



唐·人·美·食·丛·书

北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

迷你 烘焙 西饼

胡秀钟 主编



化学工业出版社

北京市饮食行业协会推荐

西·人·西·食·烹·书

THE WESTERN COOK BOOK

送你

烘焙西饼

1688 种



唐·人·美·食·丛·书

北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

迷你烘焙西饼

胡秀钟 主编



化学工业出版社

· 北 京 ·



本书主要介绍小西饼类、松饼类、塔类和派类、泡芙类、果冻和布丁类的配方和制作图解，品种丰富，原创造型，面团（面坯、塔皮）、馅料等的原辅材料配方详尽，各类西饼制作中投料顺序、成型等关键操作图解详细，真正“手把手”式传授，可帮助西饼制作经营商户、西饼操作师、参加职业技能培训的学员迅速掌握操作技巧，是其良师益友。

图书在版编目(CIP)数据

迷你烘焙西饼/胡秀钟主编. —北京：化学工业出版社，2007.3
(唐人美食丛书)

ISBN 978-7-122-00124-5

I. 迷… II. 胡… III. 糕点-制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第036658号

责任编辑：温建斌 孟 嘉

装帧设计：关 飞

责任校对：吴 静

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011）

印 刷：北京彩云龙印刷有限公司

装 订：三河市万龙印装有限公司

720mm×1000mm 1/16 印张4 字数71千字 2007年4月北京第1版第1次印刷

印数：1—5000

购书咨询：010-64518888(传真：010-64519686) 售后服务：010-64518899

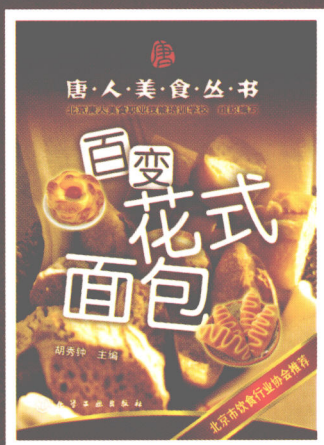
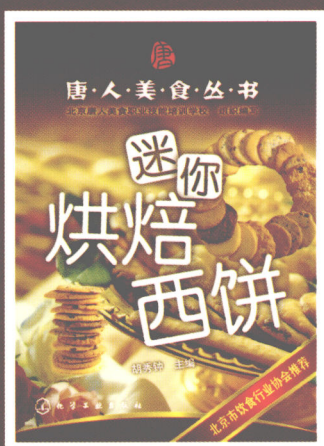
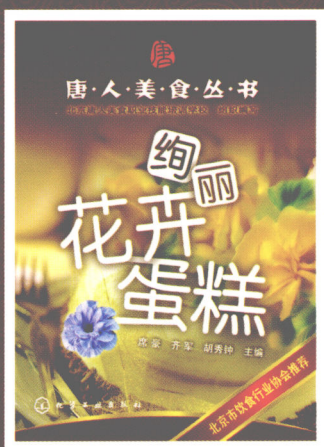
网 址：<http://www.cip.com.cn>

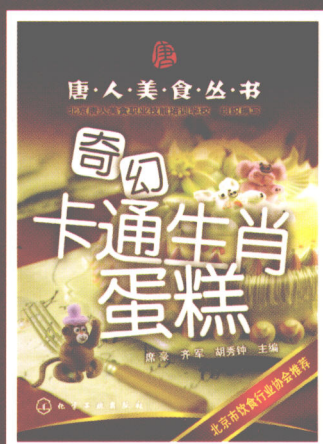
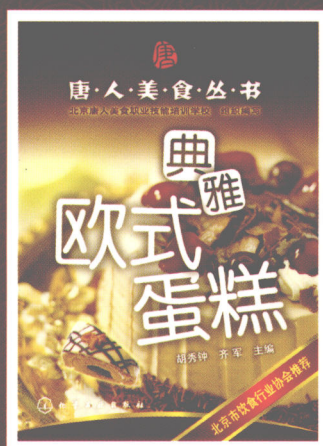
凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：25.00元

版权所有 违者必究







写在出版之前

我一直都在思考，作为校长，我将如何带领我的老师们不断地向前超越，编写一套读者喜欢、社会认可的美食文化图书。

我一直都在追求，追求我生命中的一种理想，那就是当我们的图书作品面世时，都是健康的、优秀的、与众不同的。

我也一直都在不断地告诫自己，著书是真实且实在的，不允许有虚假更不允许有失误，否则，那将是坑人害己，是无法承担的。

我深深地知道，现今的读者对美的期望有多高，对美食文化的要求有多高。我更清楚地明白，引导读者对饮食文化产生兴趣对未来该有多重要，我们必须努力，永不停歇。

每每听到人们的赞许和社会的好评，我的心灵都在震颤，我们还能做得更好吗？我要为此而努力。

每每取得点点收获与进步，我的心中都会产生一种幸福的满足，满盈盈的，溢满了我的胸膛，我要为此再努力。

努力让读者满意，让社会认可可是《唐人美食丛书》的目标。努力超越过去，超越昨天，超越自我，是我和我的同事们永远的追求。

特别期待大家对我们的书给予更多的关注，对书中的不足提出宝贵意见（<http://www.tr89.com>）。

北京唐人美食职业技能培训学校校长 李光



致 谢

在本书的编写过程中，得到了北京市饮食行业协会秘书长何之绂、北京市旅游业培训考试中心杨真、梅地亚电视中心有限公司西点高级技师张来生、北京饭店西点高级技师王文彪的指导和帮助，同时还得到北京唐人美食职业技能培训学校孙宝珊、赵金有、魏立芹、王志、侯晓琴、赵冉冉、王志鹏等人的大力协助，在此一并表示感谢。



前言

精美玲珑的西点总是能吸引人们的目光，散发出诱人的魅力，让人们领略到西式点心的风采。

西式点心是西点师入门的基础，其制作工艺相对简单，较易掌握；西式点心花色品种极其丰富，可为您装点生活添加乐趣，试着做几款您中意的小西饼，一定能让您在品尝美味的同时“品尝”到成功的喜悦。

编者



目 录

制作工具和主要原料介绍	1
小西饼类	3
奶油曲奇	4
吉士巧克力曲奇	5
芝麻薄饼	6
巧克力小西饼	7
美式巧克力曲奇	8
核桃曲奇	9
法式葡萄曲奇	10
淑女手指饼	10
一口酥	11
海苔薄饼	12
豪客薄饼	13
咖啡夹馅饼干	13
燕麦饼干	14
黄油小酥饼	15



杏仁瓦片	16
椰子球	16
奶香芝麻饼	17
蛋黄小西饼	18
麦加龙小西饼	19
苏打饼干	19
松饼类	20
清酥面坯	21
草莓果酱酥	22
蝴蝶酥	23
椰子酥条	24
比利时蝴蝶酥	25
杏仁扭酥	26
水果酥	27
椰皇酥	28
拿破仑	29



塔类和派类	31
甜酥塔皮	32
核桃塔	33
鲜奶蛋塔	34
椰子塔	35
德式乳酪塔	36
乳酪蛋塔	37
巧克力塔	38
柠檬塔	39
牛奶塔	40
巧克力小塔	41
什锦干果塔	41
奶油乳酪塔	42
清酥塔皮	43
葡式蛋塔	44
酥皮蛋塔	45
酥派皮	46
苹果派	47
香蕉乳酪派	48
草莓派	48



泡芙类	49
迷你夹心泡芙	50
奶油泡芙	51
天鹅泡芙	52
奶油水果泡芙	53
泡芙派	54
果冻、布丁类	55
果冻布丁	56
水果布丁	56
大米布丁	57
三色果冻	58

制作工具和主要原料介绍

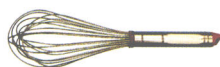
制作工具



裱花袋



烤盘



搅拌器



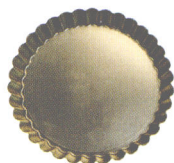
西点刀



蛋塔模



派模



薄饼模



裱花嘴



走槌



轮刀



抹刀

主要原料

高筋面粉（高筋粉）：

由硬质白小麦磨制而成，通常蛋白质含量为12%~15%，湿面筋含量在35%以上。高筋粉是一种筋度很高的面粉，是西点制作的基本材料。



低筋面粉（低筋粉）：

由软质白小麦磨制而成，通常蛋白质含量为7%~9%，湿面筋含量在24%以下。低筋粉是筋度较低、较白的面粉，是西点制作的基本材料。

黄奶油：

又称黄油、白脱油，是从牛乳中分离加工出来的乳脂肪，常温下呈浅黄色固体，有天然的奶香味；含有丰富的蛋白质，营养价值高，能增强面团的可塑性、成品的酥松性。



酥油：

是一种由植物油等加工而成的固态或流动性的混合油脂产品，有较好的可塑性、起酥性，主要用来代替黄奶油。



细砂糖：

为白色粒状晶体，纯度高。在西点制作中起增加制品甜味、提高营养价值、调节面筋筋力和面团发酵速度、增加烘焙颜色等作用。



全蛋：

是西点制作的重要原料之一，具有发泡性和乳化性等特性。在西点制作中起提高营养价值、增加蛋香味、改善色泽、保持柔软性的作用。



奶粉：

具有乳化性。在西点配方中加入奶粉，不仅可提高营养价值、产生香醇滋味，且由于良好的乳化性能，能改善制品内部组织状态，延缓制品“老化”。

泡打粉：

又称焙粉、发酵粉，白色粉末状，是一种复合膨松剂，主要用来增大西点的体积和酥松性，使其组织均匀、质地细腻。



可可粉：

可可粉是可可豆的粉状制品。可用来调制巧克力酱、夹心巧克力或作为装饰。



奶香粉：

为黄色粉末状，具有香浓的奶香味，是一种新型的增香剂。

小西饼类 ▽

小西饼类也可称为饼干类、曲奇类，其主要可分为甜饼干和咸饼干两大类，一般的小西饼原料中油脂和蛋的含量较多，成型时无固定的花样，大小形状可随意变化。



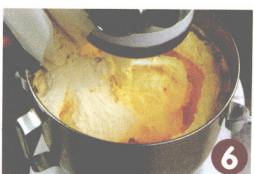
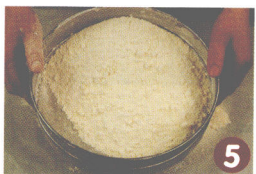


奶油曲奇



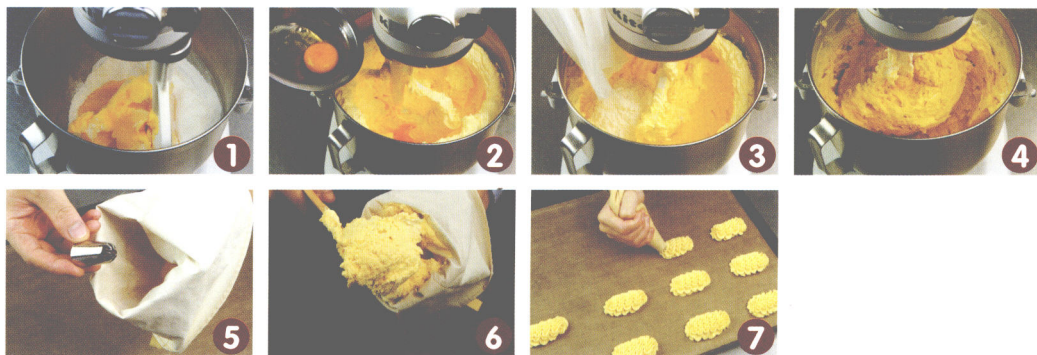
配方

黄奶油450克、
糖粉225克、奶
粉35克、全蛋
100克、高筋粉
300克、低筋粉
300克、牛油香
粉5克



- ① 黄奶油、糖粉一起加入搅拌缸中
- ② 用桨状拌打器搅拌至膨大松发
- ③ 分次加入全蛋
- ④ 搅拌至均匀
- ⑤ 低筋粉、高筋粉、牛油香粉、奶粉一起过筛
- ⑥ 加入搅拌缸中拌至均匀
- ⑦ 裱花袋装入菊花形花嘴
- ⑧ 挤入垫不粘布的烤盘中烘烤，上火180℃、下火150℃，烤约10~15分钟

吉士巧克力曲奇



配方

高筋粉250克、低筋粉250克、吉士粉25克、酥油350克、糖粉200克、盐5克、全蛋200克、泡打粉5克、巧克力适量

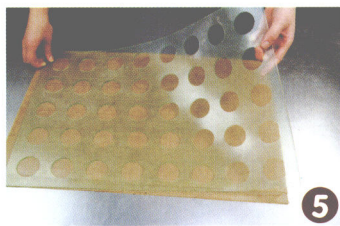
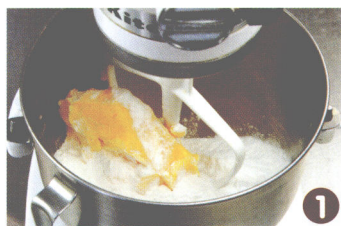
- ① 酥油、盐、糖粉一起加入搅拌缸中，拌至松发
- ② 分次加入全蛋拌至均匀
- ③ 加入过筛的高筋粉、低筋粉、吉士粉、泡打粉
- ④ 拌至均匀
- ⑤ 裱花袋中装入菊花形花嘴
- ⑥ 将面糊装入裱花袋中
- ⑦ 挤入垫好不粘布的烤盘中，入炉烘烤，上火180℃、下火150℃，烤约15分钟。出炉后取出，一片底部抹果酱后与另一片粘上，整体再部分粘上熔化的巧克力即可



芝麻薄饼

配方

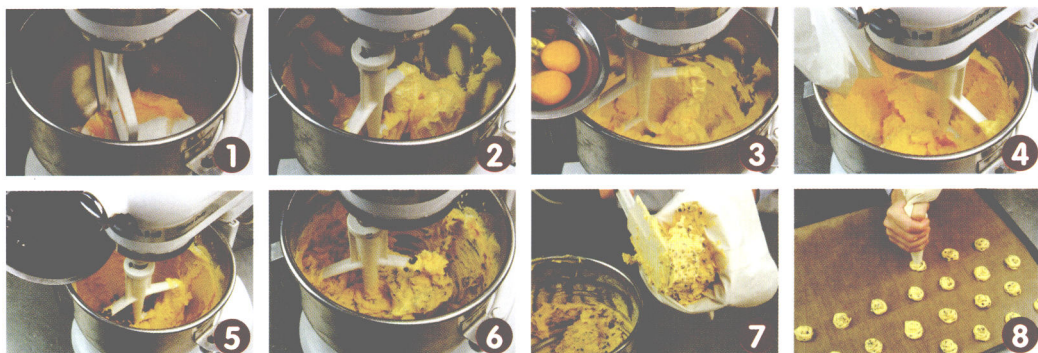
酥油255克、蛋白210克、奶香粉3克、糖粉330克、低筋粉300克、黑白芝麻(1:2)适量



- ① 酥油、糖粉一起加入搅拌缸中
- ② 先慢速拌匀后改为快速拌至稍发
- ③ 分次加入蛋白搅拌均匀
- ④ 把过筛的低筋粉、奶香粉加入搅拌缸拌匀
- ⑤ 取薄饼模具放在铺好的不粘布上
- ⑥ 把面糊均匀地刮到模具里
- ⑦ 拿掉模具把芝麻撒在薄饼上并放入烤盘中，入炉烘烤，上火180℃、下火150℃，烤约10~15分钟



巧克力小西饼



- ① 酥油、糖粉、盐一起加入搅拌缸
- ② 拌至稍发
- ③ 分次加入全蛋拌至均匀
- ④ 低筋粉、奶香粉过筛后加入搅拌缸中
- ⑤ 拌至均匀后加入冷冻的巧克力豆
- ⑥ 慢速拌匀
- ⑦ 将面糊装入裱花袋中
- ⑧ 挤入垫有不粘布的烤盘中，上火180℃、下火150℃，烤约15分钟

配方

酥油200克、糖粉130克、奶香粉10克、全蛋100克、低筋粉200克、盐10克、巧克力豆200克