

周景尧
郭品岑
著

松饼机的 百变料理



沙拉×烘蛋×米饭团

轻食小点×三明治×松饼

煎烤饼×松饼烧

甜甜圈×起酥×慕斯×蛋糕

饼干×塔类

「 My sweet time

我的甜蜜时光

维多利亚式的贵族生活时光

创意·流行·美味的松饼机快制料理」

Handmade Octopus Skewer

手工章鱼丸串烧



Hazelnut Tart

榛果塔



Shrimps Egg Salad Nigiri Waffle

鲜虾蛋沙拉握寿司松饼



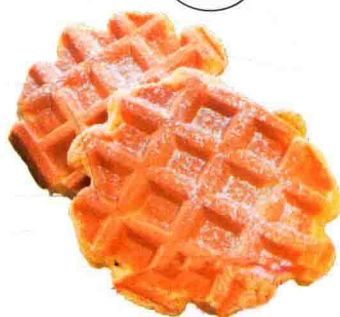
Strawberry
lefeuille

层草莓起酥派



海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP | FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

饼机的



百变料理

周景尧 郭品岑 著



海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP | FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

著作权合同登记号：图字132017030

本中文简体版图书通过成都天鸢文化传播有限公司代理，经台湾上优文化事业有限公司授权福建科学技术出版社于中国大陆地区独家出版发行，非经书面同意，不得以任何形式，任意重制转载。
本著作限于中国大陆地区发行。

图书在版编目（CIP）数据

松饼机的百变料理 / 周景尧，郭品岑著. —福州：
福建科学技术出版社，2018. 10
ISBN 978-7-5335-5578-8

I. ①松… II. ①周… ②郭… III. ①西点—制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2018）第044660号

书 名	松饼机的百变料理
著 者	周景尧 郭品岑
出版发行	福建科学技术出版社
社 址	福州市东水路76号（邮编350001）
网 址	www.fjstp.com
经 销	福建新华发行（集团）有限责任公司
印 刷	福建彩色印刷有限公司
开 本	700毫米×1000毫米 1/16
印 张	10.5
图 文	168码
版 次	2018年10月第1版
印 次	2018年10月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-5335-5578-8
定 价	43.00元

书中如有印装质量问题，可直接向本社



目录

说明：蓝色页码的是咸款，红色页码的是甜款。

松饼的基本做法

- 6 基本款松饼
- 8 基本面糊调制

沙拉

- 10 烟熏三文鱼沙拉松饼
- 12 海鲜沙拉青酱松饼
- 14 意式烤甜椒沙拉
- 15 鲜虾蛋沙拉握寿司松饼
- 16 夏威夷蔬果沙拉松饼

烘蛋

- 17 火腿蟹肉芝士烘蛋饼
- 18 叉烧烘蛋卷饼
- 20 西班牙烘蛋牛角堡
- 22 蛋白恩立蛋卷贝果
- 24 金枪鱼烘蛋满福堡
- 26 芝士培根恩立烘蛋
- 27 黄金三色烘蛋
- 28 熏三文鱼山药烘蛋

米饭团

- 29 照烧鳗鱼饭团
- 30 黄油南瓜米饭团
- 32 和风鲜虾米饭团
- 33 蒜香蛤蜊罗勒米饭团
- 34 韩式烤牛肉饭团
- 36 樱花虾紫米金枪鱼饭团

轻食小点

- 37 法国吐司
- 38 德式辣味热狗
- 40 番茄鸡肉面饺
- 42 熏鸡芝士香葱马芬
- 43 三文鱼黑胡椒马芬



- 44 司康
- 46 咸味司康

三明治

- 48 总汇松饼三明治
- 50 黄油甜玉米三明治
- 52 酱烧鳗鱼三明治
- 54 咖喱猪肉满福堡
- 55 牛肉芝士三明治

松饼

- 56 和风鸡肉咖喱松饼
- 58 法式芝士洋菇鸡肉松饼
- 60 香蕉巧克力松饼
- 61 黑芝麻养生松饼
- 62 比利时肉桂巧克力松饼
- 63 香橙巧克力松饼
- 64 幸福恋人
- 65 烈日松饼
- 66 肉桂核桃糖松饼
- 68 传统比利时松饼

煎 / 烤饼

- 69 猪肉咖喱马铃薯饼
- 70 牛油果猪肉墨西哥烤饼
- 73 墨西哥熏鸡芝士饼
- 73 墨西哥牛肉芝士饼
- 74 韩式海鲜饼
- 76 泡菜猪肉煎饼
- 78 番茄青酱芝士披萨
- 80 熏三文鱼洋菇芝士饼
- 81 墨西哥烤蔬菜芝士饼
- 82 印度芋泥烧肉饼
- 84 夏威夷口袋披萨



松饼烧

- 86 樱花虾 XO 干贝酱大阪烧
- 87 蔬食金枪鱼烧
- 88 手工章鱼丸串烧
- 90 白酱海鲜三文鱼烧
- 92 茭白蟹肉烧
- 93 乌鱼子芋头烧
- 94 日式章鱼烧
- 96 辣味南瓜蟹肉松饼烧
- 97 鲜虾芝士松饼烧
- 98 茶味红豆烧
- 99 QQ 黑糖鲷鱼烧
- 100 肉桂焦糖苹果烧
- 102 泰味车轮饼
- 104 荷兰铜锣烧
- 106 抹茶芋头牛奶烧
- 107 软糖 Q 鱼烧
- 108 古早味车轮饼
- 110 焦糖杏仁鲷鱼烧



甜甜圈

- 111 烘烤芝士洋葱圈
- 112 蒜味香肠马铃薯圈
- 113 辣味熏鸡马铃薯圈
- 114 田园蔬菜甜甜圈
- 115 杏仁芝士圈
- 116 转转甜甜圈
- 117 收涎甜甜圈
- 118 棉花糖甜甜圈



起酥类

- 119 三文鱼起酥饼
- 120 猪肉起酥咖喱饺
- 121 蜜汁叉烧起酥饺

- 122 千层草莓起酥派
- 124 酥皮花生麻糬
- 125 古早味酥皮芝麻麻糬
- 126 香蕉起酥千层

慕斯

- 128 意式提拉米酥
- 130 黑眼豆豆慕斯
- 132 香蕉提拉米苏
- 134 白巧克力恋曲

蛋糕

- 136 奶油莓果水果卷
- 138 玛丹蕾妮鸡蛋糕
- 140 伯爵茶蛋糕
- 142 软糖 Q 鱼烧
- 143 综合水果奶油卷
- 144 法式桔子蛋糕
- 146 抹茶玛德莲鸡蛋糕
- 148 荷兰焦糖肉桂黄油糕饼

饼干

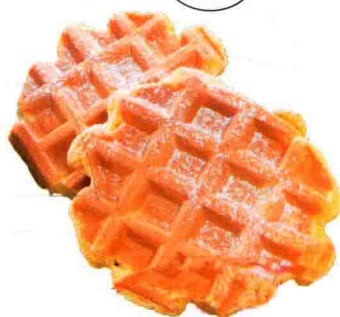
- 150 紫甘薯薄片饼干
- 152 黄金南瓜薄片饼干
- 154 脆笛酥
- 156 爆浆脆迪卷
- 158 彩绘饼干

塔类

- 159 古典巧克力三角
- 160 芝士蓝莓塔
- 161 白色恋人
- 162 草莓幸福恋人
- 163 莓果芝士塔
- 164 柠檬塔
- 166 榛果塔



饼机的



百变料理

周景尧 郭品岑 著



海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP | FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

作者简介

周景尧 Andy Chou

现职

- ❖ 经国管理暨健康学院餐旅管理系副教授暨系主任
- ❖ 台湾师范大学兼任教师授课西餐烹调
- ❖ 台湾白帽厨师协会理事

学历

- ❖ 中国文化大学生生活应用科学系所硕士毕业
- ❖ 加拿大乔治布朗学院厨艺管理科系毕业

经历

- ❖ 台北远东国际大饭店西厨主厨
- ❖ 台北国际希尔顿大饭店副主厨
- ❖ 台北实践大学推广中心西餐烹调教师 / 兼任技术教师授课法国料理
- ❖ 桃园育达高中专任技术教师



郭品岑

现职

- ❖ 经国管理暨健康学院餐旅管理系讲师
- ❖ 基隆海事职业学校烘焙科兼任讲师
- ❖ 基隆安乐国中技职兼任教师
- ❖ 台湾职训局烘焙讲师
- ❖ 个人工作室幸福果子工坊

获奖纪录

- ❖ 2009 年台湾区 UICPG 巧克力竞赛选拔第三名
- ❖ 2011 年好菇道简易创作料理第一名
- ❖ 2016 年亚洲料理团队挑战赛团体组第二名
- ❖ 台湾北区技能竞赛第一名
- ❖ 全台技能竞赛第三名

序

维多利亚式的贵族生活模式，总是扣人心弦的。以印象画派里的阳光与色彩为背景，人物优雅而时尚，谈天说地的思维自由畅快地流动，手中握着英式的骨瓷茶杯，啜饮着来自印度或荷兰的琥珀色红茶，点心成为情感交流里重要的话资，贵气与悠闲画上了等号。

脍炙人口的英国下午茶（Afternoon Tea），以调制一壶好的红茶，配上“三层架点心”为基调。下层架的点心，以精巧可口的三明治与口味偏咸的点心为主；中层架的点心，放置的是司康饼（scone），搭配果酱及黄油，是道地英国传统点心；上层架的点心，则放置的是各式艺心独具的甜点及糕饼。享受英式下午茶的精致美食，让人感觉在口腹与精神之间，回荡着游戏般的闲情逸趣。

在现代人的休闲生活里，饭店中自助餐式的下午茶（High Tea）亦受大众喜欢，包含各国不同热食点心及精致可口甜点蛋糕，品目繁多，让你大饱口福。

现在，享受下午茶的点心趣味，只要一台松饼机就可以办到了，无论是准备早餐、午餐、午茶、晚餐或宵夜，都能参考本书制作出总数多达108道的美味料理，总共包含了14个种类：米饭团、轻食小点、三明治、沙拉、烘蛋、松饼烧、煎/烤饼、饼干、蛋糕、慕斯、松饼、塔类、甜甜圈及起酥类。

我们制作团队整整用了一年多的时间，针对市售不同的松饼机及多样的模具*，规划出适合料理的松饼机点心，以营养、卫生、美味为前提，用创意、流行及简单的方法来完成本书，使读者能与家人朋友，享受携手创作松饼机料理的乐趣，分享亲手带来的美好时光。

悠闲与贵气不需要到高贵饭店才能享有，不论是中产阶级还是小资的男男女女，或是学生、上班族，任何时间都可以为自己创造，属于自己的、维多利亚式的社交生活。

编者注：*书中料理款使用的模具，读者有时可根据自己的情况灵活更换。编者在一些地方给出了更多的模具选择建议，采用橙色字标出。

目录

说明：蓝色页码的是咸款，红色页码的是甜款。

松饼的基本做法

- 6 基本款松饼
- 8 基本面糊调制

沙拉

- 10 烟熏三文鱼沙拉松饼
- 12 海鲜沙拉青酱松饼
- 14 意式烤甜椒沙拉
- 15 鲜虾蛋沙拉握寿司松饼
- 16 夏威夷蔬果沙拉松饼

烘蛋

- 17 火腿蟹肉芝士烘蛋饼
- 18 叉烧烘蛋卷饼
- 20 西班牙烘蛋牛角堡
- 22 蛋白恩立蛋卷贝果
- 24 金枪鱼烘蛋满福堡
- 26 芝士培根恩立烘蛋
- 27 黄金三色烘蛋
- 28 熏三文鱼山药烘蛋

米饭团

- 29 照烧鳗鱼饭团
- 30 黄油南瓜米饭团
- 32 和风鲜虾米饭团
- 33 蒜香蛤蜊罗勒米饭团
- 34 韩式烤牛肉饭团
- 36 樱花虾紫米金枪鱼饭团

轻食小点

- 37 法国吐司
- 38 德式辣味热狗
- 40 番茄鸡肉面饺
- 42 熏鸡芝士香葱马芬
- 43 三文鱼黑胡椒马芬



- 44 司康
- 46 咸味司康

三明治

- 48 总汇松饼三明治
- 50 黄油甜玉米三明治
- 52 酱烧鳗鱼三明治
- 54 咖喱猪肉满福堡
- 55 牛肉芝士三明治

松饼

- 56 和风鸡肉咖喱松饼
- 58 法式芝士洋菇鸡肉松饼
- 60 香蕉巧克力松饼
- 61 黑芝麻养生松饼
- 62 比利时肉桂巧克力松饼
- 63 香橙巧克力松饼
- 64 幸福恋人
- 65 烈日松饼
- 66 肉桂核桃糖松饼
- 68 传统比利时松饼

煎 / 烤饼

- 69 猪肉咖喱马铃薯饼
- 70 牛油果猪肉墨西哥烤饼
- 73 墨西哥熏鸡芝士饼
- 73 墨西哥牛肉芝士饼
- 74 韩式海鲜饼
- 76 泡菜猪肉煎饼
- 78 番茄青酱芝士披萨
- 80 熏三文鱼洋菇芝士饼
- 81 墨西哥烤蔬菜芝士饼
- 82 印度芋泥烧肉饼
- 84 夏威夷口袋披萨



松饼烧

- 86 樱花虾 XO 干贝酱大阪烧
- 87 蔬食金枪鱼烧
- 88 手工章鱼丸串烧
- 90 白酱海鲜三文鱼烧
- 92 茭白蟹肉烧
- 93 乌鱼子芋头烧
- 94 日式章鱼烧
- 96 辣味南瓜蟹肉松饼烧
- 97 鲜虾芝士松饼烧
- 98 茶味红豆烧
- 99 QQ 黑糖鲷鱼烧
- 100 肉桂焦糖苹果烧
- 102 泰味车轮饼
- 104 荷兰铜锣烧
- 106 抹茶芋头牛奶烧
- 107 软糖 Q 鱼烧
- 108 古早味车轮饼
- 110 焦糖杏仁鲷鱼烧



甜甜圈

- 111 烘烤芝士洋葱圈
- 112 蒜味香肠马铃薯圈
- 113 辣味熏鸡马铃薯圈
- 114 田园蔬菜甜甜圈
- 115 杏仁芝士圈
- 116 转转甜甜圈
- 117 收涎甜甜圈
- 118 棉花糖甜甜圈



起酥类

- 119 三文鱼起酥饼
- 120 猪肉起酥咖喱饺
- 121 蜜汁叉烧起酥饺

- 122 千层草莓起酥派
- 124 酥皮花生麻糬
- 125 古早味酥皮芝麻麻糬
- 126 香蕉起酥千层

慕斯

- 128 意式提拉米酥
- 130 黑眼豆豆慕斯
- 132 香蕉提拉米苏
- 134 白巧克力恋曲

蛋糕

- 136 奶油莓果水果卷
- 138 玛丹蕾妮鸡蛋糕
- 140 伯爵茶蛋糕
- 142 软糖 Q 鱼烧
- 143 综合水果奶油卷
- 144 法式桔子蛋糕
- 146 抹茶玛德莲鸡蛋糕
- 148 荷兰焦糖肉桂黄油糕饼

饼干

- 150 紫甘薯薄片饼干
- 152 黄金南瓜薄片饼干
- 154 脆笛酥
- 156 爆浆脆迪卷
- 158 彩绘饼干

塔类

- 159 古典巧克力三角
- 160 芝士蓝莓塔
- 161 白色恋人
- 162 草莓幸福恋人
- 163 莓果芝士塔
- 164 柠檬塔
- 166 榛果塔



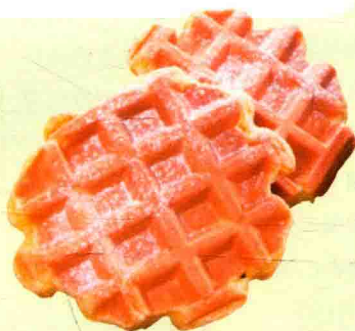
松饼的基本做法

基本款松饼

材料

- 低筋面粉 130g
- 全蛋 1 个
- 牛奶 50g
- 泡打粉 8g (或速发酵母粉 2g)
- 无盐黄油 30g
- 细砂糖 15g

比利时松饼



做法

- ❶ 将过筛好的低筋面粉、速发酵母、细砂糖放入钢盆，加入全蛋、牛奶搅拌均匀（图 1）。
- ❷ 无盐黄油退冰后切成小块，投入做法 1，一起搅拌均匀至面糊状，盖上保鲜膜发酵 1 小时（图 2）。
- ❸ 将面糊挤入或用冰淇淋勺挖 1 勺置入烤模至七分满（图 3），盖上松饼机，扣上锁扣（图 4），煎烤 7 ~ 8 分钟即可。



甜

甜

圈

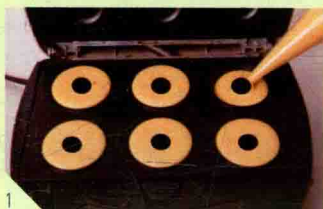
松

饼



做法

倒入面糊（图1），停20秒后，扣上锁扣（图2），将机器翻面静置60秒（图3），再翻回正面，煎烤4~5分钟即可。



1



2



3

鲷

鱼

烧



做法

倒入面糊（图1），停20秒，扣上锁扣（图2），将机器翻面静置60秒（图3），再翻回正面，煎烤4~5分钟即可。



1



2



3

基本面糊调制

一、松饼粉面糊

松饼粉加其他食材混合调成松饼面糊，不同品牌的松饼粉配方可能不太一样，请依照各品牌的包装标示来调制。（本书中使用的松饼粉都是食伯乐牌，大陆读者可选用其他品牌）。

材料

- 松饼粉（食伯乐牌）200g
- 牛奶或水 150g
- 蛋 1.5 颗（75g）

做法

- ① 将牛奶、水及全蛋先拌匀。
- ② 加入松饼粉，以打蛋器拌匀，即为面糊。
- ③ 将适量面糊倒入松饼机中，煎烤 2~4 分钟即可。

二、自制松饼面糊

材料

- 低筋面粉（过筛）100g
- 泡打粉 8g
（或速发酵母粉 2g）
- 全蛋 2 颗
- 无盐黄油 30g
- 牛奶 50g
- 细砂糖 10g

做法

将所有材料混合，使用搅拌器或手动搅拌调成面糊状，在常温（室温）下静置发酵 2 ~ 3 小时即完成。最后将面糊注入烤模煎烤。



建议使用软质好挤压的瓶装容器，更容易将面糊挤入烤模。烘焙材料店都买得到哦！



三、鸡蛋糕面糊

这款面糊可以使用于甜甜圈跟鲷鱼烧。

材料

- 糖粉 100g
- 鸡蛋 3 颗
- 牛奶 50g
- 低筋面粉（过筛）200g
- 泡打粉 6g
- 无盐黄油 200g

做法

- ① 将蛋、糖粉（图 1）、牛奶（图 2）、低筋面粉、泡打粉（图 3）拌匀（图 4），备用。
- ② 无盐黄油（图 5）煮融化至沸腾（图 6），放冷。
- ③ 将黄油加入做法 1，拌匀（图 7）。
- ④ 使用搅拌器或手动搅拌成面糊状，注入烤模（图 8），阖上松饼机盖（图 9），煎烤即完成（图 10）。



沙拉



烟熏三文鱼沙拉松饼



材料

- 烟熏三文鱼 4 片
- 松饼面糊 120g
- 洋葱圈 40g
- 洋葱碎 50g
- 双孢菇片 100g
- 水煮蛋片 2 个
- 生菜片 4 片
- 酸豆 5g
- 欧芹碎 3g
- 黄油 5g
- 白酒 5g
- 盐、白胡椒粉共 2g
- 柠檬角 2 个



建议煎烤 5 ~ 6 分钟



做法

- 1 将洋葱碎与双孢菇片以黄油炒香，并用白酒、盐、胡椒调味备用（图 1）。
- 2 将松饼面糊均匀倒入松饼机中，烘烤 5~6 分钟至金黄上色，涂上黄油（图 2）。
- 3 依序放上生菜、双孢菇片及蛋片（图 3）。
- 4 再放上烟熏三文鱼片、洋葱圈及酸豆，撒上欧芹碎（图 4）。
- 5 排盘，可附上柠檬角（图 5）。



1



2



3



4



5



海鲜沙拉青酱松饼