

# 人气蛋糕 在家做



Renqi Dangao Zaijia Zuo

带给全家幸福的美味  
蛋糕

戚风蛋糕、海绵蛋糕、重油蛋糕、芝士蛋糕、慕斯蛋糕，总有一款能融化您的心

烘焙快乐厨房

92种

美味蛋糕

烘焙大师37年经验之作  
视频教学，一学就会



跟着视频  
同步做蛋糕

黎国雄 主编

一本教你轻松做蛋糕的家庭烘焙书

烘焙快乐厨房

# 人气蛋糕 在家做

黎国雄◎主编

## 图书在版编目(CIP)数据

人气蛋糕在家做 / 黎国雄主编. — 哈尔滨: 黑龙江科学技术出版社, 2018. 1

(烘焙快乐厨房)

ISBN 978-7-5388-9401-1

I. ①人… II. ①黎… III. ①蛋糕—糕点加工 IV. ①TS213. 2

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第273184号

## 人气蛋糕在家做

RENQI DANGAO ZAIJIA ZUO

主 编 黎国雄

责任编辑 马远洋

摄影摄像 深圳市金版文化发展股份有限公司

策划编辑 深圳市金版文化发展股份有限公司

封面设计 深圳市金版文化发展股份有限公司

出 版 黑龙江科学技术出版社

地址: 哈尔滨市南岗区公安街70-2号 邮编: 150007

电话: (0451) 53642106 传真: (0451) 53642143

网址: [www.lkcbs.cn](http://www.lkcbs.cn)

发 行 全国新华书店

印 刷 深圳市雅佳图印刷有限公司

开 本 685 mm×920 mm 1/16

印 张 13

字 数 120千字

版 次 2018年1月第1版

印 次 2018年1月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5388-9401-1

定 价 39.80元

【版权所有, 请勿翻印、转载】

## preface

## 前言

在人们生活水平逐步提高的现代社会中，食物的意义也在逐步得到升华。食物不仅仅是维系生命的必需品，更成了享受生活的重要途径之一。在追逐美味的道路上，蛋糕以它独特的口感，越来越得到大众的宠爱。

面粉、鸡蛋、黄油、糖这些看似简单的配料，通过巧妙的搭配，总能带来奇迹般的变化。朴素的食材，经过双手的巧妙加工，就能制作出各有特色的蛋糕。蛋糕是节日中爱的表达，是休闲时刻饭后的点缀，即使是一次极为平常的小聚会，美味的蛋糕总是不会缺席。它总能带给我们惊喜，带给我们温暖，带给我们不一样的感受。

很多人想学做蛋糕，但又不知道如何下手，选择哪些食材、哪些工具。怎样加工食材做出蛋糕，依然是头疼的问题。为此，本书分为六大部分，第一部分帮您挑选做蛋糕常用的食材和工具，让您在选择时不迷茫。余下几部分则把蛋糕进行分类，精心为您挑选戚风蛋糕、海绵蛋糕、芝士蛋糕等不同的蛋糕种类，让您清晰分辨，掌握每种蛋糕制作的方法。让新手的您简单掌握，上手即会；让“选择困难症”的您，不再纠结；让烘焙高手的您，也能从中轻松选择中意的类型。

走进厨房，在悠闲的时光中，做出饱含美味与情意的蛋糕，让一家人都能体会到蛋糕带来的温馨与快乐。

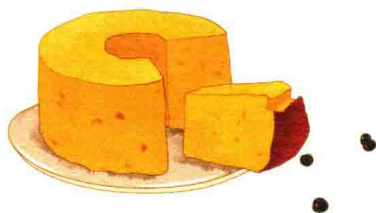


# Contents

## 目录

### Part 1 蛋糕基础知识

- 002----- 制作蛋糕的常用工具
- 008----- 制作蛋糕的常用材料
- 016----- 蛋糕制作常见问题的  
解决方法和制作关键
- 018----- 蛋糕体的制作



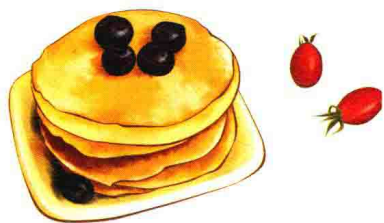
### Part 2 经典蛋糕

- 028----- 瑞士蛋糕
- 030----- 棉花蛋糕
- 031----- 抹茶年轮蛋糕
- 032----- 法兰西依士蛋糕
- 034----- 甜蜜时光
- 036----- 咸味火腿蛋糕
- 038----- 巧克力年轮蛋糕
- 040----- 水晶蛋糕
- 042----- 焦糖布丁蛋糕
- 044----- 巧克力水果蛋糕
- 046----- 法式巧克力蛋糕
- 048----- 巧克力甜甜圈
- 049----- 布丁蛋糕
- 050----- 咖啡提子玛芬
- 052----- 奶油麦芬蛋糕
- 054----- 红豆蛋糕
- 056----- 枸杞蛋糕
- 058----- 巧克力奶油麦芬蛋糕
- 060----- 猕猴桃巧克力麦芬
- 062----- 红豆天使蛋糕

## Part 3 戚风蛋糕

- 066----- 可可戚风蛋糕
- 068----- 香草蛋糕
- 070----- 哈密瓜蛋糕
- 072----- 蔓越莓蛋糕
- 074----- 栗子鲜奶蛋糕
- 075----- 蛋白奶油酥
- 076----- 抹茶提拉米苏
- 078----- 年轮蛋糕
- 080----- 提子蛋卷
- 082----- 北海道戚风蛋糕
- 084----- 枕头戚风蛋糕
- 086----- 咖啡卷
- 088----- 萌爪爪奶油蛋糕卷
- 090----- 红豆戚风蛋糕
- 092----- 迷你蛋糕
- 093----- QQ 雪卷
- 094----- 杏仁戚风蛋糕
- 096----- 红豆戚风蛋糕卷
- 098----- 狮皮香芋蛋糕
- 100----- 翡翠蛋卷
- 102----- 紫薯蛋糕卷
- 104----- 巧克力毛巾卷
- 106----- 核桃戚风蛋糕
- 107----- 斑马蛋糕卷
- 108----- 全麦蛋糕





## Part 4 海绵蛋糕

112----- 那提巧克力

114----- 香蕉蛋糕

115----- 无水蛋糕

116----- 香橙吉士蛋糕

118----- 维也纳蛋糕

120----- 格格蛋糕

122----- 马力诺蛋糕

124----- 寿司蛋糕卷

126----- 杏仁哈雷蛋糕

127----- 巧克力海绵蛋糕

128----- 抹茶蜂蜜蛋糕

130----- 蜂蜜海绵蛋糕

132----- 香草布丁蛋糕

134----- 柳橙蛋糕

136----- 脆皮蛋糕

137----- 巧克力杯子蛋糕

138----- 原味蛋糕





## Part 5 重油蛋糕

142----- 浓情布朗尼

144----- 玛芬蛋糕

145----- 风味玉米蛋糕

146----- 柠檬玛芬

148----- 奶茶磅蛋糕

150----- 熔岩蛋糕

152----- 奶油蛋糕

154----- 巧克力玛芬蛋糕

156----- 玛黑莉巧克力蛋糕

157----- 土豆球蛋糕

158----- 黑樱桃蛋糕

160----- 坚果巧克力蛋糕

162----- 椰蓉果酱蛋糕

164----- 布朗尼蛋糕

166----- 绿茶芝士棒

167----- 超软巧克力蛋糕

168----- 抹茶蛋糕杯

## Part 6 芝士蛋糕&慕斯蛋糕

- 172----- 芝士蛋糕
- 174----- 南瓜芝士蛋糕
- 176----- 奶油苹果蛋糕
- 178----- 红莓芝士蛋糕
- 180----- 柠檬冻芝士蛋糕
- 182----- 舒芙蕾
- 184----- 红豆乳酪蛋糕
- 186----- 草莓千层蛋糕
- 188----- 水蜜桃慕斯蛋糕
- 190----- 咖啡慕斯蛋糕
- 192----- 提拉米苏
- 194----- 白巧克力香橙慕斯
- 196----- 绿茶慕斯蛋糕
- 198----- 巧克力慕斯蛋糕





Part  
I

# 蛋糕基础知识

本章为大家介绍了制作蛋糕的常用工具和材料，也介绍了一些入门技巧和制作蛋糕时需要掌握的问题，让您在制作过程中游刃有余。

# 制作蛋糕的常用工具

## 01 ▶ 烤箱

烤箱可以用来烤制饼干、点心、蛋糕和面包等食物。它是一种密封的电器，同时也具备烘干的作用。



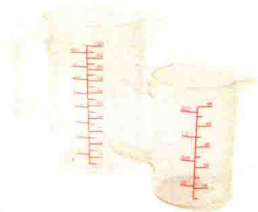
## 02 ▶ 电子秤

准确控制材料的量是成功制作蛋糕的第一步，电子秤是烘焙中非常重要的工具，它适合在西点制作中用于称量需要准确分量的材料。



## 03 ▶ 量杯

量杯的杯壁上一般都有容量标识，可以用来量取液体材料，如水、奶等。但要注意读数时的刻度，量取时还要恰当地选择适合的量程。



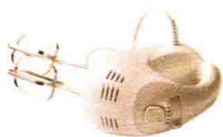
## 04 ▶ 量勺

量勺通常是塑料或者不锈钢材质的，是圆形或椭圆状、带有小柄的一种浅勺，主要用来盛液体或细碎的物体。



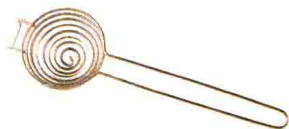
## 05 ▶ 电动搅拌器

电动搅拌器包含一个电机身，配有打蛋头和搅面棒两种搅拌头。电动搅拌器可以使搅拌工作更加快速，使材料搅拌得更加均匀。



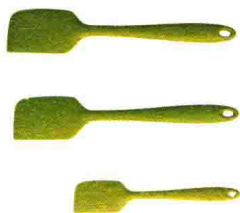
## 06 ▶ 蛋白分离器

蛋白分离器有不锈钢材质和塑料材质两种，是一种专门用来分离蛋白和蛋黄的器具。



## 07 ▶ 长柄刮刀

长柄刮刀是一种软质、如刀状的工具，是蛋糕制作中不可缺少的利器。它的作用是将各种材料拌匀，同时它可以将紧紧贴在碗壁的蛋糕糊刮得干干净净。



## 08 ▶ 筛子

筛子一般都用不锈钢制成，是用来过滤面粉的烘焙工具。底部是漏网状的，用于过滤掉面粉中含有的其他杂质。



## 09 ▶ 刮板

刮板通常为塑料材质，用于揉面时铲面板上的面或压拌材料，也可以用来把整好形的小面团移到烤盘上去，还可以用于鲜奶油的装饰整形。



## 10 ▶ 玻璃碗

玻璃碗是指玻璃材质的碗，主要用来打发鸡蛋或搅拌面粉、糖、油和水等。制作蛋糕时，至少要准备两个以上玻璃碗。



## 11 ▶ 擀面杖

擀面杖是中国一种古老的工具，用来压制面条、面皮，多为木质。一般长而大的擀面杖用来擀面条，短而小的擀面杖用来擀饺子皮，而在蛋糕制作中有协助作用。



## 12 ▶ 手动搅拌器

手动搅拌器是制作蛋糕时必不可少的烘焙工具之一，可以用于打发蛋白、黄油等，但使用时费时费力，适用于材料混合、搅拌等不费力气的步骤中。



## 13 ▶ 裱花袋、裱花嘴

裱花袋是三角形状的塑料袋，裱花嘴是用于塑造奶油形状的圆锥形工具。一般是裱花嘴与裱花袋配套使用，把奶油挤出花纹定型在蛋糕上。



## 14 ▶ 蛋糕脱模刀

蛋糕脱模刀长20~30厘米，一般是塑料或者不锈钢的。把蛋糕脱模刀紧贴蛋糕模壁轻轻地划一圈，倒扣蛋糕模，即可分离蛋糕与蛋糕模。



## 15 ▶ 油刷

油刷长约20厘米，一般以硅胶为材质，质地柔软有弹性，且不易掉毛，用于制作蛋糕时在模具表面均匀抹油。



## 16 ▶ 保鲜膜

保鲜膜是人们用来保鲜食物的一种塑料包装制品，在烘焙中常常用于蛋糕放在冰箱保鲜、阻隔面团与空气接触等步骤。



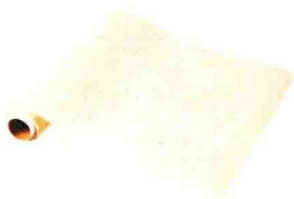
## 17 ▶ 奶油抹刀

奶油抹刀一般在蛋糕裱花的时候用来抹平奶油，或者在食物脱模的时候用来分离食物和模具，以及其他各种需要刮平或抹平的地方。



## 18 ▶ 烘焙纸

烘焙纸用于烘烤食物时垫在烤箱底部，防止食物粘在模具上面导致清洗困难，还可以保证食品的干净卫生。



## 19 ▶ 锡纸

锡纸多为银白色，实际上是铝箔纸。当食品需要烘烤时用锡纸包裹可防止烤焦，还能防止水分流失，保留食物的鲜味。



## 20 ▶ 活动蛋糕模

圆形活动蛋糕模，主要在制作戚风蛋糕、海绵蛋糕时使用。使用这种活底蛋糕模比较方便脱模。其常见规格一般为 20 厘米、27 厘米等。



## 21 ▶ 不粘油布

不粘油布的表面光滑，不易黏附物质，并且耐高温，可反复使用。烘焙饼干、面包、蛋糕时垫于烤盘面上，防止粘底。



## 22 ▶ 布丁模

布丁模一般是由陶瓷、玻璃制成的杯状模具，形状各异，可以用来做布丁等多种小点心，小巧实用，耐高温。使用完毕后可用白醋和水清洗。



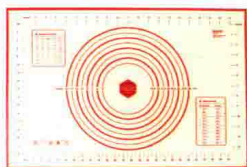
## 23 ▶ 塔模、派盘

塔模、派盘是制作塔类、派类点心的必要工具。塔模、派盘的规格很多，有不同大小、深浅、花边，可以根据需要购买。



## 24 ▶ 硅胶垫

硅胶垫具有防滑功能，揉面时将它放在台面上便不会随随便乱动，而且上面还有刻度，一举两得，清洗也非常方便。



## 25 ▶ 蛋糕纸杯

制作麦芬蛋糕或其他纸杯蛋糕时需用到蛋糕纸杯。有很多种大小规格和花色可供选择，可以根据自己的爱好购买。





## 26 ▶ 电子计时器

电子计时器是一种用来计算时间的仪器。其种类很多，一般厨房计时器都是用来观察制作时间的，以免时间不够或者超时等。



## 27 ▶ 齿形面包刀

齿形面包刀形状如普通的厨房小刀，但刀面带有齿锯，一般用来切面包，也可以用来切蛋糕。



## 28 ▶ 烤箱温度计

测试烤箱温度或食物温度时需使用烤箱温度计。烤箱温度计的使用方法是，在预热的时候将温度计放入烤箱中，显示已达所需温度时即可放入食物烘烤。

