



烘焙大师系列

饼干教室

Cookie Classics

饼干教室开课了！按照步骤操做，简单易学，
你也可以轻松变身饼干达人！

许正忠 张德芳 © 著



中国纺织出版社

烘焙大师系列

饼干教室

许正忠 张德芳 著

 中国纺织出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

饼干教室 / 许正忠, 张德芳著. —北京: 中国纺织出版社, 2011.8
(烘焙大师系列)

ISBN 978-7-5064-7448-1

I. ①饼… II. ①许… ②张… III. ①饼干—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第069462号

原文书名: 《饼干教室 幸福的原味》

原作者名: 许正忠, 张德芳

©台湾四块玉文化事业有限公司, 2010

本书中文简体版经台湾四块玉文化事业有限公司授权, 由中国纺织出版社独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可, 不得以任何方式或手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 图字: 01-2011-2292

策划编辑: 尚 益 舒文慧 责任编辑: 韩雪飞
责任印制: 刘 强 装帧设计: 水长流文化发展有限公司

中国纺织出版社出版发行
地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027
邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231
<http://www.c-textilep.com>
E-mail: faxing@c-textilep.com
北京瑞禾彩色印刷有限公司印刷 各地新华书店经销
2011年8月第1版第1次印刷
开本: 889×1080 1/16 印张: 9
字数: 150千字 定价: 49.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

Contents

目录

- 5 课前准备
- 6 烘焙小常识 材料及工具简介
- 10 制作冷冻饼干的基本步骤
- 11 制作薄脆饼干的基本步骤
- 12 制作挤注式饼干的基本步骤
- 13 制作蛋白霜的基本步骤

手工塑形饼干

- 17 巧克力坚果烤饼
- 18 咖啡雪球
- 19 椰子球
- 20 薰衣草饼干
- 21 巧克力起普
- 22 榛果饼干
- 23 咖啡坚果棒
- 24 全麦饼干
- 25 雨滴核桃饼干
- 26 葡萄干玉米脆片
- 27 花生饼干
- 29 抹茶奶油球
- 30 茉莉茶香饼干
- 31 焦糖饼干卷
- 32 芝麻沙布烈
- 33 南瓜坚果饼干
- 34 香梅饼
- 35 肉桂核桃饼
- 36 巧克力豆饼
- 37 红糖酥
- 38 草莓风味起普
- 39 香草甜味饼干
- 41 珍珠甜甜圈
- 42 夏日莓果燕麦饼
- 43 红曲米香饼
- 44 擂茶巧酥
- 45 荞麦酥

- 46 酥脆饼干
- 47 奶香腰果饼
- 48 巧克力燕麦饼
- 49 草莓果酱饼
- 50 竹炭饼干
- 51 松子酥

冷冻饼干

- 55 向日葵饼干
- 56 咖啡杏仁曲奇
- 57 核桃草莓西饼
- 58 伯爵香料饼干
- 59 椰香火山豆西饼
- 61 茉莉茶香饼干
- 62 焦糖饼干卷
- 63 芝麻沙布烈
- 64 南瓜坚果饼干
- 65 香梅饼
- 67 棋格冰箱小西饼
- 68 亚麻脆饼
- 69 黑白芝麻饼
- 70 双卷草莓饼干
- 71 抹茶开心果饼干

造型组合饼干

- 75 核桃覆盆子饼干
- 76 太妃香酥杏仁饼
- 78 丰富水果馅饼



- 79 QQ糖饼干
- 80 咖啡夹心饼
- 83 菠萝达克斯饼
- 84 枫糖白巧夹心
- 85 花生雪霜饼
- 86 酒渍葡萄干夹心饼
- 89 椰子蛋饼
- 90 蝴蝶酥
- 91 椰香花环小饼
- 92 无花果夹心方酥
- 95 抹茶酥片

薄脆饼干

- 98 杏仁瓦片
- 99 海苔酥
- 100 咖啡薄饼
- 101 芝麻薄片
- 102 芝麻杏仁薄烧
- 103 比纳兹薄烧
- 104 榛果巧酥
- 105 橘子香卷
- 106 南瓜薄片
- 107 花生脆饼

挤注式饼干

- 111 柠檬丹麦小西饼
- 112 菊花酥
- 113 罗密亚小西饼

- 114 榛果巧克力甜心
- 115 咖啡杏仁脆饼
- 116 奶酥巧克力派
- 117 玫瑰核桃小西饼
- 119 黑巧克力小西饼
- 120 超浓奶酪饼
- 121 牛粒
- 122 杏仁小水滴
- 123 红茶饼干
- 124 红糖姜味杂粮饼
- 125 抹茶脆糖酥
- 126 德国结饼干
- 127 香橙浓格酥

咸味饼干

- 130 咖喱红椒咸饼干
- 131 香葱鸡汁饼干
- 132 番茄香蒜饼干
- 133 樱花虾薄饼
- 135 培根土豆格子
- 136 意式香料饼干
- 137 全麦三角咸饼
- 138 洋葱饼干棒
- 139 胚芽苏打饼干
- 141 调味海苔小饼干
- 142 黑胡椒切达奶酪饼
- 143 海盐法香饼
- 144 后记

英寸并非我国法定计量单位，但考虑到行业通用惯例，为方便读者理解，本书仍予以保留。

1 英寸 = 2.54 厘米





课前准备

这里综合整理了教学时学生常问到的问题。在开始制作饼干前，我们先来看看有哪些值得注意的问题，充分了解后，制作起来可以更得心应手。

1. 配方中有“鸡蛋”、“蛋黄”和“蛋清”等材料，若单位为“克”，请以去壳的“净重”来称量；总重约 50 克，蛋清 30 ~ 35 克，蛋黄 15 ~ 20 克，通常以中等大小的蛋为标准。
2. 配方中的固体油脂各有其特殊的风味和烘焙后不同的效果，也可以替换使用，创造出自己喜爱的独特口感。
3. 制作出的成品数量可以随需求调整，但要记得将所有材料等比例增减。如果想要让饼干看起来更小巧精致，也可以按照配方的指示，分割成少一点的重量。同样，也可以放大来制作。
4. 配方中的烘焙温度和时间是大原则，通常为了让饼干可以烤透且不焦黑，使用的烘烤温度都不会太高，建议您要先和家中的烤箱做“好朋友”，了解它的状况，才能烤出各种美味的饼干。烤箱预热的步骤是很重要的，就照食谱上烘焙温度来预热即可，预热的时间为 15 ~ 20 分钟。
5. 需选用有温度及时间两大基本功能的烤箱，家庭烤箱若不分上下火温度，而上下烤温差在 2 ~ 30℃ 时，可以取其平均温度来烘焙；若上下火温差较大，就必须移动饼干放置的层架位置，成品颜色才会漂亮。烘焙中为了上色均匀，不要忘记将烤盘转向。
6. 一般饼干要烤至金黄酥脆，香味才会溢出。学生常问要如何判断饼干是否烤好了？一看饼干的着色程度，一般来说，烤好的饼干会呈诱人的金黄色；二可以摸摸饼干中央，若是硬的，表示已经烤透了，出炉冷却后就会有酥脆的口感了。
7. 烤好的饼干冷却后，需用密封罐或密封袋妥善保存，这样才能保持饼干绝佳的风味与口感。
8. 材料配方中的材料以英文字母 A、B、C 来分类，每一类通常都属于同质性或在同一步骤可以一起搅拌、一起过筛、一起加入的材料，称量时可以放在一起，这样可以简化前期的准备工作。

材料及工具简介



粉类

面粉：依蛋白质含量的比例分为高筋面粉、中筋面粉和低筋面粉三种，其中以高筋面粉的蛋白质含量最高，由于筋性较强，口感硬脆，适合用于制作面包或当防粘手粉；中筋面粉又称粉心面粉，适合用于制作包子等中式面点；低筋面粉的筋性低，口感较松，适合用于制作蛋糕和饼干，但有时会根据不同口感来更换面粉种类。

可可粉：将巧克力中的可可脂压出后，留下的固体研磨成粉。

奶粉：牛奶经喷雾干燥处理后的粉末，也可以将奶粉与水按 1：9 的比例混合调成牛奶。

玉米淀粉：俗称玉米粉，加入饼干中，可使饼干口感酥松。

油脂类

奶油：从牛奶中提炼出来，分为有盐和无盐两种。制造过程中加入乳酸菌发酵制成的奶油又称为发酵奶油。奶油通常是制作蛋糕和西点的主要原料之一，因熔点低，需冷藏保存。

白油：是经氢化加工的植物性油脂，颜色白且呈固态，熔点比奶油高，可常温保存。在制作奶油蛋糕或饼干时加入白油，可使其口感酥松。

酥油：将奶油中的水分除去，含水量在 3%以下的天然油脂，又称无水奶油。还有一种为加工酥油，是白油氢化后添加黄色素和香料调制而成的，属于植物性油脂。

麦琪琳：即人造黄油，含水量为 15%~ 20%，盐分占 3%，熔点高，可代替奶油，使用在蛋糕等西点中。

猪油：从猪的脂肪中提炼而来的油脂，常使用在中式点心里。



糖类

白砂糖：分为粗细两种颗粒，常加入西点中使用。

二砂糖：又称黄砂糖，颜色偏金黄色，含有焦糖成分和特殊的风味。

糖粉：用细砂糖研磨而成的粉末，容易受潮结粒，故在糖粉中会加入少量玉米淀粉，使用时需先过筛。

红糖：也称为黑糖，含有浓郁的糖蜜与蜂蜜的香味，多用于颜色较深或香味较浓郁的糕点中。

蜂蜜：蜜蜂采集的花蜜，属天然糖浆，含有转化糖成分，使用于糕点中，有增色与增添特殊风味的效果。

转化糖浆：砂糖加入酸且加热至适当温度，冷却后加入碱中和。制作糕点时使用，有保湿作用。

添加剂

泡打粉：一种化学膨大剂，在烘焙中可使产品膨胀或膨松，通常与面粉一起混合过筛。

小苏打粉：碱性，加入水中或遇热会产生化学反应。可加入糕点里中和酸性，一般巧克力类蛋糕经常使用。

坚果与蜜饯果干类

在制作饼干时，常会加入适量坚果和水果干，以丰富饼干的口感及风味。放入冰箱中冷藏为最佳保存方式。也可以按个人喜好，用其他食材代替。



工具

- ① 工具电子秤：**应选择以“克”为单位的电子秤，记得扣除容器本身的重量。正确称量材料，是做出美味饼干的第一步。
- ② 量匙：**可用于量取分量较少的粉类。量匙分为大匙、小匙、1/2 小匙、1/4 小匙。
- ③ 钢盆：**选择材质较轻、耐磨损且方便加热的，用来搅拌及盛装面团。
- ④ 筛网：**粉类材料容易在保存过程中受潮，所以搅拌前先过筛去除结粒，以防材料拌不匀。
- ⑤ 直立式打蛋器：**以手动的方式，将加入的油脂或湿性材料打散拌匀或打成蓬松状态。
- ⑥ 电动打蛋器：**具有直立式打蛋器的功能，特别是蛋白或油脂需要打发或制作分量大的材料时，可节省时间和力气。
- ⑦ 塑料刮刀与刮板：**可用刮刀将粉类加入奶油糊或蛋白霜中拌匀，也可将容器中的生料集中刮净，减少损耗及浪费。
- ⑧ 擀面杖：**擀面团的必备工具，有木质和塑料两种材质。
- ⑨ 饼干压花模：**可发挥个人创意，依喜好将面团塑出各种造型。



10 各式框模和模板：冷冻面团可压入框模中成形，而模板的使用则是将稀软的面糊抹平，方便固定形状及厚薄。

11 毛刷：可用于在饼干入烤箱前刷蛋，或在成品上刷巧克力装饰。

12 刨丝器：将柠檬皮或巧克力刨成丝的工具。

13 尺：用来量面团的尺寸的厚度。

14 滚轮刀：可方便快速地将已定好尺寸的面团裁切成适当的大小。

15 叉子：有些面团必须戳洞或在表面用叉子做装饰。

16 冰激凌勺：在做圆片饼干时，可以用不同尺寸的冰激凌勺挖取面糊，做出大小一致的饼干。

17 烘焙布与烘焙纸：将饼干生料放在烘焙布或纸上，可防止烤好的饼干粘在烤盘上，切勿在烘焙布上用刀切割，以免使其破损，使用后清洗晾干，重复使用。

18 抹刀：在做薄片饼干时，可用它抹平面糊，或作为抹夹馅的工具。

19 烤盘：烤盘有一般与防粘的两类。

20 裱花袋及花嘴：面糊较湿软时可装入裱花袋中，搭配平口花嘴、扁平锯齿花嘴、尖齿花嘴（又称菊花花嘴）挤出各式饼干造型。

制作冷冻饼干的基本步骤

1



将配方中的材料依序加入。

2



搅拌均匀且成团。

3



将面团压入合适的框模中冷冻至硬。

4



将冻硬的饼干面团切成适当厚薄的片状。

制作薄脆饼干的基本步骤

1



将奶油搅拌至软化。

2



将糖粉过筛，加入奶油拌匀。

3



加入过筛的粉类，拌匀成面糊。

4



取适量面糊在烤盘布上做成薄片。

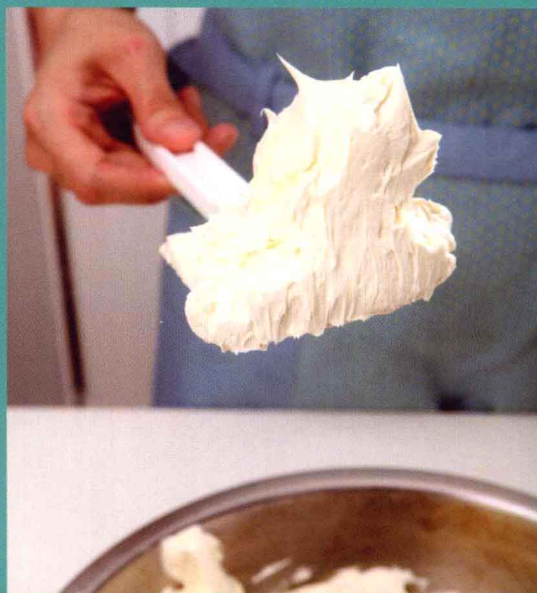
制作挤注式饼干的基本步骤

1



将奶油与过筛糖粉混合，以高速打发。

2



打发至奶油糊呈绒毛状，呈白色。

3



加入过筛的粉类拌匀。

4



将面糊装入裱花袋，用各式花嘴挤出形状。

制作蛋白霜的基本步骤

1



将蛋清打发至起粗泡。

2



加入细砂糖打发至干性发泡。

3



呈小弯勾状的干性发泡蛋白霜。

4



加入过筛的粉类拌匀。



手工塑形饼干

手工塑形饼干属于偏美式饼干，用双手或搓、或捏、或压……做出百变又简单的形状，轻松就能上手。

