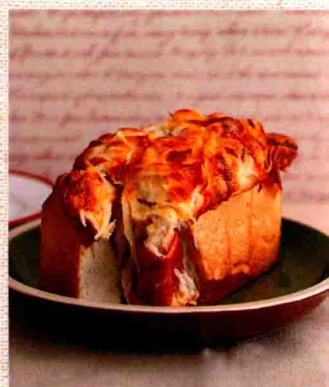


世界面包大师赛冠军**吴宝春**推荐◎亲手做天然酵母面包，感受生命的喜悦！  
联合推荐◎张国荣(台北市糕饼商业同业公会理事长)、郑吉隆(85°C研发主厨)、卢荣锦(美国小麦协会驻中国台湾办事处处长)



# 天然酵母面包

谢炜贞 / 著



中国纺织出版社



# 天然酵母面包

谢炜贞 著



 中国纺织出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

天然酵母面包 / 谢炜贞著. —北京: 中国纺织出版社, 2015.5

ISBN 978-7-5064-9837-1

I. ①天… II. ①谢… III. ①面包—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第125951号

原文书名: 《手作天然酵母面包》

原作者名: 谢炜贞

©台湾邦联文化事业有限公司, 2011

本书中文简体字版经台湾邦联文化事业有限公司授权, 由中国纺织出版社独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可, 不得以任何方式或者手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 图字: 01-2011-5040

---

责任编辑: 卢志林      责任印制: 王艳丽

装帧设计: 水长流文化

---

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: [faxing@c-textilep.com](mailto:faxing@c-textilep.com)

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博 <http://weibo.com/2119887771>

北京千鹤印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2015年5月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 12

字数: 175千字 定价: 48.00元

---

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

## PART 1 基础入门&养酵母

- 005 ..... 做面包需要准备的工具和材料
- 013 ..... 天然酵母的魅力
- 015 ..... 酵母越养越有活力
- 026 ..... 做出美味面包的知识和秘诀
- 032 ..... 常见面包制作Q&A



## PART 2 柔软带香甜的调理面包



- |                   |                    |                    |
|-------------------|--------------------|--------------------|
| 035 ..... 培根餐包    | 062 ..... 亚麻仁面包    | 089 ..... 墨鱼热狗奶酪面包 |
| 038 ..... 鲜奶香葱餐包  | 065 ..... 红葡萄酒桂圆面包 | 092 ..... 枫糖核桃肉桂卷  |
| 041 ..... 桂圆餐包    | 068 ..... 胚芽核桃面包   | 095 ..... 德式乳酪面包   |
| 044 ..... 橘子酱餐包   | 071 ..... 水果酸奶麻薯面包 | 098 ..... 苹果乳酪面包   |
| 047 ..... 全麦葡萄干餐包 | 074 ..... 培根哈斯面包   | 101 ..... 蓝莓玛芬面包   |
| 050 ..... 熏三文鱼面包  | 077 ..... 茼萝熏三文鱼面包 | 104 ..... 多谷物玛芬面包  |
| 053 ..... 南瓜栗子面包  | 080 ..... 迷迭香熏鸡面包  | 106 ..... 松子玛芬面包   |
| 056 ..... 胡萝卜热狗面包 | 083 ..... 蜜橘子面包    |                    |
| 059 ..... 奶酪条面包   | 086 ..... 蓝莓坚果面包   |                    |

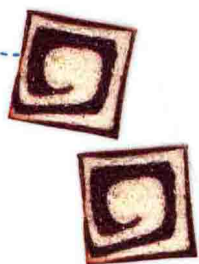




# contents

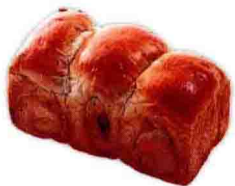
## PART 3 松软有弹性的吐司

- 109 ..... 咖啡核桃吐司
- 113 ..... 蓝莓松子吐司
- 116 ..... 蜜大红豆吐司
- 119 ..... 香草炼奶吐司
- 122 ..... 亚麻仁豆浆吐司
- 125 ..... 火腿奶酪吐司
- 128 ..... 全麦南瓜子吐司
- 131 ..... 鲜奶吐司
- 135 ..... 黑白芝麻吐司
- 138 ..... 蔓越莓吐司
- 141 ..... 全麦多谷物吐司



## PART 4 越嚼越有味儿的欧式面包

- 145 ..... 乡村面包
- 148 ..... 蔓越莓裸麦面包
- 151 ..... 核桃裸麦面包
- 154 ..... 无花果裸麦面包
- 157 ..... 番茄奶酪面包
- 160 ..... 意大利水果面包
- 163 ..... 葡萄核桃脆皮面包
- 166 ..... 法国餐包
- 169 ..... 软式大蒜面包
- 172 ..... 法国棒杖
- 175 ..... 佛卡夏
- 178 ..... 拿坡里三文鱼比萨
- 181 ..... 茴香面包
- 184 ..... 意式香料薄面包
- 186 ..... 原味贝果
- 189 ..... 培根奶酪贝果



### 面包配方表使用说明

## 乡村面包

- [分量] 400克×3个
- [烤箱温度] 200℃ / 27分钟
- [最佳赏味期] 常温3天 / 冷冻1个月
- 制作方法 直接法搅拌
- [面粉系数]
- $(400\text{克} \times 3\text{个}) \div 214(\text{烘焙理想总百分比}) = 5.90(\text{采用四舍五入})$
- 0.95(损耗率)

### ★ 材料 ★

材料名称	百分比	计算方式	重量(克)
A干性			
法国面包粉	85	85×5.90	502
全麦粉	15	15×5.90	89
盐	2	2×5.90	12
B湿性			
酵种	50	50×5.90	295
冰水	62	62×5.90	366
合计	214		1264
C装饰			
裸麦粉			40

①面粉系数：(单个成品重量×制作数量)÷214(烘焙理想总百分比)÷0.95(损耗率)，会随着称材料、搅拌、基本发酵容器粘黏有5%的损耗) = 面粉系数(系数数值会根据制作分量改变，非固定值)

②烘焙理想总百分比：以面粉、全麦粉、全麦面粉、法国面包粉、裸麦粉加起来的总百分比和为100当作依据(如本道的法国面包粉85+全麦粉15=100)，再经过多次实践调整出其他面团材料的理想百分比数据，总加后即得到烘焙理想总百分比(如本道的214)。

③计算方式：各材料烘焙理想百分比数据×面粉系数=各材料实际所需重量

④重量：为面团各材料重量(以克为单位)，1264为经过总加后所得面团总重量。



# 天然酵母面包

谢炜贞 著



 中国纺织出版社

## PART 1 基础入门&养酵母

- 005 ..... 做面包需要准备的工具和材料
- 013 ..... 天然酵母的魅力
- 015 ..... 酵母越养越有活力
- 026 ..... 做出美味面包的知识和秘诀
- 032 ..... 常见面包制作Q&A



## PART 2 柔软带香甜的调理面包



- |                   |                    |                    |
|-------------------|--------------------|--------------------|
| 035 ..... 培根餐包    | 062 ..... 亚麻仁面包    | 089 ..... 墨鱼热狗奶酪面包 |
| 038 ..... 鲜奶香葱餐包  | 065 ..... 红葡萄酒桂圆面包 | 092 ..... 枫糖核桃肉桂卷  |
| 041 ..... 桂圆餐包    | 068 ..... 胚芽核桃面包   | 095 ..... 德式乳酪面包   |
| 044 ..... 橘子酱餐包   | 071 ..... 水果酸奶麻薯面包 | 098 ..... 苹果乳酪面包   |
| 047 ..... 全麦葡萄干餐包 | 074 ..... 培根哈斯面包   | 101 ..... 蓝莓玛芬面包   |
| 050 ..... 熏三文鱼面包  | 077 ..... 茼萝熏三文鱼面包 | 104 ..... 多谷物玛芬面包  |
| 053 ..... 南瓜栗子面包  | 080 ..... 迷迭香熏鸡面包  | 106 ..... 松子玛芬面包   |
| 056 ..... 胡萝卜热狗面包 | 083 ..... 蜜橘子面包    |                    |
| 059 ..... 奶酪条面包   | 086 ..... 蓝莓坚果面包   |                    |

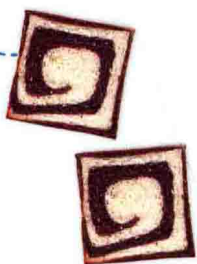




# contents

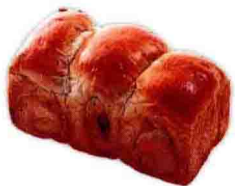
## PART 3 松软有弹性的吐司

- 109 ..... 咖啡核桃吐司
- 113 ..... 蓝莓松子吐司
- 116 ..... 蜜大红豆吐司
- 119 ..... 香草炼奶吐司
- 122 ..... 亚麻仁豆浆吐司
- 125 ..... 火腿奶酪吐司
- 128 ..... 全麦南瓜子吐司
- 131 ..... 鲜奶吐司
- 135 ..... 黑白芝麻吐司
- 138 ..... 蔓越莓吐司
- 141 ..... 全麦多谷物吐司



## PART 4 越嚼越有味儿的欧式面包

- 145 ..... 乡村面包
- 148 ..... 蔓越莓裸麦面包
- 151 ..... 核桃裸麦面包
- 154 ..... 无花果裸麦面包
- 157 ..... 番茄奶酪面包
- 160 ..... 意大利水果面包
- 163 ..... 葡萄核桃脆皮面包
- 166 ..... 法国餐包
- 169 ..... 软式大蒜面包
- 172 ..... 法国棒杖
- 175 ..... 佛卡夏
- 178 ..... 拿坡里三文鱼比萨
- 181 ..... 茴香面包
- 184 ..... 意式香料薄面包
- 186 ..... 原味贝果
- 189 ..... 培根奶酪贝果



## 面包配方表使用说明

### 乡村面包

[分量] 400克×3个

[烤箱温度] 200℃ / 27分钟

[最佳赏味期] 常温3天 / 冷冻1个月

制作方法 直接法搅拌

[面粉系数]

$(400\text{克} \times 3\text{个}) \div 214(\text{烘焙理想总百分比}) = 5.90(\text{采用四舍五入})$   
0.95(损耗率)

#### ★ 材料 ★

材料名称	百分比	计算方式	重量(克)
A干性			
法国面包粉	85	$85 \times 5.90$	502
全麦粉	15	$15 \times 5.90$	89
盐	2	$2 \times 5.90$	12
B湿性			
酵种	50	$50 \times 5.90$	295
冰水	62	$62 \times 5.90$	366
合计	214		1264
C装饰			
裸麦粉			40

①面粉系数：(单个成品重量×制作数量)÷214(烘焙理想总百分比)÷0.95(损耗率)，会随着称材料、搅拌、基本发酵容器粘黏有5%的损耗) = 面粉系数(系数数值会根据制作分量改变，非固定值)

②烘焙理想总百分比：以面粉、全麦粉、全麦面粉、法国面包粉、裸麦粉加起来的总百分比和为100当作依据(如本道的法国面包粉85+全麦粉15=100)，再经过多次实践调整出其他面团材料的理想百分比数据，总加后即得到烘焙理想总百分比(如本道的214)。

③计算方式：各材料烘焙理想百分比数据×面粉系数=各材料实际所需重量

④重量：为面团各材料重量(以克为单位)，1264为经过总加后所得面团总重量。





# PART 1

## 基础入门&养酵母



# 做面包需要准备的 工具和材料

## 器具篇

### 搅拌用具



#### ■ 搅拌机

家用搅拌机以搅拌缸容量来区别，计量单位为“升”，大致上包含6、7、8、10、12、20升等几种。一般而言，都是依想要烘焙出的产品数量来选购适合的搅拌机，例如：用来搅打面团(尤其是含水量较低的面团)的搅拌机，就需要功率稍大的，否则很容易造成搅拌机的发动机过热，而影响使用寿命。本书的每种面团均在1~2千克之间，所以建议选购至少10升的机型为宜。

搅拌机的“分速段”通常分为1、2、3段，即共有3种不同的速度。

★1段：为低速挡，通常在所有材料要开始搅拌时宜用低速，因担心粉类材料会溅出来时使用。

★2段：为中速挡，当面团搅拌到稍微成团时，就可以转成中速继续搅拌成光滑状，此速度是最常用的段速。

★3段：为高速挡，因其搅拌速度过快，使用的时间不宜过长，摩擦产生的热量增加会提升面团温度，进而影响成品口味。

购买搅拌机时一般会附上三种拌打器，螺旋(勾状)、桨状、球状各1支。螺旋拌打器适合搅拌面包面团，桨状拌打器适合搅拌面糊类蛋糕、小西点等产品，球状拌打器适合搅拌蛋白、乳沫类蛋糕等产品。



#### ■ 调理盆

搅拌混合材料时所使用的器具，有不锈钢和玻璃两种材质，建议至少要准备大、中、小三种不同尺寸的调理盆，方便部分材料需隔水加热融化时或者混合搅拌时使用，大盆也可当作发酵面团的容器。

#### ■ 手动打蛋器

适合搅拌少量馅料、蛋液或材料时的工具，可依需要选择。



## 烘焙设备



烤箱是做点心必备的工具之一，购买烤箱前要先了解自己的需求，除了定时、定温装置外，若预算足够，建议购买可上、下火分开调温的，应用较广且方便；若预算较少，则只要买到容积够大且有上下火转钮的，虽然不能分别调温，不过可以选择只开上火或下火的，多试几次后，也能应用自如。

烤箱品牌、功能众多，所以价格相差也很大，可向别人咨询使用经验，或依个人经济情况而做决定。烤箱的功能与品质好坏将会影响面包烘焙的上色均匀度及口感，以下将提供几个挑选原则，希望可以帮到你。

★**内部空间充足**：以能容纳20厘米（8英寸）蛋糕模的空间为宜，这样内部高度也够高，才不容易产生表面因接近加热灯管，而造成容易焦的情况。

★**不锈钢外壳**：寿命长且易清洗，平时用湿抹布擦拭即可。

★**电热管为宜**：寿命长且受热温度均匀。

★**维持烘烤温度**：烘烤时热量不易外散，这样才会耗电低并增加烘烤时间。

★**烘烤的上下火温度分开**：温度分开调节的烤箱较能烘烤出色泽均匀的面包，若是单一温度也没关系，可以取上、下火的平均温度烘烤，烘烤过程中需多留意上色情况，若表面上色但内部还没熟时，表面就需要覆盖1张烘焙纸继续烘烤。

**注** **单一温度的烤箱**：应善用上、中、下层来控制成品的烤盘放置条件。如：吐司、调理类面包适合下层烘烤；大部分欧式面包适合用下层烘烤，但比萨、贝果、意式香料薄片适合用中层烘烤；多试几次就能掌握烤箱的恰当温度与时间。

### ■ 烤盘

一般烤箱会配1~2个烤盘，新的烤盘若为不粘材质则可直接使用，其他材质则建议在使用前先喷少许烤盘油或抹一层薄奶油，用150℃预热后烤3分钟，取出重复喷油3~5次，这样烤盘就不容易粘黏了。这本书的每种面包个数均控制在两盆量内，所以建议准备2~3个烤盘。



### ■ 烤盘油

由玉米油或棕榈油制成，适合喷于烤模、烤盘上预防粘黏，也可在发酵时喷于面团表面预防干燥结皮。

### ■ 耐热手套

面团出炉时温度很高，需要用耐热手套来防止双手烫伤。



### ■ 面包夹

用来夹取刚出炉的面包

至凉架上，以塑胶材质较不容易破坏面包外观。

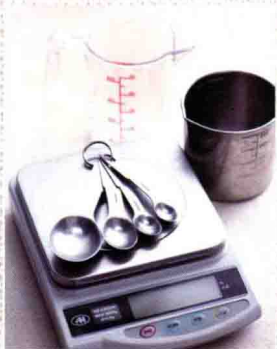
### ■ 出炉凉架

为不锈钢材质，适用于冷却出炉的面包，若没有放于出炉凉架上冷却，则面包底部很容易因热气残留转为湿润，而影响口感及保存时间。

## 度量工具

## ■ 磅秤

建议选择可以归零的电子秤，且可称量到1克的小分量。本书面团量不超过2千克，所以挑选称重量3千克的为宜。



## ■ 量杯

量杯是用来称量液体材料的工具，以毫升为计量单位，有玻璃、塑料、不锈钢等多种材质，1杯分别为240毫升、500毫升、1000毫升、2000毫升不等，建议使用透明的量杯，不容易因视觉产生误差。

## ■ 量匙

一串通常为4支，分别为1大匙(15毫升)、1小匙(5毫升)、1/2小匙(2.5毫升)、1/4小匙(1毫升)。



## ■ 面团用温度计

尖端处插入面团中心，再由上方电子面板观测面团搅拌后是否达到理想温度。

## ■ 计时器

称定烘烤与发酵时间，通常有分、秒两个键，可以随时提醒，避免烘烤过度。

## ■ 称料盆

准备大、小约10个塑料或不锈钢盆，方便分别称取面包材料。

## 刀具

## ■ 牛刀、水果刀、美工刀

适合切割蔬果或新鲜香料，牛刀、美工刀也适合切割面团表面切口。

## ■ 锯齿刀

切割面包时使用锯齿刀，能减少面包变形，并让面包的切面更齐整、更干净，有长度不同的尺寸供选择。

## ■ 法国整形刀

刀刃锋利，适合作为法国棒杖面包专用刀，也可以自己动手做，一般最常选择男性刮胡刀片，再利用削平的木筷串好，就是好用的法国刀。



## 模具



## ■ 吐司模、面包模、纸模

一般吐司模为铝合金材质，分为一般及阳极处理两种，若为一般的吐司模，则需要烤膜内侧刷上一层薄奶油，可预防脱模时粘黏。

## ■ 面包模、纸模

可以挑选造型可爱的模具，使面包的外观更吸引人。

## 辅助工具



### ■ 喷雾器

装水后于发酵时或烘焙前喷水，可防止面团结皮，具有保湿功能。

### ■ 保鲜膜

可覆盖于钢盆或发酵盆表面，以维持材料新鲜度及预防面团结皮。



### ■ 大筛网

主要用来过筛粉类，避免与其他材料混合搅拌时结块，也可使口感更细腻。面粉筛网以不锈钢材质为多，依孔径大小挑选适合的为宜。

### ■ 小筛网

中间较尖，适合用来过滤液态材料、蛋液杂质，或是在半成品、成品上装饰糖粉、面粉等，有各种大小孔洞可以选购。



### ■ 裱花袋、花嘴

作为表面装饰或填塞馅料的工具，有不透明重复使用与透明的一次性塑料袋供挑选；而花嘴可依需要的形状选购，一般以平口、锯齿形、菊花形最实用。



### ■ 擀面棍

有大、小不同的尺寸，主要是将面团擀成适当厚度，也可用于搅拌较烫的面糊。

### ■ 砧板

作为切割材料、水果之用，尤其在养酵母时特别需要，必须经常保持清洁，使用前应用浓度为75%的酒精消毒。



### ■ 发酵容器

乐扣盒、密封保鲜盒、宽口调理盆或较大玻璃瓶，都可用作面团、培养酵种的发酵容器。



### ■ 烘焙纸、牛皮纸

烘焙纸、牛皮纸可用来铺在烤盘或烤模内以防粘黏，常用在蛋糕模，或者用作粉状材料过筛时承接的底纸。烘焙纸也能在烘烤中途覆盖于吐司或面包表面，减缓着色速度。

### ■ 粗帆布

法国棒杖面团防粘黏及固定形状的必备工具。



### ■ 抹刀

为无刀锋的圆角刀，专为涂抹奶油、馅料或鲜奶油装饰之用，有多种不同长度、宽度可供选用。

### ■ 铲刀

可作为桌面清洁或辅助成品脱离烤盘之用。



### ■ 毛刷

毛刷是利用塑料或天然动物毛制成，主要用来蘸取蛋液、奶水、糖浆等，刷在烘焙前的成品表面上以增加色泽，也可以用来刷除面团上的面粉，或将油脂刷于烤盘上防粘黏。使用后以温水冲洗干净并干燥保存即可。



### ■ 包馅匙

有不锈钢与竹片两种，适合抹酱、包馅时使用。

### ■ 木匙、汤匙、叉子

适合材料加热时作为搅拌与整形的工具，木匙具有耐高温的特性，比橡皮刮刀更适合搅拌。



### ■ 卫生手套

在制作酵母液和装盛烘烤完成的面包时使用，防止二度污染而影响保存时间与卫生安全。

### ■ 塑料袋

可以装盛揉好的面团，等待发酵或放冰箱冷藏备用。

### ■ 厨房纸巾、抹布

厨房纸巾与抹布可擦净清洗后的器具与整理桌面；也可另外准备一条干净的湿抹布，作为面团表面沾附芝麻等附着物使用。



### ■ 橡皮刮刀

有耐高温与塑料材质两种，经常用来拌匀材料或作为搅拌面糊之用，因为本身比较柔软，所以也可以把留在器具上的材料刮干净。

### ■ 切面刀

切面刀有塑料、不锈钢两种材质，分为方形与圆弧形，方形不锈钢材质适合切割面团用，圆弧形塑料材质适合刮取粘黏于搅拌缸与发酵盆内的面团。

## 材料篇

## 糖类



## ■ 细砂糖

由蔗糖提炼而得，颗粒小，容易溶解于面团中，除了增加甜味外，还可增加面包组织的柔软度。

## ■ 赤砂糖

颗粒较粗、色黄，含有少量矿物质及有机物，带点焦糖味的香气并保留沙沙的口感。

## ■ 蜂蜜

蜂蜜搭配全麦类面粉，能显现独特的风味，花香让人有幸福的感觉，可取代细砂糖，也适合作为面包淋酱。

## ■ 枫糖

来自大自然的甜味料，有木头的香味，含糖量及热量比蜂蜜低，可取代蜂蜜。



## ■ 绵白糖

为细砂糖磨成粉末状，用来制作馅料或加入面团中。

## ■ 防潮糖粉

未添加任何淀粉的糖粉，有甜味，且经过可食用固体油喷雾处理，通常筛于面包表面作为装饰，有防潮的效果。

## 杂粮类



## ■ 小麦胚芽

小麦胚芽为小麦萌芽的部位，约占一粒小麦的2.5%，含有丰富的矿物质，开封后尽快用完。

## ■ 黄金玉米粒

黄金玉米粒是由玉米研磨成细小碎粒再烘烤熟，适合制作玛芬面包、贝果时撒于烤盘或烤模，可防止面团粘黏并增加口感。

## ■ 黑、白芝麻

使用前可先以150℃烘烤至香味出来，擀制压碎后加入面团中会更香，但若用作表面装饰则不需要先烤过。

## ■ 亚麻仁籽

含多不饱和脂肪酸，对预防心血管疾病与乳腺癌有辅助作用，适合加入面团中或作为表面装饰，广泛用于欧式面包中。

## ■ 坚果

包括核桃、杏仁、葵瓜子、松子、南瓜子、夏威夷果等，可用于面包表面装饰或加入面团中，能增加面包风味与提高营养价值，冷冻保存效果较佳。



## 粉类



### ■ 高筋面粉

蛋白质含量为12%以上，筋度强、延展性好、吸水率高，取自于硬质胚乳，适合制作吐司、各类面包、汉堡、比萨等。

### ■ 中筋面粉

蛋白质含量为10%~12%，取自于软质胚乳、白色麸皮，筋度适中，适合制作吐司、馒头、包子等。

### ■ 低筋面粉

蛋白质含量为9.5%以下，取自于软质胚乳、红色麸皮，筋度低、延展性差，适合制作蛋糕、饼干等。



### ■ 全麦面粉

利用约85%的高筋面粉搭配15%麸皮调配而成，色白、组织较粗糙。

### ■ 全麦粉

全麦粉又称全粒粉，整粒小麦研磨而得，包含2.5%胚芽、15.5%麸皮、82%胚乳，粉粒细致、色黄，是近几年广为使用于面包中的面粉，所含营养价值比全麦面粉更高、组织更滑顺好入口。

### ■ 胚芽粉

由小麦去壳后分离出来，使用前可稍微烘烤，香气更能散发出来，且本身含有大量油脂容易腐败，若开封后建议放入冰箱冷藏或冷冻保存，并尽快用完。

### ■ 裸麦粉

味道偏酸适合制作欧式面包，是早期欧洲最常使用的面粉，组织较紧实、不易膨胀，成品没有大孔洞的蓬松感。

## 膨胀剂



### ■ 快速酵母粉

发酵过程中以糖类为原料，可分解为二氧化碳与酒精，二氧化碳能让面团膨胀，开封后未使用完的酵母粉须放冰箱冷藏，可保存约一年。

## 调味料



### ■ 盐

盐是制作面包的主要原料之一，除了调解甜度外，还可控制发酵、增加成品弹性、改变面团的质地。



## 乳制品&蛋



### ■ 奶酪丝

适合制作面包内馅或用作表面装饰，有浓厚的乳香味，开封后要放于冰箱冷藏或冷冻，可避免变色发霉。

### ■ 高熔点奶酪

经高温烘焙有不融化的特性，口感香浓，有辣、黑胡椒、原味、烟熏等味道，

适合用作面包的内馅与表面装饰。

### ■ 奶油奶酪

味道清淡，适合制作内馅或涂抹面包用，一般保存方式为冷藏，千万不要冷冻，以免油水分离造成颗粒状。

### ■ 奶酪片

味道浓郁，可作为三明治夹心、吐司内馅、表面装饰，是面包常使用的配料。

### ■ 奶酪粉

奶酪粉为帕玛森芝士熟成后磨成的粉末状，可增添面包的风味，通常加入面团中或作为面包表面装饰。



### ■ 鲜奶

鲜奶分全脂、低脂与脱脂三种，营养价值高且有助于增添面包风味、色泽及改善组织，在面包和糕点制作上，建议以全脂鲜奶为宜。

### ■ 蛋

蛋分为蛋黄与蛋清两部分，蛋黄具有乳化作用，可促进面团与油脂的混合，并可降低面团的黏度使操作更方便，可加入面团中或烘烤前的涂抹装饰，除了增加营养和香气外，还能让外观更漂亮。

## 油脂类

### ■ 奶油

奶油分为无盐、有盐奶油两种，一般没特别强调为无盐奶油。奶油由牛奶提炼而成，具有浓郁的奶香味，深受大家喜爱，可增加面团的延展性及柔软面包组织，增加金黄色泽。

### ■ 橄榄油

橄榄油分Extra与Pure两种，Extra为第一道压榨而成，可混合果醋做成沙沙酱，搭配薄饼或沾面包吃；Pure为第二道压榨而成，适合用作面团材料。



## 水果干

### ■ 各类水果干

面团中加适量果干可以增添嚼感及香气，一般最常使用的有葡萄干、蔓越莓干、蓝莓干、橘子丝、什锦水果等。可以切碎后直接使用或者先泡水、朗姆酒至软，风味会更佳。水果干保存方式为密封后冷藏，或者泡入酒中放入冰箱冷藏。另外，葡萄干也是最普遍使用于酵母液制作的材料中。

