



西点师成长
必修课程系列

西点 烘焙制作

欧米奇西点西餐教育 组编

专业西点大师

171道经典配方
大公开

时尚西点全包罗

分步详解零失败

国内最权威的西点西餐人才培养机构 | 倾情推出



中国人民大学出版社



西点师成长
必修课程系列

西点 烘焙 制作

欧米奇西点西餐教育
组编

中国人民大学出版社
· 北京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

西点烘焙制作 / 欧米奇西点西餐教育组编. —北京: 中国人民大学出版社, 2016.10
(西点师成长必修课程系列)
ISBN 978-7-300-23052-8

I. ①西… II. ①欧… III. ①西点-烘焙 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第145792号

西点师成长必修课程系列

西点烘焙制作

欧米奇西点西餐教育 组编

Xidian Hongbei Zhizuo

出版发行	中国人民大学出版社	
社 址	北京中关村大街31号	邮政编码 100080
电 话	010-62511242 (总编室)	010-62511770 (质管部)
	010-82501766 (邮购部)	010-62514148 (门市部)
	010-62515195 (发行公司)	010-62515275 (盗版举报)
网 址	http://www.crup.com.cn http://www.ttrnet.com (人大教研网)	
经 销	新华书店	
印 刷	北京尚唐印刷包装有限公司	
规 格	185mm × 260mm 16开本	版 次 2016年10月第1版
印 张	13.75	印 次 2016年10月第1次印刷
字 数	295000	定 价 55.00元

版权所有 侵权必究 印装差错 负责调换



序言

西点，不管是对男生还是女生而言，都有一种令人无法抵挡的甜蜜诱惑力。当美味的西点散发出浓郁而香甜的味道时，人们的口水会忍不住流下来，而那些既萌又可爱的造型，更是令人爱不释手。在惬意的午后，如果能够吃上一块可口的甜点，那该是多么美的享受啊！于是有人买来简单的西点制作设备和原材料，想亲手制作出美味的点心。可是，“为什么我烤的戚风蛋糕表面总是有裂纹？感觉不太完美啊！”

其实，烘焙的门槛并不高，只需要将简单的西点原料合理配比，并经过一系列操作，就能够做出美味的蛋糕、面包等，只不过烘焙又像变魔法一样，除了要认真、用心和热情，还必须要加上专业西点师传授的“魔法技巧”，才能让烘焙爱好者轻松成为烘焙高手。

欧米奇（OMICK, Only Modification Is Chef's Key）西点西餐教育致力于以欧洲标准培养西点西餐大师，是中国最大的西点西餐培训学校之一。为了让烘焙爱好者通过自学就可以掌握西点烘焙的操作过程和技巧，欧米奇西点西餐教育组织专业的师资团队编写了本书，以最通俗的语言讲述了最专业的各色西点制作技巧，详细列举了相关的制作工具、原材料、制作步骤，并配有清晰的操作图片，烘焙爱好者只要花点时间看一遍，便可轻松掌握西点烘焙的制作“魔法”，制作出美味甜点，充分感受无与伦比的快乐与幸福。

你还在等什么，快来和我们一起动手制作美味的西点吧！





目录



基本 技法篇

蛋糕篇

工具与材料	… 002	原料基本知识	… 018
面包成型基本技法	… 003	清蛋糕	… 020
搓条	… 003	海绵蛋糕	… 020
搓圆	… 004	花纹蛋糕	… 021
橄榄形	… 005	虎皮天使蛋糕	… 022
一股辫	… 006	原味戚风蛋糕	… 023
二股辫	… 007	肉松戚风蛋糕卷	… 024
三股辫	… 008	双色蛋糕卷	… 025
四股辫	… 009	葡萄干瑞士卷	… 026
菠萝面包包面手法	… 010	抹茶瑞士卷	… 027
		巧克力瑞士卷	… 028
蛋糕裱花基本技法	… 011	元宝蛋糕夹	… 029
鲜奶油基础知识	… 011	肉松蛋糕夹	… 030
蛋糕字体的书写	… 012	蜜豆蛋糕夹	… 031
蛋糕抹坯基本手法及造型制作	… 013	油脂蛋糕	… 032
蛋糕花边的制作	… 015	枣泥蛋糕	… 032
		香蕉蛋糕	… 033
		杏仁重油蛋糕	… 034
		裱花蛋糕	… 035
		裱花基础知识	… 035
		玫瑰花	… 038



康乃馨	… 039
百合花	… 040
菊花	… 041
牡丹花	… 042
太阳花	… 043
蔷薇花	… 044
火鹤花	… 045
月季	… 046
荷花	… 047

卡通十二生肖制作 … 048

生肖制作基础知识	… 048
卡通鼠	… 049
卡通牛	… 050
卡通虎	… 051
卡通兔	… 052
卡通龙	… 053
卡通蛇	… 054
卡通马	… 055
卡通羊	… 056
卡通猴	… 057
卡通鸡	… 058
卡通狗	… 059
卡通猪	… 060

欧式蛋糕 … 061

水果的切法	… 061
可可西里	… 064
美之旋律	… 065
美好回忆	… 066
编织的美梦	… 067
花样年华	… 068

巧克力蛋糕 … 069

爱相随	… 069
心心相印	… 070
青春荡漾	… 071
浪漫人生	… 072

陶艺蛋糕 … 073

陶艺工具及技法	… 073
水之蓝	… 075
青涩年华	… 076
青蓝光影	… 077
裙角轻扬	… 078
纯真年代	… 079

节日蛋糕 … 080

母亲节蛋糕	… 080
圣诞节蛋糕	… 081
儿童节蛋糕	… 082
情人节蛋糕	… 083
父亲节蛋糕	… 084
感恩节蛋糕	… 085

贺寿类蛋糕 … 086

寿桃蛋糕	… 086
寿桃双层蛋糕	… 087





面包篇

工具介绍 ... 090

软式面包 ... 093

表面装饰料制作 ... 093

甜面团制作 ... 095

奶油餐包 ... 096

全麦餐包 ... 097

肉松面包 ... 098

椰蓉面包 ... 099

奶油橄榄面包 ... 101

果酱面包 ... 103

毛毛虫面包 ... 104

菠萝面包 ... 105

辫子面包 ... 106

火腿面包 ... 107

雪山面包 ... 108

皇冠面包 ... 109

日式红豆面包 ... 110

肉松甜甜圈 ... 111

巧克力甜甜圈 ... 113

芝士培根面包 ... 114

牛奶排包 ... 115

蓝莓排包 ... 116

丹麦面包 ... 117

丹麦面团制作 ... 117

丹麦牛角 ... 118

丹麦芝士培根 ... 119

丹麦肉松火腿串 ... 121

丹麦热狗 ... 122

丹麦水果 ... 123

丹麦黄桃 ... 125

法式面包类 ... 126

法式长棍 ... 126

法式橄榄包 ... 128

裸麦面包 ... 129

法包 ... 130

荞麦面包 ... 131

杂粮面包 ... 132

法式蒜香片 ... 133

法式奶香片 ... 134

法式辫子包 ... 135

调理面包、比萨 ... 136

比萨饼底制作 ... 136

芝士培根比萨 ... 137

时蔬比萨 ... 138

海鲜比萨 ... 139

牛肉汉堡 ... 140

鸡蛋培根三明治 ... 141

肉松火腿三明治 ... 142

吐司面包 ... 143

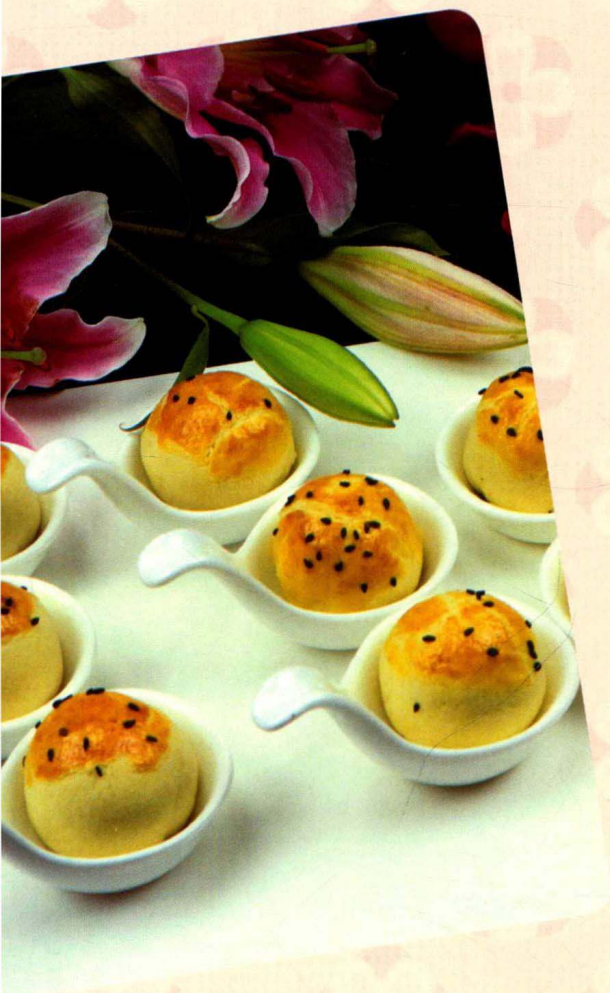
方包 ... 143

提子吐司 ... 144

丹麦吐司 ... 145

全麦吐司	… 146
奶油吐司	… 147
杂粮吐司	… 148

小西点篇



层酥类 … 152

葡式蛋挞	… 152
叉烧酥	… 153
蝴蝶酥	… 154
三角酥	… 155
花生酥条	… 156
风车酥	… 157
老婆饼	… 158
老公饼	… 159
肉松酥	… 160

混酥类 … 161

桃酥	… 161
甘露酥	… 163
少林寺素饼	… 164
奶油曲奇	… 165
抹茶曲奇	… 166
葱油曲奇	… 167
瓜子酥	… 168
芝麻薄饼	… 169
瓦片酥	… 170

慕斯类 … 171

原味慕斯	… 171
------	-------



巧克力
装饰篇

提拉米苏	… 173
酸奶慕斯	… 174
巧克力香蕉慕斯	… 175
蓝莓慕斯	… 176
三色慕斯	… 178

泡芙、挞派类 … 180

奶油泡芙	… 180
巧克力泡芙	… 181
水果泡芙	… 182
蓝莓派	… 183
苹果派	… 184
草莓派	… 185
水果挞	… 186
椰子挞	… 187
核桃挞	… 188

月饼类 … 189

广式月饼	… 189
无糖月饼	… 190
苏式月饼	… 191

巧克力的知识 … 194

巧克力造型 … 195

兔耳	… 195
弹簧卷	… 196
音符	… 197
彩网	… 198
三角形	… 199
雪花	… 200
圆形	… 201
贝壳	… 202
烟卷	… 203
扇形	… 204
五瓣花	… 205
小黄花	… 206
枫叶	… 207
百合花	… 208
巧克力康乃馨	… 209





基本
技法篇

工具与材料

1



玻璃碗

用于盛放面粉和水。

2



电子克秤

用于称量原料，精确到单位克。

3



白刮板

主要用于切割面团、清理桌面等。

4



塑料量杯

用于称量液体重量，有刻度，一般多为透明塑料材质。

5



湿毛巾

一般使用白色，盖在面团上，防止面团风干。

6



网筛

多为不锈钢材质，用于过筛面粉及其他粉类，有大、中、小型号。

7



擀面杖

一般为木质，用于擀薄面团。

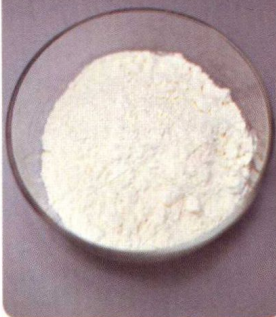
8



菠萝印

主要用于菠萝面包的成型。

9



高筋粉

蛋白质含量为 12.5%~13.5%，色泽偏黄，颗粒较粗，不容易结块，比较容易产生筋性。适合制作面包、比萨等有嚼劲的点心。

低筋粉

蛋白质含量为 8.5% 左右，色泽偏白，颗粒较细，容易结块。适合制作蛋糕、饼干等。

中筋粉

即普通面粉，是介于高筋粉和低筋粉之间的一类面粉。蛋白质含量为 8.5%~12.5%，一般用于制作馒头、包子、整形饼干等。练习基本功时常使用中筋粉。

菠萝皮制作材料

低筋粉

因蛋白质含量低、颗粒较细，比较适合制作蛋糕、饼干等。

鸡蛋

富含蛋白质，蛋黄中的卵磷脂在饼干中起乳化剂作用。

糖粉

呈白色粉末状，容易溶化，常用于饼干的制作。

黄油

又称奶油，由牛奶提炼而成，色泽微黄，有淡淡的奶香味。



面包成型基本技法

搓条

◎ 材料

中筋粉 500 克，水 250 克

◎ 必备工具

电子克秤

玻璃碗

湿毛巾

白刮板

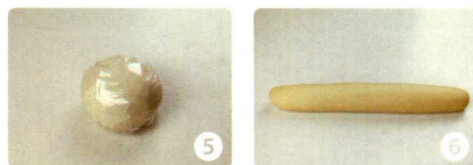
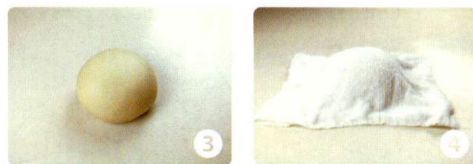
· 小提示 ·

和面时注意使用搓擦手法，搓的条要粗细均匀。



→ 制作过程

- 1 将已经称量好的中筋粉放在案板上，中间开窝。
- 2 放入已经称量好的水。水可以预留一部分，用于调节面团软硬度。
- 3 把水和中筋粉慢慢搅拌揉合在一起，拌匀成团，用搓擦的手法揉至面团表皮光滑。
- 4 盖上湿毛巾让面团松弛 10 分钟，使面筋得到舒展。
- 5 松弛后的面团。
- 6 把松弛好的面团搓成粗细均匀的长条，在搓条的过程中可以让面团再松弛一会。





搓圆

◎ 材料

中筋粉 500 克，水 250 克

◎ 必备工具

电子克秤

玻璃碗

湿毛巾

白刮板

网筛

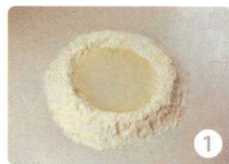
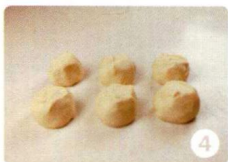


· 小提示 ·

和面时要注意和面的方法，搓圆时要注意力度。

→ 制作过程

- 1 将过筛的中筋粉放于案板中，倒入适量的水，用单手揉或者双手揉的方式使原料成团。
- 2 把已经揉好的面团松弛 10 分钟。
- 3 把已经松弛好的面团搓成粗细均匀的长条。
- 4 左手拿长条面团，右手下剂，并把每一个剂子摆放整齐。
- 5 取一个剂子，手掌弓起，压住面剂，朝一个方向滚动面团。
- 6 直至把剂子揉成表面光滑、挺立，底部有旋涡时为止。





橄榄形

◎ 材料

中筋粉 500 克，水 250 克

◎ 必备工具

电子克秤

玻璃碗

湿毛巾

白刮板

网筛

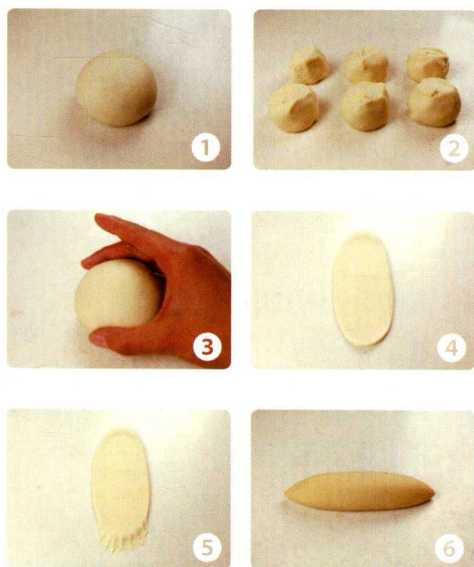


• 小提示 •

要注意橄榄形的成型手法。

→ 制作过程

- ① 取已经称量好的中筋粉用网筛过筛后，和称量好的水拌匀揉成光滑的面团。
- ② 揉好的面团醒置 10 分钟左右，直接搓成粗细均匀的长条，下剂大小均匀。
- ③ 取一个小剂，手掌弓起，压住面团，按一个方向把面团揉成光滑挺立的圆。
- ④ 取一揉好的圆面团，用手掌压扁，再用擀面杖把面团擀成牛舌状，要薄厚均匀。
- ⑤ 把擀好的面团翻面后，压薄底边，这样做是为了使接口处更好地黏合。
- ⑥ 把面团从上往下扣成橄榄形。





一股辫

◎ 材料

中筋粉 500 克，水 250 克

◎ 必备工具

玻璃碗

湿毛巾

白刮板

擀面杖

电子克秤

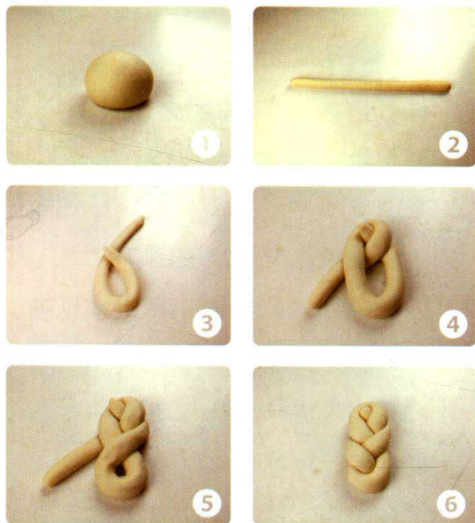


• 小提示 •

编辫子包时，搓条要粗细均匀。

→ 制作过程

- 1 先把分割好的剂子揉圆。
- 2 搓成粗细均匀的长条。
- 3 将搓好的长条摆成数字“6”的样子。
- 4 将上面的部分穿过“6”的圈中。
- 5 把圆圈部分扭 180°。
- 6 把穿过圈中的那一端从上方塞入圆圈中。

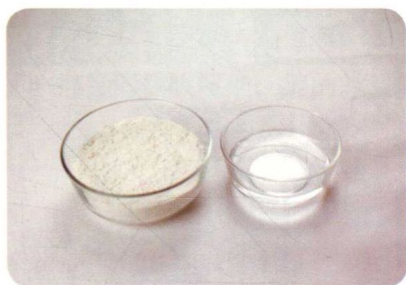




二股辫

◎ 材料

中筋粉 500 克，水 250 克



◎ 必备工具

玻璃碗

湿毛巾

白刮板

擀面杖

电子克秤

· 小提示 ·

编辫子包时要松紧适宜。

→ 制作过程

- 1 将松弛后的面团用擀面杖擀成椭圆形（厚薄度一致）。
- 2 翻面后，压薄底边。
- 3 搓成中间粗、两头细的长条。
- 4 取两根长条，摆成“十”字形，横条在下，竖条在上。
- 5 横条左右交叉。
- 6 竖条上下交叉。
- 7 重复步骤 5~6，直至结束，捏紧收尾处。

