



爱心家肴
Aixinjiayao

用爱做好菜 用心烹佳肴

家常主食系列

面包·蛋糕·点心

编写制作 朱春雷（青岛怡情楼巨无霸餐饮有限公司）
陈秀英



青岛出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

面包·蛋糕·点心/爱心家肴美食文化工作室组织编写.-青岛:青岛出版社,2006.11
(爱心家肴-家常主食系列)

ISBN 7-5436-3009-5

I.面… II.爱… III.面食-菜谱 IV.TS972.132

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 103288 号

- | | |
|------|------------------------------------|
| 书 名 | 面包·蛋糕·点心 |
| 组织编写 | 爱心家肴美食文化工作室 |
| 编写制作 | 朱春雷 (青岛怡情楼巨无霸餐饮有限公司)
陈秀英 |
| 摄 影 | 周学武 侯熙良 |
| 出版发行 | 青岛出版社 |
| 社 址 | 青岛市徐州路 77 号 (266071) |
| 邮购电话 | (0532) 80998662 |
| 策划组稿 | 张化新 |
| 责任编辑 | 周鸿媛 |
| 责任校对 | 贺 林 |
| 制 版 | 青岛艺鑫制版有限公司 |
| 印 刷 | 青岛杰明印刷有限责任公司 |
| 出版日期 | 2007 年 1 月第 3 版, 2007 年 1 月第 4 次印刷 |
| 开 本 | 16 开 (710 毫米 × 1000 毫米) |
| 印 张 | 8 |
| 定 价 | 19.80 元 (版权所有, 违者必究) |

爱心家肴
Aixinjiayao 【家常主食系列】

面包 · 蛋糕 · 点心

Mianbao · Dangao · Dianxin

组织编写 爱心家肴美食文化工作室

编写制作 朱春雷（青岛怡情楼巨无霸餐饮有限公司）

陈秀英

青 岛 出 版 社



目录

CONTENTS

面包

肉松面包	4
全麦面包	6
四股辫花面包	8
绿茶面包	9
雪山餐包	10
杂粮面包	12
沙拉肉松面包	13
小餐包	14
栗蓉千层	16
奶黄牛角面包	18
双色小面包	19
蓝莓墨西哥面包	20
奶酥粒面包	22
牛肉葱花卷	24
甜甜圈	25



蛋糕

香槟葡萄卷	26
心形蛋糕	28
三角形果酱蛋糕	30
巧克力三角蛋糕	32
瑞士卷	34
黑芝麻蛋糕卷	36
双色发糕	38
鲜奶葡萄蛋糕	39
虎皮蛋糕卷	40
戚风毛巾卷	42
水果鲜奶蛋糕	44
香蕉蛋糕	46
草莓蛋糕卷	47
彩虹蛋糕卷	48
海绵蛋糕	50
水果小蛋糕	52
巧克力鲜奶蛋糕	54

牡丹鲜奶蛋糕	55
巧克力核桃糕	56
香麻蛋糕夹	58
鲜奶蛋糕	60
黄油小蛋塔	62
大理石蛋糕	63



点心

XO 酱炒萝卜糕	64
草莓小慕思	66
蛋黄绣球	68
蛋挞	70
德式苹果派	72
花篮泡芙	74
竹叶西米果	76
铜锣酥	77
火腿比萨	78
吉士布丁	80
椰蓉软糯糍	82
炸酥盒	83
晶皮蛋挞	84
卡布基诺小慕思	86

蓝莓慕思	88
榴莲酥	90
榴莲杏香枣	92
柳橙小慕思	94
萝卜酥	96
迷你比萨	98
木瓜酥	100
奶油泡芙	102
菊花酥饼	104
葫芦酥	105
葡式蛋挞	106
巧克力奶油慕思	108
巧克力慕思	110
青苹果小慕思	112
水果挞	114
松化马拉盏	116
兰花酥	118
海棠酥	119
鲜虾比萨	120
香酥开口笑	122
椰丝糯米糍	124
鲜虾鹅肝酥	126



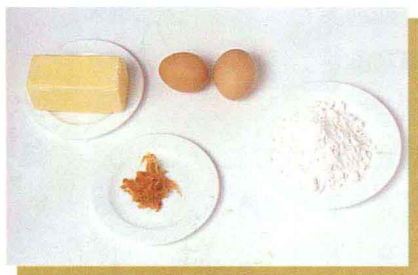


面包 · 蛋糕 · 点心

Mianbao · Dangao · Dianxin

肉松面包

Rou Song Mian Bao



特点

松软，口感丰富，营养价值高。



【用料】

面粉500克，黄油75克，酵母15克，盐10克，面粉改良剂10克，肉松、蜂蜜各适量。

【做法】

- 1 将面粉、黄油、酵母、盐、面包改良剂混合均匀，加水和成面团。
- 2 将面团下成每个70克的剂子，揉匀成面包生坯，入发酵箱中发酵好，刷上蜂蜜，撒上肉松。
- 3 将面包生坯入烤箱烤熟即可。







全麦面包

Quan Mai Mian Bao



特点

麦香浓郁，营养丰富。

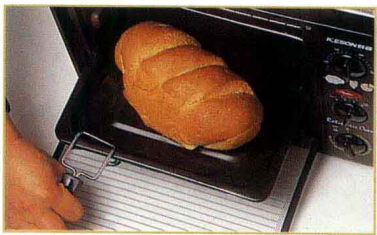
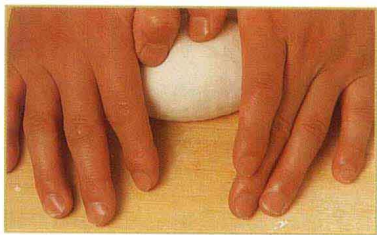
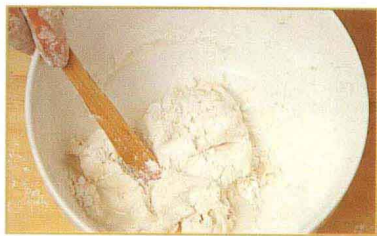


【用料】

高筋面粉1000克，全麦粉300克，酵母20克，盐、糖、改良剂、黄油各适量。

【做法】

- ① 将高筋面粉、酵母、盐、糖、改良剂、黄油、全麦粉混合，加水成面团。
- ② 将面团充分揉匀，制成生坯，放醒发箱发酵。
- ③ 将发酵好的生坯入烤箱烤熟即可。



四股辫花面包

Si Gu Bian Hua Mian Bao



【用料】

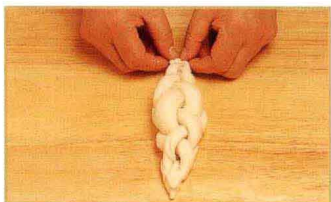
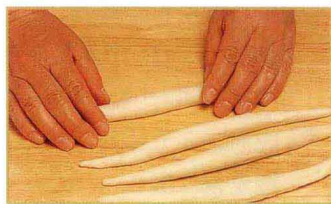
面包发酵面团 500 克，芝麻少许。

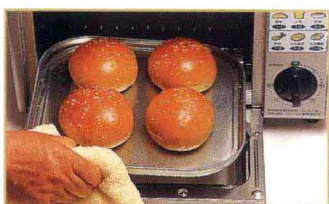
【做法】

- ① 取面包发酵面团搓条，下 3 个大剂子，每个大剂子再分成 4 个小剂子，搓成两头尖的长条。
- ② 将 4 个长条组成四股辫花形，摆于炉盘中，进醒发箱醒发。
- ③ 在醒发好的面包上撒芝麻，放进 200℃ 烤炉中烤至金黄色即成。

提示

长条要搓匀，否则会影响美观。醒发时间要控制好。





绿茶面包

Lü Cha Mian Bao

【用料】

高筋面粉500克，绿茶末5克，鸡蛋100克，白糖、黄油、精盐、酵母、花生油、鸡蛋液、绿茶馅各适量（也可直接用绿茶发酵面团1000克）。

【做法】

- ① 将高筋面粉、绿茶末、鸡蛋液、黄油、精盐、酵母、白糖、水、花生油拌匀，和成发酵面团，醒发后备用。
- ② 发酵面团分成10份，分别包上绿茶馅，做成圆形生坯。
- ③ 将生坯摆烤盘中，入醒发箱醒发，再刷上鸡蛋液，放入200℃的烤箱中烤至金黄色即成。



雪山餐包

Xue Shan Can Bao



特点

奶香味浓，皮酥馅软。



【用料】

高筋面粉 500 克，白糖 50 克，鸡蛋 2 个，面粉改良剂、泡打粉、奶黄馅、酵母、雪山皮各适量。

【做法】

- 1 高筋面粉、白糖、改良剂、泡打粉、鸡蛋混合均匀，加水成面团。
- 2 将和好的面团下成小剂，擀皮，包入适量奶黄馅，放发酵箱发酵。
- 3 在发酵好的生坯上挤上雪山皮，入烤箱烤熟即可。







Za Liang Mian Bao

杂粮面包

【用料】

高筋面粉 200 克，杂粮粉 300 克，白糖 100 克，奶油 50 克，鸡蛋 100 克，麦片、盐、酵母各适量。

【做法】

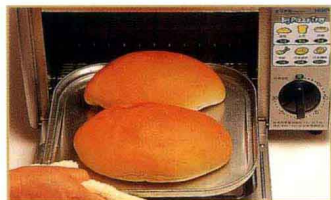
- ① 将高筋面粉、杂粮粉、白糖、奶油、鸡蛋、精盐、酵母加水，和成发酵面团，醒发备用。
- ② 将发酵面团分成 10 份，用手压成橄榄形生坯。
- ③ 生坯上面撒上麦片，摆盘，放入醒发箱内醒发至体积增大 1 倍。
- ④ 将醒发好的面包生坯放入 200℃ 烤箱中烤熟即成。



提示

生坯进烤箱前应先在烤盘内洒点水，以增加烤箱内的水蒸气含量；烤面包时必须用慢火。





【用料】

面包发酵面团 500 克、肉松、沙拉酱、熟马铃薯丁、小黄瓜丁、白煮鸡蛋丁、熟胡萝卜丁、精盐、味精、生油各适量。

【做法】

- ① 将熟马铃薯丁、小黄瓜丁、白煮鸡蛋丁、熟胡萝卜丁、精盐、味精、生油、沙拉酱混合，拌匀，制成多味沙拉酱。
- ② 将发酵面团分成 10 份，做成橄榄形生坯，放入醒发箱内醒发，至体积增大 1 倍时取出。
- ③ 将生坯放入 200℃ 烤箱中烤熟，取出凉透，从中间切开，抹上多味沙拉酱，撒上肉松即成。

特点

营养丰富，味道鲜美。



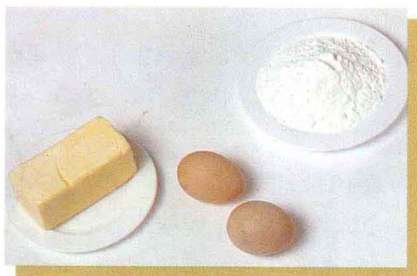
沙拉肉松面包

Sha La Rou Song Mian Bao



小餐包

Xiao Can Bao



特点

香甜可口。



【用料】

高筋面粉 500 克，白糖 150 克，酵母 10 克，鸡蛋 2 个，黄油 10 克，面粉改良剂适量。

【做法】

- ① 将所有用料混合，加水 and 成面团。
- ② 将面团下成小剂子，揉匀，制成面包生坯，入醒发箱发酵。
- ③ 将发酵好的生坯入烤箱烤熟即可。



