

COOKIES

饼干图解 入门百科

辜惠雪 著

新手饼干
教科书

超详尽制作图片 **1000张**
让你看图就能学会做饼干

不失败的饼干秘诀 **215招**
让你轻松成为饼干烘焙达人!



江苏美术出版社
全国百佳图书出版单位

COOKIES

饼干图解 入门百科

辜惠雪 著



新手饼干
教科书



 江苏美术出版社

全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (CIP) 数据

饼干图解入门百科 / 辜惠雪著. -- 南京: 江苏美术出版社, 2015.1

ISBN 978-7-5344-7309-8

I. ①饼… II. ①辜… III. ①饼干-食品加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第069419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 曹昌虹
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.jsmscs.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 20千字
印 张 12.75
版 次 2015年1月第1版 2015年1月第1次印刷
标准书号 ISBN 978-7-5344-7309-8
定 价 49.80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

02..... 作者简介

02..... 新手笔记本

03..... 本书使用说明

烘焙新手 抢先看!!

10..... 烘焙饼干的必备器具

12..... 必备器具的使用方法

13..... 制作饼干的 4 种基本材料介绍



不需要使用鸡蛋 制作出的饼干

-  16..... 可可雪球 + 月牙饼
-  22..... 姜饼
-  26..... 红枣麦芽脆饼
-  30..... 双色小西饼
-  34..... 肉桂红茶奶酥
-  37..... 玄米茶月牙饼
-  40..... 蜂蜜金桔饼干

不需要使用低筋面粉 制作出的饼干

-  44..... 核桃小馅饼
-  49..... 柚子茶椰香小馅饼
+ 橙香桔饼小馅饼
-  52..... 无花果小馅饼



contents



只需要使用
制作出的饼干

蛋白和细砂糖

-  56..... 蛋白糖霜饼
-  62..... 椰子球
-  64..... 乌龙茶椰子球
-  66..... 可可蛋白饼 + 绿茶蛋白饼
-  68..... 马卡龙



分离蛋液

只取蛋白 制作出的饼干



-  74..... 雪茄饼 + 可丽饼
-  78..... 猫舌饼
-  81..... 酒香起司夹心饼
-  84..... 焦糖咖啡可丽饼
-  87..... 白芝麻抹茶瓦片
-  90..... 杏仁瓦片



分离蛋液

只取蛋黄 制作出的饼干



94..... 巧克力杏仁酥片

99..... 加雷特酥饼 + 果酱酥饼

103..... 黑枣蜜饯夹心酥饼

107..... 洛神酥饼



110..... 青葱咖喱饼干



112..... 伯爵奶茶饼干



115..... 夏威夷果仁沙布列

4 种主要材料 都需要使用的饼干



120..... 焦糖杏仁酥片



124..... 布朗尼



128..... 雪藏小西饼



132..... 巧克力奇普 + 巧克力燕麦饼



136..... 意式可可坚果脆饼 Biscotti



139..... 杏仁茶桂圆脆饼 Biscotti



142..... 杏桃烤饼



144..... 花生酱饼干



146..... 海苔肉松咸饼



149..... 红椒起司饼干棒



152..... 咖啡雪藏饼干



155..... 橘皮糖霜饼



158..... 柠檬优格夹心饼



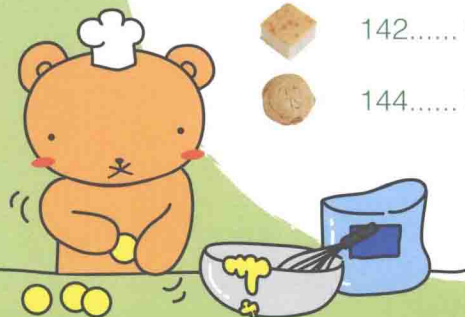
160..... 可可草莓酥饼



163..... 迷迭香饼干



166..... 黑糖松子奇普



contents.

利用起酥面团制作出的饼干

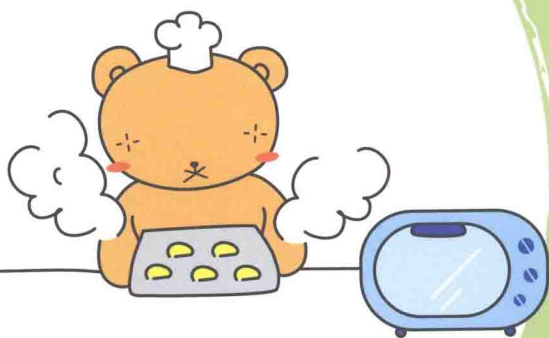
170..... 起酥面团的制作

175..... 叶子派

177..... 蝴蝶酥

180..... 花生芝麻糖饼干棒

182..... 朗姆葡萄千层派



现成材料让饼干再升级

186..... 果酱夹心饼

188..... 葡萄干巧克力饼

190..... 棉花糖谷片饼

192..... 五彩巧克力脆饼

194..... 综合果干棒

196..... 牛力



199..... 烘焙诀窍索引

201..... 认识烘焙材料索引

201..... 认识烘焙器具索引



COOKIES

饼干图解 入门百科

辜惠雪 著



江苏美术出版社

全国百佳图书出版单位

作者简介



辜惠雪

★ 现任

私立烹饪补习班料理讲师
龟山乡社区烘焙班老师
新庄社教站糕饼点心制作班老师

★ 证照

烘焙乙级技术士
烘焙丙级技术士
调酒丙级技术士
中式面食乙级技术士
中式面食丙级技术士
中餐烹调丙级技术士

★ 著作

10 分钟孩子健康早餐
小朋友最爱吃的营养点心
做面包 · 变料理
我爱吃蔬菜
饼干零失败
1 × 4 料理巧手变
全营养鲜果汁
1 锅 3 菜快速料理
无油烟微波料理

新手笔记本

如果做饼干前的准备工作齐全的话，制作的进行步骤就会非常顺利，也不会手忙脚乱，成功的概率当然也高。因此书中的每道食谱都将“准备”工作在做法的一开始就先列出，例如奶油回温、面粉过筛、烤箱预热等等，在材料称量好之后就从“准备”工作先开始操作，以免这些需要时间的动作打断了后续制作过程的进行。另外，熟记以下注意事项，你就能烘焙出满屋子的甜蜜香气！

- ★ 为使每个步骤进展顺利，请先仔细阅读做法的“技巧图解”与“诀窍”，以免手忙脚乱。
- ★ 你需要一个足够的制作空间，让器具及称量好的材料放在随手可及的地方。
- ★ 器具要准备齐全，不要一边做一边找东西。
- ★ 器具要干净干燥，材料要准确称量，不要有“大概就可以了”的心态，否则易失败哦！
- ★ 书中配方全部使用克为单位。为了操作方便，你最好准备一个可称量至 1 克的电子秤。



本书使用说明



本书每一道饼干食谱共分 **2 大部分**：

第 1 部分

内含有 **饼干名称、成品图、烘焙温度、时间、成品数量、材料、做法** 共 7 个内容，其中做法是以简单扼要的方式列出制作过程，方便读者记忆每一个重要环节。

烘焙温度及时间

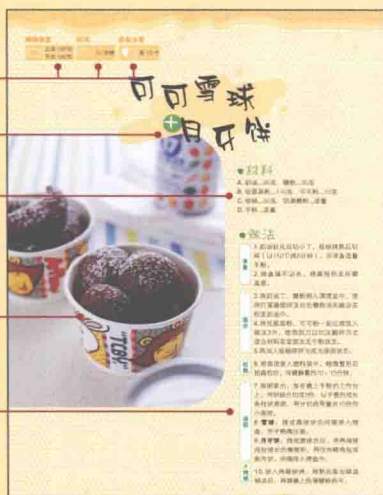
成品数量

饼干名称

材料

成品图

做法



第 2 部分

“技巧图解”为做法的详细分解步骤图，均以图文对照方式呈现。并随时以“**诀窍**”详细说明此步骤应注意或了解的相关知识。建议读者在实际动手制作之前，应先仔细了解这个单元的内容。

技巧图解

技巧图解

图文对照方式
呈现做法

诀窍



除了上述所列的两大部分内容之外，我们也对不同的**饼干所需要的器具或材料**，特别提出说明介绍，让读者迅速了解和体会该项器具或材料的用途和使用方法；以循序渐进的方式引导读者认识更多的烘焙器具和材料。



本书的饼干共分为 **8 大类**，如果你是第一次制作饼干的新手，建议你先从每一大类的**第一道饼干**开始制作（尤其是第一类的第一道饼干）。因为我们会对每一大类的**第一道饼干**做最仔细的制作说明，让你片刻就能记住该大类的制作技巧，达成事半功倍的效果。

02..... 作者简介

02..... 新手笔记本

03..... 本书使用说明

烘焙新手 抢先看!!

10..... 烘焙饼干的必备器具

12..... 必备器具的使用方法

13..... 制作饼干的 4 种基本材料介绍



不需要使用鸡蛋 制作出的饼干

-  16..... 可可雪球 + 月牙饼
-  22..... 姜饼
-  26..... 红枣麦芽脆饼
-  30..... 双色小西饼
-  34..... 肉桂红茶奶酥
-  37..... 玄米茶月牙饼
-  40..... 蜂蜜金桔饼干

不需要使用低筋面粉 制作出的饼干

-  44..... 核桃小馅饼
-  49..... 柚子茶椰香小馅饼
+ 橙香桔饼小馅饼
-  52..... 无花果小馅饼



contents.



只需要使用
制作出的饼干

蛋白和细砂糖



56..... 蛋白糖霜饼



62..... 椰子球



64..... 乌龙茶椰子球



66..... 可可蛋白饼 + 绿茶蛋白饼



68..... 马卡龙



分离蛋液

只取蛋白 制作出的饼干



74..... 雪茄饼 + 可丽饼



78..... 猫舌饼



81..... 酒香起司夹心饼



84..... 焦糖咖啡可丽饼



87..... 白芝麻抹茶瓦片



90..... 杏仁瓦片





分离蛋液

只取蛋黄 制作出的饼干



94..... 巧克力杏仁酥片

99..... 加雷特酥饼 + 果酱酥饼

103..... 黑枣蜜饯夹心酥饼

107..... 洛神酥饼



110..... 青葱咖喱饼干



112..... 伯爵奶茶饼干



115..... 夏威夷果仁沙布列

4 种主要材料 都需要使用的饼干



120..... 焦糖杏仁酥片



124..... 布朗尼



128..... 雪藏小西饼



132..... 巧克力奇普 + 巧克力燕麦饼



136..... 意式可可坚果脆饼 Biscotti



139..... 杏仁茶桂圆脆饼 Biscotti



142..... 杏桃烤饼



144..... 花生酱饼干



146..... 海苔肉松咸饼



149..... 红椒起司饼干棒



152..... 咖啡雪藏饼干



155..... 橘皮糖霜饼



158..... 柠檬优格夹心饼



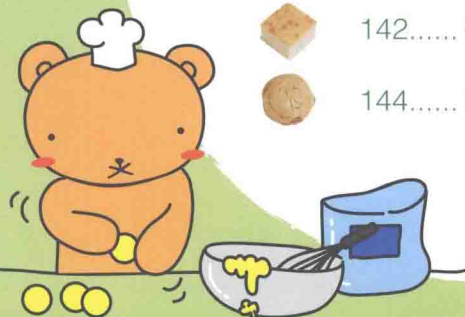
160..... 可可草莓酥饼



163..... 迷迭香饼干



166..... 黑糖松子奇普



contents

利用起酥面团制作出的饼干

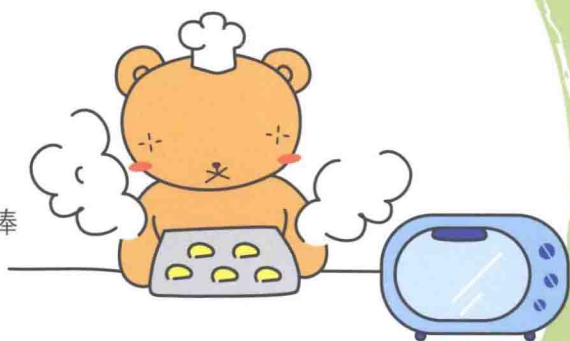
170..... 起酥面团的制作

175..... 叶子派

177..... 蝴蝶酥

180..... 花生芝麻糖饼干棒

182..... 朗姆葡萄千层派



现成材料让饼干再升级

186..... 果酱夹心饼

188..... 葡萄干巧克力饼

190..... 棉花糖谷片饼

192..... 五彩巧克力脆饼

194..... 综合果干棒

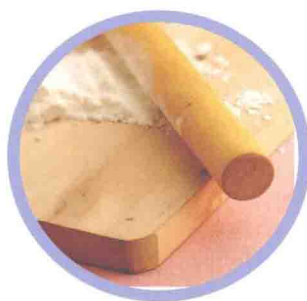
196..... 牛力

199..... 烘焙诀窍索引

201..... 认识烘焙材料索引

201..... 认识烘焙器具索引





烘焙新手

🕒 想要烘焙出兼具视觉与味觉享受的饼干，建立正确的观念与完成事前的准备工作，可是入门的第一步喔！

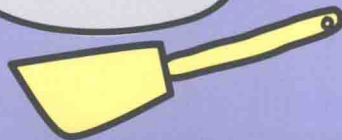
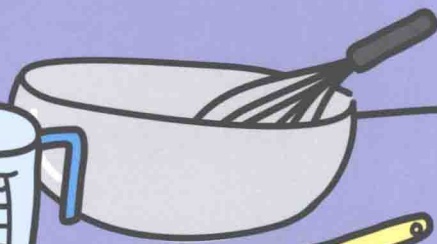
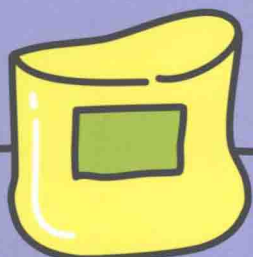
🕒 首先，你必须将烘焙饼干所必需的器具购买齐全。这些器具不仅制作饼干时会用到，日后若想要制作其他烘焙点心也必然会用到。因此，我们将必需的器具列在“**烘焙饼干的必备器具**”单元中。

🕒 有了基本的烘焙器具后，就要有正确的操作方法，我们将这些必要的小细节列在“**必备器具的使用方法**”单元中。

🕒 最后，为了让你清楚了解制作饼干最基本的 4 种材料的特性，我们列在“**制作饼干的 4 种基本材料介绍**”单元中，借由这 4 种基本材料的组合变化，饼干的多彩多姿会让你爱上烘焙的。



先看





烘焙饼干的 必备器具

磅秤

有传统磅秤与电子秤两种，多用来称取分量较多的固体材料。建议购买可归零的电子秤，不仅可称量到如1~2克的小分量，也可避免传统磅秤因使用时间久之之后的弹簧疲乏以及最小刻度只有5克所造成的称量不准确。



量匙 + 量杯

◎**量匙**：量匙用来称量分量较少的粉状固体材料或少量液体材料，一串通常为4支，分别为1大匙(15克)、1小匙(5克)、1/2小匙、1/4小匙。

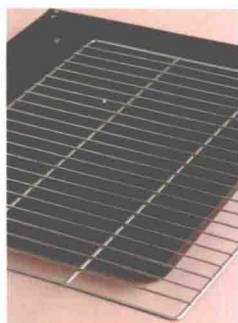
◎**量杯**：量杯是用来称量液体材料的器具，以毫升为计量单位，有玻璃、塑料、亚克力、不锈钢等材质。建议使用透明的玻璃量杯，不仅可以避免视觉误差，也能称量温度较高的液体，但因其较重，操作时要小心。



平烤盘 + 凉架

◎**平烤盘**：为长方形黑铁烤盘，一般用来烤没有模型盛装的产品，如小西饼和其他松饼、奶油空心饼等产品之用，通常会铺上不沾布或烘焙纸使用。

◎**凉架**：用来放置烤好的饼干，使饼干周围的空气流通顺畅，让饼干可以风干冷却，有大、小、方、圆及钢线多寡之分，也可用铁制蒸架代替。



调理盆

搅拌混合材料时使用，有不锈钢及玻璃两种材质。不锈钢材质较耐用。建议准备大小不同的2个，方便部分材料需隔水加热融化或混拌时使用。选购时要挑选较深一些的，避免在搅拌时材料掉出。



打蛋器 + 手提搅拌机

◎**打蛋器**：手动式的用来打匀少量材料与混拌材料，钢圈条数多的较省力。

◎**手提搅拌机**：即电动打蛋器，分有手提式与桌上型，用来搅拌蛋白或鲜奶油较快较省力。若有预算，建议购买附搅拌盆的，那样不仅更为省力，也可同时进行其他工作。



刮刀 + 木匙

橡皮刮刀有弹性、有弧度，可将钢盆里的材料刮取干净，多用于混合搅拌面糊材料或是抹平已装模的面糊表面，使饼干装馅面平整。但不耐热，若需搅拌热的材料，建议另外添置扁平木匙。

