

烹饪教程真人秀
SHOW

吴文达——主编

品味西点，翻翻书就能拥有的奢华享受

下厨必备的 西点制作

分步图解



Step01

将面皮刷蛋液、撒芝麻，烤熟



Step02

将一块酥皮挤上奶油，放上水果



Step03

如此重复，将三块酥皮叠起来



Step04

将糖粉过筛至整个千层酥上即可



跟华丽西点亲密接触，给你意想不到的体验

新花样 新惊喜



“码”上扫一扫
体验烹饪真人秀

〔万千口味在其中，
颠覆传统创意足！〕



面包蛋糕 / 饼干酥派 / 泡芙蛋挞 / 布丁果冻

书中自有豪华西点，动手将其收入囊中！



烹饪教程真人秀



下厨必备的 西点制作分步图解

吴文达 主编



图书在版编目 (C I P) 数据

下厨必备的西点制作分步图解 / 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 978-7-5384-9539-3

I. ①下… II. ①吴… III. ①西点—制作 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第165813号

下厨必备的西点制作分步图解

Xiachu Bibei De Xidian 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 978-7-5384-9539-3

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 西点基础篇

准备工具，做好西点.....	002
认清材料，做对西点.....	005
面团、酱料、馅料的制作方法.....	008

西点新手攻略，零失败做西点.....	012
常见西点名词解释.....	014

PART 2 面包篇

◎ 简单面包类

奶香桃心包.....	017
金牛角包.....	018
椰香面包.....	020
芝麻法包.....	021

◎ 杂粮面包类

全麦辫子包.....	023
红豆杂粮面包.....	024
提子杂粮包.....	026
全麦餐包.....	027

◎ 起酥面包类

丹麦菠萝面包.....	029
-------------	-----

培根奶酪可颂.....	030
肉松金砖.....	031
丹麦手撕包.....	032



◎ 调理面包类

- 拖鞋面包 035
英国生姜面包 036
肉松包 038
贝果 039

◎ 花式面包类

- 毛毛虫 041
冲绳黑砂糖 042

哈雷面包 043

黄金甲面包 045

◎ 田园面包类

- 佛卡恰 047
咕咕霍夫 048
德式裸麦面包 049
凯萨面包 050

PART 3 蛋糕篇

◎ 海绵蛋糕类

- 维也纳蛋糕 053
摩卡蛋糕 054
简易海绵蛋糕 056
巧克力海绵蛋糕 057

◎ 玛芬蛋糕类

- 蔓越莓玛芬蛋糕 059
咖啡提子玛芬 060
巧克力奶油玛芬蛋糕 061
奶油玛芬蛋糕 062

◎ 芝士蛋糕类

- 樱桃芝士蛋糕 065
抹茶冻芝士 066
榴莲冻芝士蛋糕 069

◎ 戚风蛋糕类

- 可可戚风蛋糕 071
原味戚风蛋糕 072
水果蛋糕 073



◎ 慕斯蛋糕类

- 芒果慕斯蛋糕 075
凤梨慕斯蛋糕 076
巧克力慕斯蛋糕 078
提子慕斯 079

◎ 其他蛋糕类

- 香芋蛋卷 081
瓦那蛋糕 083
草莓卷 085
美式芝麻蛋糕 086

PART 4 饼干篇

◎ 苏打饼干类

- 黄金芝士苏打饼干 089
高钙奶盐苏打饼干 091
海苔苏打饼干 092
苏打饼干 093

◎ 曲奇饼干类

- 罗蜜雅饼干 095
奶香曲奇 096
奶酥饼 097
罗曼咖啡曲奇 098

◎ 奶香饼干类

- 希腊可球 101
奶黄饼 102
黄油小饼干 103
葡萄奶酥 104

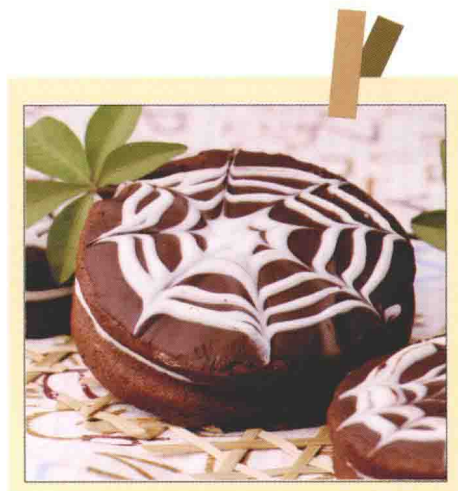
◎ 坚果饼干类

- 杏仁蜂蜜小西饼 107

- 花生薄饼 108
花生奶油饼干 110
全麦核桃酥饼 111

◎ 巧克力饼干类

- 巧克力酥饼 113
巧克力牛奶饼干 115
巧克力水果塔 117



◎其他饼干类

- 双色耳朵饼干 119
圣诞牛奶薄饼干 120

- 布列塔尼酥饼 121
纽扣小饼干 122
卡雷特饼干 124

PART 5 吐司、三明治篇

◎吐司类

- 原味吐司 127
提子吐司 129
全麦红枣吐司 131
全麦吐司 132
鸡蛋吐司 133
板栗吐司 134
红糖亚麻籽吐司 136
天然酵母红豆吐司 138
苹果吐司 139
甜味吐司 141
胡萝卜吐司 142
南瓜吐司 143

◎三明治类

- 三明治 145
多味三明治 146
火腿鸡蛋三明治 147
肉松三明治 148

- 全麦吐司三明治 149
芝士吐司 150
早餐三明治 151
鸡蛋腊肉三明治 152
香烤奶酪三明治 153
杂粮阳光三明治 154
全麦早餐三明治 155
白芝麻贝果火腿三明治 156



PART 6 泡芙、蛋挞篇

◎泡芙类

忌廉泡芙	159
泡芙	160
脆皮泡芙	161
心形水果泡芙	162
冰淇淋泡芙	164
炸泡芙	165
巧克力脆皮泡芙	167

◎蛋挞类

蜜豆蛋挞	169
草莓蛋挞	170
香橙挞	172
葡式蛋挞	174
脆皮葡挞	175
咖啡挞	177
巧克力蛋挞	179
蛋挞	180

PART 7 派、酥篇

◎派类

黄桃派	183
提子派	184
杏仁牛奶苹果派	187
苹果派	188
鲜果派	190
丹麦奶油派	193

◎酥类

夹心酥	195
千层酥	196
皮蛋酥	199
绿茶酥	200
奶香核桃酥	202
风车酥	205
花生酥	206

PART 8 布丁、果冻篇

◎ 布丁类

樱桃布丁	209
草莓牛奶布丁	210
草莓双色布丁	213
香蕉双层布丁	215
焦糖布丁	216
红茶布丁	218

◎ 果冻类

柠檬汁果冻	220
芒果果冻	221
提子果冻	222
甜橙果冻	223
火龙果果冻	224
红提果冻	225
抹茶果冻	226

PART 9 其他小西点篇

◎ 甜甜圈类

甜甜圈	229
巧克力甜甜圈	230

◎ 松饼类

格子松饼	232
巧克力华夫饼	234

◎ 马卡龙类

抹茶马卡龙	237
马卡龙	238

◎ 奶酪类

原味奶酪	241
巧克力奶酪	242
香橙奶酪	243
英式红茶奶酪	245

◎ 装饰片类

红豆巧克力片	246
花生燕麦巧克力片	247
杏仁巧克力片	248



PART 1

西点基础篇

想要为做好西点打下基础，必须做好准备。首先要找对工具、认准材料，其次要熟知面团、酱料、馅料的制作方法，以及一些常见的西点名词，最后再学点新手攻略，才能确保万无一失。而全部这些内容，都将在本章中详细介绍。



准备工具，做好西点

新手入门开始学做西点，不能急躁，应该脚踏实地，从零开始学，以打好基础。这其中的第一步，就是了解好制作西点所需的工具。



• 烤箱

烤箱在家庭中使用时一般情况下都是用来烤制一些饼干、点心和面包等食物。烤箱是一种密封的电器，同时也具备烘干的作用。



• 电子秤

电子秤，又叫电子计量秤，适合在西点制作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。



• 擀面杖

擀面杖是一种用来压制面条、面皮的工具，多为木制。一般长而大的擀面杖用来擀面条，短而小的擀面杖用来擀饺子皮。



• 电动搅拌器

电动搅拌器包含一个电机身，还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，使材料拌得更加均匀。



• 玻璃碗

玻璃碗是指玻璃材质的碗，主要用来打发鸡蛋或搅拌面粉、砂糖、油和水等。制作西点时，至少要准备两个以上的玻璃碗。



• 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。面粉筛底部呈漏网状，可以用于过滤面粉中含有的其他杂质。



• 吐司模

吐司模，顾名思义，是主要用于制作吐司的模具。为了使用方便，可以在选购时购买金色不粘的吐司模，不需要涂油防粘。



• 饼干模

饼干模有硅胶、铝合金等材质，款式精致，有6个一组的，也有8个一组、12个一组的，主要用于制作压制饼干及各种水果酥。



• 蛋糕转盘

在制作蛋糕后用抹刀涂抹蛋糕胚时，蛋糕转盘可供我们边涂边抹边转动，是节省时间的转盘。蛋糕转盘一般为铝合金材质。



• 蛋糕纸模

蛋糕纸模是在做小蛋糕时使用的。使用相应形状的蛋糕纸模能够做出相应的蛋糕形状，适合用于制作儿童喜爱的小糕点。



• 蛋挞模

蛋挞模主要用于制作普通蛋挞或葡式蛋挞。一般选择铝模，压制效果比较好，而烤出来的蛋挞口感也相对较好。



• 甜甜圈模

甜甜圈模为杯状，圆形较多，分内圈和外圈。面包和面团擀好后，将甜甜圈模用力压下，经过发酵和油炸后就成了甜甜圈。



• 毛刷

毛刷是用来制作主食的用具，尺寸多样化。毛刷能用来在面皮表面刷上一层油脂，也能在制好的蛋糕或者点心上刷上一层蛋液。



• 刮板

刮板又称面铲板，是制作面团后用来刮净盆子或面板上剩余面团的工具，也可以用来切割面团及修整面团的四边。



• 烘焙油纸

烤箱内烘烤食物时，可将烘焙油纸垫在底部，防止食物粘在模具上面以致清洗困难。做饼干或蒸馒头等时也可以把烘焙油纸置于底部，能保证食品干净卫生。



• 奶油抹刀

奶油抹刀一般用于蛋糕裱花时涂抹奶油或抹平奶油，或在食物脱模的时候分离食物和模具。一般情况下，有需要刮平和抹平的地方，都可以使用奶油抹刀。



• 齿形面包刀

齿形面包刀形如普通厨具小刀，但是刀面带有齿锯，一般适合用于切面包，也有人用来切蛋糕。



• 蛋糕脱模刀

蛋糕脱模刀是用来分离蛋糕和蛋糕模具的小刀，长约20~30厘米，一般有塑料或不锈钢制的，不伤模具。用蛋糕脱模刀紧贴蛋糕模壁轻轻地划一圈，倒扣蛋糕模即可使蛋糕与蛋糕模分离。

认清材料，做对西点

正所谓“巧妇难为无米之炊”，有了齐全的工具，但如果没有用来制作西点的材料，也会让准备工作功亏一篑。



• 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。



• 低筋面粉

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



• 苏打粉

苏打粉，俗称小苏打，又称食粉。在做面食、馒头、烘焙食物时经常会用到，比如做苏打饼干等。



• 酵母

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



• 泡打粉

泡打粉作为膨松剂，一般都是由碱性材料配合其他酸性材料，并以淀粉作为填充剂组成的白色粉末。常用来制作西式点心。



• 绿茶粉

绿茶粉指在最大限度保持茶叶原有营养成分前提下，用绿茶茶叶粉碎成的绿茶粉末，它可以用来制作蛋糕、绿茶饼等。



• 动物淡奶油

动物淡奶油又叫做淡奶油，是由牛奶提炼而成的，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。



• 植脂鲜奶油

植脂鲜奶油，也叫做人造鲜奶油，大多数含有糖分，白色如牛奶状，比牛奶浓稠。通常用于打发后装饰在糕点上面。



• 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。黄油一般应该置于冰箱存放。



• 白奶油

白奶油是将牛奶中的脂肪成分经过浓缩而得到的半固体产品，色白，奶香浓郁，脂肪含量较黄油低，可用来涂抹面包和馒头。



• 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。



• 色拉油

色拉油是由各种植物原油精制而成的。制作西点时用的色拉油一定要是无色无味的，如玉米油、葵花油、橄榄油等。最好不要使用花生油。



• 糖粉

糖粉的外形一般都是洁白的粉末状，颗粒及其地细小，含有微量玉米粉，直接过滤以后的糖粉可用来制作西式的点心和蛋糕。



• 细砂糖

细砂糖是经过提取和加工以后结晶颗粒较小的糖。适当食用细砂糖有利于提高机体对钙的吸收，但不宜多吃，糖尿病患者忌吃。



• 蜂蜜

蜂蜜的主要成分有葡萄糖、果糖、氨基酸还有各种维生素和矿物质元素。蜂蜜作为一种天然健康的食品，常用于制作面包。



• 白巧克力

白巧克力是由可可脂、糖、牛奶以及香料制成的，是一种不含可可粉的巧克力，但含较多乳制品和糖粉，因此甜度很高。白巧克力可用于制作西式甜点和蛋糕等。



• 黑巧克力

黑巧克力是由可可液块、可可脂、糖和香精混合制成的，主要原料是可可豆。适当食用黑巧克力有润泽皮肤等多种功效。黑巧克力常用于制作蛋糕。



• 果酱

果酱，别名果子酱，是将水果、糖以及酸度调节剂混合，经过100℃左右的温度熬至呈凝胶状而制成的。果酱可以涂在面包、土司或饼干上，十分美味鲜甜，色彩诱人。

面团、酱料、馅料的制作方法

面团、酱料、馅料，都是西点制作过程中的重要材料，是呈现完美西点成品的重要组成部分，其制作方法自然需要熟练掌握。



基础面团的制作方法

🍷 配方

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

🍷 工具

刮板1个

🍷 详细制作过程

- 1 将高筋面粉倒入面板上。
- 2 加酵母、奶粉，充分拌匀，用刮板开窝。
- 3 加入细砂糖、蛋黄、水。
- 4 把内层高筋面粉铺进窝，让面粉充分吸收水分。
- 5 将材料混合均匀。
- 6 揉搓成面团，加入黄油。
- 7 揉搓，让黄油充分地 在面团中揉匀。
- 8 揉至表面光滑，静置即可。

