

最详尽的

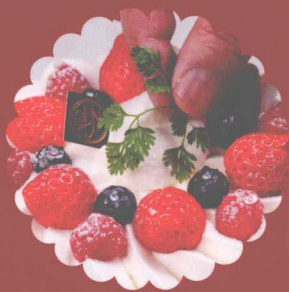


「日」川上文代 著

周小燕 译

# 甜点基本功

8种基本操作, 10种基本面粉  
数十种常用装饰方法+全图图解

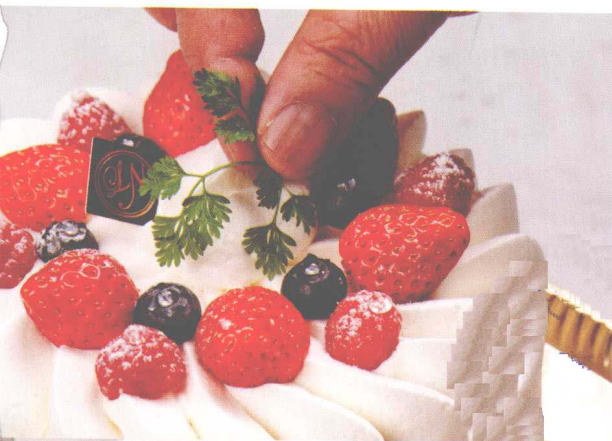


教科书



# 最详尽的 甜点基本功教科书

[日] 川上文代◎著 周小燕◎译



版权所有 侵权必究

## 图书在版编目 ( C I P ) 数据

最详尽的甜点基本功教科书 / (日) 川上文代著 ;  
周小燕译. -- 北京 : 中国民族摄影艺术出版社, 2015.4  
ISBN 978-7-5122-0689-2

I. ①最… II. ①川… ②周… III. ①甜食 - 制作 -  
教材 IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第084539号

TITLE: [ひと目でわかるお菓子の教科書 きほん編]

BY: [川上 文代]

Copyright © FUMIYO KAWAKAMI, 2012

Original Japanese language edition published by Shinsei Publishing Co., Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Shinsei Publishing Co., Ltd.

Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc..

本书由日本株式会社新星出版社授权北京书中缘图书有限公司出品并由中国民族摄影艺术出版社在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

著作权合同登记号: 01-2015-2289



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 ( www.booklink.com.cn )

总 策 划: 陈 庆

策 划: 邵嘉瑜

设计制作: 季传亮

---

书 名: 最详尽的甜点基本功教科书  
作 者: [日] 川上文代  
译 者: 周小燕  
责 编: 张 宇 吴 叹  
出 版: 中国民族摄影艺术出版社  
地 址: 北京东城区和平里北街14号 ( 100013 )  
发 行: 010-64211754 84250639 64906396  
网 址: <http://www.chinamzsy.com>  
印 刷: 北京美图印务有限公司  
开 本: 1/16 170mm × 240mm  
印 张: 11  
字 数: 120千字  
版 次: 2015年7月第1版第1次印刷  
ISBN 978-7-5122-0689-2  
定 价: 48.00元



## 前言

经常有人会问我，想做出美味的甜点，该怎么做呢？首先，只有做才会迈出第一步。尽量参考有详细步骤的食谱，然后开始尝试吧。

做完的甜点，如果和自己想象的味道有差别，一定要写出差别是什么。想要做出这样的甜点！想要吃到美味甜点！有这样的决心非常重要。

制作甜点，必须有一定的知识储备。本书详细地说明了材料、必备工具、称量方法、制作步骤、处理食材的方法和准备、打发方法、搅拌方法、烘烤方法等基本知识。在实际制作甜点前，掌握这些基础知识能让你事半功倍。

即使是专业甜点师，制作甜点过程中也会失败。只有积累大量的经验，思考失败的原因，才会慢慢做出美味的甜点。

味道再浓郁一点？要是口感绵软一点会不会更好呢？即便尝试失败，也是制作甜点的乐趣所在。记住这种感觉，你也会成为制作美味甜点的高手！

希望本书能成为大家制作甜点前的教科书。即使是经常制作甜点的人，有时也会忘记基础，导致失败，所以希望大家反复翻阅，活学活用。

川上文代



# 世界各国甜点

品尝各国的传统甜点，各国的风土、气候、历史也会略知一二。

**咕咕霍夫**  
在德国也很常见，Kugel意为「球体」，Opus意为「啤酒酵母」。



**舒芙蕾**  
蛋白霜和卡仕达奶油制作而成，松软可口。



## 法国甜点



甜点大多有着黄油的浓郁醇香。色彩鲜艳，外表华丽，赏心悦目。

**圣多诺黑香醒泡芙**  
来自巴黎圣多诺黑大街的知名甜点店。



**焦糖卡仕达布丁**  
布丁和焦糖酱一起烘烤而成。



**马卡龙**  
用加入杏仁粉的蛋白霜烘烤而成，奶油做夹馅。



**达克瓦兹**  
名字来源于达兹小镇，用蛋白霜制作而成。



**可露丽**  
意为「布有沟槽」，旧时由修道院制作。



**泡芙**  
因外观膨胀，形似卷心菜而得名。



**巴斯克蛋糕**  
巴斯克地区的传统甜点，内有卡仕达奶油和樱桃。



**蒙布朗**  
用粟子制成的山形甜点，因形状比照阿尔卑斯山白朗峰制作而得名。



**布列塔尼可丽饼**  
将布列塔尼地区的可丽饼改造成甜点。



**法式草莓蛋糕**  
法国最受欢迎的蛋糕。



**圣诞木柴蛋糕**  
形似木柴的蛋糕卷，圣诞节不可或缺的甜点。



### 意大利甜点



甜点被称为Dolce。原本用作神的供奉品，所以多数来自基督教。

### 英国甜点



甜点大多口感酥脆、制作简单，旧时多在下午茶时享用。

**歌剧院蛋糕**  
富丽堂皇的歌剧院，人们盛装前来的意境。



**提拉米苏**  
用咖啡浸泡过的手指饼干和奶油奶酪层叠而成。



**司康**  
来自苏格兰的甜点，抹上果酱食用。



**玛德琳**  
贝壳形状的甜点，有着黄油浓郁的芳香。



**圆顶蛋糕**  
形状类似神职人员的帽子。



**奶油酥饼**  
Scone意为「酥脆」，口感酥香。



**费南雪**  
意为「金融家」，形状类似金砖。



**意大利脆饼**  
两度烘烤烤干水分，Biscotti意为「两次」，Cookie意为「烘烤」。



**水果蛋糕布丁**  
海绵蛋糕和水果混合叠加做成的甜点。



**千层派**  
因形状层叠而得名，Mille-feuille意为「千」，Patisserie意为「薄片」。



**奶油布丁**  
Panna意为「淡奶油」，Cotta意为「煮」，口感顺滑。



**周末蛋糕**  
周末家人一起享用柠檬味道的黄油蛋糕。



## 德国甜点



德国地大物博，贴近自然的甜点居多。以使用口感较好的优质食材见长。

## 澳大利亚甜点



甜点大多品质高雅。在当地有下午4点去咖啡厅喝下午茶的习惯。

## 美国甜点



份量十足，外观诱人，香味浓郁。大多方法简单，容易制作。

**年轮蛋糕**  
形状类似年轮的甜点，将材料反复涂抹在铁棒上烘烤而成。



**古典巧克力蛋糕**  
浓郁醇香的古典巧克力蛋糕。



**甜甜圈**  
旧时就非常受欢迎，用圆圈状的面团油炸而成。



**黑森林蛋糕**  
使用大量的樱桃，烘托出黑森林的感觉。



**薄酥卷饼**  
意为「漩涡」，用面皮将馅料层层卷起而成。



**玛芬**  
大多放入水果、坚果、巧克力碎等。



## 西班牙甜点



甜点大多使用大量的鸡蛋和奶油。因为坚果品质优异，所以常用来制作牛轧糖和蛋糕。

## 比利时甜点



甜点大多着力于外观和口感。以种类丰富的巧克力甜点闻名。

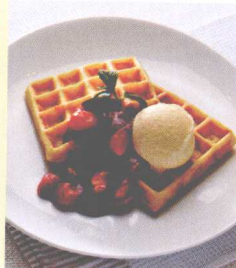
**布朗尼**  
内有坚果，口感浓郁的巧克力蛋糕。



**吉拿果**  
星型花嘴挤出稍硬的面糊，油炸制成。



**华夫饼**  
根据口感不同，分为列日华夫饼和布鲁塞尔华夫饼。



**苹果派**  
酸酸的苹果巧妙搭配酥脆的派皮，是一道经典甜点。



## 中国甜点



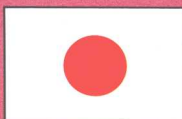
此类甜点也叫做“点心”，饭后食用，为了消除饭菜的油腻感。

## 越南甜点



大多为大量使用水果的凉点，用于消暑纳凉。很多甜点受法国影响。

## 日本甜点



日式甜点搭配茶一起食用，有“茶点”的作用。大多使用红豆馅，依四季变幻出不同种类。

**芝麻球**  
淀粉和糯米揉成团，包入馅料，撒上芝麻油炸而成。



**三色冰**  
水果、豆类、凉粉等层层叠加，口感类似红豆粥。



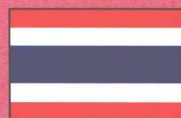
**馒头**  
奈良时期从中国传入日本，有栗子馒头等多个种类。



**月饼**  
用于赠礼的经典甜点。在中国的形状和样子因地而异。



## 泰国甜点



甜点大多使用椰子制成，口感甘甜顺滑，可以缓和泰国料理的辛辣感。

**萩饼**  
米做成的日式甜点。



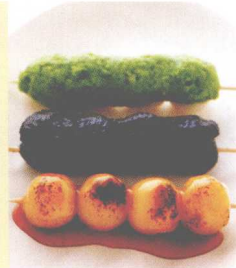
**杏仁豆腐**  
杏仁有独特的香味，口感顺滑。



**南瓜椰奶布丁**  
南瓜里放入椰奶、鸡蛋蒸熟而成的布丁。



**团子**  
将粳米制作的团子串起来，撒上红豆馅。



## 东南亚受欢迎的甜点

在年平均温度25℃以上的东南亚，经常使用放入椰果和凉粉的冰冻甜点。椰果就是将纳塔菌放入椰汁中发酵，表层形成的物质。凉粉由木薯中提取出的淀粉做成。



**长崎蛋糕**  
由葡萄牙传入日本，改良后成为一道用鸡蛋做成的甜点。





# 目录

## 前言

世界各国甜点 ..... 001

## 第1章

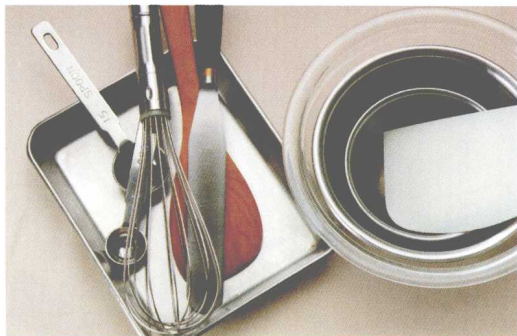
# 甜点制作基础

## 甜点制作工具

准备工具.....	2
让操作更便利的工具.....	4
严格挑选的工具.....	5
主要家电.....	6
专用工具.....	8

## 甜点制作前的准备

制作前的准备.....	10
称重方法 .....	12
烤箱的使用方法.....	14
准备模具 .....	16
甜点和材料的保存方法.....	18



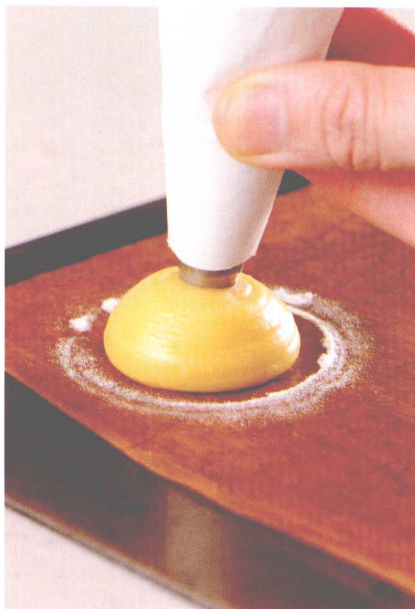
## 第2章

# 基本动作

基本动作1 过筛 .....	20
基本动作2 搅拌 .....	22
基本动作3 打发 .....	24
基本动作4 涂抹 .....	26
基本动作5 裱花 .....	28
基本动作6 擀压 .....	30
基本动作7 烘烤 .....	32
基本动作8 切割 .....	34
需要熟知的甜点制作用语词典 .....	36



# 基本面糊和奶油酱



**制作基本面糊** ..... 40

基本面糊①海绵蛋糕糊(全蛋打发法) ..... 42

基本面糊②海绵蛋糕糊(分蛋打发法) ..... 44

基本面糊③黄油蛋糕面糊(黄油面糊) ..... 46

基本面糊④戚风蛋糕糊..... 48

基本面糊⑤基础酥皮面团(塔皮) ..... 50

基本面糊⑥甜酥面团(塔皮) ..... 52

基本面糊⑦千层派皮(折叠派皮面团) ..... 54

基本面糊⑧快速折叠派皮(速成折叠派皮面团) ... 56

基本面糊⑨泡芙面糊..... 58

基本面糊⑩可丽饼面糊..... 60

基本面糊· 饼干面团①模具饼干..... 61

饼干面团②冰箱饼干..... 62

饼干面团③裱花饼干..... 63

## 基本奶油酱·蛋白霜

基本奶油酱①打发淡奶油..... 65

基本奶油酱②卡仕达奶油酱 ..... 66

基本奶油酱③英式奶油酱 ..... 67

基本奶油酱④杏仁奶油酱 ..... 67

基本奶油酱⑤黄油奶油酱 ..... 68

蛋白霜①法式蛋白霜 ..... 69

蛋白霜②意式蛋白霜 ..... 70



## 第4章

# 基本装饰和包装

### 蛋糕装饰 .....

草莓奶油蛋糕的基本组合方法 .....

蛋糕和奶油的组合方法 .....

蛋糕涂抹和裱花 .....

手工制作装饰配件 .....

巧克力装饰 .....

戚风蛋糕的搭配方法 .....

小小心机变换大模样 .....

### 塔/派装饰 .....

水果塔的组合方法 .....

表面美化法 .....

水果点缀法 .....

经典派以组合搭配一决胜负 .....



### 包装技巧 .....

保持美味的办法 .....

选择包装工具 .....

搭配甜点的包装 .....

包装创意集锦 .....

解决包装的烦恼 .....



### 烘烤甜点装饰 .....

烘烤甜点的基本搭配 .....

糖霜装饰法 .....

冰箱饼干图案集 .....

泡芙奶油的组合方法 .....

### 冰点装饰 .....

小创意大变身 .....

创意果冻甜点 .....

酱汁与装饰方法 .....

市售装饰品 .....

装饰技巧 .....

甜点师的技艺

经典蛋糕装饰 .....



## 第5章

# 甜点制作材料

甜点制作的基本材料①面粉	118
甜点制作的基本材料②砂糖	122
甜点制作的基本材料③鸡蛋	126
甜点制作的基本材料④牛奶·淡奶油	130
甜点制作的基本材料⑤黄油	134
甜点制作的基本材料⑥巧克力	138
甜点制作的基本材料⑦凝固剂	142



## 甜点制作的辅助材料

1 预拌粉	144
2 干燥水果	146
3 果酱·糖渍水果	148
4 香料·香草	150
5 坚果	152
6 奶酪	154
7 可可粉·巧克力	156
8 日式食材	158
9 洋酒	160
10 香草	162
11 膨胀剂	163
制作甜点用语词典	164



### 本书规格

- 材料表中, 1杯=200ml, 1大匙=15ml, 1小匙=5ml。
- 烤箱和微波炉功能因品牌而异, 要酌情调整时间和温度。
- 保存方法和期限受季节、温度和环境因素影响而变化, 酌情参考。

第1章

# 甜点制作基础



## 准备工具

制作甜点时，精准的称重和快速的操作是成功的关键。建议相同款式的工具，多购买一个备用。

### 搭配想要挑战的甜点，逐渐备齐各种工具

称重工具、碗、粉筛、打蛋器等，作为甜点制作的必备工具，也能在烹饪时使用，所以大部分家庭应该都有。

但是在制作甜点的过程中，称重牛奶、低筋面粉等大量使用的东西或者区分各种材料时，这些工具和烹饪的用途有所不同。量杯分大小，打蛋器的钢丝是否结实，要考虑到操作效率重新选择。

准备几个不同尺寸的碗会比较方便。使用不锈钢碗，不只可以用作搅拌材料，也可以隔水加热，凝固果冻，用途多样。

搭配制作的甜点，慢慢备齐必要的工具吧。

首先要准备的  
是这些工具!



量勺

1大匙=15ml，1小匙=5ml。称重少量粉类、利口酒等液体时使用。



量杯

称重牛奶、淡奶油等液体时使用。容量为200ml和500ml的会比较方便。

### 厨房秤

可以精确地称量放入容器内的材料。建议使用一眼就能看懂的电子秤。



碗

直径15cm、18cm、24cm的碗多备几个。耐热容器可以在微波炉里使用。不锈钢碗能用于冷却和隔水加热。

# 甜点制作必备工具在这里!

有这10种基本工具,可以挑战大部分甜点

提前准备  
必需工具!



A

## A.长柄锅

加热牛奶、融化黄油、隔水加热时使用。最好备有直径16cm和20cm两只。

## B.粉筛

杯子形状,分为手持把手的手动粉筛和自动粉筛两种。选择方便使用的尺寸。

## C.滤网

过滤液体或者代替粉筛使用。带有钩子的滤网,可以搭在锅或者碗的边缘,非常方便。



C

B

## A.橡皮刮刀

选择可以在加热的锅内搅拌的耐热橡皮刮刀。最好备有长24cm和长16cm两种。

## B.打蛋器

选择钢丝和手柄都非常坚硬的打蛋器。因为要用于搅拌,长度比常用的碗的直径稍长一点比较好。

## C.刷子

有山羊毛、马毛和尼龙等材质,可选择自己喜欢的柔软度。也有无需担心掉毛的硅胶材质。

## D.擀面杖

长40cm~45cm的木制擀面杖,可以均匀用力,容易擀平面团。使用后无需清洗,擦掉污迹即可。



A

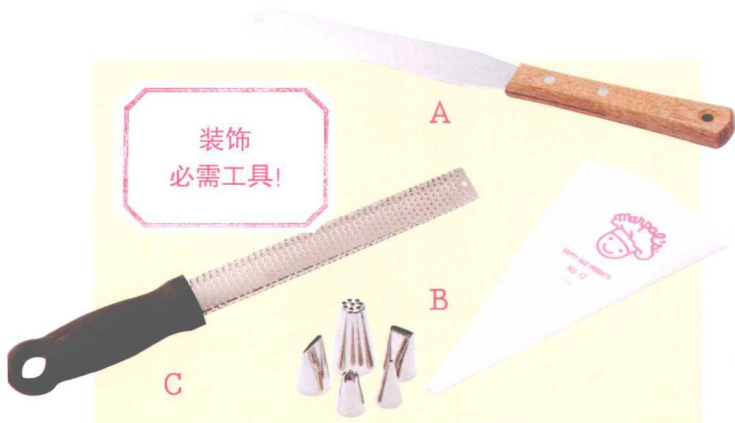
B

C

D

操作时  
必需工具!

装饰  
必需工具!



A

B

C

## A.抹刀

用于将奶油抹在蛋糕胚上,刀刃长15cm~20cm,使用比较方便。也可以用于蛋糕装盘。

## B.裱花袋&裱花嘴

最好使用可以反复用的裱花袋,无需加热的奶油使用一次性塑料裱花袋比较方便。裱花嘴从圆形和星型开始准备。

## C.擦丝器

将橘皮或者硬奶酪裹入面糊中时使用。最好选择突起较坚硬的擦丝器。

## 甜点 制作工具

# 让操作更便利的工具

巧妙利用烹饪中也经常使用的便利工具!

### 提高操作效率，成品会越来越好

操作太缓慢时，黄油会融化，蛋白霜会消泡，面糊变得绵软，最终影响味道和外观。花费时间的琐碎步骤，需要搭配适合的工具。

除了以下介绍的工具之外，磨碎果仁时可以使用研磨器或研磨棒，打散鸡蛋时可以使用叉子，让操作更顺畅。

操作不同!  
搭配工具也不同!

操作  
1

#### 凝固冷却时用方盘



冷却凝固果冻和琼脂时，可以摊平在不锈钢方盘中，这样可以快速冷却凝固。

操作  
2

#### 搅拌面团时用刮板



切拌塔皮面团时，将粘在碗上剩余的材料刮净再搅拌，让操作更顺利。

可以用2块刮板，将黄油切拌到塔皮面团中。

操作  
3

#### 少量过筛时用滤茶器

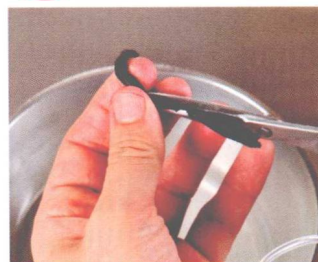


过筛装饰用的糖粉时，可以使用滤茶器，这样在小范围内撒得更均匀。

用手掌敲滤茶器的边缘过筛。

操作  
4

#### 要剪得干脆时用厨房剪刀



剖开香草豆荚、剪下裱花袋尖端、裁剪烘焙纸等。

将细长的香草豆荚剪开，取出香草籽。

操作  
5

#### 要准确表示温度时用温度计



隔水加热或者给巧克力调温时，使用温度计准确调节温度。

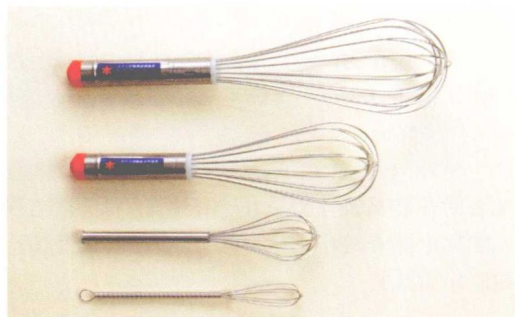
建议使用快速显示温度变化的电子温度计。



## 不管什么样的工具，适合自己方能事半功倍

购买常用工具时，与其选择便宜的，不如选择质优物美的东西。比如，价格便宜的打蛋器可能钢丝不够坚硬，搅拌黄油和砂糖时，钢丝容易弯曲，不能充分搅匀。使劲搅拌时，也马上会疲劳。就算价格稍贵，也要选择适合自己的、能搭配现有工具的东西。

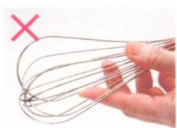
## 有大小不同的打蛋器更为便利!



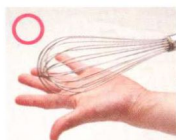
搅拌大量材料时用大尺寸，打发淡奶油时用中尺寸，制作酱汁时用小尺寸。

### 打蛋器

有时需要搅拌稍硬的材料和奶油，所以需要选择坚硬的钢丝。一定不要买容易弯曲的。



轻轻握住钢丝，容易变形分散的柔软钢丝就不行。



轻轻落在手掌上，几乎不反弹的品质较好。

favorite  
最爱工具1



### 检查手柄长度!

如果手不能牢牢握住手柄，就会容易疲劳。购买时一定要实际握住检查一下。



握住时手柄藏在手中，打发时不容易操作。



手柄比手掌稍长，选择容易握住的尺寸。

### 刮板

确认柔韧度

将刮板压入碗底，检查一下弯曲度。选择弯曲时能紧紧贴合的刮板。

favorite  
最爱工具2



将刮板放在手掌上，稍稍反压一下。选择稍硬的刮板。

### 油布

选择可重复使用的

建议使用与烤盘一样大小、可清洗、可重复使用的油布。

favorite  
最爱工具3



使用后用水洗净，完全晾干。有几块烤盘买几块油布。