

DA SHI FU JIAO NI ZUO JING ZHI DIAN XIN

大师傅教你做 精致点心

游纯雄 王志雄 著

月饼酥饼 生面皮类点心 汤面类 油炸小点心 油酥皮点心 油炸小点心 发酵面皮类 等等



©2009, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由中国台湾畅文出版社授权辽宁科学技术出版社在中国大陆范围内独家出版中文简体版本。发行销售地区不包括中国台湾、中国香港、中国澳门、新加坡和马来西亚。著作权合同登记号: 06-2008 第358号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

大师傅教你做精致点心/游纯雄, 王志雄著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2009.5
(品味健康生活; 20)

ISBN 978-7-5381-5645-4

I.大… II.①游… ②王… III.糕点—制作 IV.TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第156222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: 沈阳天择彩色广告印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 236mm

印 张: 8

字 数: 120千字

印 数: 1~5000

出版时间: 2009年5月第1版

印刷时间: 2009年5月第1次印刷

责任编辑: 众 合

封面设计: 时代联信文化传播有限公司

版式设计: 时代联信文化传播有限公司

责任校对: 李 雪

书 号: ISBN 978-7-5381-5645-4

定 价: 32.00元

联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lkzzb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn

品味健康生活 20

大师傅教你做精致点心

游纯雄 王志雄 著



辽宁科学技术出版社

· 沈 阳 ·

目·录

作者简介…4

作者序…4

基础篇

材料介绍…5

器具介绍…7

注意事项与事前准备工作…9



1. 烫面类

芝麻烧饼…10

牛舌饼…12

葱油饼…14

蛋饼…15



2. 生面皮类

红豆饼…16

锅贴…17



3. 发酵面皮类

牛肉馅饼…18

萝卜丝饼…20

水煎包…21

白馒头…22

全麦馒头…24

芋头馒头…25

椰蓉千层糕…26

豆沙包…28

素菜包…29

蛋黄肉包…30

小笼包…32

寿桃…34

海鲜卷…36

银丝卷…38

葱花卷…40

4. 油皮类

油酥皮做法…42

老婆饼…44

油皮蛋塔…46

豆沙酥…48

菊花酥…49

咖喱饺…50

太阳饼…52

胡椒饼…53

叉烧酥…54

皮蛋酥…56

火腿卷…58

5. 起酥皮类

鸡肉派…60

牛肉派…62

苹果派…64

6. 油炸类

开口笑…66

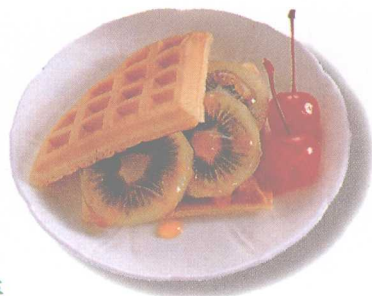
芝麻球…68

螺丝卷…70

沙琪玛…72

营养三明治…74





7. 月饼类

- 广式月饼...76
- 台式月饼...78
- 菠萝酥...80
- 蓝莓酥...82
- 绿豆凸...83
- 蛋黄酥...84
- 豆沙馅饼...86
- 咖喱饼...88
- 芋头酥...90

8. 糕点类

- 红糖发糕...91
- 马来糕...92
- 珍珠丸...93
- 麻薯...94
- 元宵...96
- 萝卜糕...98
- 芋头糕...100



9. 甜点类

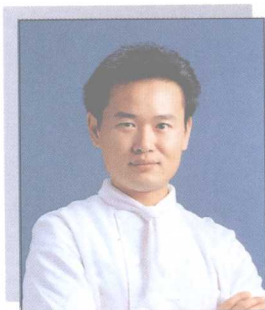
- 美式松饼...102
- 铜锣烧...103
- 甜饼卷...104
- 桃酥...106
- 椰果冻...108
- 茶冻...109
- 琼脂羹...110
- 豆花...111



10. 蛋糕类

- 各式奶油打法...112
- 柠檬蛋糕...113
- 猕猴桃蛋糕...114
- 栗子蛋糕...116
- 咖啡蛋糕...118
- 巧克力蛋糕...120
- 蓝莓蛋糕...122
- 黑樱桃蛋糕...123
- 风扇蛋糕...124
- 腰果蛋糕...125
- 黑森林蛋糕...126
- 黑葡萄蛋糕...127

作·者·简·介



游纯雄

●经历

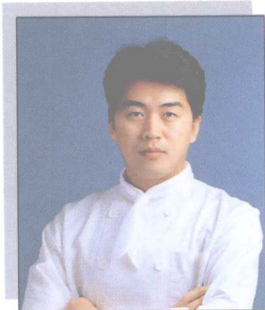
金蛋糕西点技师
顶好面包蛋糕店技师
金蛋糕厂长

●现职

里多食品顾问

●著作

《简易家庭面包制作》
《西点蛋糕DIY》
《精致点心DIY》



王志雄

●经历

金叶蛋糕技师
圣玛莉面包技师
绿湾面包西点组长

●现职

顶好面包西点蛋糕店店长

●著作

《简易家庭面包制作》
《西点蛋糕DIY》
《精致点心DIY》

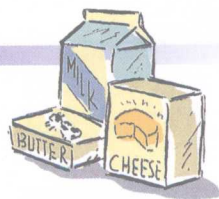
作·者·序

本书为精致可口小点心的专辑，包括烫面类、生面皮类、发酵面皮类、油皮类、起酥皮类、油炸类、月饼类、糕点类、甜点类和蛋糕类十大类，共数十种美味点心，对于有兴趣学习烘焙食品的朋友，本书将帮助你成为其中高手。

本书图文并茂、易学易懂，配合彩色图片及分步骤解说，详细介绍各式面点的制作过程及做法。使用的原料与器具也都以方便易得为选择标准。

只要你有心想参考本书的制作方法，加上实际操作练习，你也可以在家里享受自己制作这些美味点心的乐趣！现在就动手，DIY的乐趣会源源不断，不只是自己，家人和朋友也能一同分享你的作品和成就！

材 · 料 · 介 · 绍



- **高筋面粉**：筋性较强，一般用于面包制作。



- **低筋面粉**：筋性较弱，一般用于蛋糕和饼干制作。



- **生(熟)糯米粉**、**在来米粉**：常用于糕点制作。



- **特级砂糖、糖粉**：为制作食品的主要材料。



- **奶油、色拉油、人造奶油**：制作点心的主要材料，种类多，依熔点不同使用在不同点心上。



- **鸡蛋**：蛋糕制作的主要材料之一。



- **牛奶、奶粉**：为制作蛋糕的添加材料，可增加香味。



- **鲜奶油**：用于蛋糕的装饰及制作。



- **玉米粉**：制作蛋糕的材料之一，含有较多的淀粉。



- **胚芽、麦片**：制作蛋糕和饼干的材料，属于健康食品！



- **椰子粉**：用于装饰或制作馅料使用。



- **咖啡粉**：可增加蛋糕的口味。

材 · 料 · 介 · 绍



- 巧克力砖、巧克力酱、可可粉：用来装饰或制作蛋糕时使用。



- 蛋糕起泡剂(S.P)：帮助蛋糕发泡，节省打发时间，但不是每种蛋糕都适用。



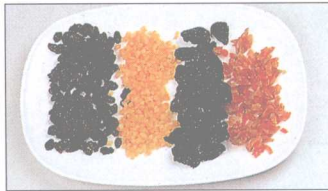
- 小苏打、泡打粉、塔塔粉：制作蛋糕的材料，有中和酸碱度或促进膨胀的作用。



- 果冻粉：有动、植物之分，制作果冻和慕斯蛋糕时使用。



- 杏仁片、南瓜子、腰果、核桃：干燥果仁，蛋糕制作的添加材料。



- 葡萄干、橘子皮、黑枣、蜜饯：蜜渍的水果，用来调味或装饰都会有意想不到的效果。



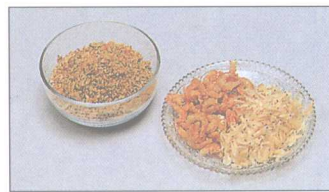
- 各式水果：装饰蛋糕用，各式水果罐头均适用。



- 豆沙馅：用于夹心或糕点的制作。



- 各式水果酒、柠檬汁：用于蛋糕的制作，可增加风味。



- 虾米、虾皮、油葱酥：制作糕点的配料。



- 胡椒粉、香油、五香粉：制作糕点的调味料。

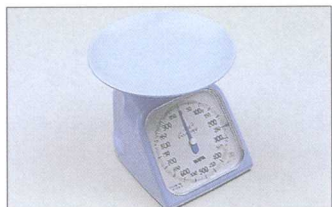


- 什锦豆、葱、香菜：制作糕点的材料。



- 绞肉、火腿片：是制作糕点不可或缺的材料。

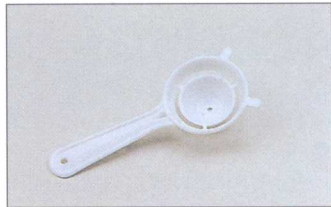
器 · 具 · 介 · 绍



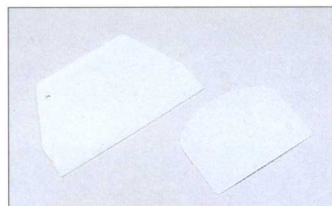
- **秤**：用来称量材料的重量，以500克或1000克为标准的较常见。



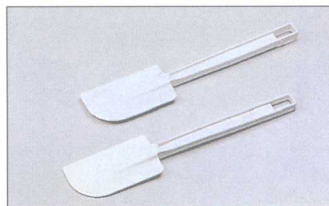
- **量杯、量匙**：液体材料的计量器，后者为少量干性材料的计量器，量匙分为1大匙、1茶匙、1/2茶匙和1/4茶匙的标准。



- **打蛋器**：用来分开蛋黄与蛋白的器具，使用非常方便。



- **塑料刮板**：用来切割面团或刮平面糊。



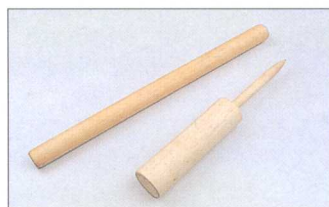
- **塑料刮刀**：用来刮起盆内的糊状材料，也可以代替手来拌料，卫生又方便。



- **滤网**：用来过滤粉状及液状材料的器具，可过滤出硬块或杂质。



- **毛刷**：用来涂刷蛋液、奶油和果胶。



- **擀面杖**：面团整形擀平时使用。



- **滚轮刀**：常用于分割大面积且较薄的面团。



- **各式西点用刀**：用来切割蛋糕、面包和水果。

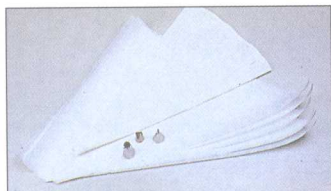


- **抹刀、齿状刮板**：用来涂抹奶油、馅料及鲜奶油。

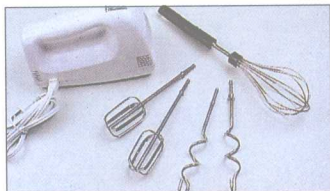


- **保鲜膜**：用来覆盖需冷藏或防止水分流失的材料。

器 · 具 · 介 · 绍



● **挤花袋、挤花纸、花嘴**：填充材料，进行表面装饰及挤花纹用。



● **手提搅拌机、打蛋器**：是蛋糕制作不可或缺的工具。



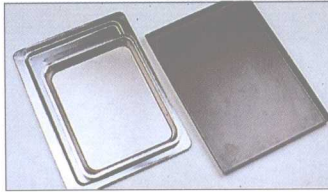
● **台式搅拌器**：制作面包和蛋糕时用它来拌和材料，相当省力、省时且方便好用。



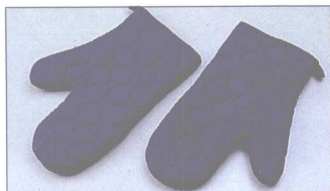
● **大小钢盆**：常用来拌和材料或盛装材料时使用。



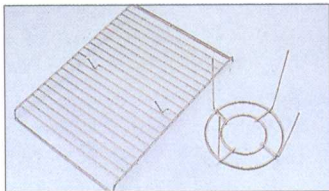
● **大小铝箔容器**：填充蛋糕和面包原料，以供烘烤时使用，非常方便。



● **各式烤盘**：有各种尺寸及种类，可依烤箱尺寸选用。



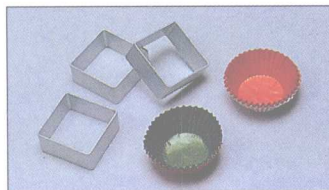
● **耐热手套**：用来保护双手，避免在烘烤过程中不慎烫伤。



● **出炉钢架**：用于较蓬松的蛋糕，出炉时将蛋糕倒置时使用。



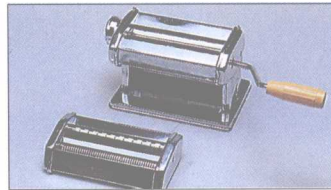
● **月饼模**：有多种样式。



● **菠萝酥模、小纸杯**：制作菠萝酥与盛装糕点成品等。



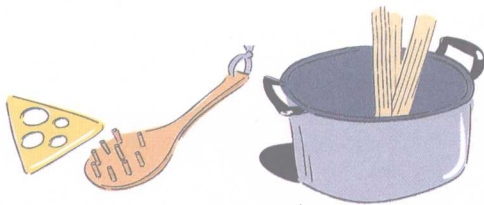
● **蒸笼**：蒸糕点时使用。



● **台式压面机**：可处理较硬的面团，如馒头和面条。



● **平底锅、木勺**：煎烤或拌炒馅料都好用。



注意事项与事前准备工作

蛋糕和糕点制作的步骤与要点就是准确称量每一种材料的重量，熟悉制作要领和注意每一个操作环节，这样便可制作出美味可口的糕点。本书所提供的配方、温度和时间，因环境或器具等不同，会有少许差异，故所列的数据仅供参考。以下是注意事项及准备工作的介绍。

事前准备



- 制作蛋糕之前，所有粉类材料均需过筛。



- 使用奶油时，需在制作前1~2小时将奶油解冻，可用手指按压奶油，看是否已解冻。



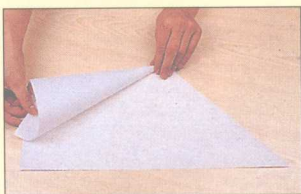
- 在蛋糕和糕点制作的前30分钟，先把烤箱预热到所需的温度待用。



- 糕点制作完成前15分钟，先把蒸笼下的水预热待用。



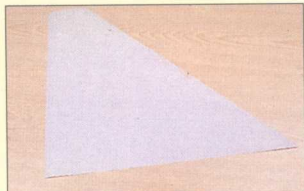
简易挤花袋



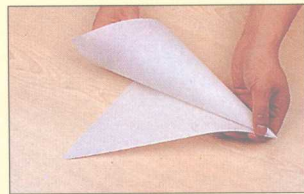
- ② 左手按住最长的一边，右手从另一边将纸由外向内卷。



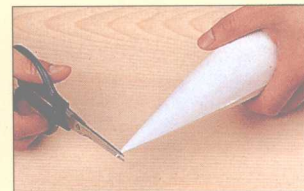
- ④ 装入材料后，将上端的挤花纸由外向内折叠起来，要紧紧地折叠材料才不会漏出。



- ① 将挤花袋平放在桌上。

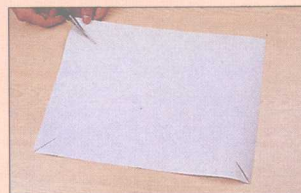


- ③ 在向里卷时，左手应按紧尾端。



- ⑤ 用剪刀剪出所需要的缺口。

烤盘纸的裁法



- ① 量出烤盘的长宽，两边各加上高度，再加上2~3厘米后裁下，然后在每个对折的地方沿对角线剪7~8厘米即可(高出的2~3厘米是因为蛋糕在烤时会稍微膨胀)。



- ② 将烤盘纸铺入烤盘后，在每个结合处用手指划一下，让纸出现凹痕，方便固定纸的位置。

1. 烫面类



【注意事项】

将酥油加热，与面粉混合炒至呈金黄色，即成油酥。

【准备器具】

烤箱、擀面杖、钢盆、量杯、抹刀、塑料刮刀、保鲜膜、量匙、滤网。

【烧饼皮材料】 90克/个，约8个

高筋面粉	200克
低筋面粉	200克
热开水	130毫升
水	150毫升
盐	4克
芝麻	适量
色拉油	少许

【油酥材料】 5克/个，约8个

低筋面粉	30克
酥油	15克

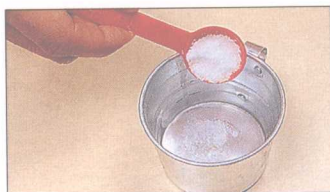
【烘焙温度和时间】

250℃，8~10分钟。

芝·麻·烧·饼



① 将芝麻用水浸泡约10分钟，滤干水分；酥油加热，与低筋面粉混合炒面至呈金黄色，即为油酥。



② 将盐与水混合至盐溶解。



③ 将高筋面粉和低筋面粉加入热开水搅拌，再加入溶解的盐水。



④ 搅拌成团后，移至工作台上进行搓揉。



⑤ 搓揉至光滑即可滚成圆形。



⑥ 刷上色拉油，盖上保鲜膜，松弛约30分钟。



⑦ 将面团分割成90克/个，再逐一滚圆。



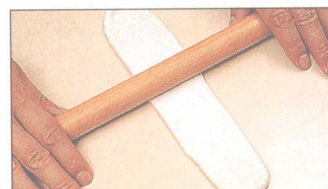
⑧ 用擀面杖从中间向外擀开。



⑨ 涂抹上油酥。



⑩ 由上至下将面团卷起。



⑪ 将面团从中间向外擀开。



⑫ 将擀开的面团分成四等份，由两端折向中间。



⑬ 对折一次后，将面团盖上保鲜膜，松弛约10分钟。



⑭ 用擀面杖从中间向外擀成长方形。



⑮ 蘸上滤干水分的芝麻，芝麻朝上放入烤盘，用250℃炉温焙烤8~10分钟即可。



【注意事项】 用较厚的平底锅或不粘锅较适宜。

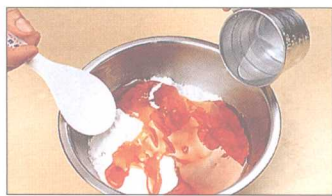
【准备器具】 平底锅、擀面杖、钢盆、量杯、抹刀、塑料刮刀、保鲜膜。

【饼皮材料】 30克/个
高筋面粉100克、低筋面粉100克、酥油40克、糖粉40克、热开水70毫升、水30毫升。

【油酥材料】 10克/个
低筋面粉90克、酥油33克。

【糖馅材料】 30克/个
糖粉150克、低筋面粉175克、麦芽150克、水75毫升、烤过的芝麻20克。

【煎烤温度】
将面团两面煎至呈金黄色即可。



① 糖馅的做法：将糖粉、低筋面粉、麦芽和水混合均匀成面团。

12 烫面类

牛·舌·饼



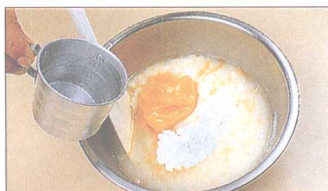
2 将面团移至工作台，用手搓揉混合均匀。



3 加入烤过的芝麻拌匀。



4 分割成30克/个，待用。



5 饼皮的做法：将高筋面粉、低筋面粉、酥油、糖粉、热开水和水混合均匀。



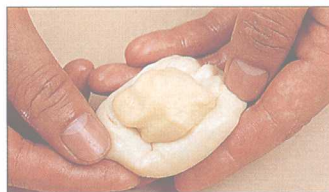
6 将面团移至工作台，搓揉至表面光滑(烫面皮做法请参照11页2~5)。



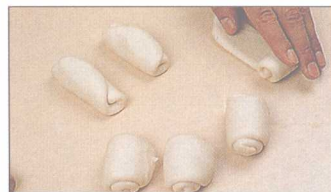
7 面团用保鲜膜包起待用。



8 油酥的做法：将低筋面粉和油酥拌匀后分割成10克/个(油酥做法参照42页7~9)。



9 用分割好的油皮把油酥包起来。



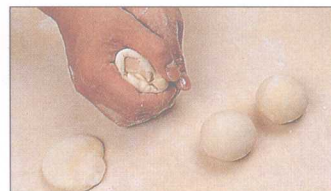
10 用擀面杖将面团由中间向外擀开后卷起(面团擀法参照43页14~17)。



11 将卷好后的面团盖上保鲜膜，松弛10~15分钟再制作。



12 将面团用手轻轻压至扁平。



13 包入先前备好的糖馅。



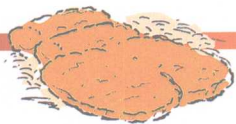
14 用擀面杖由中间向两边擀成椭圆形。



15 将擀开的面团放入平底锅，用小火煎。



16 待稍呈金黄色后翻面，继续煎至熟即可。



葱·油·饼



【注意事项】 加入葱花后需松弛30分钟再整形。

【准备器具】 平底锅、擀面杖、钢盆、量杯、木勺、保鲜膜。

【准备材料】 270克/个，约2个
高筋面粉150克、筋面粉150克、
糖粉8克、泡打粉10克、盐12
克、色拉油30毫升、热开水100
毫升、水50毫升、葱花40克。

【煎烤温度】

将面团两面煎至金黄色即可。



① 将高筋面粉、低筋面粉、糖粉、泡打粉、盐、色拉油、热开水和水混合拌匀，面团揉至光滑，再加入葱花(面团做法参照11页②~⑤)。



② 将面团松弛30分钟后，用擀面杖擀成圆形，即可放入锅中煎烤(煎法参照13页⑬~⑯)。

蛋·饼



【注意事项】

面皮擀得越薄越好。

【准备器具】

平底锅、擀面杖、钢盆、量杯、木勺、保鲜膜。

【准备材料】 30克/个，约12个

高筋面粉	100克
低筋面粉	100克
糖粉	5克
泡打粉	2克
盐	5克
热开水	100毫升
水	50毫升
色拉油	少许
蛋	适量
盐	少许

【煎烤温度】

将面团两面煎至稍呈透明状即可。



① 将高筋面粉、低筋面粉、糖粉、泡打粉、盐、热开水和水混合拌匀成团。



② 将面团搓揉至表面光滑后抹上少许色拉油，再盖上保鲜膜，松弛30分钟(面团做法参照11页②~⑤)。



③ 将面团分割成30克/个，用擀面杖将面团由中间向外擀开。



④ 将面团放入平底锅，用中火煎至成形后即翻面。



⑤ 煎至呈透明状，即可起锅待用。



⑥ 将蛋加入葱花和盐打散，倒入平底锅中，趁蛋未熟时将饼皮覆盖在上面，煎至蛋熟即可起锅。搭配喜爱的作料就是一道美味的早餐。

