

从零开始学

烘焙

致爱生活、爱家庭、
爱烘焙的烹饪新手们

想要成为烘焙达人，
看这一本就对了

甘智荣◎编著

精选**160**款适合在家制作的西点，还有名厨来教授
常见食材，详细步骤，简单做法，精美图片

汇集喷香酥脆、松软细腻、浓郁醇香于一体
只要花一点时间，收获的就是健康、甜蜜

最贴心的
美食小百科

ARGENTINE
时代出版

时代出版传媒股份有限公司
安徽科学技术出版社

新手下厨系列 CONG LING KAISHI XUE HONGBEI

从零开始学



烘焙

甘智荣 编著



时代出版传媒股份有限公司
安徽科学技术出版社

时代出版传媒股份有限公司
安徽科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

从零开始学烘焙/ 甘智荣编著. —合肥:
安徽科学技术出版社, 2015. 1
(新手下厨系列)
ISBN 978-7-5337-6523-1

I. ①从… II. ①甘… III. ①烘焙-糕点加工 IV.
①TS213. 2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第267791号

从零开始学烘焙

甘智荣 编著

出版人: 黄和平 选题策划: 丁凌云 吴玲 责任编辑: 吴玲
特约编辑: 黄细素 装帧设计: 吴展新
出版发行: 时代出版传媒股份有限公司 <http://www.press-mart.com>
安徽科学技术出版社 <http://www.ahstp.net>
(合肥市政务文化新区翡翠路1118号出版传媒广场, 邮编: 230071)
电话: (0551)63533330

印制: 深圳市雅佳图印刷有限公司 电话: (0755)82426000
(如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂商联系调换)

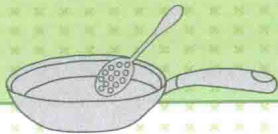
开本: 720×1016 1/24 印张: 6 字数: 150千
版次: 2015年1月第1版 2015年1月第1次印刷

ISBN 978-7-5337-6523-1

定价: 15.00元

版权所有, 侵权必究

前言



PREFACE

本套“新手下厨系列”共有10本，分别为《从零开始学做主食》《从零开始学做粥品》《从零开始学做面点》《从零开始学做豆浆蔬果汁》《从零开始学做凉菜》《从零开始学烘焙》《从零开始学做小炒》《从零开始学做靓汤》《从零开始学做西餐》《从零开始学做甜品》。本套丛书主要介绍了一些做起来轻松简单的主食、粥品、面点、豆浆、蔬果汁、凉菜、小炒、靓汤、西餐、甜品等。

本套丛书将生活中的各种美食细化，仔细观察就会发现，十本小菜谱汇聚成一桌丰盛的餐点，贯穿日常用餐的始终。从开始进餐时的汤品，到用餐途中的冷热菜肴，中西结合，融会贯通，还考虑到南北主食的差异，甚至连最后的甜点、配餐的点心，都考虑周全，手把手教你学会做一桌寻常百姓家的美味。

而将每本小菜谱拆分开来学习，又是别样的风情。

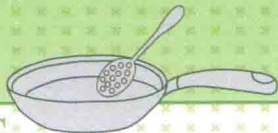
就《从零开始学烘焙》这本书来说，世界绝大多数国家中，无论是人们的主食，还是副食品，烘焙食品都占有十分重要的位置。烘焙食品不仅营养丰富，更具有其他食品难以比拟的加工优势，小麦粉特有的面筋成分，使得烘焙食品变得花样繁多、风格各异。

本书是一本专门为烘焙爱好者打造的零起点图书，共分为5个篇章，依次是烘焙常识篇、趣味零嘴饼干篇、松软绵蜜蛋糕篇、百变诱人面包篇和甜蜜诱惑派挞布丁篇，每一篇都详细介绍了多款美味西点的制作过程，带给你前所未有的零失败成功体验！

这么多款美味的烘焙食品，材料齐全，做法丰富，功效繁多，即使是新手，即便只挑选其中一部分来学习，一切从零开始，都能很快使厨艺步入正轨。潜心学习，你就能体会到自己的进步。

希望通过本套丛书，广大读者能够体会到浓厚的烹饪乐趣，借此学到实用的烹饪技巧，对如何自己在家烹饪有更多的认识。本套丛书从心出发，诚心奉上每一道精致的美食成果，使烹饪爱好者们满怀信心，相信自己可以亲手做出更多充满爱心的美食，为家庭的餐桌奉上更多亮丽的色彩。

目录



CONTENTS

Part 1

烘焙常识篇



烘焙常用工具..... 002

烘焙常用材料..... 008

Part 2

趣味零嘴饼干篇



白色巧克力曲奇..... 014
奶粉曲奇..... 015
巧克力摩卡曲奇..... 016
椰子曲奇..... 017
巧克力腰果曲奇..... 018
奶油曲奇..... 018
红茶鸡蛋曲奇..... 019

大米绿茶曲奇..... 019
迷你巧克力派曲奇..... 020
大米杏仁比斯考提..... 021
巧克力杏仁饼..... 022
白兰饼..... 022
全麦核桃酥饼..... 023
花式酥饼..... 023

铜板酥.....	024
草莓酸奶烤饼.....	025
生奶油香草烤饼.....	026
巧克力花式酥饼.....	026
小西饼.....	027
心心相印.....	027
卡雷特饼干.....	028
奶油饼干.....	029
手指饼干.....	030
葡萄小饼干.....	030

蓝莓果酱小饼干.....	031
果糖饼干.....	031
香草饼干.....	032
圣诞饼干.....	033
奶酪饼干.....	034
心形苏打饼干.....	034
迷你肉松饼干.....	035
巧克力饼干.....	035
心心相印饼干.....	036
星星圣诞饼干.....	036

Part 3

松软绵蜜蛋糕篇



圆形海绵蛋糕体.....	038
长方形海绵蛋糕体.....	039
戚风蛋糕体.....	040
直角坯.....	041
核桃戚风蛋糕.....	042

杏仁戚风蛋糕.....	043
金三角蛋糕.....	044
花纹皮蛋糕.....	045
苹果戚风蛋糕.....	046
火腿蛋糕.....	046

年轮蛋糕.....	047
全麦蛋糕.....	047
奶油蛋糕.....	048
可可彩布蛋糕.....	049
布丁蛋糕.....	050
千层蛋糕.....	051
柳橙蛋糕.....	052
蓝莓核桃蛋糕.....	052
抹茶红豆卷.....	053
瑞士文身卷.....	053
黄金皮蛋糕.....	054
可可蛋糕卷.....	055
黑樱桃迷你圆筒形蛋糕.....	056
鸳鸯蛋糕卷.....	057
红豆海绵蛋糕.....	058
翡翠蛋糕.....	058
紫米蛋糕.....	059
提子蛋糕.....	059
黑芝麻三明治蛋糕.....	060
富士蛋糕.....	061

香草布丁蛋糕.....	062
原味蛋糕.....	062
橙香金元宝蛋糕.....	063
奶油苹果蛋糕.....	063
地瓜蛋糕.....	064
香蕉巧克力蛋糕.....	065
迷你杯状蛋糕.....	066
绿茶玛德琳.....	067
莲蓉蛋糕.....	068
果碎蛋糕.....	068
香芋蛋糕.....	069
淮山蛋糕.....	069
草莓花篮蛋糕.....	070



花样年华.....	070
重芝士蛋糕条.....	071
地瓜芝士蛋糕.....	071
芝士条.....	072
柠檬奶油芝士磅蛋糕.....	073
红梅芝士蛋糕.....	074
巧克力大理石芝士蛋糕.....	075

柠檬芝士蛋糕.....	076
蓝莓芝士蛋糕.....	076
黑米慕斯蛋糕.....	077
蓝莓慕斯蛋糕.....	077
焦糖夹心蛋糕.....	078
百香樱桃蛋糕.....	079
咖啡慕斯蛋糕.....	080

Part 4

百变诱人面包篇



番茄迷迭香意大利香料面包.....	082
西蓝花面包.....	083



大米三色早餐面包.....	084
地瓜面包.....	085
甘纳和风面包.....	086
槽子面包.....	087
法国羊角面包.....	088
杂粮包.....	088
牛角包.....	089
咖啡面包.....	089

红茶面包棒	090
红豆绿茶面包	091
苹果面包	092
红豆甜南瓜面包	093
芝麻百吉卷	094
大米麻花甜甜圈	094
牛油面包	095
花生球面包	095
可颂面包	096
芝士可颂面包	097
番茄热狗丹麦面包	098
椰奶提子丹麦面包	099
法式大蒜面包	100
腰果全麦面包	100
爆酱面包	101
红酒面包	101
蛋黄酱玉米面包	102
花式水果面包圈	103
咖啡奶香包	104
小法棍面包	105

意式烤面包	106
烤法棍片	106
司康饼	107
红豆司康	107
果仁司康	108
巧克力司康	109
火腿司康	110
水果司康	110
提子司康	111
柠檬司康	111
红茶司康	112
香葱司康	112



Part 5

甜蜜诱惑派挞布丁篇



- | | | | |
|--------------|-----|----------------|-----|
| 草莓慕斯挞 | 114 | 洋葱派 | 123 |
| 胡桃挞 | 115 | 草莓派 | 124 |
| 水果乳酪挞 | 116 | 提子派 | 125 |
| 水果挞 | 116 | 起酥苹果派 | 126 |
| 咖啡挞 | 117 | 新鲜水果派 | 126 |
| 巧克力水果挞 | 117 | 黄桃派 | 127 |
| 脆皮挞 | 118 | 甜心苹果派 | 127 |
| 草莓挞 | 118 | 杏桃布丁 | 128 |
| 核桃挞 | 119 | 豆奶玉米布丁 | 129 |
| 香港蛋挞 | 119 | 燕麦牛奶布丁 | 130 |
| 蓝莓挞 | 120 | 红薯豆浆烤布丁 | 131 |
| 香橙挞 | 121 | 大理石乳酪布丁 | 132 |
| 葡式蛋挞 | 122 | 香蕉布丁 | 133 |
| 草莓蛋挞 | 122 | 白葡萄酒水果布丁 | 134 |
| 苹果派 | 123 | | |

part

1

烘焙常识篇

制作烘焙类西点时，一定要先了解制作工具和材料的功能和特性，这样就可以做出外形美观、味道可口的西点。熟悉基本的工具和材料，是制作出美味的烘焙类西点的必备前提，只有这样才能让你的西点呈现出各种不同的风味。





家用烤箱：烤箱分为台式小烤箱和嵌入式烤箱两种，可以用来制作面包，也可以制作蛋糕、蛋挞、饼干之类的点心。



特氟龙烤盘：特氟龙烤盘具有良好的不粘体效果，所烤的食品着色快，在制作西点时，很大程度上缩短烘焙时间，用于制作面包、蛋糕等。



打蛋器：常见的为不锈钢材质，是制作西点时必不可少的工具，用于搅拌鸡蛋成蛋液，以及将其他材料搅拌均匀。



手动搅拌器：手动搅拌器相对于打蛋器来说，打发速度快，比较省力，使用起来十分方便，西点中常用来打奶油、黄油或搅拌面糊等。



擀面杖：擀面杖是制作西点中擀压面团的好帮手，一般以木头为材质，两端有把手，在整齐、均匀地擀面团或抻面时使用。



开酥擀棍：开酥擀棍，也叫小酥棍，是擀面团、面皮必备工具之一，圆形，不磨手，质地均匀，多用于制作西点里的饼干、面包等。



木棍：木棍比小酥棍长一点，都是木制、圆形，在制作西点时，一般用在蛋糕生坯烘焙好之后，卷成卷，并定形，制成蛋糕卷。



刮板：刮板有塑料和金属等材质，在西点中，可以用来分割面团或搅拌面团，也可以刮除黏附在操作台上干掉的面粉或面皮。



长柄刮板：长柄刮板质地柔软，可耐250℃的高温，在西点制作时多用于混合材料、和面，还能把搅拌好的面团转移到其他容器中，避免浪费用料。



刷子：刷子具有毛软和强韧的特性，在制作西点时，可以用在刚烘焙好和尚未烘焙的面团上，涂抹蛋液、黄油或奶油等。



筛网：筛网在烘焙过程中，起到很大的辅助作用，可以将面粉过筛，使之变得松散细致，也可将糖粉、可可粉过筛至糕点上等。



裱花袋：裱花袋是制作西式饼干或在蛋糕上挤入奶油作装饰时所用的一种袋子，也可用来在面团表面上挤入酱料。多数以塑料为材质。



花嘴：花嘴有圆形的，也有星形的，通常与裱花袋一起使用，在制作西点时多用于裱花，可描绘出简单的线条和各种形状图案。



剪刀：剪刀以不锈钢为材质，是制作西点时经常用到的工具之一，用来剪开面包的表面或剪开挤花袋，以便在糕点上挤出形状。



量杯：量杯是一种在制作西点时用来量水、牛奶等液体物质体积的工具，通常用毫升表示，以200~500毫升大小的量杯为宜。



量勺：量勺是一种圆形的带柄小浅勺，通常是4种规格为一组，在制作西点时，常称量小剂量的液体或细碎食材，如橄榄油、柠檬汁等。



电子秤：电子秤在制作西点时用来称量各式各样的粉类（如面粉、抹茶粉等）、细砂糖、色拉油、鸡蛋及作为辅料使用的坚果类。



高温手套：高温手套是隔热防护的专用手套，在制作西点时，由于烤箱里面的温度很高，要拿出烤盘，就要用到高温手套，避免烫伤手。



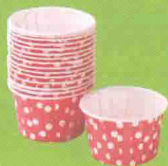
高温布：高温布是一种高性能、多用途的复合材料新产品，在制作西点时，用来垫面包、饼干、泡芙等点心，起防粘作用。



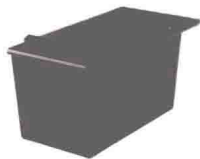
锯齿刀：锯齿刀刀身窄而长，刃口锯齿形，在制作西点时，常用于切面包和慕斯蛋糕，切割后外形整齐、漂亮，也可以用于取果肉。



抹刀：抹刀也称抹馅刀，形状为直形，在制作西点时常用来在蛋糕的表面涂抹黄油或奶油，以及将糕点翻面。刀刃越薄越好。



蛋糕纸杯：蛋糕纸杯品种繁多，无论模样，还是颜色、大小，都不一致，在制作西点时可不用涂抹黄油而直接把面糊倒进去进行烘焙。



吐司模：吐司模呈长方体形状，分为加盖和不加盖两种，可用于制作长方形的吐司、面包等，也可作为长蛋糕模。



蛋挞模：蛋挞模有圆形，也有菊花形，都是以铝合金为材质，坚固耐用，传热效率高，多用于制作葡挞、蛋挞、布丁等。



蛋糕模：蛋糕模是制作蛋糕常用的模具，有圆形、方形和三角形等，种类繁多，一般用于制作重油蛋糕、戚风蛋糕等。