



幸福烘焙

365天

特殊日子的烘焙



(韩) 崔文奎 (韩) 吴明锡 著
金慧静 译



幸福烘焙

365天

特殊日子的烘焙

(韩) 崔文奎 (韩) 吴明锡 著
金慧静 译



辽宁科学技术出版社

·沈阳·

“365일 특별한 날을 만드는 홈베이킹” By Choi Mun Kyu and Oh Myung Suk

Copyright © 2014 Sung An Dang Publishing Co.

All rights reserved.

Originally Korean edition published by Sung An Dang Publishing Co.

The Simplified Chinese Language edition © 2015 Liaoning Science & Technology Publishing House Ltd.

The Simplified Chinese Translation rights arranged with Sung An Dang Publishing Co. through EntersKorea Co., Ltd., Seoul, Korea. and Xiamen LinLenbooks Co.,Ltd..

© 2015, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由Sung An Dang Publishing Co.授权辽宁科学技术出版社在中国出版中文简体字版本。著作权合同登记号：06-2014第109号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

幸福烘焙：365天特殊日子的烘焙/(韩)崔文奎，(韩)吴明锡著；金慧静译. —沈阳：辽宁科学技术出版社，2015.4

ISBN 978-7-5381-9160-8

I. ①幸… II. ①崔… ②吴… ③金… III. ①烘焙—糕点加工
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第054994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：辽宁一诺广告印务有限公司

经销者：各地新华书店

幅面尺寸：168mm×236mm

印 张：10.5

字 数：270千字

出版时间：2015年4月第1版

印刷时间：2015年4月第1次印刷

责任编辑：郭 莹

封面设计：魔杰设计

责任校对：合 力

书 号：ISBN 978-7-5381-9160-8

定 价：39.80元

联系电话：024-23280258 联系人：郭 莹

邮购电话：024-23284502

投稿QQ：765467383

目录



制作饼干、面包需要的基本材料&工具……………010



JANUARY

第一章 1月 为一年做准备的月份

- 001 核桃蛋挞……………022
- 002 核桃磅蛋糕……………024
- 003 水果布丁……………026
- 004 酸奶慕斯蛋糕……………028
- 005 海鲜乳蛋饼……………030

FEBRUARY

第二章 2月 适合告白的好月份

- 006 软泥夹心巧克力……………034
- 007 勃朗峰巧克力……………036
- 008 钻石巧克力……………038
- 009 开心果杏仁巧克力……………040

MARCH

第三章 3月 回馈爱的月份

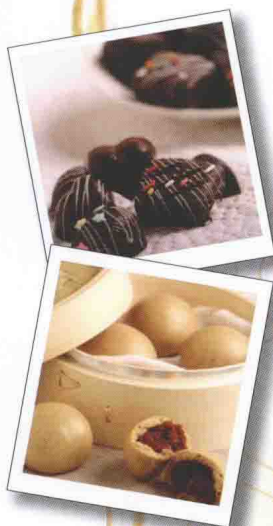
- 010 巧克力豆磅蛋糕……………042
- 011 巧克力豆玛芬蛋糕……………044
- 012 提拉米苏……………046
- 013 巧克力豆饼干……………048
- 014 芝士棒……………050
- 015 樱桃蛋糕……………052
- 016 比萨面包……………054

APRIL

第四章 4月 适合与家人一起出游的月份

- 017 大理石磅蛋糕……………056
- 018 杏仁玛芬蛋糕……………058
- 019 巧克力面包……………060
- 020 黄油曲奇……………062
- 021 动物形状饼干……………064
- 022 巨型面包……………066





MAY

第五章 5月 感恩的月份

- 023 杏球饼干068
- 024 樱桃蛋挞070
- 025 白沙派072
- 026 樱桃味玛芬蛋糕 ...074
- 027 小蛋挞076

JUNE

第六章 6月 恋情升级的月份

- 028 摩卡蛋糕卷080
- 029 意式炸丸子082
- 030 面包圈084
- 031 杏仁薄脆086
- 032 鲜奶油蛋糕卷088

AUGUST

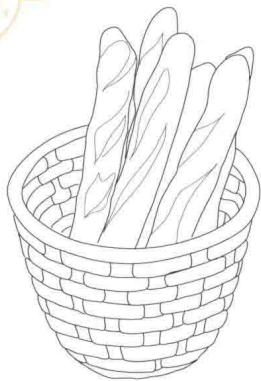
第八章 8月 躲避酷暑的月份

- 037 艾草豆包100
- 038 绿茶鲜奶油蛋糕 ...102
- 039 洋葱面包104
- 040 培根面包106
- 041 杏仁饼108

JULY

第七章 7月 适合办各种庆典的月份

- 033 芝士蛋糕092
- 034 橘子球094
- 035 培根乳蛋饼096
- 036 橘子果冻098



SEPTEMBER

第九章 9月 适合读书 和照相的月份

- 042 水果磅蛋糕112
- 043 法式香蒜面包114
- 044 皮塔饼116
- 045 香蒜面包118

NOVEMBER

第十一章 11月 传达友 情和爱情的月份

- 050 百百棒130
- 051 黄桃蛋挞132
- 052 水果布丁卷（呷日罗德
卷）134
- 053 香蕉玛芬蛋糕136
- 054 蓝莓玛芬蛋糕138
- 055 蛋糕甜甜圈140

OCTOBER

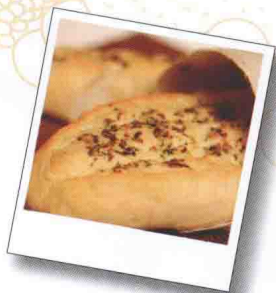
第十章 10月 进入深 秋，适合喝红酒的月份

- 046 地瓜蛋挞120
- 047 摩卡磅蛋糕122
- 048 红酒玛芬蛋糕124
- 049 红酒果冻126

DECEMBER

第十二章 12月 全世界 充满祝福和爱的圣诞月

- 056 玛德琳蛋糕144
- 057 皇南饼146
- 058 摩卡鲜奶油蛋糕148
- 059 软面包150
- 060 地瓜蛋糕152
- 061 香葱乳蛋饼154



附录（制作饼干、面包的基础）

1 制作点缀用巧克力

- ① 用刮板和贴花纸制作装饰物
- ② 用三角刮板和透明塑料制作装饰物
- ③ 用水波纹贴花纸制作装饰物
- ④ 做出环形
- ⑤ 用草莓和巧克力制作装饰物
- ⑥ 做出扇形
- ⑦ 樱桃蛋糕的点缀用巧克力

2 使用卡仕达粉（cremyvit）制作乳蛋糕乳脂

3 制作呷日罗德松饼

4 制作软泥夹心与摩卡软泥夹心

- ① 制作软泥夹心
- ② 制作摩卡软泥夹心

5 制作樱桃蛋糕面团

6 制作地瓜装饰物

7 制作巴德修克雷面饼

8 制作蛋挞底饼

9 制作花生碎点缀物

10 制作豆包馅

11 制作纸质裱花袋



幸福烘焙

365天

特殊日子的烘焙

(韩) 崔文奎 (韩) 吴明锡 著
金慧静 译



辽宁科学技术出版社

·沈阳·



“365일 특별한 날을 만드는 홈베이킹” By Choi Mun Kyu and Oh Myung Suk
Copyright © 2014 Sung An Dang Publishing Co.

All rights reserved.

Originally Korean edition published by Sung An Dang Publishing Co.

The Simplified Chinese Language edition © 2015 Liaoning Science & Technology
Publishing House Ltd.

The Simplified Chinese Translation rights arranged with Sung An Dang Publishing
Co. through EntersKorea Co., Ltd., Seoul, Korea. and Xiamen LinLenbooks Co.,Ltd..

© 2015, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由 Sung An Dang Publishing Co. 授权辽宁科学技术出版社在中国出版中文简体
字版本。著作权合同登记号：06-2014第109号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目 (CIP) 数据

幸福烘焙：365天特殊日子的烘焙 / (韩) 崔文奎, (韩) 吴明锡著;
金慧静译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2015.4

ISBN 978-7-5381-9160-8

I. ①幸… II. ①崔… ②吴… ③金… III. ①烘焙—糕点加工
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第054994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：辽宁一诺广告印务有限公司

经销者：各地新华书店

幅面尺寸：168mm × 236mm

印 张：10.5

字 数：270千字

出版时间：2015年4月第1版

印刷时间：2015年4月第1次印刷

责任编辑：郭 莹

封面设计：魔杰设计

责任校对：合 力

书 号：ISBN 978-7-5381-9160-8

定 价：39.80元

联系电话：024-23280258

联系人：郭 莹

邮购电话：024-23284502

投稿QQ：765467383



开始烘焙之前……

BAKING (烘焙)

序言

“能在家做面包吗？”“很麻烦的。”

在家也完全可以挑战做饼干、面包的。经常能看到有人因为觉得收集材料困难或者觉得做饼干、面包的过程太烦琐的原因，迟迟不行动或者做一两次就放弃了。因为周围存在这样的情况，这也是本书企划、编辑的动力。希望本书可以帮助大家完成新的挑战，使家庭烘焙变得简单、轻松。

忽视在家做饼干、面包的过程，直接用手称量材料或者省略一些步骤是绝对不可以的，如果不丢掉这些想法就做不出好的制品。抱着对制作饼干、面包感兴趣的态度，在不断尝试的过程中，会形成自己的技巧，就可以挑战较难的制品了。

也许到了那个阶段，大家就会成为自己梦想的拥有专家技术的甜品师了。较难的用语可以通过多看几次书即可自然而然地熟悉，而且刚开始不熟悉的词，会通过一次次制作的过程中慢慢地熟悉掌握，就不会觉得难了。

“决定口味的配比！笔者多年的制作技巧对口味负责。”

就职于学院时，学生们问得最多的问题就是：有没有可以在家轻轻松松做出来的制品以及有没有比面包店口味更好，可以当作礼物送给他人的制品？本书里的配方是经过长时间实践获得的经验，而且失败率低，可以调整为适合自己的口味。

尽可能使用容易买到的基本材料，重点放在了不使用机器，用手能制作的制品。而且为了顺应时代的变化，特别选了一些年轻人喜欢的品种；没有使用那些特别难的用语、工具和要求技术技巧的品种，选的是谁都能跟着做的、可以用容易买到的工具完成的品种。

临近出书想起了很多人：给我出本书动力的金石一组长；给我机会的金基万社长；还有不分昼夜帮助我的俞正锡室长；威尔企划的所有职员；把我从辅助教师培养成为负责人的日山制饼干制面包学院的文在原院长；为我提供摄影及场所，在物质和精神上给予我巨大支持的东乡制饼干职业专门学校的余英美室长、姜怡园院长；现代制饼干职业专门学校的姜妍淑院长；东阿制饼干技术学院和江西制饼干技术学院李宏热院长。一并衷心地表示感谢。

最后，感谢关心和指导本书出版的成安堂的负责人，感谢即将看到本书的人们。

崔文奎 吴明锡

目录



制作饼干、面包需要的基本材料&工具.....010



JANUARY

第一章 1月 为一年做准备的月份

- 001 核桃蛋挞022
- 002 核桃磅蛋糕024
- 003 水果布丁026
- 004 酸奶慕斯蛋糕028
- 005 海鲜乳蛋饼030

FEBRUARY

第二章 2月 适合告白的好月份

- 006 软泥夹心巧克力.....034
- 007 勃朗峰巧克力.....036
- 008 钻石巧克力.....038
- 009 开心果杏仁巧克力...040

MARCH

第三章 3月 回馈爱的月份

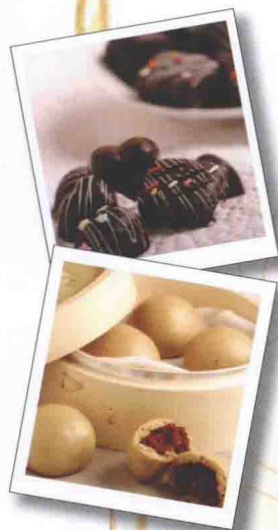
- 010 巧克力豆磅蛋糕.....042
- 011 巧克力豆玛芬蛋糕...044
- 012 提拉米苏.....046
- 013 巧克力豆饼干.....048
- 014 芝士棒.....050
- 015 樱桃蛋糕.....052
- 016 比萨面包.....054

APRIL

第四章 4月 适合与家人一起出游的月份

- 017 大理石磅蛋糕056
- 018 杏仁玛芬蛋糕058
- 019 巧克力面包060
- 020 黄油曲奇062
- 021 动物形状饼干064
- 022 巨型面包066





MAY

第五章 5月 感恩的月份

- 023 杏球饼干068
- 024 樱桃蛋挞070
- 025 白沙派072
- 026 樱桃味玛芬蛋糕 ...074
- 027 小蛋挞076

JUNE

第六章 6月 恋情升级的月份

- 028 摩卡蛋糕卷080
- 029 意式炸丸子082
- 030 面包圈084
- 031 杏仁薄脆086
- 032 鲜奶油蛋糕卷088

AUGUST

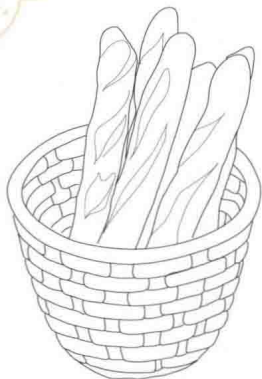
第八章 8月 躲避酷暑的月份

- 037 艾草豆包100
- 038 绿茶鲜奶油蛋糕 ...102
- 039 洋葱面包104
- 040 培根面包106
- 041 杏仁饼108

JULY

第七章 7月 适合办各种庆典的月份

- 033 芝士蛋糕092
- 034 橘子球094
- 035 培根乳蛋饼096
- 036 橘子果冻098



SEPTEMBER

第九章 9月 适合读书 和照相的月份

- 042 水果磅蛋糕112
- 043 法式香蒜面包114
- 044 皮塔饼116
- 045 香蒜面包118

NOVEMBER

第十一章 11月 传达友 情和爱情的月份

- 050 百百棒130
- 051 黄桃蛋挞132
- 052 水果布丁卷（呷日罗德
卷）134
- 053 香蕉玛芬蛋糕136
- 054 蓝莓玛芬蛋糕138
- 055 蛋糕甜甜圈140

OCTOBER

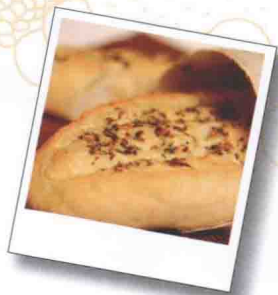
第十章 10月 进入深 秋，适合喝红酒的月份

- 046 地瓜蛋挞120
- 047 摩卡磅蛋糕122
- 048 红酒玛芬蛋糕124
- 049 红酒果冻126

DECEMBER

第十二章 12月 全世界 充满祝福和爱的圣诞月

- 056 玛德琳蛋糕144
- 057 皇南饼146
- 058 摩卡鲜奶油蛋糕148
- 059 软面包150
- 060 地瓜蛋糕152
- 061 香葱乳蛋饼154



附录（制作饼干、面包的基础）

1 制作点缀用巧克力

- ① 用刮板和贴花纸制作装饰物
- ② 用三角刮板和透明塑料制作装饰物
- ③ 用水波纹贴花纸制作装饰物
- ④ 做出环形
- ⑤ 用草莓和巧克力制作装饰物
- ⑥ 做出扇形
- ⑦ 樱桃蛋糕的点缀用巧克力

2 使用卡仕达粉（cremyvit）制作乳蛋糕乳脂

3 制作呷日罗德松饼

4 制作软泥夹心与摩卡软泥夹心

- ① 制作软泥夹心
- ② 制作摩卡软泥夹心

5 制作樱桃蛋糕面团

6 制作地瓜装饰物

7 制作巴德修克雷面饼

8 制作蛋挞底饼

9 制作花生碎点缀物

10 制作豆包馅

11 制作纸质裱花袋







制作饼干、面包需要的

基本材料&工具