



释放味蕾超感体验的私房宝典

西式糕点

制作大全

PASTRY COOK

蓝带大厨教你在家做甜点

[英] 凯瑟琳·阿特金森 (Catherine Atkinson) 著

杜芯宁 译



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS



西式糕点

制作大全

蓝带大厨教你在家做甜点

[英] 凯瑟琳·阿特金森 (Catherine Atkinson) 著
杜芯宁 译



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS

Original Title: PASTRY COOK: The Complete Guide to Successful Pastry
Copyright in design, text and images © Anness Publishing Limited, U.K., 2001
Copyright © SIMPLE CHINESE translation, China Machine Press, 2014
SIMPLE CHINESE translation rights arranged through Beijing GW Culture Communications Co., Ltd.

本书中文简体字版由 Anness Publishing Ltd 授权机械工业出版社在中华人民共和国境内（不包括中国台湾地区和中国香港、澳门特别行政区）独家出版发行。未经出版者书面许可，不得以任何方式抄袭、复制或节录本书中的任何部分。版权所有，侵权必究。

北京市版权局著作权合同登记图字：01-2014-3076 号。

图书在版编目(CIP)数据

西式糕点制作大全：蓝带大厨教你在家做甜点 / (英)阿特金森 (Atkinson, C.) 著；杜芯宁译.
—北京：机械工业出版社，2015.3
书名原文：Pastry cook: the complete guide to successful pastry
ISBN 978-7-111-49401-0
I. ①西… II. ①阿… ②杜… III. ①糕点-制作-西方国家 IV. ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 034915 号

机械工业出版社 (北京市百万庄大街 22 号 邮政编码 100037)

策划编辑：高 伟 责任编辑：高 伟 郎 峰

责任印制：乔 宇 责任校对：罗赛军

北京尚唐印刷包装有限公司印刷

2015 年 7 月第 1 版第 1 次印刷

184mm×250mm·16 印张·277 千字

0001—6000 册

标准书号：ISBN 978-7-111-49401-0

定价：59.80 元

凡购买本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换

电话服务

网络服务

服务咨询热线：(010) 88361066

机工官网：www.cmpbook.com

读者购书热线：(010) 68326294

机工官博：weibo.com/cmp1952

(010) 88379203

金 书 网：www.golden-book.com

封面无防伪标均为盗版

教育服务网：www.cmpedu.com

前言

没多少人能抵抗橱窗里那些美味糕点的诱惑。关于糕点，很多人都有一些美好回忆，例如，晚饭时分妈妈端上来的香气四溢的派，以及那些味道浓郁的水果馅饼。不论是简单的苹果派，还是丰盛的鸡肉派和蘑菇派，精心制作的糕点总会受到人们的欢迎，它们的魅力令人无法抵挡。

正如品尝美味的糕点让人有享受感，亲手制作糕点同样让人感到满足。对喜欢烹饪的人们来说，学习如何制作入口即化的糕点，还意味着发现一种富含传统经典食谱的烹饪艺术，而且这种制作过程充满了各种创造可能。做出美味糕点并不是经验丰富的糕点师的专利，本书就包含了制作美味糕点的所有必需知识，同时还有许多非常精彩的传统糕点食谱和当代食谱，即使是第一次制作糕点的新手，也能为家人和朋友做出美味的糕点。

本书第一部分介绍了在家制作糕点的技艺。既有一些非常容易制作的基础面团，如简易酥皮面团，还有一些稍微复杂些的类型，如松饼、泡芙、果酱饼皮及热水饼皮，通过插图详细解释关于饼皮塑形、放入模具及利用饼皮碎料制作装饰的方法；另外还有关于烘焙时间和温度的关键信息，以及各种各样的馅料、派涂层和蘸料。

第二部分则介绍了 135 种经典糕点的食谱。这里有广受大众喜爱的主菜食谱，如洛林乳蛋饼、黑橄榄番茄挞等。有探讨如何做出完美的糕点，也有一些精巧的新尝试，如在松饼饼壳中加入扇贝和蘑菇等。而甜糕点部分同样包罗广泛，几十种美味食谱，既有经典甜点，如糖浆派、密西西比棉花派，还有许多美味茶点，如贝克韦蛋挞及菲露酥皮顶苹果派。

本书所涵盖的各种绝妙的食谱，可以为您提供非常丰富的有用建议，让您掌握制作糕点所需要的全部知识。并且，书中的每一个食谱都附带插图及一步步的详细制作方法，对于每一个想在家做糕点的人来说，这本书都是必备参考书。

目 录

contents



前言	4
糕点简介	10
糕点制作精要	12

第一部分 糕点制作技艺

基本用具	16
基础面团	19
馅饼和派	31
泡芙团	41
热水酥皮面团	42
包形及其他形状糕点	43
咸馅	51
甜馅	55
搭配咸味点心的调味汁	63
搭配甜味点心的调味汁	67

第二部分 糕点厨房



咸味小点心	75
阿尔萨斯洋葱香葱挞	76
野蘑菇干酪挞	78
藏红花贻贝香葱挞	79
熏火腿奶酪包	80
熏鸡酥皮卷	80
奶酪卷	82
摩洛哥虾卷	83
蔓越莓火鸡包	84
突尼斯油炸三角包	85
鸡蛋三文鱼松饼	86
菠菜盒子	87
海鲜松饼派	88

迷你猪肉培根派

90

康瓦尔菜肉烘饼

91



乳蛋饼和咸味挞

93

奶酪洋葱乳蛋饼

94

洛林乳蛋饼

95

烟熏三文鱼土豆饼

96

焦糖洋葱挞

98

红洋葱玉米挞

99

希腊野餐派

100

西胡莴萝挞

102

核桃干酪挞

103

希腊迷你香料挞

104

黑橄榄番茄挞

104

清素节日挞

106

香葱蒜挞

107



单皮派和双皮派

109

鸡肉派

110

盆式野兔派

111

奶酪啤酒栗子派

112

牡蛎啤酒派

113

鸡肉蘑菇派

114

牛肉腰子派

116

火鸡蔓越橘派

117

鸡蛋培根派

118

奶酪菠菜派

119

土豆香葱派

120

菠菜酥皮派

122

鸡蛋杏仁酥皮派

123

五香鸡肉鸡蛋酥皮派

124



包类及盒形糕点

127

浓香野味派

128

羊肉派

130

威灵顿牛排

131

海鲷酥皮包

132

鸡肉燕麦包

133

鸡肉奶酪香葱包

134

蘑菇西梅酥条派

135

香辣土豆卷

136

杂菜奶酪卷

137

三文鱼松饼

138

蘑菇鹌鹑蛋泡芙

140

野蘑菇扇贝挞

141

海鲜泡芙

142

金枪鱼蛋饼

144

地中海酥皮派	145	迷你拿破仑蛋糕	170
		杏仁奶油松饼	171
酥皮甜点和泡芙	147	梨挞	172
夏日水果奶油挞	148	杏仁蛋白李子挞	174
红葡萄奶酪挞	150	红加仑桃子挞	175
咖啡巧克力挞	151	水果冰淇淋酥皮包	176
柠檬乳酪挞	152	冰淇淋核桃蝴蝶酥	176
迷你核桃挞	153	杏仁大枣酥皮包	178
烤苹果布丁	154	酥皮杏包	179
希腊坚果水果派	155	巴克拉瓦果仁蜜饼	180
烤甜饺	156		
羚羊角	157	雅致型水果挞	183
威士忌水果派	158	橙子甜心挞	184
希腊巧克力慕斯挞	160	乡村苹果挞	185
咖啡奶油泡芙	161	法式焦糖梨挞	186
巧克力手指泡芙	162	阿尔萨斯李子挞	188
		杏仁奶油梨挞	189
松饼类甜点	165	奶油杏挞	190
丹麦甜糕	166	蓝莓杏仁奶油挞	191
芒果番茄挞	168	夏日浆果挞	192
油桃松饼挞	169	异域水果挞	194
		奶油李子挞	195
		杏仁枣挞	196
		覆盆子奶油焦糖挞	197
		大黄挞	198
		鲜橙挞	199



香醇浓郁型甜点

美国南瓜派	202
冬南瓜枫糖派	203
苹果酒派	204
黑巧克力榛子派	206
巧克力山核桃派	207
核桃派	208
杏仁松子挞	209
蜂蜜松子挞	210
柠檬挞	211
烤奶酪蛋糕	212
约克乳酪挞	214
咖啡奶油蛋挞	215



经典花样派

深盘苹果派	218
蓝莓派	219
桃叶派	220
林茨蛋糕	222
意大利巧克力乳酪挞	223

驱蝇派	224
糖浆挞	225
李子派	226
苹果杏仁脆饼	227
咖啡蛋白脆顶派	228
柠檬蛋白派	230
大黄蛋白派	231
密西西比棉花糖派	232
波士顿太妃派	233
酸橙派	234



其他甜点	237
白兰地桃派	238
草莓挞	239
贝克韦蛋挞	240
苹果葡萄干枫糖派	241
法式苹果挞	242
法式梨挞	243
圣安娜蛋糕	244
草莓泡芙蛋糕	246
苹果卷	248
樱桃榛子卷	249
杏仁脆饼芒果卷	250
巧克力大枣杏仁卷	252
摩洛哥卷	253
苹果酥皮派	254
无花果酥皮挞	255

西式糕点

制作大全

蓝带大厨教你在家做甜点

[英] 凯瑟琳·阿特金森 (Catherine Atkinson) 著
杜芯宁 译



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS





前言

没多少人能抵抗橱窗里那些美味糕点的诱惑。关于糕点，很多人都有一些美好回忆，例如，晚饭时分妈妈端上来的香气四溢的派，以及那些味道浓郁的水果馅饼。不论是简单的苹果派，还是丰盛的鸡肉派和蘑菇派，精心制作的糕点总会受到人们的欢迎，它们的魅力令人无法抵挡。

正如品尝美味的糕点让人有享受感，亲手制作糕点同样让人感到满足。对喜欢烹饪的人们来说，学习如何制作入口即化的糕点，还意味着发现一种富含传统经典食谱的烹饪艺术，而且这种制作过程充满了各种创造可能。做出美味糕点并不是经验丰富的糕点师的专利，本书就包含了制作美味糕点的所有必需知识，同时还有许多非常精彩的传统糕点食谱和当代食谱，即使是第一次制作糕点的新手，也能为家人和朋友做出美味的糕点。

本书第一部分介绍了在家制作糕点的技艺。既有一些非常容易制作的基础面团，如简易酥皮面团，还有一些稍微复杂些的类型，如松饼、泡芙、果酱饼皮及热水饼皮，通过插图详细解释关于饼皮塑形、放入模具及利用饼皮碎料制作装饰的方法；另外还有关于烘焙时间和温度的关键信息，以及各种各样的馅料、派涂层和蘸料。

第二部分则介绍了 135 种经典糕点的食谱。这里有广受大众喜爱的主菜食谱，如洛林乳蛋饼、黑橄榄番茄挞等。有探讨如何做出完美的糕点，也有一些精巧的新尝试，如在松饼饼壳中加入扇贝和蘑菇等。而甜糕点部分同样包罗广泛，几十种美味食谱，既有经典甜点，如糖浆派、密西西比棉花派，还有许多美味茶点，如贝克韦蛋挞及菲露酥皮顶苹果派。

本书所涵盖的各种绝妙的食谱，可以为您提供非常丰富的有用建议，让您掌握制作糕点所需要的全部知识。并且，书中的每一个食谱都附带插图及一步步的详细制作方法，对于每一个想在家做糕点的人来说，这本书都是必备参考书。

目 录

contents



前言	4
糕点简介	10
糕点制作精要	12

第一部分 糕点制作技艺

基本用具	16
基础面团	19
馅饼和派	31
泡芙团	41
热水酥皮面团	42
包形及其他形状糕点	43
咸馅	51
甜馅	55
搭配咸味点心的调味汁	63
搭配甜味点心的调味汁	67

第二部分 糕点厨房



咸味小点心	75
阿尔萨斯洋葱香葱挞	76
野蘑菇干酪挞	78
藏红花贻贝香葱挞	79
熏火腿奶酪包	80
熏鸡酥皮卷	80
奶酪卷	82
摩洛哥虾卷	83
蔓越莓火鸡包	84
突尼斯油炸三角包	85
鸡蛋三文鱼松饼	86
菠菜盒子	87
海鲜松饼派	88

迷你猪肉培根派

90

康瓦尔菜肉烘饼

91



乳蛋饼和咸味挞

93

奶酪洋葱乳蛋饼

94

洛林乳蛋饼

95

烟熏三文鱼土豆饼

96

焦糖洋葱挞

98

红洋葱玉米挞

99

希腊野餐派

100

西胡莴萝挞

102

核桃干酪挞

103

希腊迷你香料挞

104

黑橄榄番茄挞

104

清素节日挞

106

香葱蒜挞

107



单皮派和双皮派

109

鸡肉派

110

盆式野兔派

111

奶酪啤酒栗子派

112

牡蛎啤酒派

113

鸡肉蘑菇派

114

牛肉腰子派

116

火鸡蔓越橘派

117

鸡蛋培根派

118

奶酪菠菜派

119

土豆香葱派

120

菠菜酥皮派

122

鸡蛋杏仁酥皮派

123

五香鸡肉鸡蛋酥皮派

124



包类及盒形糕点

127

浓香野味派

128

羊肉派

130

威灵顿牛排

131

海鲷酥皮包

132

鸡肉燕麦包

133

鸡肉奶酪香葱包

134

蘑菇西梅酥条派

135

香辣土豆卷

136

杂菜奶酪卷

137

三文鱼松饼

138

蘑菇鹌鹑蛋泡芙

140

野蘑菇扇贝挞

141

海鲜泡芙

142

金枪鱼蛋饼

144

地中海酥皮派	145	迷你拿破仑蛋糕	170
		杏仁奶油松饼	171
酥皮甜点和泡芙	147	梨挞	172
夏日水果奶油挞	148	杏仁蛋白李子挞	174
红葡萄奶酪挞	150	红加仑桃子挞	175
咖啡巧克力挞	151	水果冰淇淋酥皮包	176
柠檬乳酪挞	152	冰淇淋核桃蝴蝶酥	176
迷你核桃挞	153	杏仁大枣酥皮包	178
烤苹果布丁	154	酥皮杏包	179
希腊坚果水果派	155	巴克拉瓦果仁蜜饼	180
烤甜饺	156		
羚羊角	157	雅致型水果挞	183
威士忌水果派	158	橙子甜心挞	184
希腊巧克力慕斯挞	160	乡村苹果挞	185
咖啡奶油泡芙	161	法式焦糖梨挞	186
巧克力手指泡芙	162	阿尔萨斯李子挞	188
		杏仁奶油梨挞	189
松饼类甜点	165	奶油杏挞	190
丹麦甜糕	166	蓝莓杏仁奶油挞	191
芒果番茄挞	168	夏日浆果挞	192
油桃松饼挞	169	异域水果挞	194
		奶油李子挞	195
		杏仁枣挞	196
		覆盆子奶油焦糖挞	197
		大黄挞	198
		鲜橙挞	199



香醇浓郁型甜点

美国南瓜派	202
冬南瓜枫糖派	203
苹果酒派	204
黑巧克力榛子派	206
巧克力山核桃派	207
核桃派	208
杏仁松子挞	209
蜂蜜松子挞	210
柠檬挞	211
烤奶酪蛋糕	212
约克乳酪挞	214
咖啡奶油蛋挞	215



经典花样派

深盘苹果派	218
蓝莓派	219
桃叶派	220
林茨蛋糕	222
意大利巧克力乳酪挞	223

驱蝇派	224
糖浆挞	225
李子派	226
苹果杏仁脆饼	227
咖啡蛋白脆顶派	228
柠檬蛋白派	230
大黄蛋白派	231
密西西比棉花糖派	232
波士顿太妃派	233
酸橙派	234



其他甜点	237
白兰地桃派	238
草莓挞	239
贝克韦蛋挞	240
苹果葡萄干枫糖派	241
法式苹果挞	242
法式梨挞	243
圣安娜蛋糕	244
草莓泡芙蛋糕	246
苹果卷	248
樱桃榛子卷	249
杏仁脆饼芒果卷	250
巧克力大枣杏仁卷	252
摩洛哥卷	253
苹果酥皮派	254
无花果酥皮挞	255

