



把爱与时光
烘焙成
温馨的味道

越做越上瘾的 经典饼干

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 经典饼干

聪明谷益智工场 编

图书在版编目(CIP)数据

越做越上瘾的经典饼干/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 978-7-5682-2438-3

I. ①越… II. ①聪… III. ①饼干—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第131576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 / 6.75

字 数 / 200千字

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

目录

Part 1 饼干家族

- | | |
|----------|----------|
| 001 酥性饼干 | 003 威化饼干 |
| 001 韧性饼干 | 003 蛋圆饼干 |
| 002 发酵饼干 | 004 蛋卷 |
| 002 薄脆饼干 | 004 装饰饼干 |
| 002 曲奇饼干 | 004 苏打饼干 |
| 003 夹心饼干 | |

Part 2 做饼干前的准备

- 005 工具的介绍与使用
- 007 材料的基本介绍
- 011 必须知道的基础技巧

Part 3 曲奇饼干

一、经典曲奇饼干 二、创意曲奇饼干

- | | |
|-------------|-----------------|
| 016 原味曲奇饼干 | 031 双色曲奇饼干 |
| 019 芝士曲奇饼干 | 035 巧克力杏仁字母曲奇饼干 |
| 022 抹茶曲奇饼干 | 039 蔓越莓曲奇饼干 |
| 025 巧克力曲奇饼干 | 042 什锦坚果曲奇饼干 |
| 028 糖衣曲奇饼干 | 045 香蕉曲奇饼干 |

Part 4 苏打饼干

一、经典苏打饼干 二、创意苏打饼干

- | | |
|------------|----------------|
| 048 牛奶苏打饼干 | 063 土豆咸苏打饼干 |
| 051 葱香苏打饼干 | 066 胡萝卜苏打饼干 |
| 054 全麦苏打饼干 | 069 薰衣草苏打饼干 |
| 057 芝麻苏打饼干 | 072 无糖钙食用盐苏打饼干 |
| 060 甜苏打饼干 | 076 杏仁香草苏打饼干 |

Part 5 薄脆饼干

一、经典薄脆饼干

079 芝麻薄脆饼干

082 杏仁瓦片饼干

085 茶香脆饼

088 葱香薄脆饼干

二、创意薄脆饼干

091 核桃碎薄脆饼干

094 焦糖苹果薄脆饼干

097 鲜辣脆饼

100 燕麦果干脆饼

103 花生薄脆饼干

Part 6 蛋香饼干

一、经典蛋香饼干

106 蛋香饼干（一）

109 蛋香饼干（二）

112 小猫头蛋香饼干

115 手指饼干

118 玛格丽特小饼干

二、创意蛋香饼干

121 榛子蛋酥饼干

124 芝麻蛋香饼干

127 果酱蛋香饼干

131 双色格子小饼干

135 核桃蛋白饼干

Part 7 节日饼干

138 姜饼

141 姜饼屋

146 巧克力夹心饼干

150 巧克力棒饼干

154 动物饼干



饼干家族

Part

酥性饼干

酥性饼干是以低筋小麦粉、油脂和细砂糖制成的口感酥脆的饼干。这种饼干面团在调制过程中，加水极少，尽量保证不出筋，具有良好的可塑性。这种饼干的造型多为凸花型，断面结构呈多孔状。酥性饼干因其口感松脆易碎而得名。



韧性饼干

韧性饼干是以小麦面粉、糖、油脂为主要原料，以酵母为疏松剂，加入淀粉、乳品、鸡蛋、香精等各种辅料，经过加工制成的饼干。与酥性饼干不同，韧性饼干中的油脂和糖的用量较少，面团在调制过程中，容易出筋，所以一般需要长时间调制。然后将面团擀压成薄片，用刀或模具切割后烘烤。为了防止饼干表面起泡，通常要在上面扎孔。烘烤完成的韧性饼干，外观光滑，表面平整，断面有层次，并且口感松脆。





发酵饼干

发酵饼干是以小麦面粉、糖和油脂为主要原料，以酵母为疏松剂，经过调粉、发酵、擀压、叠层、切割、烘焙等过程而制成的具有发酵特有香味的松脆饼干。按照配方的不同，发酵饼干又可以分为咸发酵饼干和甜发酵饼干。



薄脆饼干

薄脆饼干是以小麦面粉、糖和油脂为主要原料，加入芝麻、香葱等辅料，经过调粉、成型、烘烤而成的既薄且脆的特色饼干。薄脆饼干的做法相对简单，对于烘焙初学者而言，很容易上手。



曲奇饼干

“曲奇”一词来源于英语单词cookie。曲奇饼干是以小麦面粉、糖、乳制品为主要原料，加入疏松剂和其他辅料，采用挤压、切割等方法成型，通过烘烤制成的具有立体花纹或规则波纹的酥化饼干。曲奇饼干中的糖分和油脂含量比较高，不宜过多食用。

夹心饼干

夹心饼干是指在两块饼干之间添加糖、油脂或果酱等各种夹心料的饼干。



威化饼干

威化饼干源于其英文名称wafer biscuit，又称华夫饼干，是膨化食品的一种。威化饼干是以小麦面粉、淀粉为主要原料，加入乳化剂、疏松剂等辅料，经过调粉、烘烤制成的松脆型饼干。一般而言，威化饼干由单片饼干与馅料组成，具有入口易化的特点。



蛋圆饼干

蛋圆饼干又称蛋基饼干，是以小麦粉、糖和鸡蛋为主要原料，加入疏松剂、香精等辅料，采用搅打、调浆、挤注、烘烤等方法制成的松脆型饼干。这种饼干多呈圆形，大小、厚薄基本均匀，颜色金黄、棕黄或呈现品种应有的色泽，口味偏甜，口感松脆。因其鸡蛋用量大，具有浓厚的蛋香味，非常适合儿童食用。





蛋卷

蛋卷是以小麦面粉、糖和鸡蛋为主要原料，加入疏松剂、香精等辅料，经过搅打、调浆（发酵或不发酵）、浇注或挂浆、烘烤卷制而成的松脆饼干。



装饰饼干

装饰饼干一般是以小麦粉、糖和油脂为主要原料，加入乳制品、鸡蛋和疏松剂等辅料，经过和面、成型、烘烤、冷却后，在其表面涂布巧克力酱、果酱等辅料，或喷撒调味料，或裱粘糖花而制成的表面有涂层、线条或图案的饼干。装饰饼干一般分为涂层型饼干和粘花型饼干两种，涂层型饼干就是表面有涂层、线条、图案或者喷撒调味料的饼干；粘花型饼干就是在表面裱粘糖花的饼干。由于装饰材料不同，饼干的味道也存在差别，也正因如此，装饰饼干具有丰富的趣味性和创意性。



苏打饼干

苏打饼干起源于英国，约于1876年面世。由于以前人们普遍认为有抑酸性质的小苏打有帮助消化的作用，所以这种添加了小苏打的饼干也称为消化饼干。典型的消化饼干主要由糙棕色小麦面粉、全麦谷物、植物油、糖、食用盐和小苏打制成，也可以添加牛奶、燕麦等。就目前而言，苏打饼干是全麦饼干、纤维饼干、高纤维饼干、燕麦饼干、纤麸饼干、麦纤胚饼干等饼干的统称。

做饼干前的准备

Part 2

工具的介绍与使用



1. **烤箱** 烤箱是烘焙中必备的工具，用于烘制饼干、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。

3. **烤网** 烤网可以作为饼干、面包和蛋糕的冷却架，一般烤箱都会配备。

1. **厨房秤** 厨房秤用于称量各种材料。由于烘焙中要求配料精准，因此厨房秤是必备的工具。

2. **橡皮刮刀** 橡皮刮刀用于混合或搅拌材料，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（15mL）、1小勺（5mL）、1/2小勺（2.5mL）和1/4勺（1.25mL）。

4. **量杯** 量杯用于水、牛奶等液体配料的计量。





1.网筛 网筛用于粉类材料的过筛，有网眼粗细和尺寸大小之分，一般装饰用的糖粉等宜用小网筛。

2.面粉筛 面粉筛用于面粉及其他粉类原料的过筛，如将可可粉、抹茶粉等与面粉混合过筛，可以让它们混合得更加均匀。

3.手动打蛋器 手动打蛋器适于面糊、糖、蛋液等无须打发材料的混合搅拌。

4.电动打蛋器 电动打蛋机用于黄油、蛋清、全蛋等食材的打发。相比手动打蛋器，电动打蛋器的搅拌速度更快，打发时间更短，还能节省体力。

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.毛刷 一般为羊毛刷，主要用来涂抹蛋液或者刷盐水。需要注意的是，毛刷清洗后一定要晾干。

4.分蛋器 分蛋器用于蛋清与蛋黄的分离。

5.不锈钢盆 不锈钢盆用于黄油、鸡蛋在打发过程中的盛放等。

6.奶锅 奶锅用于煮牛奶或糖浆。



材料的基本介绍



1. 烤盘垫纸 烤盘垫纸一般包括油纸、油布和锡纸等，垫在烤盘上防粘，同时也可以免去清洗烤盘的麻烦。

2. 裱花嘴和裱花袋 将不同型号的裱花嘴装入裱花袋中，可以挤出不同大小和花纹的面糊。

3. 饼干切模 饼干切模用于切割不同的饼干形状，饼干切模款式繁多，可以根据喜好进行选择。

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食用盐黄油。

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

3. 牛奶 在烘焙中，牛奶可以替代水，并且起到柔软组织、增加口感的作用。根据乳脂含量的不同，牛奶可以分为全脂、低脂及脱钙三种，本书所说牛奶均为全脂牛奶。

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. 低筋面粉 面粉中蛋白质的含量决定其筋度。低筋面粉的蛋白质含量平均在8.5%左右，低筋面粉常用来制作口感柔软、组织疏松的蛋糕和饼干等。

2. 全麦面粉 全麦面粉是由全粒小麦经过磨粉、筛分等制成的产品，含有粉碎的麸皮，口感较粗糙，但是营养丰富，麦香浓郁。用于制作全麦面包和饼干等。

3. 糖粉 糖粉的颗粒非常细，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. 高筋面粉 高筋面粉的蛋白质含量通常在11.5%以上。因高筋面粉的筋度强，常用来制作口感筋道的糕点。

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。红糖容易结块，使用时需过筛或用水化开。

2. 细砂糖 细砂糖的颗粒较细，易于融化及搅拌，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。若将玉米淀粉加入蛋清中，则可以增加蛋清的稳定性。

4. 奶粉 奶粉由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，本书所说奶粉均为全脂奶粉。

5. 抹茶粉 抹茶粉是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。杏仁切片即杏仁片，主要用于饼干、蛋糕等的表面装饰。

2.蜂蜜 蜂蜜常用于烘焙中，除了可以增加甜味、丰富口感，使成品色泽更加好看之外，还可起到一定的保湿作用。

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、蛋糕的口感。

1.巧克力豆 巧克力豆具有巧克力的风味，在烘烤中不易化开，是烘焙中专用的耐高温巧克力。

2.干酵母 干酵母中的酵母是一种天然膨大剂，可以在有氧状态下将面团中的葡萄糖转化为二氧化碳，主要用于饼干、面包等的发酵。

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。

5.核桃仁 核桃仁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。其他同类还有花生、开心果等。





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

2. 泡打粉 泡打粉又称发泡粉和发酵粉，是一种复合膨松剂，主要添加于蛋糕或饼干面糊中。泡打粉保存时应该避免受潮，以免失效。

3. 食用盐 食用盐在西点制作中的用量很少，主要用来调味。

1. 苏打粉 苏打粉也称焙用碱，一种弱碱性食物膨大剂，可使食品蓬松柔软。

2. 香草精 香草精是一种从香草中提炼出的食用香精，常用于去除糕点类的蛋腥味或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。





(一) 烤箱的选购及使用

1. 烤箱的选购

市面上烤箱的种类有很多，但是用于烘焙的烤箱须具备以下功能：容积在24L以上；有上下两组加热管，并且上下管可以同时加热，也可以单独用上火或下火加热；能够调节温度；具有定时功能；烤箱内部至少有两层。

2. 烤箱的基本使用技巧

(1) 预热的方法和时间。预热是指在食物进烤箱之前，烤箱已经达到了所需温度，这样可以防止食物出现受热不均匀、表面烤焦等状况。预热的具体操作方法是先将烤箱提前调到指定温度，空烧一会儿，让烤箱达到预设的温度。当烤箱的发热管由红转为黑时，表明烤箱已经预热完成，可以将待烤的食物放入烤箱，按照预设的时间烤制。因为烤箱型号和预热温度不同，预热的时间也有差异，一般预热需要8~10分钟。预热时间不宜过长，以免浪费能源，影响烤箱的使用寿命。

(2) 加热的温度和时间。一般而言，家用烤箱的温度稳定性不高，即使是同一型号的烤箱也会有偏差，所以书中提供的烘烤温度和时间仅供参考。在具体操作中，还要根据自己的烤箱适当调节烤制温度和时间。在烘烤食物的过程中，最好随时注意烤箱内食物的状态，差不多就可以关火取出，不用严格按照配方中的时间要求加热。

(3) 加热不均的改善。烤箱是利用加热管加热的，所以加热管附近空间的温度与烤箱中心的温度有一定的差异，可能会出现加热不均的状况。改善这种状况的方法有三个：一是避免使用容积太小的烤箱，因为烤箱越大，加热不均匀的程度越轻；二是烤制中途，将烤盘取出，对调位置后放进去，或将食物换个位置，也有助于改善加热不均的状况；三是在上色过快的食物表面盖一层锡纸也是一种有效的方法。

(4) 烘烤位置的选择。烘烤薄饼干或面包的时候，可以将烤盘放在烤箱上层，以免食物底部烤糊而上表面未上色；中等厚度的面包或厚的饼干，可以放在中层，用上下火使其均匀受热；太厚的面包要放到下层，以防膨胀，导致上表面烤糊。



(二) 黄油的软化和打发

1. 黄油的软化

打发黄油之前，需要将黄油软化。黄油过硬或过软都不能很好地打发，所以必须软硬适中，软化至用手指可以在黄油表面轻松按出小坑的状态为最佳。

黄油软化的常用方法如下：

使用前一两小时将黄油从冰箱中取出，切成小块，室温下自然软化。最好不要用加热的方法，以免黄油液化，无法打发。



2. 黄油的打发

打发黄油就是使黄油在搅打的过程中饱含空气，与糖、鸡蛋等均匀混合，从而使饼干更酥脆。

黄油打发的具体操作方法如下：

(1) 称取所需黄油，放置室温，软化至用手指可以在表面轻松按一个坑。软化的黄油可以加入细砂糖或糖粉，用电动打蛋器低速搅打，直到糖和黄油均匀混合。

(2) 将电动打蛋器的速度调高，继续搅打，直到黄油变得蓬松，体积变大，颜色稍微变淡发白。打发黄油的过程中，黄油会在碗内飞溅，需要用橡皮刮刀将其刮起集中到碗底。

(3) 按照配方加入鸡蛋。鸡蛋的分量少于黄油的1/3时，可以直接加入，否则需要分次加入。鸡蛋应该是常温状态，加入冷藏的蛋液或一次加入太多蛋液可能会出现油水分离、黄油结块等影响打发的状况。

(4) 每次都要将蛋液和黄油搅打至完全融合，避免颗粒和油水分离。

