

MEIWEIMIANSHI MEIWEIMIANSHI 王立明 编著

美味面食

面食



黑龙江科学技术出版社

王立明 编著

美味
面食

面食

黑龙江科学技术出版社

中国·哈尔滨

图书在版编目(CIP)数据

面包 / 王立明编著. —哈尔滨: 黑龙江科学技术出版社,
2004.8
(美味面食丛书)
ISBN 7-5388-4714-6

I. 面... II 王... III. 面包—制作
IV .TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第070825号

责任编辑:张丽生 杨晓杰
封面设计:徐 洋
版式设计:李金泉

美味面食 面包

MEIWEI MIANSHI MIANBAO

王立明 编著

出 版 黑龙江科学技术出版社
(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)
电话 (0451)53642106 电传 53642143(发行部)

印 刷 黑龙江日报报业集团印务中心

发 行 全国新华书店

开 本 850×1168 1/32

印 张 3.125

版 次 2005年1月第1版 2005年1月第1次印刷

印 数 1—4 000

书 号 ISBN 7-5388-4714-6/TS·346

定 价 72.00 元(全套共6册)

目录

1	酥皮香蕉布丁面包	(1)	33	白酥皮面包	(16)
2	红果面包	(1)	34	加沙馅面包	(16)
3	五仁吐司面包	(1)	35	奶油椰茸包	(25)
4	松仁豆蓉餐包	(1)	36	四喜草莓豆蓉包	(25)
5	蝴蝶椰茸包	(2)	37	果占面包	(25)
6	松仁提子包	(2)	38	黄油松仁餐包	(25)
7	猪蹄面包	(2)	39	意大利火腿餐包	(26)
8	佛手红豆蓉餐包	(2)	40	美式高档丹麦面包	(26)
9	香葱紫菜餐包	(2)	41	牛肉松排包	(26)
10	比萨吐司面包	(3)	42	鲜豆沙餐包	(26)
11	蛋糕面包吐司	(3)	43	欧式提子面包	(26)
12	鸽蛋香葱火腿餐包	(3)	44	树叶面包	(27)
13	酥皮参泥面包	(3)	45	白玉米面餐包	(27)
14	大菠萝面包	(4)	46	蝴蝶面包	(27)
15	苏合力	(4)	47	树叶吉士酱面包	(27)
16	奶皇砂粒花包	(4)	48	豪猪面包	(28)
17	荷叶绿豆蓉餐包	(4)	49	红豆面包	(28)
18	如意卷面包	(13)	50	蛋奶面包	(28)
19	朱古力面包	(13)	51	刀拉面包	(28)
20	什锦水果餐包	(13)	52	面包排	(37)
21	蛋黄面包	(13)	53	美式酥皮面包	(37)
22	美式甜面包	(14)	54	日本甜面包	(37)
23	上海水果面包	(14)	55	芝麻条小面包	(37)
24	芝士吐司面包	(14)	56	杏仁丹麦吐司面包	(38)
25	杨梅酱面包	(14)	57	法棍面包	(38)
26	雨花石面包	(14)	58	果脯面包	(38)
27	酥皮雪山面包	(15)	59	蓝莓面包	(38)
28	燕麦草莓面包	(15)	60	丹麦巧克力面包	(38)
29	酥皮桂圆吐司	(15)	61	绿色面包	(39)
30	丹麦棒面包	(15)	62	桃夹面包	(39)
31	维也纳提子包	(16)	63	鱼肉松餐包	(39)
32	酸奶面包	(16)	64	佛手面包	(39)



65	三明治吐司	(40)
66	梅花面包	(40)
67	肉松卷面包	(40)
68	黑白芝麻餐包	(40)
69	奶油果占排包	(49)
70	巧克力花生面包	(49)
71	甜罗宋面包	(49)
72	鱿鱼面包	(49)
73	鱼肠餐包	(50)
74	油炸粗粮面包	(50)
75	油炸如意卷	(50)
76	牛肉餐包	(50)
77	瑞士餐包	(50)
78	奶皇沙拉面包条	(51)
79	风车面包	(51)
80	香蕉餐包	(51)
81	双色面包	(51)
82	玻璃面包	(52)
83	椰丝条	(52)
84	五丁面包饼	(52)
85	芝麻面包棒	(52)
86	马铃薯椰茸面包	(61)
87	汉堡包	(61)
88	面包饼	(61)
89	雪霜棒面包	(61)
90	油炸松饼	(62)
91	蘑菇虾仁面包	(62)
92	芝麻面包饼	(62)
93	什锦小面包	(62)
94	水果沙拉吐司	(62)
95	澄沙馅花面包	(63)
96	绿毛龟面包	(63)
97	栗子馅面包	(63)
98	面包夹	(63)

99	咸味面包	(64)
100	苹果排	(64)
101	绿茶面包	(64)
102	花式豆沙排	(64)
103	芝麻杏仁餐包	(73)
104	毛毛虫奶油条	(73)
105	肉松丹麦面包	(73)
106	丹麦牛角包	(73)
107	杏仁丹麦面包	(74)
108	人参蛋奶吐司面包	(74)
109	凤梨面包	(74)
110	肉松餐包	(74)
111	燕麦火腿面包	(74)
112	枣泥面包	(75)
113	沙拉编花包	(75)
114	小可爱肉松面包	(75)
115	编花蛋黄餐包	(75)
116	甜橙餐包	(76)
117	蓝莓吉士方面包	(76)
118	软式小奶油包	(76)
119	樱桃车轮面包	(76)
120	切花面包	(76)
121	椰茸吐司面包	(85)
122	三明治松饼	(85)
123	金鱼面包	(85)
124	开口花包	(85)
125	火腿玉米粒面包	(86)
126	白马糖面包	(86)
127	酥皮果占面包	(86)
128	辫子面包	(86)
129	墨西哥面包	(87)
130	牛奶吐司	(87)
131	毛毛虫面包	(87)
132	蛋皮肉松面包卷	(87)
133	鸡蛋香橙面包	(88)
134	豆沙提子包	(88)
135	小红肠面包	(88)
136	如意面包	(88)
137	葫芦面包	(88)





1 酥皮香蕉布丁面包



4 松仁豆蓉餐包



2 红果面包



3 五仁吐司面包



5 蝴蝶椰茸包



6 松仁提子包



9 香葱紫菜餐包



7 猪蹄面包



8 佛手红豆蓉餐包



10 比萨吐司面包



12 鸽蛋香葱火腿餐包



11 蛋糕面包吐司



13 酥皮参泥面包



14 大菠萝面包



17 荷叶绿豆蓉餐包



15 苏合力



16 奶皇砂粒花包



酥皮香蕉布丁面包



配方

A料：高筋面粉500克，绵白糖100克，奶粉18克，鸡蛋36克，盐6克，改良剂3克，酵母8克，水260克，耐高温黄油60克。
B料：黄油50克，鸡蛋14克，糖粉26克，蛋奶香粉10克，刷面蛋液 适量。C料：香蕉馅200克。



制法

①把酵母活化，将A料打至七成，加入黄油搅至面筋扩展，发酵90分左右，温度30℃。②将B料和成面团，冷藏备用。③分割，搓圆，松弛30分，擀成1厘米厚2块大片，中间抹上香蕉馅，覆盖上另一片。④进行最后发酵45分左右，温度38.5℃，相对湿度60%。⑤将酥皮擀成大薄片，铺在生坯上，酥皮上压出印，刷蛋液。⑥入炉，上火190℃，下火190℃，烤至金红色即可。⑦冷却，改刀成正方形小布丁块即成。



红果面包



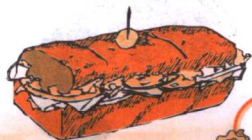
配方

A料：面包专用粉500克，鸡蛋100克，糖120克，盐6克，酵母10克，水240克，椰子香粉10克。B料：红果馅150克，黑芝麻糊200克，黄油50克。



制法

①把酵母活化，将A料混合和成面团，加入黄油搅至面筋扩展。②基础发酵3小时，温度30℃，中间掀2次面。③分割，搓圆，松弛30分，包入红果馅，整形。④最后发酵45分，温度38℃，相对湿度85%。⑤生坯表面用黑芝麻糊装饰，入炉烤熟即成。





美味面食

面包

3 五仁吐司面包



配方

A料：高筋面包粉1 000克，鸡蛋50克，酵母28克，糖80克，盐18克，水600克。B料：黄油120克，椰茸馅300克，五仁馅600克，刷面蛋液150克。



制法

①将A料全部混合均匀，搅至七成，加黄油搅至面筋扩展，面团温度维持在28℃。②搅拌完后发酵2小时，中间掀一次面。③分割，搓圆，松弛30分，包入五仁馅，放入吐司模子里，取1/3面团用开酥机压片，铺上椰茸馅，卷起，改刀，放在五仁馅生坯上。④最后饧发45分，温度38.5℃，相对湿度85%。⑤先在表面刷蛋液，入炉，炉温190℃烤45分左右即成。

4 松仁豆蓉餐包



配方

A料：高筋面粉500克，酵母60克，砂糖60克，盐12克，鸡蛋100克，黄油100克，牛奶150克，香粉15克。B料：豆蓉200克，松仁30克，蛋黄液适量。



制法

①先把酵母活化，A料(除黄油外)先搅至七成后，加黄油搅至面筋扩展，基础发酵1小时即可分割。②分割，搓圆，松弛15分，擀成椰圆形。③将豆蓉称量，擀成同面坯等量椰圆形，盖在面坯上折成半圆形，用刀挤成荷叶形，摆盘，最后饧发。④发酵至规定高度，刷蛋液，撒松仁后，入炉，炉温180℃，烤熟即成。



6



5 蝴蝶椰茸包



A料：高筋面包粉600克，糖180克，鸡蛋160克，牛奶65克，冰水220克，酵母12克，蛋奶香粉15克。B料：进口黄油80克，椰茸馅300克，刷面蛋奶适量。



制法

①将酵母活化，A料混合搅至七成，加黄油至面筋扩展。②基础发酵，温度30℃，时间90分。③分割，搓圆，松弛15分，包入椰茸馅，擀成圆形，叠成三角形，从角上切一刀，翻开即成蝴蝶形生坯。④最后饧发，温度37℃，相对湿度80%，时间45分。⑤生坯表面刷蛋奶水。⑥入炉，炉温190℃，烤至金黄色即成。

6 松仁提子包



高筋面粉500克，耐高温黄油40克，砂糖100克，鸡蛋30克，奶粉20克，牛油香粉10克，酵母8克，冰水300克，盐5克，刷面蛋液30克，松仁50克，提子150克。



制法

①先将酵母活化，投入配方中的全部原料(除黄油、松仁、提子)搅打至七成，加黄油打至面筋扩展，投入提子、松仁用低速搅匀，基本发酵90分。②分割，搓圆，松弛15分，再搓圆，装入纸杯中，进行最后发酵45分左右，温度38.5℃，相对湿度85%。③生坯面刷蛋液，入炉，炉温180℃，烤熟即成。





猪蹄面包



配方

A料：高筋面粉800克，黄油60克，糖180克，鸡蛋100克，牛奶40克，牛油香粉10克，冰水280克，干酵母15克。B料：椰茸200克，砂糖200克，黄油100克，椰子香粉10克。



制法

①先把酵母活化，将面团料投入搅面机中打至面筋扩展，置30℃处发酵2小时。②将发酵好的面团分割，搓圆，松弛15分。③将B料全部拌匀、搓透，成椰茸馅。④将松弛好的面团包入椰茸馅，制成猪蹄形，入饬箱进行最后发酵。⑤坯面上刷蛋液，入炉，上火190℃，下火170℃，烤至金黄色即成。



佛手红豆蓉餐包



配方

A料：高筋面粉100克，水55克，砂糖8克，酵母4克，盐1.5克，帝冠黄油8克，全力粉14克，奶粉5克。B料：红豆蓉馅40克，刷面奶水10克。



制法

①先把酵母活化，将A料全部混合、搅匀，搅至面筋扩展，入饬箱。②在30℃下发酵90分。③分割，搓圆，松弛15分，包入红豆蓉馅，面上拉几刀，做成佛手形。④再发酵45分，温度36~38.5℃，相对湿度85%。⑤生坯表面刷蛋奶液，入炉，炉温190℃，烤20分即成。



香葱紫菜餐包



配方

A料：高筋面粉500克，酵母60克，砂糖60克，盐12克，鸡蛋100克，黄油100克，牛奶150克，牛奶香粉15克。B料：香葱3根，紫菜10克，盐、味素、沙拉油、五香粉各少许。





制法

①先把酵母活化，A料(除黄油外)全部搅至七成，然后加黄油搅至面筋扩展，基本发酵1小时即可分割。②用压片机压成长方形大片，将B料全部拌匀，抹在面包片上，卷上卷，改刀，成型。③最后发酵至规定，入炉，炉温180℃，烤熟即成。



比萨吐司面包



配方

A料：高筋面粉500克，干酵母15克，盐5克，水320克。B料：黄油38克。C料：意大利香肠丝、上海鲜、莫扎里拉乳酪丝、火腿丝、加拿大腌肉丝、五香肉粒、番茄比萨酱料、蘑菇丝、青椒丝、菠萝丝各适量。



制法

①将A料全部混合均匀，搅拌12分，中间加黄油。②将面团抹油，发酵1小时左右。③分割，成型，装入一次性吐司模具里，松弛15分。④在生坯上铺上一层比萨酱料，撒上柔软莫扎里拉乳酪丝，放入全部C料。⑤入炉，上火190℃，下火200℃，烤熟改刀，热食。



蛋糕面包吐司



配方

A料：高筋面包粉1000克，酵母50克，白砂糖100克，鸡蛋200克，水500克。B料：黄油100克。C料：戚风蛋糕糊1000克。D料：杏仁100克，无核葡萄150克。



制法

①将酵母活化，A料混合搅至七成，加黄油搅至面筋扩展，最后慢速搅入D料。②进行基础发酵，温度30℃，发酵90分。③分割，搓圆，松弛20分，装入吐司模具。④最后饧发，温度36~38℃，相对湿度80%，发酵45分。⑤将发酵好的吐司生坯上浇戚风蛋糕糊，入炉，炉温180℃，烤30分左右即成。





12 鸽蛋香葱火腿餐包



配方

A料：高筋面粉100克，去皮熟马铃薯30克，糖18克，鸡蛋10克，盐3克，水60克，大豆粉15克，酵母10克，奶粉6克，蛋奶香粉5克。B料：黄油20克，煎鸽蛋饼10个(面上撒葱油、火腿丁)。



制法

①把酵母活化，将糖、盐、大豆粉、奶粉原料放入搅拌缸内搅匀后，加鸡蛋继续搅匀，再加入泥状土豆搅匀，加入酵母，最后搅入面粉至七成加黄油至面筋扩展，面团温度 26°C ，基本发酵90分。②分割，搓圆，松弛15分，做成圆形，摆盘，进行发酵45分，温度 $35\sim 38.5^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度85%。③入炉，炉温 190°C 烤熟，坯面上放煎熟的鸽蛋、葱油、火腿丁即成。



酥皮参泥面包



配方

A料：高筋面包粉2000克，白糖400克，奶粉60克，鸡蛋80克，盐25克，乳化剂12克，酵母32克，水1000克。B料：黄油200克，参泥酱450克，刷面蛋液适量，冷藏丹麦面团500克。



制法

①先将冷藏丹麦面团用花刀做成网状，做面包酥皮备用。②将A料全部混合搅至七成，加黄油搅至面筋扩展。③基础发酵，温度 30°C ，相对湿度60%，发酵3小时，中间掀3次。④分割，搓圆，松弛15分，包入参泥酱，做成椰圆形，覆盖上网状丹麦面片，置饐箱发酵30分左右。⑤面刷蛋液，入炉，上火 190°C ，下火 170°C ，烤成金黄色即成。





14 大菠萝面包



配方

A料：高筋面粉500克，糖80克，奶粉20克，改良剂5克，盐5克，蛋奶香粉10克，耐高温黄油50克，奶液20克，酵母15克，鸡蛋60克，冰水适量。B料：凤梨馅60克。C料：黄油75克，起酥油75克，糖粉250克，鸡蛋2个，奶粉10克，低筋面粉200克，发酵粉3克，吉士粉20克，盐适量。



制法

①将酵母活化，将蛋、糖、奶粉、改良剂、盐、水、奶液搅均匀，加入高筋粉、蛋奶香粉、活化酵母，搅至七成加黄油至面筋扩展，放暖处饧发45分。②分割，搓圆，松弛15分，包入凤梨馅，入饧室最后饧发。③将C料全部和在一起，搓成圆粗条，切片，压菠萝皮，压出菠萝纹，盖在饧好的生坯上，面刷蛋液，入炉烤熟即成。

15 苏合力



配方

中筋面粉5000克，糖1500克，黄油700克，鸡蛋700克，蛋奶香粉80克，酵母200克，盐80克，水适量。



制法

①鼓酵子用面粉量45%。②将所有的辅料和酵子投入调粉机中，加水搅匀，加入55%面粉搅匀后待成型。③将面团分割，搓圆，放入刷完油的长条模子中，饧发45分，将发好的合子面包放入180℃炉温中烤熟，待冷却后用切片机切成片，再用170℃炉温烤成金黄色即成。





奶皇砂粒花包



配方

A料：高筋面包粉1 000克，脱脂大豆粉125克，酵母45克，盐20克，绵白糖100克，水610克。B料：黄油80克，奶皇馅300克，大砂糖粒150克，刷面蛋黄浓缩奶200克。



制法

①采用二次发酵法，将高筋面包粉700克、绵白糖20克、酵母26克调制成面团，发酵约2小时，待体积增大3倍，再加A料中的其余配料，调成面团，进行二次发酵，时间约30分。②加入黄油用机器搅拌至面筋扩展，分割，搓圆，松弛30分。③生坯包入奶皇馅，编花，入饬室饬发45分。④面包表面刷蛋黄浓缩奶，撒大砂糖粒。⑤入炉，上火190℃，下火170℃，烤至金黄色出炉即成。



荷叶绿豆蓉餐包



配方

A料：高筋面包粉1 000克，糖180克，奶粉40克，鸡蛋70克，盐12克，乳化剂6克，酵母16克，水450克。B料：黄油80克，绿豆蓉500克，刷面浓缩奶100克。



制法

①将酵母活化，再将A料混合搅至七成，加黄油至面筋扩展。②基础发酵，温度30℃，发酵90分。③分割，搓圆，松弛15分，将绿豆蓉拌成椰圆形，搓圆，生坯也拌成椰圆形，盖上绿豆蓉馅合上，成半圆形，用刀在弧面上挤成荷叶形，直面上切一刀成荷叶梗。④饬发，温度37℃，相对湿度80%，发酵45分。⑤面刷浓缩奶，入炉，上火190℃，下火170℃，烤至棕红色出炉。