

跟着君之 学烘焙 II

— 君之 | 著 —



《跟着君之学烘焙》进阶提升版

武汉工业学院图书馆



01122335

000 000人次阅读验证

五星好评 家庭烘焙最佳读本

《跟着君之学烘焙》烘焙类美食书 NO.1

震撼销售200 000册

— 君之 | 著 —

跟着君之 学烘焙 II



图书在版编目 (CIP) 数据

跟着君之学烘焙. 2/君之著. —北京: 北京科学技术出版社, 2012. 6
ISBN 978-7-5304-5755-9

I. ①跟… II. ①君… III. ①烘焙-糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 024510 号

跟着君之学烘焙 II

作 者: 君之

责任编辑: 张晓燕

责任印制: 张良

出 版 人: 张敬德

出版发行: 北京科学技术出版社

社 址: 北京西直门南大街 16 号

邮政编码: 100035

电话传真: 0086—10— 66161951 (总编室)

0086—10— 66113227 (发行部)

0086—10— 66161952 (发行部传真)

网 址: www.bkjpress.com

电子邮箱: bjkjpress@163.com

经 销: 新华书店

印 制: 保定华升印刷有限公司

开 本: 720mm × 1000mm 1/16 印 张: 14.5

版 次: 2012 年 6 月第 1 版

印 次: 2012 年 6 月第 2 次印刷

ISBN 978-7-5304-5755-9/T · 669

定价: 39.80 元



京科版图书, 版权所有, 侵权必究。
京科版图书, 印装差错, 负责退换。

卷首语

传递一份 烘焙 的惊喜

From author

两

年多前，我的第一本书《跟着君之学烘焙》出版的时候，我完全没有想到，这本书会如此大受欢迎，以至于至今仍在很多美食书畅销榜上名列前茅。与书的持续畅销相伴的是，越来越多

的人第一次把烤箱搬回了家，开始了一种全新的充满乐趣与温情的家庭烘焙生活。

一直觉得，烹饪美食是一件奇妙的事情，简单的配料，却能化普通为神奇。而烘焙更是有着自己独特的魅力。它需要更多的细心，更多的专注，给平凡的原料带来更奇妙的变化。与此同时，烘焙也成为了我们平淡生活中的一扇窗户，通过它，我们可以看见更多不平淡的精彩。

多年以前，我就有一个小小的“野心”，希望能通过自己的力量，让更多的人了解烘焙，热爱烘焙，体验这种简单却如魔法般神奇的过程。如今，有了《跟着君之学烘焙》的“推波助澜”，有了《跟着君之学烘焙Ⅱ》的全新出版，这个“野心”正在一步一步地快速实现着。

这本《跟着君之学烘焙Ⅱ》，可以看做是《跟着君之学烘焙》的延续，整本书收录了从我的博客中精选的百余个新配方，所有配方依旧是为家庭烘焙量身打造，保持了“简单、实用、易上手”的风格。无论你是否看过《跟着君之学烘焙》，都可以从这本书开始，踏上一次全新的烘焙之旅。

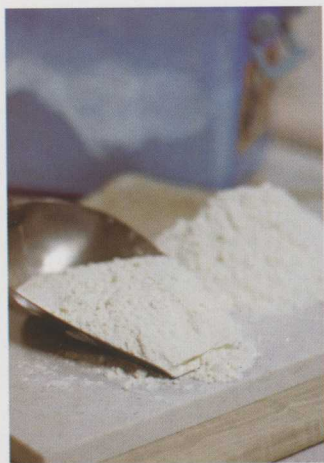
至于我那个小小的“野心”，我一点也不担心它不会实现，因为我知道，在这背后，有一种叫做“分享”的精神支撑着它。在我的定义里，烘焙天生就是适合分享的，每一个烘焙爱好者周围，总会陆续出现更多的烘焙爱好者。因为我们知道，在烘焙中守候的每一份期待，收获的每一份惊喜，有人分享，才会更有意义。

正如我相信，翻开这本书的你，如果也曾感受过这份期待与惊喜，也必然会在今后的日子里将它不断地传递开去，不是吗？

君之

E-mail : junsmore@163.com

Blog : <http://blog.sina.com.cn/junsmore>



Part 1

烘焙的基础知识

- 008 了解你的烤箱
- 009 面粉的分类
- 010 烘焙的五个关键词

Part 2

饼干

- 014 手工饼干基本整形法
(风车酥、牛眼酥、蝴蝶酥、双色酥)

- 017 双色饼干圈

- 018 双色小棋格饼干

- 020 混合坚果黄油饼干

- 021 椰丝小饼

- 022 伯爵饼干

- 024 朗姆葡萄椰蓉方块饼干

- 026 开心果黄油饼干

- 028 玛格丽特饼干

- 029 咖啡花生小圆饼

- 030 烘焙小贴士:

软化黄油的小窍门

- 031 巧克力浓郁曲奇

- 032 白兰地渍黑樱桃软曲奇

- 034 葡萄干巧克力软曲奇(素食版)

- 035 罗曼史曲奇

- 036 圣诞姜饼

- 038 姜饼屋

- 040 蜂蜜巧克力杏仁薄脆

- 042 杏仁瓦片酥

- 043 亚麻籽瓦片酥

- 044 葵花籽酥块

- 046 焦糖腰果酥

- 047 黑白芝麻酥块

- 048 榛子燕麦块

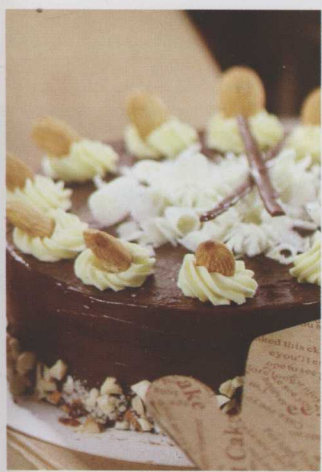
- 050 烘焙小贴士:

饼干如何保存?



Part 3

蛋糕



- | | |
|-----------------|-------------------------|
| 052 戚风蛋糕的基础配方 | 074 翻转菠萝蛋糕 |
| 054 肉松戚风蛋糕卷 | 076 浓郁巧克力榛子蛋糕 |
| 056 超软烫面戚风 | 078 水果奶油蛋糕 |
| 058 虎皮蛋糕卷 | 080 奶酪夹心巧克力派 |
| 060 棉花蛋糕 | 082 巧克力传奇蛋糕 |
| 062 巧克力天使蛋糕 | 084 我的随心蛋糕 |
| 064 分蛋海绵蛋糕的基础配方 | 086 大杏仁巧克力蛋糕 |
| 066 黑樱桃海绵蛋糕卷 | 089 低脂红枣蛋糕 |
| 068 巧克力分蛋海绵蛋糕 | 090 低脂香蕉松糕 |
| 070 重油红枣蛋糕 | 092 烘焙小贴士：
镜面果胶的简易制法 |
| 072 黑樱桃巧克力蛋糕卷 | |

Part 4

乳酪、慕斯、布丁

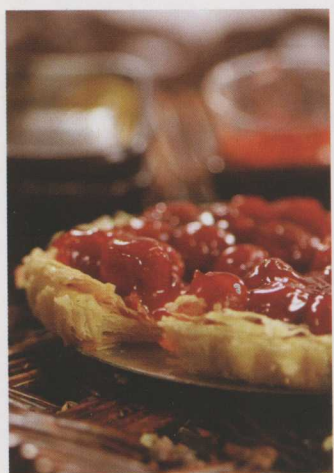
- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 094 草莓乳酪慕斯 | 115 烘焙小贴士：
让甜点散发美妙
香气的朗姆酒 |
| 096 樱桃慕斯 | 116 焦糖布丁 |
| 097 榴莲慕斯杯 | 117 椰香布丁 |
| 098 水晶桂花羊羹 | 118 芒果乳酪布丁 |
| 100 烘焙小贴士：
吉利丁、琼脂是什么？
有什么区别？ | 119 抹茶烤布丁 |
| 102 巧克力马拉可夫蛋糕 | 120 烘焙小贴士：
烘焙剩下的蛋黄
与蛋白怎么办？ |
| 104 酸奶芝士慕斯 | |
| 106 巧克力慕斯 | |
| 108 香草奶油芝士蛋糕 | |
| 110 摩卡方芝士蛋糕 | |
| 112 巧克力方形慕斯蛋糕 | |



Part 5

面包

- | | | | |
|-----|-----------------------|-----|-----------------------------|
| 122 | 烘焙小贴士：
面包的揉面与发酵流程 | 146 | 原香烧烤鸡肉比萨 |
| 124 | 肉松面包卷 | 148 | 金枪鱼黑橄榄比萨 |
| 126 | 毛毛虫面包 | 150 | 烘焙小贴士：
发酵的温度与
湿度如何实现？ |
| 127 | 咖啡奶香面包 | 151 | 全麦吐司 |
| 128 | 网纹芹菜沙拉包 | 152 | 香橙吐司 |
| 130 | 香葱芝士面包条 | 154 | 啤酒吐司 |
| 131 | 胡萝卜餐包 | 155 | 黑麦葡萄干司康 |
| 132 | 蔓越莓面包 | 156 | 葡萄干司康（酵母版） |
| 134 | 巧克力面包 | 158 | 甜甜圈 |
| 136 | 朗姆葡萄干面包 | 160 | 蛋糕甜甜圈 |
| 138 | 烘焙小贴士：
如何判断干酵母的活性？ | 162 | 培根奶酪吐司堡 |
| 140 | 黄油卷 | 164 | 奶酪吐司脆 |
| 142 | 德国圣诞面包 | 165 | 辣苏打面包 |
| 144 | 浓香黄油小餐包 | 166 | 烘焙小贴士：
关于面包的小知识 |
| 145 | 肉桂卷 | | |



Part 6

派、塔及小点心

- | | | | |
|-----|--------|-----|---------------------|
| 168 | 柠檬派 | 182 | 柠檬奶油塔 |
| 170 | 草莓乳酪派 | 184 | 咖啡乳酪泡芙 |
| 172 | 清甜双果派 | 186 | 蛋白霜蘑菇 |
| 174 | 传统樱桃派 | 188 | 榛子巧克力法式馅饼 |
| 176 | 酥脆樱桃派 | 190 | 松露巧克力 |
| 178 | 南瓜派 | 192 | 烘焙小贴士：
多余的派皮怎么办？ |
| 180 | 黑樱桃杏仁塔 | | |

Part 7

中式点心、传统点心

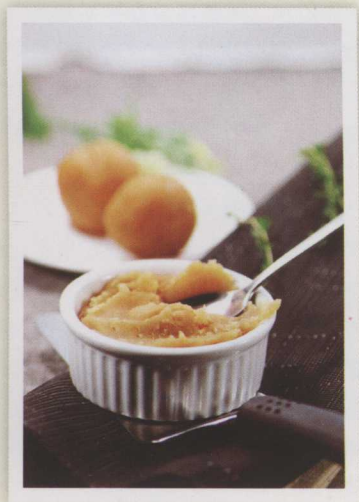
- 194 老婆饼
- 196 枣花酥
- 198 凤梨酥
- 200 萨其马
- 202 榴莲班戟
- 204 摩卡咖啡月饼
- 205 烘焙小贴士：广式月饼的那些事儿
- 206 广式五仁月饼
- 208 广式枣泥月饼
- 210 京式提浆月饼
- 212 老北京自来红
- 214 冰皮月饼
- 216 酥皮鲜肉馅饼
- 218 烘焙小贴士：关于麦芽糖的疑问解答



Part 8

基础资料汇集

- 220 家庭自制沙拉酱
- 222 卡仕达酱
- 223 焦糖酱及奶油焦糖酱
- 224 基础奶油霜
- 226 转化糖浆
- 228 凤梨馅
- 230 几种广式月饼馅



— 君之 | 著 —

跟着君之 学烘焙 II



图书在版编目 (CIP) 数据

跟着君之学烘焙. 2/君之著. —北京: 北京科学技术出版社, 2012. 6
ISBN 978-7-5304-5755-9

I. ①跟… II. ①君… III. ①烘焙-糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 024510 号

跟着君之学烘焙 II

作 者: 君之

责任编辑: 张晓燕

责任印制: 张良

出 版 人: 张敬德

出版发行: 北京科学技术出版社

社 址: 北京西直门南大街 16 号

邮政编码: 100035

电话传真: 0086—10— 66161951 (总编室)

0086—10— 66113227 (发行部)

0086—10— 66161952 (发行部传真)

网 址: www.bkjpress.com

电子邮箱: bjkjpress@163.com

经 销: 新华书店

印 制: 保定华升印刷有限公司

开 本: 720mm × 1000mm 1/16 印 张: 14.5

版 次: 2012 年 6 月第 1 版

印 次: 2012 年 6 月第 2 次印刷

ISBN 978-7-5304-5755-9/T · 669

定价: 39.80 元



京科版图书, 版权所有, 侵权必究。
京科版图书, 印装差错, 负责退换。

卷首语

传递一份 烘焙 的惊喜

From author

两年多前，我的第一本书《跟着君之学烘焙》出版的时候，我完全没有想到，这本书会如此大受欢迎，以至于至今仍在很多美食书畅销榜上名列前茅。与书的持续畅销相伴的是，越来越多的人第一次把烤箱搬回了家，开始了一种全新的充满乐趣与温情的家庭烘焙生活。

一直觉得，烹饪美食是一件奇妙的事情，简单的配料，却能化普通为神奇。而烘焙更是有着自己独特的魅力。它需要更多的细心，更多的专注，给平凡的原料带来更奇妙的变化。与此同时，烘焙也成为了我们平淡生活中的一扇窗户，通过它，我们可以看见更多不平淡的精彩。

多年以前，我就有一个小小的“野心”，希望能通过自己的力量，让更多的人了解烘焙，热爱烘焙，体验这种简单却如魔法般神奇的过程。如今，有了《跟着君之学烘焙》的“推波助澜”，有了《跟着君之学烘焙Ⅱ》的全新出版，这个“野心”正在一步一步地快速实现着。

这本《跟着君之学烘焙Ⅱ》，可以看做是《跟着君之学烘焙》的延续，整本书收录了从我的博客中精选的百余个新配方，所有配方依旧是为家庭烘焙量身打造，保持了“简单、实用、易上手”的风格。无论你是否看过《跟着君之学烘焙》，都可以从这本书开始，踏上一次全新的烘焙之旅。

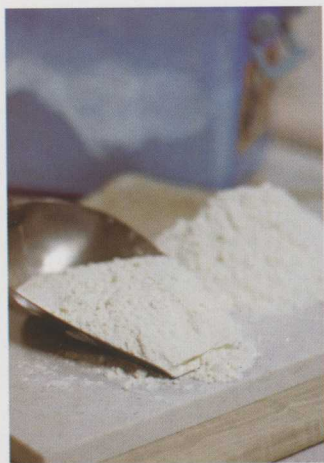
至于我那个小小的“野心”，我一点也不担心它不会实现，因为我知道，在这背后，有一种叫做“分享”的精神支撑着它。在我的定义里，烘焙天生就是适合分享的，每一个烘焙爱好者周围，总会陆续出现更多的烘焙爱好者。因为我们知道，在烘焙中守候的每一份期待，收获的每一份惊喜，有人分享，才会更有意义。

正如我相信，翻开这本书的你，如果也曾感受过这份期待与惊喜，也必然会在今后的日子里将它不断地传递开去，不是吗？

君之

E-mail : junsmore@163.com

Blog : <http://blog.sina.com.cn/junsmore>



Part 1

烘焙的基础知识

- 008 了解你的烤箱
- 009 面粉的分类
- 010 烘焙五个关键词

Part 2

饼干

- 014 手工饼干基本整形法
(风车酥、牛眼酥、蝴蝶酥、双色酥)

- 017 双色饼干圈

- 018 双色小棋格饼干

- 020 混合坚果黄油饼干

- 021 椰丝小饼

- 022 伯爵饼干

- 024 朗姆葡萄椰蓉方块饼干

- 026 开心果黄油饼干

- 028 玛格丽特饼干

- 029 咖啡花生小圆饼

- 030 烘焙小贴士:

软化黄油的小窍门

- 031 巧克力浓郁曲奇

- 032 白兰地渍黑樱桃软曲奇

- 034 葡萄干巧克力软曲奇(素食版)

- 035 罗曼史曲奇

- 036 圣诞姜饼

- 038 姜饼屋

- 040 蜂蜜巧克力杏仁薄脆

- 042 杏仁瓦片酥

- 043 亚麻籽瓦片脆

- 044 葵花籽酥块

- 046 焦糖腰果酥

- 047 黑白芝麻酥块

- 048 榛子燕麦块

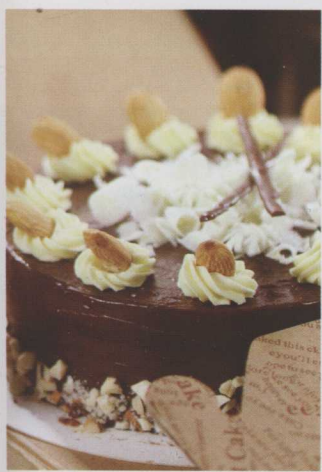
- 050 烘焙小贴士:

饼干如何保存?



Part 3

蛋糕



- | | |
|-----------------|-------------------------|
| 052 戚风蛋糕的基础配方 | 074 翻转菠萝蛋糕 |
| 054 肉松戚风蛋糕卷 | 076 浓郁巧克力榛子蛋糕 |
| 056 超软烫面戚风 | 078 水果奶油蛋糕 |
| 058 虎皮蛋糕卷 | 080 奶酪夹心巧克力派 |
| 060 棉花蛋糕 | 082 巧克力传奇蛋糕 |
| 062 巧克力天使蛋糕 | 084 我的随心蛋糕 |
| 064 分蛋海绵蛋糕的基础配方 | 086 大杏仁巧克力蛋糕 |
| 066 黑樱桃海绵蛋糕卷 | 089 低脂红枣蛋糕 |
| 068 巧克力分蛋海绵蛋糕 | 090 低脂香蕉松糕 |
| 070 重油红枣蛋糕 | 092 烘焙小贴士：
镜面果胶的简易制法 |
| 072 黑樱桃巧克力蛋糕卷 | |

Part 4

乳酪、慕斯、布丁

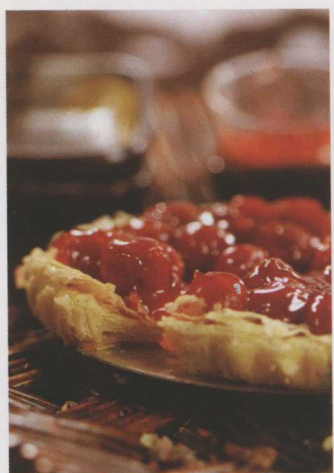
- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 094 草莓乳酪慕斯 | 115 烘焙小贴士：
让甜点散发美妙
香气的朗姆酒 |
| 096 樱桃慕斯 | 116 焦糖布丁 |
| 097 榴莲慕斯杯 | 117 椰香布丁 |
| 098 水晶桂花羊羹 | 118 芒果乳酪布丁 |
| 100 烘焙小贴士：
吉利丁、琼脂是什么？
有什么区别？ | 119 抹茶烤布丁 |
| 102 巧克力马拉可夫蛋糕 | 120 烘焙小贴士：
烘焙剩下的蛋黄
与蛋白怎么办？ |
| 104 酸奶芝士慕斯 | |
| 106 巧克力慕斯 | |
| 108 香草奶油芝士蛋糕 | |
| 110 摩卡方芝士蛋糕 | |
| 112 巧克力方形慕斯蛋糕 | |



Part 5

面包

- | | | | |
|-----|-----------------------|-----|-----------------------------|
| 122 | 烘焙小贴士：
面包的揉面与发酵流程 | 146 | 原香烧烤鸡肉比萨 |
| 124 | 肉松面包卷 | 148 | 金枪鱼黑橄榄比萨 |
| 126 | 毛毛虫面包 | 150 | 烘焙小贴士：
发酵的温度与
湿度如何实现？ |
| 127 | 咖啡奶香面包 | 151 | 全麦吐司 |
| 128 | 网纹芹菜沙拉包 | 152 | 香橙吐司 |
| 130 | 香葱芝士面包条 | 154 | 啤酒吐司 |
| 131 | 胡萝卜餐包 | 155 | 黑麦葡萄干司康 |
| 132 | 蔓越莓面包 | 156 | 葡萄干司康（酵母版） |
| 134 | 巧克力面包 | 158 | 甜甜圈 |
| 136 | 朗姆葡萄干面包 | 160 | 蛋糕甜甜圈 |
| 138 | 烘焙小贴士：
如何判断干酵母的活性？ | 162 | 培根奶酪吐司堡 |
| 140 | 黄油卷 | 164 | 奶酪吐司脆 |
| 142 | 德国圣诞面包 | 165 | 辣苏打面包 |
| 144 | 浓香黄油小餐包 | 166 | 烘焙小贴士：
关于面包的小知识 |
| 145 | 肉桂卷 | | |



Part 6

派、塔及小点心

- | | | | |
|-----|--------|-----|---------------------|
| 168 | 柠檬派 | 182 | 柠檬奶油塔 |
| 170 | 草莓乳酪派 | 184 | 咖啡乳酪泡芙 |
| 172 | 清甜双果派 | 186 | 蛋白霜蘑菇 |
| 174 | 传统樱桃派 | 188 | 榛子巧克力法式馅饼 |
| 176 | 酥脆樱桃派 | 190 | 松露巧克力 |
| 178 | 南瓜派 | 192 | 烘焙小贴士：
多余的派皮怎么办？ |
| 180 | 黑樱桃杏仁塔 | | |

Part 7

中式点心、传统点心

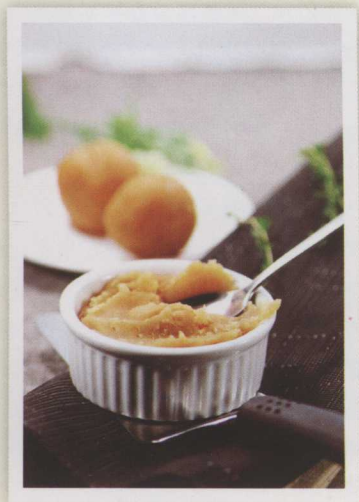
- 194 老婆饼
- 196 枣花酥
- 198 凤梨酥
- 200 萨其马
- 202 榴莲班戟
- 204 摩卡咖啡月饼
- 205 烘焙小贴士：广式月饼的那些事儿
- 206 广式五仁月饼
- 208 广式枣泥月饼
- 210 京式提浆月饼
- 212 老北京自来红
- 214 冰皮月饼
- 216 酥皮鲜肉馅饼
- 218 烘焙小贴士：关于麦芽糖的疑问解答



Part 8

基础资料汇集

- 220 家庭自制沙拉酱
- 222 卡仕达酱
- 223 焦糖酱及奶油焦糖酱
- 224 基础奶油霜
- 226 转化糖浆
- 228 凤梨馅
- 230 几种广式月饼馅



Part 1

烘焙的基础知识

01 了解你的烤箱

虽然电烤箱是一种使用非常简单的电器，但当你购买一台新烤箱的时候，仍需要一点心理准备——你和它之间，可能会经历一段小小的“磨合期”。

当你开始使用烤箱的时候，可能会发现，根据配方所示的温度与时间，并没有达到预期的烘烤效果。这是因为普通的台式家用烤箱，性能各有差异，具体使用情况也不尽相同，温度与时间，都需要根据实际情况酌情调整。



严格按照配方的时间与温度，却糊了！

你的烤箱温度可能偏高，下次烘烤的时候，适当调低一些温度就好了。反之，若烤到规定的时间仍未上色，则烤箱温度偏低，下次适当调高一些。

蛋糕或饼干的顶部已经糊了，底部颜色却还很浅！

烤箱的上火太高了，也可能烤箱太小，蛋糕膨胀以后离上加热管太近了。可以将烤盘往下移一层，或者顶部上色后，在表面盖一层锡纸阻挡部分热量。

蛋糕或饼干底部糊了，顶部颜色还很浅！

烤箱的下火太高了。试试在烤盘的下方再放一个空烤盘，阻挡部分热量。

一个烤盘里同时烘烤的饼干或蛋糕，有的已经糊了，有的颜色还很浅！

一个可能是同一盘烘烤的食物大小不均匀。请尽量将同一盘的食物都整形成同样的大小与厚度。尤其是饼干，如果有大有小，很可能小的已经熟了，大的还没烤好哦。

另一个可能是烤箱的温度不均匀。若是这种情况，烘烤到一半的时候，将烤盘调转方向，能使受热更均匀。或烘烤到2/3的时候，将烤盘里的点心位置换一换（动作要快）。不过要注意，像烤泡芙之类烘烤时不能开烤箱的品种时，就不能使用这种方法了。

台式烤箱和嵌入式烤箱该选哪个？

嵌入式烤箱通常价格比台式烤箱昂贵许多，但专业性能也是台式烤箱不能比的。而且嵌入式烤箱拥有更大容量的同时还能节省厨房的空间，缺点在于需要在装修厨房的时候就设计好它的位置，装修完以后再想添置，就很麻烦了。

台式烤箱性价比高，且也能满足家庭烘焙的所有需求，但请尽量选择容积在24升以上的。

02 面粉的分类

根据面粉的蛋白质含量不同，面粉有低筋面粉、中筋面粉、高筋面粉之分。低筋面粉蛋白质含量在9%以下，中筋面粉蛋白质含量在9%~12%，高筋面粉蛋白质含量在12%以上。

平时我们日常生活中接触的最多的是中筋面粉——家常的各种面食都是使用中筋面粉制作的。高筋面粉与低筋面粉在超市中还没有普及，并不是所有超市都能买到。

做蛋糕的时候，通常使用低筋面粉，因为它可以使蛋糕口感更为松软细腻。高筋面粉一般用来制作面包。

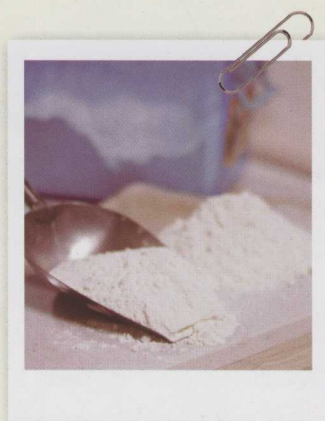
如果买不到低筋面粉，可以在中筋面粉内掺入20%的玉米淀粉，降低面粉筋度，用来代替低筋面粉。

什么是玉米淀粉？

以玉米为原料制成的淀粉。玉米淀粉比面粉更加洁白细腻，在中餐里常用来勾芡。烘焙中，玉米淀粉可以掺入面粉调节面粉的筋度，也用来制作派馅、饼干等。

什么是全麦面粉？

由整粒小麦磨成的粉，因为没有去掉麦麸，所以口感比较粗糙。全麦粉含有丰富的营养价值，用全麦粉制作的全麦蛋糕是越来越受欢迎的粗粮健康食品。全麦面粉一般不单独使用，而是以一定比例掺入面粉中。



玉米淀粉



全麦面粉