

用心做的幸福小饼干



70 一定要学会的 饼干

做饼干需要什么材料？
怎么选择顺手的工具？
从简单到复杂，爱上自己动手做饼干！

彭依莎 主编



黑龙江科学技术出版社
HEILONGJIANG SCIENCE AND TECHNOLOGY PRESS

72 一定要学会的
款饼干

彭依莎 主编



黑龙江科学技术出版社
HEILONGJIANG SCIENCE AND TECHNOLOGY PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

一定要学会的 72 款饼干 / 彭依莎主编. -- 哈尔滨 :
黑龙江科学技术出版社, 2018.10
ISBN 978-7-5388-9713-5

I. ①一… II. ①彭… III. ①饼干—制作 IV.
① TS213.22

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 114816 号

一定要学会的 72 款饼干

YIDING YAO XUEHUI DE 72 KUAN BINGGAN

-
- 作 者 彭依莎
项目总监 薛方闻
责任编辑 回 博
策 划 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.lkebs.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 723 mm × 1020 mm 1/16
印 张 10
字 数 120 千字
版 次 2018 年 10 月第 1 版
印 次 2018 年 10 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-5388-9713-5
定 价 39.80 元

【版权所有, 请勿翻印、转载】

本社常年法律顾问: 黑龙江大地律师事务所 计军 张春雨

目录

第一章

甜蜜饼干的制作准备

制作饼干的基本工具	002
制作饼干的常备材料	004
制作饼干的必学方法	006

第二章

百变基础款饼干

巧克力曲奇	011
南瓜曲奇	013
紫薯蜗牛曲奇	015
抹茶曲奇	017
罗曼咖啡曲奇	019
香草曲奇	021
杏仁酸奶司康	023
果酱年轮饼干	025
糖花饼干	027
口袋地瓜饼干	029
牛轧糖饼干	031
花形焦糖杏仁饼干	033
花蛋饼	035
玻璃糖饼干	037
摩卡双色饼干	039
林兹挞饼干	041
手指饼干	042

字母饼干	043	咖啡雪球饼干	053
花样果酱饼干	045	黄豆粉雪球饼干	055
抹茶蛋白饼干	047	南瓜营养条	057
芝士番茄饼干	049	榛果巧克力焦糖夹心饼干	059
巧克力燕麦球	051	摩卡达克瓦兹	061

第三章

口感酥脆的饼干

椰丝小饼	065	幸运饼干	085
芝麻苏打饼干	067	饼干棒	087
核桃焦糖饼干	069	巧克力脆棒	089
亚麻子瓦片脆	071	扭扭曲奇条	091
全麦巧克力薄饼	073	蔓越莓酥条	093
坚果法式薄饼	074	夏威夷果酥	095
咖啡坚果烟卷	075	咖啡坚果奶酥	097
芝士脆饼	077	千层酥饼	099
薯泥脆饼	079	拿破仑千层水果酥	101
意大利杏仁脆饼	081		
柠檬开心果脆饼	083		



第四章

可爱的造型饼干

椰蓉星星饼干	105
燕麦爱心饼干	107
小馒头饼干	109
咖啡豆饼干	111
玛格丽特饼干	113
地震饼干	115
奶牛饼干	117
机器猫饼干	119
蘑菇饼干	121
猫爪饼干	123
锅煎蛋饼干	125
棒棒糖饼干	127

第五章

“画”风不一样的手绘饼干

圣诞树曲奇	131
长颈鹿饼干	133
企鹅饼干	135
奶瓶饼干	137
浣熊饼干	139
龙猫饼干	141
凯蒂猫饼干	143
小狗饼干	145
小熊饼干	147
圣诞姜饼	149
松鼠饼干	151
小黄人饼干	153
蝙蝠饼干	154



❖ 第一章 ❖

甜蜜饼干的制作准备

甜蜜可爱的小饼干，
是下午茶必不可少的点心之一，
无论是与奶茶还是咖啡搭配都相得益彰。
想要自己动手制作小饼干其实并不困难，
只要准备好这些工具和材料，
下一个饼干达人就是你！

制作饼干的基本工具

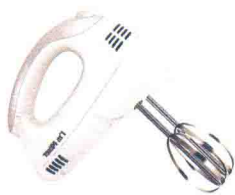


电烤箱

现代家庭一般都用电烤箱取代壁炉烤箱。电烤箱通电就能用，使用方便，可用来烤饼干、蛋糕和面包等点心，还可以用来烤蔬菜和肉类。

擀面杖

擀面杖是一种用来压制面皮的工具，多为木质。一般长而大的擀面杖多用于擀面条，短而小的擀面杖多用来擀面皮。



电动搅拌器

电动搅拌器主体是电机，配有打蛋头和搅面棒两种搅拌头。电动搅拌器可以使搅拌的过程变得更加快捷，使材料搅拌得更加均匀。

手动搅拌器

手动搅拌器是烘焙时必不可少的工具之一，主要用来搅拌材料，也可用于打发蛋白、黄油等，但使用起来比电动搅拌器更费时、费力。





电子秤

电子秤，又叫电子计量秤，适合在西点制作中称量用量必须准确的材料，如面粉、抹茶粉、细砂糖、黄油、蛋液等。

量匙

量匙是在烘焙时量取小用量配料的工具。量匙的规格大同小异，通常为塑料材质或不锈钢材质，样式为带柄浅勺，一套有五六只。



粉筛

粉筛一般由不锈钢制成，是用来过滤面粉或其他粉类材料的烘焙工具。粉筛底部呈漏网状，可以滤出粉类材料中的不均匀颗粒，使烘焙成品口感更加细腻。

长柄刮板

长柄刮板是一种长柄软质搅拌工具，主要用于将各种材料拌匀，还便于将器皿中的材料刮取干净，减少材料浪费，是西点制作中不可缺少的工具之一。



制作饼干的常备材料



面粉

低筋面粉主要用于制作饼干和蛋糕，高筋面粉主要用于制作面包和干层酥，中筋面粉多用于制作中式点心。特殊情况下几种面粉可混合使用。

全麦面粉

全麦面粉是由全粒小麦经过加工获得的粉类物质，比一般面粉粗糙，麦香味浓郁，主要用于西点的制作。



抹茶粉

抹茶粉是一种粉末状茶叶粉，因其独有的工序，最大限度地保留了茶叶原有的营养成分，可以用来制作蛋糕、饼干等。

可可粉

可可粉是可可豆经过各种工序加工后取得的褐色粉状物。可可粉有着独特的诱人香气，可用于制作巧克力、饮品、点心等。





糖粉

糖粉为纯白色粉末形态，颗粒极度细小，可以在烘焙制作过程中使用，也可直接用粉筛将其过滤在西点上作装饰来食用。

淡奶油

淡奶油一般是指动物淡奶油，打发后可作为蛋糕的装饰材料，也可直接加入烘焙材料中。打发前将淡奶油放在冰箱里冷藏会更容易打发。



黄油

黄油是将牛奶中的稀奶油和脱脂乳分离后，将成熟的稀奶油搅拌后形成的。黄油可以直接加入烘焙材料中搅拌，也可以打发后再加入，不过打发后再加入的成品口感会更松软。

色拉油

色拉油是由各种植物原油经多种工序精制而成的食用油。烘焙用的色拉油一定要无色无味，如玉米油、葵花子油、橄榄油等。最好不要使用花生油。



制作饼干的必学方法

· 处理黄油

状态

- 1.冷藏的无盐黄油：质地坚硬，呈浅黄色，是刚从冰箱中拿出的状态。冻硬的无盐黄油是无法打发的，需在室温中软化，也有一些烘焙配方会直接使用冻硬的无盐黄油。
- 2.室温软化的无盐黄油：想要确定无盐黄油软化的程度，可用手指轻轻地在无盐黄油上戳一下，如果可以不费力地戳出一个指印，即是合适的软化程度。
- 3.液态的无盐黄油：有两种方法使无盐黄油液化，一是将无盐黄油隔水加热至融化，二是将无盐黄油放入微波炉中，高温加热30秒。



打发方法

- 1.在无盐黄油中加入糖粉或糖霜、细砂糖、糖浆等糖类。
- 2.用电动搅拌器搅打至蓬松发白。

- ★需注意的是，无盐黄油应是室温软化的状态。
- ★过硬的无盐黄油打发后会变成蛋花状，影响口感。

· 处理液体

分次倒入

分次倒入液体指的是将配方中分量多的液体材料分多次倒入打至蓬松发白的黄油或蛋液中。每次倒入都需要将液体与原材料搅打均匀，这样可防止油水分离。



直接倒入

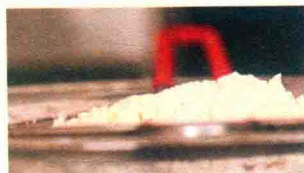
直接倒入液体指的是将液体直接倒入充分混合的粉类材料中，这在口感酥脆的饼干制作中很常见。通常来说这类饼干的内部较干燥，质地较薄，在饼干坯表面戳透气孔可以防止饼干在烘烤过程中断裂。



· 处理粉类

过筛粉类

质地细腻的粉类吸收了空气中的水分会结块。把粉类打散的方式有两种：一种是直接筛入到另一个器皿中；另一种是将粉类提前筛好备用，但暴露放置的时间不宜过长，否则粉类会再次结块。



混合粉类

混合粉类是制作饼干常用的方法。配方中一般先用手动搅拌器搅拌匀粉类材料，再倒入液体材料。如果制作中需要使用无盐黄油，应先将其放在室温下软化并切成小块，再倒入混合好的粉类材料并将它们揉搓均匀。







❖ 第二章 ❖

百变基础款饼干

香味浓郁的饼干一直很受欢迎。
而各种花式小饼干，
在满足了口腹之欲的同时，
有没有勾起您亲手制作的欲望呢？
各种基础款饼干的制作方法，
都在等您大展身手……

注意揉面团的时间不要过长，
粉类和液体混合均匀即可，
否则面团易出油，
从而影响饼干成品的口感。





÷COOKIES÷

巧克力曲奇

{ 烤箱温度：上、下火180℃ 时间：10~13分钟 }

材料

无盐黄油__50克
细砂糖__100克
鸡蛋液__25克
低筋面粉__150克
可可粉__5克

制作过程

- 1 把室温软化的无盐黄油放入搅拌盆中。
- 2 加入细砂糖，搅拌均匀。
- 3 倒入鸡蛋液，搅拌至鸡蛋液与无盐黄油融合。
- 4 筛入低筋面粉、可可粉，用长柄刮板搅拌均匀，再用手将其轻轻地揉成面团。
- 5 将面团搓成圆柱体，包上油纸，放入冰箱中冷冻约30分钟。
- 6 取出，去掉油纸，切成约4毫米厚的饼干坯，放在烤盘上。
- 7 将烤箱预热至180℃，将烤盘置于烤箱的中层，根据烤箱的功率烘烤10~13分钟。
- 8 取出后放凉即可食用。