

# AN ENCYCLOPEDIA OF 蛋糕大全 Cakes

编著/王森



Sweet!

浪漫与甜蜜相伴  
幸福与温馨相随



甜蜜温馨 & 人气创意

梦幻蛋糕 每一款都给你带来别样的细腻幸福

松软香醇 重油蛋糕

湿润细腻 杯子蛋糕

绵细蛋香 全蛋蛋糕

柔软湿滑 分蛋蛋糕

更多美味蛋糕

咸蛋糕/蒸蛋糕/芝士蛋糕/泡芙蛋糕/米蛋糕



青岛出版社  
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社  
全国百佳图书出版单位

AN ENCYCLOPEDIA OF

Cakes

# 蛋糕大全

编著/王森

## 图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕大全 / 王森编著. --青岛 : 青岛出版社, 2014.5

ISBN 978-7-5552-0721-4

I . ①蛋… II . ①王… III. ①蛋糕—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第086281号

## 蛋糕大全

组织编写  工作室

编 著 王 森

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市海尔路182号 (266061)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026

策划组稿 周鸿媛

责任编辑 徐 巍

装帧设计 毕晓郁

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 荣成三星印刷有限公司

出版日期 2014年7月第1版 2014年7月第1次印刷

开 本 16开 (710毫米×1010毫米)

印 张 25

书 号 ISBN 978-7-5552-0721-4

定 价 68.00元

---

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068670

(青岛版图书售出后如发现印装质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话: 0532-68068629)

本书建议陈列类别: 美食类 生活类

目  
contents  
录

## 蛋糕理论

### CHAPTER 1

蛋糕的分类-12

蛋糕制作的常用材料-13

蛋糕制作的常用工具-17

蛋糕的制作要点-19

制作蛋糕的注意事项-20

蛋糕制作Q&A-21

## 重油蛋糕

### CHAPTER 2

磅蛋糕-24

香橙磅蛋糕-26

坚果提子磅蛋糕-28

朗姆核桃磅蛋糕-30

蓝莓心形磅蛋糕-32

蜂蜜磅蛋糕-33

柠檬磅蛋糕-34

苹果磅蛋糕-36

金砖蛋糕-38

可可磅蛋糕-39

起司磅蛋糕-40

大芒果磅蛋糕-42

香橙果酱磅蛋糕-43

白巧克力抹茶磅蛋糕-44

红豆栗子磅蛋糕-45

大理石重油蛋糕-46

坚果重油蛋糕-47

朗姆栗子蛋糕-48

黑糖奶酥蛋糕-50

杏仁抹茶蛋糕-52

焦糖核桃蛋糕-54

橙皮白巧克力蛋糕-56

黑芝麻糖霜蛋糕-57

柳橙蛋糕-58

巧克力布朗尼-60

花生巧克力蛋糕-62

松子巧克力蛋糕-63

糖霜柠檬蛋糕-64

水蜜桃红茶蛋糕-66

水果蛋糕-68





糖煮奶油红萝卜蛋糕-70  
清香海苔蛋糕-72  
柚子小蛋糕-74  
白味噌小蛋糕-75  
山椒小蛋糕-76  
黑糖香蕉蛋糕-77  
罂粟子葡萄干蛋糕-78  
综合坚果蛋糕-80  
黑芝麻蛋糕-82  
凤梨杏仁蛋糕-84  
水果大理石蛋糕-86  
银珠香草蛋糕-88  
焦糖水果蛋糕-90  
咖啡酸奶核桃蛋糕-92  
胡萝卜杂粮四方蛋糕-94  
大理石咕咕洛夫奶油蛋糕-96  
无花果巧克力蛋糕-98

## 杯子蛋糕 CHAPTER 3



原味马芬蛋糕-100  
柠檬马芬蛋糕-101  
巧克力马芬蛋糕-102  
蒸马芬-103  
南瓜马芬蛋糕-104  
抹茶马芬蛋糕-106  
咖啡马芬蛋糕-107



焦糖马芬蛋糕-108  
蜜豆红糖马芬蛋糕-110  
乌梅马芬蛋糕-112  
玫瑰卡士达马芬蛋糕-114  
苹果酱马芬蛋糕-117  
提子马芬蛋糕-120  
香蕉巧克力马芬蛋糕-122  
蜂蜜酸奶马芬蛋糕-124  
椰香红豆马芬蛋糕-126  
杏仁巧克力马芬蛋糕-127  
焦糖核桃蛋糕-128  
柠檬蛋糕-130  
苹果玉桂蛋糕-131  
巧克力玉米蛋糕-132  
奶茶小蛋糕-133  
卡士达抹茶蛋糕-134  
蓝莓蛋糕-136  
胡萝卜杏仁蛋糕-137  
玫瑰核桃蛋糕-138  
奶油橄榄蛋糕-139  
咖啡巧克力夹心蛋糕-140  
抹茶杯子蛋糕-142  
咖啡杯子蛋糕-144  
香蕉杯子蛋糕-146  
焦糖苹果杯子蛋糕-148  
芝麻杯子蛋糕-150  
芋头杯子蛋糕-152  
桂花杯子蛋糕-154  
薰衣草奶油蛋糕-156  
红糖西梅蛋糕-158



## 全蛋蛋糕 CHAPTER 4

- 姜泥蛋糕球-160
- 起司草莓千层蛋糕-161
- 熔岩巧克力蛋糕-162
- 杏仁玛德莲蛋糕-163
- 蓝莓枫糖蛋糕-164
- 大力水手蛋糕-166
- 咖啡蛋糕片-168
- 苹果起司蛋糕-170
- 普罗旺斯风味咸蛋糕-171
- 坚果咸蛋糕-172
- 海苔蛋糕-174
- 巧克力大理石蛋糕-175
- 地瓜蛋糕-176
- 松露巧克力蛋糕-178
- 维也纳巧克力核桃蛋糕-180
- 白色布朗尼-182
- 奶油小蛋糕-183
- 水果布朗尼-184
- 巴西迪乳酪蛋糕-186
- 蜂蜜千层蛋糕卷-188
- 秋栗蒙布朗-190
- 岩浆巧克力蛋糕-192
- 法式烧烤起司塔-194
- 黄金砖费南雪-195
- 可丽露蛋糕-196
- 木莓天鹅蛋糕-198
- 南瓜布丁蛋糕-200
- 咖啡贝壳蛋糕-202
- 马德雷妮蛋糕-203
- 马德里姜味蛋糕-204

## 分蛋蛋糕 CHAPTER 5

- 糖霜杏仁蛋糕-206
- 基本戚风蛋糕-208
- 蜂蜜戚风蛋糕-210
- 樱桃戚风蛋糕-212
- 黑糖戚风蛋糕-213
- 苹果戚风蛋糕-214
- 黑芝麻戚风蛋糕-216
- 黄豆粉戚风蛋糕-217
- 梅酒戚风蛋糕-218
- 全麦蛋糕-220
- 姜泥戚风蛋糕-221
- 朗姆葡萄干戚风蛋糕-222
- 紫薯戚风蛋糕-224
- 菠菜戚风蛋糕-226
- 红茶蛋糕-228
- 香蕉蛋糕-230
- 南瓜蛋糕-232
- 起司蛋糕-234
- 椰子蛋糕-236
- 柠檬蛋糕-238
- 紫薯蛋糕-240
- 蒙布朗蛋糕-242
- 紫薯巧克力蛋糕-244
- 天使柠檬蛋糕-247
- 优格彩虹卷-250



- 
- 
- 
- 酸奶巧克力蛋糕-253
  - 蜂蜜奶酪蛋糕-256
  - 卡士达芙蓉蛋糕-259
  - 草莓虎皮蛋糕卷-262
  - 水果蛋糕卷-264
  - 香蕉蛋糕卷-267
  - 栗子竹炭蛋糕-270
  - 巧克力香蕉蛋糕-273
  - 奶酪舒芙蕾-276
  - 咖啡舒芙蕾-278
  - 巧克力碎片蛋糕-280
  - 蓝莓巧克力蛋糕-282
  - 金沙巧克力蛋糕-284
  - 巧克力经典蛋糕-287
  - 黑岩巧克力蛋糕-288
  - 休格拉巧克力蛋糕-290
  - 巧克力覆盆子蛋糕-291
  - 蓝莓乳酪球-292
  - 红茶起司蛋糕-294
  - 铝箔纸凤梨蛋糕-296
  - 元宝小蛋糕-297
  - 双色覆盆子-298
  - 德国起司蛋糕-300
  - 低脂豆腐蛋糕-302
  - 巧香芝士条-304
  - 卡士达牛奶杯-306
  - 黄金蛋糕-308
  - 小洋梨慕斯蛋糕-310
  - 巧克力萨瓦琳-312



## 其他蛋糕 **CHAPTER 6**

### 咸蛋糕

- 法式番茄咸蛋糕-314
- 南瓜乳酪咸蛋糕-316
- 德式香肠马铃薯咸蛋糕-318
- 花椰菜培根咸蛋糕-320
- 干贝咸蛋糕-321
- 青蔬镶肉咸蛋糕-322
- 橄榄火腿咸蛋糕-323
- 海苔炸鸡咸蛋糕-324
- 干贝菠菜咸蛋糕-325
- 烟熏鲑鱼咸蛋糕-326
- 腊肠咸蛋糕-327
- 银鱼咸蛋糕-328
- 火腿蔬菜咸蛋糕-329
- 红酒肉末咸蛋糕-330
- 咖喱肉末咸蛋糕-332
- 虾仁起司咸蛋糕-334
- 牛肉咸蛋糕-335
- 芝麻叶和牡蛎咸蛋糕-336
- 百菇咸蛋糕-337
- 金枪鱼西芹咸蛋糕-338
- 双色橄榄起司咸蛋糕-339



法式淡奶蛋糕-340

法式蛋糕三明治-342

### 蒸蛋糕

南瓜蒸蛋糕-343

红糖提子蒸蛋糕-344

乳酪蒸蛋糕-346

香蕉黄豆粉蒸蛋糕-347

芝麻蒸蛋糕-348

绿豆蒸蛋糕-350

### 芝士蛋糕

芝士棒-352

起司比司吉-353

苹果烤起司蛋糕-354

咖啡起司蛋糕-356

轻起司蛋糕-357

水果芝士蛋糕-358

### 泡芙蛋糕

卡士达泡芙蛋糕-360

美皮水果蛋糕卷-362

格状美皮蛋糕卷-364



焦糖卡士达泡芙蛋糕-366

叶形一口糕点-368

拿破仑红豆蛋糕-370

酥皮蛋糕-372

千层派-374

黑糖酵母糕-376

枫糖栗子糕-378

### 米蛋糕

健康米蛋糕-380

起司米蛋糕-382

坚果养生蛋糕-384

巧克力水果蛋糕-386

松子南瓜糕-388

黑糖蒸糕-390

蔓越莓磅蛋糕-392

豆腐蛋糕-394

可可蛋糕-396

# AN ENCYCLOPEDIA OF 蛋糕大全 Cakes

编著/王森



Sweet!

浪漫与甜蜜相伴  
幸福与温馨相随



甜蜜温馨 & 人气创意

梦幻蛋糕 每一款都给你带来别样的细腻幸福

松软香醇 重油蛋糕

湿润细腻 杯子蛋糕

绵细蛋香 全蛋蛋糕

柔软湿滑 分蛋蛋糕

更多美味蛋糕

咸蛋糕/蒸蛋糕/芝士蛋糕/泡芙蛋糕/米蛋糕



青岛出版社  
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

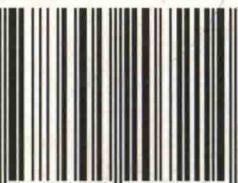
国家一级出版社  
全国百佳图书出版单位



# AN ENCYCLOPEDIA OF 蛋糕大全 Cakes

蛋糕是西点中高贵、奢华而神秘的一个大家族，随着时代的发展，蛋糕慢慢呈现出异彩纷呈的迷人画面。小巧精致的杯子蛋糕、入口即化的戚风蛋糕、绵软香甜的芝士蛋糕、清甜可口的水果蛋糕、营养丰富的坚果蛋糕、口味时尚独特的咸蛋糕……这本代表着梦幻与温馨、象征着甜蜜与幸福的书，充分体现了个性与艺术的完美结合，将美好散播开来，将美食传播出去。

ISBN 978-7-5552-0721-4



9 787555 207214 >

建议上架：生活类 美食类

ISBN 978-7-5552-0721-4 定价：68.00元

AN ENCYCLOPEDIA OF

Cakes

# 蛋糕大全

编著/王森

 青岛出版社 | 国家一级出版社  
QINGDAO PUBLISHING HOUSE | 全国百佳图书出版单位

此为试读, 需要完整PDF请访问: [www.ertongbook.com](http://www.ertongbook.com)

## 图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕大全 / 王森编著. --青岛 : 青岛出版社, 2014.5

ISBN 978-7-5552-0721-4

I . ①蛋… II . ①王… III. ①蛋糕—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第086281号

## 蛋糕大全

组织编写  工作室

编 著 王 森

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市海尔路182号 (266061)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026

策划组稿 周鸿媛

责任编辑 徐 巍

装帧设计 毕晓郁

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 荣成三星印刷有限公司

出版日期 2014年7月第1版 2014年7月第1次印刷

开 本 16开 (710毫米×1010毫米)

印 张 25

书 号 ISBN 978-7-5552-0721-4

定 价 68.00元

---

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068670

(青岛版图书售出后如发现印装质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话: 0532-68068629)

本书建议陈列类别: 美食类 生活类

蛋糕是西点中高贵、奢华而神秘的一个大家族。蛋糕在古代是神话的象征，只有贵族和上层社会才能享用到。最初的蛋糕也只是简单的饼干配料，随着时代的发展，蛋糕慢慢呈现出异彩纷呈的迷人画面。

今天的蛋糕是甜蜜、幸福的代名词，在人们心中不仅是一种美食，更是一种滋润人心的美好。节日、生日、庆典，蛋糕为其锦上添花，平添多少欢乐与甜蜜。蛋糕还有它自身的甜蜜物语呢，比如，芝士类蛋糕象征甜蜜的爱情，香橙蛋糕意味着守候，而提拉米苏则包含着带我走的美好愿望在里面。不同的蛋糕，代表着不同的心情和寓意，在人生有意义的日子里，共同见证着他们的收获、甜蜜和幸福。

而这本涵盖300款不同种类、口味和风格的蛋糕书，将会带给你层层的惊喜。这里有小巧精致的杯子蛋糕、有入口即化的戚风、有绵软香甜的芝士，有清甜可口的水果蛋糕、有营养丰富的坚果蛋糕、还有口味时尚独特的咸蛋糕……眼花缭乱了吧，跃跃欲试了吧，那么赶快行动起来吧。

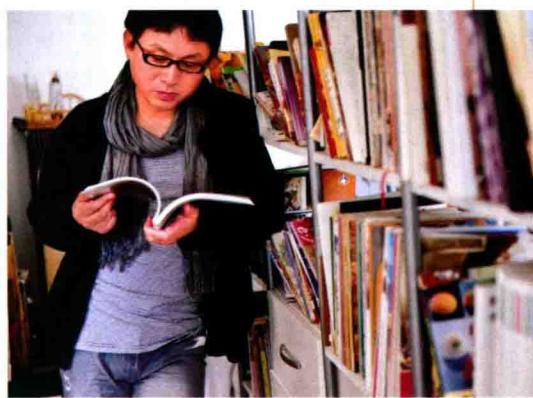
书籍是人类的良师益友，美食书籍是人生的美味秘方，美食、美景、美梦，都在这里呢。细致周到的制作步骤，精美详尽的图片展示，更有成品美图供你欣赏，还在等什么呢，用它来打开生活的另一扇门吧。

王森

### 作者简介

王森，西式糕点技术研发者，立志让更多的人们学会西点这项手艺。作为中国第一家专业西点学校的创办人，他将西点技术最大化的运用到了市场。他把电影《查理与巧克力梦工厂》的场景用巧克力真实地表现，他可以用面包做出巴黎埃菲尔铁塔，他可以用糖果再现影视中的主角的形象，他开创了世界上首个面包音乐剧场，他是中国首个西点、糖果时装发布会的设计者。他让西点不仅停留在吃的层面，而且把西点提升到了欣赏及收藏的更高层次。

他已从事西点技术研发20年，教学培养了数万名学员，学员来自亚洲各地。自2000年创立王森西点学校以来，他和他的团队致力于传播西点技术，帮助更多人认识西点，寻找制作西点的乐趣，从而获得幸福。作为西点研发专家，他著有《妈妈手工坊——健康无添加的酥软蛋糕》《妈妈手工坊——健康无添加的糖果·果酱》《妈妈手工坊——健康无添加的手工面包》《妈妈手工坊——健康无添加的爱心饼干》《炫酷冰饮·冰点·冰激凌》《大闸蟹走进百姓家——大闸蟹的100种家常做法》《简单温馨蛋糕裱花》《十二生肖蛋糕裱花》《甜蜜浪漫手工巧克力》《分子美食》《浓情蜜意花式咖啡》《蛋糕裱花大全》等几十本专业书籍及光盘。他善于创意，才思敏捷，设计并创造了中国第一个巧克力梦公园，这个创意让更多的家庭爱好者认识到了西点的无限魔力。



目  
contents  
录

## 蛋糕理论

### CHAPTER 1

蛋糕的分类-12

蛋糕制作的常用材料-13

蛋糕制作的常用工具-17

蛋糕的制作要点-19

制作蛋糕的注意事项-20

蛋糕制作Q&A-21

## 重油蛋糕

### CHAPTER 2

磅蛋糕-24

香橙磅蛋糕-26

坚果提子磅蛋糕-28

朗姆核桃磅蛋糕-30

蓝莓心形磅蛋糕-32

蜂蜜磅蛋糕-33

柠檬磅蛋糕-34

苹果磅蛋糕-36

金砖蛋糕-38

可可磅蛋糕-39

起司磅蛋糕-40

大芒果磅蛋糕-42

香橙果酱磅蛋糕-43

白巧克力抹茶磅蛋糕-44

红豆栗子磅蛋糕-45

大理石重油蛋糕-46

坚果重油蛋糕-47

朗姆栗子蛋糕-48

黑糖奶酥蛋糕-50

杏仁抹茶蛋糕-52

焦糖核桃蛋糕-54

橙皮白巧克力蛋糕-56

黑芝麻糖霜蛋糕-57

柳橙蛋糕-58

巧克力布朗尼-60

花生巧克力蛋糕-62

松子巧克力蛋糕-63

糖霜柠檬蛋糕-64

水蜜桃红茶蛋糕-66

水果蛋糕-68



- 
- 糖煮奶油红萝卜蛋糕-70  
 清香海苔蛋糕-72  
 柚子小蛋糕-74  
 白味噌小蛋糕-75  
 山椒小蛋糕-76  
 黑糖香蕉蛋糕-77  
 羞涩子葡萄干蛋糕-78  
 综合坚果蛋糕-80  
 黑芝麻蛋糕-82  
 凤梨杏仁蛋糕-84  
 水果大理石蛋糕-86  
 银珠香草蛋糕-88  
 焦糖水果蛋糕-90  
 咖啡酸奶核桃蛋糕-92  
 胡萝卜杂粮四方蛋糕-94  
 大理石咕咕洛夫奶油蛋糕-96  
 无花果巧克力蛋糕-98

## 杯子蛋糕 CHAPTER 3

- 
- 原味马芬蛋糕-100  
 柠檬马芬蛋糕-101  
 巧克力马芬蛋糕-102  
 蒸马芬-103  
 南瓜马芬蛋糕-104  
 抹茶马芬蛋糕-106  
 咖啡马芬蛋糕-107

- 
- 焦糖马芬蛋糕-108  
 蜜豆红糖马芬蛋糕-110  
 乌梅马芬蛋糕-112  
 玫瑰卡士达马芬蛋糕-114  
 苹果酱马芬蛋糕-117  
 提子马芬蛋糕-120  
 香蕉巧克力马芬蛋糕-122  
 蜂蜜酸奶马芬蛋糕-124  
 椰香红豆马芬蛋糕-126  
 杏仁巧克力马芬蛋糕-127  
 焦糖核桃蛋糕-128  
 柠檬蛋糕-130  
 苹果玉桂蛋糕-131  
 巧克力玉米蛋糕-132  
 奶茶小蛋糕-133  
 卡士达抹茶蛋糕-134  
 蓝莓蛋糕-136  
 胡萝卜杏仁蛋糕-137  
 玫瑰核桃蛋糕-138  
 奶油橄榄蛋糕-139  
 咖啡巧克力夹心蛋糕-140  
 抹茶杯子蛋糕-142  
 咖啡杯子蛋糕-144  
 香蕉杯子蛋糕-146  
 焦糖苹果杯子蛋糕-148  
 芝麻杯子蛋糕-150  
 芋头杯子蛋糕-152  
 桂花杯子蛋糕-154  
 薰衣草奶油蛋糕-156  
 红糖西梅蛋糕-158



## 全蛋蛋糕 CHAPTER 4

- 姜泥蛋糕球-160
- 起司草莓千层蛋糕-161
- 熔岩巧克力蛋糕-162
- 杏仁玛德莲蛋糕-163
- 蓝莓枫糖蛋糕-164
- 大力水手蛋糕-166
- 咖啡蛋糕片-168
- 苹果起司蛋糕-170
- 普罗旺斯风味咸蛋糕-171
- 坚果咸蛋糕-172
- 海苔蛋糕-174
- 巧克力大理石蛋糕-175
- 地瓜蛋糕-176
- 松露巧克力蛋糕-178
- 维也纳巧克力核桃蛋糕-180
- 白色布朗尼-182
- 奶油小蛋糕-183
- 水果布朗尼-184
- 巴西迪乳酪蛋糕-186
- 蜂蜜千层蛋糕卷-188
- 秋栗蒙布朗-190
- 岩浆巧克力蛋糕-192
- 法式烧烤起司塔-194
- 黄金砖费南雪-195
- 可丽露蛋糕-196
- 木莓天鹅蛋糕-198
- 南瓜布丁蛋糕-200
- 咖啡贝壳蛋糕-202
- 马德雷妮蛋糕-203
- 马德里姜味蛋糕-204

## 分蛋蛋糕 CHAPTER 5

- 糖霜杏仁蛋糕-206
- 基本戚风蛋糕-208
- 蜂蜜戚风蛋糕-210
- 樱桃戚风蛋糕-212
- 黑糖戚风蛋糕-213
- 苹果戚风蛋糕-214
- 黑芝麻戚风蛋糕-216
- 黄豆粉戚风蛋糕-217
- 梅酒戚风蛋糕-218
- 全麦蛋糕-220
- 姜泥戚风蛋糕-221
- 朗姆葡萄干戚风蛋糕-222
- 紫薯戚风蛋糕-224
- 菠菜戚风蛋糕-226
- 红茶蛋糕-228
- 香蕉蛋糕-230
- 南瓜蛋糕-232
- 起司蛋糕-234
- 椰子蛋糕-236
- 柠檬蛋糕-238
- 紫薯蛋糕-240
- 蒙布朗蛋糕-242
- 紫薯巧克力蛋糕-244
- 天使柠檬蛋糕-247
- 优格彩虹卷-250





- 
- 
- 
- 酸奶巧克力蛋糕-253
  - 蜂蜜奶酪蛋糕-256
  - 卡士达芙蓉蛋糕-259
  - 草莓虎皮蛋糕卷-262
  - 水果蛋糕卷-264
  - 香蕉蛋糕卷-267
  - 栗子竹炭蛋糕-270
  - 巧克力香蕉蛋糕-273
  - 奶酪舒芙蕾-276
  - 咖啡舒芙蕾-278
  - 巧克力碎片蛋糕-280
  - 蓝莓巧克力蛋糕-282
  - 金沙巧克力蛋糕-284
  - 巧克力经典蛋糕-287
  - 黑岩巧克力蛋糕-288
  - 休格拉巧克力蛋糕-290
  - 巧克力覆盆子蛋糕-291
  - 蓝莓乳酪球-292
  - 红茶起司蛋糕-294
  - 铝箔纸凤梨蛋糕-296
  - 元宝小蛋糕-297
  - 双色覆盆子-298
  - 德国起司蛋糕-300
  - 低脂豆腐蛋糕-302
  - 巧香芝士条-304
  - 卡士达牛奶杯-306
  - 黄金蛋糕-308
  - 小洋梨慕斯蛋糕-310
  - 巧克力萨瓦琳-312

## 其他蛋糕 **CHAPTER 6**

### 咸蛋糕

- 法式番茄咸蛋糕-314
- 南瓜乳酪咸蛋糕-316
- 德式香肠马铃薯咸蛋糕-318
- 花椰菜培根咸蛋糕-320
- 干贝咸蛋糕-321
- 青蔬镶肉咸蛋糕-322
- 橄榄火腿咸蛋糕-323
- 海苔炸鸡咸蛋糕-324
- 干贝菠菜咸蛋糕-325
- 烟熏鲑鱼咸蛋糕-326
- 腊肠咸蛋糕-327
- 银鱼咸蛋糕-328
- 火腿蔬菜咸蛋糕-329
- 红酒肉末咸蛋糕-330
- 咖喱肉末咸蛋糕-332
- 虾仁起司咸蛋糕-334
- 牛肉咸蛋糕-335
- 芝麻叶和牡蛎咸蛋糕-336
- 百菇咸蛋糕-337
- 金枪鱼西芹咸蛋糕-338
- 双色橄榄起司咸蛋糕-339