



轻松制作 美味的 饼干 面包 蛋糕

(韩) 崔乘株 著
金慧静 译

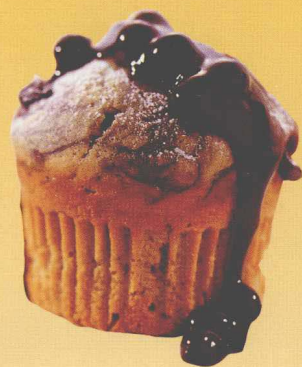
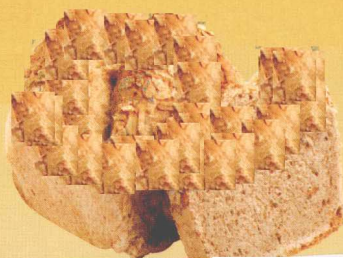
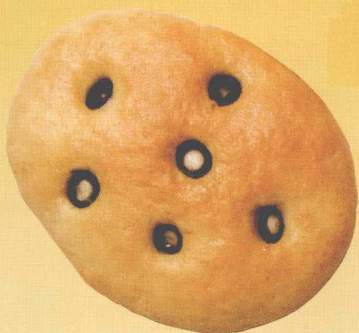


COOKIE CAKE PIE&TARTE BREAD
MUFFIN&SCONE DESSERT



轻松制作 美味的 饼干 面包 蛋糕

(韩) 崔乘株 著
金慧静 译



COOKIE CAKE PIE&TARTE BREAD
MUFFIN&SCONE DESSERT

辽宁科学技术出版社

·沈阳·

너무 쉬운 쿠키 빵 케이크 by 崔乘株

Copyright © 2008 LEESCOM

All rights reserved.

Originally Korea edition published by LEESCOM Publishing Group

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

The Simplified Chinese translation rights arranged with LEESCOM Publishing Group 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 LEESCOM Publishing Group 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119号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目 (CIP) 数据

轻松制作美味的饼干、面包、蛋糕 / (韩) 崔乘株著; 金慧静译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2015.4

ISBN 978-7-5381-9138-7

I. ①轻… II. ①崔… ②金… III. ①饼干—制作
②面包—制作 ③蛋糕—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 038395 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: 沈阳新华印刷厂

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 978-7-5381-9138-7

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

Contents



饼干 Cookie

- 20 柠檬饼干
- 22 巧克力饼干
- 24 椰子曲奇
- 26 爱心饼干
- 28 花生黄油饼干
- 30 花环饼干
- 32 国际象棋饼干
- 33 卷心饼干
- 34 可可粒曲奇饼干 & 燕麦饼干
- 36 南瓜核桃饼干
- 38 高山圣诞饼干
- 40 人形姜饼
- 42 杏仁核桃饼干
- 44 花生脆条
- 46 配料方块饼干
- 48 酸乳布朗尼
- 50 巧克力焦糖条
- 52 意大利脆饼
- 54 盐棒



Part 2 第二章

蛋糕 Cake

- 60 香蕉磅蛋糕
- 62 卡斯特拉
- 64 干酪蛋糕
- 66 摩卡蛋糕卷
- 68 奶油水果蛋糕
- 70 提拉米苏
- 72 玛德琳蛋糕
- 74 绿茶奶油蛋糕
- 76 巧克力戚风蛋糕
- 78 核桃肉桂蛋糕
- 80 倒置型菠萝蛋糕
- 82 地瓜蛋糕
- 84 胡萝卜蛋糕



Part 3 第三章

派 & 蛋挞 Pie & Tarte

- 90 苹果肉桂派
- 92 核桃派
- 94 樱桃派填充蛋糕
- 96 树莓蛋挞
- 98 棒派
- 100 宝宝泡芙



Part 4
第四章

面包 Bread



- 106 核桃面包
- 108 黑麦吐司
- 110 吐司
- 112 早餐包
- 114 芝士面包卷
- 116 肉桂卷
- 118 椒盐卷饼
- 120 咖喱面包
- 122 维也纳香肠面包
- 124 西梅坚果意大利香草面包
- 126 意大利香草面包
- 128 帕尼尼
- 130 红豆包

Part 5
第五章

玛芬蛋糕 & 松饼 Muffin & Scone



- 136 摩卡玛芬蛋糕
- 138 迷迭香番茄玛芬蛋糕
- 140 奶茶蓝莓玛芬蛋糕
- 142 南瓜玛芬蛋糕
- 144 英式玛芬蛋糕
- 146 香草芝士英式松饼
- 148 橘子葡萄干松饼
- 150 洋葱饼干

Part 6 第六章

甜点 Dessert

- 156 布丁
- 158 羊羹
- 160 水果果冻
- 162 黑麦干吐司片
- 164 麻花甜甜圈



烘焙基础



10
12

烘焙材料
烘焙工具

理论页



- 56 给饼干和蛋糕做漂亮包装
- 86 制作海绵蛋糕
- 87 制作淡奶油
- 102 了解一下面包的种类怎么样?
- 132 基本面包和面
- 152 用没做好的面包完成创意烘焙

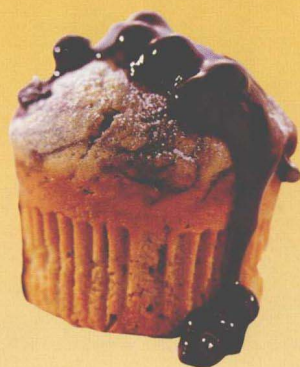
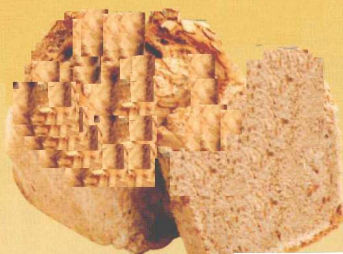
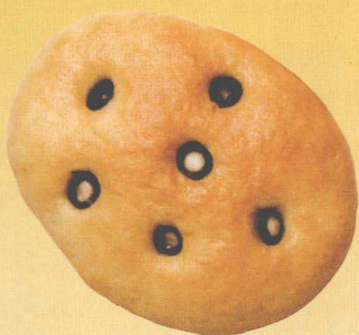
答疑

- 166 饼干&蛋糕制作, 遇到问题这样做



轻松制作 美味的 饼干 面包 蛋糕

(韩) 崔乘株 著
金慧静 译



**COOKIE CAKE PIE&TARTE BREAD
MUFFIN&SCONE DESSERT**

辽宁科学技术出版社

·沈阳·



序言 Preface

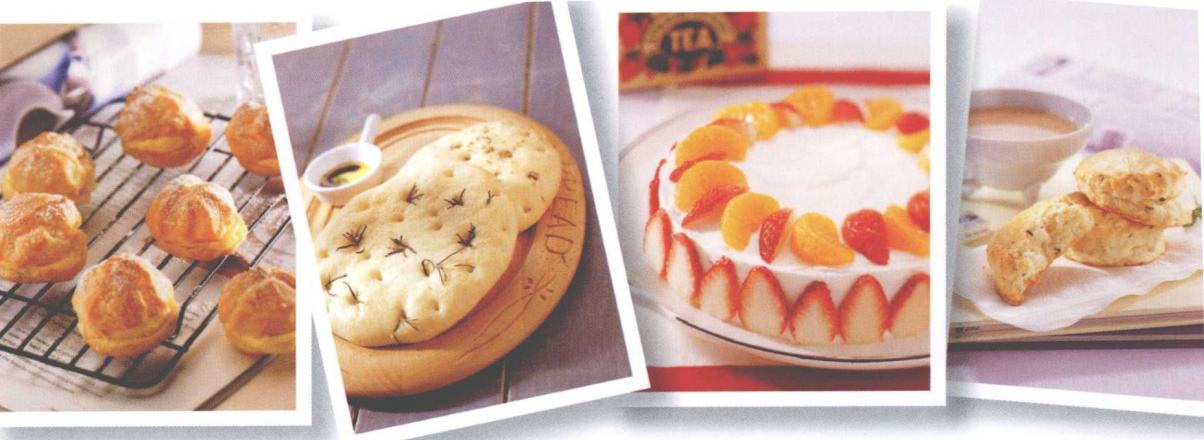


谁都可以轻松制作饼干、面包和蛋糕

香喷喷、甜丝丝的烘烤饼干和面包的味道使人感到很温暖。现在，在家亲手制作饼干或者面包的人越来越多了。

感觉制作饼干、面包和蛋糕会很烦琐，所以犹豫？有了《轻松制作美味的饼干、面包、蛋糕》的话，就不必担心了。

随着书中步骤的一步步完成，您会发挥出不亚于面点师的手艺。把您烘焙出的精致的甜点展示给你所爱的人或朋友，他们都会很惊讶的。



可以根据您的爱好和口味少些甜味，多放一些对身体有益的干果类和水果，把您制作出的甜点稍加改良也是趣味十足的。

就算面包店卖的饼干、蛋糕好吃，也一定不能跟自己亲手制作出的相比。在家制作出的饼干、面包和蛋糕不仅符合您的口味，而且还是您的健康食品。

虽然烘焙在计量和数值上不能有1克的误差，但也不是非要准确无误才能制作出美味的饼干或蛋糕。在《轻松制作美味的饼干、面包、蛋糕》一书中会给您介绍诀窍的。在这本书里会给您详细介绍如何在家利用手边的材料和工具制作出香脆的饼干、柔软蛋糕和健康的面包。

跟着书中步骤一步步做的话，就会轻轻松松制作出美味的饼干、蛋糕和面包。以多种方式介绍的小窍门和有关烹饪的理论部分也要读读看，有很多有用的信息。

这周末就和孩子们一起围坐在餐桌前其乐融融地制作饼干和面包吧！和面交给爸爸，面团塑形交给孩子们吧！从制作的过程到烘焙时飘出的诱人香味，会使家庭充满欢笑和幸福。

初学者也可以轻松完成的饼干、面包和蛋糕制作，今天就挑战一下！

目录 Contents



饼干 Cookie

- 20 柠檬饼干
- 22 巧克力饼干
- 24 椰子曲奇
- 26 爱心饼干
- 28 花生黄油饼干
- 30 花环饼干
- 32 国际象棋饼干
- 33 卷心饼干
- 34 可可粒曲奇饼干 & 燕麦饼干
- 36 南瓜核桃饼干
- 38 高山圣诞饼干
- 40 人形姜饼
- 42 杏仁核桃饼干
- 44 花生脆条
- 46 配料方块饼干
- 48 酸乳布朗尼
- 50 巧克力焦糖条
- 52 意大利脆饼
- 54 盐棒



Part 2 第二章

蛋糕 Cake

- 60 香蕉磅蛋糕
- 62 卡斯特拉
- 64 干酪蛋糕
- 66 摩卡蛋糕卷
- 68 奶油水果蛋糕
- 70 提拉米苏
- 72 玛德琳蛋糕
- 74 绿茶奶油蛋糕
- 76 巧克力戚风蛋糕
- 78 核桃肉桂蛋糕
- 80 倒置型菠萝蛋糕
- 82 地瓜蛋糕
- 84 胡萝卜蛋糕



Part 3 第三章

派 & 蛋挞 Pie & Tarte

- 90 苹果肉桂派
- 92 核桃派
- 94 樱桃派填充蛋糕
- 96 树莓蛋挞
- 98 棒派
- 100 宝宝泡芙



Part 4
第四章

面包 Bread



- 106 核桃面包
- 108 黑麦吐司
- 110 吐司
- 112 早餐包
- 114 芝士面包卷
- 116 肉桂卷
- 118 椒盐卷饼
- 120 咖喱面包
- 122 维也纳香肠面包
- 124 西梅坚果意大利香草面包
- 126 意大利香草面包
- 128 帕尼尼
- 130 红豆包

Part 5
第五章

玛芬蛋糕 & 松饼 Muffin & Scone



- 136 摩卡玛芬蛋糕
- 138 迷迭香番茄玛芬蛋糕
- 140 奶茶蓝莓玛芬蛋糕
- 142 南瓜玛芬蛋糕
- 144 英式玛芬蛋糕
- 146 香草芝士英式松饼
- 148 橘子葡萄干松饼
- 150 洋葱饼干

Part 6 第六章

甜点 Dessert

- 156 布丁
- 158 羊羹
- 160 水果果冻
- 162 黑麦干吐司片
- 164 麻花甜甜圈



烘焙基础



- 10 烘焙材料
- 12 烘焙工具

理论页



- 56 给饼干和蛋糕做漂亮包装
- 86 制作海绵蛋糕
- 87 制作淡奶油
- 102 了解一下面包的种类怎么样?
- 132 基本面包和面
- 152 用没做好的面包完成创意烘焙

答疑

- 166 饼干&蛋糕制作，遇到问题这样做

轻松制作美味的饼干、面包、蛋糕



酸甜酥脆的
柠檬饼干



柠檬饼干在饼干面团中和入了刮得很碎的柠檬皮，所以是香味十足的饼干。在面团里和饼干上都放了少许柠檬皮，享受那酸酸甜甜的味道和饼干的样子吧！

72

剥碎的柠檬皮2大匙，黄油 $\frac{1}{4}$ 杯，白糖 $\frac{1}{3}$ 杯，泡打粉 $\frac{1}{4}$ 小匙，小苏打 $\frac{1}{4}$ 小匙，食盐 $\frac{1}{5}$ 小匙，柠檬汁3大匙，酸乳酪 $\frac{1}{4}$ 杯，中筋面粉1杯，鸡蛋 $\frac{1}{2}$ 个



柠檬剥皮 柠檬泡在白醋水中浸泡，去除杂质。用丝瓜瓤儿搓净，用水清洗。清洗完的柠檬，将黄色皮部分用刮皮器或钢板搓揉，切成屑。



3 加面粉 往2里加酸乳酪、面粉和鸡蛋。搅拌均匀。

4 取面团放制糖糖盘

上取出面团，制作直径为
2~3cm的圆后，放到烤盘上。

5 焗烤、冷却 在预热

到190℃的烤箱里烤8分钟，放置一会儿后，趁热吃。

在網上冷卻。

将皮屑涂抹在饼干上。

除上柠檬糖层的油。

题舍使饼干颜色更

打掃結束。

21

— — — — —

准备好的话

过程 将止

过性。对此

整体过程

“开始前”里介绍了事先准备好的话，会较好地或者可以单独完成的过程。将此类过程放到“开始前”这一项里，整体过程中更加简单明了。



是指在烤箱里烘烤的时间。从准备的过程到完成，所需时间因人而异。一般情况下饼干和蛋糕需要30分钟到1小时。面包需要1~2次发酵，所以与饼干和蛋糕相比需要更多的时间。



表示一回能做出的分量。做饼干时，是指一次能做出的饼干个数，做蛋糕和面包时，是指面包坯的大小或个数。大多数是4人份。

轻松制作美味的饼干、面包、蛋糕

10分钟 20-30分钟

这是一款用无糖黑巧克力制作的饼干。制作巧克力的原材料有巧克力，因此饼干呈深黑色，而且味道浓郁，特有的丝滑香味，使人们深深喜爱这款饼干。

甜而略苦的巧克力饼干

黄油 $\frac{1}{2}$ 杯，黄砂糖 $\frac{1}{2}$ 杯，小苏打 $\frac{1}{4}$ 小匙，食盐 $\frac{1}{8}$ 小匙，鸡蛋 $\frac{1}{2}$ 个，香草精1小匙，无糖巧克力30克，酪乳粉 $\frac{1}{2}$ 杯，中筋面粉1杯

巧克力黄油糖霜 裱花用巧克力（将糖粒粗的） $\frac{1}{2}$ 杯，黄油1大匙

1 融化黄油 将黄油置于室温下软化后，用电动搅拌机以中速搅拌30秒。

2 加入糖粉 在软化的黄油里加入黄砂糖、小苏打、食盐搅拌均匀，再加入酪乳粉和香草精搅拌均匀。

3 加入面粉 往2里加入酪乳粉和面粉，用橡皮刮刀搅拌均匀。

4 成型面团 将完成的面团均匀地擀于盘上，直径约为5-6cm的圆形的饼干。

5 烘烤饼干 在预热到170℃的烤箱里烤8-10分钟，然后取出冷却至室温，饼干完全冷却。

6 制作糖霜 将黄油置于室温下软化后，用电动搅拌机以中速搅拌30秒。

7 加入糖粉 在软化的黄油里加入黄砂糖、小苏打、食盐搅拌均匀，再加入酪乳粉和香草精搅拌均匀。

8 加入面粉 往7里加入酪乳粉和面粉，用橡皮刮刀搅拌均匀。

9 裱花 将完成的面团均匀地擀于盘上，直径约为5-6cm的圆形的饼干。

10 烘烤 在预热到170℃的烤箱里烤8-10分钟，然后取出冷却至室温，饼干完全冷却。

烘焙小提示

无糖黑巧克力容易融化，因此要将其巧克力，把含有巧克力的材料放到冷藏的冰箱里。巧克力在室温下融化，也可用微波炉加热巧克力，但要注意时间，如果不小心融化，也可以有微波炉加热。

可以制作成各种形状的饼干。（参考p41）

制作糖霜、点蘸 巧克力融化后，加入黄油，搅拌均匀制成巧克力黄油糖霜。将做好的巧克力黄油糖霜点蘸在饼干上，要凉下冷却。

“烘焙小提示”里单独整理了烘焙时，需要特别注意的事项或制作技巧，参考“烘焙小提示”，会有帮助哦。

度量衡换算表

面粉 125 克=1 杯	
白砂糖 165 克=1 杯	白砂糖 13 克=1 大匙
黄油 260 克=1 杯	黄油 20 克=1 大匙
1 杯=200cc (200ml)	=13 大匙
1 大匙=3 小匙=15cc	

烘焙材料

除了面粉、黄油、鸡蛋等基本烘焙材料外，大家多少会接触到一些生疏的材料。充分了解各种材料的用途和特性后，请恰当地使用它们。

基本粉类材料

面粉

面粉分为高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉3种。高筋面粉面筋丰富，黏度和弹性好，因此多用于制作发泡面包和派。低筋面粉面筋含量低，因此多用于制作酥脆的饼干或者蛋糕。中筋面粉的黏度在高筋面粉和低筋面粉之间，因此最常使用此类面粉。



黑麦粉

因纤维素含量高，口感粗糙，多作为健康面包的材料使用。虽纹理好看，但因维持黏度的面筋含量少，不易发起，所以想制作面包的话，需要与面粉混合使用。



燕麦粉

燕麦清洁去皮充分干燥后用粉碎机粉碎所得的制品。燕麦粉富含蛋白质、脂肪、矿物质和纤维质，多用于制作健康面包和饼干。



增添味道的粉类材料

杏仁粉

将杏仁去皮捣碎而成的粉。放入饼干或者松糕中提香。



可可粉

将可可果捣碎成粉后，去除脂肪，添加香草调味而成的粉。制作饼干或蛋糕时，与面粉混合使用。由于糖分多，会使面团变稀，因此要注意调节浓度。



细砂糖

将高纯度的糖研磨而成的粉。砂糖作为黄油、蛋白等奶油类和面团的材料使用。容易吸收空气中的水分，所以应密封好，存放在较为干燥的地方。有时也会撒在饼干或蛋糕的表面起点缀作用。

酵母

分解糖分，产生酒精和二氧化碳的微生物。膨发面包增添独特风味。酵母分为新鲜酵母和干酵母。但新鲜酵母的使用条件较为苛刻，因此主要使用干酵母。将新鲜酵母干燥后制成的干酵母可以直接与面粉混合或者溶于牛奶或水中使用。密封后存放于阴凉处。

发面的材料



泡打粉



发面的必备材料。与面粉一起过筛后使用，才能使其均匀分布。主要用于制作面包和蛋糕。