

# 金版

# 妙手烘焙

## 大全

黎国雄 主编

香  
浓  
诱  
人

营养  
美味

20 种酥脆饼干  
57 种香滑蛋糕  
33 种香浓面包  
30 种美味甜点  
21 种传统点心



各款糕点所需材料、工具介绍详细，分步详解烘焙制作过程，制作要点详略得当，一目了然。即便你是零基础的烘焙初学者，只要按照书中配方备好所需材料和

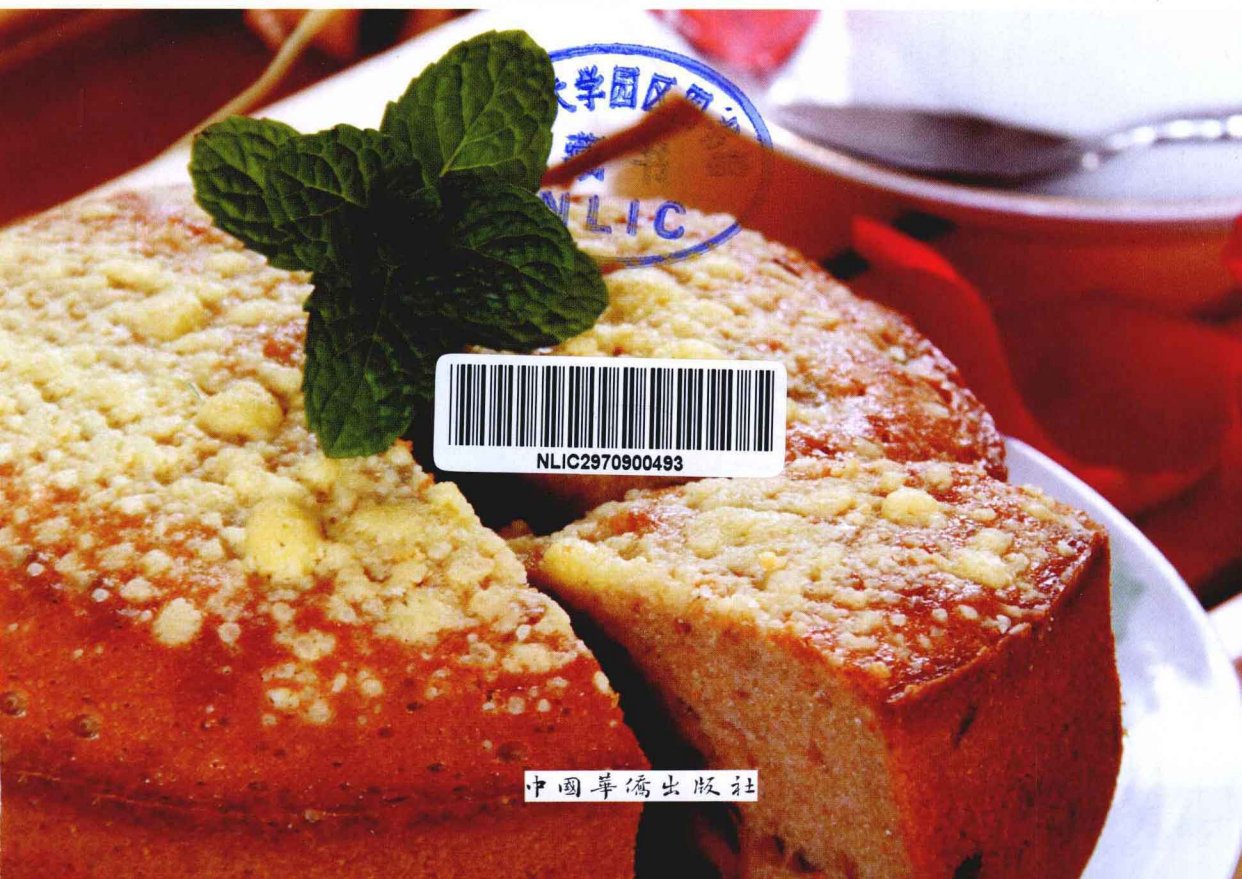
工具，按照书中的步骤操作，就可以在家中坐享香浓可口又安全卫生的糕点。





# 妙手烘焙 大全

黎国雄 主编



中国华侨出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

妙手烘焙大全/黎国雄主编.—北京：中国华侨出版社，2013

ISBN 978-7-5113-3444-2

I.①妙… II.①黎… III.①烘焙—糕点加工 IV.①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2013）第062080号

---

## 妙手烘焙大全

主 编：黎国雄

出 版 人：方 鸣

责任编辑：王亚丹

封面设计：凌 云

版式设计：凌 云

文字编辑：郭 婧

美术编辑：李 蕊

经 销：新华书店

开 本：720mm×1020mm 1/16 印张：21 字数：330千字

印 刷：北京楠萍印刷有限公司

版 次：2013年5月第1版 2013年5月第1次印刷

书 号：ISBN 978-7-5113-3444-2

定 价：29.80元

---

中国华侨出版社 北京市朝阳区静安里26号通成达大厦三层 邮编：100028

法律顾问：陈鹰律师事务所

发 行 部：（010）58815875 传 真：（010）58815857

网 址：www.oveaschin.com

E-mail：oveaschin@sina.com

---

如果发现印装质量问题，影响阅读，请与印刷厂联系调换。



烘焙，简直是一种魔法，想想看，你可以仅凭一双巧手、一只烤箱，把原本其貌不扬的面粉、奶油等食材变成一个让人惊艳又垂涎的蛋糕，或者一罐浓香四溢的饼干，或者一只松软可口的面包……这就是妙手烘焙的“魔力”！

很多人都以为烘焙是很难的事，只有专业的糕点师才能做出美味的烘焙糕点，其实不然，烘焙是一个门槛很低的爱好，只要你找到配方，备好所需材料和工具，按照正确的步骤操作，就可以在家中坐享香浓可口又安全卫生的糕点。而这本书就是要为你敲开烘焙世界的大门，将烘焙的“魔法棒”交到你手中。

这是一本专门为烘焙爱好者打造的零起点图书，全书分为六章，除第一章讲解烘焙基础知识外，其他各章以“分步详解”的形式依次介绍了饼干、蛋糕、面包、西点和中式点心近180种烘焙糕点的制作方法，教授详实，易学易做。每款糕点还配有精美成品图，色香味诱惑呼之欲出，让人爱不释手。值得一提的事，每款糕点的步骤详解中，还附有对应的制作过程示范图片，与详细的文字说明相得益彰，保你一学就会，轻松上手。并且，为了帮助你合理安排时间和控制成本，各款糕点都标出了所需时间和制作成本，让你一目了然，容易控制。同时，每款糕点还提供了细致贴心的制作要点提醒，将本款糕点制作过程中较容易疏忽的关键点一语点破，助你少走弯路，一次成功。全书编排得当，化难为简，你可以先从较为简单的饼干、蛋糕、面包入手，熟练之后可以触类旁通，同类糕点自不必说，较难操作的酥、派、塔等糕点也可以轻松掌

握，随手制成。

烘焙的“魔法棒”变出的不仅是美味点心，更是美好温馨的生活。只要跟随本书的步伐，相信自己，勇敢地伸出妙手，你就会慢慢发现烘焙的奥妙，也会在家人、朋友品尝你亲手做出的美味蛋糕、饼干、面包、甜点时，享受到烘焙“魔法”的乐趣！



## 目 录

## 第一章

## 烘焙基础知识和实用技巧

烘焙的文化

002

烘焙常用原料与工具

003

烘焙常见问题

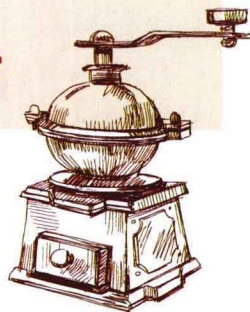
005

新手烘焙攻略

006

面包保存方法及保  
质期

008



## 第二章

## 饼 干



马卡龙饼干

010

椰奶饼干

011

陈皮饼干

012

奶香薄饼

013

蛋黄饼

014

腰果巧克力饼

015

香芋奶油饼

016

椰香脆饼

017

巧克力夹心饼

018

可可薄饼

019

腰果粒饼干

020

樱桃曲奇

021

夏威夷饼

022

巧克力曲奇饼

024

S曲奇饼干

025

杏仁粒曲奇饼

026



金手指

028

熏衣草饼

029

马赛克

030

咖啡椰子条

032





**基础蛋糕体**

034

欧机主教蛋糕体

035

柠檬蛋糕体

036

杏仁蛋糕体

037

板栗蛋糕体

038

黑巧克力蛋糕体

039

沙哈蛋糕体

040

布朗尼蛋糕体

041

瑞士卷轻彼士裘伊蛋糕体

042

咖啡杏仁彼士裘伊蛋糕体

043

**简易蛋糕**

044

瓜子蛋糕

045

重油蛋糕

046

沙拉可可蛋糕

047

哈雷蛋糕

048

菠萝奶油蛋糕

049

香蕉酸奶蛋糕

050

乳酪马芬蛋糕

051



布隆森林蛋糕

053

**戚风蛋糕**

054

雪梨戚风蛋糕

055

肉松夹心蛋糕

056

玫瑰糖蛋糕卷

058

虎纹皮蛋糕

060

全麦蛋糕

062

椰蓉蛋糕

064

斑马蛋糕卷

066

黄金皮蛋糕

068

杏仁戚风蛋糕

070

可可彩布蛋糕

072

木纹皮蛋糕

074

**芝士蛋糕**

076

轻芝士蛋糕

077

黑白芝麻芝士蛋糕

078

原味芝士蛋糕

080

夏威夷果芝士蛋糕

082

花生酱芝士蛋糕

084

草莓芝士蛋糕

086

桂花芝士蛋糕

088

日式芝士蛋糕

090



炭烧芝士蛋糕

092

大理石芝士蛋糕

094

香橙优格芝士蛋糕

096

法式乳酪蛋糕

098

巧克力焦糖芝士蛋糕

100

咖啡芝士蛋糕

102

### 慕斯蛋糕

104

茉莉花茶慕斯蛋糕

105



西米慕斯蛋糕

107

樱桃慕斯蛋糕

108

牛奶慕斯蛋糕

110

咖啡慕斯蛋糕

112

木瓜椰奶慕斯蛋糕

114

日本豆腐乳酪慕斯蛋糕

116

榛果巧克力慕斯蛋糕

118

柠檬慕斯蛋糕

120

香蕉巧克力慕斯蛋糕

122

玫瑰巧克力慕斯

124

日风抹茶慕斯

126



菠萝椰浆慕斯

128

帕菲慕斯蛋糕

130

### 装饰蛋糕

132

小女孩

133

加菲猫

134

叮当猫

135

挪威黑森林蛋糕

136

威士忌蛋糕

138

鸡尾酒蜜桃蛋糕

140

沙威雨蛋糕

142

加勒比海蛋糕

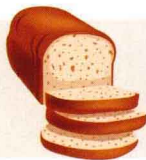
144

彩虹柳橙蛋糕

146

欧式草莓甜蜜蛋糕

148



## 第四章

# 面包



椰蓉馅

150

鸡尾馅

150

苹果馅

151

巧克力馅

151

椰子馅

152

流沙馅

152

乳酪馅

153

椰奶提子馅

153

乳酪克林姆馅

154

蒜蓉馅

154

蛋黄酱

155

黄金酱

155





沙拉酱

156

紫香面糊

156

泡芙糊

157

酥菠萝

157

香酥粒

158

松酥粒

158

菠萝皮

159

广式菠萝皮

160

起酥皮

161

**主食面包**

162

中法面包

163

胡萝卜营养面包

164

燕麦面包

166

牛油面包

168

法式芝麻棒

170

全麦长棍面包

172

**花色面包**

174

洋葱芝士面包

175

草莓面包

176

蜜豆黄金面包

178

美式提子面包

180

芝士可松面包

182

双色和香面包

184

瑞士红豆面包

186

红豆辫子面包

188

毛毛虫面包

190

维也纳苹果面包

192

椰子丹麦面包

194

奶油椰子面包

196

蝴蝶丹麦面包

198

椰奶提子丹麦面包

200

**吐 司**

202

三文治吐司

203

香菇芝士吐司

204

提子核桃吐司

206

香橙吐司

208

蔓越莓吐司

210

培根芝士吐司

212

**调理面包**

214

香芹热狗面包

215

番茄热狗丹麦面包

216

火腿蛋三文治

218

焗烤肉松三文治

220

奶油吉士条

222

起酥肉松面包

224

培根芝士三文治

226





## 第五章

## 西式点心

**挞**

230

雪花牛奶挞

231

奶酥挞

232

蛋 挞

234

奶油水果挞

236

焦糖坚果挞

238

布鲁椰尔洋梨挞

239

杏仁芝士挞

240

蔓越莓杏仁挞

242

泰坦苹果挞

244

**派**

246

香蕉乳酪派

247

乡村水果派

248

柠檬派

250

无花果杏仁派

252

鸡肉派

254

杏桃派

256

荷兰乳酪派

258

**酥**

260

红豆包心酥

261

草莓拿破仑酥

262

蓝莓酱酥

264

菠萝酥

266

和味酥

268

红豆酥条

270

**布丁果冻**

272

意大利奶酪布丁

273

火焰布丁

274

加州西梅布丁

275

巧克力软心布丁

276

蓝莓酸奶冻

277

椰果芒果冻

278

焦糖茶果冻

280

草莓优格冻

282





## 第六章 中式点心



### 酥

284

冬瓜蓉酥

285

天天向上酥

286

螺旋香芋酥

288

莲花酥

290

豆沙酥饺

291

豆沙蛋黄酥

292

雪梨酥

294

叉烧酥

296

豆沙佛手酥

298

腊味酥

300

蚬壳酥

302

菊花酥

304

千层莲蓉酥

306

金盖酥

308

### 饼

310

鸡仔饼

311

香葱烧饼

312

芝麻酥饼

314

五仁酥饼

316

叉烧烧饼

318



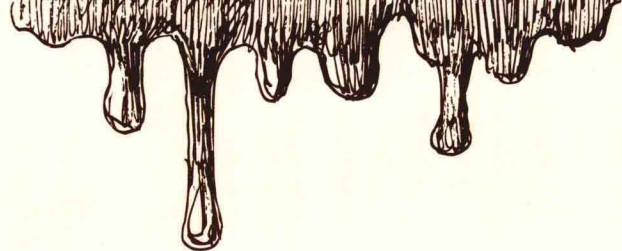
老婆饼

320

芝麻烧饼

322





## 第一章

# 烘焙基础知识和 实用技巧

---

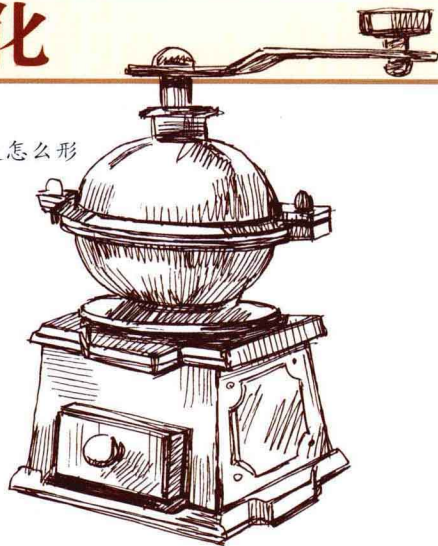
想在爱人生日时或者在节日里为家人、孩子、朋友送上自己制作的糕点吗？只要你准备好本章节里的基本原料和制作工具，按照书中的制作方法自己慢慢学习，你就可以烘焙出精致的美味糕点。





# 烘焙的文化

现在，烘焙食品受到了千家万户的喜爱，烘焙文化是怎么形成的呢？下面我们就一起来了解一下吧！



## 1 何谓烘焙食品

在世界绝大多数国家中，无论是人们的主食还是副食品，烘焙食品都占有十分重要的位置。“烘焙”可以说是舶来名词，来自“baking”，即经烘烤加工的谷类食品，通常被理解为面包那样的西式糕点。简言之，烘焙食品是以粮、油、糖、蛋等为原料基础，添加适量辅料，并通过和面、成型、焙烤等工序制成的口味多样、营养丰富的食品。

## 2 烘焙食品的由来

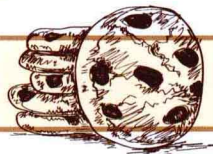
据史料记载，烘焙食品的起源是来自古代埃及人。埃及人最早发现并采用了发酵的方法来制作烘焙食品——面包。当时古埃及人已经会用谷物制作各种食品，例如将捣碎的小麦粉掺水和土豆及盐拌在一起调制成面团，然后放在土窑内烘烤，很可能当时有一些面团剩余下来，自然地利用了空气中的野生酵母，形成了发酵，当人们用这些剩余的发酵面团制作食品时，惊奇地发现面包变得松软而有弹性。最初埃及人所使用的烤炉是一种用泥土筑成的圆形烤炉，它上部开口，使空气保持流通，底部生火，待炉内温度达到相当高时，将火熄灭，拨出炉灰，将调好的面团放入炉底，利用炉内余热烤熟。用这种炉烤出的面包风味纯正，香气浓郁，很受消费者欢迎，而这种工艺也一直流传至今。

## 3 烘焙食品的特点与地位

烘焙食品不仅营养丰富，更具有其他食品难以比较的优势。小麦粉特有的面筋成分，使得烘焙食品可以加工成品种类繁多、风格各异的很多款式，由于便于保存和食用，品种丰富且不断推陈出新，使它倍受青睐。除传统的普通烘焙食品外，近些年又出现了强化营养、注重保健功能的烘焙食品。例如，荞麦保健蛋糕、螺旋藻面包、高纤维面包、全麦面包、钙质面包、全营养面包等，既可以在饭前或饭后作为茶点品味，又能作为主食。以上种种优点，使烘焙食品成为现代人最喜爱的食品之一。

在欧美国家，烘焙食品在人们的生活中占有极其重要的地位。几乎每一位家庭主妇都会做蛋糕和点心。每当亲朋好友聚会之时，主人往往会给客人献上自制的蛋糕或苹果派。漫步街头，自产自销的烘焙糕点店比比皆是，随时可买到新鲜的面包、蛋糕和点心。因此，烘焙工艺不仅是烹饪的组成部分，而且已经成为一种独特的食品文化。

# 烘焙常用原料与工具



制作蛋糕的原料丰富多样，人们往往看得眼花缭乱而掌握不到要领，尤其是新手更容易手忙脚乱。不过，只要参照以下给出的原料，就可以轻松又有要领地准备好所有需要的蛋糕原料，即使是毫无经验的人也不必慌张了。

## 1 砂糖

说到制作糕点的主要材料，糖在烘焙中的作用不容小视，它的作用不光是单纯地增加甜度那么简单，它还可以帮助打发全蛋或蛋白形成更持久的浓稠的泡沫状，可帮助打发的黄油呈蓬松的羽毛状，能使蛋糕组织柔软细致，并可使蛋糕上色、保湿及延长保存时间。制作时最好选颗粒较细小的精致砂糖，效果更佳。

## 2 油脂

是油和脂的总称，一般在常温下呈液态的称为油，呈固态或半固态的称为脂。油脂在食品中不仅有调味作用，还能调高食品的营养价值。制作过程中添加油脂，还能大大提高面团的可塑性，并使成品柔软光亮。

## 3 面粉

面粉是制作蛋糕的主要原料，其种类繁多，在使用时要根据需要进行选择。面粉的气味和滋味是鉴定其质量的重要指标。好面粉闻起来有新鲜的香味，嚼起来略具甜味。凡是有酸味、苦味、霉味和腐败臭味的面粉都属变质面粉。

## 4 乳品

乳品中的脂肪带给人浓郁的奶香味。在烘烤蛋糕时，乳品能使低分子脂肪酸挥发，奶香更加浓郁，使蛋糕更具风味。同时，乳品中

含有丰富的蛋白质和人体所需的氨基酸，维生素和矿物质也很丰富。而面粉中的蛋白质是一种不完全蛋白质，缺少赖氨酸、色氨酸和蛋氨酸等人体所需氨基酸，所以，在蛋糕中添加乳品，可以提高食用的营养价值。

## 5 蜂蜜

糕点中加入蜂蜜后，能给这些食品增添风味，还能改良品质。蜂蜜中含有大量的果糖，有保湿的作用，使糕点保持松软、不变干，这个特性在低温和干燥的环境中显得更为重要。

## 6 鸡蛋

鸡蛋是蛋糕中不可或缺的基本材料之一，它有起泡作用和保气功能，经过一番打搅之后能将空气吸收而保住空气，使其体积增加数倍，再经烘烤时不需要添加酵母或其他化学膨大剂就能达到膨胀数倍的效果。鸡蛋除了能使蛋糕膨大之外，还有改善糕体质地、促进凝固等作用。



## 7 可可粉

有高脂、中脂、低脂和经碱处理、未经碱处理等数种，是制造巧克力蛋糕必需的材料，由于可可粉为酸性，大量使用会使蛋糕带有酸味。因此，可使用少量的苏打粉作为中和剂，还能起到使巧克力蛋糕颜色加深的作用。

## 8 和面机

和面机又称拌粉机，主要用来拌和各种粉料。它主要由电动机、传动装置、面箱搅拌器、控制开关等部件组成，利用机械运动将粉料、水或其他配料制成面坯，常用于大量面坯的调制。和面机的工作效率比手工操作高5~10倍，是面点制作中最常用的机器设备。

注意事项：

不要放过多的原料进和面机，以免高负荷运转对机器造成损坏。

## 9 打蛋机

打蛋机又称搅拌机，它由电动机、传动装置、搅拌桶等组成，主要利用搅拌器的机械运动搅打蛋液、调味酱汁（沙司）、奶油等，一般具有分段变速和无级变速功能。多功能的打蛋机还兼有和面、搅打、拌馅等功能，用途较为广泛。打蛋器可以将鸡蛋的蛋清和蛋黄打散充分融合成蛋液，单独将蛋清和蛋黄打到起泡，可使搅拌的工作更加快速、均匀。

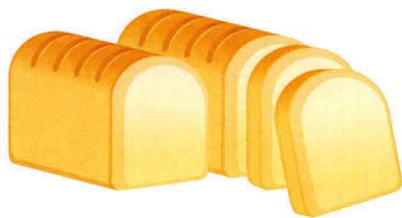
注意事项：

①机器设具必须有接地线保护操作安全。  
②保持机器工作平稳，不可整机在晃动下

工作。

③不可以用水冲洗设备。

④不可超量搅拌。



⑤搅拌馅料时，请用5档以下功率搅拌。

## 10 不锈钢盘

用于装盛液体材料，使材料易于搅拌。

注意事项：

每次用完后应清洗干净。

## 11 量杯

杯壁上有标示容量，可用来量取材料，如水、油等，通常有大小尺寸可供选择。

## 12 模具

大小、形状各异，制作不同形状面包时选取对应的模具。

注意事项：

应选择合适大小的模具，并注意保持模具的清洁。

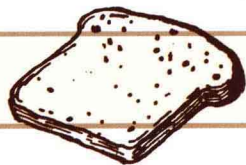
## 13 发酵箱

发酵箱为面团醒发专用，能按要求控制温度和湿度。发酵箱型号很多，大小也不相同。发酵箱的箱体大都为不锈钢材料。发酵箱的工作原理是靠电热管将水槽内的水加热蒸发，使面团在一定温度和湿度下充分地发酵、膨胀。

## 14 毛刷

多为羊毛制品，用来刷蛋液、奶油、果胶等。

# 烘焙常见问题



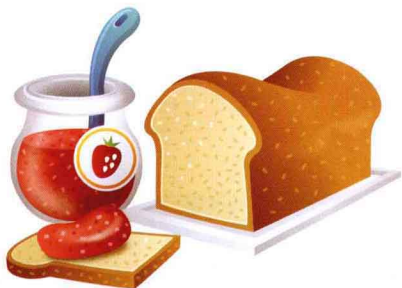
烘焙过程中需要相当的细致、耐心和经验，才可以制作出美味的成品。然而，无论是新手还是有经验者，都难免出现这样那样的问题，导致烘焙成果不理想。下面列举出几个烘焙的常见问题，让你在制作过程中少走弯路。

## 1 用蛋糕油制作海绵蛋糕，为什么出炉后有时会出现塌陷？

这种现象的出现大多是由于按传统方法搅拌（最后加面粉的方法）却搅拌不足。有蛋糕油存在，面糊中有很多空气，如果最后加入面粉没有充分搅拌，就会出现面粉搅拌不足，面糊内空气太多，面筋形成太少，故烘烤时蛋糕会下塌。如果用直接法搅拌，出现这种情况则是水分太少、面糊过稠而引起的，多加水或油可以解决这一问题。

## 2 制作海绵蛋糕时，蛋糊没有达到理想的起发度，可否继续加蛋糕油？

蛋糕油是一种表面活性剂，其作用是降低蛋膜的表面张力，使空气容易进入面糊内。但是，当外界条件不理想或者蛋糕油用量不足时，自身效果会降低，即蛋糊充气不足。如果搅拌一段时间后发现蛋糊打不起来，再补加蛋糕油，其作用就不那么明显了。



## 3 面包放入醒发箱后，不是向上鼓，而是向四周摊泻，是什么原因？

面包坏在醒发过程中，前段时间面团应该往上涨，然后周边也变大，如果面团不往上涨而泻大，原因主要是面团的保气能力大，面筋的弹性降低，而延伸性太好。这种情况的出现有如下几种可能：

①面粉的品质太差，面筋含量不足。

②面团搅拌过度或是压面次数太多，把面筋打断或压断了。

③面团的配方中柔性原料（油、水、糖等）太多。

④若用了二次发酵法，可能是面种发酵过度或是面种面粉用量太大，发酵时间过长。

## 4 制作泡芙要注意哪些问题？

面粉要过筛，以免出现疙瘩。

面团一定要烫透、烫熟，不能出现糊底的现象。

分次加入鸡蛋时，面糊必须搅拌均匀并上劲，否则会起砂，影响质量。

面糊的稠稀要适当，太稀或太稠都会影响制品的起发度。

烤盘不能刷油过多，最好用高温布垫底。

制品间的距离要适当，防止成品黏连。

烘烤过程中不能中途打开烤箱门。





# 新手烘焙攻略



在厨房里，烘焙正日益成为人们常用的烹饪手段之一，那么，烘焙究竟有哪些奥妙？

## 1 先从认识面粉开始

做面包需要用高筋面粉，这是面包组织细腻的关键之一。高筋面粉指面粉中蛋白质含量特别高者，一般在11.5%以上，平均可以达到13%。

饺子粉不是高筋面粉，它的蛋白质含量大多在10%~11%之间，达不到高筋面粉的标准，仍属于中筋面粉的范畴。但是，它是中筋面粉中蛋白质含量最高的粉类，所以，在没有高筋面粉的情况下，可以用它代替，作为权宜之计。

如何判断面粉的筋度呢？有一个最简单的办法：抓一把面粉，用手捏紧成块状，松开手，如果面粉立刻散开，就证明筋度很高；如果面粉还保持为块状，则证明筋度很低。

## 2 最重要的步骤之一：面团的搅拌

在面包制作过程中，面团的搅拌与面团的发酵处于同等重要的地位，同时影响着面包制作的成败。

搅拌，就是我们俗称的“揉面”，它的目的是使面筋形成。面筋形成过程以及它在面包制作中所起的作用如下：

面筋是由小麦蛋白质构成的致密、网状、充满弹性的结构。面粉加水以后，通过不断的搅拌，面粉中的蛋白质会渐渐聚集起来，形成面筋。搅拌得越久，面筋形成越多。而面筋可

以包裹住酵母发酵所产生的空气，形成无数微小的气孔，经过烘焙以后，蛋白质凝固，形成坚固的组织，支撑起面包的结构。所以，面筋的多少决定了面包的组织是否够细腻。面筋少，则组织粗糙，气孔大；面筋多，则组织细腻，气孔小。这也是做面包要用高筋面粉的原因。只有高含量的蛋白质，才能形成足够多的面筋。

要强调的是：只有小麦蛋白可以形成面筋，这是小麦蛋白的特性。其他任何蛋白质都没有这种性质。所以，只有小麦粉有可能做出松软的面包。其他黑麦粉、燕麦粉、杂粮粉等等，都无法形成面筋，它们必须与小麦粉混合以后才可以做出面包。有些烘焙师会使用100%的黑麦粉制作面包，但这种面包质地会十分密实，因为没有面筋的产生，无法形成细腻的组织。

揉面是个很辛苦的工作。为了产生足够多的面筋，我们必须在揉面上花大量的力气。制作不同的面包，面需要揉的程度不同。如果用机械搅拌，则搅拌过度也是一种常见的情况。面团揉到完成阶段以后，如果仍继续搅拌，面筋会断裂，面团变软变塌，失去弹性，最终会导致成品粗糙。因此，应该尽量避免搅拌过度。

有些配方的面团含水量很大，非常黏手，用手揉是十分困难的。这时候可以借助擀面杖来搅拌，但会非常费力气。因此，即使你喜欢