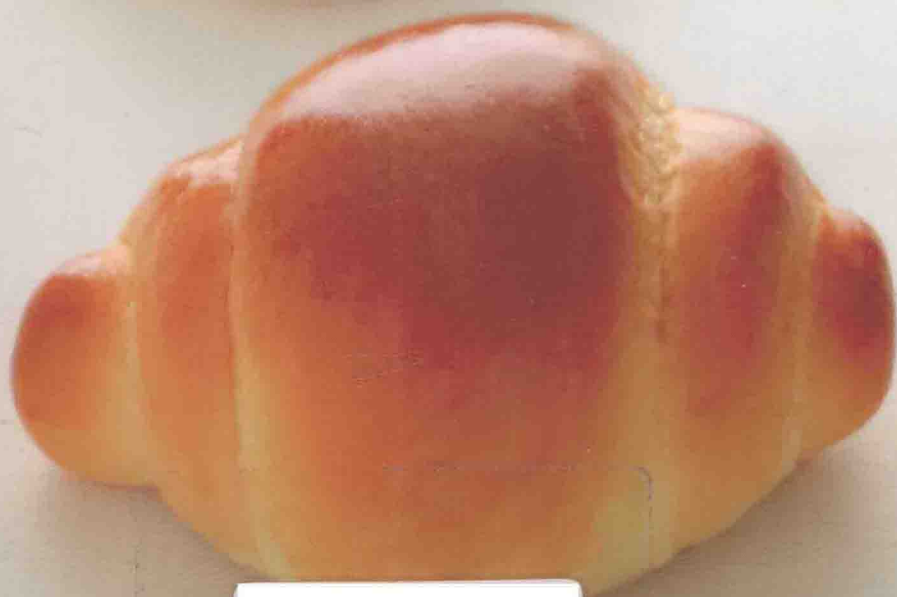




永不失败的 面包烘焙教科书



大师辈出!

日本辻专业厨艺联盟学校
面包大师们的彻底解说!

日本辻专业厨艺联盟学校面包制作教授
[日] 梶原庆春 浅田和宏 著
许月萌 译

800 多幅专业图片，全面
介绍各式面包的制作方法!

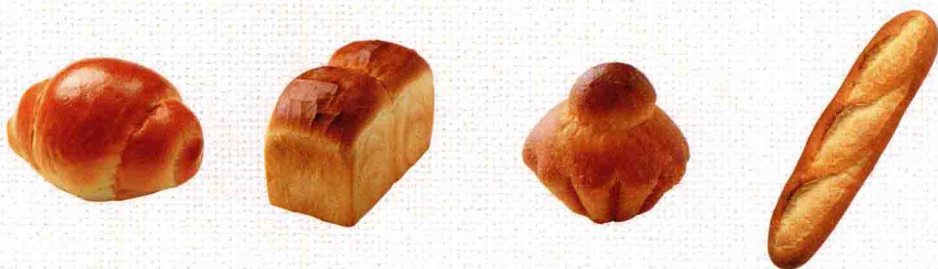
201 个问题帮你解决烘
焙过程中的所有疑难，你
一定可以成为面包高手!



中原出版传媒集团
大地传媒

河南科学技术出版社

永不失败^的 面包烘焙教科书



[日] 梶原庆春 浅田和宏 著
许月萌 译

河南科学技术出版社
· 郑州 ·

Pan Dukuri ni Komattara Yomu Hon

© Tsuji Culinary Research Co., Ltd. 2012

Originally published in Japan in 2012 by IKEDA PUBLISHING CO., LTD.
Chinese (Simplified Character only) translation rights arranged through
TOHAN CORPORATION, TOKYO.

版权所有，翻印必究

著作权合同登记号：图字16—2014—024



图书在版编目 (CIP) 数据

永不失败的面包烘焙教科书 / (日) 梶原庆春, (日) 浅田和宏著;
许月萌译. — 郑州: 河南科学技术出版社, 2015.3

ISBN 978-7-5349-7627-8

I. ①永… II. ①梶… ②浅… ③许… III. ①面包-烘焙-教材
IV. ①TS213.2



中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第010655号

出版发行: 河南科学技术出版社

地址: 郑州市经五路66号 邮编: 450002

电话: (0371) 65737028 65788613

网址: www.hnstp.cn

策划编辑: 刘欣

责任编辑: 葛鹏程

责任校对: 徐小刚

封面设计: 张伟

责任印制: 张艳芳

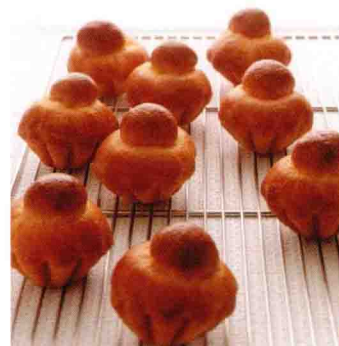
印刷: 北京盛通印刷股份有限公司

经销: 全国新华书店

幅面尺寸: 190mm × 255mm 印张: 13 字数: 300千字

版次: 2015年3月第1版 2015年3月第1次印刷

定价: 59.00元



如发现印、装质量问题, 影响阅读, 请与出版社联系并调换。

目 录

本书规则及使用方法	7
面包原料	8
面包制作工具	10

第一章 五种基础面包与系列面包

面包具有的特征	14
奶油卷	16
以奶油卷为基础烘焙而成的系列面包——①	
火腿洋葱面包卷	28
以奶油卷为基础烘焙而成的系列面包——②	
瑞士辫子面包	32
山形吐司	38
以山形吐司为基础烘焙而成的系列面包——①	
黑芝麻吐司	50
以山形吐司为基础烘焙而成的系列面包——②	
纺锤形砂糖黄油餐包	54
法式面包	58
以法式面包为基础烘焙而成的系列面包——①	
培根麦穗面包	70
以法式面包为基础烘焙而成的系列面包——②	
葡萄干坚果棒	76
法味朵风	80
以法味朵风为基础烘焙而成的系列面包——①	
葡萄干面包	92
以法味朵风为基础烘焙而成的系列面包——②	
香橙巧克力法味朵风	96
法式羊角面包	102
以法式羊角面包为基础烘焙而成的系列面包	
法式巧克力面包	118

第二章 面包制作中的问与答

原料、器具之“为什么”

Q1·制作面包需要哪些必备原料?	122
------------------	-----

面粉之“为什么”

Q2·面粉的成分是什么?	122
Q3·面粉的作用是什么?	122
Q4·什么是面筋蛋白?	123
Q5·面粉分为哪几种?	124

●详细说明

①面粉中蛋白质的含量是由什么因素决定的?	124
②什么叫面粉的等级?	124
Q6·什么样的面粉适合制作面包?	125
Q7·法式面包用粉究竟是什么样的粉?	125
Q8·面包制作所需的面粉除法式面包用粉外,还有哪些?	125
Q9·使用日本产面粉时,有哪些需要注意的地方?	126
Q10·使用大米面制作面包时,有什么需要注意的地方?	126
Q11·面粉适合存放在什么样的环境中?	126
Q12·最好要将面粉筛一筛吗?	127

水之“为什么”

Q13·水的作用是什么?	127
Q14·对于面包制作用水而言,有什么具体要求吗?	127
Q15·水的硬度会对面包制作产生影响吗?	127
Q16·可以使用碱性水吗?	128

酵母之“为什么”

Q17·酵母的作用是什么?	128
Q18·为了使酵母能够在面团内积极有效地活动,如何做才好?	129

●详细说明

①促进醒发的酶的作用	129
②用于醒发的淀粉与用于制作面包主体的淀粉	130
Q19·酵母的本质是什么?	130
Q20·酵母分哪几种?	130
Q21·根据面包种类不同,酵母分为几种?	131
Q22·如果不想使用配方中提供的酵母,要怎么办?	131
Q23·高糖面团用即发干酵母占面粉量的比例是多少?	132
Q24·将高糖面团用酵母与低糖面团用酵母互换使用,能够进行醒发吗?	132

● 详细说明

低糖面团用酵母与高糖面团用酵母有什么不同?132

Q25· 维生素C添加型酵母与维生素C非添加型酵母的区别
在哪里?133

Q26· 可以用水溶解即发干酵母吗?133

Q27· 为什么要将即发干酵母与盐分开放入面粉中?134

Q28· 如何较好地保存即发干酵母?134

Q29· 什么是天然酵母?134

Q30· 使用天然酵母制作面包与使用市售即发干酵母制作
面包, 效果上有何不同?134

盐之“为什么”

Q31· 盐的作用是什么?135

Q32· 有专门用于制作面包的盐吗?135

脱脂乳之“为什么”

Q33· 脱脂乳的作用是什么?136

● 详细说明

乳糖能变成酵母的养分吗?136

Q34· 为什么要使用脱脂乳而不是牛奶?136

Q35· 应该用多少牛奶来替代脱脂乳?136

砂糖之“为什么”

Q36· 砂糖的作用是什么?137

● 详细说明

面包着色机制——氨基-羰基反应.....138

Q37· 面包制作中通常使用什么糖?138

● 详细说明

砂糖和绵白糖的区别在哪里?138

油脂之“为什么”

Q38· 油脂的作用是什么?139

Q39· 在面包制作中经常使用什么样的油脂?139

● 详细说明

固体油脂具有可塑性的优点.....140

Q40· 如何选择油脂?140

Q41· 为什么有时需要同时使用起酥油和黄油?141

Q42· 将黄油室温软化, 黄油呈现何种状态为最佳?141

Q43· 可以使用已经融化了的黄油吗?141

● 详细说明

可以将熔化的黄油放入冰箱冷却凝固后再使用吗?142

Q44· 最好使用无盐黄油吗?142

鸡蛋之“为什么”

Q45· 鸡蛋的作用是什么?142

Q46· 使用蛋白制作面包与使用蛋黄制作面包的区别在哪里?142

麦芽精之“为什么”

Q47· 什么是麦芽精?143

Q48· 麦芽精的作用是什么?143

Q49· 若没有麦芽精, 该怎么办?144

Q50· 为什么要先用水将麦芽精溶解后才能加入面团内?144

Q51· 麦芽粉的用量及使用方法。.....144

坚果、干果之“为什么”

Q52· 掺入面团内的坚果最好使用烘焙过的吗?144

Q53· 为什么要将葡萄干用温水洗净后再使用?144

Q54· 坚果、干果的用量为多少较为合适?145

Q55· 掺入坚果及干果后, 面团的质地会变硬吗?145

器具之“为什么”

Q56· 制作面包用的工作台可以使用木制的吗?145

Q57· 什么是醒发器?145

Q58· 如果没有专用的醒发器, 该怎么办?145

Q59· 虽可以使用烤箱的醒发功能, 但不能设定较为精确的
温度。此时该怎么办?146

Q60· 利用烤箱的醒发功能制作出的面团质地较干燥, 该
怎样进行调节?146

Q61· 烤箱的醒发功能与烘焙预热功能不能同时使用时,
怎么办?146

Q62· 烤盘需要提前预热吗?147

Q63· 选用哪种质地的布盛放面团较为合适?147

Q64· 擀面杖的使用方法。.....147

● 详细说明

除擀面团外擀面杖的其他用法.....147

工序之“为什么”

Q65· 面包是怎么做成的?148

Q66· 面包的做法有几种?148

Q67· 面包分为哪几种类型?149

准备工作之“为什么”

Q68 · 什么样的环境适合面包制作?	149
Q69 · 制作面包时需要多大的操作面积?	149
Q70 · 开始制作面包前, 有什么需要注意的地方?	149
Q71 · 什么叫面包材料配比?	149
Q72 · 进行原料称重时, 有什么需要注意的地方?	150
Q73 · 能够使用量杯进行称量吗?	150
Q74 · 因原料量极少不能进行称量。此时怎么办?	150
Q75 · 什么是扑面?	151
Q76 · 什么粉可以充当扑面?	151

和面之“为什么”

Q77 · 什么是揉好后的面团温度?	151
Q78 · 什么是和面水、调整水?	152
Q79 · 为什么有必要调整 and 面水的温度?	152
Q80 · 如何较好地决定和面水的温度?	152
Q81 · 和面水的温度控制在哪个范围内较为合适?	152
Q82 · 即使调节和面水的温度, 也不能使揉好的面团达到理想温度。此时该怎么办?	152
Q83 · 何时加入调整水面团效果最佳?	153
Q84 · 可以一次性用完所有调整水吗?	153
Q85 · 混合原料时, 为什么要最后加入水?	154
Q86 · 加水后立即和面, 这种做法好不好?	154
Q87 · 为什么要最后加入油脂类物质?	154
Q88 · 请告诉我手工和面的技巧。	154
Q89 · 揉面时, 为什么要将面团在面板上搓擦、拍打?	155
Q90 · 每种面包的和面方法都相同吗?	156

● 详细说明

为什么和面力度有强弱之分?	156
Q91 · 手工和面时, 揉捏到何种程度为最佳?	157
Q92 · 面团过硬或过软会导致什么样的结果?	157
Q93 · 如何较好地确认面团揉捏是否完成?	158
Q94 · 机器和面与手工和面有什么不同?	159
Q95 · 和面力度不足或过强, 会分别产生什么情况?	159
Q96 · 揉好的面团未达到理想温度, 怎么做才好?	159
Q97 · 在手工和面的过程中, 面团过于紧缩, 不能顺利地进入揉捏。这种情况该怎么办?	160
Q98 · 拍打、揉捏面团时, 面团会破裂、出现小洞。怎么	

办?	160
Q99 · 为什么要把粘在手上及刮板上的面团刮取干净?	160

醒发之“为什么”

Q100 · 为什么面团通过醒发可以膨胀起来?	160
Q101 · 除了使面包膨胀外, 醒发的其他目的还有什么?	161

● 详细说明

什么是面团的成熟?	161
Q102 · 用于盛放揉好后的面团的容器, 其大小为多少较为合适?	162
Q103 · 为什么醒发过程中要保持面团处于湿润状态?	162
Q104 · 如何断定面团醒发的最佳状态?	162

● 详细说明

关于断定面团醒发最佳状态的两个观点	163
Q105 · 手指检测法是什么?	163
Q106 · 增加酵母量可缩短醒发时间吗?	164
Q107 · 基础醒发与最后醒发时的相对湿度大致为多少?	164
Q108 · 按照配方中的要求进行基础醒发和最后醒发, 为什么还会出现醒发过度或不足的情况呢?	164
Q109 · 为什么基础醒发及最后醒发的温度、相对湿度及时间等因素会因面包种类不同而产生差异呢?	165
Q110 · 为什么基础醒发与最后醒发的温度不同?	165
Q111 · 面团在基础醒发及最后醒发中达到的完美状态是一样的吗?	166
Q112 · 对于相同原料制成的面团而言, 最后醒发的时间会随面团大小的改变而变化吗?	166
Q113 · 最后醒发结束的断定方法。	166

排气之“为什么”

Q114 · 为什么要进行排气?	167
Q115 · 排气时, 为什么按压面团?	168
Q116 · 每种面包的排气处理都相同吗?	168
Q117 · 排气强度过大时, 面团会如何变化?	168
Q118 · 即便醒发后的面团不怎么膨胀, 但只要过了醒发时间, 就要对其进行排气处理。这种做法好不好?	169

分割之“为什么”

Q119 · 面团有里外面之分吗?	169
Q120 · 分割时, 为什么要用刮板对面团进行压切?	169

Q121·为什么要均匀分割面团?	170	光泽?	178
Q122·面团剩余时,我们该怎么做?	170	Q142·如何完美地涂抹蛋液?	179
搓圆之“为什么”		Q143·涂抹蛋液时,有哪些需要注意的地方?	179
Q123·面团搓圆的秘诀以及搓圆后面团应达到的最佳程度。	170	Q144·根据什么条件判断烘焙是否完成?	180
Q124·搓圆时,为什么还要使面团表面鼓起来?	171	Q145·按配方上标明的温度与时间对面包进行烘焙,结果面包烤焦了。这是为什么?	180
Q125·将面团放在手心上,不能很好地搓圆。此时该怎么办?	172	Q146·为什么烘焙出的面包表皮颜色深浅不一?	180
Q126·如果手不能握住整块面团且面团不能顺滑地在手中滚转。此时该怎么办?	172	Q147·为什么烘焙结束后要立即拿出烤盘,从面包模中取出面包?	180
Q127·面团起裂,应该是什么状态?	172	Q148·为什么要将面包从面包模中倒出来,而不是拔出来呢?	181
中间醒发之“为什么”		Q149·为什么烘焙后的面包底部和顶部会裂开?	181
Q128·为什么有必要进行中间醒发?	173	Q150·烘焙好的面包为什么没能形成完美的形状?	181
●详细说明		Q151·为什么烘焙好的面包会松弛软缩?	182
面团的膨胀和松弛	173	保存之“为什么”	
Q129·为什么中间醒发最好在醒发器内进行?	174	Q152·请告诉我切面包的秘诀。	182
Q130·中间醒发结束的断定方法。	174	Q153·如何保存吃剩的面包?	183
成形之“为什么”		Q154·为什么放置了一天的面包会变硬?	183
Q131·成形时,面团表面产生大气泡,此时该怎么办?	174	Q155·为什么软系列面包仅放置一天也会变硬、变干巴?	184
Q132·成形时,为什么要搓捏、按压接合处?	175	Q156·请告诉我复原面包皮酥脆感的方法。	184
Q133·为什么要使接合处朝下来摆放面团?	175	奶油卷之“为什么”	
烘焙之“为什么”		Q157·为什么烘焙好的奶油卷的卷痕会裂开?	184
Q134·将面团摆放在烤盘上时,有什么需要注意的地方?	175	吐司之“为什么”	
Q135·结束成形工序的面团太多,不能一次性全部进行烘焙。怎么办?	175	Q158·为什么要用蛋白质含量丰富的高筋粉来做吐司?	185
Q136·为什么烘焙可以使面包膨胀起来?	176	Q159·如果没有配方中使用的那种吐司模,我们该怎么办?	185
Q137·请告诉我面团受热的机制。	176	Q160·为什么在制作吐司时要进行强度排气?	186
●详细说明		Q161·为什么方形吐司的最后醒发时间比山形吐司的短?	186
①什么叫作蛋白质的变性?	177	Q162·方形吐司烤制出来棱角不分明。这是什么原因造成的?	187
②什么叫作淀粉的糊化?	177	Q163·山形吐司的两凸起高度不统一,下次制作时应注意什么?	187
Q138·为什么必须将烤箱提前预热?	177	Q164·面包的顶部烤糊了,怎么办?	187
Q139·喷雾后再进行烘焙,对面包有何影响?	177	Q165·为什么吐司烘焙完成后要立刻将其取出并放在面板上?	187
Q140·面包种类不同,需要改变水蒸气的量吗?	178		
Q141·涂抹蛋液后立即进行烘焙,面团会出现什么变化?	178		
●详细说明			
为什么涂抹蛋液后再烘焙会使面包变成金黄色并具有			

Q166·通过用吐司模磕碰面板的方法取出烘焙好的吐司，但吐司侧面凹陷进去了。这是什么原因造成的?188

Q167·吐司瓤内形成大气泡。这是什么原因造成的?188

法式面包之“为什么”

Q168·选择法式面包用粉的技巧是什么?189

Q169·在法式面包的和面过程中，为什么不能拍打面团?189

Q170·什么是二次和面?189

Q171·在二次和面之前，为什么要把即发干酵母撒在面团表面?190

Q172·为什么法式面包的醒发时间比较长?190

Q173·不能较好地将面团搓成棒状，怎么办?191

Q174·为什么要在面团上压入切痕?191

Q175·最好在面团上压入几道切痕?192

Q176·在面团上压入切痕时的秘诀是什么?192

Q177·不能顺利地压入切痕，怎么办?193

Q178·在面团上压入切痕时，有哪些需要注意的地方?194

Q179·切口处未裂开，面包底反倒裂开了。这是怎么回事?194

Q180·同一根法式面包上，既有切痕裂开的地方，又有切痕未裂开的地方。这是为什么?195

Q181·法式面包分几种?195

法味朵风之“为什么”

Q182·提前冷却黄油的理由。.....196

Q183·法味朵风的面团揉捏完成时温度会上升。怎样控制这种情况的发生?196

Q184·为什么要对法味朵风的面团进行冷藏醒发?196

Q185·为什么要在中间醒发前压平法味朵风的面团?197

Q186·法味朵风头部与面体的分界线不明显，这是什么原因造成的?197

Q187·为什么烘焙好的法味朵风头部发生了倾斜?197

法式羊角面包之“为什么”

Q188·为什么法式羊角面包具有层次感?198

Q189·制作法式羊角面包的面团时，有哪些需要注意的地方?199

Q190·为什么要先放黄油再和面?199

Q191·为什么要在冰箱内进行法式羊角面包面团的醒发?199

Q192·擀薄折入用黄油时，薄片黄油不能形成正方形。该怎么办?199

Q193·黄油过硬，难于进行拍打。可以用微波炉将其稍微加热一下吗?200

Q194·法式羊角面包的层次感不清楚。这是为什么?200

Q195·在擀薄法式羊角面包面团的过程中，面团变软了。此时应该怎么做?201

Q196·为什么在最后醒发阶段，黄油会从面团内渗出?201

Q197·折叠面团的次数不同，对烘焙出的法式羊角面包有什么样的影响?201

Q198·如何较好地利用剩余的法式羊角面包的面团?202

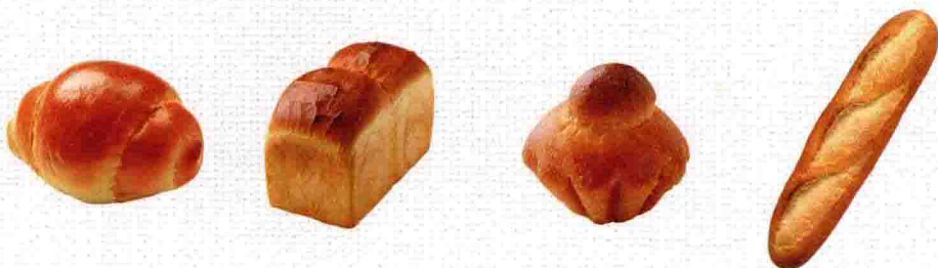
Q199·烤制完成的法式羊角面包表面发生断裂，这是什么原因造成的?202

法式巧克力面包之“为什么”

Q200·烘焙好的面包出现倾斜倒塌状况，这是什么原因造成的?203

Q201·制作法式巧克力面包时，可以使用市场上出售的那种巧克力吗?203

永不失败^的 面包烘焙教科书



[日] 梶原庆春 浅田和宏 著
许月萌 译

河南科学技术出版社
· 郑州 ·

目 录

本书规则及使用方法	7
面包原料	8
面包制作工具	10

第一章 五种基础面包与系列面包

面包具有的特征	14
奶油卷	16
以奶油卷为基础烘焙而成的系列面包——①	
火腿洋葱面包卷	28
以奶油卷为基础烘焙而成的系列面包——②	
瑞士辫子面包	32
山形吐司	38
以山形吐司为基础烘焙而成的系列面包——①	
黑芝麻吐司	50
以山形吐司为基础烘焙而成的系列面包——②	
纺锤形砂糖黄油餐包	54
法式面包	58
以法式面包为基础烘焙而成的系列面包——①	
培根麦穗面包	70
以法式面包为基础烘焙而成的系列面包——②	
葡萄干坚果棒	76
法味朵风	80
以法味朵风为基础烘焙而成的系列面包——①	
葡萄干面包	92
以法味朵风为基础烘焙而成的系列面包——②	
香橙巧克力法味朵风	96
法式羊角面包	102
以法式羊角面包为基础烘焙而成的系列面包	
法式巧克力面包	118

第二章 面包制作中的问与答

原料、器具之“为什么”

Q1·制作面包需要哪些必备原料?	122
------------------	-----

面粉之“为什么”

Q2·面粉的成分是什么?	122
Q3·面粉的作用是什么?	122
Q4·什么是面筋蛋白?	123
Q5·面粉分为哪几种?	124

●详细说明

①面粉中蛋白质的含量是由什么因素决定的?	124
②什么叫面粉的等级?	124
Q6·什么样的面粉适合制作面包?	125
Q7·法式面包用粉究竟是什么样的粉?	125
Q8·面包制作所需的面粉除法式面包用粉外,还有哪些?	125
Q9·使用日本产面粉时,有哪些需要注意的地方?	126
Q10·使用大米面制作面包时,有什么需要注意的地方?	126
Q11·面粉适合存放在什么样的环境中?	126
Q12·最好要将面粉筛一筛吗?	127

水之“为什么”

Q13·水的作用是什么?	127
Q14·对于面包制作用水而言,有什么具体要求吗?	127
Q15·水的硬度会对面包制作产生影响吗?	127
Q16·可以使用碱性水吗?	128

酵母之“为什么”

Q17·酵母的作用是什么?	128
Q18·为了使酵母能够在面团内积极有效地活动,如何做才好?	129

●详细说明

①促进醒发的酶的作用	129
②用于醒发的淀粉与用于制作面包主体的淀粉	130
Q19·酵母的本质是什么?	130
Q20·酵母分哪几种?	130
Q21·根据面包种类不同,酵母分为几种?	131
Q22·如果不想使用配方中提供的酵母,要怎么办?	131
Q23·高糖面团用即发干酵母占面粉量的比例是多少?	132
Q24·将高糖面团用酵母与低糖面团用酵母互换使用,能够进行醒发吗?	132

● 详细说明

低糖面团用酵母与高糖面团用酵母有什么不同?132

Q25· 维生素C添加型酵母与维生素C非添加型酵母的区别
在哪里?133

Q26· 可以用水溶解即发干酵母吗?133

Q27· 为什么要将即发干酵母与盐分开放入面粉中?134

Q28· 如何较好地保存即发干酵母?134

Q29· 什么是天然酵母?134

Q30· 使用天然酵母制作面包与使用市售即发干酵母制作
面包, 效果上有何不同?134

盐之“为什么”

Q31· 盐的作用是什么?135

Q32· 有专门用于制作面包的盐吗?135

脱脂乳之“为什么”

Q33· 脱脂乳的作用是什么?136

● 详细说明

乳糖能变成酵母的营养吗?136

Q34· 为什么要使用脱脂乳而不是牛奶?136

Q35· 应该用多少牛奶来替代脱脂乳?136

砂糖之“为什么”

Q36· 砂糖的作用是什么?137

● 详细说明

面包着色机制——氨基-羰基反应138

Q37· 面包制作中通常使用什么糖?138

● 详细说明

砂糖和绵白糖的区别在哪里?138

油脂之“为什么”

Q38· 油脂的作用是什么?139

Q39· 在面包制作中经常使用什么样的油脂?139

● 详细说明

固体油脂具有可塑性的优点140

Q40· 如何选择油脂?140

Q41· 为什么有时需要同时使用起酥油和黄油?141

Q42· 将黄油室温软化, 黄油呈现何种状态为最佳?141

Q43· 可以使用已经融化了的黄油吗?141

● 详细说明

可以将熔化的黄油放入冰箱冷却凝固后再使用吗?142

Q44· 最好使用无盐黄油吗?142

鸡蛋之“为什么”

Q45· 鸡蛋的作用是什么?142

Q46· 使用蛋白制作面包与使用蛋黄制作面包的区别在哪里?142

麦芽精之“为什么”

Q47· 什么是麦芽精?143

Q48· 麦芽精的作用是什么?143

Q49· 若没有麦芽精, 该怎么办?144

Q50· 为什么要先用水将麦芽精溶解后才能加入面团内?144

Q51· 麦芽粉的用量及使用方法。144

坚果、干果之“为什么”

Q52· 掺入面团内的坚果最好使用烘焙过的吗?144

Q53· 为什么要将葡萄干用温水洗净后再使用?144

Q54· 坚果、干果的用量为多少较为合适?145

Q55· 掺入坚果及干果后, 面团的质地会变硬吗?145

器具之“为什么”

Q56· 制作面包用的工作台可以使用木制的吗?145

Q57· 什么是醒发器?145

Q58· 如果没有专用的醒发器, 该怎么办?145

Q59· 虽可以使用烤箱的醒发功能, 但不能设定较为精确的
温度。此时该怎么办?146

Q60· 利用烤箱的醒发功能制作出的面团质地较干燥, 该
怎样进行调节?146

Q61· 烤箱的醒发功能与烘焙预热功能不能同时使用时,
怎么办?146

Q62· 烤盘需要提前预热吗?147

Q63· 选用哪种质地的布盛放面团较为合适?147

Q64· 擀面杖的使用方法。147

● 详细说明

除擀面团外擀面杖的其他用法147

工序之“为什么”

Q65· 面包是怎么做成的?148

Q66· 面包的做法有几种?148

Q67· 面包分为哪几种类型?149

准备工作之“为什么”

Q68 · 什么样的环境适合面包制作?	149
Q69 · 制作面包时需要多大的操作面积?	149
Q70 · 开始制作面包前, 有什么需要注意的地方?	149
Q71 · 什么叫面包材料配比?	149
Q72 · 进行原料称重时, 有什么需要注意的地方?	150
Q73 · 能够使用量杯进行称量吗?	150
Q74 · 因原料量极少不能进行称量。此时怎么办?	150
Q75 · 什么是扑面?	151
Q76 · 什么粉可以充当扑面?	151

和面之“为什么”

Q77 · 什么是揉好后的面团温度?	151
Q78 · 什么是和面水、调整水?	152
Q79 · 为什么有必要调整 and 面水的温度?	152
Q80 · 如何较好地决定和面水的温度?	152
Q81 · 和面水的温度控制在哪个范围内较为合适?	152
Q82 · 即使调节和面水的温度, 也不能使揉好的面团达到理想温度。此时该怎么办?	152
Q83 · 何时加入调整水面团效果最佳?	153
Q84 · 可以一次性用完所有调整水吗?	153
Q85 · 混合原料时, 为什么要最后加入水?	154
Q86 · 加水后立即和面, 这种做法好不好?	154
Q87 · 为什么要最后加入油脂类物质?	154
Q88 · 请告诉我手工和面的技巧。	154
Q89 · 揉面时, 为什么要将面团在面板上搓擦、拍打?	155
Q90 · 每种面包的和面方法都相同吗?	156

● 详细说明

为什么和面力度有强弱之分?	156
Q91 · 手工和面时, 揉捏到何种程度为最佳?	157
Q92 · 面团过硬或过软会导致什么样的结果?	157
Q93 · 如何较好地确认面团揉捏是否完成?	158
Q94 · 机器和面与手工和面有什么不同?	159
Q95 · 和面力度不足或过强, 会分别产生什么情况?	159
Q96 · 揉好的面团未达到理想温度, 怎么做才好?	159
Q97 · 在手工和面的过程中, 面团过于紧缩, 不能顺利地进行揉捏。这种情况该怎么办?	160
Q98 · 拍打、揉捏面团时, 面团会破裂、出现小洞。怎么	

办?	160
----------	-----

Q99 · 为什么要把粘在手上及刮板上的面团刮取干净?	160
-----------------------------------	-----

醒发之“为什么”

Q100 · 为什么面团通过醒发可以膨胀起来?	160
Q101 · 除了使面包膨胀外, 醒发的其他目的还有什么?	161

● 详细说明

什么是面团的熟成?	161
Q102 · 用于盛放揉好后的面团的容器, 其大小为多少较为合适?	162
Q103 · 为什么醒发过程中要保持面团处于湿润状态?	162
Q104 · 如何断定面团醒发的最佳状态?	162

● 详细说明

关于断定面团醒发最佳状态的两个观点	163
Q105 · 手指检测法是什么?	163
Q106 · 增加酵母量可缩短醒发时间吗?	164
Q107 · 基础醒发与最后醒发时的相对湿度大致为多少?	164
Q108 · 按照配方中的要求进行基础醒发和最后醒发, 为什么还会出现醒发过度或不足的情况呢?	164
Q109 · 为什么基础醒发及最后醒发的温度、相对湿度及时间等因素会因面包种类不同而产生差异呢?	165
Q110 · 为什么基础醒发与最后醒发的温度不同?	165
Q111 · 面团在基础醒发及最后醒发中达到的完美状态是一样的吗?	166
Q112 · 对于相同原料制成的面团而言, 最后醒发的时间会随面团大小的改变而变化吗?	166
Q113 · 最后醒发结束的断定方法。	166

排气之“为什么”

Q114 · 为什么要进行排气?	167
Q115 · 排气时, 为什么按压面团?	168
Q116 · 每种面包的排气处理都相同吗?	168
Q117 · 排气强度过大时, 面团会如何变化?	168
Q118 · 即便醒发后的面团不怎么膨胀, 但只要过了醒发时间, 就要对其进行排气处理。这种做法好不好?	169

分割之“为什么”

Q119 · 面团有里外面之分吗?	169
Q120 · 分割时, 为什么要用刮板对面团进行压切?	169

Q121·为什么要均匀分割面团?170

Q122·面团剩余时,我们该怎么做?170

搓圆之“为什么”

Q123·面团搓圆的秘诀以及搓圆后面团应达到的最佳程度。.....170

Q124·搓圆时,为什么还要使面团表面鼓起来?171

Q125·将面团放在手心上,不能很好地搓圆。此时该怎么办?172

Q126·如果手不能握住整块面团且面团不能顺滑地在手中滚转。此时该怎么办?172

Q127·面团起裂,应该是什么状态?172

中间醒发之“为什么”

Q128·为什么有必要进行中间醒发?173

●详细说明

面团的膨胀和松弛.....173

Q129·为什么中间醒发最好在醒发器内进行?174

Q130·中间醒发结束的断定方法。.....174

成形之“为什么”

Q131·成形时,面团表面产生大气泡,此时该怎么办?174

Q132·成形时,为什么要搓捏、按压接合处?175

Q133·为什么要使接合处朝下来摆放面团?175

烘焙之“为什么”

Q134·将面团摆放在烤盘上时,有什么需要注意的地方? ...175

Q135·结束成形工序的面团太多,不能一次性全部进行烘焙。怎么办?175

Q136·为什么烘焙可以使面包膨胀起来?176

Q137·请告诉我面团受热的机制。.....176

●详细说明

①什么叫作蛋白质的变性?177

②什么叫作淀粉的糊化?177

Q138·为什么必须将烤箱提前预热?177

Q139·喷雾后再进行烘焙,对面包有何影响?177

Q140·面包种类不同,需要改变水蒸气的量吗?178

Q141·涂抹蛋液后立即进行烘焙,面团会出现什么变化? ...178

●详细说明

为什么涂抹蛋液后再烘焙会使面包变成金黄色并具有

光泽?178

Q142·如何完美地涂抹蛋液?179

Q143·涂抹蛋液时,有哪些需要注意的地方?179

Q144·根据什么条件判断烘焙是否完成?180

Q145·按配方上标明的温度与时间对面包进行烘焙,结果面包烤焦了。这是为什么?180

Q146·为什么烘焙出的面包表皮颜色深浅不一?180

Q147·为什么烘焙结束后要立即拿出烤盘,从面包模中取出面包?180

Q148·为什么要将面包从面包模中倒出来,而不是拔出来呢?181

Q149·为什么烘焙后的面包底部和顶部会裂开?181

Q150·烘焙好的面包为什么没能形成完美的形状?181

Q151·为什么烘焙好的面包会松弛软缩?182

保存之“为什么”

Q152·请告诉我切面包的秘诀。.....182

Q153·如何保存吃剩的面包?183

Q154·为什么放置了一天的面包会变硬?183

Q155·为什么软系列面包仅放置一天也会变硬、变干巴? ...184

Q156·请告诉我复原面包皮酥脆感的方法。.....184

奶油卷之“为什么”

Q157·为什么烘焙好的奶油卷的卷痕会裂开?184

吐司之“为什么”

Q158·为什么要用蛋白质含量丰富的高筋粉来做吐司?185

Q159·如果没有配方中使用的那种吐司模,我们该怎么办?185

Q160·为什么在制作吐司时要进行强度排气?186

Q161·为什么方形吐司的最后醒发时间比山形吐司的短?186

Q162·方形吐司烤制出来棱角不分明。这是什么原因造成的?187

Q163·山形吐司的两凸起高度不统一,下次制作时应注意什么?187

Q164·面包的顶部烤糊了,怎么办?187

Q165·为什么吐司烘焙完成后要立刻将其取出并放在面板上?187

Q166·通过用吐司模磕碰面板的方法取出烘焙好的吐司，但吐司侧面凹陷进去了。这是什么原因造成的？……188

Q167·吐司瓤内形成大气泡。这是什么原因造成的？……188

法式面包之“为什么”

Q168·选择法式面包用粉的技巧是什么？……189

Q169·在法式面包的和面过程中，为什么不能拍打面团？……189

Q170·什么是二次和面？……189

Q171·在二次和面之前，为什么要把即发干酵母撒在面团表面？……190

Q172·为什么法式面包的醒发时间比较长？……190

Q173·不能较好地将面团搓成棒状，怎么办？……191

Q174·为什么要在面团上压入切痕？……191

Q175·最好在面团上压入几道切痕？……192

Q176·在面团上压入切痕时的秘诀是什么？……192

Q177·不能顺利地压入切痕，怎么办？……193

Q178·在面团上压入切痕时，有哪些需要注意的地方？……194

Q179·切口处未裂开，面包底反倒裂开了。这是怎么回事？……194

Q180·同一根法式面包上，既有切痕裂开的地方，又有切痕未裂开的地方。这是为什么？……195

Q181·法式面包分几种？……195

法味朵风之“为什么”

Q182·提前冷却黄油的理由。……196

Q183·法味朵风的面团揉捏完成时温度会上升。怎样控制这种情况的发生？……196

Q184·为什么要对法味朵风的面团进行冷藏醒发？……196

Q185·为什么要在中间醒发前压平法味朵风的面团？……197

Q186·法味朵风头部与面体的分界线不明显，这是什么原因造成的？……197

Q187·为什么烘焙好的法味朵风头部发生了倾斜？……197

法式羊角面包之“为什么”

Q188·为什么法式羊角面包具有层次感？……198

Q189·制作法式羊角面包的面团时，有哪些需要注意的地方？……199

Q190·为什么要先放黄油再和面？……199

Q191·为什么要在冰箱内进行法式羊角面包面团的醒发？……199

Q192·擀薄折入用黄油时，薄片黄油不能形成正方形。该怎么办？……199

Q193·黄油过硬，难于进行拍打。可以用微波炉将其稍微加热一下吗？……200

Q194·法式羊角面包的层次感不清楚。这是为什么？……200

Q195·在擀薄法式羊角面包面团的过程中，面团变软了。此时应该怎么做？……201

Q196·为什么在最后醒发阶段，黄油会从面团内渗出？……201

Q197·折叠面团的次数不同，对烘焙出的法式羊角面包有怎样的影响？……201

Q198·如何较好地利用剩余的法式羊角面包的面团？……202

Q199·烤制完成的法式羊角面包表面发生断裂，这是什么原因造成的？……202

法式巧克力面包之“为什么”

Q200·烘焙好的面包出现倾斜倒塌状况，这是什么原因造成的？……203

Q201·制作法式巧克力面包时，可以使用市场上出售的那种巧克力吗？……203

面包原料

无论做哪种面包，面粉、酵母、盐、水都是必需的。其他配料要根据需要准备。至于混搭材料和装点材料，只对本书中出现过的做了介绍。具体请根据个人喜好、想要的效果准备材料。

面团原料



面粉 高筋粉(上)、法式面包用粉(下)

面粉有高筋粉和低筋粉等种类之分，但做面包一般使用高筋粉。糕点材料店里有各种各样的、国内外各种品牌的面粉，如果做简单的面包，单是面粉的味道就可以决定面包的风味。另外，高筋粉也可以当扑面使用。法式面包用粉，也称为法式面包专用粉，是面粉生产商为制作好吃的法式面包专门研制的面粉。各个面粉生产商推出了各种品牌的法式面包用粉。

* 如想进一步了解面粉，请参阅 ➡ P122



即发干酵母

即发干酵母是一种可以直接与面粉混合的、使用便利的颗粒状酵母，有时也称为干酵母，但原本干酵母是一种大的圆形颗粒状酵母，使用前是需要预备发酵的。选购时请确认包装上的使用方法，以免弄混。一旦开封，需要封闭冷藏保存，且尽快使用。

* 如想进一步了解酵母，请参阅 ➡ P128



盐

做面包时，用市面上买的盐大致上没什么问题，但如果面团和好还能看到盐粒，这样的粗盐不建议使用。另外，氯化钠含量极少的盐，添加了调味剂、维生素、钙等成分的盐可能会影响到面团，应避免使用。

* 如想进一步了解盐，请参阅 ➡ P135



水

可以直接使用自来水，也可以使用矿泉水。但如果水的硬度过高，就不适合用来做面包了。

* 如想进一步了解水，请参阅 ➡ P127



油脂

黄油(右)、起酥油(左)

做面包最常用的油脂就是黄油和起酥油。黄油有它特有的风味，而起酥油则具有无味的特点。想给面包添加点风味时，就用黄油；不想添加香味的时候就用起酥油。但在碗、盆、蛋糕模具、烤盘上涂抹时，一般使用起酥油。

* 如想进一步了解油脂，请参阅 ➡ P139



砂糖

做面包一般使用蔗糖，纯度高，甜味清爽可口。照片上的是一种比一般蔗糖颗粒细、容易溶解的蔗糖。在糕点材料店就能买到，但用普通的蔗糖、绵白糖也没有问题。

*如想进一步了解砂糖，请参阅➡P137



鸡蛋

不同尺寸的鸡蛋，其蛋黄和蛋白的比例是不一样的。就算是相同尺寸的鸡蛋，重量还是有微妙区别的。所以在做面包时，基本上以重量作为称量鸡蛋的标准。在本书中使用的是中等大小的鸡蛋。

*如想进一步了解鸡蛋，请参阅➡P142



脱脂乳

脱脂乳是一种脱去水分和脂肪的牛奶粉末，也称为脱脂奶粉。相比牛奶，它用量小、便于保存而且便宜，所以经常用于制作面包。因其吸水性比较好，所以如果发现有些结块，在使用前需要筛一下。

*如想进一步了解脱脂乳，请参阅➡P136



麦芽精

麦芽精是从发芽的大麦中提取出的麦芽糖浓缩物，又称为麦芽糖浆。虽说它不是常用的材料，但制作法式面包等不使用砂糖的面包时，它是不可或缺的材料，可使面包容易上色。

*如想进一步了解麦芽精，请参阅➡P143



坚果

杏仁(上)、核桃(下)

使用带皮的完整杏仁和带薄皮的核桃。核桃去除外壳，竖切成两半。有专门将核桃竖切成两半卖的地方。这些材料主要用于混入(面团)底料、点缀、做馅料。

*如想进一步了解坚果，请参阅➡P144

砂糖

细砂糖粉(下)、华夫糖(上)

将颗粒状的糖研磨成粉就变成了细砂糖粉。大颗粒状的华夫糖(waffle sugar)具有经烘焙之后仍然可以保持其颗粒形状的特点，主要用于装点。



巧克力
丹麦糕点用巧克力(下)、
巧克力豆(上)

用于混入面团、填充馅料、点缀。本书中制作巧克力面包的时候用的是板状巧克力；在做橘子巧克力法味朵风时用的是巧克力豆。虽然也可以使用普通的巧克力，但烘焙过程中巧克力经常会融化流出来。在糕点材料店里可以买到烘焙过程中不容易熔化的巧克力。



葡萄干
加利福尼亚葡萄干(下)、苏丹
娜葡萄干(上)

除了颜色较深的加利福尼亚葡萄干、颜色淡的苏丹娜葡萄干以外，还有很多其他种类。将在水里快速冲洗过的葡萄干、在洋酒里泡过的葡萄干混入面团或者当馅料使用。

*如想进一步了解葡萄干，请参阅➡P144



橘子皮

图示是一种用糖浆煮过的橘子皮。做面包时，黑芝麻主要用来混入面团或者装点。



黑芝麻

做面包时，黑芝麻主要用来混入面团或者装点。