

MEISHIMEI MEIYITIAN

美食美味每一天

吉林摄影出版社



面包烤得香



美食美味每一天

面包烤得香



吉林摄影出版社

美食美味每一天



美食美味每一天——面包烤得香

责任编辑 秦真元

编著 李洪丽 等

吉林摄影出版社出版发行 (长春市人民大街124号)

新华书店经销

长春百花彩印有限公司印刷 889 × 1154 毫米 印张 40 开本 1/32

2003年1月第1版第1次印刷

ISBN7-80606-629-2/J·407

定价 200.00元 (本册10.00元)

本书如出现印装质量问题请与印刷厂联系调换

美食美味每一天

面包烤得香



吉林摄影出版社



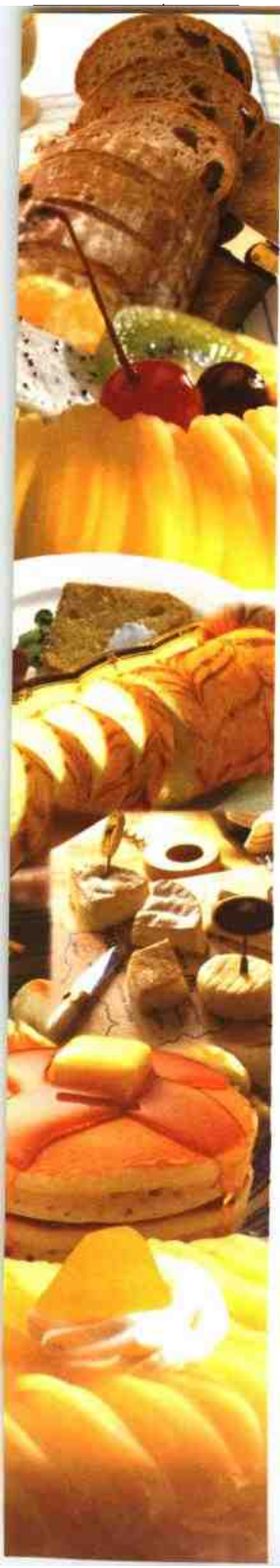
目 录

阿拉棒	4
半月型牛角面包	5
菠菜面包	6
菠萝面包	7
油酥甜面包	8
波卷面包	9
番茄面包	10
蜜红豆面包	11
欧式布丁面包	12
法式布丁面包	13
白土司	15
葱花面包	16
硬壳面包	17
葱油面包	18
全麦吐司	19
丹麦可松土司	20
丹麦面包	21
丹麦牛角面包	22
黄桃吐司	23
红豆土司	25
菲律宾面包	26
黑芝麻餐包	27
脆皮面包	28
赤豆馅面包	29
花生面包	30
黄豆杂粮土司	31
火腿玉米面包	32
姜汁面包	33

目 录

墨西哥面包	35
金色薄饼	36
马铃薯面包	37
奶油面包	38
奶酥甜面包	39
奶油餐包	40
奶油卷	41
牛奶面包	42
欧式奶露面包	43
奶油空心饼	45
欧式圣诞面包	46
苹果丹麦面包	47
葡萄干杂粮面包卷	48
起酥面包	49
巧克力戚风蛋糕	50
沙菠萝面包	51
全麦面包	52
铁扒金鸡	53
起酥甜面包	55
圆顶葡萄干吐司	56
欧式杂粮面包	57
法式杂粮面包	58
橄榄形餐包	59
饭团式面包	60
橘子面包	61
麸皮餐包	62
黑麦面包	63

MIANBAOKAODEXIANG



阿拉棒

备料

- 1、高筋面粉 500 克；
- 2、蛋 1 个半、盐半茶匙、速溶酵母 4 匙、糖 40 克、奶油 40 克、黑、白芝麻各适量、水 210 克。

做法

- 1、面粉放在面板上，把蛋、盐、糖、速溶酵母及水调匀加入拌成稠状，再放入奶油，揉成面团至光滑且有延展性；
- 2、将面团放在抹过油的盆中，盖上布，置于一旁 60 分钟，做基本发酵至胀到原来的 2 倍大小；
- 3、将发酵好的面团分成多个小面团，每个重约 50 克，滚圆，放置松弛约 5—10 分钟；
- 4、再次将面团滚圆，放置 5 分钟，接着将每个小团分别搓揉成长条状；
- 5、将长条状的面团排列大抹过油的烤盘上，约 30—40 分钟做最后的整型发酵，再分别抹上两次蛋水，并撒上黑、白芝麻；
- 6、将其送入烤箱中，用上火 200℃，下火 200℃ 烘烤 15—20 分钟，待面包表面呈现出金黄色即可出炉。



半月型牛角面包

备料

- 1、高筋面粉 329 克、低筋面粉 141 克、
- 2、盐 9.4 克、奶粉 28.2 克、新鲜酵母 23.5 克、奶油 18.8 克、蛋 4.7 克、糖 4.7 克、水 235 克。

做法

- 1、以直接发酵法搅拌至面团光亮且光滑撑开不易断时，置于一旁发酵 20 分钟，再冰冻松弛到手指可压下即可；
- 2、包油时将面团擀成裹入的油脂大小的 2 倍，把油脂放擀好的面中包好（油脂的硬度最好与面相同）；
- 3、将包好油的面团擀开约 100×30 厘米，3 折后擀开，重复 2 次，再冷冻 20—30 分钟，拿出擀开，再冷冻 20—30 分钟，取出擀成约 0.3 厘米厚的片；
- 4、先切成三个长条片，再将长片重叠切成三角形的片；
- 5、将片形的三角形由底部中间切开一个豁口，分别在底部向外，向上卷起，三角形下端的两个角重叠后压制成牛角形，装入盘子做最后的发酵，发酵后就可以放入烤炉中了。

MIANBAOKAODEXIANG



菠菜面包

备料

- 1、高筋面粉1500克、菠菜粉20克、奶粉30克；
- 2、改良剂1大匙、速溶酵母4茶匙、糖240克、盐1大匙、奶油120克；
- 3、水900克。

做法

- 1、高筋面粉过筛后与改良剂、奶粉混合，将水、速溶酵母、糖及盐混合调匀，与面粉调成稠状，再加入奶油揉成光滑又有伸展性的面团；
- 2、将揉好的面团放于抹过油的盆中发酵约30—60分钟；
- 3、将发好的面团擀成厚约1公分的长方片，放置松弛5—10分钟，在表面抹上一层薄薄的奶油，对折后备用；
- 4、将对折的面皮分割成约100—120公分的长条，然后分别盘成如结绳，排入已抹过油的烤盘中，做最后30分钟的发酵；
- 5、然后送入已先预热的烤箱中，以上火160℃，下火200℃烤22—25分钟，至表面微黄时关火，用余温焖3—5分钟后出炉；
- 6、在面包表面抹一层薄薄的奶油，撒些糖粉即可。



菠 萝 面 包

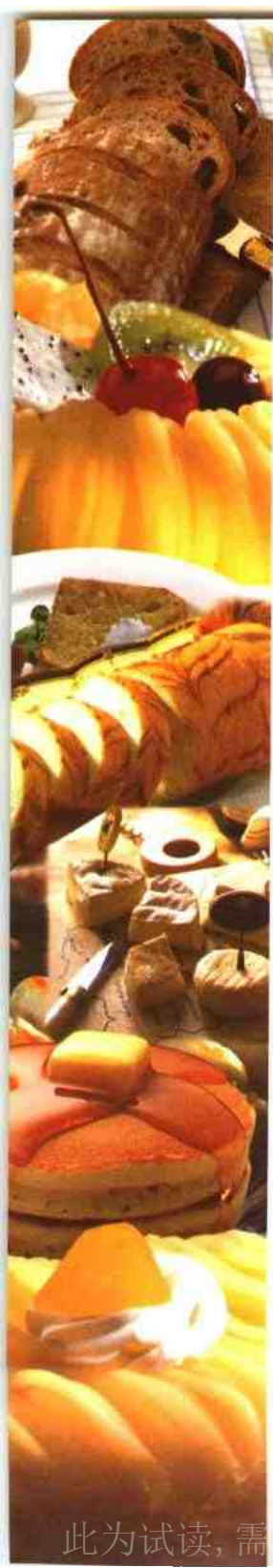
备 料

- 1、干酵母7克、高筋面粉500克、奶粉30克；
- 2、蛋75克、温水230克、盐2/3大匙、细砂糖75克、改良剂5克、无盐奶油75克、蛋黄20克、菠萝皮500克、水1大匙。

做 法

- 1、将干酵母、温水、高筋面粉、奶粉、蛋、盐、细砂糖、改良剂及无盐奶油混合均匀，揉成面团，滚成长条状，分割成每个重50克的小面团；
- 2、将面团揉成表面光滑的球状；
- 3、面团收口向下，置于一边盖上保鲜膜，松弛约15分钟；
- 4、将菠萝皮压平，取松弛好的面团，收口向下按压在菠萝皮上；
- 5、将菠萝皮向上包裹小面团至2/3处，放于圆形的锡箔纸上，排摆在烤盘上，再次发酵40分钟至原来的2倍大小；
- 6、将蛋黄表面涂上一层蛋黄液，再放入烤箱中烘烤即可。

MIANBAOKAODEXIANG



油酥甜面包

备料

- 1、高筋面粉 352 克、低筋面粉 88 克。
- 2、白油 44 克、裹入油 352 克、糖 22 克；
- 3、水 264 克。

做法

- 1、将面发酵；2、将发酵好的面每 60 克分成一个面团，滚圆后置于一旁发酵 15 分钟，再盖上保鲜膜备用；3、用来做起酥皮的面粉发酵至较有弹性而且柔软时，擀成片裹入油（油的软硬程度应与面相益），叠 3 折后擀平，重复 4 次。冷冻松弛 30 分钟，再将面团擀成 62×74 厘米的片，将边修齐，再松弛 15 分钟，分切成 12×12 的片，冷冻备用；4、将面团再次滚圆，至于盘中再次进行发酵；5、取出起酥片，再表面刷上一层蛋黄液；6、面团表面刷上一层水，盖上刷好蛋黄液的起酥片即可放入炉烘烤。



波 卷 面 包

备 料

1、调筋面粉 1000 克、鲜奶 400 克、2、盐半茶匙、糖 130 公克、蛋 120 克、奶粉 75 克、香草精 1 茶匙、速溶酵母 1 大匙、蜂蜜 55 克、奶油 90 克、奶水适量。

做 法

1、将高筋面粉与奶粉混合，再将糖、蛋、鲜奶、香草精、速溶酵母及蜂蜜调匀与面粉调和成稠状，再加入奶油揉成光滑又有伸展性的面团；
2、盆中抹上一层油，放入揉好的面团，盖上布发酵约 30 分钟；
3、取出发酵好的面团，擀成厚约 0.5 公分的长方形片，再将水抹于面皮表面，卷起成长筒状，切成 30—40 克重的片状面团；
4、将切好的面团紧密的摆在长方形的模内，放在一边进行最后的发酵，约 40—50 分钟；
5、发酵完成后，在面团表面涂抹 2 次奶水，再送入烤箱中，以上火 160℃，下火 190℃ 烘烤约 25—30 分钟，待表面呈现出金黄色即可。

MIANBAOKAODI



番 茄 面 包

备 料

- 1、高筋面粉 1000 克、奶粉 40 克、改良剂半茶匙、番茄酱 180 克、盐 1 茶匙、冰水 560 克、速溶酵母 4 茶匙、蛋 1 个、奶油 80 克、蛋水适量；
- 2、菠萝皮材料：酥油 35 克、雪白油 35 克、盐 1/4 茶匙、糖粉 100 克、奶粉 2 茶匙、蛋 1 个、低筋面粉 200 克。

做 法

- 1、面粉与糖、盐混合拌匀，将水和酵母调匀与蛋加入面粉和成团，再加入奶油揉成光滑且有延展性的面团发酵 40—60 分钟，将油脂打至软化，放入盐、糖和奶，接着打入蛋打至松发；
- 2、面团分成 60 克一个，松弛 5 分钟后抹水，加入低筋面粉，拌匀后分成每个 25—30 克的皮，盖住面团，用菠萝模压印出纹路，发酵；
- 3、待面团发酵至八分大时，抹上番茄酱送入预热至 220℃ 的烤箱下层，全火烘烤约 10 分钟，待表面着色、面包体无生料即可出炉。



蜜 红 豆 面 包

备 料

- 1、高筋面粉 600 克、奶油 48 克、蛋 36 克、
- 2、糖 72 克、奶粉 24 克、蜜红豆 300 克、乳化剂 6 克、新鲜酵母 18 克、盐 9 克、
- 3、水 324 克、

做 法

- 1、将面发酵后放入蜜红豆拌匀，置于一旁做基本发酵；
- 2、基本发酵完成后，将面团分切成块，每块重 225 克，滚圆后发基本发酵 15 分钟，再盖上保鲜膜以防风干结皮；
- 3、将面团擀开翻面，交面团卷起，再搓揉一下，使接口紧密结合，松弛 10 分钟；
- 4、将面团接口向上，再次用擀面棍由中间向前后均匀擀开，再将面团卷起装模（注意：面团要靠边放，双峰才会漂亮整齐）。
- 5、做最后一次发酵，至面占满了模才可以在面团表面刷上稀蛋水，放入炉烘烤。

MIANBAOKAODEXIANG



欧 式 布 丁 面 包

备 料

- 1、高筋面粉 1000 克、奶粉 40 克；
- 2、改良剂半茶匙、糖 180 克、盐 1 茶匙、冰水 560 克、速溶酵母 4 茶匙、蛋 1 个、奶油 80 克、奶水适量。布丁馅料：奶水 300 克、糖 75 克、盐 3 茶匙、蛋 1 个半、低筋面粉 30 克、玉米粉 30 克、香草粉少许、奶油 15 克。

做 法

- 1、面粉、糖、盐、改良剂、奶粉混合，将水和速溶酵母调匀后与蛋揉合成团，加入奶油搓揉成光滑面团；
- 2、放入盆中面团发酵约 40—60 分钟；将布丁馅料中的奶水、糖、盐用小火煮匀，再将蛋加入拌匀，加入低筋面粉与玉米粉，煮到发亮熄火，趁热加入奶油及香草粉拌匀，晾凉；
- 3、将面团分成 60 克一个，滚圆后放置 5 分钟，包入 1 大匙布丁馅，排入抹好油的烤盘中，放置约 50 分钟发酵；待面团胀至八分大时，在表面抹上 2 次奶水，静置 5 分钟；
- 4、将布丁馅装入挤花袋，然后在面团表面挤上螺旋花纹，即可送进烤箱中，烘烤约 12 分钟，待表面呈金黄色即可出炉。



法式布丁面包

备料

- 1、鲜奶 360 克、低筋面粉 20 克；
- 2、盐 2 克、蛋 50 克、奶油 20 克、蛋黄 30 克、玉米粉 15 克、糖 70 克。

做法

- 1、鲜奶煮开；2、玉米粉、低筋面粉加入细砂糖中搅拌均匀，再加入准备好的蛋黄搅拌成糊状；3、将鲜奶倒入拌好的面糊中搅拌均匀；4、用小火将面糊煮到浓稠并且冒气泡时，熄火，加入奶油搅拌均匀，制作奶油布丁馅；5、将面发酵好，分割成 60 克的多个小面团，将小面团滚圆，发酵 15 分钟后，盖上保鲜膜备用；6、将面团轻轻搓圆（这样可使气泡消失），再用手轻压平，用匙将 30 克左右的布丁馅包入面团；7、将包有馅的面团朝上，放入烤盘进行最后一次发酵，至大小是原来的 2—3 倍且不沾手时，就可以刷上蛋水入炉烘烤；8、可根据个人喜好在小面团上挤螺旋状的布丁馅或橘子酱。

MIANBAOKAODEXIANG

