

韦恩·吉斯伦/著

 WILEY
Publishers Since 1807

 中威图文
Zhongwei Information



LE CORDON BLEU

Professional
BAKING

专业烘焙
[第三版]

大连理工大学出版社

专业烘焙 [第三版]

韦恩·吉斯伦/著

Professional Baking

Wayne Gisslen

Third Edition

大连理工大学出版社

PROFESSIONAL BAKING, Third Edition

By Wayne Gisslen

Copyright © 2001 by John Wiley & Sons, Inc. All rights reserved.

Le Cordon Bleu logo is a registered trademark of Le Cordon Bleu B.V.

ISBN 0-471-34647-0

© 大连理工大学出版社 2004

All Rights Reserved. Authorized translation from the English language
edition published by John Wiley & Sons, Inc.

著作权合同登记 06 - 2001 年第 125 号

版权所有·侵权必究

图书在版编目(CIP)数据

专业烘焙: 第3版 / (美) 韦恩·吉斯伦著; 谭建华, 赵成艳译. —大连: 大连理工大学出版社, 2004.10

书名原文: PROFESSIONAL BAKING, Third Edition

ISBN 7-5611-2724-3

I. 专… II. ①韦… ②谭… ③赵… III. 烘焙 IV. TS205.9

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 001586 号

出版发行: 大连理工大学出版社

(地址: 大连市凌水河 邮编: 116024)

印刷: 大连海事大学印刷厂

幅面尺寸: 215mm×275mm

印 张: 42

出版时间: 2004 年 10 月第 1 版

印刷时间: 2004 年 10 月第 1 次印刷

出 版 人: 王海山

责任编辑: 刘新彦

责任校对: 文 欣

封面设计: 宋 蕾

定 价: 88.00 元

电 话: 0411-84708842

传 真: 0411-84701466

邮 购: 0411-84707961

E-mail: dutp@dutp.cn

URL: <http://www.dutp.cn>



最新引进
美国 John Wiley & Sons 公司
酒店与旅游业管理畅销书

- 《专业烹饪》
- 《专业烘焙》
- 《酒店业经营全书》
- 《酒店与旅馆管理》
- 《酒店督导》
- 《专业管家》
- 《酒店业人力资源管理》
- 《专业酒水》
- 《特色餐饮服务：餐厅业主、经理和服务人员指南》
- 《宴会设计实务》
- 《旅游业教程》
- 《度假村管理与运营》
- 《酒店管理案例：典型案例研究》
- 《酒店市场营销和管理案例》

“From those who know” & Serves those who want to “know better”

创立于1807年的美国 John Wiley & Sons 公司是美国一家有近200年辉煌历史的著名出版公司，公司年市值超过10亿美元。该公司在酒店和旅游管理类图书的开发上声誉卓著。秉承“倾听专家的声音”的宗旨，多年来 John Wiley & Sons 公司在与美国烹饪学院(THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA)和蓝绶勋章机构(LE CORDON BLEU)，以及与Wayne Gisslen, Robert W. McIntosh 和 Madelin Schneider 等著名大师的合作中，诞生了无数经典之作。如我们在本系列中即将见到的《专业烹饪》、《旅游业教程》和《专业管家》。该公司出版的图书品种齐全，从酒店管理到食品加工，从宴会设计到旅游规划，从专业管家到酒水管理，涵盖了这一行业几乎所有的重要方面。无论您是经营四星级酒店，还是连锁餐厅，或是经营一家咖啡厅或承办宴会，您都会在这里找到您的所需，并且它们将帮助您走向成功。

谨以此书献给 Anne、Jim Smith 及他们的家人。

关于蓝带厨艺学院

蓝带厨艺学院举世闻名，在全球深受好评，她在全世界五大洲均设有分院：有来自 50 多个国家的学生就读于法国、英国、日本、澳大利亚和美国。蓝带厨艺学院拥有一支由 50 多位名厨组成的师资队伍，素有技艺精湛的烹饪传统，并致力于继续发掘美食的艺术，追求高品质的生活。在参与指导和推进多种烹饪设备的同时，蓝带烹饪学院已经成功地与多个知名组织和团体结成伙伴关系，其中包括酒店和烹饪学院、专业团体以及最豪华的烹饪生产线之一。

蓝带烹饪学院地址

Paris

8 rue Léon Delhomme
Paris 75015
France
Telephone: 33-1-53-68-22-50
Fax: 33-1-48-56-03-96
Email: infoparis@cordonbleu.net

London

114 Marylebone Lane
London W1M 6HH
Great Britain
Telephone: 44-20-7935-3503
Toll Free in
Great Britain: 44-800-980-3503
Fax: 44-20-7935-7621
Email: london@cordonbleu.net

Tokyo

R00B-1, 28-113 Saragaku-cho, Daikanyama
Shibuya-ku, Tokyo 150
Japan
Telephone: 81-3-54-89-01-41
Fax: 81-3-54-89-01-45
Email: tokyoinfo@cordonbleu.net

Ottawa

453 Laurier Avenue East
Ottawa, Ontario K1N 6R4
Canada
Telephone: 1-613-236-CHEF (2433)
Fax: 1-613-236-2460
Email: ottawa@cordonbleu.net

Sydney

250 Blaxland Road, Ryde
Sydney, NSW 2112
Australia
Telephone: 61-2-9808-8307
Fax: 61-2-9807-6541

Le Cordon Bleu Restaurant, Business and Management - Australia

163 Days Road, Regency Park
Adelaide SA 5010
Australia
Telephone: 61-8-8348-4659
Fax: 61-8-8248-4661
Email: degree@cordonbleu.net

New York Corporate Office

404 Airport Executive Park
Nanuet, New York NY10954
USA
Telephone: 1-914-426-7400
Fax: 1-914-426-0104
Toll Free in the US
and Canada: 1-800-457-CHEF (2433)
Email: lcbinfo@cordonbleu.net
Website: <http://www.cordonbleu.net>

Brazil

Universidade de Brasília-UNB Centro de Excelencia em Turismo
Campus universitario Darcy Ribeiro, Av L3 Norte, ED.Finatec
CEP 709 10-900 D.F
Brazil
Telephone: 55-61-307-1110
Fax: 55-61-307-3201

Mexico

Universidade Anahuac
Av.Lomas Anahuac s/n
Lomas Anahuac
Mexico 57260
Mexico
Telephone: 52-5-328-8047
Fax: 52-5-596-1938

Peru

Escuela Superior de Administracion Hoteleria y Turismo
Av Nunez de Balboa 530
Miraflores
Lima 18
Peru
Telephone: 51-1-447-0437
Fax: 51-1-242-9209

序

法国蓝带厨艺学院有幸与作者韦恩·吉斯伦 (Wayne Gisslen) 继续合作完成《专业烘焙》一书的第三版。本次合作得到了美国一代最富才华的教育家的指导,着重强调了法式糕点的制作和烘焙技术。蓝带厨艺学院一向持有的观点就是,使学生们通过掌握和理解制作法式糕点的技术、程序和方法,来获得研制出他们自己的杰出作品的技能和信心。蓝带厨艺学院也视《专业烘焙》一书为达到这一目标的工具之一。

蓝带厨艺学院,1895年建于巴黎,现已横跨五大洲,拥有学校、餐馆和酒店管理系统,建立起学术联盟和伙伴关系,以及广阔的厨房生产线。蓝带厨艺学院的师资队伍由50多位著名厨师组成,与来自50多个国家的学生一同分享他们的专业知识。学院还与厨具工业系统保持密切的联系,每年要出席或参与30余次节日庆典。蓝带厨艺学院致力于促进全世界范围内教育、培训和美食鉴赏的不断进步。

蓝带厨艺学院的讲授技巧得到了世界各著名组织的认可。上海旅游局曾邀请蓝带厨艺学院给他们的顶级厨师培训法式厨房工艺。1997年,蓝带厨艺学院在悉尼建立其第五分院,遂与澳大利亚政府合资,为2000年奥运会培训厨师和面点师。最近,蓝带厨艺学院不断发展,设立了餐馆运营专业,可授予本科学位,这是未来餐饮专业人士的必备资格认证,也是对蓝带厨艺学院其他著名学位认证的重要补充。

在北美,设有酒店管理和厨艺专业的各国立大学、州立学院和专科学校中,《专业烘焙》一直是一门

必修的基础课程,已用于培养成千上万的蛋糕师和面包师!本书由才华横溢的韦恩·吉斯伦执笔。通过其清晰的表述风格,众多的照片和多样的配方,详细讲解了如何理解这些配方,继而在厨房或面包房中进行实践。吉斯伦将他的实际操作经验和清晰的教学法相融合,使得本书成为从事此职业的一本很好的毕生后可以使用的参考书。《专业烘焙》的第三版中,韦恩·吉斯伦和蓝带厨艺学院的众多厨师及员工一起,向学生们介绍了很多新增配方,包括经典法式烘焙产品,优雅的法式糕点和有欧洲风情的大蛋糕和塔制品。学生们还将学习到应用杏仁糖泥、胶糖和巧克力牛轧糖对甜点展品进行装饰的方法。《专业烘焙》一书致力于按部就班的讲解制作步骤和生产技巧,并以基础理论和材料信息为依托,使学生对烘焙和糕点技术不但知其然,而且知其所以然。

此次与韦恩·吉斯伦的再度合作,增进了彼此的伙伴关系和友谊,巩固了这个版本,这种关系与友谊将在未来的合作中得以继续。

安德烈·J·君度
法国蓝带厨艺学院院长

前言

最新的《专业烘焙》第三版，按计划主要吸引两个读者群：想要寻找新版烘焙教材的人，和那些因此书满足了他们的需要而十分喜爱《专业烘焙》第二版的人。换句话说，几乎每位学习糕点技艺和烘焙技术的学生都会发现这是一本完美的新教材。

约350张新增图片和230多个新增配方，以及重新设计的更清晰更易阅读的版面设置，都使得本书堪称为真正崭新的、艺术级的著作。与此同时，此修订版还基本上保留了深受欢迎的第二版中的所有材料。这意味着，本书与被众多学生、老师和厨艺爱好者喜爱长达15年之久的原教材一样可信。

本次改版最令人激动的是法国蓝带厨艺学院的加盟。法国蓝带厨艺学院，这一著名的国际组织百余年来一直致力于培训高水平的厨师和面点师，在五大洲均设有学校和厨艺培训中心，蓝带厨艺学院无疑是推动厨师教育的有力力量。本书新增配方的3/4都是由蓝带厨艺学院的高级面点师设计和测试过的，而新增图片的绝大部分也摄于他们的教室。这些新材料将给学生的学习过程增添无法估量的价值。

新增内容

与各种规模厨师学校领导间的对话，对此次改版至关重要。这样做的结果，使得《专业烘焙》更有用、更适合。其中最主要的增改部分如下：

- 增加230多个新配方，其中175个来自蓝带厨艺学院，使得本书配方总数近700个。
- 近350张新增图片，按部就班的讲解制作步骤，以及展示面包、蛋糕、糕点和甜点的成品。

- 更多的配料信息，包括增加关于新鲜水果的部分。
- 关于装饰工作的详细讲解，范围广阔，示例丰富：其中有一整章关于巧克力的操作，一章关于杏仁糖泥、胶糖和巧克力牛轧糖，还有一章关于拉糖和其他糖制装饰。
- 更多关于面包工艺和其他发酵产品的信息，包括流行的酸面团。
- 关于糕点和蛋糕的更多章节，特别注意解释现代装饰技巧。
- 有一章更详细地解释餐馆式甜点的装盘。
- 对主要配方的用料量的修订，包括小制作量的配方，增加了一个附录，专门给出大量称量的配方。
- 新增关于烘焙和糕点历史背景的段落。
- 此书配方上角为冠形标志的表示配方已被研制和测试过。
- 此书配方上角为带形中间有花饰的表示配方是由蓝带厨艺学院研制和测试的。

本教材的目标

本书的目标是给学生提供关于烘焙操作的坚实的理论和实践基础，包括选择材料，正确搅拌和烘焙的技术，细心装饰和组装，以及熟练且富于想像力的装饰和展示。由于对理论和实践都很重视，本书可用做大学和职业技术学校餐饮服务专业烘焙课程的初级课本，也可用做在职培训的课本。同时，对于职业厨师和业余爱好者，本书也是十分有价值的常备手册。

本书中大部分方法和步骤都适合小型烘焙房和食

品供应商。重点强调了制作高品质的手工产品,强调人工技巧的提高。这样的手工技巧,即使对于最终要走向更工业化、自动化的大型商业烘焙的学生也是十分有价值的。

此书强调两部分:理解和操作。实用材料的介绍以基本理论和材料信息的系统展示为基础,所以学生不仅可以学到哪种方法有效,而且了解它们为什么有效。像前一版一样,基本面包和糕点面团、蛋糕面团、奶油和糖霜的制作步骤组成了本书的核心内容。本书的一个主要部分是致力于按部就班的解释制作程序和技术,而随后直接给出的配方更加强化了这些技术,让学生在制作大量或少量的产品时,提高他们的技术水平。

新版本强调注重精细手工制作糕点、蛋糕、面包和甜点,所以本书对基本技巧和高级技巧平均使用笔墨。已经掌握和理解了基本技巧的学生,通常会十分渴望掌握更高级的糕点制作和其他更深层的工艺。选取的新增配方给学生练习高级糕点、蛋糕和装饰品的更高深的技巧提供了广泛的机会。这里强调的是发展精致的手工技巧,而不是大规模的批量生产。

内容的组织

有两个因素深刻地影响了本书的组织结构。第一个因素就是已经提到过的双重强调——既强理解又强调操作。给学生仅提供一组配料单或者光是烘焙理论和原则的纲要,都是远远不够的。两者必须并行,而且两者间的关系必须明确。所以,当学生练习制作某一产品时,他们的理论学习帮助他们理解他们在做什么,为什么做,以及怎样才能做出最好的结果。与此同时,他们制作时应用的每个配方,也帮助他们加强对基本原理的理解,使得知识得以不断增进。

第二个因素就是,大部分的烘焙活动都会自然的分成两类:(1)搅拌、烘焙,和/或制作面团、面糊、馅料、奶油和糖霜;(2)组装这些元素(例如,组装烘焙蛋糕层、馅料和糖霜)得到成品。前一类工作要求仔细选取配料,精确称量,以及密切注意搅拌和烘焙过程。自然的,本书大部分细节指导和步骤说明都致力于这些工作。而后一类工作,组装准备好的元素,则不太依靠准确性,而更多的是一种手工技巧和艺术能力。

这两类工作的区别对于专业烘焙师已是轻车熟

路,认为理所当然了,结果导致了在书面材料上的忽略。本书在专题的组织上尽量反映烘焙房或厨房的真实工作情况。出于方便,例如搅拌派面团、制作馅料、准备糖霜,以及搅拌和烘焙蛋糕层等操作都单独列出,首先介绍。这样,根据需要,成品就可以被很快地组装起来。例如,在本书中,搅拌和烘焙蛋糕的步骤,与组装、加糖霜和装饰它们的步骤是分开介绍的。它们是非常不同的技巧,而在一种更现实的环境中接触它们,对于学生的理解也更有帮助。与此相似,基本的奶油和糖霜是制作多种糕点、蛋糕和其他甜点的基础,所以,它们也在本书中早早被提及。

虽然各章是按照逻辑顺序安排的,但这并不强求所有老师都按此章节顺序进行讲解。每门课程都有不同的要求,讲授顺序也可根据学校和老师的不同而有所变化。本书的材料安排设计适用于这种变化。当然,各种烘焙技术之间密切联系,经常交叉,互相参考可以帮助学生理解它们之间的联系。

本书一个重要的因素是导师的参与,他们的思想和专业经验都是无价的。在经验丰富的导师指导下,亲眼目睹导师亲手制作的经历是任何其他方式无法替代的。烘焙是一种技巧,更是一门艺术,烘焙师和面点师在他们的偏爱方面有很多不同点。本书经常解释在理论上和步骤上可能存在的衍生产品,同时也鼓励学生参考导师在技术上的偏爱。贯穿全书,都鼓励导师们加入自己的理念。更多的配方和技巧可以丰富学生的学习,加强其技巧的灵活性。

本书可读性和可操作性极强。关于烘焙理论的讨论很易于阅读。技巧和装饰方法的细节都是用简洁的语言描述,但解释完整且按部就班。需要强调的部分用粗体、斜体或序列号排版,这样易于找到所需信息,有利于查阅。

配方

本书近700个配方,其中包括非常受欢迎的面包、蛋糕、糕点和甜点的配方。这些配方并不是仅仅为了增加书的厚度而随意选取的,而是为了强化学生的技术,增强他们对基础理论的理解,从而精挑细选出来的,目的是使学生理解,使学生不仅会使用本书中的配方,而且会使用他们遇到的任何配方。

本书中的配方是指导性配方——也就是说,它们的目的不仅用于指导制作烘焙食品,而且用于使学生

理解他们所学的基本理论, 并有使用特定的材料进行练习的机会。配方中的指导语言通常也十分简略。例如, 直接法制作面包面团, 本书并没有在每一个需要此种方法的地方详述此方法的搅拌步骤, 而是在用到此方法时提示学生参阅前面关于直接法的步骤讨论。通过思考和复习, 学生们将会从他们的实践中得到更宝贵的学习经验。

很多配方后都跟有衍生产品。事实上它们都是完整的配方, 只是用简略的方式介绍出来。这样使得学生能够清楚地看出各种配方间的异同点。例如, 在关于派的一章, 似乎没有什么必要给出奶油派馅料的配方, 而在关于糕饼的一章也不必非要给出用于指状饼和拿破仑饼的蛋乳冻馅料, 同样在关于布丁的一章也不用给出每一种口味的奶油布丁配方, 因为所有这些产品的配方基本上都是一样的。烘焙师的技巧在于对配方的理解和一种能制作出含有他们自己理念的产品的能力, 而不仅仅是遵循已有的配方。这种制作出个人理念的能力在厨艺的各个领域都十分重要, 而其在烘焙行业尤为重要。因为在烘焙过程中任何一个极小的变化都能使成品产生重大不同。本书中的配方将会帮助学生通过不断练习来发展自己的理念, 从而进一步思考一般程序与特殊产品间的关系。

对于本版新增的很多配方都介绍了更精湛的技巧, 这使得读者能够提高技巧, 用于制作精致的糕饼和其他装饰性甜点。由蓝带厨艺学院提供的配方, 都是他们学校的厨师在世界各地高级厨师培训的日常教学中经常使用的配方。

我们鼓励学生在开始实际操作任何配方之前, 首先阅读第 1 章。第 1 章的第 2 部分解释了称量的原则, 本书所用配方的不同形式, 产量变化的技巧, 以及美制称量单位、公制单位和百分比等。

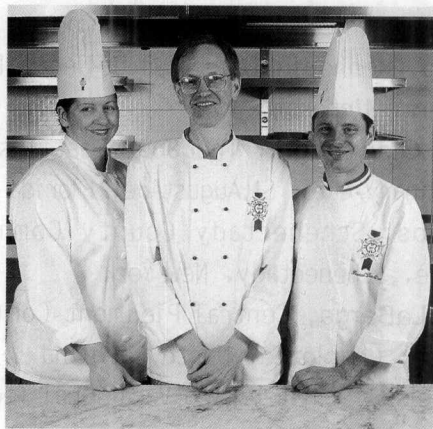
鸣谢

世界著名的蓝带厨艺学院从《专业烹饪》第四版开始与我合作编写教材, 此次又继续合作《专业烘焙》第三版。首先, 我必须表达我对蓝带厨艺学院院长, 世界厨艺教育的伟大领袖, 安德烈·J·君度 (Andre J. Cointreau) 的深切感谢, 他使得蓝带厨艺学院为世界做出了重大贡献。其次, 我还要感谢两位杰出的糕点师, 朱利·沃什 (Julie

Walsh) 和洛朗·迪歇纳 (Laurent Duchene), 他们杰出的作品为本书增色很多, 同时他们还花费无数小时设计和测试新版《专业烘焙》中的一系列新配方, 并给他们的制作技巧提供照片。艾莉森·奥克维 (Alison Oakervee) 和迪匹卡·苏瓦尼 (Deepika Sukhwani) 也为本书做了很多宝贵的工作, 尤其是在协调整理各位厨师提供的材料方面。我衷心感谢他们。以下几位蓝带厨艺学院的学生协助厨师沃什和迪歇纳采集了制作照片: 圣瑞·玛苏奴玛 (Saori Matsunuma), 郁卡·艾谷希 (Yuka Eguchi), 考瑞·苏勃 (Kaori Tsuboi), 艾瑞卡·卡恩 (Erica Kahn), 米歇尔·佩里 (Michele Perle), 汤李·莫里森 (Townley Morrison), 詹姆斯·瑞朱 (James Rizzo), 丹尼尔·庶莫 (Daniel Schumer), 和本杰明·柯芬 (Benjamin Coffin)。

上百张新增照片是对本书改版最直接的增补。摄影师吉姆·史密斯 (Jim Smith) 已与我合作了 20 年, 他极有耐心, 精力充沛, 富于创造力, 他的努力已成为本书不可分割的重要部分。一如从前, 我十分感谢吉姆·史密斯和他的太太安娜·史密斯 (Anne Smith), 以及吉姆工作室的赖安·巴斯滕 (Ryan Basten) 对本书的贡献。至于由蓝带厨艺学院提供的照片, 我愿感谢法国的皮埃尔·德 (Pierre Deux), 以及蓝带厨艺学院提供的辅助设施和设计。

指导教师的建议和理念对于一本教材的发展必不可少, 通过校对本书的全部或部分, 以及回答调查问卷, 很多指导教师都对本书做出了重要贡献。在此鸣谢后附有校对人员列表。我对他们和所有指导教师深



Julie Walsh,
Wayne Gisslen, and
Laurent Duchêne

表谢意,我十分有幸与他们一起或通过谈话或通过信件和电子邮件方式分享对于本书的好的建议。

如果没有我妻子玛丽·埃伦·吉斯伦(Mary Ellen Griffin)的热情支持与批评指导,所有这些工作都是不可能完成的,我要向她表示最深的感谢。

最后,我希望感谢在约翰·威利父子(John Wiley & Sons)公司为本书努力工作的所有的人。

校阅者

Robert L.Anderson, Des Moines Area Community College, Ankeny, Iowa
Mark S.Cole, Del Mar College, Corpus Christi, Texas
John R.Farris, Lansing Community College, Lansing, Michigan
Joseph D.Ford, New York Food and Hotel Management, New York, New York
Robert J.Galloway, Dunwoody Industrial Institute, Minneapolis, Minnesota
David Gibson, Niagara College of Applied Arts and Technology, Niagara Falls, Ontario, Canada
Jean Hassell, Youngstown State University, Youngstown, Ohio
Iris A.Helveston, State Department of Education, Tallahassee, Florida
Nancy A.Higgins, Art Institute of Atlanta, Atlanta, Georgia
George Jack, The Cooking and Hospitality Institute of Chicago, Chicago, Illinois
Mike Jung, Hennepin Technical College, Brooklyn Park, Minnesota
Frederick Glen Knight, The Southeast Institute of Culinary Arts, St.Augustine, Florida
Paul Krebs, Schenectady County Community College, Schenectady, New York
Jeffrey C.LaBarge, Central Piedmont Community College, Charlotte, North Carolina
Fred LeMeisz, St.Petersburg Vocational Technical Institute, St.Petersburg, Florida
Laurel Leslie, Kapiolani Community College,

Honolulu, Hawaii

Janet Lightizer, Newbury College, Brookline, Massachusetts

Valeria S.Mason, State Department of Education, Gainesville, Florida

Philip Panzarino, New York City Technical College, Brooklyn, New York

Richard Petrello, Withlacoochee Vocational-Technical Center, Inverness, Florida

Willaim H.Pifer, Bellingham Technical College, Bellingham, Washington

Gunter Rehm, Orange Coast College, Costa Mesa, California

Kent R.Rigby, Baltimore International College, Baltimore, Maryland

Kimberly Schenk, Diablo Valley College, Pleasant Hill, California

Peter Scholtes, George Brown College, Toronto, Ontario, Canada

Patrick Sweeney, Johnson County Community College, Overland Park, Kansas

F.H.Waskey, University of Houston, Houston, Texas

J.William White, Pinellas County School System, St. Petersburg, Florida

Ronald Zabkiewicz, South Technical Education Center, Boynton Beach, Florida

目 录

配方目录

关于蓝带厨艺学院

序

前言

第 1 章

基本原理 3

烘焙——历史背景	4
配方与称量	5
搅拌与面筋的形成	12
烘焙过程	13
老化现象	14

第 2 章

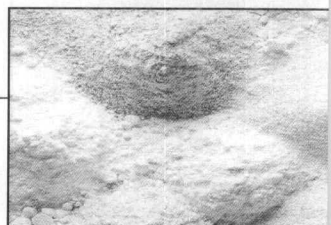
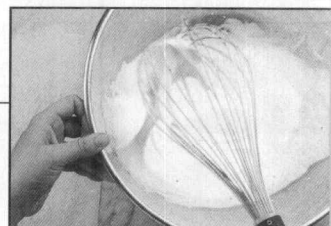
配料 17

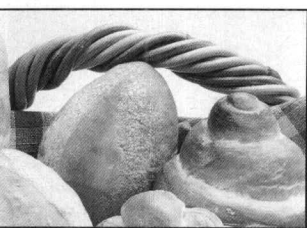
小麦面粉	18
其他面粉、粗粉和淀粉	22
糖	23
脂肪	26
牛奶与奶制品	29
蛋类	33
膨松剂	36
胶凝剂	38
水果及坚果类	40
巧克力及可可	41
盐、辛香料以及调味料	44

第 3 章

发酵面团的认识 49

酵母的产品类型	50
发酵面团的制作步骤	51
面团制作的方法	57
控制发酵	59
制作面包时出现的失误及原因	62





第4章

低油脂面团 65

手工面包介绍	66
脆皮面包配方	66
软皮面包及黑麦面包配方	72
酸面团配方介绍	77
特制面包	85
面团修整成型的技巧	90



第5章

高油脂面团 105

甜面团与高油脂面团配方	106
多层面团配方	112
馅料与浇头	116
修整技巧	122



第6章

简易面包 135

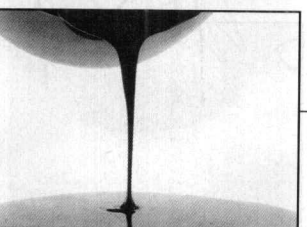
搅拌及制作方法	136
配方	139



第7章

炸面包圈、油炸饼、煎饼与华夫饼 153

炸面包圈	154
油炸饼	159
煎饼与华夫饼	164



第8章

糖浆、奶油及沙司 175

糖浆制作	176
基本奶油	180
甜点沙司	194



第9章

派类 201

派面团	202
组合与烘焙	206
馅料	210
制作派的错误及其原因	226



第10章

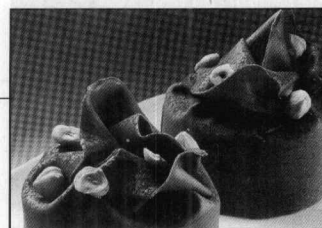
糕点基础 229

膨松面团及酥脆西点	230
膨松面点	233
指状面糊	247
薄酥卷饼和费洛薄面皮	254
蛋白糖霜酥饼	260

第 11 章

塔和特制西点 267

塔和小塔	268
特制西点	278



第 12 章

蛋糕的搅拌与烘焙 291

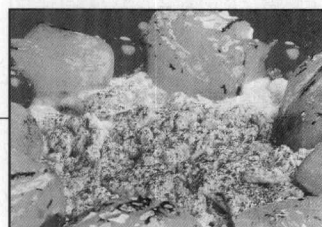
搅拌	292
蛋糕配方平衡	301
称量、装盘和烤制	303
海拔高度的调整	308
配方	309



第 13 章

蛋糕组装与装饰 333

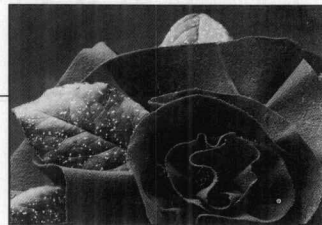
糖衣	334
一般蛋糕的组装和装饰	346
基本装饰技巧	349



第 14 章

特制蛋糕、大型蛋糕和夹心蛋糕 361

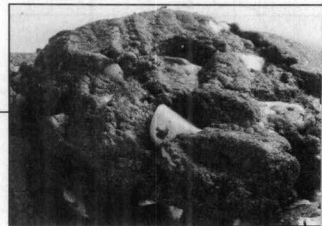
特制蛋糕的设计与组装	362
流行蛋糕的组装步骤	369



第 15 章

饼 干 393

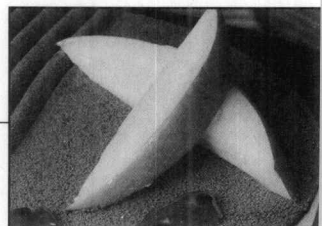
饼干特性及其原因	394
搅拌方法	395
类型及修整方法	397
装盘、烘焙及冷却	400
干性法式点心	402
配方	403



第 16 章

蛋乳冻、布丁、慕斯和蛋奶酥 427

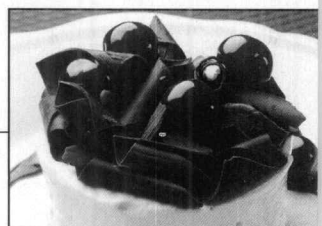
蛋乳冻和布丁	428
巴伐利亚奶油及慕斯	439
蛋奶酥	457

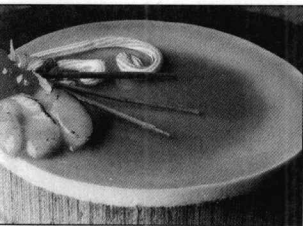


第 17 章

冷冻甜点 461

搅拌冷冻的甜点	462
乳沫型冷冻甜点	473

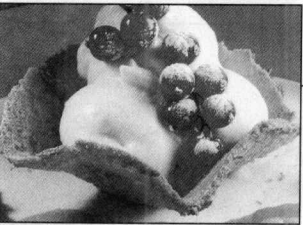




第 18 章

水果甜点 485

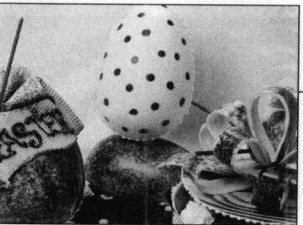
新鲜水果的挑选及准备	486
水果甜点	490



第 19 章

甜点的装盘摆饰 509

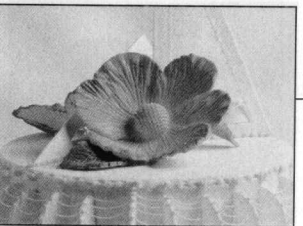
一般指南	510
甜点装盘摆饰示例	513



第 20 章

巧克力 533

巧克力的制作	534
巧克力塑型	538
巧克力装饰	540
巧克力块菌和糖果	544



第 21 章

装饰：杏仁糖泥、巧克力牛轧糖和胶糖 551

杏仁糖泥	552
胶糖	556
巧克力牛轧糖	560



第 22 章

装饰：制糖技术 565

煮制糖制品用糖浆	566
糖丝和焦糖装饰	567
铸糖	571
拉糖及吹糖	573

附录 1

大量制作投料配比	581
----------	-----

附录 2

公制转换因子	615
--------	-----

附录 3

常用分数与小数对照表	616
------------	-----

附录 4

干性材料体积质量换算	617
------------	-----

附录 5

发酵面团温度的计算	618
-----------	-----

附录 6

设备清单	620
------	-----

专业用语名词解释	623
----------	-----

参考书目	629
------	-----

配方索引	631
------	-----

主题索引	639
------	-----

配方目录

前面有*者由蓝带厨艺学院提供

第4章 低油脂面团

- 硬面包卷 67
- 维也纳面包 67
- 意大利面包 68
 - 全麦意式面包 68
 - 比萨饼 68
- 法式面包(直接法) 69
 - 全麦法式面包 69
- 法式面包(海绵法) 69
 - 乡村法式面包 69
- * 法式棍式面包 70
 - * 地雷式面包 70
- 古巴面包 70
- * 夏巴塔面包 71
- 盘烤白面包 72
 - 全麦面包 72
- 盘烤白面包(海绵法) 72
- 软面包卷 73
 - 葡萄干面包 73
 - 肉桂面包 73
- 蛋卷面包 73
- 100%全麦面包 73
- 犹太白面包卷 74
- * 牛奶面包 74
 - 淡味美式黑麦面包与面包卷 75
- 洋葱黑麦面包 75
 - 洋葱粗黑麦面包(不酸) 75
- 七谷面包 76
- 四谷面包 76
- 基本酵母起子 77
- 黑麦酸面团 I 77
 - 小麦酸面团 77
- 黑麦酸面团 II 78
- * 黑麦酸面团 III 78
- * 奶酪酸面团 78
- * 马铃薯酸面团 79

- * 苹果酸面团 79
- 黑麦酸面包 80
 - 白酸面包 80
- 粗黑麦面包 80
- * 法式黑麦面包 81
- * 乡村面包 81
- * 苹果酸面团 82
- * 全麦、黑麦与果仁酸面团 83
- * 马铃薯酸面团 84
 - 英吉利松饼 85
 - 百吉饼 86
 - 橄榄佛卡夏 86
 - 香草佛卡夏(海绵法) 87
- 栗子面包 87
- 意大利熏火腿面包 88
- 橄榄面包 88
- 小圆烤饼 89
- 阿门椒盐脆饼干 89
- 皮塔饼 90

第5章 高油脂面团

- 甜面包卷面团 106
- 高糖面团 107
 - 葡萄干甜面包 107
 - 巴布卡蛋糕 107
- 古格霍夫面包 108
- 辣十字面包 108
- 十字糊 108
- 兰姆糕/萨伐仑松饼 109
- * 意大利节日糕点 110
 - 奶油蛋卷 111
- * 丹麦酥皮糕点面团(新月形) 113
- * 丹麦酥皮糕点面团(奶油蛋卷风格) 114
 - 新月形面包 115
 - 丹麦酥皮糕点 115

- 肉桂糖 116
- 糖粉奶油细末或面包屑浇头 116
- 果仁糖粉奶油细末浇头 116
- 透明糖胶 116
- * 杏仁釉 I 117
- 杏仁釉 II 117
- * 柠檬乳酪馅 117
- 椰枣、梅干或杏干馅 118
- 杏仁馅 I (赤素馨) 118
- 杏仁馅 II (赤素馨) 118
- * 杏仁奶油 119
- 柠檬馅 119
- * 苹果蜜饯馅 119
- * 肉桂葡萄干馅 119
- * 胡桃槭树馅 120
- 乳酪馅 120
- 榛子馅 120
- 芝麻籽馅 121
- 巧克力馅 121
- 蜂蜜莨苳叶釉 (用于制作焦糖面包) 121

第6章 简易面包

- 酥松圆面包 I 139
 - 白脱牛奶酥松面包 139
 - 奶酪酥松面包 139
 - 醋栗酥松面包 139
 - 香草酥松面包 139
- 酥松圆面包 II 140
- 原味松饼 140
 - 葡萄干辛香料松饼 141
 - 越橘松饼 141
 - 全麦松饼 141
 - 玉米松饼 141
 - 玉米奶酪松饼 141
 - 麦麸松饼 141
 - 面包屑咖啡蛋糕 141
- 松饼 142
 - 巧克力片松饼 142
 - 越橘松糕饼 142
 - 葡萄干辛香料松饼 142
- 玉米面包、松饼或拐杖面包 143
- 绿皮西葫芦胡萝卜果仁松饼 143
- 烤饼 144
- 越橘烤饼 144
- 蒸汽黑面包 145
- 橙子果仁面包 145
 - 柠檬果仁面包 145
- 香蕉面包 146
- 椰枣果仁面包 146
- 葡萄干糕饼 147
- 杏仁芝麻籽松糕 147
 - 柠檬芝麻籽松糕 147
- 苹果辛香料松饼 148
- 南瓜松糕饼 148
- 倍量巧克力松糕 149
- 苏打面包 149
- 薄空心酥饼 150
- 姜饼 150

第7章 炸面包圈、油炸饼、煎饼与华夫饼

- 发酵炸面包圈 156
 - 环形面包圈 156
 - 果酱馅炸面包圈或俾斯麦炸面包圈 156
 - 长约翰 156
 - 油炸肉桂卷 156
 - 麻花 156
- 蛋糕面包圈 157
- 巧克力蛋糕面包圈 157
- 多味面包圈 158
- 面包圈糖胶 158
 - 蜂蜜糖胶 158
- 油炸饼面糊 I 160
- * 法式油炸饼 (指状饼面糊蛋奶酥) 160
- 油炸饼面糊 II 161
- * 法式狂欢饼 161
- 法式格曼 162
- * 维也纳式炸面卷 162
- 奶油甜馅煎饼卷筒 163
 - 西西里煎饼 163
- 意大利乳清干酪煎饼馅 163
- 煎饼和华夫饼 165
 - 白脱牛奶煎饼和华夫饼 165
- 网状法式华夫饼 166
- * 薄饼 167
 - * 巧克力薄饼 167
- 橘汁薄饼 168
- * 蛋奶酥橘汁薄饼 169
- * 李子果盘薄饼蛋糕 170
- * 乔其纱薄饼 171
- * 巧克力蛋奶酥薄饼 172

第8章 糖浆、奶油及沙司

- * 香草糖浆 178
- * 咖啡朗姆酒糖浆 179
 - * 咖啡糖浆 179
 - * 朗姆酒糖浆 179
- * 可可香草糖浆 179
- 甜味奶冻 181
- 一般蛋白糖霜或法式蛋白糖霜 182
 - 巧克力蛋白糖霜 182
- 瑞士蛋白糖霜 183
- 意大利蛋白糖霜 183
- 蛋乳冻 185
 - 巧克力蛋乳冻 185
 - 咖啡蛋乳冻 185
- 蛋乳泥 I 187
 - 蛋黄蛋乳泥 187
 - 慕斯蛋乳泥 187
 - 巧克力蛋乳泥 187
 - 咖啡蛋乳泥 187
- * 蛋乳泥 II 188
 - * 法式巧克力蛋乳泥 188
 - * 法式果仁蛋奶冻 188
- * 奇别斯特蛋乳泥 189