



家庭食譜丛书

家庭

汪国钧 陆国璇 编著
上海科学技术出版社

烘烤食品 制作 [第二版]

家庭烤箱基本知识
面包和杂粮制品
各式烤菜制品
大众化糕饼
中国传统特色糕点
国外流行糕点精品
干果、水果类的烤制



·家庭食谱丛书·

家庭烘烤食品制作

第二版

汪国钧 陆国璇 编著

上海科学技术出版社

·家庭食谱丛书·

家庭烘烤食品制作

(第二版)

汪国钧 陆国璇 编著

上海科学技术出版社出版、发行

(上海瑞金二路 450 号 邮政编码 200020)

新华书店上海发行所经销 上海新华印刷厂印刷

开本 787 × 1092 1/32 印张 7.75 插页 4 字数 164 000

1996 年 4 月第 1 版

1998 年 10 月第 2 版 2001 年 1 月第 7 次印刷

印数 36 001 - 41 200

ISBN 7 - 5323 - 4794 - X/TS·411

定价：11.30 元

本书如有缺页、错装和坏损等严重质量问题，

请向本社出版科联系调换

计司条



烤苹果



烤柠檬甜点

巧克力蛋糕



水果蛋糕



起酥果酱饼





蛋奶泡夫

鸡蛋牛利



杏仁酥





烤香橙鸭

奶油公主酥



樱桃椰丝塔、蛋塔

红心白雪干点





巧克力马蹄饼干



新月酥



草莓千层酥

前　　言

烘烤是一种古老的烹饪方法，古人称之为“炮”，或写作“烹”。《诗经·小雅·瓠叶》云：“有兔斯首，炮之燔之。”千百年来，烹饪方法不断创新，但烘烤技术仍一枝独秀，烘烤品种也不断增多，继续受到人们青睐。如今家用远红外电烤箱的出现，为自制烘烤食品提供了方便。

烘烤食品品种逾千，我们根据长期实践的体会精选了材料易得、适合家庭制作的产品 200 余种以飨读者。本书首先介绍了家庭烤箱的选择、保养及其故障排除，随后分三大类介绍各式烘烤食品的制法。主食谱介绍了主食面包、点心面包、三明治、杂粮制品等 83 个品种，其中三明治是风行世界的快餐食品，制作方便，口味多样，尤其适合快节奏的上班族制作。烤菜谱精选了家畜类、禽蛋类、水产类、蔬菜类等 48 个颇具烘烤特色的品种。点心谱按大众化糕饼、中国特色糕点、国外流行糕点精品、饼干、烤干果水果等几类共

介绍了 118 种。为便于读者如法泡制,本书附有大量插图。

本书通俗、实用,不仅适用家庭,且对食品厂、饭店及乡镇企业发展食品生产也有参考价值。

在编写过程中我们参考了国内外有关资料,得到了国内同行的热忱帮助,在此谨表谢意。由于编者水平有限,疏漏和不足之处在所难免,恳望广大读者不吝指教。

编著者
1998 年 4 月

目 录

一、家庭烤箱基本知识

(一) 家庭烤箱的选择	1
(二) 家用电烤箱的保养 和常见故障排除	4
1. 电烤箱的保养	4
2. 电烤箱常见故障排除	4

二、主 食 谱

(一) 面包	6
1. 做好面包的关键	6
2. 主食面包介绍	16
罗宋面包	16
牛奶棍子面包	17
牛奶吐司面包	18
三明治面包	19

菲律宾面包	19
芝麻棍子面包	20
芝麻面包圈	21
硬壳面包	22
日本奶油吐司	23
奶油卷	24
阿拉伯面包	26
3. 点心面包	27
清糖面包	27
英式蛋奶面包	28
蟹钳面包	29
风车面包	31
丹麦吐司面包	32
古鲁齐	32
提子面包	33
意大利面包	34
列支敦士登面包	35
萨伐连	36
朗姆巴巴	37
酥蛋面包	38

三股辫子面包	39
车轮面包	40
墨西哥面包	41
奶油淇淋面包	42
广式酥蛋面包	43
牛奶波罗面包	44
冰花面包	44
帕斯特面包	45
杏仁面包	46
芝麻胡桃面包排	47
胡桃羊角面包	48
花生酱面包	50
枣泥面包卷	51
玫瑰豆沙面包	52
蚕豆泥面包	52
草莓咖啡面包	54
芋泥面包	55
莲蓉蛋黄面包	56
蜜橘面包	57
波罗面包	57
苹果果馅面包	58
奶油花生吐司面包	59
什锦果酱面包派	60
鲜花猪肉馅面包	62
港式椰蓉面包	63
芋艿面包	64
南瓜面包	65
4. 三明治	65
烤牛肉三明治	66
炸鸡三明治	67
木耳炒蛋三明治	67
红肠蛋三明治	68
蛋卷三明治	68
番茄鸡肉三明治	69
咸肉三明治	69
荷包蛋三明治	70
鸭肉三明治	70
蟹肉色拉三明治	71
芝麻三明治	71
蛋糕式三明治	72
夏威夷吐司	72
手卷三明治	73
薯饼三明治	74
叉烧三明治卷	74
船式三明治	75
热狗	76
汉堡包	77
草莓波罗开三明治	79
美式火鸡开三明治	79
银芽鸡丝开三明治	80
辣味鸡丝开三明治	80
圆腿蛋开三明治	81
鲜蘑菇开三明治	82
(二) 杂粮制品	82
玉米发糕	82
烤玉米饼	83
玉米蛋黄饼	83
炒玉米棒	84
燕麦圈	84

豆粉脆饼	85
烤马铃薯	86
猪肉烙面	86

三、烤 菜 谱

(一) 家畜类	89
烤猪腿肉	89
烤牛肉串	90
烤蚝油牛肉	90
奶汁里脊肉	91
法式烤里脊肉	92
烤葡萄酒牛肉	92
沙嗲牛肉	93
阿里巴巴羊肉串	94
烤青椒塞肉	94
蜜汁叉烧	95
(二) 食蛋类	96
广东盐焗鸡	96
叫花鸡	96
八珍烤鸡	98
烤子鸡	99
烤鸡肉饼	100
烤奶油鸡排	101
烤脱骨鸡	101
烤咖喱鸡腿	102
烤火鸡翅膀	103
奶油烤鸡蛋	103
烤香橙鸭	104
烤乳鸽	105

烤鹌鹑	105
(三) 水产类	106
酒烤鳜鱼	106
烤青鱼肚裆	107
烤梅子鱼	107
烤比目鱼	108
烤鱿鱼干	108
烤鲳鱼	109
烤鱼卷	110
蔬菜烤鱼	110
意式烤比目鱼	111
奶油牡蛎	112
烤蟹肉	112
奶油虾仁煲	113
烤竹节虾	114
虾仁蛋饼	115
蘑菇虾饼	115
烤牛蛙	116
(四) 蔬菜类	116
奶油焗蘑菇	116
烤芋艿	117
奶油烤蘑菇	117
奶油薯片	118
烤土豆串	118
烤辣味蔬菜串	119
烤番茄	119
烤胡萝卜	120
香菇臭豆腐	121

四、点心谱

(一) 大众化糕饼	122	京式杏仁饼	141
桂花蛋糕	122	潮式脆葱饼	142
夹沙蛋糕	123	清真牛肉麻饼	143
香草蛋糕	124	福建礼饼	144
柠檬蛋糕	125	京式状元饼	145
水果蛋糕	125	广式玉信酥	146
白脱小纸碗	126	广式莲蓉甘露酥	147
椰蓉饼	126	苏式松子枣泥麻饼	148
花生干点	127	苏式三色麻饼	149
糖面干点	128	广式红绫酥	150
司康	129	川式合油酥	150
果酱蛋黄酥饼	129	闽式包袱酥	151
双面麻饼	130	绍式椒盐烧饼	153
橘子酥	131	苏式百果月饼	154
冰糖饼	131	苏式清水玫瑰月饼	155
杏仁酥	132	松子火腿月饼	156
大光饼	133	鲜肉月饼	156
袜底酥	134	老婆饼	157
蟹壳黄	135	高桥松饼	158
葱油饼	136	庆兰馅饼	159
苔条千层酥	137	宁式苔菜月饼	160
小切酥	138	绍式酒香月饼	161
花生香脆酥	139	绍式松子豆沙月饼	162
豆沙卷	139	黔式火腿月饼	163
(二) 中国传统特色糕点	140	苏式洋钱饼	164
广式叉烧甘露卷蛋糕		惠山油酥	164
(三) 国外流行糕点精品			165