

超值附赠VCD光盘

超人气烘焙 一学就会

简易 烘焙 图解宝典

孙炜 双福 主编

近百款烘焙美食 简单易学
千余幅步骤图解 超详细介绍



中国轻工业出版社



简易烘焙图解宝典

孙炜 双福◎主编



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

简易烘焙图解宝典 / 孙炜, 双福主编. —北京:
中国轻工业出版社, 2011.4
ISBN 978-7-5019-8047-5

I. ①简… II. ①孙…②双… III. ①烘焙-糕点加工-图解 IV. ①TS213.2-64

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第009659号



责任编辑: 付佳、王芙洁

责任终审: 劳国强

策划编辑: 龙志丹、付佳、王芙洁

责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 北京画中华印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2011年4月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 10

字数: 160千字

书号: ISBN 978-7-5019-8047-5 定价: 38.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

101368S1X101ZBW

CONTENTS

目录

如何使用本书 06

Part1

烘焙基础

常用烘焙器具	08
常用烘焙材料	12
基础材料的制作	15
起酥皮	15
甜面包团	16
基本戚风蛋糕	17
巧克力蛋糕坯	18
海绵蛋糕	18
基本丹麦酥皮	19
各种配料的制作	20
巧克力酱	20
巧克力糊	20
明胶水	20
淋面果膏	20
咖啡酱	21
咖啡水	21
广式菠萝皮	21
墨西哥糊	21
沙拉酱	22
面包光亮剂	22
蛋白霜	22
绿茶水	22
各种材料的打发技巧	23
发泡鸡蛋	23
发泡蛋白	23
发泡鲜奶油	24
发泡黄油	24



巧克力装饰配件的制作	25
巧克力网	25
巧克力树叶	25
巧克力铲花	25
新手常犯错误剖析	26

Part2

烘焙制作

蛋糕篇

最具人气蛋糕

彩虹蛋糕	28
虎皮蛋糕	30
抹茶红豆蛋糕	32
葡萄蛋糕	33
黄金蛋糕	34
丹麦酥蛋糕卷	36
肉松蛋糕	37
水果椰香蛋糕	38
瑞士蛋糕卷	40
香蕉蛋糕	42
大理石蛋糕	43
马芬蛋糕	44
拿破仑蛋糕	46
蜂蜜蛋糕	48

慕斯蛋糕

巧克力杯蛋糕	49
--------------	----

蓝莓慕斯	50
乳酪慕斯	52
提拉米苏	54
草莓慕斯	56
香橙慕斯	57
芝士蛋糕	58
柠檬芝士	60
黑森林	62
布朗尼	64
卡布奇诺蛋糕	66
红豆慕斯	68
绿茶慕斯	69
栗子蓉慕斯	70
巧克力慕斯	72

创意裱花蛋糕

生肖牛	74
生肖龙	76
生肖猪	78
尼斯湖	79
暖巢	80
千帆竞渡	82
星光灿烂	83

面包篇

火腿肉松卷	84
培根芝士包	86
墨西哥面包	87
甜吐司面包	88
毛毛虫面包	90
奶酥菠萝包	91
蜂巢面包	92
蓝莓丹麦包	94
菠萝吐司	96
丹麦热狗包	97
水果丹麦面包	98
意大利健康包	100
黄金牛角包	102



木纹奶棒包	103
牛奶特香包	104
甜甜圈面包	106
蔬菜面包	108
香葱火腿排包	110
豆沙千层卷	111
健康全麦包	112



饼干篇

椰子酥饼	114
奶油曲奇	116
乳酪饼干	117
牛油酥条	118
黄金蛋黄酥	120
蓝莓椰子饼	121
蝴蝶酥	122
芝麻薄饼	124
瓜子薄饼	125
榴莲酥	126
芝麻酥饼	128
黄金奶油桃酥	129
花生巧克力饼干	130
手指饼干	132
黑芝麻薄脆饼	133
水果夹心饼	134
洛克饼	136
美式饼干	137
黄金饼	138



其他篇

蓝莓派	140
苹果派	142
核桃派	143
鲜奶泡芙	144
脆皮泡芙	146
千层丹麦泡芙	147
水果塔	148
椰丝塔	150
葡式蛋塔	151
巧克力布丁杯	152
巧克力香蕉派	154
奶油布丁	155
巧克力冰淇淋	156
草莓冰淇淋	158
香橙冰淇淋	160





简易烘焙图解宝典

孙炜 双福◎主编



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

简易烘焙图解宝典 / 孙炜, 双福主编. —北京:

中国轻工业出版社, 2011.4

ISBN 978-7-5019-8047-5

I. ①简… II. ①孙…②双… III. ①烘焙-糕点加工-图解 IV. ①TS213.2-64

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第009659号



责任编辑: 付佳、王芙洁

责任终审: 劳国强

策划编辑: 龙志丹、付佳、王芙洁

责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2011年4月第1 版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 10

字 数: 160千字

书 号: ISBN 978-7-5019-8047-5 定价: 38.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

101368S1X101ZBW

CONTENTS

目录

如何使用本书 06

Part1

烘焙基础

常用烘焙器具	08
常用烘焙材料	12
基础材料的制作	15
起酥皮	15
甜面包团	16
基本戚风蛋糕	17
巧克力蛋糕坯	18
海绵蛋糕	18
基本丹麦酥皮	19
各种配料的制作	20
巧克力酱	20
巧克力糊	20
明胶水	20
淋面果膏	20
咖啡酱	21
咖啡水	21
广式菠萝皮	21
墨西哥糊	21
沙拉酱	22
面包光亮剂	22
蛋白霜	22
绿茶水	22
各种材料的打发技巧	23
发泡鸡蛋	23
发泡蛋白	23
发泡鲜奶油	24
发泡黄油	24



巧克力装饰配件的制作	25
巧克力网	25
巧克力树叶	25
巧克力铲花	25
新手常犯错误剖析	26

Part2

烘焙制作

蛋糕篇

最具人气蛋糕

彩虹蛋糕	28
虎皮蛋糕	30
抹茶红豆蛋糕	32
葡萄蛋糕	33
黄金蛋糕	34
丹麦酥蛋糕卷	36
肉松蛋糕	37
水果椰香蛋糕	38
瑞士蛋糕卷	40
香蕉蛋糕	42
大理石蛋糕	43
马芬蛋糕	44
拿破仑蛋糕	46
蜂蜜蛋糕	48

慕斯蛋糕

巧克力杯蛋糕	49
--------------	----

蓝莓慕斯	50
乳酪慕斯	52
提拉米苏	54
草莓慕斯	56
香橙慕斯	57
芝士蛋糕	58
柠檬芝士	60
黑森林	62
布朗尼	64
卡布奇诺蛋糕	66
红豆慕斯	68
绿茶慕斯	69
栗子蓉慕斯	70
巧克力慕斯	72

创意裱花蛋糕

生肖牛	74
生肖龙	76
生肖猪	78
尼斯湖	79
暖巢	80
千帆竞渡	82
星光灿烂	83

面包篇

火腿肉松卷	84
培根芝士包	86
墨西哥面包	87
甜吐司面包	88
毛毛虫面包	90
奶酥菠萝包	91
蜂巢面包	92
蓝莓丹麦包	94
菠萝吐司	96
丹麦热狗包	97
水果丹麦面包	98
意大利健康包	100
黄金牛角包	102



木纹奶棒包	103
牛奶特香包	104
甜甜圈面包	106
蔬菜面包	108
香葱火腿排包	110
豆沙千层卷	111
健康全麦包	112



饼干篇

椰子酥饼	114
奶油曲奇	116
乳酪饼干	117
牛油酥条	118
黄金蛋黄酥	120
蓝莓椰子饼	121
蝴蝶酥	122
芝麻薄饼	124
瓜子薄饼	125
榴莲酥	126
芝麻酥饼	128
黄金奶油桃酥	129
花生巧克力饼干	130
手指饼干	132
黑芝麻薄脆饼	133
水果夹心饼	134
洛克饼	136
美式饼干	137
黄金饼	138



其他篇

蓝莓派	140
苹果派	142
核桃派	143
鲜奶泡芙	144
脆皮泡芙	146
千层丹麦泡芙	147
水果塔	148
椰丝塔	150
葡式蛋塔	151
巧克力布丁杯	152
巧克力香蕉派	154
奶油布丁	155
巧克力冰淇淋	156
草莓冰淇淋	158
香橙冰淇淋	160



如何使用本书

烘焙是充满乐趣的活动，看到家人或者朋友品尝你做出的蛋糕、饼干、面包……他们满足的微笑，将是你幸福的源泉。本部分将告诉你本书的特点以及如何使用本书，帮你制作出属于自己的烘焙美食。

特点

● **特点一：近100款烘焙美食，种类全面**

本书精选最受大众欢迎的烘焙美食近100款，分为蛋糕篇、面包篇、饼干篇、其他篇，包括最具人气蛋糕、慕斯蛋糕、创意裱花蛋糕、面包、饼干、派、蛋塔、泡芙、布丁、冰淇淋等内容，满足你的不同需要。

● **特点二：1000余幅精美步骤图，文字介绍超级详细**

本书力求对每一款甜点进行精准地步骤剖析，即使你是烘焙新人，只要参照本书所介绍的方法、步骤，也能速成为烘焙达人。

● **特点三：0失败秘诀、数量、难易、工具、烘焙重点，绝对行之有效**

每一款烘焙美食都包括0失败秘诀、数量、难易、工具、烘焙重点等内容，让你对每款美食全面把握，制作起来更加得心应手。

● 特点四：附赠精美VCD

本书附赠精美VCD，高级西点师实景指导，简单易学。

使用

0失败秘诀：仔细阅读，绝对能提高烘焙成功率。

数量：按照人份、个数或者尺寸衡量，美食好吃不浪费。

难易：五星级难易划分，星数越多，难度越大，更有挑战乐趣。

原料：精准的原料用量和直观的原料配图，一定要仔细阅读。



◆数量：3人份 ◆难度：☆☆☆

原料 • Ingredients

A料：蛋白250克，白砂糖125克，塔塔粉4克，盐0.5克。
B料：清水60毫升，色拉油37毫升。
C料：舒化奶65克，玉米淀粉65克，奶粉2克。
D料：蛋黄128克。
E料：橙黄色素适量。



製作・Methods



1. 1-6制作步骤与基本戚风蛋糕相同(参阅p17)。
2. 将磨碎的蛋糕 磨 碎 平 分 成 两 份。
3. 其中一份加入E 料拌匀。不宜搅拌 时间过长, 形成蓬 鬆的粉红色颗粒。
4. 用裱花袋装入 草莓面糊, 挤在烤 白纸的模具中。
5. 挤制的面糊呈 平行的线条状, 不要使线条黏在 一起。



6. 再將另一份
雞蛋用棉花包裹好
殼，放在紅色
紙中磨細中。

7. 將雞蛋加入熱
熱64的糖中，以
150℃的溫度烘培
25分鐘左右，至
雞蛋呈褐色，出
於殼。

8. 將蛋糕放在白
紙上，用滾刀滾上
片刻造成果。

9. 卷起，靜置10
分鐘，用滾刀滾上
片刻造成果。

10. 將升白紙，
用切刀切成小塊
即可。

五、注意食周

糕体成型色泽鲜红，咬感清甜，口感细软。

彩虹蛋糕

此款烘焙
美食名称

可以根据自
己的喜好变
换口味。

工具 - Tools



工具：此款烘焙美食所使用的工具。

烘焙重点：烘焙火候、时间、颜色等，帮助更好掌握操作要点。

美味食趣：告诉你此款烘焙美食的内心小秘密。

制作：更详细的做法
指导和图片演示。



Part1

烘焙基础

学习烘焙前，首先应该熟悉常用的烘焙工具和烘焙材料的相关知识。本部分将家庭常用的烘焙工具和烘焙材料一一进行介绍，让你的烘焙学习事半功倍。

对于烘焙工具的购买，也要秉承“取其所需”的原则，因为家庭烘焙本来就是充满快乐和创意的事情，没有必要太过于追求工具的齐全与否。

本部分还涉及基础材料制作、基础配料制作、材料打发、巧克力装饰配件的制作等内容，仔细学习它们，对你的烘焙技法的提升大有裨益！



常用烘焙器具



烤箱

烤箱是做烘焙美食必不可少的工具。烘焙用的烤箱需要有上下两组加热管，并且上下加热管可以同时加热，也可以单开上火或者下火加热，能够调节温度，具有定时功能，烤箱内部至少分为两层。



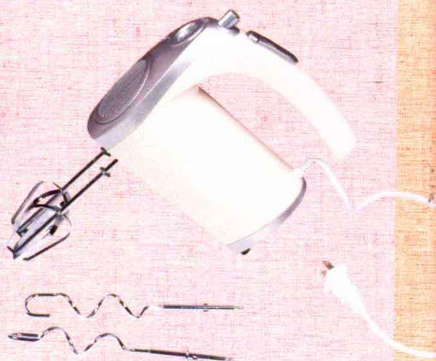
电子秤

烘焙讲究定量，各种配料的比例要准确，所以用于准确称量所需材料重量的电子秤也是不可少的。



量勺

用来取用配料等，方便快捷，也准确。



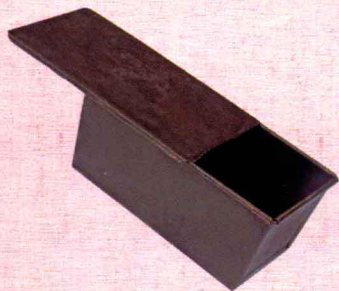
电动打蛋器

电动打蛋器可以用来打发鲜奶油、奶油糊、蛋糊等。



蛋糕坯模

有各种尺寸，分为固定底盘和活动底盘两种。8寸或6寸蛋糕坯模至少准备一个。



吐司面包模

制作吐司面包的必备之品，有带盖、不带盖两种，也可只买带盖的，使用时可根据情况加盖或不加盖。



各种塔模、派模、小蛋糕模等

烘焙时使用的模具，可以根据需要购买。



手动打蛋器

如果打发少量的黄油，或者进行简单搅拌，手动打蛋器更方便快捷。



各式烤盘

有多种尺寸及材质，可依照喜好选用。



耐热手套

可以防止在取出烤盘时烫伤，用于保护双手。



擀面杖

用于将面团擀平。



搅拌盆

其实只要是较深且宽口耐用的容器，都很适合在搅拌时使用。



毛刷

用于刷鸡蛋液或果酱、果胶等，烘焙中常用的工具。



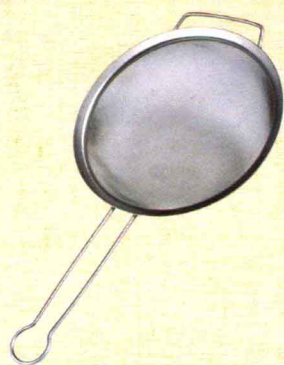
各种蛋糕纸杯

用来制作马芬蛋糕等使用，可以根据自己的喜好和需要购买。



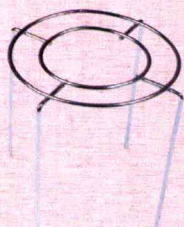
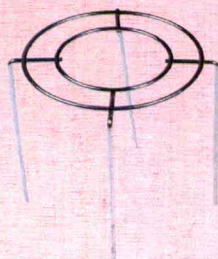
铲刀

用于铲取面包和面团等。



密筛

用于过筛面粉或过滤细小颗粒，可以使面粉等材料混合得更均匀。



凉架

用于蛋糕取出后倒置散热。



塑料刮板

用于切割面团或抹平面糊。



软刮片

用软树脂制成，用于欧式蛋糕的抹坯和造型。



裱花棒

用来顶住裱花托，挤出各种花。



花嘴

用于裱花，或制作慕斯等。款型较多，可根据需要选择。



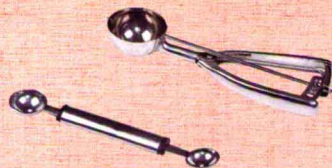
花托

用可食用的糯米制成，用于花体造型。



抹刀 切刀

用于涂抹及切割蛋糕或水果。



挖球器

用于把水果或冰淇淋挖成小圆球状。



橡皮刮刀

用于将粘在盆边的面糊等刮去。



裱花转盘

制作蛋糕时裱花用。



裱花袋

用来挤奶油、慕斯等，装上花嘴可挤出不同的形状和花纹。也可根据需要剪出粗、细口使用。



滚针 滚刀

用于酥坯的表面刺眼和拉网使用，材质为硬塑料。



喷枪

是食品着色的理想工具，使用时把色素滴入喷枪色料斗中，通过气压将色素喷出，可调节气压大小达到处理色彩的效果。



火枪

用于加热的工具，通过加热使蛋糕与模具分离，有助于脱模，多用于慕斯蛋糕或冷冻小西点。



菠萝印

用于菠萝面包的表面印花，材质为硬塑料。