

回家吃饭系列

静静流淌的时光里，与烘焙于书中不期而遇
袭来暖香阵阵，正是味蕾满足的滋味

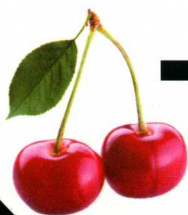
烘焙课堂进行时，前排座位抢占好；步骤视频详细解析，轻松制作无烦恼

超低价
29.80元

一看就会的 烘焙



细腻的蛋糕、酥脆的饼干、柔软的面包、可口的茶点
挥一下烘焙这根魔法棒，一一为你呈现



一本全

吴文达◎主编



扫一扫二维码
同步视频“码”上看



中国纺织出版社

回家吃饭系列

一看就会的 烘焙一本全

吴文达◎主编

甜蜜烘焙，温暖来袭一本上手



 中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

一看就会的烘焙一本全 / 吴文达主编. —北京:
中国纺织出版社, 2016. 1

(回家吃饭系列)

ISBN 978-7-5180-2125-3

I. ①—… 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(2015)第258170号

责任编辑: 韩婧 责任印制: 王艳丽

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博<http://weibo.com/2119887771>

深圳市雅佳图印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2016年1月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 15

字数: 251千字 定价: 29.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换



PART

1

关于烘焙，一看你就会

必备工具抢先知

烤箱.....	010
电子秤.....	010
量匙.....	010
量杯.....	010
搅拌器.....	010
电动搅拌器.....	010
刮刀.....	011
刮板.....	011
面粉筛.....	011
擀面杖.....	011
烘焙纸.....	011
戚风蛋糕模.....	011
蛋挞模.....	011

常用原料认真记

低筋面粉.....	012
高筋面粉.....	012
鸡蛋.....	012
牛奶.....	012
酵母.....	012

泡打粉.....	012
糖粉.....	013
细砂糖.....	013
黄油.....	013
片状酥油.....	013
动物性淡奶油.....	013
植物鲜奶油.....	013
苏打粉.....	013

基本功要练扎实

蛋白打发.....	014
全蛋打发.....	014
黄油打发.....	014
基础面团制作.....	015
丹麦面团制作.....	016
挞皮制作.....	017
派皮制作.....	018
千层酥皮制作.....	019

简单实用有技巧

放置烤箱应正确.....	020
--------------	-----

阅读配方要完整	020
烤箱预热不能忘	020
摸清烤箱的脾气	020
配料工具少不了	020
配料回温把握好	020
控制烤温需准确	020
注意隔热勿烫伤	020

玩转小刀，切出来的美丽

锯齿刀	021
多用刀	021

储存点心，留得住的新鲜

干式点心	022
湿式点心	022

PART

2

拿下细腻的蛋糕，势在必得

虎皮蛋糕	024
海苔蛋糕	026
香橙海绵蛋糕	028



马力诺蛋糕	030
萌爪爪奶油蛋糕卷	032
翡翠蛋糕	034
狮皮香芋蛋糕	036
巧克力毛巾卷	038
简易海绵蛋糕	040
红豆蛋糕	042
维也纳蛋糕	044
舒芙蕾	046
北海道戚风杯	048
原味戚风蛋糕	049
玉枕蛋糕	050



美式芝麻蛋糕.....	052	重芝士蛋糕.....	068
轻乳酪蛋糕.....	053	酥樱桃蛋糕.....	070
红豆乳酪蛋糕.....	054	奇异果巧克力玛芬.....	071
坚果巧克力蛋糕.....	056	咖啡提子玛芬.....	072
脆皮蛋糕.....	058	脱脂水果玛芬.....	073
香杏蛋糕.....	059	重油蛋糕.....	074
抹茶提拉米苏.....	060	杏仁哈雷蛋糕.....	075
法式巧克力蛋糕.....	062	提子哈雷蛋糕.....	076
布朗尼蛋糕.....	064		
酸奶芝士蛋糕.....	066		

PART

3

制作酥脆的饼干，如此简单

芝麻薄脆.....	078	香丁丁.....	091
南瓜籽薄片.....	079	芝麻土豆饼干.....	092
抹茶薄饼.....	080		
香醇肉桂酥饼.....	081		
纽扣小饼干.....	082		
香草饼干.....	084		
高钙奶盐苏打饼干.....	086		
橄榄油原味香脆饼.....	088		
猫舌饼.....	090		





小甜饼	094
香甜裂纹小饼	095
手指饼干	096
香酥饼	098
腰果小酥饼	099
蛋黄小饼干	100
星星小西饼	101
罗蜜雅饼干	102
娃娃饼干	104
草莓酱可球	106
巧克力牛奶饼干	108

香脆朱力饼	110
水果大饼	112
朗姆葡萄饼干	114
黑芝麻咸香饼	116
鸡蛋黄油饼干	117
数字饼干	118
红茶小酥饼	119
双色耳朵饼干	120
奇异果小饼干	122
杏仁蜂蜜小西饼	124
海苔肉松饼干	125
全麦核桃酥饼	126
达克酥饼	127
格格花心	128
花生脆果子	130
芝士脆果子	131
腰果脆果子	132

PART

4

挑战柔软的面包，不在话下

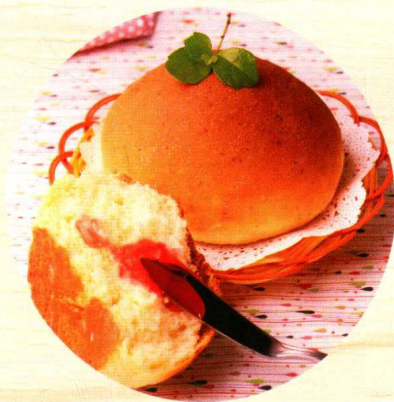
早餐包	134
蜂蜜小面包	136

菠萝包	138
雪菠萝	140



香葱芝士条	142
热狗	142
奶油面包	146
黄油卷	148
腊肠卷	150
迷你肉松卷	152
杂蔬火腿芝士卷	154
核桃面包	156
辣椒面包	158
枣饽饽	160
全麦餐包	162
法棍面包	164
杏仁杂粮包	165
贝果	166
德式小餐包	168
意大利面包棒	170
日式乳酪面包	172
丹麦手撕包	174
丹麦苹果面包	176

巧克力墨西哥面包	178
墨鱼面包	180
哈雷面包	182
金牛角包	184
奶香桃心包	186
鼻烟壶面包	188
双胞胎面包	190
白吐司	192
全麦红枣吐司	194



PART

5

准备午后的茶点，轻松搞定

草莓蛋挞	196
------------	-----

葡式蛋挞	198
------------	-----

巧克力蛋挞	200	巧克力果仁司康	222
苹果派	202	咖啡挞	224
酸奶乳酪派	204	草莓挞	226
芝心比萨	206	马卡龙	228
田园风光比萨	208	巧克力马卡龙	230
花生酥	210	芝麻酥球	232
菊花酥	212	椰子球	233
巧克力甜甜圈	214	旺仔小馒头	234
布列塔尼酥饼	216	香辣条	235
古典巧克力	217	忌廉泡芙	236
柠檬司康	218	脆皮泡芙	238
蔓越莓司康	219	泡芙	240
红茶司康	220		



回家吃饭系列

一看就会的 烘焙一本全

吴文达◎主编

甜蜜烘焙，温暖来袭一本上手



 中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

一看就会的烘焙一本全 / 吴文达主编. —北京:
中国纺织出版社, 2016. 1
(回家吃饭系列)
ISBN 978-7-5180-2125-3

I. ①—… 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(2015)第258170号

责任编辑: 韩婧 责任印制: 王艳丽

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博<http://weibo.com/2119887771>

深圳市雅佳图印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2016年1月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 15

字数: 251千字 定价: 29.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换



PART

1

关于烘焙，一看你就会

必备工具抢先知

烤箱.....	010
电子秤.....	010
量匙.....	010
量杯.....	010
搅拌器.....	010
电动搅拌器.....	010
刮刀.....	011
刮板.....	011
面粉筛.....	011
擀面杖.....	011
烘焙纸.....	011
戚风蛋糕模.....	011
蛋挞模.....	011

常用原料认真记

低筋面粉.....	012
高筋面粉.....	012
鸡蛋.....	012
牛奶.....	012
酵母.....	012

泡打粉.....	012
糖粉.....	013
细砂糖.....	013
黄油.....	013
片状酥油.....	013
动物性淡奶油.....	013
植物鲜奶油.....	013
苏打粉.....	013

基本功要练扎实

蛋白打发.....	014
全蛋打发.....	014
黄油打发.....	014
基础面团制作.....	015
丹麦面团制作.....	016
挞皮制作.....	017
派皮制作.....	018
千层酥皮制作.....	019

简单实用有技巧

放置烤箱应正确.....	020
--------------	-----

阅读配方要完整	020
烤箱预热不能忘	020
摸清烤箱的脾气	020
配料工具少不了	020
配料回温把握好	020
控制烤温需准确	020
注意隔热勿烫伤	020

玩转小刀，切出来的美丽

锯齿刀	021
多用刀	021

储存点心，留得住的新鲜

干式点心	022
湿式点心	022

PART

2

拿下细腻的蛋糕，势在必得

虎皮蛋糕	024
海苔蛋糕	026
香橙海绵蛋糕	028



马力诺蛋糕	030
萌爪爪奶油蛋糕卷	032
翡翠蛋糕	034
狮皮香芋蛋糕	036
巧克力毛巾卷	038
简易海绵蛋糕	040
红豆蛋糕	042
维也纳蛋糕	044
舒芙蕾	046
北海道戚风杯	048
原味戚风蛋糕	049
玉枕蛋糕	050



美式芝麻蛋糕.....	052	重芝士蛋糕.....	068
轻乳酪蛋糕.....	053	酥樱桃蛋糕.....	070
红豆乳酪蛋糕.....	054	奇异果巧克力玛芬.....	071
坚果巧克力蛋糕.....	056	咖啡提子玛芬.....	072
脆皮蛋糕.....	058	脱脂水果玛芬.....	073
香杏蛋糕.....	059	重油蛋糕.....	074
抹茶提拉米苏.....	060	杏仁哈雷蛋糕.....	075
法式巧克力蛋糕.....	062	提子哈雷蛋糕.....	076
布朗尼蛋糕.....	064		
酸奶芝士蛋糕.....	066		

PART

3

制作酥脆的饼干，如此简单

芝麻薄脆.....	078	香丁丁.....	091
南瓜籽薄片.....	079	芝麻土豆饼干.....	092
抹茶薄饼.....	080		
香醇肉桂酥饼.....	081		
纽扣小饼干.....	082		
香草饼干.....	084		
高钙奶盐苏打饼干.....	086		
橄榄油原味香脆饼.....	088		
猫舌饼.....	090		





小甜饼	094
香甜裂纹小饼	095
手指饼干	096
香酥饼	098
腰果小酥饼	099
蛋黄小饼干	100
星星小西饼	101
罗蜜雅饼干	102
娃娃饼干	104
草莓酱可球	106
巧克力牛奶饼干	108

香脆朱力饼	110
水果大饼	112
朗姆葡萄饼干	114
黑芝麻咸香饼	116
鸡蛋黄油饼干	117
数字饼干	118
红茶小酥饼	119
双色耳朵饼干	120
奇异果小饼干	122
杏仁蜂蜜小西饼	124
海苔肉松饼干	125
全麦核桃酥饼	126
达克酥饼	127
格格花心	128
花生脆果子	130
芝士脆果子	131
腰果脆果子	132

PART

4

挑战柔软的面包，不在话下

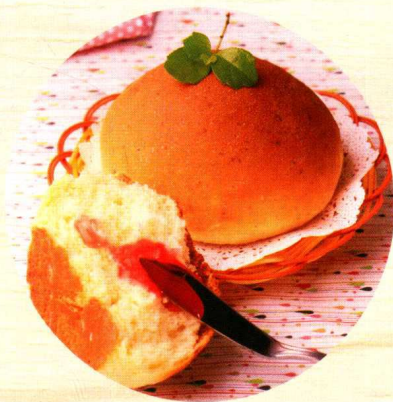
早餐包	134
蜂蜜小面包	136

菠萝包	138
雪菠萝	140



香葱芝士条	142
热狗	142
奶油面包	146
黄油卷	148
腊肠卷	150
迷你肉松卷	152
杂蔬火腿芝士卷	154
核桃面包	156
辣椒面包	158
枣饽饽	160
全麦餐包	162
法棍面包	164
杏仁杂粮包	165
贝果	166
德式小餐包	168
意大利面包棒	170
日式乳酪面包	172
丹麦手撕包	174
丹麦苹果面包	176

巧克力墨西哥面包	178
墨鱼面包	180
哈雷面包	182
金牛角包	184
奶香桃心包	186
鼻烟壶面包	188
双胞胎面包	190
白吐司	192
全麦红枣吐司	194



PART

5

准备午后的茶点，轻松搞定

草莓蛋挞	196
------------	-----

葡式蛋挞	198
------------	-----

巧克力蛋挞	200
苹果派	202
酸奶乳酪派	204
芝心比萨	206
田园风光比萨	208
花生酥	210
菊花酥	212
巧克力甜甜圈	214
布列塔尼酥饼	216
古典巧克力	217
柠檬司康	218
蔓越莓司康	219
红茶司康	220

巧克力果仁司康	222
咖啡挞	224
草莓挞	226
马卡龙	228
巧克力马卡龙	230
芝麻酥球	232
椰子球	233
旺仔小馒头	234
香辣条	235
忌廉泡芙	236
脆皮泡芙	238
泡芙	240

