



品味生活的

DIY西点烘焙

 新浪美食 新浪美食名博 妍色◎著

博客访问量超过

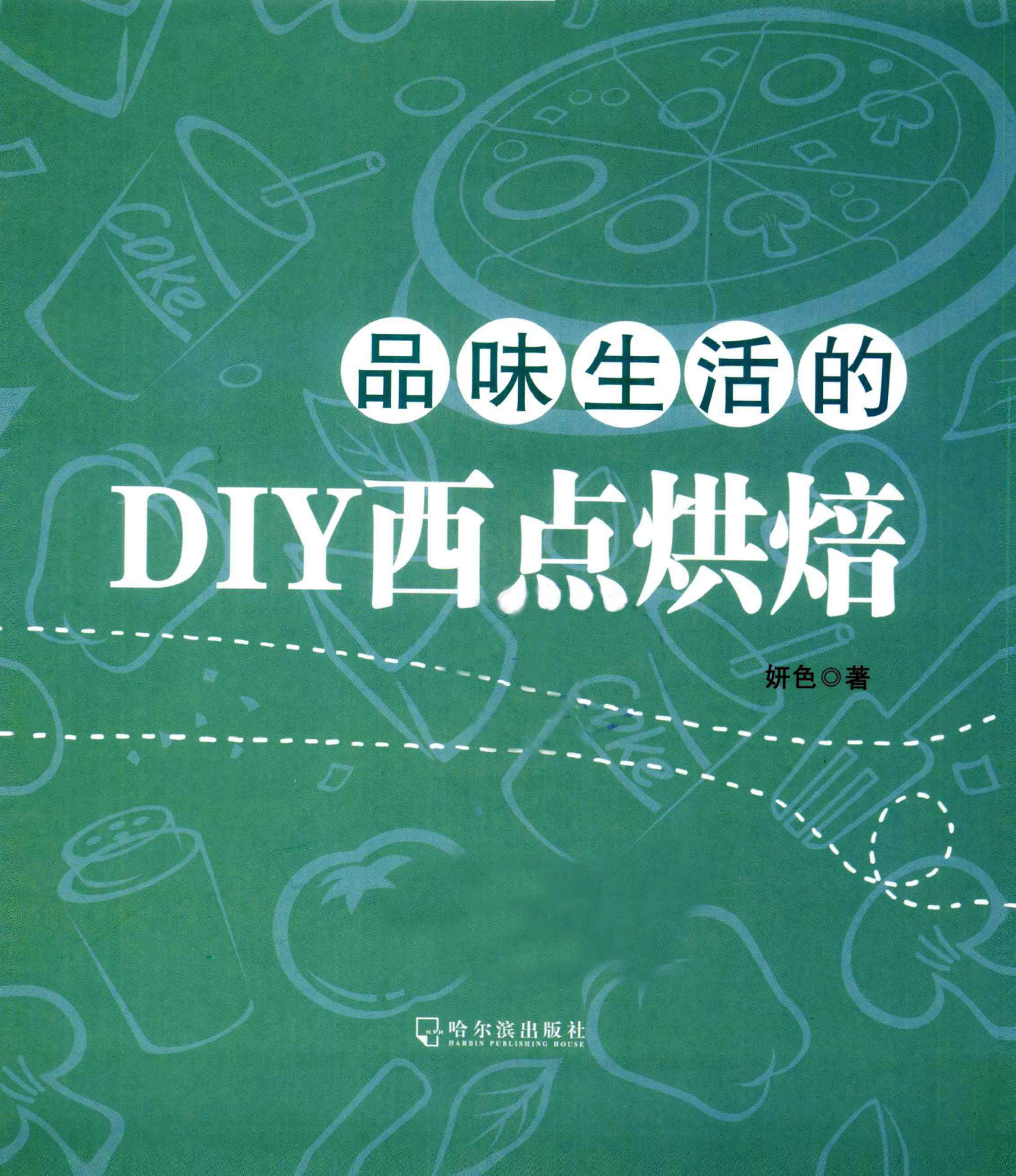
1,600,000

人人都可以做烹饪

妍色为您奉献一本家庭西点制作实用手册

做西点不仅是一种爱好，
是寻找幸福的一种途径。



The background is a dark green color with a repeating pattern of light blue line-art icons. These icons include a pizza, a soda can with the word 'Coke' on it, a tomato, a leaf, a fork, and other food-related items. The main title is centered on the page.

品味生活的 DIY西点烘焙

妍色◎著

 哈尔滨出版社
HARBIN PUBLISHING HOUSE

图书在版编目(CIP)数据

品味生活的DIY 西点烘焙 / 妍色著. —哈尔滨: 哈尔滨出版社, 2010.1

(博莱众尝系列)

ISBN 978-7-80753-904-9

I. 品… II. 妍… III. 烘焙 - 糕点加工 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 193882 号

责任编辑:周群芳 崔婉依

品味生活的DIY 西点烘焙

妍色 著

哈尔滨出版社出版发行

哈尔滨市香坊区泰山路 82-9 号

邮政编码:150090 营销电话:0451-87900345

E-mail:hrbcbs@yeah.net

网址:www.hrbcbs.com

全国新华书店经销

哈尔滨报达人印务有限公司印刷

开本 889 × 1194 毫米 1/16 印张 12.5 字数 100 千字

2010 年 1 月第 1 版 2010 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-80753-904-9

定价:28.80 元

版权所有,侵权必究。举报电话:0451-87900272

本社常年法律顾问:黑龙江大公律师事务所徐桂元 徐学滨

前言



原来天生爱甜品

我承认，对于甜食，特别是对点心的喜爱是与生俱来的。

四岁之前我一直生活在东北农村，对那段生活我没有太深刻的记忆，但有一件事印象非常深刻，就是每次去邻居奶奶家串门，奶奶都会略带神秘的从一个宝贝盒子里拿出红糖，卷在煎饼里递给我。二十多年过去了，可现在想想那滋味，那个好吃劲儿，不是现在任何点心可以与之比拟的。我想，这就是我对甜品的最初记忆吧。

我十岁左右的时候，我居住的小城刮起了一股自带食材去蛋糕房做蛋糕的风潮，那时我总是强烈要求我妈带我一起去，我总是怀着无比好奇的心，想对蛋糕的制作过程一探究竟。虽说最终探索失败，但这也算我与烘焙的第一次亲密接触了！之后的十年间，我对甜食的喜爱依然如故。市场里的甜品摊，食品店里的富力饼干……现在回想起来，这些都是某个阶段的心头爱啊！

真正接触到烘焙，源自于婚后老公为我搬回的那台小烤箱。与烘焙的偶然结缘，让我一发不可收拾地爱上它。平日里，我喜欢用博客来记录烘焙，并与博友们分享心得和体会。也正因为这样，让我能有机会通过这本书认识更多喜爱烘焙的你们。希望通过这样的交流，不仅能让我们体验到烘焙本身的乐趣，并能开阔眼界，丰富生活。



CONTENTS

目录

- 材料介绍 / 006
- 工具介绍 / 012
- 烘焙基础问与答 / 020
- 抹茶的历史 / 023
- 抹茶蛋糕卷 / 024
- 芝士蛋糕的历史 / 027
- 抹茶芝士蛋糕 / 028
- 提拉米苏的由来 / 031
- 提拉米苏 / 032
- 戚风蛋糕的历史 / 035
- 青苹果戚风蛋糕 / 036
- 布烈萨努的来历 / 039
- 布烈萨努 / 040
- 万圣节南瓜灯的由来 / 043
- 南瓜戚风蛋糕 / 044
- 什么是慕斯 / 047
- 芒果慕斯杯 / 048
- 布丁的起源 / 050
- 大米布丁 / 051
- 如何鉴别全麦面包 / 053
- 全麦橄榄面包 / 054
- 意大利熏火腿 / 057
- 意大利熏火腿面包 / 058
- 关于栗子 / 060
- 栗子面包 / 061
- 佛卡恰的历史 / 063
- 佛卡恰 / 064
- 提拉米苏的搭配 / 066
- 抹茶提拉米苏 / 067
- 吃奶油不发胖可能吗 / 069
- 栗子奶油蛋糕 / 070
- 关于法国面包 / 073
- 芝士法国面包 / 074
- 玛德琳的起源 / 077
- 玛德琳蛋糕 / 078
- 巧克力的历史 / 081
- 方块巧克力蛋糕 / 082
- 快乐的水果——香蕉 / 085
- 香蕉慕斯蛋糕 / 086
- 关于培根 / 089
- 南瓜培根芝士派 / 090
- 饼干的来历 / 093
- 双色饼干 / 094
- 关于乳酪 / 096
- 乳酪鲜果蛋糕卷 / 097
- 食用冰激凌的好处 / 099
- 奶茶冰激凌 / 100
- 什么是欧芹 / 102
- 欧芹鲜奶面包 / 103
- 意式脆饼Biscotti / 106
- 杏仁脆饼 / 107
- 圣诞节的点心——木材蛋糕 / 109
- 咖啡圣诞蛋糕 / 110
- 樱桃最适合女人吃 / 113
- 缎带樱桃蛋糕 / 114
- 英式下午茶的由来 / 117
- 水果塔 / 118
- 焦糖 / 121
- 焦糖千层酥 / 122
- 千层派的由来 / 126
- 樱桃千层酥派 / 127
- 蓝莓的用途 / 130
- 蓝莓戚风蛋糕 / 131
- 巧克力与节日 / 134
- 巧克力双层饼干 / 135
- 墨西哥面包节 / 137
- 蜜豆墨西哥面包 / 138
- 苏打饼干 / 141
- 香葱苏打饼干 / 142
- 酸奶的历史 / 144
- 柠檬酸奶蛋糕 / 145
- 什么是可丽饼 / 147
- 法式香蕉可丽饼 / 148
- 吐司的来源 / 150
- 椰蓉吐司 / 151
- 李子的贮藏方法 / 154
- 李子布丁蛋糕 / 155
- 婚礼蛋糕的由来 / 157
- 法式草莓蛋糕 / 158
- 牛角面包的起源 / 161
- 金牛角 / 162
- 抹茶不是绿茶粉 / 164
- 星座抹茶蛋糕 / 165
- 哈拉——《圣经》里的面包 / 167
- 五分钟甜面包 / 168
- 圣诞甜品 / 171
- 圣诞饼干 / 172
- 法国面包 / 174
- 香榭和圆法国 / 175
- 可丽饼的无数种吃法 / 177
- 黄桃乳酪可丽饼蛋糕 / 178
- 慕斯蛋糕 / 180
- 焦糖椰香慕斯 / 181
- 吃饼干应注意的问题 / 184
- 米老鼠趣味饼干 / 185
- 关于曲奇 / 187
- 纽扣曲奇 / 188
- 象征喜庆的泡芙 / 190
- 婚礼泡芙蛋糕 / 191
- 选购健康饼干的方法 / 194
- 双味手指饼蛋糕 / 195
- 薄煎饼日 / 197
- 鲜果蜜糖煎饼 / 198
- 心灵感悟 / 200

材料介绍



鸡蛋

鸡蛋是糕点制作中最常用到的原料之一。

鸡蛋的主要作用有：支撑糕点结构，利于面糊膨胀，能使面糊更加光滑，质地更加柔软。此外，鸡蛋还具有平衡糕点软硬度，美化成品色泽的功能。



面粉类

面粉可以根据蛋白质含量的多少分为高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉。

高筋面粉：蛋白质含量 $>12\%$ ，容易产生筋力，延展性较佳，适合制作面包。

中筋面粉：蛋白质含量介于高筋面粉和低筋面粉之间。一般用于中式面点和酥皮的制作。

低筋面粉：蛋白质含量较少，不容易产生筋力，粉粒较细，因此用手握住即会结成团。适合用于制作蛋糕这样松软的糕点。

全麦粉：含有丰富的纤维和矿物质，一般用于制作全麦面包或饼干。

法国面包粉：是一种为了制作法国面包而研发出的面粉。



油脂

烘焙用的油脂一般分为固体油脂和液体油脂两种。

①固体油脂：以品质优良的黄油为首选。黄油又分为无盐黄油和含盐黄油。在糕点制作过程中，基本上使用的都是无盐黄油。

②液体油脂：在部分糕点的制作过程中会用液体油脂来代替固体油脂。在液体油脂的选择上，宜选择没有异味又健康的油脂。



糖类

①细砂糖：是烘焙中最常用到的糖。细砂糖纯度高，易于搅拌，并能吸收更多油脂。颗粒较粗的砂糖常用来制作蛋糕以及其他制品的外皮，也可以用来制作糖浆。

②绵白糖：绵白糖多用于中式菜肴的制作，一般不用于制作糕点。

③糖粉：糖粉一般用于糕点表面装饰和曲奇饼干的制作。

④红砂糖：红砂糖主要起提味增色的作用。



乳制品

①牛奶：牛奶是糕点制作中常用原料之一。

②鲜奶油：以牛奶为原料制成，因其脂肪含量不同，可分为动物性奶油和植物性奶油。鲜奶油主要用于打发，裱花时使用。鲜奶油的特点是原料健康，口感香醇自然。但对打发时的温度要求较高，一旦超过10℃，风味就会受到影响。

植物性奶油的稳定性较强，颜色较白，但口感较差。

③奶酪（cheese）

常见形式有以下几种：

烘焙奶酪：常用于制作面包和饼干。

奶油奶酪：常用来制作奶酪蛋糕。

酸奶油：质地浓稠，味道偏重的乳制品。

④酸奶：口感浓稠，味道偏酸的牛奶饮品。可以替代酸奶油。

⑤炼乳：将牛奶中大部分的水除去，制成的一种乳制品。

⑥奶粉：在糕点烘焙中偶尔使用。





酵母、苏打粉和泡打粉

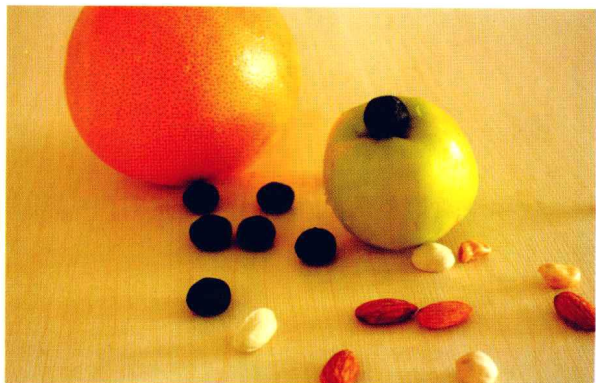
①**酵母**：酵母通常用于面包、馒头等的制作，酵母分为新鲜酵母和干酵母，由于干酵母易于取得，储存方便，因此平时制作面包以干酵母为主。

②**苏打粉和泡打粉**：二者都属于化学膨松剂，用来中和酸碱度或起膨胀作用。



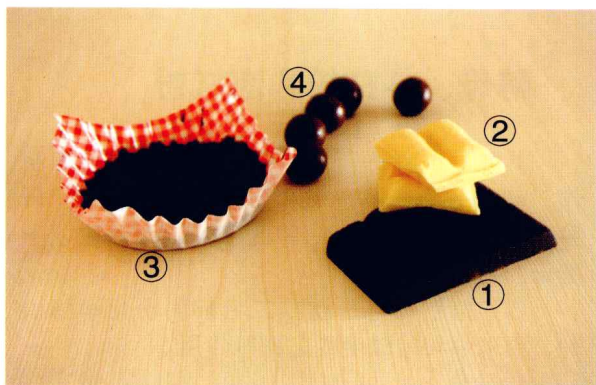
明胶

明胶是从动物筋骨中提取的一种凝结剂，具有遇热熔化，冷却后凝固的特点。明胶分粉末状和片状两种，粉末状明胶需加入自身质量5倍的水，直到水全部被明胶吸收后再加入配方中。片状明胶需要放入冷水中泡软，隔热水融化或加入少许热水融化，再加入配方中。明胶主要用于制作慕斯类甜品。



水果和坚果

用来装饰或调味。



巧克力及可可类

- ①巧克力：糕点制作中常用到的有黑巧克力、甜巧克力、牛奶巧克力。
- ②白巧克力：糕点制作时有时会用到。
- ③可可粉：可可粉常被用于糕点的制作。
- ④巧克力豆：常用于装饰。



香料类

香料在糕点制作中的应用很广泛，用来加强食品风味。



酒

各种酒类饮料是糕点制作中非常有用的调味品。

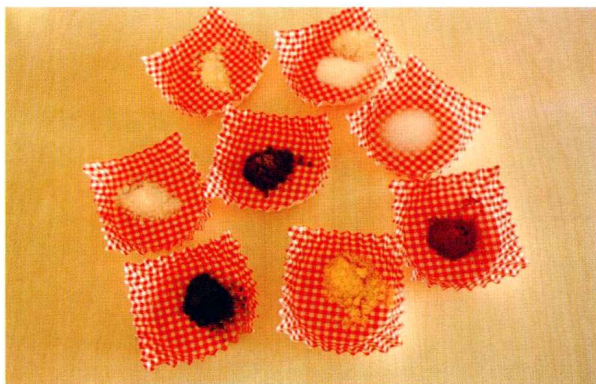


咖啡粉、奶茶粉、茶包和香草豆荚

①即溶咖啡粉：常用来制作咖啡口味的糕点。

②奶茶粉和茶包：制作茶味浓郁的糕点时可以添加。

③香草豆荚：名贵的热带天然香料常被用于糕点制作中。



其他

盐：在烘焙中起着非常重要的作用。盐不仅是调味剂，而且还有加强面筋结构的作用。

抹茶粉：上等的抹茶粉由天然绿茶制成，常被用于芝士蛋糕、抹茶蛋糕的制作。

红茶粉：气味浓郁，制作红茶口味的糕点时会用到。

香草粉：用来增香提味。

椰子粉和椰蓉：是制作椰子味糕点的必备原料。

紫薯粉：由紫薯提取而成，用它制作出来的糕点味道香甜，颜色漂亮。

玉米淀粉：玉米淀粉常和面粉混合，以降低面粉的筋度。



装饰品

常用的装饰品包括金银糖珠、彩色糖球、食用金箔等。

工具介绍

烤箱

一款适合自己的烤箱可以让你的烘焙生活事半功倍。选择烤箱，首先要从了解家用烤箱开始。

家用烤箱容量一般在15~60升。建议选择容量不小于25升的烤箱，这样才会有相对足够的空间摆放模具。

通常烤箱可以设定的温度在100~250℃之间，时间最长可设定为60分钟。

部分烤箱中设有内置壁灯，这样的烤箱有利于在烘烤的过程中清楚观察到糕点的状态。

另外，部分烤箱还具有热风循环功能和蒸汽功能。热风循环功能一般在烘焙糕点时不使用。蒸汽功能在特定糕点制作过程中使用，主要作用是使欧式面包产生硬脆的外皮。





称量工具

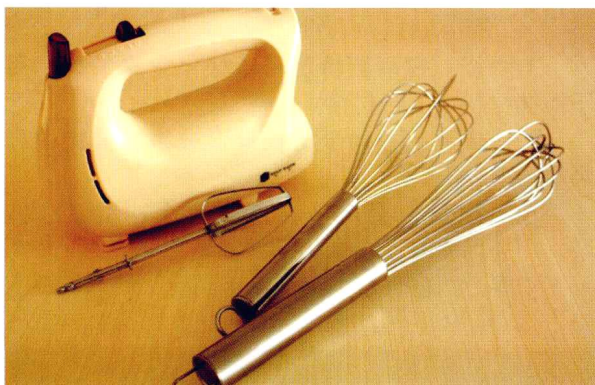
常见称量工具有弹簧秤、电子秤、量勺、量杯。称量一般材料时，通常使用弹簧秤和电子秤。相对于弹簧秤，电子秤称量更准确一些，是最常用的一种。量勺通常用来量取少量材料。量杯主要用来称量液体材料。



筛网和搅拌盆

筛网：根据用途不同，有尺寸大小，网眼粗细之分。大的筛网主要用来过筛面粉，避免面粉结块，让面粉更加蓬松。小的筛网主要用来过筛糖粉、可可粉等。

搅拌盆：搅拌材料时使用。

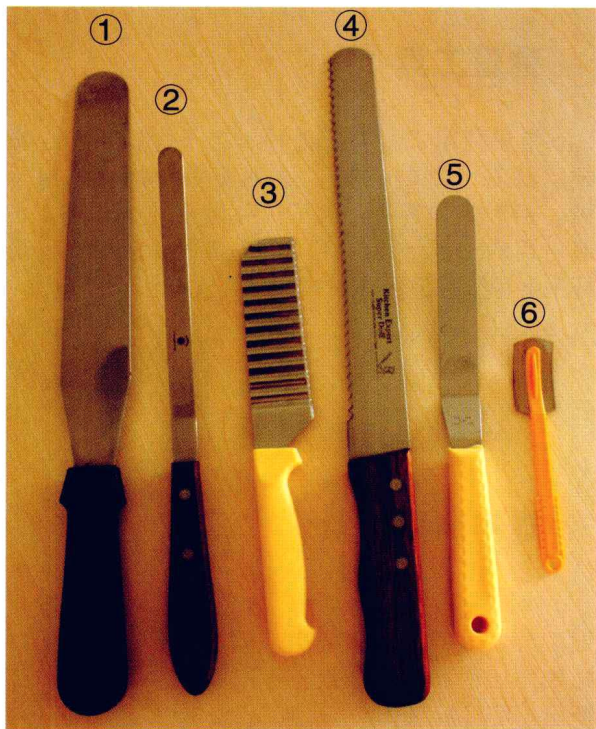


打蛋器

打蛋器分电动打蛋器和手动打蛋器两种。

电动打蛋器可以用来搅打黄油、鲜奶油、蛋白等。但由于搅拌力度大，并不适合搅打所有材料。

相比电动打蛋器，手动打蛋器的使用频率更高，无论是搅拌面糊、鲜奶油，还是蛋白，都可以使用手动打蛋器，使用手动打蛋器的最大好处就是可以观察到材料细微的变化，打到恰到好处的状态即可停止，缺点是费时费力。



刀具

①抹刀：装饰蛋糕时使用。能将鲜奶油均匀涂抹在蛋糕上。刀身薄，无刀刃。

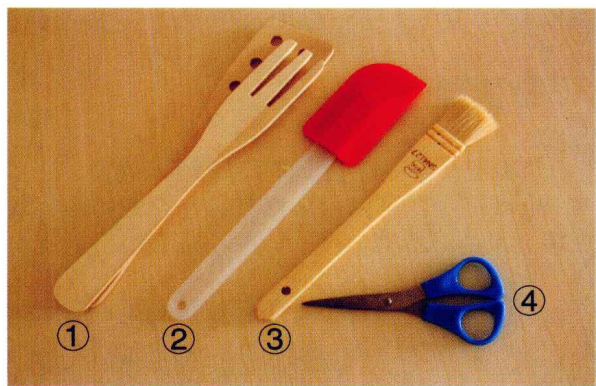
②戚风脱模刀：做戚风蛋糕专用的脱模工具。

③波纹切刀：刀身锋利，呈波纹状，能切割出漂亮的波纹边。

④锯齿刀：刀锋呈锯齿状，切割面包、蛋糕时使用。

⑤L形小抹平刀：用于涂抹蛋糕用。使用方便，抹平效果好。

⑥法国面包刀：刀身轻巧，刀片锋利，是专用刀具。



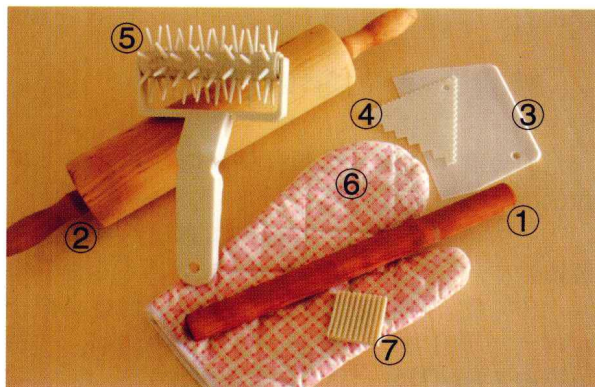
木铲、橡皮刮刀、羊毛刷和剪刀

①木铲：在某些特定时候替代金属工具，用于搅拌材料或混合材料。

②橡皮刮刀：用于材料拌合或将搅拌盆中剩余材料取出。

③毛刷：主要用于糕点表面涂抹蛋液或糖浆，刷去面皮表面多余的手粉。

④剪刀：在烘焙中常常会用到。



擀面杖、刮板、打孔器、隔热手套和拉胶条

①擀面杖：用于面皮的伸展和成型。

②走槌：用于擀较大的面皮。

③梯形刮板：主要用于刮取粘在操作台以及搅拌盆内的材料。

④齿形刮板：主要用于刮出蛋糕表面奶油的条纹。

⑤打孔器：主要用于给派皮打孔。

⑥隔热手套：用来保护双手，于烘焙过程中用。

⑦拉胶条：主要用于巧克力造型。在熔化的巧克力上用拉胶条划过，巧克力凝固以后，就可以形成一个细条。



冰激凌挖勺、苹果去核器、柠檬刨皮器、蛋糕铲和水果挖球器

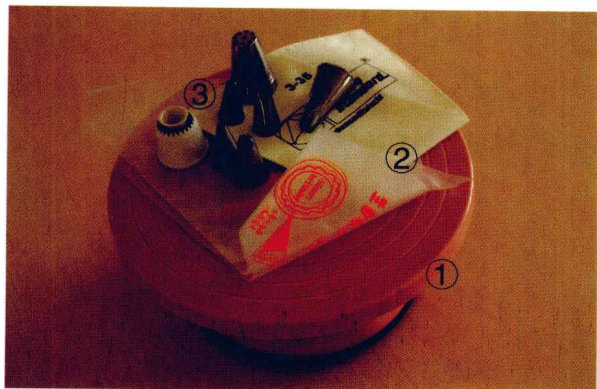
①冰激凌挖勺：用于挖取冰激凌。

②苹果去核器：插进苹果中心转动，即可将整个苹果核挖出。

③柠檬刨皮器：用于刮取柠檬表皮。

④蛋糕铲：铲蛋糕时的辅助用具。

⑤水果挖球器：能将水果挖成一个个漂亮的球形。

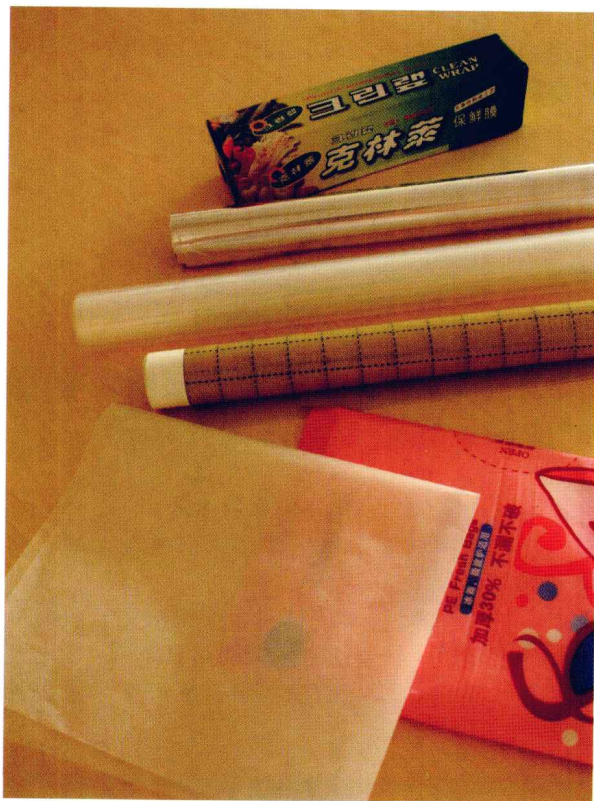


转盘、裱花袋和花嘴

①转盘：主要用于蛋糕裱花时使用，借助转盘的旋转功能完成裱花。

②裱花袋：主要分为塑料和布质两种。用于装饰蛋糕。

③花嘴：将花嘴放入裱花袋的前口处，配合花嘴大小剪开裱花袋，装入面糊或鲜奶油。可以根据花嘴的形状，挤出不同的图案。



烘焙纸、保鲜袋、不粘垫、塑料胶片、锡纸和保鲜膜

烘焙纸：用途广泛，主要起到防粘、防漏的作用。

保鲜袋：将需要冷藏和发酵的面团放入保鲜袋中，非常方便。

不粘垫：一般是硅胶材质，效果好。

塑料胶片：巧克力造型的辅助工具。配合拉胶条一起使用。

锡纸：可以作为烘烤面包时的垫纸。

保鲜膜：经常在面包发酵时覆盖在发酵盆上，以防止水分流失。