

详尽的步骤图解，高手升级，新手零失败！

# 西式糕点

60种精选甜点，

500个必学诀窍

## 制作大全

(修订本)



[日] 川上文代 著  
书锦缘 译



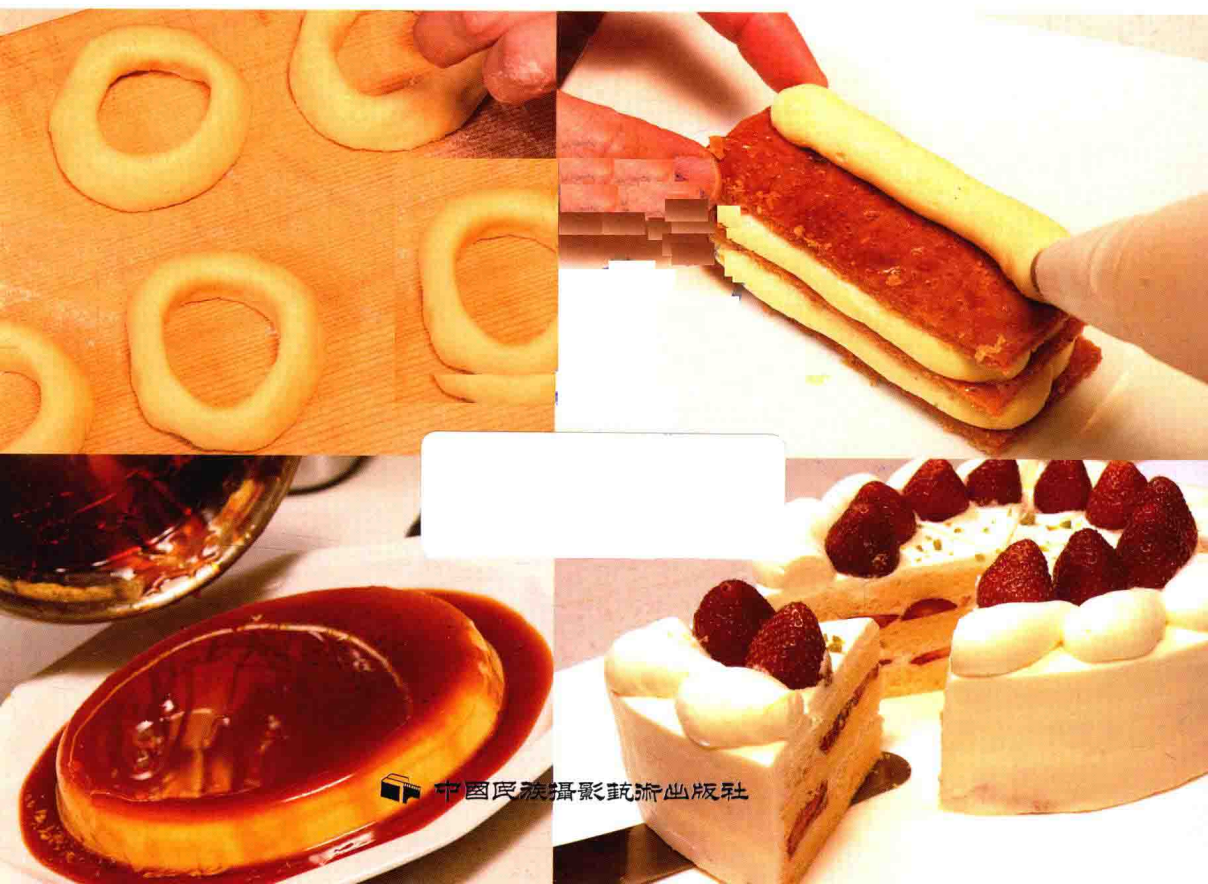
60种精选甜点，  
500个必学诀窍

# 西式糕点制作大全

(修订本)

日本名师秘方传授，超人气点心保证上手！  
详尽的步骤图解，高手升级，新手零失败！

[日]川上文代 著  
书锦缘 译



版权所有 侵权必究

图书在版编目(CIP)数据

西式糕点制作大全 / (日) 川上文代著; 书锦缘译  
-- 修订本. -- 北京: 中国民族摄影艺术出版社,  
2015.8

ISBN 978-7-5122-0727-1

I. ①西… II. ①川… ②书… III. ①糕点—制作—  
西方国家 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第171715号

TITLE: [イチバン親切なお菓子の教科書]

BY: [川上 文代]

Copyright © FUMIYO KAWAKAMI 2006

Original Japanese language edition published by Shinsei Publishing Co.,Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Shinsei Publishing Co.,Ltd.

Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本株式会社新星出版社授权北京书中缘图书有限公司出品并由中国民族摄影艺术出版社在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

著作权合同登记号: 01-2015-5009



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总策划: 陈庆

策划: 李伟

版式设计: 柯秀翠

---

书 名: 西式糕点制作大全(修订本)  
作 者: [日] 川上文代  
译 者: 书锦缘  
责 编: 吴 叹  
出 版: 中国民族摄影艺术出版社  
地 址: 北京东城区和平里北街14号(100013)  
发 行: 010-64211754 84250639 64906396  
网 址: <http://www.chinamzsy.com>  
印 刷: 北京美图印务有限公司  
开 本: 1/16 170mm × 240mm  
印 张: 13  
字 数: 109千  
版 次: 2016年3月第1版第1次印刷  
ISBN 978-7-5122-0727-1  
定 价: 48.00元

# 目 录

前言..... 2

## 第一章

### 糕点的基础知识

制作前的准备工作..... 10

必备的糕点制作器具..... 12

装饰糕点时的必备器具..... 15

必备的计量工具..... 16

如何使用烤箱..... 18

10种基本动作..... 20

基本面团等是用什么做成的? ..... 24

基本奶油和酱汁..... 30

基本馅料的制作..... 34

如何正确使用挤花袋..... 36

装饰的技巧..... 38



## 第二章

### 西式糕点/蛋糕篇

专栏 糕点的历史 法国糕点的变迁·····	42
草莓海绵蛋糕 (Strawberry Short Cake) ·····	43
蛋糕卷 (Roll Cake) ·····	47
红茶戚风蛋糕 (Black Tea Chiffon Cake) ·····	51
舒芙雷奶酪蛋糕 (Soufflé Cheese Cake) ·····	55
变化样式 奶油奶酪	
蛋糕 (Rare Cheese Cake) ·····	58
变化样式 烤奶酪蛋糕 (Baked Cheese Cake) ···	60
泡芙 (Cream Puff) ·····	63
变化样式 巴黎车轮饼 (Paris-brest) ·····	66
莓果塔 (Berry Tart) ·····	69
苹果派 (Apple Pie) ·····	73
千层派 (Mille-Feuille) ·····	77
经典巧克力蛋糕	
(Gâteaux Chocolate Classique) ·····	81
蒙布朗 (Mont Blanc) ·····	85
变化样式 日式蒙布朗 (Mont Blanc) ·····	88



糕点制作的诀窍与重点①	
海绵蛋糕的失败范例·····	46
糕点制作的诀窍与重点②	
水果的处理方式·····	50
糕点制作的诀窍与重点③	
变化无穷的戚风蛋糕·····	54
糕点制作的诀窍与重点④	
带点清爽酸味的奶酪·····	62
糕点制作的诀窍与重点⑤	
泡芙的失败范例·····	68
糕点制作的诀窍与重点⑥	
充分了解粉类·····	72
糕点制作的诀窍与重点⑦	
制作派、塔的辅助器具·····	76
糕点制作的诀窍与重点⑧	
好的派皮是迈向成功的捷径·····	80
糕点制作的诀窍与重点⑨	
巧克力食材学·····	84
糕点制作的诀窍与重点⑩	
挤花嘴是决定蛋糕外观的关键因素·····	90

## 第三章

### 西式糕点/其他种类篇

<b>专栏</b> 糕点的种类 小甜饼 (Petit Fours) .....	92
水果奶油蛋糕 (Fruit Butter Cake) .....	93
玛德莲与费娜雪 (Madeleine & Financier) .....	97
玛芬 (Muffin) .....	101
3种饼干 (3 Cookies) .....	105
<b>变化样式</b> 雪球与岩石饼干 (Snowball & Rock Cookie) .....	108
马卡龙与达垮司 (Macarons & Dacquoise) .....	111
千层可丽饼 (Mille Crêpe) .....	115
3种巧克力 (3 Chocolates) .....	119
巧克力慕斯与法式奶冻 (Chocolate Mousse & Blanc-Manger) .....	123
提拉米苏 (Tiramisu) .....	127
糖渍水果冰沙 (Sherbet) .....	131
<b>变化样式</b> 香草芭菲 (Vanilla Parfait) .....	133
卡士达布丁 (Custard Pudding) .....	135
<b>变化样式</b> 烤布蕾 (Crème Brûlée) .....	138
3种果冻 (3 Jellies) .....	141
甜甜圈 (Doughnut) .....	145
格子松饼 (Waffle) .....	149
草莓芭芭露 (Bavarois) .....	153



<b>糕点制作的诀窍与重点11</b> 干果与核果篇 .....	96
<b>糕点制作的诀窍与重点12</b> 糕点的美味源于油脂 .....	100
<b>糕点制作的诀窍与重点13</b> 包装创意精典集 .....	104
<b>糕点制作的诀窍与重点14</b> 最简易的基本饼干面团 .....	110
<b>糕点制作的诀窍与重点15</b> 各国独具特色的蛋白霜 .....	114
<b>糕点制作的诀窍与重点16</b> 做法简单、风味绝佳的果酱 .....	118
<b>糕点制作的诀窍与重点17</b> 巧克力调温 .....	122
<b>糕点制作的诀窍与重点18</b> 隔水加热法的优点 .....	126
<b>糕点制作的诀窍与重点19</b> 让糕点飘散出香气的调味料 .....	130
<b>糕点制作的诀窍与重点20</b> 冰沙与冰淇淋的分类 .....	134
<b>糕点制作的诀窍与重点21</b> 如何妥善利用剩余的蛋黄和蛋白 .....	140
<b>糕点制作的诀窍与重点22</b> 吉力丁为什么能产生水嫩的弹力感? .....	144
<b>糕点制作的诀窍与重点23</b> 油炸方法的三大法则 .....	148
<b>糕点制作的诀窍与重点24</b> 如何以风味、形状来分辨砂糖 .....	152
<b>糕点制作的诀窍与重点25</b> 如何掌握搅拌器的使用技巧 .....	156

## 第四章

### 日式糕点篇

专栏 日式糕点的演变 茶道与日式糕点··· 158

御萩 (Ohagi) ············ 159

关西风味樱饼与关东风味

樱饼 (Sakuramochi) ········· 163

铜锣烧 (Dorayaki) ········· 167

大福 (Daifuku) ··········· 171

水果馅蜜 (Anmitsu) ········· 175

甜薯羊羹 (Imoyokan) ········· 179

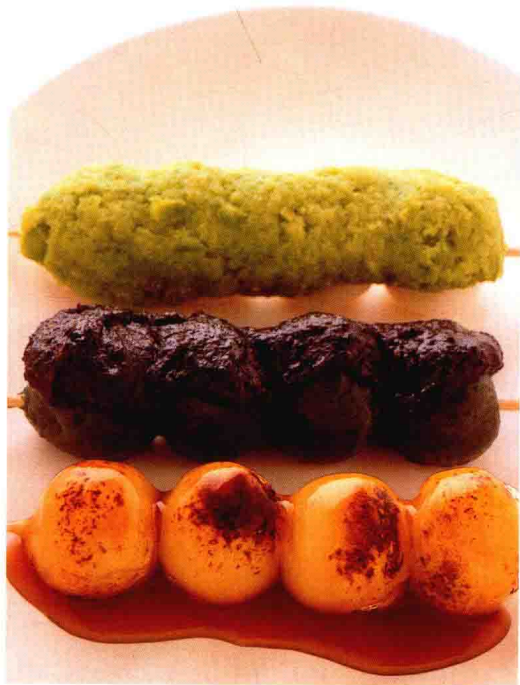
变化样式 水羊羹 (Mizuyokan) ······· 182

团子 (糯米丸子) (Dango) ······· 185

甜栗馒头 (Kurimanjyu) ········· 189

长崎蛋糕 (Castella) ········· 193

煎饼与霰饼 (Senbei & Arare) ······· 197



日式糕点制作的诀窍与重点①  
日式糕点的年历表····· 162

日式糕点制作的诀窍与重点②  
充分展现日本风情的叶与花····· 166

日式糕点制作的诀窍与重点③  
风味不同、原料繁多的日本茶····· 170

日式糕点制作的诀窍与重点④  
蒸煮专家——蒸锅的用法····· 174

日式糕点制作的诀窍与重点⑤  
制作质感水嫩日式糕点的必备食材····· 178

日式糕点制作的诀窍与重点⑥  
可当零食也可用来增添糕点色彩的甜纳豆····· 184

日式糕点制作的诀窍与重点⑦  
可让糕点变得有嚼劲还可以增加浓稠度的  
日本粉类····· 188

日式糕点制作的诀窍与重点⑧  
可使糕点膨胀又具有凝固效果的蛋····· 192

日式糕点制作的诀窍与重点⑨  
具有地方特色的日式糕点····· 196

日式糕点制作的诀窍与重点⑩  
煎饼与霰饼有何不同? ····· 200



## 第五章

### 异国风情篇

椰奶西米露·····	202
芝麻球·····	204
芒果布丁·····	206
杏仁豆腐·····	207



### 阅读说明

- 本书材料的标示：1杯=200ml，1大勺=15ml，1小勺=5ml。
- 烤箱的性能会根据使用机种的不同而有所差异，所以请配合做法中的烘烤所需时间，适当地调节温度。
- 鸡蛋若无特别标示，请使用M（中型）大小的鸡蛋。黄油请用无盐黄油。
- 各食谱中所记载的所需时间仅供参考。制作时请根据食材的状态或气候等实际情况做适当的调整。
- 食谱中所出现的标记“准”，为“准备作业”之意。“※”为“注意事项”之意。
- 制作的难易度以“★”号来标示。“★”代表“初级”，“★★”代表“中级”，“★★★”代表“高级”。
- 本书中所使用的利口酒如下：  
香橙甜酒（法Grand Marnier）、康图酒（法Cointreau）、覆盆子酒（法Crème de Framboise）、咖啡利口酒（法Kahlúa）、椰子利口酒（法Malibu Rum）。
- 食谱中所使用的甜味豆馅有豆粒馅、豆泥馅、白泥馅，也可使用市售的现成品。



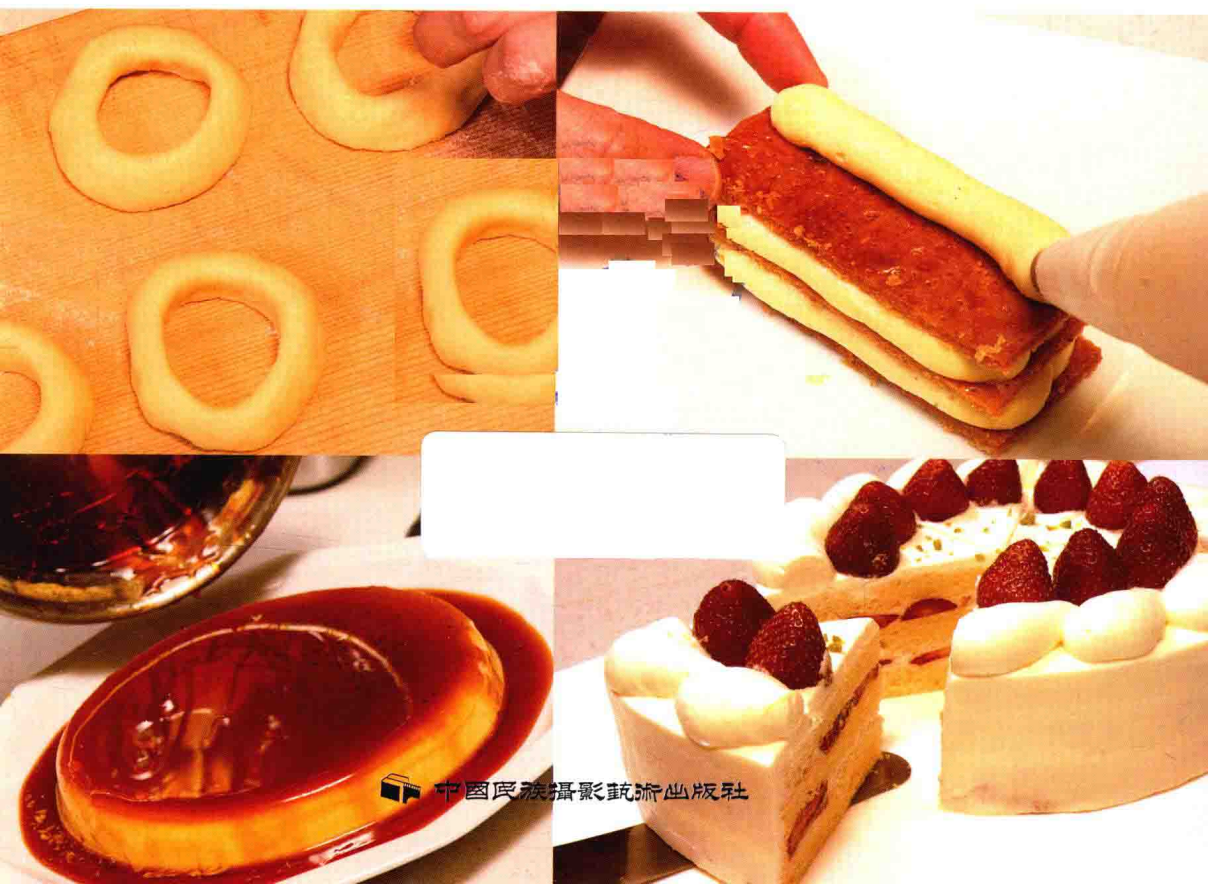
60种精选甜点，  
500个必学诀窍

# 西式糕点制作大全

(修订本)

日本名师秘方传授，超人气点心保证上手！  
详尽的步骤图解，高手升级，新手零失败！

[日]川上文代 著  
书锦缘 译



# 前言

本书以介绍西式糕点的做法为主，同时也包括了常见的日式点心及亚洲甜点的做法。

书中的每一道糕点都配有每一个制作环节的图片，并有制作时的重点与注意事项的说明。所以，即使常被人们认为“高难度”或“不知如何着手”的糕点，也可以有很高的成功率。

除了蛋糕的制作步骤之外，本书中还对制作时容易犯的错误、器具的用法、食材混合方式的差异等进行了说明，即使是初次尝试制作糕点的人也能够不慌不忙地完成。

即使失败了，也请不要就此放弃，仔细思考到底是哪里出错了。一定要再接再厉，继续挑战哦！



请记住，“失败是成功之母！”其实，混合或打发方式只要稍有不同，往往就可以产生不同的结果。这就是糕点制作的难处，也是它的乐趣所在。

只要有了这本书，您以前常常在蛋糕店看到或者买到的糕点，现在就可以自己做了！这样一来，当有值得庆祝的事或举办小型宴会时，就可以用亲手制作的糕点款待来客了。同时，本人也衷心地希望，有朝一日各位能够将自家的厨房幻化成绝佳的糕点屋哦！

川上文代



# 目 录

前言..... 2

## 第一章

### 糕点的基础知识

制作前的准备工作..... 10

必备的糕点制作器具..... 12

装饰糕点时的必备器具..... 15

必备的计量工具..... 16

如何使用烤箱..... 18

10种基本动作..... 20

基本面团等是用什么做成的? ..... 24

基本奶油和酱汁..... 30

基本馅料的制作..... 34

如何正确使用挤花袋..... 36

装饰的技巧..... 38



## 第二章

### 西式糕点/蛋糕篇

专栏 糕点的历史 法国糕点的变迁····· 42

草莓海绵蛋糕 (Strawberry Short Cake) ····· 43

蛋糕卷 (Roll Cake) ····· 47

红茶戚风蛋糕 (Black Tea Chiffon Cake) ····· 51

舒芙雷奶酪蛋糕 (Soufflé Cheese Cake) ····· 55

变化样式 奶油奶酪

蛋糕 (Rare Cheese Cake) ····· 58

变化样式 烤奶酪蛋糕 (Baked Cheese Cake) ··· 60

泡芙 (Cream Puff) ····· 63

变化样式 巴黎车轮饼 (Paris-brest) ····· 66

莓果塔 (Berry Tart) ····· 69

苹果派 (Apple Pie) ····· 73

千层派 (Mille-Feuille) ····· 77

经典巧克力蛋糕

(Gâteaux Chocolate Classique) ····· 81

蒙布朗 (Mont Blanc) ····· 85

变化样式 日式蒙布朗 (Mont Blanc) ····· 88



糕点制作的诀窍与重点①  
海绵蛋糕的失败范例····· 46

糕点制作的诀窍与重点②  
水果的处理方式····· 50

糕点制作的诀窍与重点③  
变化无穷的戚风蛋糕····· 54

糕点制作的诀窍与重点④  
带点清爽酸味的奶酪····· 62

糕点制作的诀窍与重点⑤  
泡芙的失败范例····· 68

糕点制作的诀窍与重点⑥  
充分了解粉类····· 72

糕点制作的诀窍与重点⑦  
制作派、塔的辅助器具····· 76

糕点制作的诀窍与重点⑧  
好的派皮是迈向成功的捷径····· 80

糕点制作的诀窍与重点⑨  
巧克力食材学····· 84

糕点制作的诀窍与重点⑩  
挤花嘴是决定蛋糕外观的关键因素····· 90



## 第三章

### 西式糕点/其他种类篇

<b>专栏</b> 糕点的种类 小甜饼 (Petit Fours) .....	92
水果奶油蛋糕 (Fruit Butter Cake) .....	93
玛德莲与费娜雪 (Madeleine & Financier) .....	97
玛芬 (Muffin) .....	101
3种饼干 (3 Cookies) .....	105
<b>变化样式</b> 雪球与岩石饼干 (Snowball & Rock Cookie) .....	108
马卡龙与达垮司 (Macarons & Dacquoise) .....	111
千层可丽饼 (Mille Crêpe) .....	115
3种巧克力 (3 Chocolates) .....	119
巧克力慕斯与法式奶冻 (Chocolate Mousse & Blanc-Manger) .....	123
提拉米苏 (Tiramisu) .....	127
糖渍水果冰沙 (Sherbet) .....	131
<b>变化样式</b> 香草芭菲 (Vanilla Parfait) .....	133
卡士达布丁 (Custard Pudding) .....	135
<b>变化样式</b> 烤布蕾 (Crème Brûlée) .....	138
3种果冻 (3 Jellys) .....	141
甜甜圈 (Doughnut) .....	145
格子松饼 (Waffle) .....	149
草莓芭芭露 (Bavarois) .....	153

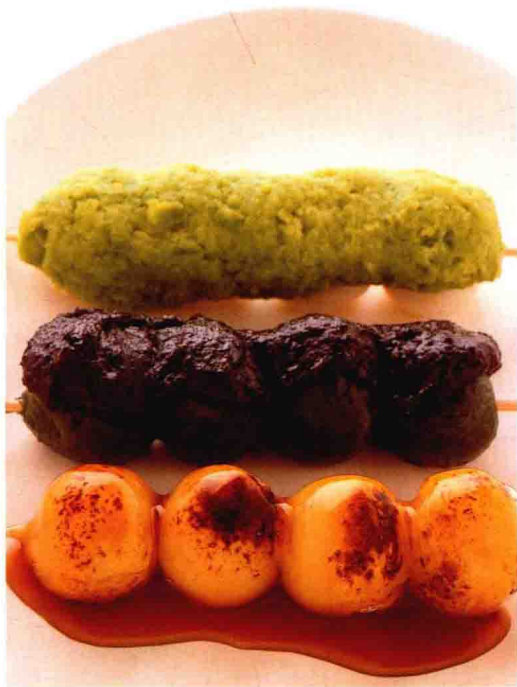


<b>糕点制作的诀窍与重点11</b> 干果与核果篇 .....	96
<b>糕点制作的诀窍与重点12</b> 糕点的美味源于油脂 .....	100
<b>糕点制作的诀窍与重点13</b> 包装创意精典集 .....	104
<b>糕点制作的诀窍与重点14</b> 最简易的基本饼干面团 .....	110
<b>糕点制作的诀窍与重点15</b> 各国独具特色的蛋白霜 .....	114
<b>糕点制作的诀窍与重点16</b> 做法简单、风味绝佳的果酱 .....	118
<b>糕点制作的诀窍与重点17</b> 巧克力调温 .....	122
<b>糕点制作的诀窍与重点18</b> 隔水加热法的优点 .....	126
<b>糕点制作的诀窍与重点19</b> 让糕点飘散出香气的调味料 .....	130
<b>糕点制作的诀窍与重点20</b> 冰沙与冰淇淋的分类 .....	134
<b>糕点制作的诀窍与重点21</b> 如何妥善利用剩余的蛋黄和蛋白 .....	140
<b>糕点制作的诀窍与重点22</b> 吉力丁为什么能产生水嫩的弹力感? .....	144
<b>糕点制作的诀窍与重点23</b> 油炸方法的三大法则 .....	148
<b>糕点制作的诀窍与重点24</b> 如何以风味、形状来分辨砂糖 .....	152
<b>糕点制作的诀窍与重点25</b> 如何掌握搅拌器的使用技巧 .....	156

## 第四章

### 日式糕点篇

<b>专栏</b> 日式糕点的演变 茶道与日式糕点···	158
御萩 (Ohagi) ·····	159
关西风味樱饼与关东风味	
樱饼 (Sakuramochi) ·····	163
铜锣烧 (Dorayaki) ·····	167
大福 (Daifuku) ·····	171
水果馅蜜 (Anmitsu) ·····	175
甜薯羊羹 (Imoyokan) ·····	179
<b>变化样式</b> 水羊羹 (Mizuyokan) ·····	182
团子 (糯米丸子) (Dango) ·····	185
甜栗馒头 (Kurimanjyu) ·····	189
长崎蛋糕 (Castella) ·····	193
煎饼与霰饼 (Senbei & Arare) ·····	197



<b>日式糕点制作的诀窍与重点①</b>	
日式糕点的年历表·····	162
<b>日式糕点制作的诀窍与重点②</b>	
充分展现日本风情的叶与花·····	166
<b>日式糕点制作的诀窍与重点③</b>	
风味不同、原料繁多的日本茶·····	170
<b>日式糕点制作的诀窍与重点④</b>	
蒸煮专家——蒸锅的用法·····	174
<b>日式糕点制作的诀窍与重点⑤</b>	
制作质感水嫩日式糕点的必备食材·····	178
<b>日式糕点制作的诀窍与重点⑥</b>	
可当零食也可用来增添糕点色彩的甜纳豆···	184
<b>日式糕点制作的诀窍与重点⑦</b>	
能让糕点变得有嚼劲还可以增加浓稠度的日本粉类·····	188
<b>日式糕点制作的诀窍与重点⑧</b>	
可使糕点膨胀又具有凝固效果的蛋·····	192
<b>日式糕点制作的诀窍与重点⑨</b>	
具有地方特色的日式糕点·····	196
<b>日式糕点制作的诀窍与重点⑩</b>	
煎饼与霰饼有何不同? ·····	200



## 第五章

### 异国风情篇

椰奶西米露·····	202
芝麻球·····	204
芒果布丁·····	206
杏仁豆腐·····	207



### 阅读说明

- 本书材料的标示：1杯=200ml，1大勺=15ml，1小勺=5ml。
- 烤箱的性能会根据使用机种的不同而有所差异，所以请配合做法中的烘烤所需时间，适当地调节温度。
- 鸡蛋若无特别标示，请使用M（中型）大小的鸡蛋。黄油请用无盐黄油。
- 各食谱中所记载的所需时间仅供参考。制作时请根据食材的状态或气候等实际情况做适当的调整。
- 食谱中所出现的标记“准”，为“准备作业”之意。“※”为“注意事项”之意。
- 制作的难易度以“★”号来标示。“★”代表“初级”，“★★”代表“中级”，“★★★”代表“高级”。
- 本书中所使用的利口酒如下：  
香橙甜酒（法Grand Marnier）、康图酒（法Cointreau）、覆盆子酒（法Crème de Framboise）、咖啡利口酒（法Kahlúa）、椰子利口酒（法Malibu Rum）。
- 食谱中所使用的甜味豆馅有豆粒馅、豆泥馅、白泥馅，也可使用市售的现成品。



# 第一章 糕点的基础知识

