



越做越上瘾的 趣味糖果

聪明谷手工教室 编著

 北京理工大学出版社
BEIJING INSTITUTE OF TECHNOLOGY PRESS

越做越上瘾的
趣味糖果

聪明谷手工教室 编著

版权专有 侵权必究

图书在版编目(CIP)数据

越做越上瘾的趣味糖果/聪明谷手工教室编著. —北京: 北京理工大学出版社, 2016.11

(爱烘焙)

ISBN 978-7-5682-2442-0

I. ①越… II. ①聪… III. ①糖果—制作 IV. ①TS246.4

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第131579号

出版发行 / 北京理工大学出版社有限责任公司

社 址 / 北京市海淀区中关村南大街5号

邮 编 / 100081

电 话 / (010)68914775(总编室)

(010)82562903(教材售后服务热线)

(010)68948351(其他图书服务热线)

网 址 / <http://www.bitpress.com.cn>

经 销 / 全国各地新华书店

印 刷 / 北京紫瑞利印刷有限公司

开 本 / 889毫米×1194毫米 1/24

印 张 / 7

字 数 / 207千字

版 次 / 2016年11月第1版 2016年11月第1次印刷

定 价 / 28.00元

责任编辑 / 王玲玲

文案编辑 / 王玲玲

责任校对 / 周瑞红

责任印制 / 边心超

图书出现印装质量问题, 请拨打售后服务热线, 本社负责调换

目录

Part 1 糖果家族

- 001 硬糖
 - 001 软糖
 - 002 酥糖
 - 002 牛轧糖
 - 003 巧克力糖
 - 003 拉糖
-

Part 2 做糖果前的准备工作

- 004 工具
 - 007 材料
 - 013 必须知道的基础技巧
-

Part 3 硬糖

- 一、基础硬糖
 - 018 特浓原味牛奶糖
 - 021 巧克力牛奶糖
 - 024 坚果牛奶糖
 - 027 绿茶芝麻糖
 - 030 意式咖啡硬糖
 - 033 核桃脆糖
 - 037 缤纷水果味硬糖
 - 040 黑糖话梅
 - 044 蔓越莓糖
 - 048 甜辣姜糖
 - 二、换个花样做硬糖
 - 051 卡通棒棒糖
 - 055 波板糖
 - 058 拐棍糖
-

Part 4 软糖

- 一、基础软糖
 - 061 棉花糖
 - 065 草莓软糖
 - 068 肉松软糖
 - 072 时令水果软糖
 - 075 芝麻软糖
 - 079 杏仁芝麻软糖
 - 083 樱花软糖
 - 二、换个花样做软糖
 - 087 樱桃芒果双色软糖
 - 091 节日缤纷水果软糖
-

Part 5 酥糖

一、基础酥糖

094 奶油葵花籽酥糖

097 花生酥糖

100 黑芝麻核桃酥糖

二、换个花样做酥糖

104 腰果酥糖

107 燕麦片酥糖

111 玫瑰杏仁酥糖

Part 6 牛轧糖

一、经典牛轧糖

115 原味花生牛轧糖

119 抹茶牛轧糖

二、换个花样做牛轧糖

123 蔓越莓牛轧糖

127 开心果牛轧糖

131 巧克力牛轧糖

135 葡萄玫瑰牛轧糖

139 话梅牛轧糖

Part 7 巧克力糖

一、经典巧克力糖

143 浓香白巧克力糖

147 松露巧克力糖

二、换个花样做巧克力糖

151 花生奶香巧克力糖

155 抹茶松露巧克力糖

159 核桃杏仁巧克力糖





硬糖

硬糖是最简单的糖果，种类最多。硬糖是经高温熬煮制成的糖果，干固物含量很高，约在97%以上。糖体坚硬而脆，属于无定形非晶体结构。相对密度为1.4~1.5，还原糖含量为10%~18%。入口溶化慢，耐咀嚼。糖体有透明的、半透明的和不透明的，也有拉制成丝光状的。在硬糖制作过程中，经常加入一些果味材料或者干果材料，这样可以使口味更丰富，风格多样化。



软糖

软糖是一种柔软和有微弹性的糖果，有透明的和半透明的，其口感软糯，非常受小朋友欢迎。这种糖果是由分量基本相同的蔗糖和玉米糖浆制成的，另外还添加了明胶、果胶、混合材料等食材。明胶含量越多，弹性就越强。软糖的含水量较高，一般为10%~20%。绝大多数软糖都制成水果味型，也有一部分制成奶味型和清凉味型。其外形根据模具的不同分为长方形或不规则形，成型工艺并不复杂，但非常重要。其他类型的糖果都是在软糖的制作基础上经过再加工制成的。



酥糖

严格来说，酥糖也是硬糖的一种，水分含量也非常低，与其他硬糖不同的是，酥糖还加入了奶油等固形物，此外还有坚果碎片。因此，酥糖含有脂肪颗粒和蛋白质颗粒，外观不透明。这种糖皮薄酥脆，糖馅层次清晰，吃起来香甜可口，不黏牙，不腻口，吃后不留残渣。酥糖是汉族传统名点之一，春节应时糕点。在湖北、河北、江苏等地均有特色酥糖产品。



牛轧糖

牛轧糖，又名乌结糖，是一种由牛奶、砂糖、淀粉、糖浆、蛋白质、花生、油等混合制成的糖果；内含坚果，并以蛋白泡沫充气制作而成；把材料混合后，再由一张可食用的米纸包裹着。由于内含丰富的蛋白粉，牛轧糖兼具蛋白粉和糖果的双重特色，营养丰富、口味甜蜜、口感脆硬。牛轧糖一般分为软、硬两种。牛轧糖起源于法国，迄今已在世界各地发展了许多新品种，是糖果门类中最重要的支系之一。由于风味特异，深受人们欢迎。



巧克力糖

巧克力又名朱古力。巧克力糖是把巧克力熔化后加入酒类饮品、牛奶或坚果等材料重新调制，最终形成的一种复合味糖果。通过模具或手工整形可制作出多种形状的巧克力糖。巧克力糖一般为棕褐色并富有光泽，口感细腻润滑，有特殊芳香，热量很高，营养价值高，易被人体消化吸收。



拉糖

拉糖是一种糖果制作艺术，也是一门传统的街头艺术。它是以巧克力为主料，加入麦芽糖、水等原料，着色，制成巧克力泥团，再用塑料棒、花纹模等简易工具，手工捏塑成的糖果玩赏工艺品。其色彩对比鲜明，手法细腻，造型变化多样，深受大家喜爱。

做糖果前的准备工作

工具

1. 烤箱 烤箱是烘焙中必备的工具，用于烘烤饼干、面包和蛋糕等。

2. 烤盘 烤箱一般自带烤盘，为了日常使用方便，最好备两个烤盘。



1



2



1



3



2



4

1. 厨房秤 用于称量各种材料。烘焙中要求配料精准，所以厨房秤是必备的。

2. 橡皮刮刀 橡皮刮刀用于混合或者搅拌材料，材质具有弹性且耐热，是不可或缺的烘焙工具。

3. 量勺 量勺一般一套四把，包括1大勺、1小勺、1/2勺和1/4勺，1大勺=15mL，1小勺=5mL。

4. 量杯 量杯用于水、牛奶等液体配料的计量。



1. **不粘锅** 用于煮糖浆或隔水熔化的重要工具。

2. **电动打蛋器** 用于黄油、蛋白、全蛋等食材的打发。相较于手动打蛋器，电动打蛋器搅拌速度快，打发时间短，又能节省体力，是厨房必备工具。

3. **不粘布** 用来放置高温糖液或翻拌糖液的工作台。

1. **温度计** 温度计用于测量面团和液体的温度。

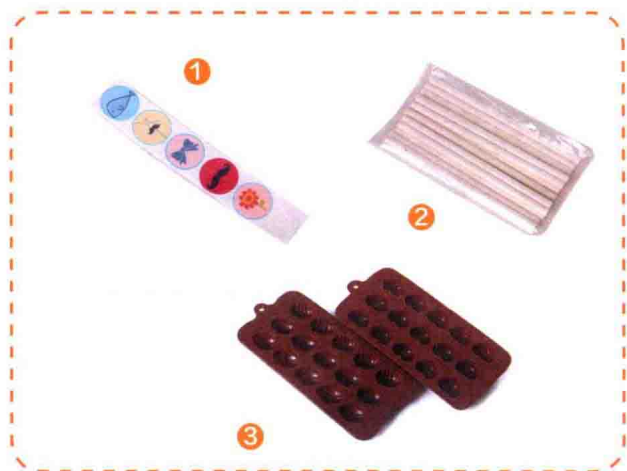
2. **擀面杖** 擀面杖用于擀制面片或压碎坚果。

3. **分蛋器** 分蛋器用于蛋白与蛋黄的分离。

4. **不锈钢盆** 不锈钢盆用于黄油、鸡蛋的打发等。

5. **奶锅** 奶锅是煮牛奶或者糖浆的重要工具。





1. **糯米纸** 用来制作棒棒糖的装饰。

2. **糖棍** 用来制作棒棒糖的装饰。

3. **模具** 制作软糖或硬糖的模具。



1. **棒棒糖模具** 制作棒棒糖的模具。
2. **印花模具** 主要是制作软糖的模具。
3. **切板** 用来切辅料（如坚果类）的工作台。
4. **防粘手套** 用作翻拌糖液时的手套，防粘防高温（90℃以下）。



材料



1. 麦芽糖 麦芽糖是碳水化合物的一种，由含淀粉酶的麦芽作用于淀粉而制得。味甜但不及蔗糖，全国各地均产。有软、硬两种。

2. 水麦芽 水麦芽呈透明黏稠状，颜色如果糖般透明，却如麦芽般黏稠，可以在商店买到。

3. 葡萄糖浆 葡萄糖浆是以淀粉为原料在酶或酸的作用下产生的一种淀粉糖浆，主要成分为葡萄糖、麦芽糖、麦芽三糖、麦芽四糖及四糖以上等。又称液体葡萄糖、葡麦糖浆。

1. 黄油 黄油又称奶油，是从牛奶中提炼出来的油脂，富有营养，是制作饼干最常用的油脂。本书所说黄油均为无盐黄油。

2. 鸡蛋 鸡蛋是西点制作中重要的配料之一，使用时一般需要先鸡蛋恢复到室温。制作西点时尽量选择新鲜鸡蛋，以便蛋白和蛋黄分离。本书所说鸡蛋均为50g的中型鸡蛋。

3. 炼奶 炼奶是一种牛奶制品，它的特点是可存放较长时间。炼奶是“浓缩奶”的一种，用于涂抹面包，增加面包的口感和风味。

4. 淡奶油 淡奶油又称稀奶油，一般指可以打发的动物奶油。它是从牛奶中提炼的一种乳脂成分，较牛奶浓稠。





1. 吉利丁片 吉利丁又称明胶或鱼胶，它是从动物的骨头（多为牛骨或鱼骨）中提炼出来的胶质，主要成分为蛋白质。吉利丁片须存放于干燥处，否则受潮后会黏结。

2. 鱼胶粉 鱼胶粉又称吉利丁粉、吉利丁粉，是提取自鱼鳔、鱼皮而加工制成的一种蛋白质凝胶。其不但可以自制果冻，更是制作慕斯蛋糕等各种甜点不可或缺的原料。须存放于干燥处，否则受潮会黏结。

3. 糖粉 糖粉颗粒非常细，呈粉末状，含有3%-10%的淀粉混合物。糖粉易于溶化，常用于饼干的制作。也可过筛，直接在西点成品上做表面装饰。

4. 苹果胶 苹果胶是制作果酱、软糖、雪糕等的原料。保存于阴凉、干燥处。

1. 红糖 红糖几乎保留了甘蔗汁中的全部成分，营养价值较高。但是容易结块，使用时需过筛或者用水化开。

2. 细砂糖 细砂糖的颗粒较细，易于溶化及搅拌，适合制作点心和甜品。

3. 玉米淀粉 玉米淀粉是从玉米中提取的淀粉，蛋白质含量低，可以降低面粉的筋度。加入蛋白中，可以增加蛋白的稳定性。

4. 奶粉 牛奶脱水后加工制成，易于储存。主要用于增加面包或饼干等的风味和口感。本书中所用奶粉为全脂奶粉。

5. 抹茶粉 由绿茶加工研磨成的粉末，含一定油分。主要用于增加风味，丰富口感。





1. 杏仁粉和杏仁片 杏仁粉由杏仁研磨加工而成，可用于增加饼干等的风味和口感。杏仁片主要用于饼干、蛋糕等的表面装饰。

2. 咖啡酒 咖啡风味的甜酒。烘焙中常用此酒制作酒糖液，风味独特。

3. 蔓越莓干 蔓越莓干是常用于烘焙中的果干，可以使成品更美观，起到丰富食物口感的作用。其他如葡萄干等，作用类似。

4. 可可粉 可可粉由天然可可豆加工而成，不含糖，易结块，使用时需过筛。主要用于增加饼干、蛋糕等的口感。

1. 白巧克力 白巧克力成分与牛奶巧克力基本相同，只是不含可可粉，乳制品和糖粉的含量相对较大，甜度高。

2. 芒果果酱 用于制作果酱类糕点，可以增加糖分及风味。

3. 黑巧克力 黑巧克力的可可脂含量高，不含糖，是烘焙中常用的巧克力，风味醇厚。

4. 食用色素 食用色素又称食用着色剂，主要用于改善奶油和糖霜的色泽，是裱花蛋糕和糖霜饼干的常用配料。





1. 柠檬汁 柠檬汁主要起到去腥解腻、中和酸碱度的作用。若在打发蛋白的时候加入，则可以增加蛋白的稳定性。

2. 食用盐 食用盐在西点制作中的用量很少，主要用来调味。

3. 速溶咖啡 做咖啡蛋糕的配料，开水冲泡。密封、干燥保存。

1. 核桃仁 常用于烘焙中的干果，可以使成品更美观，起到丰富口感的作用。

2. 香草精 一种从香草中提炼出的食用香精，常用于去除糕点类食品的蛋腥味或者制作香草口味的糕点。用量不宜过多。

3. 果酱 果酱用于制作果酱类糕点，可以增加糖分及风味。



1. **白油** 即猪油。用来擦模具，起润滑防粘作用。
2. **七彩巧克力针** 用作糖果、蛋糕表面装饰。
3. **盐渍樱花** 熬煮后的汤汁，制作酒糖液，风味独特。
4. **朗姆酒** 烘焙中常用此酒制作酒糖液，风味独特。



1. **猪肉松** 肉松吃在嘴里咸咸的，口感特别好，而且用肉松做的馅饼、面包、蛋糕深受人们的喜爱。本书中用到的肉松都是猪肉松。
2. **开心果** 常用于烘焙中的干果，可以使成品更美观，起到丰富口感的作用。
3. **花生** 制作牛轧糖的主要材料。常用于烘焙中的干果，可以使成品更美观，起到丰富口感的作用。



1. **杏仁粒** 常用于烘焙中的干果，可以使成品更美观，起到丰富口感的作用。
2. **燕麦片** 可以使成品更美观，起到丰富口感的作用。
3. **瓜子仁** 可以使成品更美观，起到丰富口感的作用。

1. **芝麻** 可以使烘焙成品更美观，起到丰富口感的作用。
2. **葡萄干** 常用于烘焙中的果干，可以使成品更美观，起到丰富食物口感的作用。
3. **干玫瑰** 常用于烘焙中，可以使成品更美观，起到丰富食物口感的作用。
4. **话梅干** 常用于烘焙中，可以使成品更美观，起到丰富食物口感的作用。

