那将是我们最激动的时刻。

# 目录

## 第一章 面包的制作方法

- 烘焙用基本材料 · 10
- 烘焙用基本工具 · 14
- 烘焙基本技术 · 18
- 更上一层次的烘焙技巧 · 24

## 第二章 各种面包的制作方法

-  奶油卷 · 32
-  白吐司 · 36
-  紫米吐司 · 38
-  维也纳乳酪面包 · 40
-  可可吐司 · 42
-  德式小餐包 · 44
-  布里欧修 · 45
-  樱桃甜面包卷 · 46
-  哈密瓜面包 · 49
-  香肠面包 · 52
-  司康 · 54
-  切达司康 · 56
-  红豆面包 · 57
-  巧克力螺纹面包 · 58
-  菠萝面包 · 60
-  奶油面包 · 61
-  肉桂卷 · 62
-  多拿滋 · 64
-  奶酪核桃面包 · 66
-  原味贝果 · 68
-  奶酪面包卷 · 69
-  摩卡面包 · 70
-  佛卡恰 · 72
-  可颂面包 · 75
-  巧克力可颂面包 · 78
-  火腿蔬菜酥皮卷 · 80

## CONTENTS

-  奶油杏仁酥皮面包 · 82
-  杏肉酥皮面包 · 84
-  十字面包 · 86
-  法式长棍面包 · 88
-  香肠棍子面包 · 90
-  培根麦穗面包 · 92
-  洋葱面包浓汤 · 94
-  德式面包 · 96
-  德式苹果馅饼 · 98
-  德式奶油杏仁馅饼 · 99
-  猴子面包 · 100
-  德式辫子面包 · 102
-  红葡萄酒面包 · 104
-  酸奶水果面包 · 106
-  德式碱水面包 · 108
-  枫糖卷 · 110
-  麻花状面包 · 111
-  黑芝麻面包圈 · 112
-  焦糖奶茶面包 · 114
-  玛格丽特面包 · 116
-  土豆培根面包 · 118
-  双色吐司 · 120
-  史多伦 · 122
-  咕咕霍夫 · 124
-  潘娜托尼 · 126

### 第三章 蛋糕的制作方法

-  海绵蛋糕 · 130
-  奶油杏仁蛋糕 · 136
-  猕猴桃蛋糕 · 138
-  樱桃奶油蛋糕 · 140
-  玛德琳蛋糕 · 142
-  布朗尼 · 143
-  费南雪 · 144
-  香蕉巧克力马芬 · 146
-  蓝莓马芬 · 147

*le cours tant attendu  
 que au basilic est es  
 te, tomates, crudités  
 elle est très parfumée  
 (économies et labri*

*me me  
 au CDDP  
 tation  
 as-par  
 se n'est  
 moi!  
 à la*

*comment  
 ais  
 credi  
 aller*

*le soir, mardi, 9  
 m (Ez est à -P*

d'olive au basilic et  
de vertes tomates, ardu  
is), elle est très parf  
moins (économies et

hour  
ras  
tu

en  
sur

u  
toi  
te

mmence une  
que au CDDP  
umentation  
leues par  
se ! se met  
hour MOI !  
ici à la

as comment  
fais  
mercredi  
rié, aller

! ce soir, mardo  
maison ( E2 est à  
m !

-  核桃马芬 • 148
-  奶油奶酪马芬 • 149
-  磅蛋糕 • 150
-  胡萝卜蛋糕 • 152
-  香蕉磅蛋糕 • 154
-  大理石花纹蛋糕 • 156
-  巧克力蛋糕 • 158
-  水果蛋糕卷 • 160
-  绿茶蛋糕卷 • 162
-  咖啡蛋糕卷 • 164
-  原味戚风蛋糕 • 167
-  红茶戚风蛋糕 • 170
-  绿茶戚风蛋糕 • 172
-  蓝莓戚风蛋糕 • 174
-  奶油泡芙 • 176
-  巴黎布列斯特泡芙 • 178
-  吉拿 • 180
-  舒芙蕾芝士蛋糕 • 182
-  纽约芝士蛋糕 • 184
-  柠檬芝士蛋糕 • 186
-  奥利奥乳酪蛋糕 • 188
-  绿茶芝士蛋糕 • 190
-  提拉米苏 • 193
-  杏肉塔 • 196
-  香草乳蛋饼 • 198
-  核桃派 • 200
-  瑞士传统核桃派 • 201
-  酥条派 • 203
-  叶子派 • 206
-  苹果派 • 207
-  千层酥 • 208
-  葡萄蛋饼 • 209
-  古典巧克力蛋糕 • 210
-  巧克力甘纳许蛋糕 • 211
-  蒙布朗 • 212
-  树莓慕斯蛋糕 • 214
-  林兹挞 • 216
-  黑森林蛋糕 • 218
-  圣诞花环蛋糕 • 220

## 第四章 各种饼干的制作方法

-  黄油曲奇 • 224
-  巧克力豆曲奇 • 226
-  蛋白霜脆饼 • 227
-  豆腐芝麻脆饼 • 228
-  尖帽饼干 • 229
-  奶酪饼干 • 230
-  椰蓉球 • 231
-  双色饼干 • 233
-  棋格饼干 • 234
-  螺旋饼干 • 236
-  大理石饼干 • 237
-  造型饼干 • 238
-  意大利杏仁脆饼 • 240
-  雪球 • 241
-  香草饼干 • 242
-  燕麦坚果能量棒 • 243
-  心形糖霜饼干 • 245
-  杏仁瓦片 • 248
-  开心果饼 • 249
-  榛子饼干 • 250
-  新月香草饼干 • 251
-  巧克力黄油曲奇 • 252
-  布列塔尼酥饼 • 253
-  马卡龙 • 255
-  达克瓦兹蛋白饼 • 258
-  圣诞节传统饼干 • 260
-  姜饼屋 • 262
-  圣诞树玻璃饼干 • 264

... au basilic est ex  
... tomates, arudites  
... elle est très parfumée  
... (d'hommes et fabric

... me me  
... au CDOP  
... tation  
... as par  
... ce n'est  
... moi !  
... à la

... comment  
... ris  
... credi  
... aller

... ce soir, mardi,  
... m ( Et est à





**READY**

# 第一章

## 面包的制作方法

家庭烘焙，最重要的是材料的准确称量、遵守烘焙时间以及制作顺序。本章节详细介绍了烘焙必备的基本材料以及一些虽然用量很少但经常使用的材料；同时，把常用的工具按功能进行了分类。让我们从专业的角度来学习如何制作口味香甜、形状多样的面包、蛋糕以及饼干吧。

de l'huile au bœuf est extra four  
de viande, tomates, arachides (ne pas  
cuire) elle est très parfumée, donc tu  
peux manger (économies et calories !)

je vais m'organiser  
déjà tellement de choses le  
courses, grand ménage, aumônerie

# 烘焙用基本材料

成功制作烘焙制品，必须具备基本材料，同时，若能备有提高口味和美感的调味材料和装饰材料，便可随时制作新鲜的面包、蛋糕和饼干。家庭常食用的烘焙制品，按照制作方法提前准备好材料分量，可大大节省烘焙时间。

首先让我们熟悉一下各种基本材料的正确名称和使用方法。

## 一、基本材料

烘焙需准备的材料较多，而且必须严格按照使用量和制作顺序来进行。只有严格遵照所需温度和时间，才可制作出理想口味和样式的面包、蛋糕和饼干。本节就让我们熟悉一下烘焙必需的基本材料。



### 面粉

按照形成面筋的蛋白质含量，面粉可分为高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉。制作面包时，使用蛋白质含量较多的高筋面粉；制作饼干和蛋糕的时候，使用蛋白质含量较少的低筋面粉。



### 全麦粉和黑麦粉

这两种是发酵面包的主材料。全麦粉是用整个小麦磨制成的面粉，具有很高的营养价值和浓厚的味道；食用纤维含量较丰富的黑麦粉是用整个黑麦磨制成的面粉，其味道清淡，但具有浓厚的香味。



### 米粉

烘焙用米粉在市场上很容易购买，在制作面包、马芬和饼干时可替代面粉使用。因添加了活性面筋，可缩短发酵时间，具有米粉特有的黏性。



### 玉米淀粉

玉米淀粉在所有淀粉中是颜色最白、粒子最为均匀的，主要用于料理和烘焙。利用玉米淀粉可制作成口感柔和、重量比较轻的蛋糕。



### 泡打粉和小苏打

能够使面团发酵膨胀，是烘焙必需的基本材料。但添加过量，会引起口感苦涩，所以必须正确计量。通常与面粉混合后过筛使用。



### 牛奶

能使面包的味道更加柔和可口，可代替水调节面团的硬度和湿度，烘焙出来的面包松软、细腻、味道好。多数情况加热后使用。此外，在制作司康或卡仕达酱的时候也经常使用。



### 鲜奶油

是去除牛奶中的脂肪而制作的。从冰箱里刚取出的鲜奶油在冰凉的状态下容易打发，打发后的鲜奶油用来装饰蛋糕的边缘或制作慕斯。在冰箱冷藏保存时，开封后尽量在短时间使用完。



### 黄油

由油脂和水构成的天然油脂。制作饼干和面包的时候一般使用无盐黄油；制作饼干的时候使用冰凉状态的黄油，制作蛋糕的时候使用室温条件下的黄油。



### 起酥油

在制作饼干和派时加入，起蓬松和酥脆作用。同黄油含有15%的水分相比，起酥油是由不含水分的油脂脂肪组成，与黄油一起使用时制作出的产品将更加酥脆。



### 白糖

能增添制品甜香的味道，由于保湿性能好，面团容易维持湿润。另外，白糖可增加泡沫的光泽度和坚实度，从而有助于面团的膨胀。因此，即使不喜欢甜品，也要避免加入过少量的白糖。



### 香草糖

是把香草荚埋在白糖中，具有香草特有味道的白糖的一种。市场上出售的香草糖一包重8克，所以无须计算，可直接与白糖或其他材料混合使用。



### 红糖

是没经精细加工的糖，甜味较浓，结晶均匀，具有独特的香味和颜色。与白糖相比虽然甜味稍淡，但因香味浓而在制作饼干或面包时经常使用。



### 糖粉

由糖和淀粉混合后磨合而成的粒子均匀的粉末状物质。在糖的种类中因水分含量最少而经常用来制作酥脆的饼干。此外，还用于饼干和蛋糕装饰中。



### 酵母

能使面团膨胀，分为干酵母和速发酵母两种。使用干酵母的制品味道虽好于用速发酵母发酵成的制品，但速发酵母可以在和面时加入，所以使用起来更加方便。酵母开封后应在冰箱冷冻保存。



### 鸡蛋

新鲜的鸡蛋更易起泡沫且会使制品具有更好的味道和式样。鸡蛋的泡沫不仅能增加面团的蓬松度和柔软度，而且还有助于几种材料混拌，使面团更加柔软。



### 麦芽精

麦芽精主要是制作黑麦面包或发酵面包时使用的材料。和面的时候代替糖而添加麦芽精，不会损伤面粉、米粉或黑麦粉特有的原味。



### 奶油奶酪

由奶油和牛奶相混合的尚未完全熟的奶酪，口感非常柔和。与一般的奶酪相比稍具酸味，但回味很香。是制作马芬、卡仕达酱、奶酪面包的主材料。



### 酸奶油

是鲜奶油自然发酵而成的，口感柔和、有弹性、香脆。可以用来制作乳酪蛋糕、布丁，而且可作为具有较浓香味的面包等制品的装饰材料或配料材料来使用。在冰箱中冷藏可放置一周左右。



### 杏仁粉

用去皮的杏仁研磨而成。制作磅蛋糕或饼干时代替白糖使用，可减少甜味而增添香味。未用完的杏仁粉应放在密闭容器或塑料袋中，冷冻保存。



### 可可粉

用去除可可油后的可可研磨而成。主要用来增加饼干和蛋糕的可可味和色彩，经常以无糖形式使用。可与面混合在一起过筛使用。

## 二、调味材料

烘焙，即使使用相同的基本材料，因调味材料不同，制品的口感和样式也不同，因而使制作者感到无限快乐和充满期待。值得注意的是，不要因个人的喜好而过度增加或减少某种材料，否则可能做不成你想要的口感或样式，应遵照制作方法所提供的量。



### 巧克力豆

是指小水粒状的巧克力，在制作饼干、蛋糕、马芬等的和面过程中加入或烘焙之前放置在面团的表面进行装饰。巧克力粒耐热，经烘焙其形状几乎保持不变。



### 核桃和山核桃

核桃含有大量助消化的蛋白质，山核桃比核桃味道稍淡。核桃和山核桃因很容易与其他材料相混拌，可碾碎后拌入饼干的和面过程或作为面包馅料。



### 杏仁、杏仁片

把带皮干燥的杏仁在烤箱或平底锅中稍微烤或炒一下，其味道会更加香甜。杏仁片多作为饼干的装饰材料利用，应放在密闭的容器中保存，以免潮湿。



### 葡萄干

多用于磅蛋糕、司康、面包的馅料材料，或在烘焙之前放置在面团的表面作装饰材料。浸泡于兰姆酒之后使口感更加柔和，香味更加浓厚。



### 糖渍橙皮和糖渍柠檬皮

把橘子和柠檬切成小块，浸泡在糖水中而制成的。放入面团中烘焙，制品口感酸甜。制作磅蛋糕或饼干的时候常与葡萄干等干燥水果一起使用，也可用于制作无甜味的面包。



### 蓝莓干、蔓越莓干

用蓝莓和蔓越莓经干燥而制成，其酸味更浓于甜味。与葡萄干用法一样，多作为司康或面包的馅料材料。浸泡于朗姆酒后使用，口感更加醇美。



### 君度酒

由橙子皮为原料制作成的果酒，具有橙子的爽口感和香味。因较浓的甘甜味道和特有的香气，在制作蛋糕和饼干的时候经常使用。另外，在和面的过程中加入君度酒，可去除鸡蛋或面粉的腥味。



### 朗姆酒

把甘蔗蒸馏后制成的酒。为了去除面粉或鸡蛋特有的味道，多用于和面的过程。在涂抹海绵蛋糕的糖汁中也经常被使用。另外，用朗姆酒浸泡葡萄干等的干燥果实，能提升水果的香味。



### 香草荚

是用香草的果实经发酵和干燥而形成的天然香料，具有高贵、丰富的香味。使用在面包、蛋糕、饼干等的和面过程，用来增添香味，同时也使用在卡仕达酱的制作过程中。



### 香草精和香草精油

香草提取物是把香草柄浸泡在水或酒精中后获得的物质，因该物质挥发性较强而适用于制作烘焙时间较短的饼干或蛋糕。香草精油香味较浓，不容易挥发，用于制作烘焙时间较长的磅蛋糕等。



### 鱼胶

凝固液态果冻、卡仕达酱、羊羹等时使用。鱼胶有粉末状和片状两种形态。粉末状的凝胶在适量的水中浸泡10分钟左右使用；片状鱼胶在凉水中浸泡10分钟左右使用。



### 果冻粉

用来凝固装饰奶油蛋糕的果冻。将果冻粉与透明的果汁一起煮沸后，浇到水果上就可形成凝固层，果冻粉凝固所需时间非常短，所以要在其凝固之前快速作业。



### 绿茶粉

用干燥的绿茶叶片研磨而制成。和面团或蛋糕糊混拌，会使面团具有淡淡的绿茶香和淡淡的绿色。还可以用热水溶解，冷却后与鲜奶油混合可作为戚风蛋糕的装饰材料，或可单独过筛后作装饰材料用。



### 杏果酱

刺激味觉的酸甜杏酱，可与水一起煮沸，浇在刚出模的磅蛋糕或派上，可补充烘焙过程缺失的水分，并可避免面包表面干燥。



### 杏仁膏 (Marzipan)

是由杏仁粉、糖粉、朗姆精油混合制成的，因香甜和有弹性等特点而主要用于制作面包或巧克力的馅料材料。开封之后，冷藏保存。使用之前放置于室温，用手揉搓，可变软。



### 豆沙馅

由红豆和芸豆经过充分研磨制成的粒子非常均匀的一种糕状物。是在煮淀粉含量较高的豆类时形成的淀粉中添加糖类物质而制成的，所以比较甜。经常用于制作派、面包、甜甜圈、羊羹等的馅料材料。

## 三、装饰材料

装饰是在烘焙的最后阶段进行的。把装饰材料与面团混合从而增添色彩，或烘焙之后放或洒在制品上面。下面介绍可制成多种多样的色彩及式样的面包、蛋糕和饼干的装饰材料。



### 食用色素

可添加到各种面团、黄油、鲜奶油、糖粉等里面，起到装饰作用。调色时，要缓慢倒入食用色素直至所需颜色。注意必须使用对身体无害的天然食用色素。



### 可可巧克力

是指含有50%以上的可可粉和可可脂的巧克力。可添加到蛋糕或饼干的面团中，使其具有浓浓的香味。另外，可把可可巧克力用温水化开，浇到材料的表面，或者雕刻后用于装饰。



### 彩色糖粒装饰

是用白糖和淀粉制成的甜点，主要用来装饰蛋糕或饼干表面。它不但具有多种多样的颜色，同时有小颗粒形、星形、心形等多种形状，可选自己喜欢的种类进行装饰。



### 樱桃

这里是指带柄用来作装饰材料的樱桃，可用来装饰蛋糕表面，显示其华丽。加入到面包或饼干的面团中，会呈现鲜明的粉红色，切开面包等制品的横断面时会呈现自然的大理石纹理。



### 樱桃罐头

比装饰蛋糕的果酱稍稀，但有黏性，有光泽。可添加到马芬或蛋糕的面团中增添色彩和提升口感，也可以浇在鲜奶油蛋糕、派、塔等表面，在起到装饰作用的同时刺激味觉。



### 镜面果胶

涂抹在面包或装饰蛋糕的水果表面，起到增加光泽并防止面包表面干燥作用的可食用物质。镜面果胶不甜所以不影响蛋糕或面包的原味道，且切割涂抹镜面果胶的面包时，不会出现镜面果胶被黏住或流淌的现象。



### 金箔

把纯金薄薄地摊开而制成的金箔，主要用于精心装饰的蛋糕或巧克力上。市场上出售可喷洒的金粉制品，方便用于大面积装饰。



### 烤盘脱模油

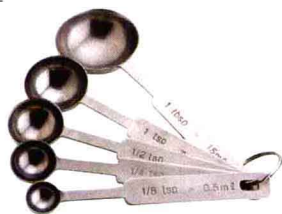
烘焙前在面包模子或蛋糕模子上涂抹烤盘脱模油，有助于烘焙后的面包或蛋糕脱模，是由葡萄籽油和淀粉混合而制成的。烤盘脱模油可在市场上购买，也可自行制作，需要在通风凉爽的地方保存。

# 烘焙用基本工具

本节将介绍制作面包、蛋糕、饼干的工具种类、正确的名称和使用方法，包括必需的基本工具、制作样式需要的模具以及在烘焙的最后阶段需要的装饰工具。烘焙工具只需购买一次就可长期使用，所以第一次购买时要谨慎购买。

## 基本工具

因材料的分量和时间的差异，烘焙制品在其样式和味道上有很大的区别。掌握称量、和面所需工具的使用方法才能便利地使用基本工具，使用后的基本工具，要好好刷洗并保存，增加使用年限。



量匙

正确称量所需的必备工具，在称少量的粉类物质或液体物质时使用，由1/8勺大小到1勺大小不等，尽量挑选称量线或数字较明显的产品。



量杯

量水、牛奶、鲜奶油等液态物质的体积时使用，可用毫升单位表示。一般由塑料、不锈钢等轻的材质制成，以200~500毫升大小的量杯为宜。



电子秤

可准确称量材料，精确到1克。购买能称1~2千克物质的电子秤为宜。



盆

混合材料或和面的时候使用，有玻璃、塑料、不锈钢等不同的材质。和面或打发时为避免材料的溅出，应选择深而窄的盆，按不同大小，准备2~3个为宜。



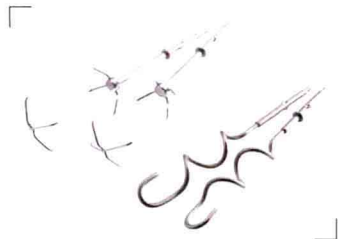
手动打蛋器

轻轻搅拌鸡蛋或黄油，以及混合材料的时候使用。如果需要打发出较多的泡沫，建议使用前端大、铁丝网多的产品；混合材料的时候使用体积较小，铁丝网较少的产品。



电动搅拌机

用来打发黄油、鲜奶油、鸡蛋，还可以短时间内完成和面过程，使用起来非常方便。因不同目的可以当做打发器或搅拌器，而且可以调节工作速度，用起来比较方便。



### 打蛋器和搅面器

电动搅拌机的附属产品。制作面包的时候使用搅面器进行和面，制作饼干或蛋糕的时候利用打蛋器打发泡沫，因不同用途可调换使用。因为是不锈钢材质，使用后要马上洗干净，擦干水分后保存。



### 面包机

放进材料就可自动制作面包的机器，使用起来非常方便。有预约功能，可预约制作面包、制作面团，也可以在制作过程中暂停从而可以加入其他材料。



### 筛粉杯、手柄粉筛、茶筛

在面团中添加粉状材料所必需的基本工具。筛过的材料不易聚集在一块，容易混匀。茶筛主要用来筛后期加工装饰用的糖粉或可可粉。



### 橡皮刮刀

和面或混合面团时使用，因为搅拌的部分是橡胶制的，所以能充分地把搅拌好的面团转移到其他容器中，避免用料浪费。可耐250℃的高温，煮沸或炒的过程中均可使用。



### 刮板

分割面团、混合面团、抹平面团时使用。有扁平的三角形、四角形、半月形等多种形状，材质有塑料、金属等。



### 油面混合器

制作饼干或派的过程中和面阶段使用，尤其适用于把未化开的冷凉的黄油与面粉等材料混合的时候，使用完毕，应立即擦洗干净，去除油污或水分。



### 毛刷

把化开的黄油涂抹在模具上或在面包上抹黄油或鸡蛋进行装饰时使用。也可用于刷掉黏附在面团上的面粉。烘焙用毛刷应考虑卫生问题，选用不容易脱落毛的毛刷。



### 棉布

在面团的发酵过程中可以盖住面团，保证面团的温度达到适宜发酵的温度。棉布大小以盖住盆为宜，最好选用粗棉布材质。



### 油纸

烘焙面包或饼干时，在烤盘或模子的下面垫的一种油性纸，可以防止面团直接接触高温烤盘或模子，也可防止面包或饼干的表面发硬。有的油布是硅胶材质制成，可长期使用。



### 摄氏温度计

用来量发酵过程中的面团温度或水温。量面团温度时，需把温度计插在面团里，所以在选择温度计的时候最好选择一端比较尖的产品。



## 模具

擀面或切割面团时使用的基本工具。同样的面团，因使用不同模具，烘焙出的成品形状各异。烘焙所需的基本工具，按用途分类保存，使用起来才能方便。



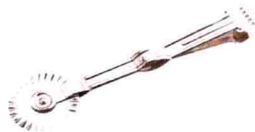
### 擀面杖

在整齐、均匀地擀面团或抻开面团时使用。多数擀面杖是用木头制成的，挑选的时候要挑选结实、表面光滑的。带手柄的擀面杖一定要确认是否能均匀地擀面。



### 面包刀

在分割面团、做形状，或切割脱模面包或蛋糕时使用。面包刀较长、具有锯齿刀刃而很容易切开较硬的面包。锯齿刀刃没必要进行磨刀，可长期使用。



### 派滚刀

切割派或摊开成很薄的面团时使用，也可用其在面团上制作各种花纹。具有锯齿刀刃，切开面团时产生自然波浪式花纹。



### 抹平刀

在蛋糕的表面涂抹黄油或鲜奶油时使用，由不锈钢制成，其边缘没有刃且扁平柔软。另外，从蛋糕转台上移出蛋糕时也可以使用。



### 裱花袋

挤面糊、装上挤花嘴做各种形状，以及添加内馅材料时经常使用。有一次性的塑料制品和用布在普通裱花袋外包围一圈可长期使用的产品。



### 裱花嘴

装在裱花袋上使用，挤出来的面团或黄油具有各种形状，用于装饰蛋糕等制品。最好事先预备一些形状与大小不同的挤花嘴。一般使用的挤花嘴的直径为1厘米大小，因挤花嘴的形状不一，所挤出的花纹也不一样。



### 蛋糕转台

在蛋糕的表面涂抹奶油或装饰材料时使用。把蛋糕放置在蛋糕转台上，边转动蛋糕转台边涂抹奶油，既方便又容易。因是塑料制品，在保存和使用上均很方便。



### 基本的圆形模具和方形模具

烘焙海绵蛋糕等的圆形模具和方形模具是家庭最常用的工具。按常制作的蛋糕尺寸为基准，购买2~3个为宜。购买圆形模具时，选择模具底盘和侧面容易分离的，这样方便取出烘焙的糕点。



### 咕咕霍夫模

制作皇冠形的蛋糕或面包的时候使用，尤其用于使用多种材料混合来制作面包的时候，建议购买不粘涂层的。因此此模具侧面和底面凹凸不平，注意要填满面团，只有使模具和面团紧密结合，烘焙出来的面包才能具有模具的形状。