



# 跟着君之做饼干

新浪亿级烘焙博主的饼干圣经

君之◎著



·全新收录·  
君之超详细  
示范视频

·(见作者简介)·

## 千张步骤图超详细解析

★★★★★ 更适合家庭烘焙 每一款都值得期待

内容经330 000 000人次阅读验证：

“跟着君之教的方法，我几乎从来不会失败。”



7613.22  
3

# 跟着君之做饼干

新浪亿级烘焙博主的饼干圣经

—— 君之◎著 ——



北京科学技术出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

跟着君之做饼干 / 君之著. — 北京: 北京科学技术出版社, 2016.1  
ISBN 978-7-5304-7938-4

I. ①跟… II. ①君… III. ①饼干—制作 IV. ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 169840 号

## 跟着君之做饼干

---

作 者: 君 之

责任编辑: 代 艳

策划编辑: 田 恬

图文制作: MXK

责任印制: 吕 越

出 版 人: 曾庆宇

出版发行: 北京科学技术出版社

社 址: 北京西直门南大街 16 号

邮政编码: 100035

电话传真: 0086-10-66135495 (总编室)

0086-10-66113227 (发行部)

0086-10-66161952 (发行部传真)

网 址: [www.bkydw.cn](http://www.bkydw.cn)

电子信箱: [bjkj@bjkjpress.com](mailto:bjkj@bjkjpress.com)

经 销: 新华书店

印 刷: 北京宝隆世纪印刷有限公司

开 本: 720mm×1000mm 1/16

印 张: 8.75

版 次: 2016 年 1 月第 1 版

印 次: 2016 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5304-7938-4/T·831

---

定价: 29.80 元



京科版图书, 版权所有, 侵权必究。  
京科版图书, 印装差错, 负责退换。

# 目录

## *Contents*



# Part 1

## 饼干基础知识

- 006 制作饼干最重要的四种配料
- 008 制作饼干的常用工具
- 012 几个基本技巧
- 014 制作饼干的常见问题

# Part 2

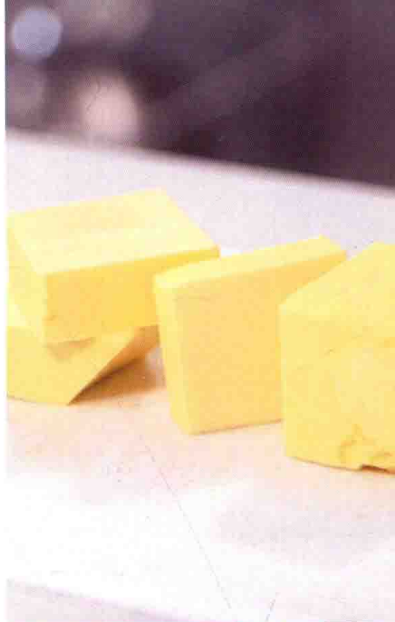
## 冷冻整形饼干 icebox

- 018 摩卡双色饼干
- 020 香蕉软饼干
- 022 榛子巧克力夹心饼干
- 024 巧克力坚果方块饼干
- 026 大理石曲奇
- 028 杏仁片曲奇
- 029 蔓越莓酥条
- 030 巧克力夹心饼干
- 032 黑芝麻海苔饼干
- 033 核桃酥饼

# Part 3

## 擀制饼干 rolled

- 036 葱油香酥饼干
- 038 奶盐苏打饼干
- 040 特浓牛乳棒饼
- 041 全麦苏打饼干
- 042 炼乳蜂蜜夹心饼干
- 044 橄榄油迷迭香脆饼
- 046 红茶薄脆饼
- 048 黑芝麻咸香饼干





- 050 芝士条
- 052 消化饼干
- 054 全麦甜酥饼干
- 056 双色心形饼干
- 058 玻璃糖饼干
- 060 焦糖饼干
- 062 焦糖饼干(素食版)
- 063 迷你榛果粒

---

## Part 4

### 块状饼干 bar

- 066 巧克力椰蓉块
- 068 朗姆葡萄巧克力块
- 070 太妃花生酥
- 072 坚果巧克力能量块
- 073 大杏仁酥
- 074 蜂蜜腰果酥
- 076 无花果酥饼
- 078 巧克力坚果意式脆饼

---

## Part 5

### 挤制饼干 bagged

- 082 榛子曲奇
- 083 抹茶曲奇
- 084 蛋黄饼干
- 086 椰蓉蛋白饼干
- 087 巧克力装饰曲奇
- 088 低脂软曲奇
- 090 芝麻蛋香小饼
- 092 草莓长条酥饼
- 094 法式马卡龙
- 099 花生马卡龙
- 100 巧克力马卡龙



137 宫廷桃酥

134 北海道曲奇

132 小卷饼

130 蛋果子

128 巧克力裂纹曲奇

127 月牙饼

126 椰蓉球

124 蔓越莓夹心甜馅饼

122 芝士软香球

121 葵花籽酥球

120 花生芝麻酥饼

118 花生酱曲奇

117 特浓奶香果酱酥饼

116 小酥饼

## 手工整形 及模具整形饼干 molded

### Part 7

113 芝麻薄脆

112 燕麦椰蓉酥饼

111 佛罗伦萨瓦片

110 白巧克力曲奇

109 蔓越莓蛋白饼

108 杏仁薄饼

106 布朗尼脆曲奇

## 滴落饼干 dropped

### Part 6

103 巧克力脆甜饼

卷首语

# 感受 饼干的 幸福滋味

From author

和蛋糕、面包、派、挞、布丁比起来，饼干也许是制作起来最容易上手，也最容易给人带来成就感的甜点了。

大部分饼干的配料都十分简单，很多饼干甚至只需要面粉、黄油和糖等几种简单的配料就能做出来。大多数饼干的制作方法都很简单，只有几个步骤，让你轻而易举地从烤箱中端出香气扑鼻的成品。所以，很多烘焙爱好者热

衷于制作饼干，绝不仅仅因为亲手制作的饼干分外香甜，也因为制作过程简单随心，免去了种种麻烦，让人欲罢不能。

饼干不只容易制作，也容易保存与携带。你可以轻松地将一盒亲手制作的饼干带给公司的同事品尝，或在郊游的时候和随行的朋友分享。你还能将它们包装一番，寄给远方的亲朋好友，让他们也能感受你用心烘焙的这份温暖。

在这本书里，一共有近70款饼干的制作方法。它们大多数就像我前面说的一样十分简单。只要你阅读完第一部分的基础知识，然后翻开任意一页，找到一款你喜欢的饼干，就可以开始制作了。你会发现，这真的很简单。

当然，书里也有少数几款制作难度稍高的饼干（如马卡龙），适合喜欢挑战的人去尝试。

黄油、面粉、鸡蛋、糖这些配料虽然简单，却如同有着生命一般，总能带来奇迹般的变化。当看到它们最终变为自己期待中的饼干时，这份满足，只有亲身体验过的人才能感受到。每一次饼干出炉，每一次分享，每一次欢笑，都让我们的生活充满乐趣。

希望每一位翻开这本书的朋友都能体会到香气扑鼻的饼干所带来的满满的成就感。烘焙，确实是有魔力的！

君之

E-mail: junsmore@163.com

Blog: <http://blog.sina.com.cn/junsmore>



# 目录

## *Contents*



# Part 1

## 饼干基础知识

- 006 制作饼干最重要的四种配料
- 008 制作饼干的常用工具
- 012 几个基本技巧
- 014 制作饼干的常见问题

# Part 2

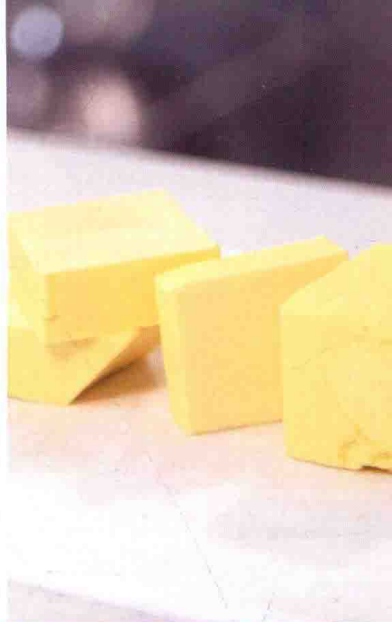
## 冷冻整形饼干 icebox

- 018 摩卡双色饼干
- 020 香蕉软饼干
- 022 榛子巧克力夹心饼干
- 024 巧克力坚果方块饼干
- 026 大理石曲奇
- 028 杏仁片曲奇
- 029 蔓越莓酥条
- 030 巧克力夹心饼干
- 032 黑芝麻海苔饼干
- 033 核桃酥饼

# Part 3

## 擀制饼干 rolled

- 036 葱油香酥饼干
- 038 奶盐苏打饼干
- 040 特浓牛乳棒饼
- 041 全麦苏打饼干
- 042 炼乳蜂蜜夹心饼干
- 044 橄榄油迷迭香脆饼
- 046 红茶薄脆饼
- 048 黑芝麻咸香饼干





- 050 芝士条
- 052 消化饼干
- 054 全麦甜酥饼干
- 056 双色心形饼干
- 058 玻璃糖饼干
- 060 焦糖饼干
- 062 焦糖饼干(素食版)
- 063 迷你榛果粒

---

## Part 4

### 块状饼干 bar

- 066 巧克力椰蓉块
- 068 朗姆葡萄巧克力块
- 070 太妃花生酥
- 072 坚果巧克力能量块
- 073 大杏仁酥
- 074 蜂蜜腰果酥
- 076 无花果酥饼
- 078 巧克力坚果意式脆饼

---

## Part 5

### 挤制饼干 bagged

- 082 榛子曲奇
- 083 抹茶曲奇
- 084 蛋黄饼干
- 086 椰蓉蛋白饼干
- 087 巧克力装饰曲奇
- 088 低脂软曲奇
- 090 芝麻蛋香小饼
- 092 草莓长条酥饼
- 094 法式马卡龙
- 099 花生马卡龙
- 100 巧克力马卡龙

## Part 6

### 滴落饼干 dropped

- 106 布朗尼脆曲奇
- 108 杏仁薄饼
- 109 蔓越莓蛋白饼
- 110 白巧克力曲奇
- 111 佛罗伦萨瓦片
- 112 燕麦椰蓉酥饼
- 113 芝麻薄脆

## Part 7

### 手工整形 及模具整形饼干 molded

- 116 小酥饼
- 117 特浓奶香果酱酥饼
- 118 花生酱曲奇
- 120 花生芝麻酥饼
- 121 葵花籽酥球
- 122 芝士软香球
- 124 蔓越莓夹心甜馅饼
- 126 椰蓉球
- 127 月牙饼
- 128 巧克力裂纹曲奇
- 130 蛋果子
- 132 小卷饼
- 134 北海道曲奇
- 137 宫廷桃酥



# Part 1

## 饼干基础知识

### 01

## 制作饼干最重要的四种配料

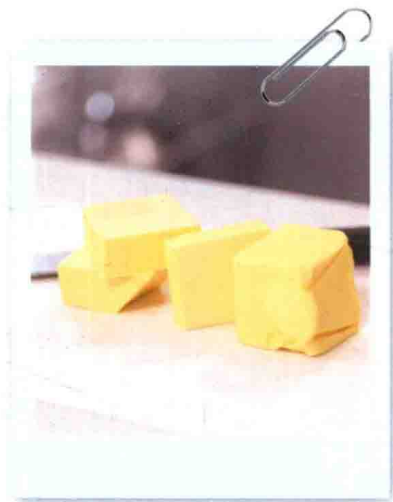
在制作饼干的时候你会发现，虽然饼干的种类丰富多样，但大部分饼干都会用到下面四种配料。这四种配料可以说是制作饼干的基础，即使只用它们而不用其他配料，也能做出口味多变、形状各异的饼干。一起来认识它们吧！

### 1. 黄油

黄油是从牛奶中提炼出来的油脂，也是制作饼干最常用的油脂。黄油的英文名为 butter，由于品牌及产地不同，黄油的颜色有深有浅，但都为黄色。黄油有着天然的乳香味，在冷藏状态下是硬实的固体。随着温度的升高，黄油会越变越软——达到一定温度后，最终变成液体。

用打蛋器搅打充分软化的黄油可使黄油裹入空气，体积膨大，这个过程俗称“打发”。能够打发至膨胀是黄油的一个重要特性，打发好的黄油可以充当膨松剂，使制成的饼干酥松可口。

本书中使用的黄油均为无盐黄油。



### 2. 低筋面粉

初学者总是很容易被面粉的种类弄糊涂。大家只需要记住一点，制作饼干最常用的是低筋面粉。



什么是低筋面粉？根据蛋白质的含量，面粉分为高筋面粉、中筋面粉和低筋面粉三种。筋度越高，面粉的蛋白质含量就越高，制成的点心的韧度也就越高。面包一般用高筋面粉制作，高含量的小麦蛋白形成的致密网状结构能帮助面包形成细腻的组织。家常烙饼、馒头等常用中筋面粉制作，中筋面粉是日常生活中使用最多的面粉。而为了得到酥松的口感，饼干不需要那么高的韧度，一般用低筋面粉制作。

有时候为了实现特殊的口感或满足营养需求，饼干也会使用全麦面粉或高筋面粉等制作。请根据具体配方操作。

面粉在储存过程中容易结块，使用前需要先用筛网过筛。

### 3. 鸡蛋

鸡蛋是最容易购买的配料之一。制作黄油面糊类饼干时，鸡蛋用量不大，主要用来增加面团的水分，使面团更加光滑，还能改善饼干的风味。

而制作有些饼干时，鸡蛋是形成饼干主要结构的重要配料，此时一般需要将鸡蛋或蛋白单独打发。

鸡蛋需要冷藏储存，一般能保存数周。如无特殊说明，使用的时候鸡蛋要提前从冰箱中拿出来以恢复室温。当鸡蛋的用量不大时，本书一般使用量勺数量或克数来表示用量，即先将鸡蛋去壳打散，再用量勺或电子秤称量。



### 4. 细砂糖

糖的种类很多，制作饼干的时候细砂糖是最常用的。细砂糖属于白砂糖，颗粒较小，十分细腻，能很好地与其他配料融合。

白砂糖家族有很多成员，根据颗粒的大小可分为粗砂糖、普通砂糖、细砂糖、特细砂糖以及粉末状砂糖（即我们常说的糖粉）。

粗砂糖偶尔也出现在饼干制作中，多用来装饰饼干表面。在饼干表面撒上一层粗砂糖，既增加了甜度，也使饼干看上去更有质感。

糖除了使饼干有甜味，还能改善饼干的质地，同时使饼干更容易烤出金黄的色泽。含糖量较高的饼干，其保质期相对较长。

如果你觉得用本书中的配方制作的饼干的甜度不合自己的口味，可以酌情将糖的用量增减 20%~30%。



## 02 制作饼干的常用工具

### 烤箱

烤箱是烘焙的主力干将。要想烤出可口的甜点，选择一台适宜的烤箱是第一步。一般来说，烘焙用的烤箱需要满足如下条件：有上下两组加热管，并且上下加热管既可以同时加热，也可以单独加热；能调节温度；有定时功能；烤箱内部至少分为两层（三层或三层以上更佳）；烤箱容积至少为20L。

使用烤箱前一定要预热。把食物放进烤箱之前，将烤箱空烧一会儿，使烤箱内部达到需要的温度，这个过程就叫预热。预热时间由于烤箱的功率和容积、所需的温度不同而有所差异，一般为5~10分钟。

烤箱通常配有烤网、烤盘及隔热手柄。



### 厨房秤

与做中餐不一样，烘焙讲究定量，各种配料的分量一定要精确，所以一定要配备一台厨房秤来称量所需的配料。厨房秤包括机械秤和电子秤，电子秤的称量结果更精确，读数更直观。

### 量勺

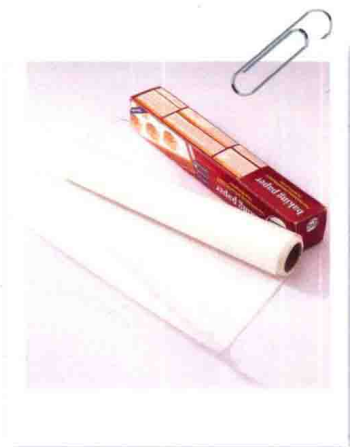
量勺是称量少量配料时常用的工具。量勺一般为一套四把，从大到小依次为1大勺、1小勺、1/2小勺、1/4小勺。量勺与厨房秤都是保证烘焙成功的必要工具，因此一定要配备齐全。





面粉筛

面粉筛用来过筛面粉或者其他粉末类配料。过筛面粉不但可以筛去面粉内的结块，而且可以让面粉更加蓬松，有利于搅拌。如果配方里有可可粉、泡打粉、小苏打等其他粉末类配料，就和面粉一起过筛，这样能让它们混合得更均匀。



烤盘垫纸

烤盘垫纸包括锡纸、油纸、油布等几种，可以防止饼干粘在烤盘上。从防粘效果来说，油布是最好的，而且可以反复使用。另外，厚油纸比薄油纸的防粘效果更好。制作薄脆的饼干时最好使用油布或厚油纸。



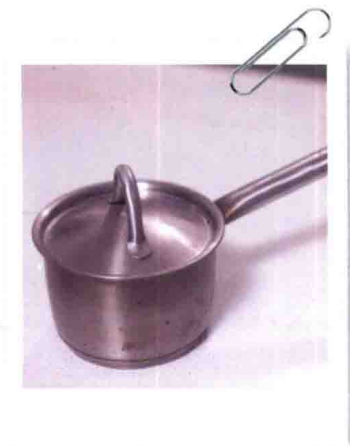
食品料理机

在本书中，食品料理机主要用来研磨配料，比如将杏仁粉磨得更细腻，将细砂糖磨成糖粉等。这是食品料理机最基本的功能，一般的食品料理机都能胜任。



方形耐热玻璃烤碗

它是制作块状饼干的好帮手。我们可以将饼干面糊铺在烤碗里，烤好脱膜后切成块状。可根据需要选择大小，一般可用方形金属烤盘代替。



奶锅

奶锅是用来煮糖浆和酱汁的重要工具。家庭制作的甜点分量一般较小，用小巧的奶锅煮糖浆和酱汁比其他锅具方便得多。



擀面杖

擀面杖用来擀面团。制作擀制饼干的时候，只有先将面团擀开，才能切割出各种形状的饼干。





### 裱花袋

裱花袋分为塑料裱花袋和布制裱花袋。布制裱花袋较为结实，可反复使用，可用于挤曲奇面糊等较黏稠的面糊。塑料裱花袋多为一次性的，用完即扔，用来挤曲奇面糊容易破，一般更适合挤馅料和巧克力等。



### 裱花嘴

裱花嘴配合裱花袋使用可以挤出带有花纹的曲奇面糊，有不同的大小及花形，可以制作不同大小和花纹的曲奇。



### 马卡龙垫

这是制作马卡龙的专用硅胶垫，可以轻松做出大小一致的马卡龙。如果没有马卡龙垫，可以将面糊直接挤在普通的硅胶垫或油布上。



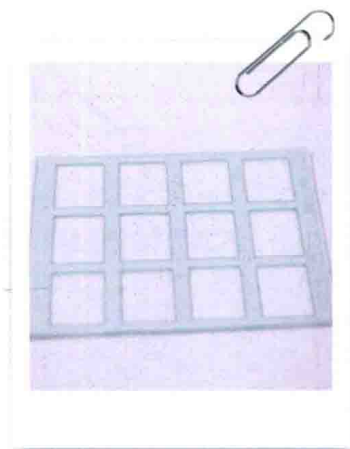
### 饼干模

饼干模用来切割饼干面团，制作不同形状的饼干。饼干模款式繁多，可以根据自己的喜好选择。



### 圆形切模

圆形切模可以切割出圆形的饼干面团。一套圆形切模含有若干个大小不同的切模，可以满足不同的制作需要。



### 瓦片酥模具

这是用来制作瓦片酥的模具，除了方形还有其他形状可供选择，可以制作出大小一致的瓦片酥。本书中的几款滴落饼干也可以用瓦片酥模具来整形。