



名厨美食精品荟萃

西式面点 调酒 西式烹调

主编 于长江

2.188
00:1

中国劳动社会保障出版社

TS972.188
B000:1

名厨美食精品荟萃

(西式面点 调酒 西式烹调)

中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

名厨美食精品荟萃：西式面点 调酒 西式烹调/北京市旅游业培训考试中心编写. —北京：
中国劳动社会保障出版社，2003
ISBN 7-5045-3957-0

I. 名... II. 北... III. ① 西餐—面点 ② 鸡尾酒—配制 ③ 西餐—食谱
IV. TS972.188

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 030126 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码：100029)

出版人：张梦欣

*

新华书店经销

中国青年出版社印刷厂印装

880 毫米 × 1230 毫米 16 开本 12 印张 302 千字

2004 年 4 月第 1 版 2004 年 4 月第 1 次印刷

印数：3000 册

定价：88.00 元

读者服务部电话：010-64929211

发行部电话：010-64911190

出版社网址：<http://www.class.com.cn>

版权所有 侵权必究

举报电话：010-64911344

编 审 委 员 会

主 任 于长江

副 主 任 孙佳莉

委 员 王美萍 杨 真 陈 浩 张 伟 郑建平
郭亚东 南洪江 曹继桐 温彦钊

主 编 于长江

副 主 编 孙佳莉

执行主编 王美萍 (西式面点作品集)

杨 真 (调 酒 作 品 集)

郭亚东 (西式烹调作品集)

摄 影 刘 健

前 言

《名厨美食精品荟萃》是北京市旅游局众多西餐技师、高级技师和调酒技师创作的美食、美酒精品，是向2008年北京奥运会献上的一份厚礼，是北京市星级饭店餐饮职工心血的结晶。

《名厨美食精品荟萃》包括西式面点作品集、调酒作品集和西式烹调作品集3部分内容，收录了西式面点作品49件、调酒作品53件、西式烹调作品80件。每件作品都技艺精湛，风格独特，令人赞叹不已，代表了北京旅游饭店业饮食文化的最高水平，极具欣赏和收藏价值。

《名厨美食精品荟萃》一书在编写过程中，得到了北京建国饭店、北京饭店、长城饭店、贵宾楼饭店、马克西姆餐厅、莫斯科餐厅的大力支持，同时也得到了多位资深技师的鼎力协助，谨此向他们致以深深的谢意。

编 者

2003年于北京

目 录

• 西式面点作品集 / (1)

• 调酒作品集 / (51)

• 西式烹调作品集 / (105)

西式面点作品集





作品名称:沙架蛋糕
Sacher Cake
作者姓名:井俊峰
工作单位:北京新世纪饭店

一、作品用料

1.沙架蛋糕坯: 黄油130克、糖粉110克、香草香精适量、鸡蛋6个、巧克力130克、白糖110克、低筋面粉130克。

2.巧克力面: 巧克力3000克、葡萄糖800克、糖水400克、甜奶油1000克。

二、制作过程

1.沙架蛋糕坯:

(1)将黄油和糖粉放入搅拌器中先以慢速抽打,然后改中速,当黄油发白时,加入香草香精后,将蛋黄逐个放入,搅拌均匀后,加入巧克力。

(2)把蛋清和白糖放入搅拌器中,快速打起,打到蛋清能够立住筷子为准。

(3)将蛋清和蛋黄打好的糊,轻轻混合在一起,加入已经筛过的低筋面粉,搅拌均匀。

(4)将搅拌好的糊装入蛋糕模中。

(5)放入烤箱烤,烤箱温度 180°C ,时间30分钟。

2.巧克力面:

(1)将巧克力放入锅中,锅下放一热水盆将巧克力溶化。

(2)将熬好的糖水、葡萄糖与巧克力调到一起,拌均匀。

(3)存入冷库一天。

(4)将巧克力面反复压制至柔软,即可使用。

3.鲜奶油: 将甜奶油用中速搅拌,打发。

4.组合:

(1)在盘中央放置用巧克力和沙架蛋糕坯装饰的沙架蛋糕,蛋糕边用巧克力片装饰。

(2)蛋糕上放置用巧克力面做的装饰。

(3)巧克力面上用鲜奶油制作成仙鹤图。

三、成品特点

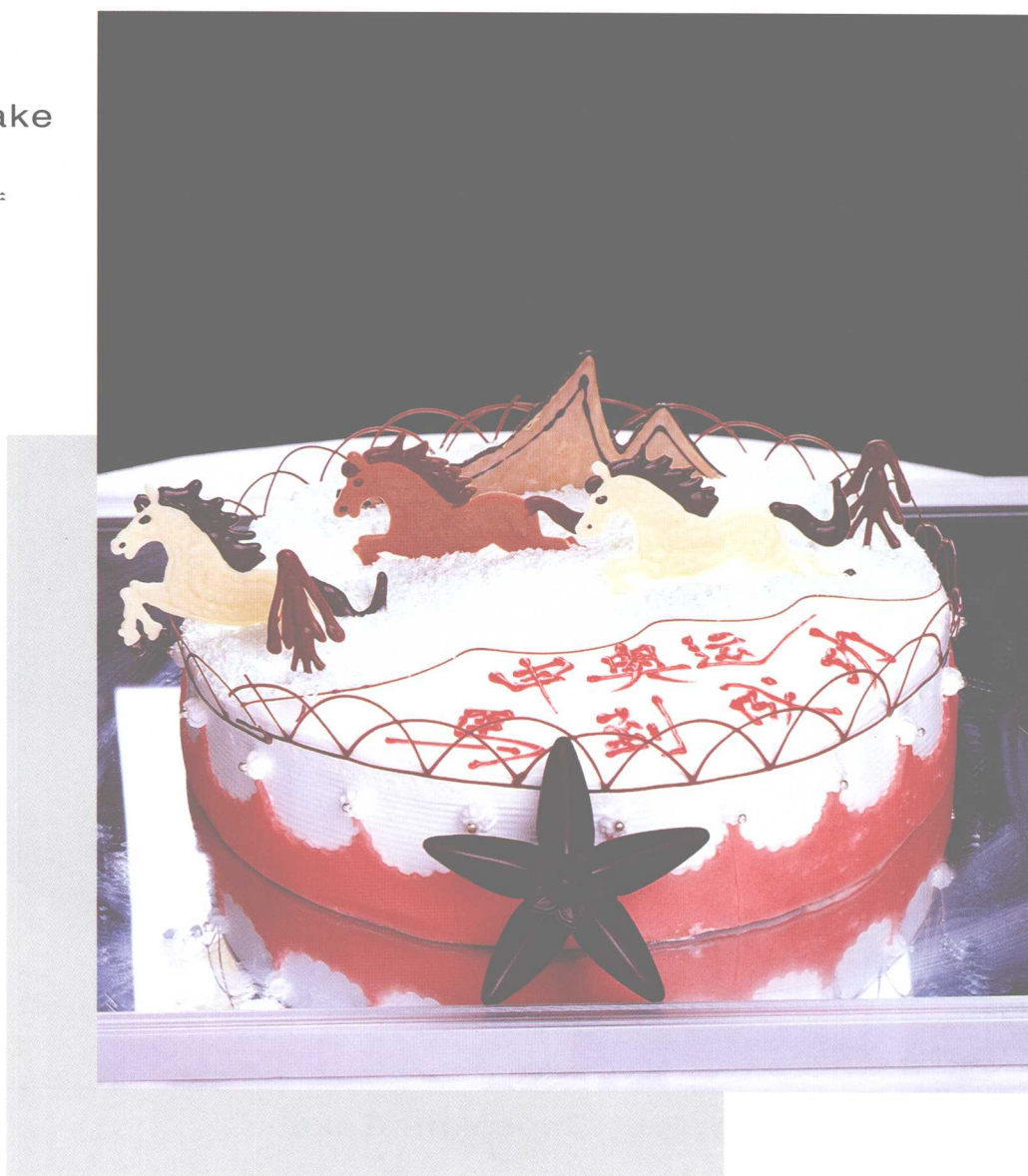
1.构思: 立体感强,造型别致。主体以巧克力本色为主,显得典雅、庄重、华贵大方。

2.特点: 既美观又有香甜口感;浓郁的巧克力味道回味无穷。

作品名称:奶油蛋糕
Cream Cake

作者姓名:刘志瑞

工作单位:马克西姆餐厅



一、作品用料

鸡蛋500克、砂糖250克、面粉200克、蛋糕油30克、牛奶60克、蜂蜜15克、松子仁适量、鲜奶油800克、黑巧克力100克、白巧克力100克、果胶50克、杏仁面150克、碎水果500克、色素适量。

二、制作过程

1. 将鸡蛋、砂糖、蛋糕油放入搅拌机内快速搅拌至挺拔,加入面粉与松子仁,然后再加入牛奶及蜂蜜,成为均匀的面糊状,放入蛋糕圈中至八成满,入烤箱烘烤。
2. 烘烤温度200℃,约25分钟,出炉后冷却。

3. 将冷却后的蛋糕坯片为三层后,抹上打起的鲜奶油,两层之间加入碎水果并使蛋糕坯平整、光洁。

4. 将黑、白巧克力放入容器中,用双煮法溶化后(温度不要高于50℃)制成黑白巧克力马。

5. 取部分黑巧克力做蛋糕的装饰。

6. 取杏仁面,加入适量色素,做杏仁面装饰。

7. 蛋糕表面用果胶挤字,并放巧克力马、巧克力装饰及杏仁面装饰即可。

三、成品特点

1. 构思:主题突出,取马到成功之意。
2. 特点:清香爽口,风味独特。



作品名称:巧克力蛋糕 Chocolate Cake

作者姓名:张燕群

工作单位:北京马克西姆餐厅

一、作品用料

- 1.蛋糕坯子:鸡蛋750克、砂糖375克、面粉375克、牛奶62克、蛋糕油50克、可可粉30克、黄油50克。
- 2.巧克力木司:巧克力335克、蛋黄250克、蛋清250克、砂糖140克、黄油160克。
- 3.巧克力汁:巧克力500克、黄油250克、淡奶油200克。
- 4.巧克力装饰:纯巧克力300克、白巧克力100克。

二、制作过程

1.蛋糕坯子:

- (1)除黄油、面粉、可可粉之外,将所有蛋糕坯子原料放入搅拌器中,以快速抽打至蛋液挺拔,倒入热黄油、面粉、可可粉,搅拌均匀,灌入蛋糕圈中至八成满。
- (2)放入炉烤,温度 180°C ,时间约30分钟,出炉后冷却。

2.巧克力木司:

- (1)将巧克力、黄油放入平底锅中隔水加热,巧克力溶化后加蛋黄搅拌均匀。
- (2)将蛋清打成蛋白状加入砂糖搅拌,然后放入溶化的巧克力,搅拌均匀即可。
- 3.将巧克力、黄油放入平底锅中隔水加热,待巧克力、黄油溶化后,放入淡奶油。
- 4.巧克力装饰:将巧克力溶化(温度不要高于 50°C),用模具做成巧克力花。
- 5.将蛋糕坯子分成四片,抹上巧克力木司,冷冻后擀面、挤边,将巧克力装饰物放在表面。

三、成品特点

- 1.构思:主题突出,有立体感,造型新颖。
- 2.特点:巧克力味浓郁,松软可口。



作品名称:奶油蛋糕 Cream Cake

作者姓名:罗美胜

工作单位:北京展览馆莫斯科餐厅

一、作品用料

低筋面粉 300 克、细砂糖 300 克、鸡蛋 600 克、蛋糕油 20 克、甜奶油 500 克、巧克力 200 克。

二、制作过程

- 1.将鸡蛋、细砂糖、蛋糕油上机器搅拌，待搅拌成糊状时再加入低筋面粉。
- 2.将搅拌均匀的蛋糕糊倒入圆形模具中入炉烘烤，温度 200℃，时间 20 分钟。
- 3.待凉后把蛋糕坯片成三片，即分成三层。
- 4.在第一层蛋糕片上刷糖水，将打起的甜奶油放在上

面抹平，然后再放一些水果碎丁，再放第二层蛋糕片，程序与制作第一层相同。

5.第三层蛋糕片用同样方法，但不放水果，而是把蛋糕表面抹平，等待装饰。

6.将巧克力溶化后，再根据需要做成巧克力装饰物。

7.最后将各种装饰物放在抹好的蛋糕上面进行美化装饰。

三、成品特点

- 1.构思: 具有立体感，色泽、造型合理。
- 2.特点: 整体美观，绵软爽口。



作品名称:奶油蛋糕 Cream Cake

作者姓名:闫凯

工作单位:燕京饭店

一、作品用料

鸡蛋 8 个、糖 200 克、面粉 200 克、奶油 1 升、巧克力 100 克、巧克力米 50 克、鲜水果适量。

二、制作过程

1. 制蛋糕坯:

(1)将鸡蛋、糖放入容器中,快速搅打至稠糊状,加入过罗面粉,调拌均匀,倒入模具中,抹平。

(2)将蛋糕半制品放入温度 200°C 的烤炉中,约 30 分钟,待制品呈金黄色,用手按其有弹性时,即可出炉、冷却备用。

2. 制品成型:

(1)搅打奶油:将奶油放入容器中,快速搅打至用尺板挑起呈峰状,即可备用。

(2)将冷却后的蛋糕坯片为三层,在两层之间夹打起的奶油。

(3)将夹有奶油蛋糕坯的表层用较厚的奶油抹平,然后将蛋糕侧面沾满巧克力米。

三、成品特点

1.构思:造型具有立体感,突出蛋糕裱花技能。

2.特点:美味香甜,口感绵软。



作品名称:奶油蛋糕 Cream Cake

作者姓名:王文彪

工作单位:北京饭店

一、作品用料

- 1.蛋糕坯子:鸡蛋600克、蛋糕油30克、水130克、砂糖300克、低筋面粉300克、香草油6克、打起的鲜奶油700克、猕猴桃100克、白樱桃酒40克。
- 2.糖装饰品:砂糖1000克、水600克、糖胶250克、色素少许。

二、制作过程

- 1.将鸡蛋、砂糖放在搅拌器中,快速抽打,2分钟后放入蛋糕油搅拌均匀,然后放入低筋面粉,搅拌均匀,快速抽打至蛋液挺拔为止,倒入蛋糕圈中至八成满。

- 2.放入炉烤,炉温 180°C ,30分钟,出炉后冷却。

- 3.将砂糖、糖胶水放在一起,上火煮开,然后用小火煮。糖上色后,放入色素,倒在石板上做圆形糖板2个,其中1个做底,1个做立体图案。

- 4.将糖装饰品放在做好的奶油蛋糕上,再放入一些猕猴桃装饰即可。

三、成品特点

- 1.构思:主题突出,有立体感,造型新颖,做工精细。
- 2.特点:口味清香、爽口,回味悠长。



作品名称:奶油蛋糕 Cream Cake

作者姓名:杨世清

工作单位:深圳大厦

一、作品用料

鸡蛋 1 000 克、糖 500 克、面粉 350 克、鹰粟粉 150 克、淡奶 1 听、甜奶油 1 000 克、巧克力 500 克、杏仁膏 500 克。

二、制作过程

1. 制作蛋糕坯:

(1)将鸡蛋和糖放入搅拌机内快速打起至稠糊状,加入淡奶油搅匀。

(2)将过罗面粉和鹰粟粉加入、调匀,倒入溶化的黄油。

(3)将半制品放进温度为 180℃ 的烤炉中,约 30 分钟,制品颜色变成金黄色时出炉,冷却备用。

2. 制品成型:

(1)将冷却后的蛋糕片为三层,两层之间夹入打起的奶油,抹平。

(2)将打起的奶油装入挤袋中,在蛋糕表面进行装饰。

3. 制作蛋糕装饰物:用巧克力等原料制作花篮;用杏仁面制作玫瑰花;用溶化的巧克力制作蛋糕装饰花。

4. 组装蛋糕成品:在裱制后的蛋糕中间放入巧克力花篮,花篮周围摆放玫瑰花,玫瑰花外层用巧克力装饰花装饰。

三、成品特点

1.构思:造型气派且有动感,色泽搭配简洁,主题突出。

2.特点:入口绵软,回味香甜,口味醇厚。

作品名称:奶油蛋糕
Cream Cake

作者姓名:付卫

工作单位:北京饭店



一、作品用料

1.蛋糕坯子: 鸡蛋 2 000 克、糖 1 000 克、乳化剂 80 克、低筋面粉 1 000 克、橘子水 240 克、沙拉油 140 克、香草油少许。

2.糖装饰品: 砂糖 1 000 克、水 500 克、柠檬酸少许、色素少许。

二、制作过程

1.蛋糕坯子:

(1)把鸡蛋、糖、乳化剂、低筋面粉放入搅拌器中, 快速打起, 逐步加入橘子水、香草油、沙拉油, 倒入蛋

糕圈中至八成满。

(2)放入烤炉, 炉温 180°C , 约 25 分钟, 冷却备用。

2.糖装饰品:

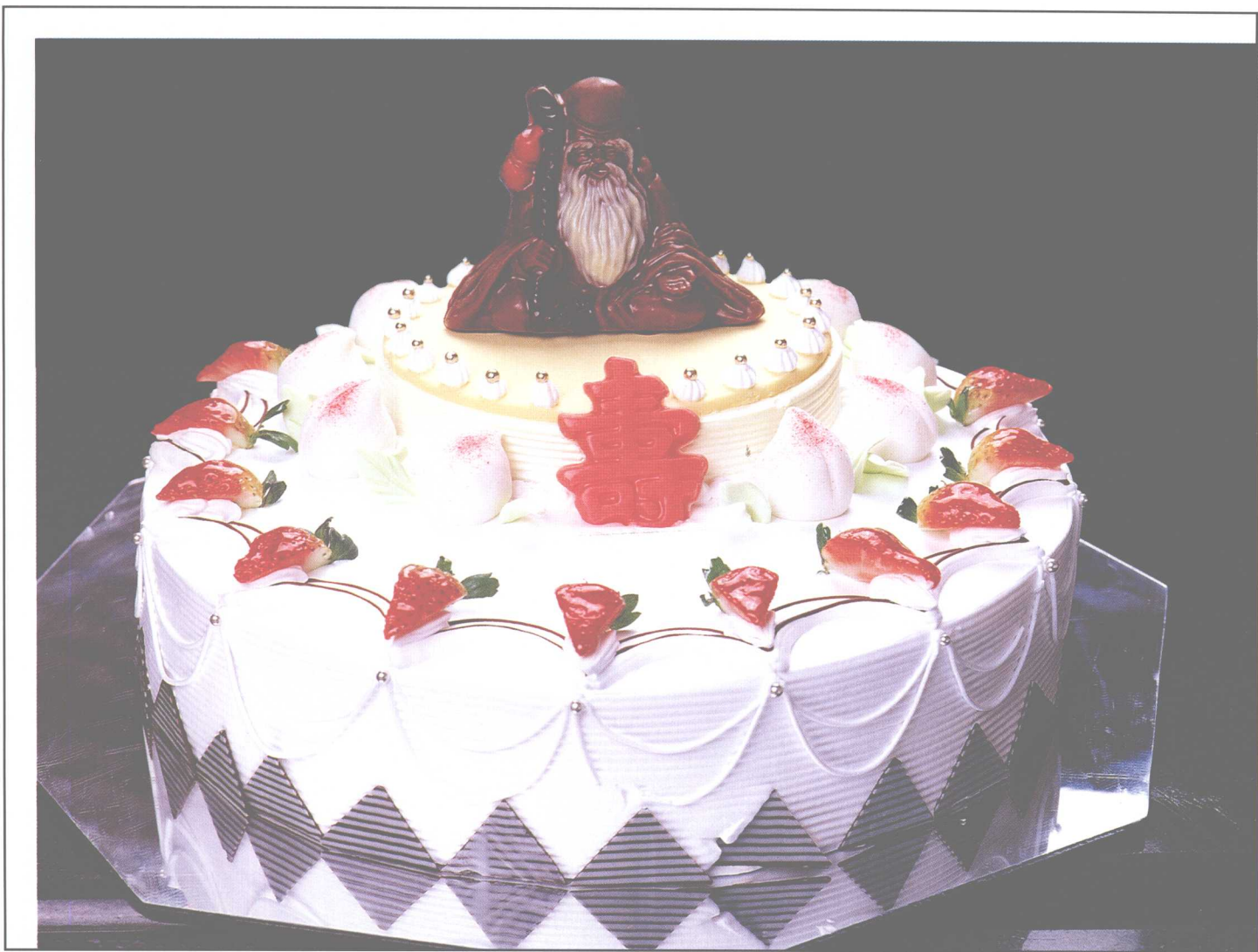
(1)把砂糖、柠檬酸和水混合搅匀后放入锅中煮开, 刷去脏沫, 熬到所需浓度, 加入所需色素。

(2)用熬好的糖在擦好油的大理石上挤图案, 冷却后, 粘成设计好的图案, 上面码放糖花, 组成成品。

三、成品特点

1.构思: 立体感强, 具有独特风格。

2.特点: 口感细腻、柔软。



作品名称:奶油蛋糕 Cream Cake

作者姓名:陈京宁

工作单位:北京西苑饭店

一、作品用料

鸡蛋 1 500 克、绵白糖 630 克、低筋面粉 495 克、黄油 120 克、鹰粟粉 110 克、鲜奶油(甜)907 克、时鲜水果 100 克、碎水果 100 克、巧克力 400 克。

二、制作过程

- 1.将鸡蛋和绵白糖放入搅拌器中快速搅打，打至膨胀后，改为慢速搅打。
- 2.将过筛后的低筋面粉、鹰粟粉慢慢倒入，然后陆续倒入溶化的黄油，用手搅拌均匀。
- 3.倒入蛋糕模，放在烤箱中烘烤，烤箱温度 $180\sim 200^{\circ}\text{C}$ ，25 分钟。

4.蛋糕坯出炉后凉透。用刀将蛋糕坯上面及底皮去掉，把蛋糕坯片为三层。

5.每层用打起的甜奶油抹平，撒些碎水果，顶层及周围用鲜奶油抹平，抹圆后用时鲜水果装饰。

6.将巧克力用双煮法溶化，待温度达到 30°C 左右时，灌入寿星模中，冷却后脱出，表面应光亮，最后放在时鲜水果的奶油蛋糕上进行装饰。

三、成品特点

- 1.构思: 立体感强，突出祝寿主题，色泽搭配合理，简洁大方。
- 2.特点: 质地松软，口味香甜，回味悠长。



作品名称:奶油蛋糕 Cream Cake

作者姓名:及阿平

工作单位:北京西苑饭店

一、作品用料

鸡蛋 1 500 克、绵白糖 630 克、低筋面粉 495 克、黄油 120 克、鹰粟粉 110 克、鲜奶油(甜)907 克、时鲜水果 150 克、碎水果 100 克、巧克力 300 克。

二、制作过程

- 1.将鸡蛋和绵白糖放入搅拌器中快速搅打,打至膨胀后,改为慢速搅打。
- 2.将过筛后的低筋面粉、鹰粟粉慢慢倒入,然后陆续倒入溶化的黄油,用手搅拌均匀。
- 3.放入蛋糕模中,入烤箱烘烤。烤箱温度 180°C , 25 分钟。

4.蛋糕坯出炉后凉透,用刀将蛋糕坯上面及底皮去掉,把蛋糕坯片为三层。

5.每层用打起的甜奶油抹平,撒些碎水果。顶层及周围用鲜奶油抹平、抹圆,用时鲜水果裱花装饰。

6.将巧克力用双煮法溶化,待温度达到 30°C 时,灌入婚礼人模型中,冷却后脱出,表面应光亮,最后放在裱花的奶油蛋糕上进行装饰。

三、成品特点

- 1.构思:立体感强,突出婚庆主题。色泽搭配合理,简洁大方。
- 2.特点:质地松软,口味香甜,回味悠长。