

幸福烘焙

4000万网友追捧的家庭烘焙食谱

韩国超人气烘焙博主“甜心”

【韩】朴贞美 著 于萌 译



- 咖啡巧克力布朗尼
- 提拉米苏
- 三明治卷
- 迷你玛芬蛋糕
- 可可比利车夫饼
- 绿茶玛德琳
- 牛奶布丁

4000万网友钟爱的
烘焙食谱一次收录，
初学者也能零失败的
简易配方完全公开！

图书在版编目 (CIP) 数据

幸福烘焙：4000万网友追捧的家庭烘焙食谱 / (韩) 朴贞美著；于萌译. —北京：中国轻工业出版社，2016.7

ISBN 978-7-5184-0966-2

I. ① 幸… II. ① 朴… ② 于… III. ① 烘焙 - 糕点加工 IV. ① TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第118978号

“Home Baking Today” by Park Jung Mi

Copyright © 2012 Park Jung Mi

All rights reserved.

Originally Korean edition published by JoongAng Books

The Simplified Chinese Language edition © 2016 CHINA LIGHT INDUSTRY PRESS

The Simplified Chinese translation rights arranged with JoongAng Books through

EntersKorea Co., Ltd., Seoul, Korea.

责任编辑：王巧丽 朱启铭 责任终审：张乃柬

封面设计：

版式设计：锋尚设计

责任监印：张京华

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街6号，邮编：100740）

印 刷：北京博海升彩色印刷有限公司

经 销：各地新华书店

版 次：2016年7月第1版第1次印刷

开 本：889 × 1194 1/20 印张：13

字 数：240千字

书 号：ISBN 978-7-5184-0966-2 定价：48.00元

邮购电话：010-65241695 传真：65128352

发行电话：010-85119835 85119793 传真：85113293

网 址：<http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

141569S1X101ZYW

前言

PROLOGUE

从家庭烘焙开始——和心爱的人一起打造专属的甜蜜记忆！

从小我就是个面包爱好者，那时小区里有个小巧精致的面包店，每当那里飘出新出炉面包的香气时，我常会跑去买几个一饱口福。我钟爱面包本身的味道，而面包烘烤过程中散发出的香味，还有摆放着各种面点、饼干和甜点的面包房里那种独特的氛围，在我心中更是充满着无穷的魅力。上大学时，我曾在面包房打过工，虽然我能做的不过是卖卖面包，或者给面包进行简单包装这种看似不起眼的工作，但每每看着那些面包、饼干或蛋糕的制作过程，都会忍不住幻想有一天我也会成为一名神奇的面点师。但是，当我明白这个看似神奇的职业需要起早贪黑，需要付出巨大劳动量，需要承受严峻的体力考验时，我还是选择了放弃。直到结婚成家后，我开始听说可以用家用烤箱在家烤制美味的面包、糕点，而且很多人也都很喜欢在家自己尝试。于是，我也去书店买了一本教授烘焙的书，开始在家动手尝试制作玛芬蛋糕和曲奇饼干。

一开始，我只是延续着儿时的好奇心和兴趣。但渐渐地，身边的朋友和看过我博客的人称赞说，按照我的食谱烤制出的甜点很好吃，这些夸奖激发了我继续深入学习烘焙的欲望。于是，我开始向那些面点技师发起挑战，进而开始学习运用糖霜制作蛋糕的翻糖技艺。现在，我又有了一个更大更美的梦想——把我目前正在学习的翻糖技艺与烘焙完美地结合起来，做出更美味、更漂亮的蛋糕。

层出不穷的新式面包和甜点往往会以其华丽的外表吸引大家的注意，我也常为此惊叹不已。但实际生活中，最常被人们拿来尝试制作的，其实还是那些大众化的品类，那些经久不衰的经典。和朋友们一起边喝茶边享用的司康饼、生日聚会上永不会缺席的鲜奶油蛋糕，还有逢年过节寄托感恩与思念的豆沙馅儿甜点，这些都承载了太多珍贵的回忆，也因此让我们久经岁月而念念不忘。正是它们，让这些原本就特别的日子显得更加弥足珍贵，它们如家常便饭般为我们的生活提供源源不断的

活力，所以有时我真的很希望可以系统地甄选出这些经典食谱，并把它们一一介绍给大家。于是，我以一年之内韩国最大的门户网站NAVER上搜索点击量最多的烘焙食谱为中心，整理汇集出这些广受欢迎的大众化食谱。而我做这一切的初衷，就是希望各位读者也能和当初的我一样，在家庭烘焙的过程中与心爱的人一起，制造出许许多多珍贵的回忆。同时，考虑到有些读者希望挑战一些特别的家庭烘焙项目，我也将最近比较流行的杯子蛋糕和素食烘焙食谱添加到了本书中。

在我人生第一本烘焙书的写作过程中，那些刚开始动手尝试烘焙时的点点滴滴经常在脑海中浮现：我曾经在努力了很长时间之后，发现面包就是没办法烤熟，最后只好无奈地把所有材料统统扔掉；也曾经因为无法烤出自己想要的味道而不断重复同样的配方和烤制过程。为了降低失败率，我无数次向互联网或相关书籍求助，也经常向周围的朋友咨询，也正因如此，我积攒了很多的领悟和技巧。经历过如此艰难和曲折的挑战后，我终于获得了成功，当我与身边的朋友一起分享这些来之不易的美味时，总能感受到一种巨大的成就感和满足感。在这本书中，为了尽量降低大家初次体验家庭烘焙时的操作失误率，我把制作过程做了简易化处理，同时，我也尽量选用那些对身体有益且比较容易找到的食材。

第一次尝试出书，一切都还很陌生，也存在这样那样的不足之处，但它毕竟是我经过一年多努力后取得的成果，所以，我自己也会因为这小小的自豪感而感到温馨又充实。在这次写书的过程中，我经历了很多跌跌撞撞的第一次，在此要十分感谢一直给予我指导和帮助的中央图书出版社金恩庭老师。除此之外，还有一直在背后默默给予我支持的我的先生，以及给予我信任和鼓励的家人，还有那些在博客中始终支持和关注我的朋友，没有你们就没有我今天的小小成绩，在此对你们表示我最衷心的感谢！

朴贞美

目录

CONTENTS

PART

1

4000万网友追捧的 家庭烘焙食谱

BASIC

家庭烘焙基本常识

- 10 Basic 1-家庭烘焙基本食材
- 15 Basic 2-家庭烘焙基本器具
- 19 Basic 3-家庭烘焙基本技巧
- 29 Basic 4-家庭烘焙基本术语



美式华夫饼



- 34 融合至纯味道与淡淡香气的极品
绿茶玛德琳
- 36 香甜筋道的美味诱惑
花生曲奇
- 38 忧郁时瞬间给你好心情
咖啡巧克力布朗尼
- 40 小巧可爱的零食，一口一个
迷你玛芬蛋糕
- 41 满溢鸡蛋与黄油香气的海绵蛋糕
杰诺瓦士蛋糕
- 44 巧克力与草莓的梦幻邂逅
草莓巧克力鲜奶油蛋糕
- 46 柔和芝士与松脆曲奇的偶遇
简易芝士蛋糕
- 48 无法抗拒的经典美味
提拉米苏
- 50 最适合在春天馈赠亲朋好友
草莓奶油芝士馅饼
- 52 口感纯正、百吃不厌的
白吐司面包
- 55 野餐中的丰盛美食
总汇三明治
- 56 造型美观，食用方便
三明治卷
- 58 一个完整的鸡蛋藏在里面
鸡蛋蛋糕
- 60 充分满足个人喜好的可口馅料
自制比萨饼
- 62 全家人都喜欢的简便美味早餐
薄煎饼
- 63 搭配冰淇淋和水果的绝对美味
美式华夫饼
- 64 外焦里嫩的比利时风情
可可比利时华夫饼
- 66 松软醇臻，清新朴素
南瓜年糕蛋糕
- 68 满口留香的甜美
牛乳布丁
- 70 让人垂涎欲滴的甜爽
香橙果酱

2 伴随温馨午茶时光的 曲奇饼干和司康饼

曲奇饼干

- 香甜、软糯、松脆，三味一体
- 74 巧克力碎曲奇
- 皓皓白雪覆盖的小山丘
- 76 核桃雪球曲奇
- 新月形状的可爱曲奇饼
- 78 香草月牙曲奇
- 棉花糖般酥香软糯
- 80 手指饼曲奇
- 当普通曲奇饼干无法满足你时
- 82 趣味造型曲奇饼
- 香甜果酱与喷香曲奇的奇遇
- 84 果酱曲奇
- 小朋友们的心头挚爱
- 86 小熊可可曲奇
- 百吃不厌的味道
- 88 黑芝麻曲奇
- 口味香浓纯正的饼干
- 90 豆腐饼干
- 杏仁与核桃的完美搭配，满口留香
- 92 核桃格雷派曲奇
- 皇室婚礼上的庆典礼物
- 94 弗洛伦丹杏仁饼
- 小酌时的最佳伴侣
- 96 帕玛森干酪曲奇
- 尽享甜蜜的小憩时光
- 98 可可玛德琳

司康饼

- 咯吱咯吱巧克力的喜悦
- 100 厚巧克力司康饼
- 午后两点，与一杯红茶的邂逅
- 102 香橙鲜奶油司康饼

3 满满健康食材的 玛芬蛋糕和磅蛋糕

玛芬蛋糕

- 味道甜美，瞬间帮你恢复体力
- 106 蓝莓玛芬蛋糕
- 质感润泽，口感香甜
- 108 香蕉玛芬蛋糕
- 完美的光泽，极致的风味
- 110 红酒玛芬蛋糕
- 随时随地享受美味
- 112 巧克力玛芬蛋糕
- 醇香满口，温馨满屋
- 114 花生玛芬蛋糕
- 清爽草莓粒粒在目
- 116 草莓玛芬蛋糕

磅蛋糕

- Q弹绵软，一见倾心
- 118 香蕉核桃磅蛋糕
- 加倍香甜绵软
- 120 南瓜磅蛋糕
- 秋意浓浓，诚意满满
- 122 栗子磅蛋糕
- 甜中带苦，满口留香
- 124 绿茶磅蛋糕
- 让你彻底放松身心的浓香甜美
- 126 巧克力磅蛋糕
- 满溢水果干的甜美香气
- 128 水果干磅蛋糕
- 散发阵阵咖啡香气
- 130 葡萄干磅蛋糕



核桃雪球曲奇



草莓玛芬蛋糕

4 传达甜蜜心意的 蛋糕和馅饼



薯香杯子蛋糕

- 蛋糕**
- 对甜腻说“不”，只留柔和芝士味
134 舒芙蕾芝士蛋糕
- 香醇甜美的夏日首选甜品
137 枫糖奶油芝士布丁
- 幽香香草与浓醇芝士的邂逅
138 香草芝士蛋糕
- 当浓浓奶味的芝士遇上清爽的葡萄
140 葡萄干乳酪蛋糕
- 酸酸甜甜的清爽享受
143 草莓慕斯蛋糕
- 香蕉巧遇巧克力
146 香蕉巧克力蛋糕
- 绵软浓醇的味觉享受
148 绿茶长崎蛋糕
- 甜中带苦的清爽甜点
149 绿茶布丁
- 百尝不厌的柔和香甜
150 薯香杯子蛋糕
- 高品质的馨香味道
152 香橙杯子蛋糕
- 馅饼**
- 一口一个的香脆润滑
155 迷你鸡蛋馅饼
- 布朗尼的甜蜜与坚果香醇的巧妙融合
158 核桃碧根果布朗尼馅饼
- 在口中轻轻融化的甜蜜
160 香蕉布丁馅饼
- 空气中尽是秋天的味道
162 栗香馅饼
- 诚意满满，造型可人
164 苹果派
- 零食和早午餐的不二选择
167 乳蛋饼

5 每日餐桌不可或缺的 面包和三明治



蔬菜面包卷

- 面包**
- 金黄绵软，无限激发食欲
170 南瓜鲜奶油吐司面包
- 隐隐绿茶香的清淡口味享受
173 绿茶吐司面包
- 享受嚼劲十足的乐趣
176 葡萄干吐司面包
- 橙香扑鼻的清爽吐司面包
178 香橙吐司面包
- 尽享当季甜香栗子的美味
180 栗香吐司面包
- 柔和香醇的浓浓咖啡香
182 咖啡面包
- 炎炎夏日的王道零食
185 咖啡沙冰
- 长久萦绕心头的朴素美味
186 原味面包圈
- 完美的色泽+绵软的口感
188 南瓜面包
- 简单朴素的基本款美味
191 早餐面包
- 亦零食亦正餐，孩子们最喜欢
192 蔬菜面包卷
- 甜蜜桂皮香的诱惑
194 肉桂卷
- 松软奶油芝士搭配香脆核桃
196 奶油芝士核桃面包
- 记忆中无法忘怀的味道
198 豆沙面包
- 唤醒所有味蕾的缕缕桂皮香
200 葡萄干苹果面包卷
- 原味呈现牛奶的醇香嫩滑
202 牛奶小面包
- 三明治**
- 牡蛎酱和蜂蜜芥末酱的完美结合
204 鸡胸肉三明治
- 清晨餐盘里升起的小太阳
206 小太阳鸡蛋烤面包
- 制作简便的咖啡厅式早午餐
208 法式三明治（Croque）
- 剩余吐司面包的妙用
210 面包布丁
- 尽享鲜脆香甜的口感
211 金枪鱼早餐三明治

6

为特别日子精心准备的
烘焙礼品

节日

- 214 蕴含大自然的味道
红枣羊羹
- 216 散发阵阵咖啡香气的高品位点心
摩卡馒头糕

情人节

- 218 入口即化的美味巧克力
鲜巧克力

光棍节

- 220 巧妙传达爱意的饼干
棍饼干

圣诞节

- 222 圣诞节的专属淘气小精灵
姜饼人糖霜饼干
- 225 圣诞节全家共享的美味
巧克力蛋糕卷
- 228 圣诞气氛爆棚
圣诞巧克力蛋糕

儿童节

- 230 女孩子心目中的满分甜点
Hello Kitty糖霜饼干
- 232 和孩子们一起享受动手乐趣
小刺猬面包



Hello Kitty糖霜饼干

7

当下流行的
素食烘焙和杯子蛋糕

素食烘焙

- 236 二次烤制后的双重松脆
摩卡意式脆饼
- 238 味道醇厚，营养丰富
豆乳黑芝麻曲奇
- 240 越嚼越香浓的味道
黑麦面包
- 241 软糯又不失香脆的健康零食
糯米蛋糕

杯子蛋糕

- 242 醇厚的味道让你一尝倾心
花生酱杯子蛋糕
- 244 胡萝卜与芝士蛋糕的天定良缘
奶油芝士胡萝卜杯子蛋糕
- 246 一块蛋糕，两种味道
奶油芝士布朗尼大理石杯子蛋糕
- 248 让忧郁心情一扫而光的清爽甜美
草莓杯子蛋糕
- 250 清爽甜蜜的幸福味道
柠檬杯子蛋糕
- 253 瞬间赶走酷热与压力的冰爽享受
柠檬果子露
- 254 无人不爱的那一抹温柔与甜蜜
提拉米苏杯子蛋糕
- 257 小巧可爱的胡萝卜装饰
迷你胡萝卜杯子蛋糕



提拉米苏杯子蛋糕

这里为您精心准备了简单易学的烘焙食谱。
这些面包、曲奇和甜点看似平凡，却从不会让人腻烦，
大家都快来为心爱的人动手烤制吧！



前言

PROLOGUE

从家庭烘焙开始——和心爱的人一起打造专属的甜蜜记忆！

从小我就是个面包爱好者，那时小区里有个小巧精致的面包店，每当那里飘出新出炉面包的香气时，我常会跑去买几个一饱口福。我钟爱面包本身的味道，而面包烘烤过程中散发出的香味，还有摆放着各种面点、饼干和甜点的面包房里那种独特的氛围，在我心中更是充满着无穷的魅力。上大学时，我曾在面包房打过工，虽然我能做的不过是卖卖面包，或者给面包进行简单包装这种看似不起眼的工作，但每每看着那些面包、饼干或蛋糕的制作过程，都会忍不住幻想有一天我也会成为一名神奇的面点师。但是，当我明白这个看似神奇的职业需要起早贪黑，需要付出巨大劳动量，需要承受严峻的体力考验时，我还是选择了放弃。直到结婚成家后，我开始听说可以用家用烤箱在家烤制美味的面包、糕点，而且很多人也都很喜欢在家自己尝试。于是，我也去书店买了一本教授烘焙的书，开始在家动手尝试制作玛芬蛋糕和曲奇饼干。

一开始，我只是延续着儿时的好奇心和兴趣。但渐渐地，身边的朋友和看过我博客的人称赞说，按照我的食谱烤制出的甜点很好吃，这些夸奖激发了我继续深入学习烘焙的欲望。于是，我开始向那些面点技师发起挑战，进而开始学习运用糖霜制作蛋糕的翻糖技艺。现在，我又有了一个更大更美的梦想——把我目前正在学习的翻糖技艺与烘焙完美地结合起来，做出更美味、更漂亮的蛋糕。

层出不穷的新式面包和甜点往往会以其华丽的外表吸引大家的注意，我也常为此惊叹不已。但实际生活中，最常被人们拿来尝试制作的，其实还是那些大众化的品类，那些经久不衰的经典。和朋友们一起边喝茶边享用的司康饼、生日聚会上永不会缺席的鲜奶油蛋糕，还有逢年过节寄托感恩与思念的豆沙馅儿甜点，这些都承载了太多珍贵的回忆，也因此让我们久经岁月而念念不忘。正是它们，让这些原本就特别的日子显得更加弥足珍贵，它们如家常便饭般为我们的生活提供源源不断的

活力，所以有时我真的很希望可以系统地甄选出这些经典食谱，并把它们一一介绍给大家。于是，我以一年之内韩国最大的门户网站NAVER上搜索点击量最多的烘焙食谱为中心，整理汇集出这些广受欢迎的大众化食谱。而我做这一切的初衷，就是希望各位读者也能和当初的我一样，在家庭烘焙的过程中与心爱的人一起，制造出许许多多珍贵的回忆。同时，考虑到有些读者希望挑战一些特别的家庭烘焙项目，我也将最近比较流行的杯子蛋糕和素食烘焙食谱添加到了本书中。

在我人生第一本烘焙书的写作过程中，那些刚开始动手尝试烘焙时的点点滴滴经常在脑海中浮现：我曾经在努力了很长时间之后，发现面包就是没办法烤熟，最后只好无奈地把所有材料统统扔掉；也曾经因为无法烤出自己想要的味道而不断重复同样的配方和烤制过程。为了降低失败率，我无数次向互联网或相关书籍求助，也经常向周围的朋友咨询，也正因如此，我积攒了很多的领悟和技巧。经历过如此艰难和曲折的挑战后，我终于获得了成功，当我与身边的朋友一起分享这些来之不易的美味时，总能感受到一种巨大的成就感和满足感。在这本书中，为了尽量降低大家初次体验家庭烘焙时的操作失误率，我把制作过程做了简易化处理，同时，我也尽量选用那些对身体有益且比较容易找到的食材。

第一次尝试出书，一切都还很陌生，也存在这样那样的不足之处，但它毕竟是我经过一年多努力后取得的成果，所以，我自己也会因为这小小的自豪感而感到温馨又充实。在这次写书的过程中，我经历了很多跌跌撞撞的第一次，在此要十分感谢一直给予我指导和帮助的中央图书出版社金恩庭老师。除此之外，还有一直在背后默默给予我支持的我的先生，以及给予我信任和鼓励的家人，还有那些在博客中始终支持和关注我的朋友，没有你们就没有我今天的小小成绩，在此对你们表示我最衷心的感谢！

朴贞美

目录

CONTENTS

PART

1

4000万网友追捧的 家庭烘焙食谱

BASIC

家庭烘焙基本常识

- 10 Basic 1-家庭烘焙基本食材
- 15 Basic 2-家庭烘焙基本器具
- 19 Basic 3-家庭烘焙基本技巧
- 29 Basic 4-家庭烘焙基本术语



美式华夫饼



- 34 融合至纯味道与淡淡香气的极品
绿茶玛德琳
- 36 香甜筋道的美味诱惑
花生曲奇
- 38 忧郁时瞬间给你好心情
咖啡巧克力布朗尼
- 40 小巧可爱的零食，一口一个
迷你玛芬蛋糕
- 41 满溢鸡蛋与黄油香气的海绵蛋糕
杰诺瓦土蛋糕
- 44 巧克力与草莓的梦幻邂逅
草莓巧克力鲜奶油蛋糕
- 46 柔和芝士与松脆曲奇的偶遇
简易芝士蛋糕
- 48 无法抗拒的经典美味
提拉米苏
- 50 最适合在春天馈赠亲朋好友
草莓奶油芝士馅饼
- 52 口感纯正、百吃不厌的
白吐司面包
- 55 野餐中的丰盛美食
总汇三明治
- 56 造型美观，食用方便
三明治卷
- 58 一个完整的鸡蛋藏在里面
鸡蛋蛋糕
- 60 充分满足个人喜好的可口馅料
自制比萨饼
- 62 全家人都喜欢的简便美味早餐
薄煎饼
- 63 搭配冰淇淋和水果的绝对美味
美式华夫饼
- 64 外焦里嫩的比利时风情
可可比利时华夫饼
- 66 松软醇臻，清新朴素
南瓜年糕蛋糕
- 68 满口留香的甜美
牛乳布丁
- 70 让人垂涎欲滴的甜爽
香橙果酱

2

伴随温馨午茶时光的 曲奇饼干和司康饼



核桃雪球曲奇

曲奇饼干

- 香甜、软糯、松脆，三味一体
- 74 巧克力碎曲奇
- 皓皓白雪覆盖的小山丘
- 76 核桃雪球曲奇
- 新月形状的可爱曲奇饼
- 78 香草月牙曲奇
- 棉花糖般酥香软糯
- 80 手指饼曲奇
- 当普通曲奇饼干无法满足你时
- 82 趣味造型曲奇饼
- 香甜果酱与喷香曲奇的奇遇
- 84 果酱曲奇
- 小朋友们的心头挚爱
- 86 小熊可可曲奇
- 百吃不厌的味道
- 88 黑芝麻曲奇
- 口味香浓纯正的饼干
- 90 豆腐饼干
- 杏仁与核桃的完美搭配，满口留香
- 92 核桃格雷派曲奇
- 皇室婚礼上的庆典礼物
- 94 弗洛伦丹杏仁饼
- 小酌时的最佳伴侣
- 96 帕玛森干酪曲奇
- 尽享甜蜜的小憩时光
- 98 可可玛德琳

司康饼

- 咯吱咯吱巧克力的喜悦
- 100 厚巧克力司康饼
- 午后两点，与一杯红茶的邂逅
- 102 香橙鲜奶油司康饼

3

满满健康食材的 玛芬蛋糕和磅蛋糕



草莓玛芬蛋糕

玛芬蛋糕

- 味道甜美，瞬间帮你恢复体力
- 106 蓝莓玛芬蛋糕
- 质感润泽，口感香甜
- 108 香蕉玛芬蛋糕
- 完美的光泽，极致的风味
- 110 红酒玛芬蛋糕
- 随时随地享受美味
- 112 巧克力玛芬蛋糕
- 醇香满口，温馨满屋
- 114 花生玛芬蛋糕
- 清爽草莓粒粒在目
- 116 草莓玛芬蛋糕

磅蛋糕

- Q弹绵软，一见倾心
- 118 香蕉核桃磅蛋糕
- 加倍香甜绵软
- 120 南瓜磅蛋糕
- 秋意浓浓，诚意满满
- 122 栗子磅蛋糕
- 甜中带苦，满口留香
- 124 绿茶磅蛋糕
- 让你彻底放松身心的浓香甜美
- 126 巧克力磅蛋糕
- 满溢水果干的甜美香气
- 128 水果干磅蛋糕
- 散发阵阵咖啡香气
- 130 葡萄干磅蛋糕

4 传达甜蜜心意的 蛋糕和馅饼

蛋糕

对甜腻说“不”，只留柔和芝士味

- 134 舒芙蕾芝士蛋糕

香醇甜美的夏日首选甜品

- 137 枫糖奶油芝士布丁

幽香香草与浓醇芝士的邂逅

- 138 香草芝士蛋糕

当浓浓奶味的芝士遇上清爽的葡萄

- 140 葡萄干乳酪蛋糕

酸酸甜甜的清爽享受

- 143 草莓慕斯蛋糕

香蕉巧遇巧克力

- 146 香蕉巧克力蛋糕

绵软浓醇的味觉享受

- 148 绿茶长崎蛋糕

甜中带苦的清爽甜点

- 149 绿茶布丁

百尝不厌的柔和香甜

- 150 薯香杯子蛋糕

高品质的馨香味道

- 152 香橙杯子蛋糕

馅饼

一口一个的香脆润滑

- 155 迷你鸡蛋馅饼

布朗尼的甜蜜与坚果香醇的巧妙融合

- 158 核桃碧根果布朗尼馅饼

在口中轻轻融化的甜蜜

- 160 香蕉布丁馅饼

空气中尽是秋天的味道

- 162 栗香馅饼

诚意满满，造型可人

- 164 苹果派

零食和早午餐的不二选择

- 167 乳蛋饼



薯香杯子蛋糕



蔬菜面包卷

5 每日餐桌不可或缺的 面包和三明治

面包

金黄绵软，无限激发食欲

- 170 南瓜鲜奶油吐司面包

隐隐绿茶香的清淡口味享受

- 173 绿茶吐司面包

享受嚼劲十足的乐趣

- 176 葡萄干吐司面包

橙香扑鼻的清爽吐司面包

- 178 香橙吐司面包

尽享当季甜香栗子的美味

- 180 栗香吐司面包

柔和香醇的浓浓咖啡香

- 182 咖啡面包

炎炎夏日的王道零食

- 185 咖啡沙冰

长久萦绕心头的朴素美味

- 186 原味面包圈

完美的色泽+绵软的口感

- 188 南瓜面包

简单朴素的基本款美味

- 191 早餐面包

亦零食亦正餐，孩子们最喜欢

- 192 蔬菜面包卷

甜蜜桂皮香的诱惑

- 194 肉桂卷

松软奶油芝士搭配香脆核桃

- 196 奶油芝士核桃面包

记忆中无法忘怀的味道

- 198 豆沙面包

唤醒所有味蕾的缕缕桂皮香

- 200 葡萄干苹果面包卷

原味呈现牛奶的醇香嫩滑

- 202 牛奶小面包

三明治

牡蛎酱和蜂蜜芥末酱的完美结合

- 204 鸡胸肉三明治

清晨餐盘里升起的小太阳

- 206 小太阳鸡蛋烤面包

制作简便的咖啡厅式早午餐

- 208 法式三明治 (Croque)

剩余吐司面包的妙用

- 210 面包布丁

尽享鲜脆香甜的口感

- 211 金枪鱼早餐三明治

6

为特别日子精心准备的
烘焙礼品

节日

- 214 蕴含大自然的味道
红枣羊羹
- 216 散发阵阵咖啡香气的高品位点心
摩卡馒头糕

情人节

- 218 入口即化的美味巧克力
鲜巧克力

光棍节

- 220 巧妙传达爱意的饼干
棍饼干

圣诞节

- 222 圣诞节的专属淘气小精灵
姜饼人糖霜饼干
- 225 圣诞节全家共享的美味
巧克力蛋糕卷
- 228 圣诞气氛爆棚
圣诞巧克力蛋糕

儿童节

- 230 女孩子心目中的满分甜点
Hello Kitty糖霜饼干
- 232 和孩子们一起享受动手乐趣
小刺猬面包



Hello Kitty糖霜饼干

7

当下流行的
素食烘焙和杯子蛋糕

素食烘焙

- 236 二次烤制后的双重松脆
摩卡意式脆饼
- 238 味道醇厚，营养丰富
豆乳黑芝麻曲奇
- 240 越嚼越香浓的味道
黑麦面包
- 241 软糯又不失香脆的健康零食
糯米蛋糕

杯子蛋糕

- 242 醇厚的味道让你一尝倾心
花生酱杯子蛋糕
- 244 胡萝卜与芝士蛋糕的天定良缘
奶油芝士胡萝卜杯子蛋糕
- 246 一块蛋糕，两种味道
奶油芝士布朗尼大理石杯子蛋糕
- 248 让忧郁心情一扫而光的清爽甜美
草莓杯子蛋糕
- 250 清爽甜蜜的幸福味道
柠檬杯子蛋糕
- 253 瞬间赶走酷热与压力的冰爽享受
柠檬果子露
- 254 无人不爱的那一抹温柔与甜蜜
提拉米苏杯子蛋糕
- 257 小巧可爱的胡萝卜装饰
迷你胡萝卜杯子蛋糕



提拉米苏杯子蛋糕

这里为您精心准备了简单易学的烘焙食谱。
这些面包、曲奇和甜点看似平凡，却从不会让人腻烦，
大家都快来为心爱的人动手烤制吧！



关于《幸福烘焙：4000万网友追捧的家庭烘焙食谱》 这本书

- * 本书PART1中收录的内容是以月份为单位，在有关烹饪的检索中点击量排名最靠前的烘焙食谱。
- * 本书PART2中收录的内容虽然不在上述排行榜中，但却属于深受大家喜爱的烘焙类别，除此之外还包括最流行的人气食谱。
- * 针对家庭烘焙的爱好者，我把大家经常关注的问题以及必须注意的一些要点整理成“烘焙小提示”放在书中。
- * 一次可制作的总数量或整体尺寸大小在食材介绍中已做标注。在个别未标注模具尺寸的情况下，玛芬蛋糕默认为底部直径为5.5厘米的玛芬模具，磅蛋糕默认为长、宽、高为15.5厘米×7.5厘米×6.5厘米的模具，而白吐司面包则默认为长、宽、高为21.5厘米×9.5厘米×9.5厘米的模具。
- * 如需查阅本书中未收录内容，请访问我的博客“甜心的简易家庭烘焙”（http://blog.naver.com/law_order）。

