

All about
Cake

最详尽的蛋糕制作教科书

完美蛋糕

完美展现

63 种

美味蛋糕

[韩] 李成实 著
金燕姬 译

超详细的器具材料和基础讲解，近千张步骤示范图，
最完美的烘焙教科书！

辽宁科学技术出版社

最详尽的蛋糕制作教科书

完美蛋糕

[韩] 李成实 著
金燕姬 译



辽宁科学技术出版社
· 沈 阳 ·

올 어바웃 케이크 ALL ABOUT CAKE

Copyright © 2011 by 이성실 Lee Seong Sil 李成实

All rights reserved.

The Simplified Chinese Copyright ©2013 Liaoning Science & Technology Publishing House Ltd.

The Simplified Chinese translation rights arranged with RH KOREA CO. LTD.

through Eric Yang Agency Inc.

©2013, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由韩国RH KOREA CO. LTD. 授权辽宁科学技术出版社在中国大陆独家出版简

体中文版本。著作权合同登记号：06-2012第214号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

完美蛋糕/(韩)李成实著;金燕姬译. —沈阳:
辽宁科学技术出版社, 2013.8

ISBN 978-7-5381-8115-9

I. ①完… II. ①李… ②金… III. ①蛋糕—糕
点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第148825号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁星海彩色印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 236mm

印 张: 11.25

字 数: 100千字

出版时间: 2013年8月第1版

印刷时间: 2013年8月第1次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 袁 舒

版式设计: 袁 舒

责任校对: 栗 勇

书 号: ISBN 978-7-5381-8115-9

定 价: 49.80 元

联系电话: 024-23284367 联系人: 康 倩 编辑

地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 辽宁科学技术出版社

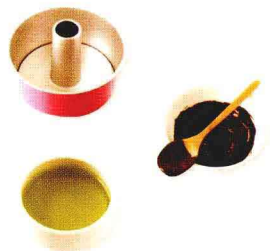
邮编: 110003

E-mail: 987642119@qq.com

目录

序言

香甜可口的健康蛋糕，亲手烘烤，尽情享受吧！



BASIC SKILL

Part 1

蛋糕基础入门

成功制作蛋糕的秘诀

- 基础01 我的秘诀，制作我自己的材料 / 6
- 基础02 完美的事前准备 / 10
- 基础03 关于配比率的小小忠告 / 15

决定蛋糕品种的材料说明

- 基础01 制造蛋糕结构的面粉 / 17
- 基础02 决定蛋糕口感的砂糖 / 19
- 基础03 多功能奶油 / 21
- 基础04 蛋糕的必用材料——鸡蛋 / 24
- 基础05 蛋糕的帮手——乳制品 / 25
- 基础06 决定蛋糕体积的膨胀剂 / 27
- 基础07 创造蛋糕风味的酒和香料 / 27
- 基础08 蛋糕的调味料——盐 / 29
- 基础09 蛋糕的甘草——粉类 / 30

Part 2

泡沫型蛋糕

Intro 什么是泡沫型蛋糕？ / 32

Basic Recipe 全蛋法 香草海绵蛋糕 / 35

- 卡斯提拉 / 39
- 鲜奶油蛋糕 / 42
- 巧克力海绵蛋糕 / 44
- 摩卡海绵蛋糕 / 46
- 杏仁海绵蛋糕 / 48
- 绿茶卡斯提拉 / 50
- 墨西哥蛋糕卷 / 52
- 杯子蛋糕 / 54
- 鲜奶油卡斯提拉 / 56



Basic Recipe 分蛋法 香草海绵蛋糕 / 57

- 软蛋糕卷 / 60
- 巧克力蛋糕卷 / 62
- 摩卡蛋糕卷 / 64
- 软饼蛋糕卷 / 66
- 杏仁软饼 / 68
- 香蕉海绵蛋糕 / 70

Plus Recipe

用于装饰蛋糕的各种奶霜 / 72





CHIFFON T Y P E C A K E

Part 3

戚风型蛋糕

Intro 什么是戚风型蛋糕? / 76

Basic Recipe 香草戚风蛋糕 / 78

- 绿茶戚风蛋糕 / 82
- 南瓜戚风蛋糕 / 84
- 椰子戚风蛋糕 / 86
- 摩卡戚风蛋糕 / 88
- 巧克力戚风蛋糕 / 90
- 柚子戚风蛋糕 / 92
- 香蕉肉桂戚风蛋糕 / 94



Part 4

拌和型蛋糕

Intro 什么是拌和型蛋糕? / 97

Basic Recipe 奶油打发法

香草豆荚磅蛋糕 / 100

- 老式磅蛋糕 / 106
- 摩卡磅蛋糕 / 108
- 巧克力磅蛋糕 / 110
- 绿茶磅蛋糕 / 112
- 南瓜磅蛋糕 / 114
- 杏仁朗姆酒水果磅蛋糕 / 116
- 蓝莓磅蛋糕 / 118
- 柠檬罂粟子磅蛋糕 / 120
- 椰子小花磅蛋糕 / 122
- 香草马芬 / 124
- 杏仁巧克力片马芬 / 126
- 摩卡核桃马芬 / 128
- 奶油奶酪马芬 / 130

Basic Recipe 两步拌和法

香草杏仁绒蛋糕 / 132

- 椰子巧克力蛋糕 / 136
- 奶油奶酪蛋糕 / 138
- 摩卡核桃大理石蛋糕 / 140
- 苹果肉桂屑咖啡蛋糕 / 142
- 巧克力天鹅绒蛋糕 / 144
- 酸奶油酥粒蛋糕 / 146
- 大理石天鹅绒蛋糕 / 148
- 蓝莓屑咖啡蛋糕 / 150
- 蜂蜜核桃肉桂蛋糕 / 152



Basic Recipe 一次性拌和法

肉桂屑咖啡蛋糕 / 153

- 摩卡朗姆酒葡萄干咖啡蛋糕 / 156
- 香蕉椰子核桃蛋糕 / 158
- 巧克力果仁蛋糕 / 160
- 五香马芬 / 161
- 巧克力马芬 / 162
- 酸奶马芬 / 163
- 杏仁蔓越莓马芬 / 164



BATTER T Y P E C A K E

Part 5

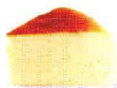
奶酪蛋糕

Intro 什么是奶酪蛋糕? / 166

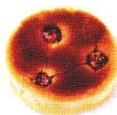
Basic Recipe

纽约奶酪蛋糕 / 167

- 摩卡奶酪蛋糕 / 170
- 覆盆子柠檬奶酪蛋糕 / 172
- 南瓜奶酪蛋糕 / 174
- 蛋奶酥奶酪蛋糕 / 176
- 巧克力蛋奶酥奶酪蛋糕 / 178



CHEESE C A K E



最详尽的蛋糕制作教科书

完美蛋糕

[韩] 李成实 著
金燕姬 译



辽宁科学技术出版社
· 沈 阳 ·

序言

香甜可口的健康蛋糕， 亲手烘烤，尽情享受吧！



努力学习！

在我的一生中曾经还有过这样努力学习的时候吗？图书出版还不到一年的时间，又开始筹备下一本新书，今年真的是在努力学习中度过的。学生时代是那样地厌倦学习，经常找出种种借口逃避功课。但是这一次却不同，无论多疲倦多艰苦，只能马不停蹄地向前赶。而且在这个过程中真正领会到了学习的真谛，这么说是不是晚了点呢？

国内的专业书籍就不用说了，有时还要拿着外国的原著，边查词典边摸索着学习，还要查找大量的家庭烘焙师们成功或失败的案例，也算是亲身体验到了蛋糕的世界有多么庞大，并且知道得越多越感觉这是一个多么艰难的领域。另外也了解到在这个庞大的领域里，极其缺乏讲解详尽的书籍。

“为什么我做的蛋糕都会塌陷呢？”

“我不喜欢甜的，可不可以随便减少砂糖的用量呢？”

“奶油用得太多了，能不能不用奶油呢？”

在“蛋糕”这个巨大的墙壁面前碰过壁的人们，今天还在向我提出各种各样的问题。非常理解他们郁闷的心情，因为那些过程当初我也都经历过，所以尽可能给予详细的解答。但毕竟提问的人太多，问题也是多种多样，无法做出更深入地解答，也是万般无奈。真的非常希望将所有的蛋糕基础知识传授给他们，并对提出的问题给予更准确的答复。那段时间大家提出的诸多问题大概就是鞭策我写这本书的原动力吧！

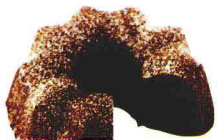
通过这本书我只想表达一种心情，就是告诉大家怎样才能成功地烘烤出一道美味的蛋糕。比起用华丽的外表装饰的蛋糕，我更想展现给大家具有浓郁风味的、柔软香甜的、无论放到哪里都使人感觉和谐的蛋糕，并一一说明其正确的制作方法。但愿世上所有的母亲都能和我一样为深爱的家人烘烤出一道能够留下幸福回忆的蛋糕。

在完成这本书的过程中有太多的人伸出了援助之手。我深爱的家人一直陪伴着这本书的完成，有时需要忍受过量的品尝，有时还要忍受无尽的饥饿，在此向家人表达我深深的谢意。还有为我翻译外国原著的Elyse，她甚至在坐飞机的时候也不肯放下手中的书，向我详细解释书中的内容，使我能够顺利完成这本书。Elyse, Thank you so much and Thank you for being with us.

最后向一直陪伴在我身边的上帝表示感谢，祝您平安！

2011年12月于北京

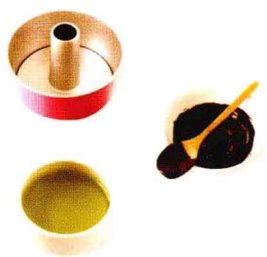
设计师 李成实



目录

序言

香甜可口的健康蛋糕，亲手烘烤，尽情享受吧！



BASIC SKILL

Part 1

蛋糕基础入门

成功制作蛋糕的秘诀

- 基础01 我的秘诀，制作我自己的材料 / 6
- 基础02 完美的事前准备 / 10
- 基础03 关于配比率的小小忠告 / 15

决定蛋糕品种的材料说明

- 基础01 制造蛋糕结构的面粉 / 17
- 基础02 决定蛋糕口感的砂糖 / 19
- 基础03 多功能奶油 / 21
- 基础04 蛋糕的必用材料——鸡蛋 / 24
- 基础05 蛋糕的帮手——乳制品 / 25
- 基础06 决定蛋糕体积的膨胀剂 / 27
- 基础07 创造蛋糕风味的酒和香料 / 27
- 基础08 蛋糕的调味料——盐 / 29
- 基础09 蛋糕的甘草——粉类 / 30

Part 2

泡沫型蛋糕

Intro 什么是泡沫型蛋糕？ / 32

Basic Recipe 全蛋法 香草海绵蛋糕 / 35

- 卡斯提拉 / 39
- 鲜奶油蛋糕 / 42
- 巧克力海绵蛋糕 / 44
- 摩卡海绵蛋糕 / 46
- 杏仁海绵蛋糕 / 48
- 绿茶卡斯提拉 / 50
- 墨西哥蛋糕卷 / 52
- 杯子蛋糕 / 54
- 鲜奶油卡斯提拉 / 56



Basic Recipe 分蛋法 香草海绵蛋糕 / 57

- 软蛋糕卷 / 60
- 巧克力蛋糕卷 / 62
- 摩卡蛋糕卷 / 64
- 软饼蛋糕卷 / 66
- 杏仁软饼 / 68
- 香蕉海绵蛋糕 / 70

Plus Recipe

用于装饰蛋糕的各种奶霜 / 72





CHIFFON T Y P E C A K E

Part 3

戚风型蛋糕

Intro 什么是戚风型蛋糕? / 76

Basic Recipe

香草戚风蛋糕 / 78

绿茶戚风蛋糕 / 82

南瓜戚风蛋糕 / 84

椰子戚风蛋糕 / 86

摩卡戚风蛋糕 / 88

巧克力戚风蛋糕 / 90

柚子戚风蛋糕 / 92

香蕉肉桂戚风蛋糕 / 94



Basic Recipe 两步拌和法

香草杏仁绒蛋糕 / 132

椰子巧克力蛋糕 / 136

奶油奶酪蛋糕 / 138

摩卡核桃大理石蛋糕 / 140

苹果肉桂屑咖啡蛋糕 / 142

巧克力天鹅绒蛋糕 / 144

酸奶油酥粒蛋糕 / 146

大理石天鹅绒蛋糕 / 148

蓝莓屑咖啡蛋糕 / 150

蜂蜜核桃肉桂蛋糕 / 152



Basic Recipe 一次性拌和法

肉桂屑咖啡蛋糕 / 153

摩卡朗姆酒葡萄干咖啡蛋糕 / 156

香蕉椰子核桃蛋糕 / 158

巧克力果仁蛋糕 / 160

五香马芬 / 161

巧克力马芬 / 162

酸奶马芬 / 163

杏仁蔓越莓马芬 / 164



BATTER T Y P E C A K E

Part 4

拌和型蛋糕

Intro 什么是拌和型蛋糕? / 97

Basic Recipe 奶油打发法

香草豆荚磅蛋糕 / 100

老式磅蛋糕 / 106

摩卡磅蛋糕 / 108

巧克力磅蛋糕 / 110

绿茶磅蛋糕 / 112

南瓜磅蛋糕 / 114

杏仁朗姆酒水果磅蛋糕 / 116

蓝莓磅蛋糕 / 118

柠檬罂粟子磅蛋糕 / 120

椰子小花磅蛋糕 / 122

香草马芬 / 124

杏仁巧克力片马芬 / 126

摩卡核桃马芬 / 128

奶油奶酪马芬 / 130

Part 5

奶酪蛋糕

Intro 什么是奶酪蛋糕? / 166

Basic Recipe

纽约奶酪蛋糕 / 167

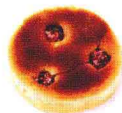
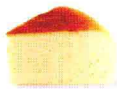
摩卡奶酪蛋糕 / 170

覆盆子柠檬奶酪蛋糕 / 172

南瓜奶酪蛋糕 / 174

蛋奶酥奶酪蛋糕 / 176

巧克力蛋奶酥奶酪蛋糕 / 178



CHEESE C A K E

A



L

L

Basic
Skill

Part 1

蛋糕基础入门

A

B

O

U

T



C

A

K

E



成功制作蛋糕的秘诀

我这里有几种成功制作蛋糕的秘诀，弄懂之后会觉得这只不过是一些微不足道的、作为一名烘焙师都应该掌握的基础部分，但这些却是我在长期的烘焙生涯中领会到的，对我来说是非常珍贵，也是最重要的秘诀。烘烤一款蛋糕的整个过程，从备料到放入烤箱中烘烤，再到蛋糕成型的最后一瞬间为止，任何一个细节都是不可轻视的。将蛋糕纸精心裁剪成型铺在烤模内，还有精确称料等工作等不起眼的小事，但正是这些细微的部分加在一起形成了属于我自己的秘诀。无论如何克服自己心中怕麻烦的心理，才能成功烘烤出美味的蛋糕，这一点千万不要忘记。

基础 01

我的秘诀，制作我自己的材料

我 这里有几种用于烘焙的家庭自制天然材料，一年365天没有一天断过，就是香草精、香草朗姆酒、香草砂糖和酸奶油。这是我的烘焙秘诀中的秘诀，甚至可以说是最有力的必杀技。就算使用的材料相同，食品名称相同，却因不同的操作手法而可以衍生出多种不同的滋味。蛋糕烘焙也是一样，在自家小小的厨房里，使用自己的小工具，烤面包、做蛋糕的自由式家庭烘焙，都有自己的烘焙方法，具有独一无二个性化的独特口味与形态，有很多部分在科学的烘焙理论中是解释不清的。因此，每个人都有只属于

自己的诀窍、只属于自己的材料、只属于自己的工具、只属于自己的技法……

人们品尝过我的蛋糕之后都有一致的说法：

“没有特别的装饰和形状，但每次品尝的时候都能感觉到一种香香的、甜甜的风味，让人久久难忘。在蛋糕店里买过几次相同名称的蛋糕，却感觉不到那种香香的、甜甜的风味。在口中隐隐回绕的、幽幽的味道是用什么做的呢？”

其实，我的秘诀始于非常简单的材料，在家里自制的、长时间熟成的香草精、香草

朗姆酒、香草砂糖（在砂糖里插上1~2根香草豆荚，使香草味渗透进砂糖中散发出幽幽的香味），还有像施了魔法一样增添蛋糕湿润、滑顺口感的酸奶油（将鲜奶油和原味酸奶混合后放置在厨房里一天即可完成）。

在制作蛋糕的材料中虽然配比率不高，但都是增添蛋糕极浓厚的口味和风味的材料。这些材料正是让品尝过我的蛋糕的人疑惑的，在嘴里隐隐回绕的，发出幽幽味道和香气的秘密。

材料的准备和制作都很简单，但这些材料所衍生出来的风味与滋味、口感，可以说就是我全部的烘焙秘诀。

香草精

加入大量的鸡蛋和多种配料制作出来的蛋糕会有一些异味，香草精是去除蛋糕异味、增添蛋糕风味，并最终提升蛋糕口感层次的一等功臣。只要有点闲空就会做好了收藏在橱柜的深处，偶尔拿出来摇一摇，心中会涌起一股幸福的感觉。商场里销售的香草精大多是进口的，容量小价格又贵，没用几次就见底了，使烘焙的乐趣变成了负担。但是在家自制香草精不但分量多很多，而且比商场里购买的香草精具有更浓郁丰富的香气。

制作香草精的方法非常简单，准备10根又长又饱满的香草豆荚和一瓶容量为700~750mL的朗姆酒。首先把装有朗姆酒的瓶盖打开，把朗姆酒倒出去一些，然后用剪子从香草豆荚的一端开始剪成两半儿后放进朗姆酒瓶里。将所有的香草豆荚都放进去之后把瓶盖盖好，放在不见光的橱柜深处保存，偶尔拿出来摇一摇，使其均匀混合。这样熟成的香草精经过大概两个月的时间就可以使用了。香草精中的香草豆荚对光线和温

度比较敏感，在日光或高温下容易变质，熟成之后也要保存在不见光的低温处，最好是装在消毒干净的深咖啡色玻璃瓶里使用。

香草精一般在浸泡6个月以上的时候其风味会达到极致。因为是用40度以上的高度酒浸泡的，所以不用担心会变质，可以长期使用。而且时间越久颜色和风味也会越浓厚，香气也会越好。

除了朗姆酒之外，也可以使用伏特加等酒精浓度达到35~40度的酒。可以把朗姆酒和伏特加混合在一起使用，也可以单独使用伏特加。但不能使用加入人工香精的非原味朗姆酒或伏特加。

我使用的朗姆酒是黑色朗姆酒，因为黑色朗姆酒比白色朗姆酒或金色朗姆酒（颜色呈白色朗姆酒和黑色朗姆酒之间）酿造的时间长，风味更好，颜色更深，对香草精的品



质也有直接的影响。无论是哪种，只要依自己的喜好选择就可以了。偶尔会遇到加了柠檬香的伏特加或朗姆酒，前边也提到过，这样的酒千万不要使用。

在浸泡的过程中，从香草豆荚里会有黑色的香草豆掉出来，我在使用香草精的时候也会一起使用。与香草豆一起使用，比单独使用香草精的香气会保持更久。如果觉得看起来不整洁，也可以用细筛子单把酒过滤后使用。请不要忘记，幽幽的香草香气是从香草豆散发出来的。

香草砂糖

用于烘焙的砂糖，我一直是装在专用的容器里单独保存。我最常用的有机黄砂糖和白砂糖也都是单独保存。这时，不会忘了把香草豆荚劈成两半儿埋在砂糖里。砂糖具有吸收周边气味的特点，所以只要把1~2根香草豆荚埋在砂糖里，其香气就会慢慢渗透进砂糖中，自然就变成了香草砂糖。香草砂糖的香气比香草精的味道要淡一些，但砂糖本身具有幽幽的香草气味，所以即使不使用香

草精，对去除蛋糕的异味也有很好的作用。偶尔会有香草豆混在其中，可以增添更浓的香气，最好一起使用，不要挑出去。

一般每500g的砂糖中放1~2根香草豆荚。先把香草豆荚用剪刀劈成两半儿放在密封的容器中，再填上砂糖盖好盖子摇晃几下，使香草豆荚完全埋在砂糖中，然后放在不见光的地方保存，就可以长久使用了。砂糖要一边用一边填满，过了3个月左右（时间也许会更短）香草豆荚会变得又干又硬不再

散发香气，这时用新的香草豆荚替换即可。

香草朗姆酒

埋在砂糖中的香草豆荚变干变硬之后，还可以再次利用成为不错的香料。香草豆荚插在砂糖中的时间久了其中的香气和水分被砂糖吸收后会变得又干又硬，即使这样也不要丢弃香草豆荚，把豆荚上边粘着的砂糖弄干净之后放在朗姆酒里，干硬的香草豆荚被朗姆酒浸泡之后就会形成含有幽幽香气的香草朗姆酒。朗姆酒本身带有香草的香气，在没有香草精的时候可以成为替代材料使用。像卡斯提拉类的蛋糕，鸡蛋的用量比较多，为了去除蛋腥味经常使用朗姆酒，这时候如果使用香草朗姆酒，就无须再使用香草精了，所以也是非常实用的材料。香草朗姆酒的香气要比香草精柔和，但风味不够浓郁，隐隐约约有一种幽幽的香气，使朗姆酒本身变得更清香，在制作蛋糕的时候使用起来会非常方便。



酸奶油

酸奶油也是我常备的一种材料，做好了放在冰箱里保存，从来没有断过。酸奶油是用乳酸菌将鲜奶油发酵后制成的，乳脂含量高，口味浓厚，是微酸的轻质膏体。在制作蛋糕时，尤其是制作奶油类蛋糕时，可以像魔法师一样增添奶油蛋糕湿润、浓郁、丰富的口感。市售的酸奶油大多是大容量的，保质期又很短，通常是还没等用完就变质了。

但是，在家里自制的酸奶油不但口味更浓郁，而且放在冰箱的深处可以保存一个月左右，非常适合家庭烘焙之用。

制作酸奶油的方法也很简单。每200g鲜奶油配50g无糖原味酸奶，装在干净的密封容器或玻璃瓶里，用勺子搅拌两三次，放在比较温暖的房间里一天左右就可以制成了。室内温度比较高的夏天，晚上做好放在厨房的角落里，第二天下午就会发酵得很好。室内温度较低的冬天，时间需要长一些，要一边观察酸奶油的浓度一边确认是否发酵成功。用勺子舀出一小勺看一看，如果水分基本消失，成了膏状，就可以放入冰箱里保存了。需要注意的是，在冰箱里保存期间会变得更硬实，所以在室温里不要发酵过久，只要呈浓度适当的膏状就应立刻停止发酵。

制作酸奶油时，使用的鲜奶油的乳脂含量不同，制成的酸奶油的浓度也会有所差异。我使用的鲜奶油一般是原奶为98%、乳脂含量为36%的浓奶油。在选购鲜奶油时查看一下产品说明中的乳脂含量即可了解。不同国家或不同品牌的鲜奶油对乳脂含量都有不同的规定，一般情况下只要选择乳脂含量为30%以上的鲜奶油就可以顺利制作出酸奶油。偶尔会遇到标有“淡奶油”的产品，这是指“可以打发的奶油”，而不是指由植物油加工成的奶油。即使遇到“淡奶油”，只要查看原奶和乳脂的含量，选择适合的产品使用就可以了。但要注意，千万不能使用由植物油加工的打发用加工奶油。加工的打发奶油不是用100%天然乳脂制成的，而是在植物油中加入合成材料制成的，因此很难制作成酸奶油，即使做成了，其风味和口味也不是很好，不适合作为蛋糕的液体材料来使用。

制作好的酸奶油要保存在冰箱内温度最

低的地方，最好是存放在比一般冰箱温度低一些的泡菜专用冰箱里。另外，酸奶油千万不能放在冷冻箱里。如果把冷冻过的酸奶油解冻，酸奶油会在融化的过程

中发生油水分离的现象而结块，这样的块状不容易溶解，会直接留在蛋糕糊中。

冷藏保存的酸奶油在使用前应按照所需的量取出放在室温下，等凉气消失之后才可以使用。冷藏保存的时间最多不要超过一个月。因为制作酸奶油不需要太多的时间，制作过程也很简单，因此不要一次做得太多。最好是需要的时候随时做随时用。



小贴士

这本书里使用的所有香草精都是按照我自己的方法制作的家庭自制香草精，倘若使用商场里购买的产品，只要按照食谱中标明的用量使用即可。食谱中的砂糖和朗姆酒也都是我自己制作的香草砂糖和香草朗姆酒，如果使用一般的砂糖和朗姆酒，也请按照食谱中标明的用量使用。

完美的事前准备

每次制作蛋糕之前我都要做好充分的心理准备，然后再开始，这是为了消除怕麻烦的心理。烤面包不需要特别的工具，只要动手做出几个简单的造型就可以了。但是烘烤蛋糕却大不一样，需要很多专门的工具和装备。而且需要的材料也多，在使用这些材料之前需要做的先期处理过程也很复杂，需要的工作量很大，如果把它当成是一件简单的事情，最后会在堆积如山的需要洗刷的器皿面前叹了口气了。如果想偷点懒，简化一些步骤，最后的成品就会不成样子，让人感觉总像缺点什么，与其这样还不如不开始。

因此，开始制作蛋糕之前最重要的就是消除怕麻烦的心理。应仔细查阅预制作的蛋糕的食谱，将需要准备的工具和所需的材料、制作步骤一一确认，并成为习惯。在取出材料和工具的时候，用心将步骤想一遍，准确记住在哪个环节需要哪些材料和工具。

在制作蛋糕时，需要事先做好准备。如果这样的事前准备没有做好，就不可能成功制作出美味的蛋糕。事前的准备虽然只是单

纯的准备工作，比不上决定蛋糕口味的材料那么重要，但对于帮助制造蛋糕的口味具有不可忽视的作用，甚至会影响蛋糕烘焙的成功。

如果到了蛋

糊泡沫已经打发好该拌和面粉的时候，才开始计量面粉又过筛，好不容易打发好的蛋糊就会逐渐消泡；如果到了已经搅拌好面糊该灌模的时候，才想起需要剪裁蛋糕纸或涂抹奶油，那么混合在面糊中的泡打粉的作用会慢慢减弱。总而言之，正是因为在这些细节上没有做好事前的准备，蛋糕的饱满度、外形、口味才不够理想。

真的想成功制作美味的蛋糕吗？那么请牢记下面的事前准备事项吧。只要彻底做好事前准备，就等于成功了一半。

材料的计量

在蛋糕烘焙中最基础也是首要的准备事项就是将所需的材料按照食谱中标明的用量准确地计量出来。

蛋糕只有在准确的配比率的基础上使用精确的配比量才能制作出好的成品，这与只用手眼估量的普通料理的做法不同，就算是1g、5g这样少量的配比量也都有它的理由，所以材料的计量是绝对不可疏忽的，需要非常细心。

计量材料时一般使用电子秤，虽然也可以使用带刻度的磅秤，但对于泡打粉或香料等配比量很少的材料，想要计量出精确的重量还是有难度的，所以最好还是使用电子秤。

另外，不同形态的材料（固体或液体）的计量单位是不同的，为了实现更准确的配比，需要统一计量单位。一般情况下液体材



料用mL（毫升）标明的比较多，通常不是用秤而是用计量杯来计量。因为不同的液体材料分别用计量杯和秤所称的重量都不太一致，所以决定所有材料的重量原则上都以面粉作为计量基准，不论是液体还是固体都用电子秤，以g（克）为单位来计量。

每个材料都要单独准备称料的器皿，并将材料加入到蛋糕糊里的时候一定要把器皿中的材料刮干净使用。

材料的准备

第一个需要进行先期处理的就是冷藏保存的材料，比如奶油或鸡蛋、牛奶或酸奶油等主材料，须提前取出来放在室温下。要将冷气完全消除至少需要在2个小时前把材料取出来，这就是为有计划性地制作蛋糕必须进行的工作。另外，干果或坚果、各种水果或巧克力等辅料也要分别做好先期处理，这些事项一定要在开始制作蛋糕之前确认并准备好。

辅料的先期处理有的是可以立即完成的，但像干果等需要浸泡在朗姆酒里的材料至少需要30分钟到1个小时。将巧克力熔化后再冷却也需要足够的时间，每种材料各有各的前期处理过程，因此需养成提前准备的习惯。

这些准备对于制作的蛋糕的风味和口味有重要的影响。不但要将奶油、鸡蛋、乳制品等主材料提前取出来放在室温下，少量搭配的辅料也要事先做好先期处理。一定不要忘记，需用心做好事前的准备，才能制造出蛋糕固有的滋味、口感和风味。

选择烤模

选择什么样的烤模来烘烤蛋糕真的是非常重要的部分。如果说使用哪种材料决定

蛋糕口味的話，將制作成什么形状则由选用的烤模来决定。使用的烤模也可以成为决定蛋糕名称的重要部分。只要想象一下将要烘烤出来的蛋糕的模样就会油然而产生



一种幸福感，可以说一边想象着与蛋糕味道相协调的蛋糕的形状，一边挑选烤模是蛋糕烘烤中最大的乐趣。各种烤模的形状不同，大小也不同，按照烤模的大小填入适量的蛋糕糊才能烘烤出外形美观的蛋糕。将预使用的烤模决定下来之后，如果需要铺蛋糕纸，须仔细地蛋糕纸按烤模的样子裁剪出来铺在烤模里。如果是无法铺纸的形状比较复杂的烤模，就将柔软的奶油仔细地涂抹在烤模内，再将它放入冰箱里备用。

按照预使用的烤模计算出所需要的蛋糕糊的分量也是非常重要的，首先量好预使用的烤模的尺寸，计算出它的体积，再除以糕点制作理论所规定的不同蛋糕种类的容积即可求出所需的蛋糕糊的分量。下面把韩国最常用的烤模的体积和预烘烤的蛋糕种类所需的蛋糕糊的分量告诉大家，可以作一下参考，希望可以成功烘烤出更美味的蛋糕。不过，计算出来的蛋糕糊的分量也不是绝对的。虽然是按照糕点制作理论中规定的公式计算出了合适的分量，但在实际操作中依不同的类型和不同的操作手法，分量会有所差异。如果不计算蛋糕糊的分量，一般泡沫型蛋糕将蛋糕糊填入烤模的五六分满，拌和型蛋糕将蛋糕糊填入烤模的七八分满就比较合适。



与烤模对应的蛋糕糊分量

烤 模	烤模尺寸	容 积	奶油蛋糕类	海绵蛋糕类
圆形	1号 15cm × 4.5cm	795mL	331g	156g
	2号 18cm × 4.5cm	1145mL	477g	225g
	3号 21cm × 4.5cm	1558mL	649g	307g
	4号 24cm × 4.5cm	2035mL	848g	401g
奶酪蛋糕用圆形	1号 15cm × 7cm	1236mL	515g	243g
	2号 18cm × 7cm	1780mL	742g	350g
	3号 21cm × 7cm	2423mL	1010g	477g
正方形	1号 14.5cm × 14.5cm × 4.5cm	946mL	394g	186g
	2号 16.5cm × 16.5cm × 4.5cm	1225mL	510g	241g
	3号 19.5cm × 19.5cm × 4.5cm	1711mL	713g	337g
	4号 22.5cm × 22.5cm × 4.5cm	2278mL	949g	448g
	5号 26.5cm × 26.5cm × 4.5cm	3160mL	1317g	622g
长方形	迷你磅21cm × 8.5cm × 6cm	1071mL	446g	210g
	迷你磅18cm × 9cm × 7cm	1134mL	473g	223g
	中磅25cm × 7cm × 6.5cm	1138mL	474g	224g
	新磅26cm × 10cm × 6cm	1560mL	650g	307g
	大磅30.5cm × 7cm × 6cm	1281mL	534g	252g
	木质卡斯提拉21cm × 11cm × 8cm	1848mL	770g	364g
果冻卷模（底部尺寸）	1/2面包模36cm × 26cm × 4.5cm	4212mL	1755g	829g
戚风烤模（中空模）	1号 15cm × 7.5cm	960mL	400g	189g
	2号 18cm × 8cm	1440mL	600g	283g
	3号 21cm × 9.5cm	2160mL	900g	425g
	4号 24cm × 11.5cm	4080mL	1700g	803g
花形烤模	19cm × 8cm	1400mL	583g	276g
	21cm × 8cm	1680mL	700g	331g
	23cm × 8cm	2100mL	875g	413g
	25cm × 9cm	2880mL	1200g	567g
心形烤模	20cm × 6cm	1900mL	791g	374g