

烘焙新手

必备的 第一本书

The First Book of Baking for Beginners

作者博客超过1300万人次点阅率的肯定与支持!

网络烘焙达人
胡涓涓 著

食谱界超强的西点烘焙书

全书超过 **3000** 张图片, 最详尽的分解步骤图示

106 道幸福甜点配方大公开

别犹豫, 别怀疑, 跟着做就能成功

10 Eierp (1/4 ltr.)
Vanille u. Zimt.

Kougattörchen

4 Stück 6 cm. Haffelböden auf einen
dazwischen Kougat. Dann mit
schw. Fettglasur überziehen.

Noisette K.

200

100

100

250

100

300

的幸福甜点的
106
零失败超简单
道



The First Book of
Baking for Beginners

烘焙新手必备的第一本书

胡涓涓 著

河南科学技术出版社

· 郑州 ·

台湾幸福文化授权河南科学技术出版社在中国大陆
独家出版发行本书简体字版。

版权所有，翻印必究

著作权合同登记号：图字：16-2010-158



图书在版编目(CIP)数据

烘焙新手必备的第一本书/胡涓涓著. —郑州:河南
科学技术出版社, 2012.1

ISBN 978-7-5349-5197-8

I. ①烘… II. ①胡… III. ①烘焙—糕点加工
IV. ①TS213.2



中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第183711号

出版发行: 河南科学技术出版社

地址: 郑州市经五路66号 邮编: 450002

电话: (0371) 65737028 65788613

网址: www.hnstp.cn

策划编辑: 刘 欣

责任编辑: 李 娟

封面设计: 水长流文化发展有限公司

印 刷: 北京市雅迪彩色印刷有限公司

经 销: 全国新华书店

幅面尺寸: 190mm×255mm 印张: 22.5 字数: 400千字

版 次: 2012年1月第1版 2012年1月第1次印刷

定 价: 68.00元



如发现印、装质量问题, 影响阅读, 请与出版社联系。

目录

CONTENTS

使用本书之前你必须知道的事 5

烘焙工具图鉴 6

烘焙材料图鉴 10

饼干

Cookie

认识饼干 18

塑形饼干 21



巧克力豆饼干 22

花生核桃饼干 24

朗姆葡萄干饼干 26

燕麦果干饼干 28

核桃雪球 30

玉米片饼干 32

葡萄干红茶酥饼 34

柚子果酱饼干 36

红糖杏仁饼干 38

柠檬酥饼 40

巧克力与原味
意大利杏仁脆饼 42

冷冻饼干 45



乳酪酥饼 46

巧克力杏仁酥饼 48

咖啡核桃酥饼 50

豆渣地瓜高纤饼干 53

糖钻巧克力饼干 56

猫咪奶油饼干 58

双色格子饼干 61

压模饼干 64



牛奶棒 65

乳酪薄片饼干 68

芝麻薄片饼干 70

抹茶胚芽饼干 72

黄豆粉芝麻饼干 74

土豆咸酥脆饼 76

蔓越莓奶油夹心饼干 79

圣诞饼干 82

姜饼屋 86

挤花饼干 90



杏仁巧克力小西饼 91

猫舌饼干 94

海苔小甜饼 96



酥皮饼干 112



千层酥皮面团 113

大象耳朵小酥饼 116

千层酥饼 118

乳酪酥皮条 120

咸酥饼干 122

杏仁千层派 124

认识蛋糕 128

磅蛋糕 143



香柚马芬蛋糕 144

香蕉蛋糕 146

黑枣核桃蛋糕 148

香橙马芬 150

咖啡核桃马芬 152

巧克力香蕉蛋糕 154

巧克力布朗尼 157

大理石奶油磅蛋糕 160

李子杏仁蛋糕 163

古典巧克力蛋糕 166

柠檬奶油磅蛋糕 169

乳酪蛋糕 172



果干乳酪条 173

酸奶乳酪蛋糕 176

轻乳酪蛋糕 178

桃子乳酪蛋糕 181

马斯卡朋乳酪慕斯 184

柠檬乳酪蛋糕 187

经典提拉米苏 190

芒果乳酪蛋糕 194

清爽戚风蛋糕 198



平底锅蛋糕 199

咖啡戚风蛋糕 202

香蕉全麦戚风蛋糕 205

南瓜戚风蛋糕 208

无油红糖大理石戚风蛋糕 210

柠檬蜂蜜戚风蛋糕 212

桑葚戚风蛋糕 214

香草牛奶戚风蛋糕 217

胚芽布丁戚风蛋糕 220

酒渍桂圆戚风杯子蛋糕 223

香橙戚风蛋糕 226

超软巧克力戚风蛋糕 228

海绵蛋糕 231



基础海绵蛋糕 232

巧克力核桃海绵蛋糕 234

海绵蜂蜜蛋糕 236

焦糖香蕉蛋糕 239

蛋糕卷 242



原味海绵蛋糕卷 243

巧克力乳酪蛋糕卷 246

巧克力香蕉卷 249

芋泥蛋糕卷 252

咖啡戚风布丁卷 255

虎皮蛋糕卷 258

卡士达鲜果蛋糕卷 262

莓果酸奶冻卷 266

装饰蛋糕 270



黑森林蛋糕 271

奶油波士顿派 274

巧克力无花果蛋糕 277

玫瑰翻糖蛋糕 280

草莓鲜奶油蛋糕 284

圣诞树干蛋糕 288

圣诞老人树干蛋糕 292

桑葚鲜奶油巧克力蛋糕 296

慕斯蛋糕 299



鲜莓慕斯 300

提拉米苏慕斯 303

百香果奶露慕斯 306

咖啡慕斯 310

鲜果卡士达慕斯 316

鲜橙覆盆子慕斯 320

卡士达草莓乳酪慕斯 324

双色巧克力慕斯 329

鲜芒果慕斯 334

椰奶樱桃慕斯 338

其他甜点 342



草莓千层派 343

蛋挞 346

巧克力舒芙蕾 349

卡士达草莓派 352

附录 烘焙新手常见问题答疑 357



The First Book of
Baking for Beginners

烘焙新手必备的第一本书

胡涓涓 著

河南科学技术出版社

· 郑州 ·

目录

CONTENTS

使用本书之前你必须知道的事 5

烘焙工具图鉴 6

烘焙材料图鉴 10

饼干

Cookie

认识饼干 18

塑形饼干 21



巧克力豆饼干 22

花生核桃饼干 24

朗姆葡萄干饼干 26

燕麦果干饼干 28

核桃雪球 30

玉米片饼干 32

葡萄干红茶酥饼 34

柚子果酱饼干 36

红糖杏仁饼干 38

柠檬酥饼 40

巧克力与原味
意大利杏仁脆饼 42

冷冻饼干 45



乳酪酥饼 46

巧克力杏仁酥饼 48

咖啡核桃酥饼 50

豆渣地瓜高纤饼干 53

糖钻巧克力饼干 56

猫咪奶油饼干 58

双色格子饼干 61

压模饼干 64



牛奶棒 65

乳酪薄片饼干 68

芝麻薄片饼干 70

抹茶胚芽饼干 72

黄豆粉芝麻饼干 74

土豆咸酥脆饼 76

蔓越莓奶油夹心饼干 79

圣诞饼干 82

姜饼屋 86

挤花饼干 90



杏仁巧克力小西饼 91

猫舌饼干 94

海苔小甜饼 96

酥皮饼干 112



千层酥皮面团 113

大象耳朵小酥饼 116

千层酥饼 118

乳酪酥皮条 120

咸酥饼干 122

杏仁千层派 124

蛋糕 Cake

认识蛋糕 128

磅蛋糕 143



香柚马芬蛋糕 144

香蕉蛋糕 146

黑枣核桃蛋糕 148

香橙马芬 150

咖啡核桃马芬 152

巧克力香蕉蛋糕 154

巧克力布朗尼 157

大理石奶油磅蛋糕 160

李子杏仁蛋糕 163

古典巧克力蛋糕 166

柠檬奶油磅蛋糕 169

乳酪蛋糕 172



果干乳酪条 173

酸奶乳酪蛋糕 176

轻乳酪蛋糕 178

桃子乳酪蛋糕 181

马斯卡朋乳酪慕斯 184

柠檬乳酪蛋糕 187

经典提拉米苏 190

芒果乳酪蛋糕 194

清爽戚风蛋糕 198



平底锅蛋糕 199

咖啡戚风蛋糕 202

香蕉全麦戚风蛋糕 205

南瓜戚风蛋糕 208

无油红糖大理石戚风蛋糕 210

柠檬蜂蜜戚风蛋糕 212

桑葚戚风蛋糕 214

香草牛奶戚风蛋糕 217

胚芽布丁戚风蛋糕 220

酒渍桂圆戚风杯子蛋糕 223

香橙戚风蛋糕 226

超软巧克力戚风蛋糕 228

海绵蛋糕 231



- 基础海绵蛋糕 232
- 巧克力核桃海绵蛋糕 234
- 海绵蜂蜜蛋糕 236
- 焦糖香蕉蛋糕 239

蛋糕卷 242



- 原味海绵蛋糕卷 243
- 巧克力乳酪蛋糕卷 246
- 巧克力香蕉卷 249
- 芋泥蛋糕卷 252
- 咖啡戚风布丁卷 255
- 虎皮蛋糕卷 258
- 卡士达鲜果蛋糕卷 262
- 莓果酸奶冻卷 266

装饰蛋糕 270



- 黑森林蛋糕 271
- 奶油波士顿派 274
- 巧克力无花果蛋糕 277
- 玫瑰翻糖蛋糕 280
- 草莓鲜奶油蛋糕 284
- 圣诞树干蛋糕 288
- 圣诞老人树干蛋糕 292
- 桑葚鲜奶油巧克力蛋糕 296

慕斯蛋糕 299



- 鲜莓慕斯 300
- 提拉米苏慕斯 303
- 百香果奶露慕斯 306
- 咖啡慕斯 310
- 鲜果卡士达慕斯 316
- 鲜橙覆盆子慕斯 320
- 卡士达草莓乳酪慕斯 324
- 双色巧克力慕斯 329
- 鲜芒果慕斯 334
- 椰奶樱桃慕斯 338

其他甜点 342



- 草莓千层派 343
- 蛋挞 346
- 巧克力舒芙蕾 349
- 卡士达草莓派 352

附录 烘焙新手常见问题答疑 357

使用本书之前你必须知道的事

本书材料单位标示方式

- 克→g；毫升→mL

重量换算

- 1千克（1kg）=1000克（1000g）

容积换算

- 1升=1000mL；1杯=240mL=16大匙
- 1大匙（1 Tablespoon）=15mL=3小匙
- 1小匙（1 teaspoon）=5mL

烤盒圆模容积换算

- 1英寸=2.54cm

一般我们所说的“几英寸”蛋糕是指蛋糕的直径。英寸并非我国法定计量单位，但考虑到行业惯例，本书予以保留。

如果以8英寸蛋糕为标准，换算材料比例大致如下：

- 6英寸:8英寸:9英寸:10英寸=0.6:1:1.3:1.6
- 8英寸圆形烤模分量×0.6=6英寸圆形烤模分量
- 8英寸圆形烤模分量×1.3=9英寸圆形烤模分量
- 8英寸圆形烤模分量×1.6=10英寸圆形烤模分量
- 圆形烤模体积计算： $3.14 \times \text{半径的平方} \times \text{高度} = \text{体积}$

食材容积与重量换算表

单位：g

量匙 食材	1大匙	1小匙	1/2小匙	1/4小匙	量匙 食材	1大匙	1小匙	1/2小匙	1/4小匙
水	15	5	2.5	1.3	枫糖浆	20	6.7	3.3	1.7
牛奶	15	5	2.5	1.3	奶油	13	4.3	2.2	1.1
低筋面粉	12	4	2	1	朗姆酒	14	4.7	2.3	1.2
粘米粉	10	3.3	1.7	0.8	白兰地	14	4.7	2.3	1.2
糯米粉	10	3.3	1.7	0.8	盐	15	5	2.5	1.3
绿茶粉	6	2	1	0.5	柠檬汁	15	5	2.5	1.3
玉米淀粉	10	3.3	1.7	0.8	速发酵母	9	3	1.5	0.8
奶粉	7	2.3	1.2	0.6	泡打粉	9	3	1.5	0.8
无糖可可粉	7	2.3	1.2	0.6	小苏打粉	7.5	2.5	1.3	0.6
淀粉	10	3.3	1.7	0.8	塔塔粉	9	3	1.5	0.8
肉桂粉	6	2	1	0.5	植物油	13	4.3	2.2	1.2
细砂糖	7.5	2.5	1.3	0.6	固体油脂	13	4.3	2.2	1.1
蜂蜜	22	7.3	3.7	1.8					

备注：奶油1小条约113.5g，奶油4小条约1磅=454g

烘焙工具图鉴 (About the Equipments)

以下是本书中使用到的器具，提供给烘焙新手们参考。适当的工具可以让你在制作蛋糕的过程中更加得心应手。先看看家里有哪些现成的器具，再按照自己的需要来适当添购。

一、基本工具

- **烤箱**（图1）一般家中有能够烤整鸡、容积为24L以上的家用烤箱，就可以烘烤面包和蛋糕了。有上下火独立温度控制的烤箱更好。书中标示的温度大部分是上下火选用相同的温度，除非有特殊要求的成品才会特别注明。烤箱最重要的是，烤箱门必须能紧密闭合，不让热度散失。烤箱门若有隔热胶圈设计，温度就会比较稳定。
- **秤**（图2）分为微量秤与普通秤。微量秤（电子秤）最小可以称量1g，普通秤最小可以称量10g。准确称量材料非常重要，称量时要去除盛装的容器重量。
- **量杯**（图3和图4）量杯用于称量液体材料，使用量杯时，眼睛必须平视观察刻度。除了不锈钢材质的，最好再准备一个玻璃材质的量杯，方便放入微波炉中加热。
- **量匙**（图5）一般一套量匙有4把：容积分别为1大匙（15mL）、1小匙（5mL）、1/2小匙（2.5mL）和1/4小匙（1.25mL）。使用量匙称量材料时可以多舀一些，再用小刀或汤匙背刮平为准。
- **搅拌用钢盆**（图6）最好准备直径为30cm的大钢盆1个，直径为20cm的中型钢盆2个，不锈钢材质既耐用也好清洗。钢盆底部需呈圆弧形才适宜操作，搅打时不会有死角。
- **玻璃或陶瓷小皿**（图7）称量或盛装材料时使用，也方便放入微波炉中加热。
- **打蛋器**（图8）网状钢丝容易将材料搅拌至起泡或混合均匀。
- **手提式电动打蛋器**（图9）可代替手动打蛋器，既省时又省力。但电动打蛋器只能用于搅拌混合稀面糊，如打发蛋白霜、打发蛋液及拌匀糖油面粉等。千万不能用于搅拌面包面团，以免损坏机器。





- **桌上型家用搅拌机**（图10）搅拌机马力大，除了可以打发蛋白霜、打发鲜奶油及混合蛋糕面糊之外，还可以搅拌面包面团，帮你省了不少力。可依照家中人数需求挑选适合的机型。较大容积的搅拌机有一个缺点，就是想做少量西点时没办法搅打。因为使用搅拌机时，必须要有一定分量的材料才搅打得起来。例如，打发蛋白霜必须要4个蛋白才能使用搅拌机，少于4个蛋白就需使用电动打蛋器。容量越大的搅拌机就需要越多分量的材料才能搅打。
- **计时器**（图11）做面包或做蛋糕时，用来提醒时间。最好准备两个以上，使用时会更方便。
- **分蛋器**（图12）可以快速有效地分离蛋白与蛋黄。当然，手也是很好的分蛋器，利用手指的缝隙可以方便地分开蛋黄与蛋白。
- **过滤筛网**（图13）做蛋糕前一定要将粉类过筛，去除其中的结块与颗粒，成品才会质地均匀。也可用于在蛋糕成品上筛糖粉装饰。
- **塑料刮刀**（图14）用于混合搅拌面糊材料，也可将钢盆中的材料刮取干净，最好选择软硬适中的材质。
- **擀面杖**（图15）粗细各准备1根，视面团大小或分量不同使用。可将面团擀成适合的形状、大小及厚度。
- **刮板与切面刀**（图16）可以切割面团或将粘在桌上的面团铲起，也可以用于切拌混合奶油和面粉。最好选择底部两端呈圆角状的，可以沿着钢盆底部将材料均匀刮起。平的一面可以当面团的切板或抹平蛋糕面糊使用。
- **齿形刮板**（图17）抹奶油装饰时使用，可做出整齐的轮状造型。
- **刷子**（图18）有软毛与硅胶两种材质，硅胶材质好清洁，易保存。可为海绵蛋糕刷上糖浆、涂抹果胶或在面包、饼干表面涂抹蛋液，以及刷去多余的粉类时使用。
- **木匙**（图19）长时间熬煮材料时使用，木质不容易导热，可以避免烫伤。
- **抹刀**（图20）将鲜奶油和巧克力酱等装饰材料均匀地涂抹在蛋糕表面时使用。
- **硅胶防粘烤工作垫**（图21）防粘且耐高温，使用方便又好清洁。适合垫在工作台上甩打面团或揉面时使用。注意，不可以用尖锐的东西切割，以免损坏。



- **防粘烘焙布**（图22）避免成品底部粘烤盘，可依烤盘大小自己裁剪。清洗干净后能重复使用。
- **防粘烘焙纸**（图23）此为一次性抛弃型的，可以避免成品底部粘烤盘，大多是卷筒式，可以依照烤盘大小裁剪。
- **烘焙纸**（图24）某些蛋糕需要垫一层烘焙纸，以防止粘烤盘，方便脱模。这种烘焙纸材质为白报纸，大多用于平板戚风蛋糕铺底或海绵蛋糕围边。可以在烘焙材料店整卷购买，再依烤盘尺寸裁剪成适合的大小。
- **锡箔纸**（图25）包裹烤模或垫在烤盘底部使用。
- **厚手套**（图26）从烤箱中拿取刚烤好的成品时使用，材质要厚一点才能避免烫伤。
- **网架**（图27）蛋糕和饼干烤好且脱模后，要放在网架上散热晾凉。
- **温度计**（图28）煮糖或打发鸡蛋时，用来测量温度。
- **竹扦**（图29）测试蛋糕熟了没有，用竹扦插入蛋糕中央，没有湿黏的情况，蛋糕即熟。
- **压派石**（图30）烤派时，在派皮上放上一些小石头，烘烤过程中派皮才会平整。可以直接使用洗干净的小石头，也可以用黄豆或红豆等代替，烘烤后收起来，保持干燥即可重复使用。
- **切面包刀**（图31）选择较长的锯齿状切面包刀，切面包和蛋糕时，可以切得很平整。
- **钢尺**（图32）尺上有刻度，方便测量及分割面团时使用，不锈钢材质耐用又易清洗。
- **滚轮刀**（图33）切割饼干或比萨时使用，有锯齿形与标准形两种。
- **蛋糕铲**（图34）分切蛋糕后，用蛋糕铲可以方便拿取。
- **蛋糕转盘**（图35）装饰鲜奶油蛋糕时使用，用转盘可涂抹得更均匀。

二、蛋糕烤模及辅助工具

- **不可分离式烤模** 适合制作磅蛋糕、海绵蛋糕或作为面包模使用，有圆形蛋糕模（图36）、花形中空烤模（图37）、长方形烤模（图38）和正方形烤模（图39）等。
- **戚风蛋糕专用分离式烤模**（图40）制作戚风蛋糕时不能使用防粘烤模或在烤模中抹油，因为一出炉就必须倒扣，如果使用防粘烤模就会马上倒出来。戚风蛋糕口感蓬松柔软，是因为倒扣后内部水分发，蛋糕才不会收缩。戚风蛋糕烤模底板分为平板与中空两种，可依照成品外观选用。
- **派盘**（图41）甜、咸派专用。
- **挞盘**（图42）挞类点心专用。
- **慕斯蛋糕模**（图43）慕斯蛋糕专用，各种形状的钢圈，搭配铁盘底为完整组合。
- **马芬模**（图44）马芬专用烤模，一次可以做12个，非常方便。间隔距离需一致，烘烤时色泽与熟的程度才会均匀。
- **陶瓷烤模**（图45）舒芙蕾专用烤模。
- **布丁模**（图46）除了烤布丁之外，也可以当马芬模使用。
- **抛弃式烤模**（图47）纸制或锡箔材质，一次性使用。
- **硅胶烤模**（图48）硅胶制品，防粘且耐高温，可重复使用。
- **小挞模**（图49）蛋挞和水果挞类点心专用。
- **挤花袋与各式花嘴**（图50）挤饼干面糊或装饰鲜奶油时使用，可做出特殊的形状与花纹。挤花袋有塑料和帆布两种材质，塑料材质的清洗与保存方便。花嘴常使用直径为1cm的圆形与星形，可依实际需要添购。
- **饼干压模**（图51）有各种各样的形状，可以快速做出形状可爱的饼干。



烘焙材料图鉴 (About the Ingredients)

甜点制作依赖于材料的特性与风味，所以使用新鲜的材料是成品成功与否的关键。只要了解各种材料的特性，就能降低烘焙失败的概率。

粉类

- **高筋面粉** (图1) 蛋白质含量最高，为11%~13%，适合制作面包和油条等。高筋面粉中的蛋白质会因为搓揉、甩打而慢慢联结成链状，经酵母作用产生二氧化碳，使面筋膨胀，形成面包中独特的松软气孔。
- **中筋面粉** (图2) 蛋白质含量次高，为10%~11.5%，适合制作中式面点。
- **低筋面粉** (图3) 蛋白质含量最低，约5%以下，面粉筋性最低，适合制作饼干和蛋糕类组织酥松的产品。
- **全麦面粉** (图4) 用整粒的麦子磨制而成，包含了麦粒的全部营养。制作西点时，添加适宜的全麦面粉可以满足高纤维的需求。筋性接近中筋面粉。
- **小麦胚芽** (图5) 小麦发芽成种子的部位，含有优质的蛋白质，富含维生素与微量元素。
- **玉米淀粉** (图6) 玉米淀粉具有凝结浓稠的作用，常在需要勾芡时使用。因为无筋性，所以制作蛋糕时可以加入少量玉米淀粉，以降低面粉的筋度，使蛋糕的口感松软。

糖类

- **细砂糖** (图7) 糖在西点制作中，除了有增加甜味的作用，也有柔软和膨胀的效果，可使面糊细致有光泽，保持材料中的水分，延缓成品干燥老化。细砂糖精制度高，颗粒大小适中，具有清爽的甜味，容易与其他材料混合均匀，最适合制作西点。
- **黄砂糖** (图8) 含有少量矿物质和有机物，因此呈淡褐色。因为颗粒较粗，不适合制作西点。若要添加在面包中，必须先放入液体材料中使之溶化。
- **红糖** (图9) 红糖是没有经过精制的粗糖，矿物质含量更多，颜色呈深咖啡色。





- **糖粉**（图10）将细砂糖磨成更细的粉末，适合制作口感细腻的点心。若其中添加少许淀粉，可以为蛋糕做装饰，不怕潮湿。
- **颗粒冰糖**（图11）粗粒的冰糖，烘烤时不会熔化，适用于装饰西点。
- **蜂蜜**（图12）用于烘焙，可增加特殊风味。
- **枫糖蜜**（图13）采收自枫树的汁液，具有特殊的风味与香气。
- **麦芽糖**（图14）属于双糖，是酵母最喜欢的双葡萄糖，可代替砂糖使用，酵母会发得更好。甜度比蔗糖低，颜色金黄，富于光泽，有黏性。

油脂类

- **无盐奶油与有盐奶油**（图15）动物性油脂是从鲜奶中脂肪含量最丰富的一层中提炼出来的，分为有盐与无盐两种。如果材料中的奶油分量不多，使用有盐或无盐奶油均可；若分量较多，最好使用无盐奶油，才不会影响成品的风味。
- **植物性油脂**（图16）属于液状油脂，如色拉油、花生油、橄榄油、葡萄子油或菜子油等，可加入面包中或蛋糕中代替动物性油脂。
- **动物性鲜奶油**（图17）从鲜奶中提炼而来，口感比植物性鲜奶油佳。适合加热使用，打发时需要添加细砂糖才有甜味。可以用于料理中，如制作白酱和浓汤等。鲜奶油开封后，要密封并放入冰箱冷藏，开口处要保持干净，用完马上放入冰箱，这样可以保存20~30天。千万不要冷冻，一冷冻就会出现油水分离现象，而无法打发了。
- **酸奶油**（图18）乳脂含量较高的奶油，经酵母菌发酵，制作而成的含有0.5%以上乳酸的奶油制品。经过发酵，奶油会变得更浓稠，带有酸味。

奶类

- **牛奶**（图19）可以用全脂奶粉冲泡或使用鲜牛奶。加入蛋糕和饼干中可以增加水分，调整面糊的软硬度。添加在面包中代替清水，可使面包更香软可口。
- **炼乳**（图20）炼乳是鲜奶添加砂糖熬煮而成的浓缩制品，水分含量只有一般鲜奶的1/4。烘焙时，少量添加就可以获得浓郁的奶香味。