

图说生活
畅销升级版



● 纷至沓来 烘焙用材快速预览
● 得心应手 烘焙难点一一破解
● 百种美味 享受舌尖甜美的味道



无添加 纯手工 烘焙

范姝岑 主编

公共营养师、美食达人、新浪美食博客人气博主

蛋糕：分享幸福
甜蜜的时光

小西点：多姿多
彩的味蕾享受

中式点心：记忆
中美妙的味道



浙江出版联合集团
浙江科学技术出版社

图说生活
畅销升级版

享受舌尖甜美的味道

无添加纯手工烘焙

范姝岑 主编



浙江出版联合集团
浙江科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

无添加纯手工烘焙/范姝岑主编. —杭州: 浙江科学技术出版社, 2012.6

ISBN 978-7-5341-4478-3

I. ①无… II. ①范… 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079146号



无添加纯手工烘焙

范姝岑 主编

责任编辑: 刘 丹 赵新宇 李骁睿

责任校对: 宋 东 王 群 王巧玲

责任美编: 金 晖

责任印务: 徐忠雷

特约编辑: 解鲜花

特约美编: 吴金周

封面设计: 夏 鹏

版式设计: 李自茹

出版发行: 浙江科学技术出版社

地址: 杭州市体育场路347号

邮政编码: 310006

联系电话: 0571-85170300转61704

制 作:  (www.rzbook.com)

印 刷: 北京瑞禾彩色印刷有限公司

经 销: 全国各地新华书店

开 本: 710×1000 1/16

字 数: 180千字

印 张: 12

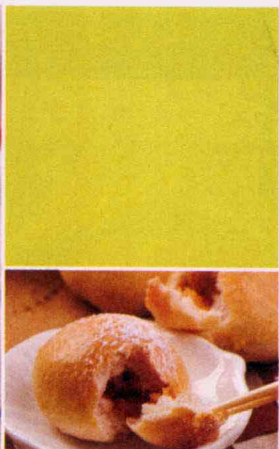
版 次: 2012年6月第1版

印 次: 2012年6月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5341-4478-3

定 价: 19.90元

◎如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与出版社联系调换。



前言

每一块饼干都能让你体验跳跃的酥脆感觉，每一块蛋糕都能让你与家人分享幸福甜蜜的时光，每一片面包都能诠释圆满的生活，每一款小西点都能带给你多姿多彩的味蕾享受，偶尔做一次中式点心，更能回想起那记忆中美妙的味道……

每一次烘焙的过程都像是一次奇妙的旅行，它从一开始便能唤起你的好奇心，让你带着这好奇去探寻这个奇妙之旅中充满的未知，直到最后，闻到了心仪已久的香味，尝到了最美的滋味，那种奇妙的感觉便在一瞬间给你带来难以言表的幸福。

然而，对于初学烘焙者来说，在选定了要尝试的目标之后，难免会遇到诸多难题。该选取什么样的原料和器具？面团的几个阶段该怎样把握？打发都有哪些技巧？烘焙过程要注意哪些问题？烘焙时间怎样掌握？

其实，每一款点心的制作过程都会有一个至关重要的环节，只要了解并掌握了这个环节，就能让你做出的甜点也鲜活起来。本书中讲解的烘焙技巧，简单得让人意外，制作出的各式点心，可口得令你心动。除此之外，你更能领略与众不同的创意风格，让你尽情享受真正的美食DIY乐趣！

从此刻开始，你不必望着西点店里琳琅满目的蛋糕而垂涎三尺，不必对烘焙望而生畏，更不必对别人亲手做出的西点倾慕万分，勇敢地接受挑战吧，翻开本书，让你第一次做烘焙就成功！

Foreword

胡佳冬

公共营养师，美食达人
新浪美食博客人气博主



纷至沓来 烘焙用材快速预览

- 8 烘焙材料篇
- 11 烘焙器材篇

得心应手 烘焙难点一一破解

- 13 烘焙难点一 层次
- 14 烘焙难点二 打发
- 18 烘焙难点三 面团的各个阶段

Part 01 饼干 *Biscuit*

体验跳跃的酥脆感觉

19

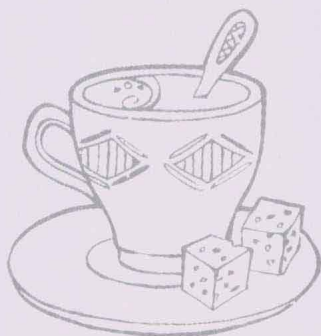
- 20 苏打饼干
- 22 甜酥小饼干
- 24 手工小圆饼
- 26 夹心饼干
- 27 芝麻咸饼干
- 29 果仁饼干
- 30 奶油栗子饼干
- 33 杏仁巧克力棒
- 34 杏仁瓦片饼
- 35 花生饼干
- 36 奶酪饼干
- 38 奶油曲奇
- 41 蓝莓小饼干
- 43 法式葡萄曲奇
- 44 枫叶饼干
- 45 手绘小熊饼干
- 47 蔬菜甜饼干
- 48 可可饼干圈
- 50 圣诞卡通姜糖饼屋
- 52 蛋白饼干

Part 02 面包 *Bread*

让生活更多新鲜和圆满

53

- | | |
|-----------|-------------|
| 55 全麦吐司 | 86 谷物面包 |
| 57 鲜奶QQ面包 | 87 红提牛角面包 |
| 59 巧克力面包 | 89 番茄火腿面包 |
| 61 果仁肉桂面包 | 90 枫糖胡萝卜吐司 |
| 63 草莓小面包 | 93 金色玉米面包 |
| 64 法式短棍面包 | 94 水蜜桃贝果 |
| 67 法式长棍面包 | 95 麦片杂粮面包 |
| 69 奶油吐司面包 | 97 奶油胡萝卜餐包 |
| 70 肉松面包 | 99 桃仁干酪面包 |
| 72 培根面包 | 100 香草全麦面包 |
| 74 火腿蛋香面包 | 101 土耳其面包 |
| 76 香蒜面包片 | 103 燕麦坚果面包 |
| 78 葱香香肠面包 | 105 奶香扭结面包 |
| 80 毛毛虫面包 | 107 肉松霍夫面包 |
| 81 香肠奶酪面包 | 109 粟米苹果面包 |
| 82 芝士肉松面包 | 110 葡萄干桃仁面包 |
| 85 杯盏火腿面包 | |





Part 03 蛋糕 *Cake*

分享幸福甜蜜的时光

111

- 112 蓝莓蛋糕卷
- 114 水果抹茶蛋糕
- 117 柠檬奶油蛋糕
- 118 杏肉果酱奶酪蛋糕
- 121 咖啡奶酪蛋糕
- 122 莓香蛋糕
- 125 瓜子仁蛋糕
- 126 肉松蛋糕卷
- 129 咖啡戚风蛋糕
- 130 经典海绵蛋糕
- 132 圣诞水果蛋糕
- 134 奶香红茶糕
- 137 蜂蜜蛋糕
- 139 夹馅小蛋糕
- 141 葡萄干椰香蛋糕
- 142 香蕉麦芬蛋糕
- 143 千层蛋糕
- 144 多味小蛋糕
- 145 黑森林蛋糕
- 146 草莓奶酪蛋糕
- 147 桃子天使蛋糕
- 148 甜蜜红豆蛋糕
- 150 抹茶红豆蛋糕
- 151 草莓大理石蛋糕
- 153 希腊新年蛋糕
- 154 香草布丁蛋糕

Part 04 小西点 *Small pastry* 155

多姿多彩的味蕾享受

- 157 水果千层派
- 158 什锦果蔬比萨
- 161 火腿鲜虾比萨
- 162 奶油泡芙
- 165 焦糖布丁
- 166 水果可丽饼
- 167 椰子塔
- 168 蓝莓慕斯

Part 05 中式点心 *Chinese snacks* 169

记忆中美妙的味道

- 171 芝麻豆沙饼
- 172 蝴蝶酥
- 175 老婆饼
- 176 羊角酥
- 179 玉米饼
- 180 蛋卷
- 181 蛋黄酥
- 183 方块葡萄酥
- 184 富贵红豆酥
- 187 宫廷桃酥
- 188 千层果香酥
- 189 鲜肉酥
- 191 杏仁扭条





Baking

纷至沓来

烘焙用材快速预览

想真正走进烘焙的内在世界并不难，大到器材小到用料，每一样都无需精准，只要在琳琅满目的器材用料中，找到最适合你的那一些，你的烘焙之路便会异常宽阔而平坦。然而对于初学者来说，这实在是一大考验，因为即便选定了初次尝试的目标，还是不知道要准备哪些器材，用到哪些材料才是最为合适的。为了解决你的烦恼，我们为你精心详解了最基本的烘焙器材以及常常要用到的各式用料，让你再也不会没有头绪！从容地实现你的烘焙梦想吧！



Baking Ingredients

烘焙材料篇

关于烘焙中的粉粉.....

●● 面粉

面粉是制作烘焙甜点不可或缺的主要用料之一，一般我们经常见到的有：高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉及全麦面粉。高筋面粉比较适合制作面包、面条，中筋面粉适合做派皮，低筋面粉则多用来制作蛋糕、饼干。

●● 糖粉

糖粉就是被研磨成细小颗粒的糖粒，它能够调节烘焙成品的甜味，还可以作为装饰，均匀地撒在烘焙成品上作为糖霜。如果烘焙成品需要放置稍长的时

间，作为装饰的糖粉则必须选用具有防潮性的糖粉。

●● 玉米淀粉

玉米淀粉是从玉米粒中提炼出的淀粉，玉米淀粉与澄粉的相似之处在于，玉米淀粉在加入适量清水调和均匀后，再进行加热会具有胶凝特性，能够使食材凝结在一起。所以，玉米淀粉经常用来制作西点的馅料或是奶油布丁的馅料。

●● 精盐

是不是很多人都想不明白，为什么香香甜甜的蛋糕、面包、饼干中会有盐的出现？其实，这主要是因为盐具有调和甜



面粉



糖粉



玉米淀粉



精盐

味、提味的作用。除此之外，在制作面包面团的时候，加入少许精盐，出炉的面包的黏性及弹性都会有所提升。

●● 细砂糖

细砂糖是西点制作中不可缺少的主要原料之一，它是烘焙成品甜味的主要来源。在打发鸡蛋时加入细砂糖，还具有帮助起泡的作用，使烘焙成品更加柔软细致。



●● 红糖

红糖中含有非常浓郁的糖蜜及蜂蜜香味，适用于烘焙一些风味独特或是颜色较深的糕点。但



在添加红糖的时候要注意用量，往往以上色适度为准，调味的功效主要还是来源于细砂糖。

●● 香甜泡打粉

香甜泡打粉是一种由小苏打粉及其

他酸性材料所特制的化学膨大剂，是烘焙时经常用到的添加剂，多用于蛋糕、饼干等西点配方之中。



●● 小苏打粉

小苏打粉也是一种化学膨大剂，适合用于咖啡味或可味蛋糕等含酸性材料较多的烘焙食物之中。用量的控制要科学合理，用量过大会产生碱味，影响烘焙成品的口感。另外需要注意的一点是，小苏打很容易吸收空气中的湿气，凝结成团，不宜继续使用。所以，不使用的小苏打，最好以密闭的方式存放，例如密封罐、夹链袋、奶粉罐等。



●● 酵母粉

酵母粉可在面团之中产生适量的气体，使面团体积不断膨胀，所以在烘焙面包的时候经常加入酵母粉。



●● 调味粉

咖啡粉：咖啡粉，一般用来做咖啡戚风蛋糕、咖啡果冻、咖啡冰淇淋等。加入材料前要先将其溶于热水之中，这样有利于咖啡粉与其他材料的融合。

可可粉：可可粉使用前同样需先将其溶于热水之中，再拌入其他材料，还可以均匀地撒在烘焙成品上作为装饰。

绿茶粉：绿茶粉口感上略带苦味，加入糕点中可使其具有绿茶风味，清新自然，越来越得到人们的肯定。

香草粉：香草粉在烘焙中的作用非常大，能够增加烘焙成品的香味、口感，去除鸡蛋的腥味。但一定不能过量添加。

香草粉——



可可粉——



绿茶粉——



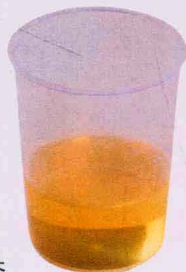
●● 黄油

黄油是从牛奶中提炼出的固态油脂，它是制作烘焙成品的主要材料之一。市面上一般有无盐黄油及含盐黄油两种，含盐黄油通常其中含有1%~2%的盐分，但更多情况下制作西点都会使用无盐黄油。黄油在烘焙甜点时，能够使甜点口感柔软，增强甜点的风味。黄油需要冷藏或冷冻保存。



●● 色拉油

色拉油是由大豆提炼而成的透明、无味的液态植物油。它在烘焙之中用处较受约束，一般只用于戚风蛋糕、海绵蛋糕的制作，不适合添加到其余的烘焙食物之中。不能用花生油等其他液态油脂代替色拉油，因为其他液态油脂味道比较浓重，会严重影响食物的味道。



●● 奶油奶酪

奶油奶酪是一种未经熟制的新鲜乳酪，其脂肪含量可超过50%，质地细腻、口味柔和。奶油奶酪是奶酪的一种，但不是奶油的一种。奶油奶酪中含有很多水分，具有浓郁醇香的奶酪风味，还夹杂着一一种特殊的酸味，必须置于冰箱冷藏室内冷藏保存。



●● 麦淇淋

麦淇淋就是人造植物油，是Margarin的音译，在很多时候可以代替黄油使用，有起酥增香的作用。一般多用于制作起酥类等多层的烘焙成品，比如蛋挞、丹麦牛角面包。与黄油相比，麦淇淋有很好的延展性，可以变得很薄很薄。由于麦淇淋味道不如天然黄油香醇，熔点略低，一般只用来做起酥的裹入油。



●● 鲜奶油

鲜奶油分为动物性鲜奶油和植物性鲜奶油。动物性鲜奶油搅打后泡沫稳定，具有浓郁的乳香，口融性佳，适于制作冰淇淋、慕斯等冷藏保存即可入口的甜品；而植物性鲜奶油更适合用来装饰挤花。植脂奶油也是人造鲜奶，是将植物油氢化之后加入能产生奶香味的香精来代替鲜奶。



●● 酥油

酥油是似黄油的一种乳制品，是从牛、羊奶中提炼出的脂肪，滋润肠胃，和脾温中，营养价值颇高。酥油是制作曲奇饼干时常用的油脂，它的风味与黄油类似，但价格比黄油要便宜。用它来代替黄油，或是以1:1的比例加入曲奇饼干面团之中，可以大大增加饼干的酥松效果，口感会提升。





烘焙器材篇

●● 磅秤

称量的磅秤在制作烘焙甜品时尤为重要，使用时要将其放于水平的桌面上。传统式指针磅秤价格要比电子秤便宜，电子秤在操作上比较容易，而且较为精准方便，最低可称量至1克。

●● 量匙

量匙通常为1组，有1个大匙、1个小匙、1/2小匙3种规格。1大匙为15ml，1小匙为5ml，1/2小匙为3ml，方便手工称量微量的粉类或液体。

●● 量杯

量杯主要用来称量用量较大量的液体及烘焙时所用的主要粉类。1量杯的标准容量为236ml，可用来量取面粉、水、牛奶等，要水平目测。

●● 容器

打发蛋液、油脂类的容器，一般以不锈钢或玻璃制品为最佳。并选择圆柱

状的圆盆，这样在烘焙时操作起来会非常方便，而且在打发蛋液时盆要保证无油脂。

●● 毛刷

毛刷主要用来蘸取油脂涂刷烤盘，或是蘸取蛋汁刷于烘焙的食物表面；还可用于干净的毛刷去除面团上的多余面粉。

●● 电动打蛋器

搅拌打发鸡蛋、奶油时一定要用到的器具，一般有瓜形、螺旋形两种头部。瓜形头用途最为广泛，可打发鸡蛋、拌匀材料、打发黄油、鲜奶油等，瓜形头上的钢圈数愈多愈易打发；而螺旋形头则适用于打发鸡蛋或鲜奶油，与人力相比，省时省力。

●● 擀面杖

擀面杖最常见的是直型擀面杖，主要用于将面团、面皮擀成适当薄厚之用。使用后必须洗净沥水，干燥保存。



●● 橡皮刮刀

橡皮刮刀的刀体非常有弹性，主要用来拌匀材料或作为搅拌面糊之用。注意使用橡皮刮刀的时候，手法一定要用切刀式搅拌，切不可画圈搅拌。

●● 筛网

筛网对于烘焙成品来说是非常重要的。它可以令粉料均匀细致，还可以过滤液体以滤除其中的杂质、气泡，使成品质地更加细致均匀，决定着口感的成败。

●● 凉架

凉架可以用来放置刚出炉的烘焙成品，以待其充分冷却，有助于烘焙成品加速冷却及散发水气。

●● 裱花袋&裱花嘴

裱花袋常用来装打发后的鲜奶油来裱花，装饰蛋糕甜点。裱花嘴的种类很多，大小及花样应有尽有，可以配合裱花袋制作出各种装饰图案，非常方便。

●● 烤盘垫纸

烘焙点心时，烤盘垫纸可以平铺于烤盘之上，用来将食物与烤盘隔离，使烘

焙点心直接接触烤盘垫纸，这样可以保证烘焙成品不粘烤盘，保证外表的美观。

●● 烘焙模具

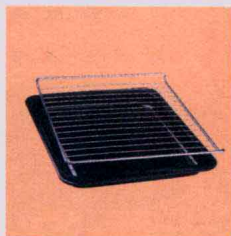
圆形蛋糕模型：它是使用频率最高的蛋糕模型。有一体的，也有底盘与模身分开的活动模型，大小尺寸要根据自家的烤箱来选购。

戚风中空模型：适合做蛋糕面糊会膨胀体积较大的戚风蛋糕，模型的中空处理可让面糊依附而上，并且保证出炉后的蛋糕体积，不会因温度的下降而缩小，以活动模型在使用上较为方便实用。

槽状模型：长方形的长条状模型，一般用来做重磅蛋糕、吐司面包或冰淇淋蛋糕为最佳。

烤杯模型：烤杯一般用来烘焙体积较小的烘焙甜点，比如杯子蛋糕、布丁蛋糕之类的小型糕点。纸杯的烤模是一次性的，也有不锈钢的烤杯，可反复使用。

饼干模型：饼干的模型种类很多，有金属质地的，也有塑料、树脂质地的，最常用的是将饼干面团擀成面皮后，再利用饼干模刻压出饼干的造型。



凉架



裱花袋&裱花嘴



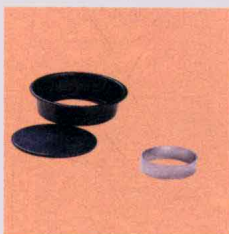
烤盘垫纸



烤杯模型



槽状模型



圆形蛋糕模型



饼干模型



戚风中空模型

Baking 得心应手

烘焙难点——破解

烘焙之中，最重要、最常见的便是层次与打发，它们都不能单独存在于烘焙的世界之中。与各种技艺混合交融，幻化成多变的美味甜点，这便是它们的魅力所在。就好像一位身材高挑的优美舞者，无论与谁共舞，都能照亮身边的舞伴，令整支舞曲都好像专门为他而奏。打发与制作层次的过程都是繁琐的重复再重复。悲观者视之为枯燥，而热爱烘焙、热爱生活、热爱浪漫的你，一定会将其视为快乐舞曲中的一小环，充分享受其中的乐趣，也在随时编织着即将收获的成功。



烘焙难点——层次

这里所说的层次主要是针对在制作面包、蛋挞等甜点时，最重要的酥皮面团。酥皮面团中并没有添加任何化学膨发剂，却能达到烘焙后酥松膨胀的效果，不但外形漂亮，口感也是一等一的好，这主要就依赖于层层包裹在面团之中的油脂。由于面团中包裹了大量油脂，所以在经过反复层层相叠擀制之后，加热时油脂会溶化在面团之中，就这样形成了多层次的酥松口感！

用料 Material

高筋面粉·····500克	全蛋液·····30克
细砂糖·····15克	黄油·····45克
白醋·····10毫升	麦淇淋·····400克

做法 Practice

- 1 将高筋面粉、细砂糖、白醋、全蛋液放入容器中，充分搅拌，揉成面团，加入融化的黄油，继续搅拌至面团与黄油完全融合在一起，取出，放在砧板上。
- 2 将麦淇淋外皮撕掉，整成规整的长方形备用。
- 3 将面团放在砧板上，用擀面杖将其展开

成正方形，一定要比麦淇淋大一点，再放入麦淇淋，面团四角向内折使接缝处密合。

4 将包裹好麦淇淋的面团擀成长约45厘米、宽15厘米、厚薄度比较均衡时，再折成四折。

5 重将折好面团，擀成长约45厘米、宽15厘米，厚薄度比较均匀的面片后，放置室温中充分松弛约30分钟，取出，再四折第三次重复，继续放置松弛约20分钟即可。





烘焙难点二 打发

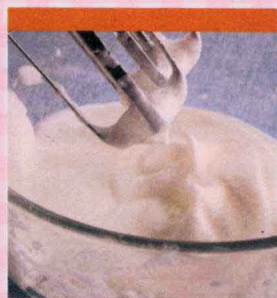
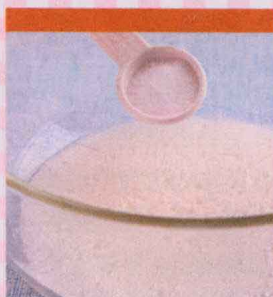
在烘焙小点心、蛋糕、面包时，制作过程中总会出现打发的字眼，有蛋白打发、全蛋打发、黄油打发、鲜奶油打发，对于初学烘焙者来说，它们有没有技巧可循呢？

Difficulty 1 打发魔法术——蛋白

想要烘焙出漂亮又好吃的蛋糕，除了各种用料比例要正确之外，蛋白的打发是其中极为关键的一步，如果你是一位烘焙课堂的初学者，那么你一定要对自己充满信心。只要打出漂亮的蛋白，一款精致的蛋糕也就离你不远了，以下就是蛋白打发的三大关键步骤。

1 加入细砂糖

首先将蛋白置于干净且无油无水的圆底容器中，利用电动打蛋器将蛋白顺同一方向不停搅打，直至出现大泡沫时，分次等量将细砂糖加入蛋白之中，此时加入细砂糖可帮助蛋白起泡，充分注入空气，有效增大蛋白泡沫的体积。

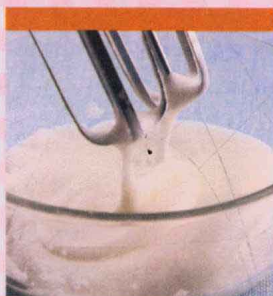


2 湿性发泡

蛋白在搅打的过程中，会产生越来越多的细小泡沫，直到整个蛋白成为类似于鲜奶油般的雪白泡沫，此时可以将电动打蛋器关掉，举起，如果蛋白泡沫会从打蛋器的瓜型头滴落下来，此阶段便称其为湿性发泡，此时的蛋白适用于制作慕斯或天使蛋糕。

3 干性发泡

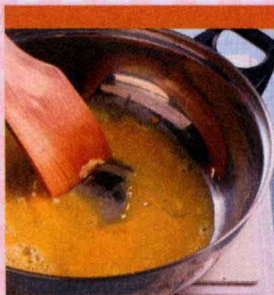
又称硬性发泡，在蛋白湿性发泡阶段继续用电动打蛋器搅打，直至电动打蛋器关掉后举起，蛋白泡沫不会随着打蛋器滴落下来的状态，为干性发泡或称硬性发泡，此阶段的蛋白糊适合用来制作戚风蛋糕，或是装饰所用到的蛋白。



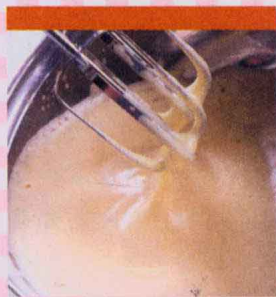
全蛋中除蛋白外，还含有蛋黄。蛋黄中含有油脂成分，会阻碍蛋白的打发。但是蛋黄中除了油脂成分，还含有卵磷脂及胆固醇等天然乳化剂。在蛋黄与蛋白为1:2的比例时，蛋黄的乳化作用会大大增加，并且极易与蛋白中的空气形成乳状泡沫，所以依然可以打发出细致的泡沫，是制作海绵蛋糕的主要步骤之一。

1 拌匀加温

由于蛋黄中含有油脂成分，所以打发速度不如蛋白打发迅速，但如果在打发前将全蛋蛋液稍加温至约40℃，就可以有效降低蛋黄的黏稠度，加速打发速度。所以，在打发全蛋的时候，要将细砂糖与全蛋蛋液充分混合，再置于火上，以小火加温，加热时要不断以木勺或电动打蛋器搅拌，以避免蛋液受热不均。但要记住控制温度，如果一时忘记了时间，而把全蛋加热到了沸腾，那就要重新换装备了，冷却后的全蛋也是不能继续使用的。



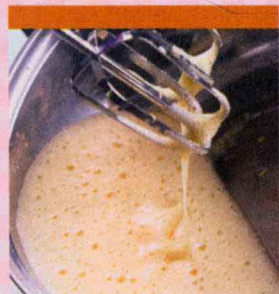
2 泡沫细致



全蛋蛋液与细砂糖混合均匀后，在小火上加热时，用木勺或电动打蛋器不断快速搅打蛋液，最好以电动打蛋器的中高速搅打，这样全蛋比较容易被打发。一直搅打至蛋液颜色开始泛白，泡沫由粗大变得越来越细致，且蛋液体积也在不停地膨胀，此时要一直不停地搅打。要切记，搅打的方向最好就是顺时针方向，并且从始至终保持不变。用关掉后的打蛋器捞起蛋液泡沫，泡沫仍会滴落而下为最佳状态。

3 打发完成

在以电动打蛋器的中高速搅打蛋液后，可以将电动打蛋器转为慢速，继续搅打全蛋蛋液片刻。全蛋蛋液泡沫颜色呈现乳黄色且泛白，泡沫均匀细致、光滑稳定的状态，以打蛋器捞起泡沫，泡沫比较黏稠且不容易流下，即表示全蛋已经打发完成，可以准备加入过筛后的面粉及其他食材拌匀，制成面糊。

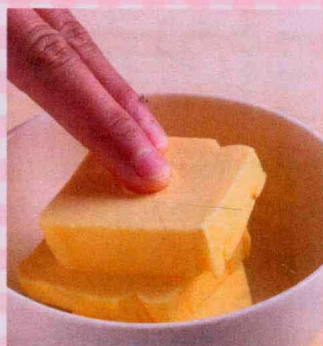


Difficulty **3** 打发魔法术——黄油

黄油的熔点在30℃左右，依据不同的需求，可以将黄油室温软化或将黄油完全加热至融化。如曲奇类饼干就必须将黄油打发至体积膨胀，拌入空气，使曲奇饼干口感酥松；在制作甜品的馅料时，则大部分需要将黄油完全融化，再加入其他食材中拌匀。

1 黄油回温

黄油在冷藏或冷冻保存后，质地较为坚硬，如果要打发黄油确实是非常困难的，打发后的效果也不会很好。所以打发前一定要进行退冰软化，方法非常简单，就是将黄油从冰箱中取出后，放置于室温下，使其慢慢软化，以黄油用手指轻压可以轻易被手指压出凹陷为宜。这个过程是需要耐心的，万万不可用微波炉加热，黄油的熔点很低，稍一加热就会变成液体了。



2 与糖拌匀

用电动打蛋器将放在室温下软化的黄油打发至体积膨胀后，将细砂糖与盐加入黄油中，继续用电动打蛋器不停搅打至细砂糖完全溶化，油糊质地光滑为宜。在黄油中加入细砂糖与盐的时候，一定要分次少量加入，而且在加入部分细砂糖与盐后，就用电动打蛋器将黄油搅打均匀，再加另外一部分，以此方法将细砂糖与盐全部加完，这样搅打出的黄油质地细腻、柔和。



3 打发完毕

黄油油糊以光滑细致、颜色淡黄为宜，用电动打蛋器将油糊挑起不会滴落，黄油打发就算完成了。在制作曲奇饼干的时候，黄油打发程度的好坏直接影响曲奇饼干的口感，所以黄油打发对于曲奇饼干的制作非常重要。在制作曲奇饼干的时候，最好再加入少许酥油。酥油是不需要打发的，只要将黄油打发后，加入溶化的酥油就可以了。

