

蒸锅、电锅、微波炉都 OK!

花漾彩绘 蒸点心

吸睛度十足 | 可爱度满分

彩绘装饰**小蛋糕**、造型趣味**包子**、童趣**麻糬大福**，派对、礼物、聚会，带来欢乐的造型点心。



超详细制作照片，超清楚文字解说，
初学者也能第一次就成功!

花漾彩绘 蒸点心

冯嘉慧 / 著



图书在版编目 (CIP) 数据

花漾彩绘蒸点心 / 冯嘉慧著. -- 南京: 江苏美术出版社, 2015.1

ISBN 978-7-5344-7312-8

I. ①花… II. ①冯… III. ①糕点-制作 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第069413号

本书简体中文版权由台湾邦联文化事业有限公司正式授予北京凤凰千高原文化传播有限公司。本书内容未经出版者书面许可, 不得以任何方式或者任何手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 图字10-2013-610号

策划编辑 张冬霞 袁梅苹
责任编辑 刘晓娟
装帧设计 水长流文化
责任监印 徐 屹

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
江苏美术出版社 (南京市中央路165号 邮编: 210009)
北京凤凰千高原文化传播有限公司
出版社网址 <http://www.jsmscbs.com.cn>
经 销 全国新华书店
印 刷 深圳市彩之欣印刷有限公司
开 本 787mm × 1092mm 1/16
字 数 15千字
印 张 6
版 次 2015年1月第1版 2015年1月第1次印刷
标准书号 ISBN 978-7-5344-7312-8
定 价 26.80元

营销部电话 010-64215835-801

江苏美术出版社图书凡印装错误可向承印厂调换

目录

- 004 认识材料
- 006 认识器具和工具
- 008 彩绘点心制作成功的Point



- 017 原味面糊的制作
- 018 豹纹蒸蛋糕
- 019 草莓小蛋糕
- 020 抹茶小绵羊蛋糕
- 022 红豆抹茶可爱鼠蛋糕
- 023 脚丫魔鬼蛋糕
- 024 香蕉可可汽球蛋糕
- 026 厨师帽蛋糕
- 027 樱桃花漾小蛋糕
- 028 天罗地网乳酪蛋糕
- 029 芒果乳酪幸运草蛋糕

- 030 水玉酸奶蛋糕
- 032 篮球小蛋糕
- 033 椰丝蝴蝶结蛋糕
- 034 俏皮猫咪蛋糕
- 036 拿铁信封蛋糕
- 037 咖啡核果爱心蛋糕
- 038 音符芝麻薄饼
- 039 菱纹薄饼卷
- 040 花生甜咸杯垫薄饼
- 042 小花半月烧
- 043 英文字母焦糖蛋糕
- 044 白芝麻味噌蘑菇蛋糕
- 045 小圆点镶边蛋糕
- 046 向日葵花漾蛋糕
- 048 咖啡杯纹蛋糕
- 050 乳牛纹微波蛋糕

052 利用巧克力装饰出可爱蒸点心

- ★ 小熊甜甜圈
- ★ 橘香蛋糕甜甜圈



用手捏塑变出
有趣花样

PART TWO

- 061 小丑雪饼大福
- 062 花朵乳酪大福
- 064 熊猫雪饼大福
- 065 小狗馒头
- 066 小猪麻糬红豆包
- 068 小熊和风黑糖馒头
- 070 抹茶毛毛虫
- 072 章鱼爆浆起司包
- 074 刺猬地瓜包
- 075 小兔子芝麻包
- 076 南瓜包
- 078 双色甜心棒棒糖



- 079 猫型球馒头
- 080 可爱小乌龟
- 082 豆皮糯米熊
- 083 小鸡糯米团
- 084 方块糯米人
- 086 牡丹小黑熊
- 088 阳光荷包蛋牡丹饼
- 089 双层小花牡丹饼

- 090 利用糖霜装饰出可爱蒸点心
★ 皇冠裸麦蛋糕

- 091 附录纸型



花漾彩绘 蒸点心

冯嘉慧 / 著



目录

- 004 认识材料
- 006 认识器具和工具
- 008 彩绘点心制作成功的Point



- 017 原味面糊的制作
- 018 豹纹蒸蛋糕
- 019 草莓小蛋糕
- 020 抹茶小绵羊蛋糕
- 022 红豆抹茶可爱鼠蛋糕
- 023 脚丫魔鬼蛋糕
- 024 香蕉可可汽球蛋糕
- 026 厨师帽蛋糕
- 027 樱花漾漾小蛋糕
- 028 天罗地网乳酪蛋糕
- 029 芒果乳酪幸运草蛋糕

- 030 水玉酸奶蛋糕
- 032 篮球小蛋糕
- 033 椰丝蝴蝶结蛋糕
- 034 俏皮猫咪蛋糕
- 036 拿铁信封蛋糕
- 037 咖啡核果爱心蛋糕
- 038 音符芝麻薄饼
- 039 菱纹薄饼卷
- 040 花生甜咸杯垫薄饼
- 042 小花半月烧
- 043 英文字母焦糖蛋糕
- 044 白芝麻味噌蘑菇蛋糕
- 045 小圆点镶边蛋糕
- 046 向日葵花漾蛋糕
- 048 咖啡杯纹蛋糕
- 050 乳牛纹微波蛋糕

052 利用巧克力装饰出可爱蒸点心

- ★ 小熊甜甜圈
- ★ 橘香蛋糕甜甜圈



用手捏塑变出
有趣花样

PART TWO

- 061 小丑雪饼大福
- 062 花朵乳酪大福
- 064 熊猫雪饼大福
- 065 小狗馒头
- 066 小猪麻糬红豆包
- 068 小熊和风黑糖馒头
- 070 抹茶毛毛虫
- 072 章鱼爆浆起司包
- 074 刺猬地瓜包
- 075 小兔子芝麻包
- 076 南瓜包
- 078 双色甜心棒棒糖

- 079 猫型球馒头
- 080 可爱小乌龟
- 082 豆皮糯米熊
- 083 小鸡糯米团
- 084 方块糯米人
- 086 牡丹小黑黑
- 088 阳光荷包蛋牡丹饼
- 089 双层小花牡丹饼

- 090 利用糖霜装饰出可爱蒸点心
★ 皇冠裸麦蛋糕

- 091 附录纸型





认识材料



粉类

* 松饼粉

松饼粉的原料以面粉为主，再添加其他干性粉类材料，因此建议使用前先过筛。而松饼粉的品牌与产地不同，制作出来的点心外观与口感也会有差异，日系的较香甜、欧美的调味较淡，本书使用的厂牌为卡罗比利时松饼粉。另外，放太久的松饼粉或是开封后未密封，这些都是使膨松剂的效用降低、膨胀能力变差的原因。



* 低筋面粉 + 中筋面粉

在本书中，多以加入低筋面粉于少部分的原味面糊中，通过产生面糊比重的不同，才能将彩绘的图样绘制于面糊上。而中筋面粉又名普通粉或通用粉，粉质稍粗，筋性较高，适合用于稍具弹性的点心，是制作包子馒头面团的基本材料。



* 糯米粉

由糯米研磨成粉状，制成的点心口感较有弹性、有咬劲，是制作大福皮的材料。



膨胀剂

* 小苏打粉

为碱性盐，适量添加可促进点心发酵，使成品体积膨胀变大，并具增色效果，若添加过量会使成品产生碱味，破坏点心味道与色泽。



* 泡打粉

又称发粉，为中性，遇水与高温时，会产生二氧化碳而使产品膨大，进而产生松软组织。



* 速发酵母

直接放入材料中一起搅拌即可，开封后须以冷藏保存，是酵母粉种类中最方便使用的一种。



米类

* 圆糯米和在来米^①

圆糯米、在来米具有黏性，在本书点心运用中，是将糯米和在来米蒸熟后捣碎，作为糯米团，再制作出日式风格的牡丹饼。



糖类

* 绵白糖

又称贡白糖、上白糖，质地细软洁白，颗粒细小溶化快，常用于需要溶化较快而均匀的产品，也可以代替糖粉使用。



* 细砂糖

又称白糖、砂糖，是点心常用的糖类，颜色白亮、甜度高，遇水即溶化，是供给点心甜味、增加柔软度的主要原料。



①注：在来米是台湾的一种稻米，用其研磨而成的粉，叫在来粉。



* 黑糖

又称红糖、金砂糖，呈现红褐色，是未经脱色的砂糖，味道略带焦香味。



* 蜂蜜

是芳香甜美且营养丰富的天然食品，除水分外，主要以糖类为主，并含适量的氨基酸、矿物质、维生素及酵素类等。



* 卡士达粉

是一种方便的预拌粉，加牛奶或水拌匀，就能做成需要繁复程序的克林姆馅（布丁馅）。



* 食用色素

是食品添加剂的一种，用于改善点心外观的可食用染料，是此次彩绘绘图的材料之一。



* 奶油乳酪

带有微酸和奶油相似的滑顺特色，是制作乳酪蛋糕点心的材料，使用前须先让其软化，这样较容易拌匀。



* 植物性鲜奶油

是人造的鲜奶油，主要成分为棕榈油、玉米糖浆等，具有糖分，通常用来打发装饰在点心上，但如果打发过头，脂肪容易分离。



* 苦甜巧克力

常用的苦甜巧克力分为纽扣形及砖块形，也可分成调温及免调温两种，建议购买免调温的，比较容易操作。平常需包好，放在阴凉通风处保存，大概可存放6个月左右。



* 豆沙馅料

烘焙材料行或豆沙店售有各式各样口味的豆沙馅料，除书中所使用的这几种外，还有绿茶、水果、咖啡、枸杞、咖喱、卤肉等多种口味，可试吃后再买。



其他

* 抹茶粉

具有微淡苦味与高雅香气，加入面糊中会呈现出漂亮的淡绿色，开封后易受潮，因此应尽量存放在密闭的容器内，放入冰箱冷藏。



* 可可粉

是可可豆脱脂所研磨制成的粉末，不含糖和奶粉，较能忠实呈现可可的味道，常作为点心口味变化的素材。



* 即溶咖啡粉

属粉粒状态，没有糖、奶精粉的纯咖啡粉粒。用来作为点心材料，能让点心带有咖啡的香气以及色泽。





认识器具和工具



★ 蒸制器具

本书的蒸制器具，可选用电锅或蒸锅，另外也可以微波炉加热制作出薄饼点心。使用电锅蒸制点心，不但不需看顾炉火，也能省时省力，任何品牌的电锅都可以，但最好以内锅为不锈钢制的较优。而蒸锅则为上下两层，上层蒸屉底部有洞孔，可放置欲蒸制的点心，下层锅则是放入欲烧热的水量。微波炉则以中火力微波加热为佳，并依本书操作时间来制作。微波加热时需用微波容器或可高温的矽胶容器，切勿使用金属容器，避免发生危险。



★ 磅秤

可归零的电子秤在称取分量较多的材料时很方便，此外，秤量到如1~2克的小分量，也较精准。请先放上盛装容器后按键归零，才能正确计量。



★ 调理盆

搅拌混合材料时使用，不锈钢材质较耐用，亦可直接在炉火上煮。选购时要挑选底部较深的钢盆，用这类钢盆较易操作，以免在搅拌时材料散飞出来。务必记得所有操作器具都得先洗净擦干水分后再使用。



★ 甜甜圈矽胶模

矽胶膜由矽胶所制，能耐热和高温烤焙，可直接放入蒸锅内蒸制，是制作甜甜圈点心最好用的器具之一。



★ 三明治袋

将调色面糊或溶化巧克力放入三明治袋中，再剪小孔，即可画线使用，在制作点心上可以画出较细致的线条。



★ 打蛋器和电动打蛋器

用来混合面糊。打蛋器的铁丝根数越多、长度越长，搅拌力道越大，也越能混入较多空气。而使用电动打蛋器会更为省力，效果也较佳。



★ 擀面杖

将材料均匀擀平的必需品，也可用于搅拌较烫的糯米或捣泥，有重量感的擀面杖使用起来不太费力，以45cm长度的最合适。如用于面团擀制时，使用时两手须均匀施力，才能擀出厚薄一致的成品。



★ 橡皮刮刀

具有弹性、有圆弧度，多用于混合搅拌材料，较薄的那侧可以顺着容器的形状搅拌或刮取干净，选购时以耐热性高的刮刀为佳。





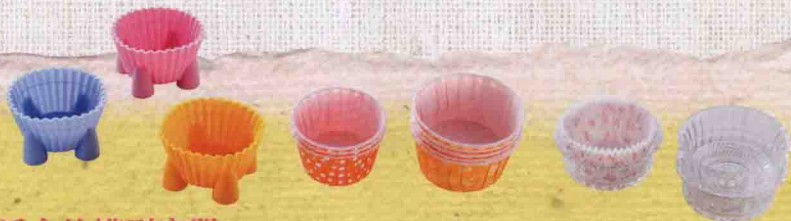
★筛网

主要是用来过筛粉类，避免与其他材料混合搅拌时结块，也可增加口感的细致度，或是压滤过筛泥状材料。而网目越细小者，做出的成品细致度越高。



※量匙

称取分量较少的粉状固体材料或少量液体材料时使用，一串通常有4支，分别为1大匙（15ml）、1小匙（5ml）、1/2小匙、1/4小匙。测量1大匙粉状材料时不要压，装满后沿匙缘刮平表面即可；液体材料则是倒满就好，若1/2大匙就装到6~7分满。



根据使用器具选择适合的模型容器

使用电锅或蒸锅制作蒸点心，因为是利用蒸气原理将点心蒸熟，因此只要是耐高温的食器（可耐热110℃），例如：白铁模型、铝箔模型、瓷器、耐热玻璃、竹笼、不锈钢制品等都可以使用。但是不耐高温的塑料碗盘或纸杯纸碗，因会在高温下溶出有害化学物质与色素或危害人体健康的有毒物质等，不可拿来使用。

使用微波炉制作蒸点心时，需选择微波炉专用、耐热性佳的玻璃器具或没有花纹的素面陶、瓷器，或耐热性高的矽胶容器模型等。而如铁、铝、不锈钢等金属餐具，都不能放入微波炉，甚至连涂上珐琅的锅、碗、杯，到金属制的点心模型都不行，因这些器具都会反射微波，并产生电火花，造成加热不顺且会损伤炉内壁。

塑料、漆器等不耐热容器，及凹凸状的玻璃制品，和镶有金银花边、彩绘的瓷器碗碟，都被微波炉列为拒绝往来户，因塑料容器会释放出有毒物质，而涂有金银花饰的陶器，虽然可以让电波穿透，但是电波的火花，却会让这些色彩剥落。而凹凸状的玻璃制品，因为厚度不均匀，所以无法将热能均匀的传导。

其他如竹器、纸盘等器具，虽然可放入微波炉中，但只适用于短时间的加热，若用于长时间的点心制作，就请让它们和微波炉说再见吧！





彩绘点心制作成功的要点



★戳破面糊表面气泡

将面糊倒入模型中后，表面会产生大大小小的气泡，此时需使用牙签将气泡戳破，让面糊表面呈现光滑平顺后再进行彩绘图案，这样蒸制出来的点心图案才不会因气泡的产生而破损。



★预留透气缝

不论是使用电锅或蒸锅蒸制点心，都需要留下透气缝隙，以防点心温度太高产生爆裂而影响美观，因此可在电锅或蒸锅主体与锅盖间，平放一支筷子，这样就能留下缝隙让热蒸气散发出去。



★粉类过筛

空气中的湿气，会使粉类材料结块，因此使用前请先过筛，以去除结块颗粒，搅拌时才不会发生拌不匀的情形。



★隔水加热融化巧克力

将水加热至略冒烟状态（约50℃）后熄火，把巧克力切碎后放入可加热的小碗或是小锅中，再放在前项的热水上，利用水蒸气的温度以木匙搅拌融化。要注意不能让水跑入巧克力浆中，否则会导致油水分离。



★奶油乳酪微波至软化

奶油乳酪用保鲜膜包住，放入微波炉中微波3~5分钟使其软化即可（用手指按压奶油乳酪，呈现出立即凹陷状态）。



★打发鲜奶油

鲜奶油经打发后并不会快速消泡，所以可以在准备时先打好，放入冰箱冷藏，能保持数小时都不变形。本书使用的是植物性鲜奶油，因此使用电动打蛋器在盆内以画圆方式均匀搅打至体积膨大、泡沫呈现细致状，用橡皮刮刀捞起时呈现硬挺不流动的状态，通常挤花时使用或涂抹在点心表面。



★工作台撒入少许粉类，防沾黏

在工作台上撒上少许高筋面粉或熟淀粉，可防止面团或大福皮粉团在擀制时沾黏，但若粉撒太多则会使面团或粉团变硬，务必小心使用分量。



★使用三明治袋彩绘的方法

将三明治袋袋口撑开后套在左手虎口上，再将材料装填进去，装好后把袋口拉起，再轻轻地挤压袋身，让材料往下挤入以填满袋中，再把后端打结，紧接着在尖端处以剪刀剪出一个小洞口，即可开始彩绘图样。





★ 彩绘图样的技巧

将彩色面糊装入三明治袋中后，彩绘时将尖口处轻触于面糊上，并以垂直的方式轻轻挤出彩色面糊画出线条即可，若是需要填满内部，则需以同方向并且使用绕圈圈的方式将内部颜色填满。



★ 利用纸型试画出手感

找一张图做绘图纸型，依纸型画出图案，就能完成较复杂或有难度的图案，平时看到喜欢的图案，收集制作成适当大小的绘图纸型，不仅可重复使用也很方便。书末所附纸型，是依绘图样式难易程度而定，例如：圆点、菱格纹等简易图样就不另附上纸型，请读者直接绘制即可。



本书制作注意事项

- ★ 电锅所附赠的量米杯可以控制加热时间的长短，例如1杯量米杯的水量大约是20分钟左右的蒸煮时间，但本书制作点心时会视点心状况而定，虽然是放入量米杯的水量，但加热时间是以自行计算的时间为主，不是等待电锅加热时间结束。
- ★ 蒸制的点心完成后必须放置在网架上降温。若想将点心放入冰箱冷藏，也应该置入保鲜盒或是塑料袋内，以免水分被完全吸干。
- ★ 微波炉种类与瓦数会影响点心的加热时间，由于微波炉的炉种分为机械式和微电脑式，同时又有瓦数上的差距，因此在加热的时候应该特别留意。如果读者依照书中所示的时间来进行加热，却发现面糊还是湿黏的情况，此时请再继续加热，宁可加热不够，也不要一次热过头，否则点心就无法补救了。
- ★ 使用微波炉制作彩绘点心时，以制作薄饼类的点心较为适合。请读者详读家中微波炉的使用说明书，正确使用、爱护你的微波炉。
- ★ 微波炉加热时间的换算，其基本原则是瓦数高的加热时间比瓦数低的长，800W的时间约是400W的一半，若换算低于10秒则四舍五入；但若机型只相距100W，其实时间是差不了多少，是可以忽略的，差上200W的话，加热也大约是每分钟差距10~20秒而已。但食材不同，加热时间也会有差异，建议还是以目测方式来判断制作时间的加减较为合适。而微电脑式与机械式的微波强度换算为：100P = 强火、70P = 中强火、50P = 中火、30P = 小火、10P = 微火。
- ★ 微波出来的点心比用蒸的点心，其质地稍为偏干些，建议以现做现吃为佳，赏味期不宜过久。若其点心冷掉后却产生变硬的现象时，可采用电锅加热回温，或采用微波炉的蒸煮功能，利用市售的微波蒸笼，在蒸笼底下注入温热水，蒸盘内摆放点心，盖上蒸盖后进行加热，就能让点心变得比较湿润好吃。但须注意同一个点心要避免重复加热，以免点心走味不好吃，且反复加热、降温、冷藏的动作，也一定会影响点心口感。



用面糊调出
彩绘花样

PART ONE



{ 豹纹蒸蛋糕 }



{ 红豆抹茶可爱鼠蛋糕 }



{ 抹茶小绵羊蛋糕 }



{ 水玉酸奶蛋糕 }

{ 俏皮猫咪蛋糕 }



{ 向日葵花漾蛋糕 }



{ 乳牛纹微波蛋糕 }



{ 脚丫魔鬼蛋糕 }



{ 草莓小蛋糕 }