

一学就会

零失败

学烘焙

吴文达 / 主编



扫一扫二维码，看视频  
学做“椰蓉果酱蛋糕”

零失败  
放心做

自己动手享美味

暖心烘焙  
百吃不厌

黄金配方大公开

一学就会

零失败

学烘焙

吴文达 / 主编



## 图书在版编目(CIP)数据

零失败学烘焙/吴文达主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2015. 5

(一学就会)

ISBN 978-7-5184-0182-6

I. ①零… II. ①吴… 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310304号

责任编辑: 王巧丽 张盟初 责任终审: 劳国强 版式设计: 谢丹丹  
封面设计: 王超男 伍 丽 责任校对: 燕 杰 责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京博海升彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2015年5月第1版第1次印刷

开 本: 720×1000 1/16 印张: 14

字 数: 220千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0182-6 定价: 29.80元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: [club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

141218S1X101ZBW



# 目录

## CONTENTS



零失败  
学烘焙

Part  
I

### 烘焙基础

#### 工具篇

测量工具	010
搅拌工具	011
成形工具	012
烘烤工具	015
切割工具	016
其他工具	017

#### 材料篇

粉类	018
油脂类	020
糖类	021
其他材料	022

#### 技巧篇

烘焙的常见问题解析	024
-----------	-----

#### 酱料的制作与材料的打发

日式乳酪酱的制作	026
椰子酱的制作	027
巧克力墨西哥酱的制作	027
黄金酱的制作	028
沙拉酱的制作	028
全蛋的打发	029
蛋白的打发	029
蛋黄的打发	030
黄油的打发	030





## 饼干篇 (31款)

### 饼干制作的基础知识

制作饼干的重要原料	032
制作饼干常用拌和法	032
制作饼干的注意事项	033
常见问题解析	035

### 曲奇类 (5款)

巧克力腰果曲奇	036
曲奇饼	037
黄油曲奇	038
奶香曲奇	039
罗曼咖啡曲奇	040

### 奶香类 (5款)

牛奶棒	041
奶油松饼	042
葡萄奶酥饼干	043
花生黄油饼干	044
奶黄饼	045

### 苏打类 (6款)

苏打饼干	046
芝麻苏打饼干	047
香葱苏打饼干	048
奶香苏打饼干	049
海苔苏打饼干	050
红茶苏打饼干	051

### 巧克力类 (6款)

巧克力手指饼干	053
巧克力核桃饼干	054
巧克力杏仁饼	055
巧克力牛奶饼干	057
双色巧克力耳朵饼干	058
美式巧克力豆饼干	059

### 坚果类 (4款)

杏仁奇脆饼	060
花生薄饼	061
芝麻南瓜子小饼干	062
红糖核桃饼干	063

### 造型类 (5款)

纽扣饼干..... 064

数字饼干..... 065  
格子松饼..... 066  
卡雷特饼干..... 067  
草莓奶油饼干..... 068

## Part 3

## 蛋糕篇 (37款)

### 蛋糕体的制作方法

原味戚风蛋糕体制作..... 070  
芝士蛋糕体制作..... 071  
海绵蛋糕体制作..... 071  
巧克力蛋糕体制作..... 072  
玛芬蛋糕体制作..... 072  
咖啡戚风蛋糕体制作..... 073  
提拉米苏蛋糕体制作..... 073

### 戚风蛋糕 (8款)

可可戚风蛋糕卷..... 075  
枕头戚风蛋糕..... 077  
红豆戚风蛋糕卷..... 078  
风味玉米蛋糕..... 081  
肉松小蛋糕..... 082  
芬妮蛋糕..... 085  
金丝蛋糕..... 086  
迷你蛋糕..... 089

### 玛芬蛋糕 (5款)

玛芬蛋糕..... 091  
柠檬玛芬..... 093  
蔓越莓玛芬蛋糕..... 095  
抹茶玛芬蛋糕..... 097  
巧克力玛芬蛋糕..... 099

### 慕斯蛋糕 (5款)

提子慕斯蛋糕..... 100  
奶酪慕斯..... 103  
草莓慕斯蛋糕..... 104  
抹茶提拉米苏..... 107  
安格拉斯..... 109

### 芝士蛋糕 (5款)

芝士蛋糕..... 111  
冻芝士蛋糕..... 112

提子冻芝士蛋糕 .....	113
大理石冻芝士蛋糕 .....	114
蓝莓冻芝士蛋糕 .....	115

### 海绵蛋糕 (14款)

海绵蛋糕 .....	117
蜂蜜海绵蛋糕 .....	118
红茶海绵蛋糕 .....	119
布朗尼斯蛋糕 .....	121

巧克力抹茶蛋糕 .....	122
瑞士松糕 .....	125
绿野仙踪 .....	127
格格蛋糕 .....	129
白雪公主 .....	130
巧克力海绵蛋糕 .....	131
白留板蛋糕 .....	132
红茶伯爵 .....	133
雪芬蛋糕 .....	135
大方糕 .....	136

## Part 4

## 面包篇 (42款)

### 基本知识及面团制作

制作面包常见的问题 .....	138
面包发酵的注意事项 .....	139
基础面包面团制作 .....	140
丹麦面包面团制作 .....	141

### 甜面包 (7款)

红豆包 .....	142
全麦红豆包 .....	143
牛奶面包 .....	144
红豆面包条 .....	145

菠萝包 .....	147
紫薯包 .....	148
椰香奶酥包 .....	149

### 健康杂粮包 (8款)

杂粮包 .....	150
豆沙杂粮包 .....	151
杏仁杂粮包 .....	152
提子杂粮包 .....	153
全麦餐包 .....	154
全麦提子餐包 .....	155
全麦莲蓉包 .....	156
全麦贝果 .....	157

### 调理面包 (8款)

肉松包 .....	158
海苔肉松面包 .....	159
火腿肉松包 .....	160
玉米火腿花环包 .....	161
火腿鸡蛋三明治 .....	162
鸡蛋培根三明治 .....	163
芝麻贝果培根三明治 .....	164
白芝麻培根三明治 .....	165

### 吐司面包 (10款)

白吐司 .....	166
奶香吐司 .....	167
红豆吐司 .....	168
红豆全麦吐司 .....	169

加州吐司 .....	170
竹炭吐司 .....	171
豆沙吐司 .....	172
燕麦吐司 .....	173
提子吐司 .....	174
鸡蛋吐司 .....	175

### 起酥面包 (9款)

金砖 .....	176
手撕包 .....	177
火腿可颂 .....	178
巧克力可颂 .....	179
丹麦可颂 .....	180
芝麻可颂 .....	181
丹麦杏仁酥 .....	182
丹麦草莓面包 .....	183
丹麦芒果面包 .....	184





零食点心的基础制作

千层酥皮面团制作	186
挞皮制作	187
派皮制作	188
脆皮制作	189
泡芙浆制作	189

酥 (7款)

蛋黄酥	191
芝麻酥	192
风车酥	193
核桃酥	194
花生酥	195
千层酥	196
扭酥	197

挞 (7款)

蛋挞	198
葡式蛋挞	199
草莓挞	201
椰挞	202
脆皮蛋挞	203
脆皮葡挞	204

蓝莓挞	205
-----	-----

布丁 (4款)

菠萝牛奶布丁	206
焦糖布丁	207
草莓牛奶布丁	208
蓝莓牛奶布丁	209

泡芙 (7款)

泡芙	210
脆皮泡芙	211
巧克力脆皮泡芙	212
日式泡芙	214
冰激凌泡芙	215
闪电泡芙	216
炸泡芙	217

派 (5款)

草莓派	219
提子派	220
苹果派	221
黄桃派	222
酸奶奶酪派	223

一学就会

零失败

学烘焙

吴文达 / 主编



## 图书在版编目(CIP)数据

零失败学烘焙/吴文达主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2015. 5  
(一学就会)  
ISBN 978-7-5184-0182-6

I. ①零… II. ①吴… 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310304号

责任编辑: 王巧丽 张盟初 责任终审: 劳国强 版式设计: 谢丹丹  
封面设计: 王超男 伍丽 责任校对: 燕杰 责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 北京博海升彩色印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2015年5月第1版第1次印刷

开本: 720×1000 1/16 印张: 14

字数: 220千字

书号: ISBN 978-7-5184-0182-6 定价: 29.80元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

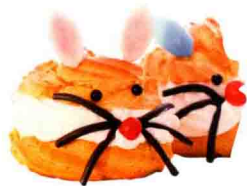
发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: [club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

141218S1X101ZBW



# 目录

## CONTENTS



零失败  
学烘焙

Part  
1

### 烘焙基础

#### 工具篇

测量工具	010
搅拌工具	011
成形工具	012
烘烤工具	015
切割工具	016
其他工具	017

#### 材料篇

粉类	018
油脂类	020
糖类	021
其他材料	022

#### 技巧篇

烘焙的常见问题解析	024
-----------	-----

#### 酱料的制作与材料的打发

日式乳酪酱的制作	026
椰子酱的制作	027
巧克力墨西哥酱的制作	027
黄金酱的制作	028
沙拉酱的制作	028
全蛋的打发	029
蛋白的打发	029
蛋黄的打发	030
黄油的打发	030





## 饼干篇 (31款)

### 饼干制作的基础知识

制作饼干的重要原料	032
制作饼干常用拌和法	032
制作饼干的注意事项	033
常见问题解析	035

### 曲奇类 (5款)

巧克力腰果曲奇	036
曲奇饼	037
黄油曲奇	038
奶香曲奇	039
罗曼咖啡曲奇	040

### 奶香类 (5款)

牛奶棒	041
奶油松饼	042
葡萄奶酥饼干	043
花生黄油饼干	044
奶黄饼	045

### 苏打类 (6款)

苏打饼干	046
芝麻苏打饼干	047
香葱苏打饼干	048
奶香苏打饼干	049
海苔苏打饼干	050
红茶苏打饼干	051

### 巧克力类 (6款)

巧克力手指饼干	053
巧克力核桃饼干	054
巧克力杏仁饼	055
巧克力牛奶饼干	057
双色巧克力耳朵饼干	058
美式巧克力豆饼干	059

### 坚果类 (4款)

杏仁奇脆饼	060
花生薄饼	061
芝麻南瓜子小饼干	062
红糖核桃饼干	063

### 造型类 (5款)

纽扣饼干..... 064

数字饼干..... 065  
格子松饼..... 066  
卡雷特饼干..... 067  
草莓奶油饼干..... 068

## Part 3

## 蛋糕篇 (37款)

### 蛋糕体的制作方法

原味戚风蛋糕体制作..... 070  
芝士蛋糕体制作..... 071  
海绵蛋糕体制作..... 071  
巧克力蛋糕体制作..... 072  
玛芬蛋糕体制作..... 072  
咖啡戚风蛋糕体制作..... 073  
提拉米苏蛋糕体制作..... 073

### 戚风蛋糕 (8款)

可可戚风蛋糕卷..... 075  
枕头戚风蛋糕..... 077  
红豆戚风蛋糕卷..... 078  
风味玉米蛋糕..... 081  
肉松小蛋糕..... 082  
芬妮蛋糕..... 085  
金丝蛋糕..... 086  
迷你蛋糕..... 089

### 玛芬蛋糕 (5款)

玛芬蛋糕..... 091  
柠檬玛芬..... 093  
蔓越莓玛芬蛋糕..... 095  
抹茶玛芬蛋糕..... 097  
巧克力玛芬蛋糕..... 099

### 慕斯蛋糕 (5款)

提子慕斯蛋糕..... 100  
奶酪慕斯..... 103  
草莓慕斯蛋糕..... 104  
抹茶提拉米苏..... 107  
安格拉斯..... 109

### 芝士蛋糕 (5款)

芝士蛋糕..... 111  
冻芝士蛋糕..... 112

提子冻芝士蛋糕 .....	113
大理石冻芝士蛋糕 .....	114
蓝莓冻芝士蛋糕 .....	115

### 海绵蛋糕 (14款)

海绵蛋糕 .....	117
蜂蜜海绵蛋糕 .....	118
红茶海绵蛋糕 .....	119
布朗尼斯蛋糕 .....	121

巧克力抹茶蛋糕 .....	122
瑞士松糕 .....	125
绿野仙踪 .....	127
格格蛋糕 .....	129
白雪公主 .....	130
巧克力海绵蛋糕 .....	131
白留板蛋糕 .....	132
红茶伯爵 .....	133
雪芬蛋糕 .....	135
大方糕 .....	136

## Part 4

## 面包篇 (42款)

### 基本知识及面团制作

制作面包常见的问题 .....	138
面包发酵的注意事项 .....	139
基础面包面团制作 .....	140
丹麦面包面团制作 .....	141

### 甜面包 (7款)

红豆包 .....	142
全麦红豆包 .....	143
牛奶面包 .....	144
红豆面包条 .....	145

菠萝包 .....	147
紫薯包 .....	148
椰香奶酥包 .....	149

### 健康杂粮包 (8款)

杂粮包 .....	150
豆沙杂粮包 .....	151
杏仁杂粮包 .....	152
提子杂粮包 .....	153
全麦餐包 .....	154
全麦提子餐包 .....	155
全麦莲蓉包 .....	156
全麦贝果 .....	157

### 调理面包 (8款)

肉松包 .....	158
海苔肉松面包 .....	159
火腿肉松包 .....	160
玉米火腿花环包 .....	161
火腿鸡蛋三明治 .....	162
鸡蛋培根三明治 .....	163
芝麻贝果培根三明治 .....	164
白芝麻培根三明治 .....	165

### 吐司面包 (10款)

白吐司 .....	166
奶香吐司 .....	167
红豆吐司 .....	168
红豆全麦吐司 .....	169

加州吐司 .....	170
竹炭吐司 .....	171
豆沙吐司 .....	172
燕麦吐司 .....	173
提子吐司 .....	174
鸡蛋吐司 .....	175

### 起酥面包 (9款)

金砖 .....	176
手撕包 .....	177
火腿可颂 .....	178
巧克力可颂 .....	179
丹麦可颂 .....	180
芝麻可颂 .....	181
丹麦杏仁酥 .....	182
丹麦草莓面包 .....	183
丹麦芒果面包 .....	184







## 零食点心篇 (30款)

### 零食点心的基础制作

千层酥皮面团制作	186
挞皮制作	187
派皮制作	188
脆皮制作	189
泡芙浆制作	189

### 酥 (7款)

蛋黄酥	191
芝麻酥	192
风车酥	193
核桃酥	194
花生酥	195
千层酥	196
扭酥	197

### 挞 (7款)

蛋挞	198
葡式蛋挞	199
草莓挞	201
椰挞	202
脆皮蛋挞	203
脆皮葡挞	204

蓝莓挞	205
-----	-----

### 布丁 (4款)

菠萝牛奶布丁	206
焦糖布丁	207
草莓牛奶布丁	208
蓝莓牛奶布丁	209

### 泡芙 (7款)

泡芙	210
脆皮泡芙	211
巧克力脆皮泡芙	212
日式泡芙	214
冰激凌泡芙	215
闪电泡芙	216
炸泡芙	217

### 派 (5款)

草莓派	219
提子派	220
苹果派	221
黄桃派	222
酸奶奶酪派	223