

品质生活

大伟的美食厨房

# 新手 烘焙圣经

学做健康、无添加剂的手工烘焙

李健伟 主编

高级西餐烹调师 高级营养保健师  
金勺奖大厨

中国纺织出版社



大伟的美食厨房

# 新手烘焙圣经

李健伟 主编



 中国纺织出版社



图书在版编目(CIP)数据

新手烘焙圣经/李健伟主编. —北京: 中国纺织出版社, 2012.10

(大伟的美食厨房)

ISBN 978-7-5064-9027-6

I. ①新… II. ①李… III. ①烘焙—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第190803号



---

策划编辑: 尚 知 韩 婧      责任编辑: 韩 婧  
特约编辑: 冷寒风 史 倩      责任印制: 刘 强

---

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

http: //www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京汇林印务有限公司印刷 各地新华书店经销

2012年10月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 9

字数: 165千字 定价: 29.00元

---

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换



GO! GO!



## 迎接烘焙的挑战



烘焙甜品的由来众说纷纭，有人说它在中世纪就已出现，也有人坚称它是19世纪浪漫主义的产物。烘焙的过程，就像是灰姑娘故事中的仙度瑞拉，被仙女棒一点，便摇身变成了让王子一见倾心的美丽佳人。这般魔力也让平凡素净的各种面粉，呈现出千变万化的甜品模样。

提到成功烘焙出美味的甜品，很多人都会退避三舍，即使有人勇敢地接受来自烘焙的挑战，也只有屈指可数的几个人能够真正掌握成功烘焙的技巧。每一位初学烘焙的人，只能对别人亲手做出的甜品羡慕万分、垂涎三尺，而想要自己烘焙出相同口感的甜品，却深感难如登天。

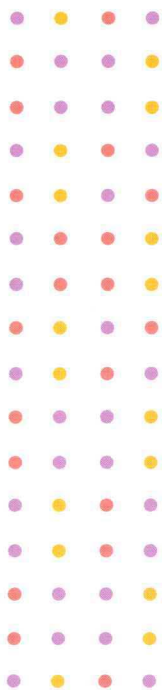
其实，自己动手制作烘焙甜品一点儿都不难，只要用心，你也能做出不输于高手且美丽又好吃的甜品！想跨进甜品的花花世界吗？想了解魅力无限也美味无比的甜品烘焙要诀吗？现在就来看看如何在家做出甜美的甜品吧！

想想每次经过甜品店时，眼睛总是会不由自主地被那些摆在架上的诱人蛋糕、精致饼干、喷香面包所吸引，看着一个个被装饰得那般精美的甜品，不仅你的视觉被不断挑逗，你的味觉也深陷其中无法自拔。

魔幻烘焙世界的奇妙与惊喜，就等你自己来体会喽！



水果可丽饼



## 烘焙梦想之旅

- 8 纷至沓来 烘焙料理，器材用料
- 13 一学就会 烘焙料理，两大难点

## PART 1 新手自制 Cake 美味蛋糕 19

- 20 多味小蛋糕
- 21 黑森林蛋糕
- 22 草莓奶酪蛋糕
- 23 桃子天使蛋糕
- 24 蓝莓蛋糕卷
- 26 水果抹茶蛋糕
- 28 柠檬牛奶蛋糕
- 30 抹茶红豆蛋糕
- 31 香草戚风蛋糕
- 32 杏肉奶酪蛋糕
- 34 草莓大理石蛋糕
- 35 香草布丁蛋糕
- 36 咖啡奶酪蛋糕
- 38 莓香蛋糕
- 40 富士山蛋糕球
- 41 百里香香蕉玛芬
- 42 肉松蛋糕卷
- 44 咖啡戚风蛋糕
- 46 海绵蛋糕
- 48 甜蜜红豆糕
- 50 奶香红茶糕
- 52 蜂蜜蛋糕
- 54 夹馅小蛋糕
- 56 葡萄干椰香蛋糕

## PART 2 面包 Bread 零失败体验 59

- 60 香肠奶酪面包
- 61 谷物面包
- 62 鲜奶QQ面包
- 64 巧克力面包
- 66 奶油泡芙
- 68 草莓小面包
- 70 果仁肉桂面包
- 72 奶油胡萝卜餐包
- 74 葱香香肠面包
- 76 红提牛角面包
- 78 法式长棍面包
- 80 全麦吐司面包

- |           |            |
|-----------|------------|
| 82 火腿蛋香面包 | 92 培根面包    |
| 84 奶油吐司面包 | 94 番茄火腿面包  |
| 86 肉松面包   | 96 金色玉米面包  |
| 88 水蜜桃贝果  | 98 奶香扭结包   |
| 89 麦片杂粮面包 | 100 奶酪肉松面包 |
| 90 毛毛虫面包  | 102 杯盏火腿面包 |

PART 3 在家做最健康的 Biscuit  
手工饼干 105

- |            |           |
|------------|-----------|
| 106 果仁饼干   | 118 手工小圆饼 |
| 108 杏仁小松饼  | 120 苏打饼干  |
| 109 柠檬雪饼   | 122 甜酥小饼干 |
| 110 奶油栗子饼干 | 124 圣诞姜糖饼 |
| 112 蓝莓小饼干  | 125 拇指饼干  |
| 114 红茶猫舌饼  | 126 蔬菜甜饼干 |
| 115 樱桃酒香饼干 | 128 可可饼干圈 |
| 116 奶油曲奇   |           |



PART 4 健康低脂的 Dessert  
幸福甜品 131

- |          |           |
|----------|-----------|
| 132 老婆饼  | 138 水果可丽饼 |
| 134 焦糖布丁 | 140 蛋黄酥   |
| 136 椰子塔  |           |











## 烘焙梦想之旅

在烘焙的过程之中需要你大胆的创意，构建出创意与味蕾的媒介，这一切的一切都在你的掌心，细心的你一定已经明白，烘焙的要领很多，只要将它们一一牢记在心，在逐渐熟悉的过程中，你会发现，厨房之中的小烤箱竟能如此神奇！轻松把玩之间的乐趣，足以令你沉浸其中……



# Baking 纷至沓来

## 烘焙料理，器材用料

想真正走进烘焙的内在世界并不难，大到器材小到用料，每一样都无须精准，只要在琳琅满目的器材用料中，找到最适合你的那一些，你的烘焙之路便会异常宽阔而平坦。然而对于初学者来说，这实在是一大考验，因为即便选定了初次尝试的目标，还是不知道要准备哪些器材，用到哪些材料才是最为合适的。为了解决你的烦恼，我们为你精心详解了最基本的烘焙器材及常用的各式材料，让你再也不会没有头绪，从容地实现你的烘焙梦想吧！



Baking Ingredient

### 烘焙材料篇

#### 关于烘焙中的粉

##### ●● 面粉

面粉是制作烘焙甜点不可或缺的主要用料之一，一般我们经常见到的有：高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉及全麦面粉。高筋面粉比较适合制作面包、面条，中筋面粉适合做包子、馒头，低筋面粉则多用来制作蛋糕、饼干。

##### ●● 糖粉

糖粉就是被研磨成细小颗粒的糖粒，它能够调节烘焙成品的甜味，还可以作为装饰，均匀撒在烘焙成品上作为糖霜。如果烘焙成品需要放置稍长的时间，作为装饰的糖粉则必须选用具有防潮性的糖粉。

##### ●● 玉米淀粉

玉米淀粉是从玉米粒中提炼出的淀粉，玉米淀粉与澄粉的相似之处在于，玉米淀粉在加入适量清水调和均匀后，再进行加热会具有胶凝特性，能够使食材凝结在一起。所以，玉米淀粉经常用来制作西点的馅料或是奶油布丁的馅料。

##### ●● 精盐

是不是很多人都想不明白，为什么香香甜甜的蛋糕、面包、饼干中会有盐的出现？其实，这主要是因为盐具有调和甜味、提味的作用。除此之外，在制作面包面团的时候，加入少许精盐，出炉后面包的黏性及弹性都会有所提升。



面粉



糖粉



玉米粉



精盐



## ●● 细砂糖

细砂糖是西点制作中不可缺少的主要原料之一，它是烘焙成品甜味的主要来源。在打发鸡蛋时加入细砂糖，还具有帮助起泡的作用，使烘焙成品更加柔软细致。



## ●● 红糖

红糖中含有非常浓郁的糖蜜及蜂蜜香味，适用于烘焙一些风味独特或是颜色较深的糕点。但在添加红糖的时候要注意用量，往往以上色适度为准，调味的效果主要还是来源于细砂糖。



## ●● 香甜泡打粉

香甜泡打粉是一种由小苏打粉及其他酸性材料所特制的化学膨大剂，是烘焙时经常用到的添加剂，多用于蛋糕、饼干等西点配方之中。



## ●● 小苏打粉

小苏打粉也是一种化学膨大剂，适合用于咖啡味或可可味蛋糕等含酸性材料较多的烘焙食物之中。用量的控制要科学合理，用量过大会

有苦味，影响烘焙成品的口感。另外需要注意的一点是，小苏打很容易吸收空气中的湿气，凝结成块，结块的小苏打不宜继续使用。所以，不用的小苏打，最好密闭存放，例如密封罐、夹链袋、奶粉罐等。



## ●● 酵母粉

酵母粉的种类很多，一般在超市经常买到的都是干酵母粉。酵母实际上是一种单细胞生物，将其加入到面包面团中，在适宜温度下进行充分发酵，可在面团之中产生适量的气体，使面团体积不断膨胀，所以在烘焙面包的时候经常加入酵母粉。需注意的是，酵母粉应密封、冷藏。



## ●● 调味粉

**咖啡粉：**咖啡粉是萃取于咖啡豆中的干燥细小颗粒，一般用来制作咖啡味戚风蛋糕、咖啡果冻、咖啡冰激凌等。加入材料前要先将其溶于热水之中，这样有利于咖啡粉与其他材料的融合。



香草粉

**可可粉：**可可粉是由可可豆脱脂后所研磨出的粉末，使用前同样需先将其溶于热水之中，再拌入其他材料，还可以均匀地撒在烘焙成品上作为装饰。



可可粉

**绿茶粉：**绿茶粉是由百分百绿茶研磨而成的绿茶粉末，口感上略带苦味，加入糕点中可使其具有绿茶风味，清新自然，越来越得到人们的肯定。



绿茶粉

**香草粉：**香草粉是提炼而成的香草香料，它在烘焙中的作用非常重要，能够增加烘焙成品的香味、口感，更能有效地去除鸡蛋的腥味。但要注意不可过量添加。



### ●● 黄油

黄油是从牛奶中提炼出的固态油脂，它是制作烘焙成品的主要材



料之一。市面上一般有 无盐黄油及含盐黄油两种，含盐黄油通常其中含有1%~2%的盐分，但更多情况下制作西点都会使用无盐黄油。黄油在烘焙甜点时，能够使甜点口感柔软，增强甜点的风味。黄油需要冷藏或冷冻保存。食用黄油的历史非常悠久，19世纪就已经流传进入西方寻常百姓家，并取代部分传统的动物油、植物油来烹调菜肴。

### ●● 色拉油

色拉油是由大豆提炼而成的透明、无味的液态植物油。它在烘焙之中用处较受约束，一般只用于戚风蛋糕、海绵蛋糕的制作，不适合添加到其他的烘焙食物之中。不能用花生油等其他液态油脂代替色拉油，因为花生油等其他液态油脂本身味道比较浓重，加入烘焙食物之中会严重影响烘焙食物的味道，所以不太适合加入其中。



### ●● 奶油奶酪

奶油奶酪是一种未经熟成的新鲜乳酪，其脂肪含量可超过50%，质地细腻、口感柔和。奶油奶



酪是奶酪的一种，但不是奶油的一种。奶油奶酪中含有很多水分，具有浓郁醇香的奶酪风味，还夹杂着一种特殊的酸味，必须置于冰箱冷藏室内冷藏保存。

### ●● 麦淇淋

麦淇淋就是人造植物油，是Margarin的音译，



在很多时候可以代替黄油使用，有起酥增香的作用。一般多用于制作起酥类等多层的烘焙成品，比如蛋挞、丹麦牛角面包。与黄油相比，麦淇淋有很好的延展性，可以变得很薄很薄。理论上，麦淇淋是可以完全替代黄油的，但实际上由于麦淇淋味道不如天然黄油香醇，熔点略低，因此一般只用来做起酥的裹入油。

### ●● 鲜奶油

鲜奶油分为动物性鲜奶油和植物性鲜奶油。动物性鲜奶油搅打后，泡沫稳定，具有浓郁的乳香，口融性佳，适于制作冰激凌、慕斯等冷藏保存即可食用的甜品；而植物性鲜奶油，更适合用来装饰挤花。植脂奶油也是人造鲜奶，是将植物油氢化之后加入能产生奶香味的香精来代替鲜奶。买到的植脂鲜奶呈液态，冷冻成块后可以切成所需要的大小并分块包好，冷冻保存。



### ●● 酥油

酥油是似黄油的一种乳制品，是从牛、羊奶中提炼出的脂肪，滋润



肠胃，和脾温中，营养价值颇高。酥油是制作曲奇饼干时常用的油脂，它的风味与黄油类似，但价格比黄油要便宜。用它来代替黄油，或是以1:1的比例加入曲奇饼干面团之中，可以大大增加饼干的酥松效果，口感会提升。





# 烘焙器材篇

## ●● 磅秤

称量的磅秤在制作烘焙甜品时尤为重要，使用时要将其放于水平的桌面上，可精确到1克。

## ●● 量匙

量匙通常为1组，有1个大匙、1个小匙、1/2小匙3种规格。1大匙为15毫升，1小匙为5毫升，1/2小匙为3毫升，方便手工称量微量的粉类或是液体。

## ●● 量杯

量杯主要用来量取用量较大的液体及烘焙时所用的主要粉类。1量杯的标准容量为236毫升，以水平目测为准。

## ●● 容器

打发蛋液、油脂类的容器，一般以不锈钢或玻

璃制品为最佳。并选择圆柱状的圆盆，这样在烘焙时操作起来会非常方便。

## ●● 毛刷

毛刷主要用来蘸取油脂涂刷烤盘，或是蘸取蛋汁刷于烘焙的食物表面，还可用干净的毛刷去除面团上的多余面粉。

## ●● 电动打蛋器

搅拌打发鸡蛋、奶油时一定要用到的器具，一般有瓜形、螺旋形两种头部。瓜形头用途最为广泛，可打发鸡蛋、拌匀材料、打发黄油、鲜奶油等，瓜形头上的钢圈数越多越易打发；而螺旋形头则适用于打发鸡蛋或鲜奶油，省时省力。

## ●● 擀面杖

擀面杖主要用来将面团、面皮擀成适当厚度。使用后必须洗净、擦干。

## ●● 橡皮刮刀

橡皮刮刀的刀体非常有弹性，主要用来拌匀材料或作为搅拌面糊之用。注意使用橡皮刮刀的时候，手法一定要用切刀式搅拌，切不可画圈搅拌。

## ●● 筛网

筛网总会被初学烘焙者所忽视，认为它可有可无，然而筛网对于烘焙成品来说，是非常重要的。它可以令粉料均匀细致，还可以过滤液体中的杂质、气泡，使成品质地更加细致均匀，决定着口感的成败。





## ●● 凉架

凉架可以用来放置刚出炉的烘焙成品，以待其充分冷却。由于烘焙成品中含有较大的水汽，所以在降温的过程中必须垫高并隔离桌面，保持通风。

## ●● 裱花袋&裱花嘴

裱花袋常用来盛装打发后的鲜奶油来裱花，装饰蛋糕甜点。泡芙的造型或是一些西式面包的馅料添加也多是利用裱花袋来完成。裱花嘴的种类很多，各种大小及花样应有尽有，可以配合裱花袋制作出各种装饰图案，使用起来非常方便。

## ●● 烤盘垫纸

烘焙点心时，烤盘垫纸可以平铺于烤盘之上，用来将食物与烤盘隔离，使烘焙点心直接接触烤盘垫纸，这样可以保证烘焙成品不粘黏烤盘，保证外表的完整美观。

## ●● 烘焙模具

**圆形蛋糕模型：**它是使用频率最高的蛋糕模型。有一体的，也有底盘与模身分开的活动模型，大小尺寸要根据自家的烤箱来选购。

**戚风中空模型：**适合做蛋糕面糊会膨胀体积较大的戚风蛋糕，模型的中空处理可让面糊依附而上，并且保证出炉后的蛋糕体积，不会因温度的下降而缩小，以活动模型在使用上较为方便实用。

**槽状模型：**长方形的长条状模型，一般用来做重磅蛋糕、吐司面包或冰激凌蛋糕为最佳。如果是要制作吐司，另有专用的带盖吐司模型，烘焙时只需盖上盖子，以保证烤出的吐司平整光滑。

**烤杯模型：**烤杯一般用来烘焙体积较小的烘焙甜点，比如玛芬、杯子蛋糕、布丁蛋糕之类的小型糕点。有一次性的方便实用，也有不锈钢、瓷质的烤坏，可以反复使用。

**饼干模型：**饼干的模型种类很多，有金属质地的，也有塑料、树脂质地的，最常用的是将饼干面团擀成面皮后，再利用饼干模型压出饼干的多种造型。



凉架



裱花袋&裱花嘴



烤盘垫纸



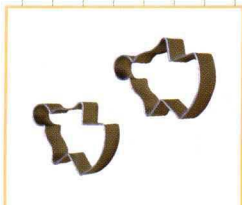
烤杯模型



槽状模型



圆形蛋糕模型



饼干模型



戚风中空模型

# Baking 一学就会

## 烘焙料理，两大难点

烘焙之中，最重要、最常见的便是打发与层次，它们都不能单独存在于烘焙的世界之中。与各种技艺混合交融，幻化成多变的美味甜点，这便是它们的魅力所在。就好似一位身材高挑的优美舞者，无论与谁共舞，都能照亮身边的舞伴，令整支舞曲都好像专门为他而奏。打发与制作层次的过程都是烦琐的重复再重复。悲观者视之为枯燥，而热爱烘焙、热爱生活、热爱浪漫的你，一定会将其视为快乐舞曲中的一小节，充分享受其中的乐趣，也在随时编织着即将收获的成功。



### 烘焙难点一 层次

这里所说的层次主要是针对在制作面包、蛋挞等甜点时，最重要的酥皮面团。酥皮面团中并没有添加任何化学膨发剂，却能达到烘焙后酥松膨胀的效果，不但外形漂亮，口感也是一等一的好，这主要就依赖于层层包裹在面团之中的油脂。由于面团中包裹了大量油脂，所以在经过反复层层相叠擀制之后，加热时油脂会融化在面团之中，就这样形成了多层次的酥松口感！

#### 材料 Ingredient

高筋面粉····· 500克	鸡蛋液····· 30克
细砂糖····· 15克	黄油····· 45克
白醋····· 10毫升	麦淇淋····· 400克

#### 做法 Method

- 1 将高筋面粉、细砂糖、白醋、鸡蛋液放入容器中，充分搅拌，揉成面团，加入融化的黄油，继续搅拌至面团与黄油完全融合在一起，取出，放在砧板上。
- 2 将麦淇淋外皮撕掉，整成规整的长方形备用。
- 3 将面团放在砧板上，用擀面杖将其展开成正方形，一定要比麦淇淋大一点，再放入麦淇淋，面团四角向内折使接缝处密合。
- 4 将包裹好麦淇淋的面擀成长约45厘米、宽15厘米、厚薄度比较均衡时，再折成四折。
- 5 重将折好的面擀成长约45厘米、宽15厘米，厚薄度比较均匀的面片后，放置室温中充分松弛约30分钟，取出，再四折第三次重复，继续放置松弛约20分钟即可。





## 烘焙难点二 打发

在烘焙小点心、蛋糕、面包时，制作过程中总会出现打发的字眼，有蛋清打发、鸡蛋打发、黄油打发、鲜奶油打发，对于初学烘焙者来说，它们之间有没有技巧可循呢？

### 打发魔法达人——蛋清

想要烘焙出漂亮又好吃的蛋糕，除了各种食材比例要正确之外，蛋清的打发也是其中极为关键的一步，如果你是一位烘焙课堂的初学者，那么你一定要对自己充满信心。只要打出漂亮的蛋清，一款精致的蛋糕也就离你不远了，以下就是蛋清打发的三大关键步骤。

#### 1 加入细砂糖

首先将蛋清置于干净且无油无水的圆底容器中，利用电动打蛋器将蛋清顺同一方向不停搅打，直至出现大泡沫时，分次等量将细砂糖加入蛋清之中，此时加入细砂糖可帮助蛋清起泡，充分注入空气，有效增大蛋清泡沫的体积。



#### 2 湿性发泡

蛋清在搅打的过程中，会产生越来越多的细小泡沫，直到整个蛋清成为类似于鲜奶油般的雪白泡沫，此时可以将电动打蛋器关掉，举起，如果蛋清泡沫会从打蛋器的瓜形头滴落下来，此阶段便称其为湿性发泡，此时的蛋清适用于制作慕斯或天使蛋糕。

#### 3 干性发泡

干性发泡又称硬性发泡，在蛋清湿性发泡阶段继续用电动打蛋器搅打，直至电动打蛋器关掉后举起，蛋清泡沫不会随着打蛋器滴落下来，为干性发泡或称硬性发泡，此阶段的蛋清糊适合用来制作戚风蛋糕，或是装饰所用到的蛋清。





# 打发魔法达人——鸡蛋

鸡蛋中除蛋清外，还含有蛋黄。蛋黄中含有油脂成分，会阻碍蛋清的打发。但是蛋黄中除了油脂成分，还含有卵磷脂及胆固醇等天然乳化剂。在蛋黄与蛋清为1:2的比例时，蛋黄的乳化作用会大大增加，并且极易与蛋清中的空气形成乳状泡沫，所以依然可以打发出细致的泡沫，是制作海绵蛋糕的主要步骤之一。

## 1 拌匀加温

鸡蛋打发，由于蛋黄中含有油脂成分，所以打发速度不如蛋清打发迅速，但如果在打发前将鸡蛋蛋液稍加温至约40℃，就可以有效降低蛋黄的黏稠度，加速鸡蛋打发速度。所以，在打发鸡蛋的时候，要将细砂糖与鸡蛋蛋液充分混合，搅拌均匀后，再置于火上，以小火加温，加热时要不断以木勺或电动打蛋器搅拌，以避免蛋液受热不均。但要记住控制温度，如果一时忘记了时间，而把鸡蛋加热到了沸腾，那就要重新制作蛋液了，冷却后的鸡蛋也是不能继续使用的。



## 2 泡沫细致

鸡蛋蛋液与细砂糖混合均匀后，在小火上加热时，用木勺或电动打蛋器不断快速搅打蛋液，最好以电动打蛋器的中高速搅打，这样鸡蛋比较容易被打发。一直搅打至蛋液颜色开始泛白，泡沫由粗大变得越来越大，且蛋液体积也在不停地膨胀，此时要一直不停地搅打。要切记，搅打的方向最好就是顺时针方向，并且从始至终保持不变。用关掉后的打蛋器捞起蛋液泡沫，泡沫仍会滴落而下为最佳状态。

## 3 打发完成

蛋液在以电动打蛋器的中高速搅打后，可以将电动打蛋器转为慢速，继续搅打鸡蛋蛋液片刻。鸡蛋蛋液泡沫颜色呈现乳黄色且泛白，泡沫均匀细致、光滑稳定的状态，以打蛋器捞起泡沫，泡沫比较黏稠且不容易流下，即表示鸡蛋已经打发完成，可以准备加入过筛后的面粉及其他食材拌匀，制成面糊。





# 打发魔法达人——黄油

黄油在30℃左右即可融化，依据不同的需求，可以将黄油室温软化或将黄油完全加热至融化两种处理方法。如曲奇类饼干就必须将黄油打发至体积膨胀，拌入空气，使曲奇饼干口感酥松；在制作甜品的馅料时，大部分则需要将黄油完全融化，再加入其他食材中拌匀。

## 1 黄油回温

黄油在冷藏或冷冻保存后，质地会变得较为坚硬，而这个时候如果要打发黄油确实是非常困难的，打发后的效果也不会很好。所以黄油准备打发前，一定要进行退冰软化。而退冰软化的方法也非常简单，就是将黄油从冰箱中取出后，放置于室温下，使其慢慢软化，用手指轻压可以轻易被手指压出凹陷的程度为宜。这个过程是需要耐心的，万万不可将黄油放在微波炉中加热，稍一加热就会变成液体了。



## 2 与糖拌匀

用电动打蛋器将放在室温下软化后的黄油打发至体积膨胀、颜色泛白后，再将细砂糖与盐加入黄油中，继续用电动打蛋器不停搅打至细砂糖完全溶化，油糊质地光滑为宜。在黄油中加入细砂糖与盐的时候，一定要分次少量加入，而且在每次加入细砂糖与盐后，就用电动打蛋器将黄油搅打均匀，再加入一部分细砂糖与盐。以此方法将细砂糖与盐全部加完，这样搅打出的黄油质地细腻、柔和。



## 3 打发完毕

黄油油糊以光滑细致、颜色淡黄为宜，用电动打蛋器将油糊挑起不会滴落，黄油打发就算完成了。在制作曲奇饼干的时候，黄油打发程度直接影响曲奇饼干的口感，所以黄油打发对于曲奇饼干的制作非常重要。在制作曲奇饼干的时候，最好再加入少许酥油。酥油是不需要打发的，只要将黄油打发后，加入溶化的酥油就可以了。

