



成功 VS 失败

完美甜点

舒芙蕾、泡芙、马卡龙、巧克力、塔派、饼干……

搅拌、打发、入模、烘烤、装饰，每个动作都不马虎！

制作书

黄东庆 徐军兰 著
姜志强 高珮容



超过千张步骤图 + 关键提点，克服烘焙盲点
排除困难，解决问题！

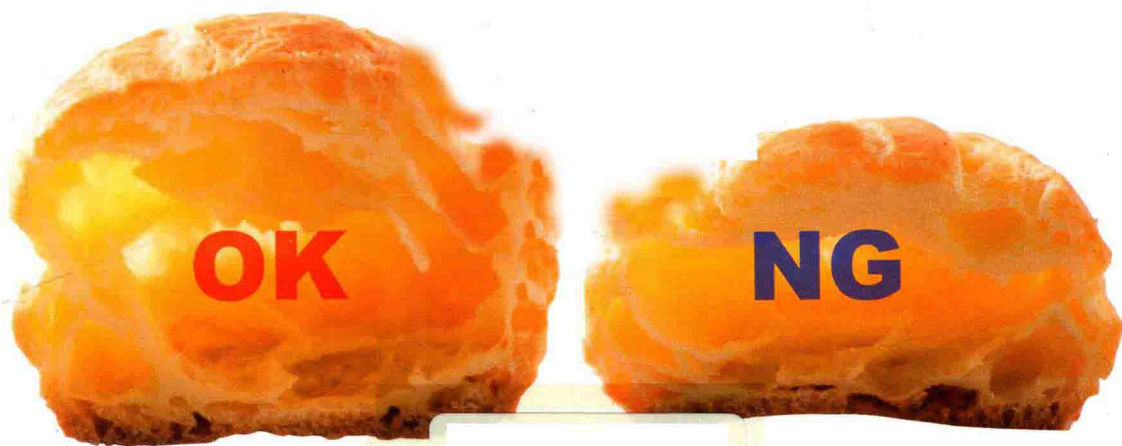


成功 **VS** 失败

完美甜点

制 作 书

黄东庆 徐军兰 著
姜志强 高珮容



舒芙蕾、泡芙、马卡龙、巧克力、塔与派、饼干……
搅拌、打发、入模、烘烤、装饰，每个步骤都不马虎！

辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·

本书通过四川一览文化传播广告有限公司代理，经汉湘文化事业股份有限公司授权出版中文简体字版本。

©2017，简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由汉湘文化事业股份有限公司授权辽宁科学技术出版社在中国出版中文简体字版本。著作权合同登记号：第06-2016-168号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目（CIP）数据

成功vs失败完美甜点制作书 / 黄东庆，徐军兰，姜志强，高珮容著. — 沈阳：辽宁科学技术出版社，2018.4
ISBN 978-7-5591-0619-3

I. ①成… II. ①黄… ②徐… ③姜… ④高… III. ①甜点—制作 IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第016597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25号 邮编：110003)

印刷者：辽宁新华印务有限公司

经销者：各地新华书店

幅面尺寸：170mm×240mm

印 张：12

字 数：200千字

出版时间：2018年4月第1版

印刷时间：2018年4月第1次印刷

责任编辑：朴海玉

封面设计：魔杰设计

版式设计：袁 舒

责任校对：徐 跃

书 号：ISBN 978-7-5591-0619-3

定 价：49.80元

邮购热线：024-23284502

编辑电话：024-23284367

目录

2 作者介绍

8 本书使用说明

Chapter

1

制作甜点必备的材料与工具

12 基础材料

18 制作甜点的基本工具

22 增添风味的材料

23 装饰材料



Chapter

2

START! 甜点的基础篇

26 甜点种类与
特征介绍

29 制作好吃甜点
的关键

Chapter

3

甜点基础程序的 常见问题与解决方法

36 基础程序 1... 备料



40 基础程序 2... 搅拌



44 基础程序 3... 入模及塑形



47 基础程序 4... 烘烤



51 基础程序 5... 出炉及脱模



53 基础程序 6... 装饰





这样做不失败！ 超完美甜点制作

饼干 *Cookie*

常见的问题与解答 Q&A

- Q1 为什么德国乡村杂粮饼烤起来又黑又硬？
- Q2 为什么烤好的饼干很硬，口感不佳？
- Q3 为什么烤好的饼干没有酥脆层次感？
- Q4 为什么烤好的杏仁瓦片变形？
- Q5 为什么烤好的杏仁瓦片吃起来太软？
- Q6 为什么小舟饼的内馅会掉出来？
- Q7 为什么烤好的巧克力脆饼坍塌碎掉、巧克力掉落？

- 60 杏仁瓦片
- 62 巧克力脆饼
- 64 日式盐之花饼
- 66 德国乡村杂粮饼
- 68 Biscotti 意大利脆饼
- 70 马赛纳威小舟饼



蛋白饼 *Meringue*

常见的问题与解答 Q&A

- Q1 为什么烤好的马卡龙表面不光滑平整？
- Q2 为什么烤好的达克瓦兹太硬、皮裂掉？
- Q3 为什么切好的达克瓦兹边缘不平整？
- Q4 为什么烤好的蛋白饼变焦黑且塌掉？
- Q5 为什么烤好的蛋白饼一碰就破？

- 80 柠檬蛋白饼
- 83 香草蛋白夹心饼
- 84 达克瓦兹蛋白饼
- 86 巧克力欧蕾达克瓦兹
- 88 巧蕾马卡龙



千层酥饼 *Napoleon*

常见的问题与解答 Q&A

- Q1 为什么做出来的千层酥饼很厚？
- Q2 为什么烤好的千层酥饼会碎裂？
- Q3 为什么千层酥饼的内馅巧克力溢出来？

- 96 香草棒千层酥饼
- 99 巧克力千层酥饼
- 100 樱桃甜心千层酥饼
- 102 草莓佳人千层酥饼
- 103 日风静冈抹茶酥饼



布丁与舒芙蕾 *Pudding & Soufflé*

常见的问题与解答 Q&A



- Q1 为什么焦糖煮后会变成硬块，而不是液体状呢？
- Q2 为什么烤布蕾表面的焦糖会焦黑？
- Q3 为什么烤出来的布蕾裂开？
- Q4 为什么烤好的布蕾软烂不成形？
- Q5 为什么烤出来的米布丁太焦？
- Q6 为什么烤熟的焦糖布丁，焦糖和布丁都混在一起了？
- Q7 为什么烤好的布丁，表面坑坑洞洞很难看？

- 108 法式焦糖布丁
- 110 诺曼底烤米布丁
- 112 法式焦糖烤布蕾
- 114 橙香烤布蕾
- 116 巧克力舒芙蕾



泡芙 *Puff*

常见的问题与解答 Q&A

- Q1 泡芙材料不能凝结成团，该怎么办？
- Q2 为什么烤好的起酥片膨胀变形？
- Q3 为什么烤出来的泡芙很小或是歪斜不正？
- Q4 为什么法式泡芙的馅料都流出来？
- Q5 为什么烤好的泡芙都焦掉了？
- Q6 为什么泡芙一出炉就扁掉，膨胀不起来了？
- Q7 为什么烤好的泡芙又大又扁？

- 124 菠萝泡芙
- 128 闪电泡芙
- 130 奶油鲜虾咸泡芙
- 132 法式皇冠泡芙
- 136 法式小泡芙
- 138 圣多诺黑



塔与派 *Tart & Pie*

常见的问题与解答 Q&A

- Q1 杏仁内馅无法混合均匀怎么办？
- Q2 为什么塔皮容易烤到裂开？
- Q3 为什么塔皮面团太软烂无法成形？
- Q4 为什么派皮不容易烤熟，或吃起来太厚不容易咬？
- Q5 面团不小心擀得太薄而裂开怎么办？
- Q6 为什么烤好的派皮底部焦黑？
- Q7 为什么烤好的派皮厚薄不均匀，形状也不完整？

- 150 糖渍香橙瑞可奶酪塔
- 153 罗勒鸡肉咸塔
- 154 焦糖巧克力塔
- 156 烤苹果派
- 160 烤菠萝派
- 162 巧克力樱桃圣托贝奶油派



圣诞甜点 *Christmas Dessert*

常见的问题与解答 Q&A

- Q1 为什么烤好的国王烘焙表面没有光泽，或表面烤焦？
Q2 为什么国王烘焙烤后变形？

170 国王烘焙



常见的问题与解答 Q&A

- Q1 面皮如果破掉了，该怎么办？
Q2 为什么法式苹果卷卷皮气孔太大？
Q3 为什么法式苹果卷的外皮吃起来很干？
Q4 为什么苹果内馅太湿？

174 法式苹果卷

巧克力 *Chocolate*

- 182 生巧克力
185 樱桃巧克力
186 白松露巧克力
188 榛果巧克力雪球
190 杏仁巧克力

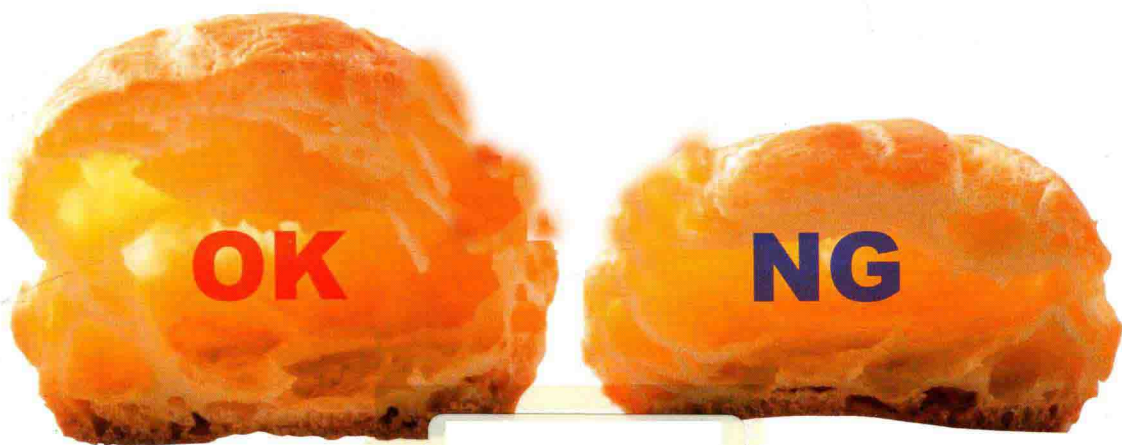


成功 **VS** 失败

完美甜点

制 作 书

黄东庆 徐军兰 著
姜志强 高珮容



舒芙蕾、泡芙、马卡龙、巧克力、塔与派、饼干……
搅拌、打发、入模、烘烤、装饰，每个步骤都不马虎！

辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·

黄东庆

中国台湾首屈一指的烘焙大师，曾获新加坡 FHA 国际烘焙大赛金牌、永纽杯国际点心烘焙竞赛金牌，现为皇后烘焙厨艺学院负责人，各大大专校烘焙讲师、各大烘焙坊技术顾问、各大烘焙竞赛评审长，培养出众多顶尖烘焙技术人才，亦为各大国际竞赛冠军得奖者指导老师，擅长以精确的制作注入独特的创意，演绎出完美精致的法式甜点。



经历

2016 平溪在地生活 & 经营管理讲座——五星饭店与皇后烘焙行销管理策略专题讲师
2016 德明财经科技大学——门市创新创业与营销策略 专题讲师
2016 年马偕医护管理专科学校——校外实学生竞赛 评审
2016 年淡江大学 EMBA 硕士专班——创意 & 创新管理 专题讲师
2016 年德明财经科技大学——奢侈品牌与超跑精品之解析 专题讲师
2015 年淡江大学 EMBA 硕士专班——领导与团队解析 专题讲师
2015 年淡江大学商学院管理科学系——谋略、策略、战略 专题讲师
2015 年淡江大学商学院管理科学系——学业、创业、服务业 专题讲师
2014 年台北海洋技术学院——WCM 世界巧克力大师解析 专题讲师
2014 年中国台湾政治大学 EMBA 顶尖讲堂 授课讲师
2014 年世界顶级巧克力品牌介绍 & 世界巧克力大师 竞赛解析
2013 年万能科技大学——天然老面种培育与运用 烘焙讲师
2013 年世界杯巧克力大师竞赛亚太地区选拔赛 中国台湾代表队
2013 年台北海洋技术学院——展店经营全方面销售讲座 专题讲师
2012 年万能科技大学——分子烘焙甜点蛋糕课程 烘焙讲师
2012 年新加坡 FHA 国际烘焙大赛皇后领队 1 金牌 1 银牌
2012 年台北海洋技术学院——究极巧克力工艺奥义讲座 专题讲师
2011 年法国巴黎世界杯巧克力大师赛 亚洲代表队
2011 年世界杯巧克力大师竞赛亚太地区选拔赛 中国台湾代表队
2011 年新北市八里乡十三行博物馆烘焙教学皇后 烘焙讲师
2011 年崇仁医护管理专科学校 40 周年创意烘焙竞赛 赛前讲师
2011 年崇仁医护管理专科学校 40 周年创意烘焙竞赛 评审长
2011 年第十届 GATEAUX 杯蛋糕技艺竞赛皇后领队蛋糕卷组亚军
2011 年第十届 GATEAUX 杯蛋糕技艺竞赛皇后领队巧克力工艺亚军
2010 年新加坡 FHA 国际烘焙大赛皇后领队 1 银牌 1 铜牌
2010 年第九届 GATEAUX 杯蛋糕技艺竞赛皇后领队慕斯组亚军
2010 年崇仁医护管理专科学校——烘焙产学合作教学课程 教学讲师
2009 年中国台湾高中职健康烘焙创意竞赛 评审
2009 年台北海洋技术学院——烘焙美学专题讲座 专题讲师
2009 年庄敬高级职业学校——烘焙美学专题讲座 专题讲师
2009 年稻江高级护家职校——烘焙美学专题讲座 专题讲师
2009 年马偕医护管理专科学校——烘焙技术示范研习会 研习讲师
2009 年第八届 GATEAUX 杯蛋糕技艺竞赛皇后领队慕斯组亚军
2008 年永纽杯国际点心烘焙竞赛皇后领队金牌及银牌
2008 年新加坡 FHA 国际烘焙大赛皇后领队 1 银牌 5 铜牌

经历

2007 年新光三越集团烘焙推广班 推广领队
2007 年大成商工 & 皇后烘焙技术交流皇后 领队
2006 年新移民文化节中秋大月饼制作 领队
2006 年台湾大学 & 皇后烘焙技术交流 皇后领队
2005 年台北市立福安国民中学 烘焙班老师

现任

皇后烘焙有限公司负责人
皇后烘焙厨艺学院负责人
台北海洋技术学院餐管系讲师
鱼缸手烘咖啡馆烘焙技术顾问
天母帕奇诺咖啡馆烘焙技术顾问
幸福亲轻食咖啡馆烘焙技术顾问
崇仁医护管理专科学校荣誉烘焙技术顾问
维娜斯法式甜点手作坊烘焙技术顾问

学历

淡江研究所管理科学经营所博士班
淡江研究所 EMBA 管理科学所硕士
HACCP 食品危害分析证书
食品检验分析技术士证明书
大同大学推广教育咖啡大师国际证照班结业
新西兰基督城
Wilkinson's English School
Aspect Education Center
Avonmore Tertiary Academy—Hospitality Food Safety
英国 City&Guilds 国际咖啡证照
美国 Silicon Stone Education Inc.
Barista 饮料国际证照
Bartender 吧台国际证照
Tea & Specialist 茶艺国际证照
Certified lounge—Bar dprofessional 吧台专业师国际证照
日本东京制果学校短期研习班结业
法国蓝带厨艺学校——日本代官山分校短期班结业

徐军兰

现任

台北海洋技术学院
餐饮管理系主任

专业
领域

餐旅概论、葡萄酒概论、饮料与吧台管理、
饮料调制、餐旅专题、餐饮服务业绩管理、
饮料管理

学历

中国台湾海洋大学
水产食科所硕士

专业
证明

中餐烹调乙级、烘焙乙级、调酒丙级、
CHS、CHDT 等 22 项



姜志强

现任

皇后烘焙厨艺学院烘焙讲师
台北海洋技术学院餐饮管理系专任老师

经历

经国管理暨健康学院食品卫生科
远东国际饭店点心房副主厨
新东阳西点部技师
马可波罗面包部技师
日本东京制果学校短期研修班
HACCP 食品危害分析证书
烘焙食品——西点蛋糕面包乙级证明书
2016 年马偕医护管理专科学校——校外
实习生竞赛评委

2011 年崇仁医护管理专科学校 40 周年
创意烘焙竞赛示范讲师

2010 年第九届 GATEAUX 杯蛋糕技艺竞
赛慕斯组季军

2009 年第八届 GATEAUX 杯蛋糕技艺竞赛
慕斯组季军

2008 年圣诞节蛋糕大赛亚军

2008 年永纽杯国际点心烘焙竞赛银牌



高珮容

现任

Cup'o story 手作塔皮点心主厨兼负责人

经历

兰雅中学烘焙班
日本京都精华大学——卡通漫画专业
蛋糕工房 zizi (日本)
草莓工坊点心坊副主厨 (中国台湾)



- 2 作者介绍
- 8 本书使用说明

Chapter 1 制作甜点必备的材料与工具

- 12 基础材料
- 18 制作甜点的基本工具
- 22 增添风味的材料
- 23 装饰材料



Chapter 3 甜点基础程序的常见问题与解决方法

36 基础程序 1... 备料



40 基础程序 2... 搅拌



44 基础程序 3... 入模及塑形



47 基础程序 4... 烘烤



51 基础程序 5... 出炉及脱模



53 基础程序 6... 装饰





这样做不失败！ 超完美甜点制作

饼干 *Cookie*

常见的问题与解答 Q&A

- Q1 为什么德国乡村杂粮饼烤起来又黑又硬？
- Q2 为什么烤好的饼干很硬，口感不佳？
- Q3 为什么烤好的饼干没有酥脆层次感？
- Q4 为什么烤好的杏仁瓦片变形？
- Q5 为什么烤好的杏仁瓦片吃起来太软？
- Q6 为什么小舟饼的内馅会掉出来？
- Q7 为什么烤好的巧克力脆饼坍塌碎掉、巧克力掉落？

- 60 杏仁瓦片
- 62 巧克力脆饼
- 64 日式盐之花饼
- 66 德国乡村杂粮饼
- 68 Biscotti 意大利脆饼
- 70 马赛纳威小舟饼



蛋白饼 *Meringue*

常见的问题与解答 Q&A

- Q1 为什么烤好的马卡龙表面不光滑平整？
- Q2 为什么烤好的达克瓦兹太硬、皮裂掉？
- Q3 为什么切好的达克瓦兹边缘不平整？
- Q4 为什么烤好的蛋白饼变焦黑且塌掉？
- Q5 为什么烤好的蛋白饼一碰就破？

- 80 柠檬蛋白饼
- 83 香草蛋白夹心饼
- 84 达克瓦兹蛋白饼
- 86 巧克力欧蕾达克瓦兹
- 88 巧蕾马卡龙



千层酥饼 *Napoleon*

常见的问题与解答 Q&A

- Q1 为什么做出来的千层酥饼很厚？
- Q2 为什么烤好的千层酥饼会碎裂？
- Q3 为什么千层酥饼的内馅巧克力溢出来？

- 96 香草棒千层酥饼
- 99 巧克力千层酥饼
- 100 樱桃甜心千层酥饼
- 102 草莓佳人千层酥饼
- 103 日风静冈抹茶酥饼



布丁与舒芙蕾 *Pudding & Soufflé*

常见的问题与解答 Q&A



- Q1 为什么焦糖煮后会变成硬块，而不是液体状呢？
- Q2 为什么烤布蕾表面的焦糖会焦黑？
- Q3 为什么烤出来的布蕾裂开？
- Q4 为什么烤好的布蕾软烂不成形？
- Q5 为什么烤出来的米布丁太焦？
- Q6 为什么烤熟的焦糖布丁，焦糖和布丁都混在一起了？
- Q7 为什么烤好的布丁，表面坑坑洞洞很难看？

- 108 法式焦糖布丁
- 110 诺曼底烤米布丁
- 112 法式焦糖烤布蕾
- 114 橙香烤布蕾
- 116 巧克力舒芙蕾



泡芙 *Puff*

常见的问题与解答 Q&A

- Q1 泡芙材料不能凝结成团，该怎么办？
- Q2 为什么烤好的起酥片膨胀变形？
- Q3 为什么烤出来的泡芙很小或是歪斜不正？
- Q4 为什么法式泡芙的馅料都流出来？
- Q5 为什么烤好的泡芙都焦掉了？
- Q6 为什么泡芙一出炉就扁掉，膨胀不起来了？
- Q7 为什么烤好的泡芙又大又扁？

- 124 菠萝泡芙
- 128 闪电泡芙
- 130 奶油鲜虾咸泡芙
- 132 法式皇冠泡芙
- 136 法式小泡芙
- 138 圣多诺黑



塔与派 *Tart & Pie*

常见的问题与解答 Q&A

- Q1 杏仁内馅无法混合均匀怎么办？
- Q2 为什么塔皮容易烤到裂开？
- Q3 为什么塔皮面团太软烂无法成形？
- Q4 为什么派皮不容易烤熟，或吃起来太厚不容易咬？
- Q5 面团不小心擀得太薄而裂开怎么办？
- Q6 为什么烤好的派皮底部焦黑？
- Q7 为什么烤好的派皮厚薄不均匀，形状也不完整？

- 150 糖渍香橙瑞可奶酪塔
- 153 罗勒鸡肉咸塔
- 154 焦糖巧克力塔
- 156 烤苹果派
- 160 烤菠萝派
- 162 巧克力樱桃圣托贝奶油派



圣诞甜点 *Christmas Dessert*

常见的问题与解答 Q&A

- Q1 为什么烤好的国王烘焙表面没有光泽，或表面烤焦？
Q2 为什么国王烘焙烤后变形？

170 国王烘焙



常见的问题与解答 Q&A

- Q1 面皮如果破掉了，该怎么办？
Q2 为什么法式苹果卷卷皮气孔太大？
Q3 为什么法式苹果卷的外皮吃起来很干？
Q4 为什么苹果内馅太湿？

174 法式苹果卷

巧克力 *Chocolate*

- 182 生巧克力
185 樱桃巧克力
186 白松露巧克力
188 榛果巧克力雪球
190 杏仁巧克力



本书使用说明 Instruction for use

• 必备材料

列出每一款甜点必备的材料与分量。



• 甜点写真

精美的甜点写真图片。

材料

派皮	131g	卡仕达内馅	
奶油	80g	牛奶	200g
糖粉	27g	苹果	2颗
全蛋	27g		
低筋面粉	218g		

DATA

烘烤时间	25 分钟
烘焙温度	上火 190℃ 下火 190℃

Start

1 在钢盆中放入奶油与糖粉。

2 用打蛋器将做法 1 搅拌均匀，直到成团。

3 在做法 2 中加入蛋液，继续搅拌均匀。

4 在做法 3 中放入低筋面粉。

5 用刮板将面粉与其他材料一起拌匀，并使其成团。

6 将面团放入冰箱冷藏 30 分钟后取出，用保鲜膜包裹起来，以双手将面团压平。

7 取面团材料做法 6 擀开成长方形。

8 将长方形面团横放，继续将面团擀平。

Chapter 4 完成甜点制作！

157

• 详细步骤图

每一种甜点都有详细的步骤图解与说明，只要照着步骤做，保证零失败！

DATA

烘烤时间 25 分钟 烤箱设定的烘烤时间。

烘焙温度 上火 190℃
下火 190℃ 烤箱上下火的温度。

