

韩国最畅销的家庭烘焙书

心爱的烘焙

8种超人气烘焙全图解

第一本翻阅无障碍的烘焙书
近3000张高清精美图片详解
难度从初级到进阶到高级
让你轻松从烘焙新人变高手

【韩】郑朱涓著 李芳 张艳辉译



随书赠送 精美书签 + 本书使用说明书

Easy Homebaking



化学工业出版社

心爱的

烘焙



各种超人气 烘焙全图解

【韩】郑朱涓 著

李芳 张艳辉 译



化学工业出版社

· 北京 ·

这是一本近年来并不多见的韩国创意烘焙书。除了对烘焙配方的开发研究，还致力于激发烘焙的创造力和想象力。

全书按照面包、蛋糕、饼干、甜品及巧克力进行分类；制作难度也按照初级、进阶和高级划分，满足不同人群的各种需求。

40余种烘焙基本工具的介绍，图解从打发奶油、蛋白，到裱花袋使用等基本技巧。150余种适合各类场合的创意配方，以及专门为过敏者或素食主义者研发的贴心配方。

3000张高清全彩大图，从精准、丰富的原料准备到超详实的制作方法，每个步骤都能看到细节。

韩国最专业烘焙研究机构“面包花园”的倾囊之作！

图书在版编目（CIP）数据

心爱的烘焙 150种超人气烘焙全图解 / [韩]郑朱涓著；李芳，张艳辉译. 北京：化学工业出版社，2014.1

ISBN 978-7-122-19310-0

I. ①心… II. ①郑… ②李… ③张… III. ①烘焙-糕点加工
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2013）第304141号

easy 홈베이킹 교과서

Copyright © 2012 by Jung Joo Yeon

All rights reserved.

Simplified Chinese Copyright © 2014 by Chemical Industry Press

This Simplified Chinese edition was published by arrangement with KPI Publishing Group through Agency Liang

本书简体字版由Jung Joo Yeon 授权化学工业出版社独家出版发行。

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书的任何部分，违者必究。

北京市版权局著作权合同登记号：01-2013-2809

责任编辑：马冰初 李 娜

文字编辑：王丹娜

责任校对：战河红

出版发行：化学工业出版社

（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011）

印 装：北京画中画印刷有限公司

787mm × 1096mm 1/16 印张23¹/₂ 字数450千字

2014年5月北京第1版第1次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686）

售后服务：010-64518899

网 址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：79.00元

版权所有 违者必究

● 被烘焙的美味深深吸引了

在我留学德国的时候，我看见我的房东女士和她的孩子在家里烘焙。小孩蒙了面粉的娃娃脸，天真烂漫的笑容深深印在我的脑海里，松脆的曲奇在嘴里化为浓浓的奶油香，烘焙带来的美味和幸福充满全身心。我想将这份快乐和我周围的亲朋好友一起分享。刚开始我以为在家里烘焙是件困难的事情，可是出乎我的意料，房东女士教给我的是如此的简单，并且过程非常愉快。在烤箱里烘焙的不仅是甜品，还有充满爱和幸福的快乐时光。



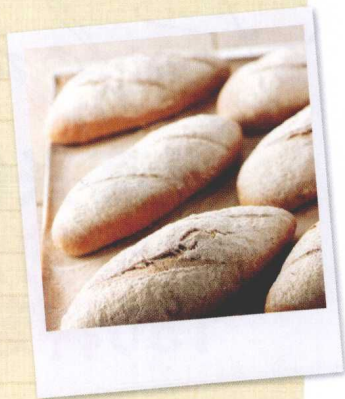
Prologue

很高兴能和大家愉悦分享 心爱的烘焙 150种超人气烘焙全图解

和孩子们一起动手切割面团时、在奶油蛋糕上裱花时、回味面包刚出炉的松软可口香味时、与亲朋好友一起分享餐后甜点的甜蜜感觉时、给孩子们做健康好吃的素食面包时，这些融入制作者爱心及辛劳的美味点心，不仅让制作者自己开心，还让品尝和收到这些点心礼物的人们感到无比幸福。

面包花园同广大读者分享烘焙中的丝丝幸福感受已经17年了。无论何时，“安全健康的美食文化”都是我们的核心理念，并且家庭烘焙必将快速成为健康长寿时代的流行趋势。虽然初学者刚开始对烘焙的整个过程让制作的工具及材料尚未熟悉，甚至屡次失败，但是，烘焙的过程让我们也能体会到其中难忘的乐趣。

为了给初学者准备一本最容易和最简单的食谱，我们精心编制了《心爱的烘焙 150种超人气烘焙全图解》。编制本书时，我们参考了很多精选食谱，并通过实践，总结其中精髓，力求将最好的食谱和最浅显易懂的制作步骤呈现给广大烘焙爱好者们。



家庭手工制作甜点及巧克力是一种流行趋势，甚至还有为素食主义者新开发的一种不添加黄油和鸡蛋的家庭烘焙方式。各种新配方还提升了广大烘焙爱好者的制作兴趣。《心爱的烘焙 150种超人气烘焙全图解》介绍了150余种面包及蛋糕的制作方法，所有制作方法教程都能激发读者的兴趣及实践冲动，也是朋友们互相学习和交流的一种方式。



烘焙的特点是把调味品和香料放入面团，一旦进入烤箱烘烤，就不能改变其味道了。因此，一份好配方及精准的计量方法是烘焙的基础，而烘焙其实也是一门学问。面包花园的价值核心除了配方的开发研究，更致力于激发家庭烘焙的创造力及想象力，并将各种烘焙知识同朋友们分享。理解配方、实践制作方法教程、分享乐趣与爱心、同大家一起享受美好的烘焙氛围，这些是我们最大的希望。

郑朱涓

（面包花园）

参照这本书，愉快地学习家庭烘焙

1. 作为家庭烘焙初学者阅读本书时，首先应掌握本书开篇部分介绍的各种材料及工具，熟悉烘焙制作的难易程度。在本书结尾的第360~361页中，您还可以看到每个配方的难度程度。
2. 选择难度较高的食谱时，首先应该按照右侧页面的材料清单，将所有材料准备充分。准备材料时，面团和其他装饰材料需要分开准备。最后，按照制作步骤准备材料，同时用画线的方式标注已准备好的材料。
3. 准备材料和工具，并参照书中“准备”一栏检查准备好的东西。同时，还需要完成烤箱预热、模具上铺烘焙纸等准备工作。特别是海绵蛋糕及奶油蛋糕，其制作时间较长，必须精准计算材料准备过程的时间。
4. 在“准备”、“制作”、“烘焙”的整个烘焙过程中，可以拍照或记录家庭烘焙的感悟。此外，蛋糕制作最为关键的是快速轻轻地搅拌材料，面包制作最为关键的是精确计算发酵时间。

烘焙温度、
时间、难易
度展示



材料清单

制作 每个珠串蛋糕杯的材料

鸡蛋 鸡蛋1个
香草精2g
吉列粉2~3滴
室温黄油125g
泡打粉1/2小勺
牛奶2大勺
糖霜1大勺

材料 搅拌鸡蛋200ml
室温鸡蛋1个
可可粉
抹茶粉
草莓粉
草莓粉
装饰粉
装饰粉

工具 筛网
电动搅拌机
筛子
橡皮刀
一次性纸杯林
冷却网
厨房纸巾
裱花袋

准备

1. 鸡蛋提前30分钟从冰箱中取出。
2. 室温面粉和泡打粉筛子筛2次。
3. 将所有的材料全部加热。
4. 将加热10分钟至170℃。

制作前的准备

Baking Tip

鸡蛋提前凉透再打，混一些以多和的材料，先多凉透的鸡蛋，我们是可以提前自己凉透的鸡蛋凉透，在打鸡蛋的时候凉透，凉透人可视为凉透等。

烘焙小提示

PART 3 蛋糕

步骤

- 制作流程**
1. 盆中放入鸡蛋，以电动搅拌器的高速转速搅拌均匀至泡沫丰富。
 2. 把砂糖、香草粉、香草粉逐量放入，以电动搅拌器的高速转速搅拌2分钟使蛋糕杯。
 3. 逐量加入可可粉、可可粉、可可粉以电动搅拌器的高速转速搅拌均匀。
 4. 用筛子筛入已经过筛2次的蛋糕面粉和泡打粉，用橡皮刀轻轻地搅拌均匀至看不到干粉为止。加入热牛奶和融化的黄油，再搅拌均匀。
 5. 把面糊倒入纸杯中，不要超过纸杯杯

- 烘焙**
6. 在另一个盆中放入预热好的油，以电动搅拌器的高速转速搅拌2~3分钟，使泡沫变得，再放入糖子的增加香味。
 7. 把糖在袋子上面慢慢搅，把搅好的奶油放入盆中，在蛋糕表面抹出凸起的奶油装饰。
 8. 把面上加入椰子露上可可爱，蓝莓、草莓粉和装饰粉即可。

详细的制作
步骤



清晰的制作步骤图

贴心的制作
小提示

多拿油主要用干长时间烘焙的蛋糕中，比香草精的香气更浓郁。

本书中的材料计量方法已统一

计量杯1杯：240ml（16大勺）

液体（水、牛奶）计量勺1大勺：15ml，1小勺：5ml

面粉计量杯1杯：130~140g

糖计量杯1杯：200g

黄油计量杯1杯：200g

油 计量勺1大勺：12g，1小勺：5g

鸡蛋（普通大小）1个：55~65g，蛋白：40~45g，蛋黄：15~20g



烘焙基础

家庭烘焙开始之前，最关键就是将基本材料和工具准备齐全。初学者会感到有些生疏及繁琐，但是学会各种材料及工具的基本用法后，家庭烘焙并不是很难。还有两点需要注意：首先，材料必须放置于阴凉处或冰箱中；其次，工具不可避免地会沾上黄油或其他油类，要养成用完立即清洗、擦干及妥善存放的好习惯。

难度查询目录

难度：初级

面包

- 黄油杏仁饼 62
- 印度烤饼 78
- 佛卡夏面包 94
- 意大利面包棒 96
- 比利时华夫饼 100
- 玉米面包 104
- 黑豆面包 112
- 咕咕霍夫面包 116

蛋糕

- 玛德琳蛋糕 134
- 小咕咕霍夫蛋糕 144
- 小蓝莓马芬 148
- 橙子纸杯蛋糕 150
- 蜂蜜柠檬纸杯蛋糕 154
- 核桃派 188
- 红薯勃朗峰挞 216
- 甜面包圈 228

曲奇

- 白巧克力曲奇 242
- 燕麦曲奇 244
- 紫薯曲奇 246
- 柠檬曲奇 250
- 奶茶圣诞法式饼 252
- 花生酱曲奇 254
- 橙子雪球 266
- 摩卡维也纳曲奇 270
- 枫叶曲奇 274
- 小姜人曲奇 276
- 迷迭香曲奇 282
- 传统杏仁奶酥 286
- 瑞士果蔬燕麦饼 288

餐后甜点和巧克力

- 潘那可达 298
- 红酒果冻 302
- 酸奶思慕雪 304
- 草莓果冻蛋糕 306
- 巧克力挞 310
- 芒地岸巧克力 314
- 火箭杏仁巧克力 316
- 绿茶淋酱巧克力球 318
- 草莓巧克力 322

素食点心

- 大蒜佛卡夏面包 336
- 苏打面包 340
- 香蕉巧克力片司康饼 342
- 龙舌兰马芬 344
- 苹果蛋糕 346
- 豆渣蛋糕 348
- 意大利绿茶咖啡饼干 350
- 笑脸曲奇 352
- 菠菜曲奇 354
- 杏仁全麦曲奇 356
- 南瓜曲奇 358

难度：进阶

面包

- 火腿奶酪面包卷 24
- 白面包 34
- 普尔曼面包 36
- 抹茶面包卷 38
- 黑色美国蓝莓面包 40
- 巧克力魔方面包 42
- 早餐包 44
- 英式松饼 46
- 奶油蛋卷 48
- 花面包 50
- 油茶面包 52
- 南瓜甜面包 54
- 卡布奇诺面包卷 56
- 奶油奶酪摩卡面包 58
- 香肠面包 64
- 奶茶面包 66
- 椰子面包 68
- 菠菜培根面包卷 70
- 咖喱面包 72
- 土豆蛋黄面包 74
- 玛格丽特比萨饼 76
- 全麦面包 84
- 炼乳奶油法式长棍面包 88
- 三色法式长棍面包 90
- 核桃黑麦面包 92
- 德国面包圈 98
- 非洲面包 102
- 原味百吉饼 106
- 贝吉百吉圈 110
- 史多伦圣诞面包 114
- 尼托尼面包 118

蛋糕

- 海绵蛋糕的制作方法 122
- 戚风蛋糕 128
- 巧克力戚风蛋糕 132
- 金砖蛋糕 136
- 水果磅蛋糕 138
- 栗子磅蛋糕 140
- 咕咕霍夫蛋糕 142
- 巧克力布朗尼蛋糕 146
- 珠串蛋糕杯 152
- 巧克力熔浆蛋糕 156
- 纽约乳酪蛋糕 158
- 柠檬冻乳酪蛋糕 160
- 乳酪蛋糕 162
- 蛋酥乳酪蛋糕 164
- 香草泡芙 170
- 法式脆皮泡芙 174
- 小蛋挞 178
- 西洋梨派 180
- 焦糖坚果派 182
- 水果派 184
- 法式乳酪派 186
- 西蓝花乳蛋饼 190
- 草莓水果派 192
- 原味酸奶蛋糕卷 194
- 巧克力香蕉蛋糕卷 196
- 奶油蛋糕 198
- 巧克力蛋糕 200
- 芒果夏洛特 208
- 红茶慕斯 210
- 培土巧克力 212
- 二重奏巧克力蛋糕 214
- 南瓜长崎蛋糕 218

- 糯米蛋糕 222
- 苹果肉桂蛋糕 224
- 樱桃肉桂蛋糕 226
- 白兰地水果蛋糕 234
- 白巧克力乳酪蛋糕 236

曲奇

- 意大利杏仁脆饼 248
- 公主曲奇 256
- 夸兹(杏仁蛋白挞) 262
- 巴统马来酥 264
- 小鸡饼干 268
- 幸运签语曲奇 272
- 冰皮曲奇 278
- 罗伦丹焦糖杏仁饼 284

餐后甜点和巧克力

- 巧克力蛋奶酥 292
- 蛋奶布丁 294
- 混合果酱 296
- 香草冰淇淋 300
- 牛奶焦糖 308
- 小熊巧克力 312
- 牛奶淋酱巧克力架 320
- 杏仁巧克力糖 324
- 莫扎特巧克力 326

素食点心

- 核桃全麦面包 330
- 蔬菜面包 332
- 大酱面包 334
- 橄榄面包 338

难度：高级

面包

- 费尔利面包 60
- 巧克力牛角面包 80
- 卡帕面包 86

蛋糕

- 提拉米苏 166
- 黑天鹅泡芙 172
- 焦糖泡芙塔 176
- 摩卡蛋糕 202
- 抹茶三角铁 204
- 草莓慕斯 206
- 胡萝卜蛋糕 220
- 香草夹心千层饼 230
- 圣诞树桩蛋糕 238

曲奇

- 芒果马卡龙 258

后记

去年圣诞节前夕，我们的摄影队正在高速客运站的面包花园卖场旁边的咖啡店拍摄。摄影现场大大引起了卖场中原本忙于圣诞购物的人们的好奇心。针对这本书应该怎样准备，如何让人们知道每个食谱制作的过程等，他们纷纷热情地提出了各自的想法。所以，我们最终决定，等书的广告创意告一段落后，最重要的就是要确定食谱。

大家研究了最近流行的面包和蛋糕，并从中找到最简单并且能够突出家庭烘焙优点的食谱，精挑细选，最终确定了150余款食谱，并全部试验验证后才开始了正式的拍摄。如何才能制作出让人胃口大开的图片，这可难坏了我们一帮人。设计师和摄影师一起参与了每个食谱的全部制作过程，最终不负大家的努力，制作出了漂亮的图片来。比起一个月的摄影，其实制作食谱的时间更长。

感谢在愉快的氛围中一起工作的制作团队、摄影团队、设计师团队等。真心感谢和我们一起工作过的大家。



easy homebaking

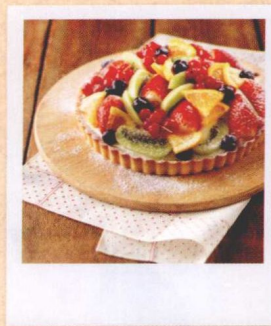
Contents

PART1 烘焙基础

- 2 家庭烘焙的材料和工具
- 12 家庭烘焙初学者的基础技巧练习
- 20 家庭烘焙迷们的高级技巧

PART2 面包

- 26 火腿奶酪面包卷
- 34 白面包
- 36 普尔曼面包
- 38 抹茶面包卷
- 40 黑色美国蓝莓面包
- 42 巧克力魔方面包
- 44 早餐包
- 46 英式松饼
- 48 奶油蛋卷
- 50 花面包
- 52 油茶面包
- 54 南瓜甜面包
- 56 卡布奇诺面包卷
- 58 奶油奶酪摩卡面包
- 60 费尔利面包
- 62 黄油杏仁饼
- 64 香肠面包
- 66 奶茶面包
- 68 椰子面包
- 70 菠菜培根面包卷
- 72 咖喱面包
- 74 土豆蛋黄面包
- 76 玛格丽特比萨饼
- 78 印度烤饼
- 80 巧克力牛角面包
- 84 全麦面包
- 86 卡帕面包
- 88 炼乳奶油法式长棍面包
- 90 三色法式长棍面包
- 92 核桃黑麦面包
- 94 佛卡夏面包
- 96 意大利面包棒
- 98 德国面包圈
- 100 比利时华夫饼
- 102 非洲面包
- 104 玉米面包
- 106 原味百吉饼
- 110 贝吉百吉圈
- 112 黑豆面包
- 114 史多伦圣诞面包
- 116 咕咕霍夫面包
- 118 潘尼托尼面包



PART3 蛋糕

- 122 海绵蛋糕的制作方法
- 128 戚风蛋糕
- 132 巧克力戚风蛋糕
- 134 玛德琳蛋糕
- 136 金砖蛋糕
- 138 水果磅蛋糕
- 140 栗子磅蛋糕
- 142 小咕咕霍夫蛋糕
- 144 咕咕霍夫蛋糕
- 146 巧克力布朗尼蛋糕
- 148 小蓝莓马芬
- 150 橙子纸杯蛋糕
- 152 珠串蛋糕杯
- 154 蜂蜜柠檬纸杯蛋糕
- 156 巧克力熔浆蛋糕
- 158 纽约乳酪蛋糕
- 160 柠檬冻乳酪蛋糕
- 162 乳酪蛋糕
- 164 蛋酥乳酪蛋糕
- 166 提拉米苏
- 170 香草泡芙
- 172 黑天鹅泡芙
- 174 法式脆皮泡芙
- 176 焦糖泡芙塔
- 178 小蛋挞
- 180 西洋梨派
- 182 焦糖坚果派
- 184 水果派
- 186 法式乳酪派
- 188 核桃派
- 190 西蓝花乳蛋饼
- 192 草莓水果派
- 194 原味酸奶蛋糕卷
- 196 巧克力香蕉蛋糕卷
- 198 奶油蛋糕
- 200 巧克力蛋糕
- 202 摩卡蛋糕
- 204 抹茶三角铁
- 206 草莓慕斯
- 208 芒果夏洛特
- 210 红茶慕斯
- 212 培土巧克力
- 214 二重奏巧克力蛋糕
- 216 红薯勃朗峰挞
- 218 南瓜长崎蛋糕
- 220 胡萝卜蛋糕
- 222 糯米蛋糕
- 224 苹果肉桂蛋糕
- 226 樱桃肉桂蛋糕
- 228 甜面包圈
- 232 香草夹心千层饼
- 234 白兰地水果蛋糕
- 236 白巧克力乳酪蛋糕
- 238 圣诞树桩蛋糕



PART4 曲奇

- | | | | |
|-----|-----------|-----|-----------|
| 242 | 白巧克力曲奇 | 266 | 橙子雪球 |
| 244 | 燕麦曲奇 | 268 | 小鸡饼干 |
| 246 | 紫薯曲奇 | 270 | 摩卡维也纳曲奇 |
| 248 | 意大利杏仁脆饼 | 272 | 幸运签语曲奇 |
| 250 | 柠檬曲奇 | 274 | 枫叶曲奇 |
| 252 | 奶茶圣诞法式饼 | 276 | 小姜人曲奇 |
| 254 | 花生酱曲奇 | 278 | 冰皮曲奇 |
| 256 | 公主曲奇 | 282 | 迷迭香曲奇 |
| 258 | 芒果马卡龙 | 284 | 佛罗伦丹焦糖杏仁饼 |
| 262 | 夸兹(杏仁蛋白挞) | 286 | 传统杏仁奶酥 |
| 264 | 巴统马来酥 | 288 | 瑞士果蔬燕麦饼 |

PART5 餐后甜点和巧克力

- 292 巧克力蛋奶酥
- 294 蛋奶布丁
- 296 混合果酱
- 298 潘那可达
- 300 香草冰淇淋
- 302 红酒果冻
- 304 酸奶思慕雪
- 306 草莓果冻蛋糕
- 308 牛奶焦糖
- 310 巧克力挞
- 312 小熊巧克力
- 314 干果巧克力
- 316 火箭杏仁巧克力
- 318 绿茶淋酱巧克力球
- 320 牛奶淋酱巧克力球
- 322 草莓巧克力
- 324 杏仁巧克力糖
- 326 莫扎特巧克力

PART6 素食点心

- 330 核桃全麦面包
- 332 蔬菜面包
- 334 大酱面包
- 336 大蒜佛卡夏面包
- 338 橄榄面包
- 340 苏打面包
- 342 香蕉巧克力司康饼
- 344 龙舌兰马芬
- 346 苹果蛋糕
- 348 豆渣蛋糕
- 350 意大利绿茶咖啡饼干
- 352 笑脸曲奇
- 354 菠菜曲奇
- 356 杏仁全麦曲奇
- 358 南瓜曲奇

