

烹饪教程真人秀
SHOW

世界那么大，不出门也能玩转烘焙新时尚

吴文达——主编

下厨必备的 烘焙制作



分步图解

Step01

用擀面杖将揉好的面团擀成面饼



Step02

在面饼上放上腊肠、肉松



Step03

将面饼卷成卷，
发酵，撒白芝麻

Step04

将生坯放入烤箱
烤熟，取出即可



新花样 新惊喜



“码”上扫一扫
体验烹饪真人秀

来一次小资达人的DIY体验式烘焙生活

{ 不一样的配方，
展现同等精致美味！



手作饼干 / 花样面包 / 美味蛋糕 / 浓情甜点

火候正到位，浓情烘焙成果全部捧在手中！



烹饪教程真人秀



下厨必备的 烘焙制作分步图解

吴文达 主编



图书在版编目 (C I P) 数据

下厨必备的烘焙制作分步图解 / 吴文达主编. —
长春: 吉林科学技术出版社, 2015. 7
(烹饪教程真人秀)
ISBN 978-7-5384-9528-7

I. ①下… II. ①吴… III. ①烘焙—糕点加工 IV.
① TS213. 2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 165847 号

下厨必备的烘焙制作分步图解

Xiachu Bibei De Hongbei Zhizuo Fenbu Tujie

主 编 吴文达
出 版 人 李 梁
责任编辑 李红梅
策划编辑 朱小芳
封面设计 郑欣媚
版式设计 谢丹丹
开 本 723mm×1020mm 1/16
字 数 220千字
印 张 16
印 数 10000册
版 次 2015年9月第1版
印 次 2015年9月第1次印刷

.....
出 版 吉林科学技术出版社
发 行 吉林科学技术出版社
地 址 长春市人民大街4646号
邮 编 130021
发行部电话/传真 0431-85635177 85651759 85651628
85677817 85600611 85670016
储运部电话 0431-84612872
编辑部电话 0431-86037576
网 址 www.jlstp.net
印 刷 深圳市雅佳图印刷有限公司

.....
书 号 ISBN 978-7-5384-9528-7
定 价 29.80元

如有印装质量问题 可寄出版社调换
版权所有 翻印必究 举报电话: 0431-85659498



目录

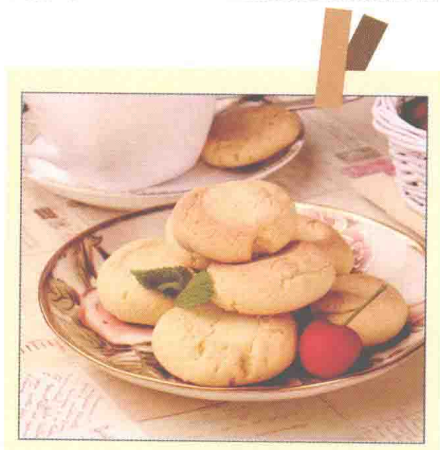
contents

PART 1 轻松开启烘焙之门

认识这些工具，轻松烘焙.....	002	如何制作蛋糕体.....	009
认识这些材料，信手拈来.....	005	如何制作馅料和酱料.....	012
如何制作面团.....	008		

PART 2 经典的手作饼干

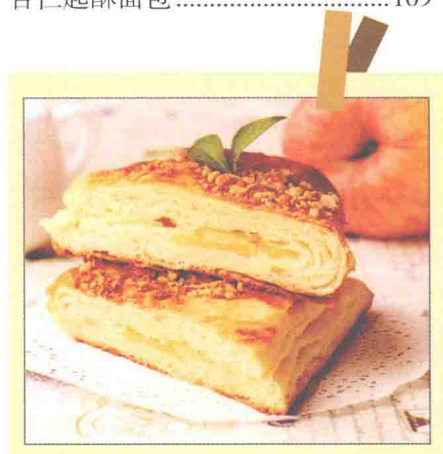
猕猴桃小饼干.....	017	香脆朱力饼.....	037
草莓小西饼.....	018	玛格丽特小饼干.....	038
小甜饼.....	020	朗姆葡萄饼干.....	040
蛋黄小饼干.....	021	趣多多.....	042
香甜裂纹小饼.....	022		
香酥小饼干.....	025		
香丁丁.....	026		
砂糖饼干.....	027		
手指饼干.....	028		
娃娃饼干.....	030		
香草饼干.....	032		
芝麻薄脆.....	034		
蛋白甜饼.....	035		



柳橙饼干	044	曲奇饼	061
葡萄奶酥饼干	047	巧克力蔓越莓饼干	062
酥脆花生饼干	048	草莓酱可球	064
红茶小酥饼	050	巧克力奇普饼干	066
红糖核桃饼干	051	黄油曲奇	069
杏仁奇脆饼	052	枸杞什锦饼	070
香葱苏打饼干	053	达克酥饼	072
奶香苏打饼干	054	香醇肉桂酥饼	073
鸡蛋奶油饼干	057	迷你肉松酥饼	074
黄油饼干	058	燕麦全麦饼干	076

PART 3 多种多样的面包

红豆包	079	丹麦羊角面包	103
早餐包	080	丹麦腊肠面包	104
蜂蜜小面包	082	丹麦苹果面包	107
全麦面包	084	杏仁起酥面包	109
杏仁杂粮包	085		
全麦莲蓉包	086		
豆沙杂粮包	088		
牛角包	090		
红豆金砖	093		
奶油面包	094		
椰香奶酥包	096		
蒜香面包	098		
法国风味面包	100		



丹麦紫薯面包	110	日式乳酪面包	126
核桃面包	113	黑森林面包	129
杏仁墨西哥面包	115	白吐司	130
海苔肉松面包	116	原味吐司	132
火腿肉松包	119	豆沙吐司	134
腊肠肉松包	121	土豆吐司	136
雪花面包	122	紫薯吐司	138
香葱芝士面包	125	豆沙餐包	140

PART 4 美味无比的蛋糕

舒芙蕾	143	提子蛋卷	169
蜂巢蛋糕	144	香草蛋糕卷	170
玉枕蛋糕	147	法式海绵蛋糕	173
迷你蛋糕	148	轻乳酪蛋糕	174
巧克力抹茶蛋糕	151	瑞士松糕	177
提子哈雷蛋糕	152	红豆戚风蛋糕	178
红豆蛋糕	153	红豆乳酪蛋糕	180
红豆天使蛋糕	155	绿野仙踪	182
虎皮蛋糕	156	布朗尼斯蛋糕	185
重油蛋糕	158	巧克力玛芬蛋糕	186
蜂蜜海绵蛋糕	159	杏仁蛋奶玛芬	187
法式巧克力蛋糕	161	蓝莓玛芬蛋糕	188
香橙海绵蛋糕	163	蜜豆玛芬蛋糕	191
抹茶蜂蜜蛋糕	164	葡萄干玛芬蛋糕	192
紫薯蛋糕卷	166	巧克力杯子蛋糕	194

PART 5 人见人爱的披萨

意大利披萨	197	培根披萨	206
芝心披萨	198	腊肉披萨	209
蔬菜披萨	201	鲜蔬虾仁披萨	211
田园风光披萨	202	奥尔良风味披萨	212
火腿鲜菇披萨	204		

PART 6 下午茶必备甜点

椰挞	214	沙拉棒	241
草莓蛋挞	216	芝麻卷	242
脆皮蛋挞	218	QQ雪卷	245
日式泡芙	219	黄金烧	246
泡芙塔	221	巧克力甜甜圈	249
奶油泡芙	222	古典巧克力	250
酸奶乳酪派	223		
鲜果派	225		
水果乳酪派	227		
开口酥	228		
宫廷桃酥	230		
红糖桃酥	231		
贝果干酪	232		
格格花心	235		
巧克力果仁司康	237		
巧克力司康	238		






PART 1

轻松开启 烘焙之门

俗话说“工欲善其事，必先利其器”。想学烘焙，首先要学会认识各种烘焙工具和常用材料，只有懂得如何用工具和怎么用材料，才是开始烘焙的第一步。本章还为大家介绍了各种面团、蛋糕体以及各种酱料、馅料的制作。学会了这些基础，相信您的烘焙之路会更加顺畅！



认识这些工具，轻松烘焙

本小节将为大家介绍一些烘焙中要用到的基础工具，并详细介绍这些基础工具的材质和用法。认识这些工具后，大家就可以轻松烘焙。



• 擀面杖

中国古老的一种用来压制面条、面皮的工具，多为木制。一般长而大的擀面杖用来擀面团，短而小的擀面杖用来擀薄面皮。



• 面粉筛

面粉筛一般都由不锈钢制成，是用来过滤面粉的烘焙工具，面粉筛底部都是漏网状的，可以用于过滤面粉中混有的其他杂质。



• 电子秤

电子称，又叫电子计量称，适合在烘焙中用来称量各式各样的粉类（如面粉、抹茶粉等）、细砂糖等需要准确称量的材料。



• 量匙

量匙通常是塑料或者不锈钢材质的，是圆状或椭圆状，带有小柄的一种浅勺，主要用来盛液体或细碎的物体。



• 毛刷

毛刷的尺寸多样化，能够用来在面皮表面刷油脂，也能用来在制好的蛋糕或点心上刷蛋液。



• 长柄刮板

长柄刮板是一种软质工具，是西点制作中不可缺少的利器。它主要用于将各种材料拌匀，及将盆底的材料刮干净。



• 手动打蛋器

手动打蛋器是烘焙时必不可少的工具之一，可以用于打发蛋白、黄油等，制作一些简易小蛋糕，但使用时较费时费力。



• 电动搅拌器

电动搅拌器包含一个电机身，配有打蛋头和搅面棒两种搅拌头。电动搅拌器可以使搅拌的工作更加快速，材料搅拌得更加均匀。



• 烘焙油纸

烘焙油纸是烤箱内烘烤食物时用来垫在底部的纸，防止食物粘在模具上面，导致清洗困难，能保证食品干净卫生，垫盘、隔油都可以用。



• 裱花袋

裱花袋是形状呈三角形的塑料材质袋子，使用时装入奶油，再在最尖端套上裱花嘴或直接用剪刀剪开小口，可以挤出各种纹路的奶油花。



• 布丁模

布丁模是由陶瓷、玻璃制成的杯状模具，形状各异，耐高温，可以用来DIY酸奶、布丁等小点心，小巧耐看。布丁模可用白醋清洗。



• 披萨盘

披萨盘尺寸大小不一，分别有6寸、7寸、8寸、9寸和10寸等，材质有铝合金制和铁制等。披萨盘主要用于烤制披萨。



• 蛋挞模

蛋挞模主要在制作普通蛋挞或葡式蛋挞时使用。一般选择铝模，压制比较好，烤出来的蛋挞口感也比较好。



• 吐司模

吐司模是烤吐司的模具。除了在烤箱中使用，吐司模也可以放在某些面包机桶内，用于烘烤吐司。



• 方形烤盘

方形烤盘一般是长方形的，钢制或铁制都有，可用来烤蛋糕卷、方形蛋糕等，也可用它来做方形披萨以及饼干类。



• 蛋糕纸模

蛋糕纸模是在做小蛋糕的时候使用。使用相应形状的蛋糕纸模能够做出相应形状的蛋糕，适用于制作儿童喜爱的小糕点。



• 戚风蛋糕模

戚风蛋糕模做日式戚风蛋糕的必备工具，一般为铝合金制，圆筒形状，多带磨砂感，制作蛋糕时只需将日式戚风蛋糕液倒入，放入烤箱烘烤即可。



• 烤箱

烤箱在一般情况下都是用来烤制饼干、点心和面包等食物。它是一种密封的电器，同时也具备烘干的作用。

认识这些材料，信手拈来

本小节将告诉大家一些面粉类、糖类、干果类的材料，认识这些材料后，制作烘焙时便不用再慌张，可以信手拈来。



• 高筋面粉

高筋面粉的蛋白质含量在12.5%~13.5%，色泽偏黄，颗粒较粗，不容易结块，比较容易产生筋性，适合用来做面包。



• 中筋面粉

中筋面粉即普通面粉，蛋白质含量为8.5%~12.5%，颜色乳白，介于高、低筋面粉之间，粉质半松散，多用在中式点心的制作上。



• 低筋面粉

低筋面粉的蛋白质含量为8.5%，色泽偏白，常用于制作蛋糕、饼干等。如果没有低筋面粉，可以按75克中筋面粉配25克玉米淀粉的比例自行配制。



• 全麦面粉

全麦面粉主要用来制作全麦面包和小西饼等。全麦面粉在掌心搓开，可看到里面粉碎的麸皮。其口感较粗糙，麦香味浓郁。



• 杂粮面粉

杂粮面粉是由五谷杂粮和面粉一起掺和而成的，可以用于制作杂粮馒头和面包等。



• 芝士粉

芝士粉为黄色粉末状，带有浓烈的奶香味，大多用来制作面包以及饼干等，有增加风味的作用。



• 酵母

酵母能够把糖发酵成酒精和二氧化碳，属于一种比较天然的发酵剂，能够使做出来的包子、馒头等味道纯正、浓厚。



• 动物淡奶油

又叫做淡奶油，是从牛奶中提炼出来的，本身不含有糖分，白色如牛奶状，但比牛奶更为浓稠。打发前需放在冰箱冷藏8小时以上。



• 黄油

黄油又叫乳脂、白脱油，是将牛奶中的稀奶油和脱脂乳分离后，使稀奶油成熟并经搅拌而成的。黄油一般应置于冰箱存放。



• 片状酥油

片状酥油是一种浓缩的淡味奶酪，由水乳制成，色泽微黄，在制作时要先刨成丝，经高温烘烤就会化开。



• 细砂糖

细砂糖是经过提取和加工后形成的结晶颗粒较小的糖。在烘焙中，通常都使用细砂糖，因其更容易融于面团或面糊里。



• 粗砂糖

粗砂糖是指没有经过精制的原糖，其特点是杂质多、水分大、颜色浅黄、纯度较低。古巴糖就是粗砂糖的一种。



• 花生酱

花生酱是以花生作为原材料加工而成的果酱。一般用来制造花生酱的花生都是优质花生。花生酱可分为甜花生酱和咸花生酱两种。



• 巧克力酱

巧克力酱即巧克力味道的糖酱，是由牛奶、糖浆、可可混合制成的，经常用来做蛋糕、面包等表面的淋酱。



• 葡萄干

葡萄干是由葡萄加工而成的，味道较甜，不仅可以直接食用，还可以放在糕点中加工成食品，供人品尝。



• 核桃仁

核桃仁口感略甜，带有浓郁的香气，是巧克力点心的最佳伴侣。烘烤前先用低温烤5分钟溢出香气，再加入面团中会更加美味。



• 杏仁

杏仁可分为甜杏仁和苦杏仁。选购时，以色泽棕黄、颗粒均匀、无臭味者为佳，青色、有干涩皱纹的为次品。



• 红枣

红枣又名大枣，选购的时候需要注意选择颜色红润、无虫蛀的新鲜红枣。

如何制作面团

烘焙最基础的莫过于制作面团。制作面团是完成烘焙最开始的一步，只有这步做好了，后面的制作过程才容易得多。本小节就将告诉大家如何制作面团。



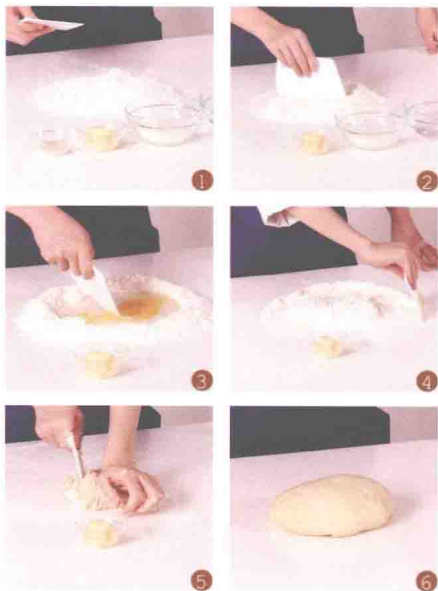
基础面团

🍷 配方

高筋面粉250克，酵母，黄油35克，细砂糖50克，水100毫升，奶粉10克，蛋黄15克

🍷 详细制作过程

- 1 把高筋面粉倒在案板上。
- 2 加入酵母、奶粉，充分混合均匀。
- 3 用刮板开窝，倒入细砂糖、水、蛋黄，搅匀。
- 4 刮入混合好的高筋面粉。
- 5 搓成湿面团。
- 6 加入黄油，揉搓均匀，成表面光滑的面团。



如何制作蛋糕体

制作蛋糕的关键是制作蛋糕体。本小节将告诉大家如何制作原味戚风蛋糕体、玛芬蛋糕体和海绵蛋糕体。



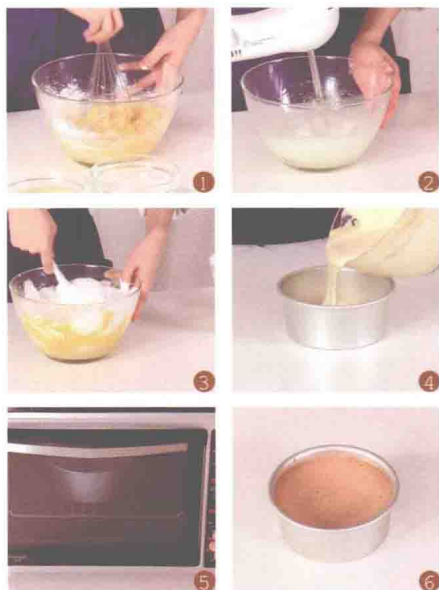
原味戚风蛋糕体

🍷 配方

蛋白140克，细砂糖140克，塔塔粉2克，蛋黄60克，水30毫升，食用油30毫升，低筋面粉70克，玉米淀粉55克，泡打粉2克

🍷 详细制作过程

- 1 取一个玻璃碗，加入蛋黄、水、食用油、低筋面粉、玉米淀粉、30克细砂糖、泡打粉，搅拌均匀。
- 2 另取一个玻璃碗，加入备好的蛋白、110克细砂糖、塔塔粉，用电动搅拌器搅拌成鸡尾状。
- 3 将拌好的蛋白部分加入到蛋黄里，搅拌均匀。
- 4 烤盘铺上烘焙纸，面糊倒入模具中，至六分满。
- 5 模具放入烤箱，上、下火均调180℃，烤25分钟。
- 6 取出烤盘放凉，脱模后即成原味戚风蛋糕体。





玛芬蛋糕体

🍷 配方

糖粉160克，鸡蛋220克，低筋面粉270克，牛奶40克，盐3克，泡打粉8克，溶化的黄油150克

🍷 详细制作过程

- 1 将鸡蛋、糖粉、盐倒入玻璃碗中，用电动搅拌器搅拌均匀。
- 2 倒入溶化的黄油，搅拌均匀。
- 3 将低筋面粉、泡打粉过筛至大碗中，用电动搅拌器搅拌均匀。
- 4 倒入牛奶，并不停搅拌，制成面糊，再将面糊倒入裱花袋中。
- 5 把蛋糕纸杯放入烤盘中，挤入面糊至七分满。
- 6 将烤盘放入烤箱中，以上火190℃、下火170℃的温度烤20分钟至熟，取出即成玛芬蛋糕体。

