

新版

XINBAN

蛋糕配方

薛文通 主编 李里特 主审

Xinban

Dangao Peifang

· 蛋糕 · DANGAO



中国轻工业出版社

新版

蛋糕配方

	薛文通	主 编	
	李里特	主 审	
	范晓翔	副主编	
梁建芬	董仁杰	刘晓毅	参 编
李 博	韩春燕	陈复生	

 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

新版蛋糕配方/薛文通主编. —北京:中国轻工业出版社, 2002. 1

ISBN 7-5019-3392-8

I. 新… II. 薛… III. ①糕点—食品加工②糕点—配方 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2001)第064601号

责任编辑:沈力匀

策划编辑:沈力匀 责任终审:滕炎福 封面设计:崔云

版式设计:赵益东 责任校对:郎静瀛 责任监印:胡兵

*

出版发行:中国轻工业出版社(北京东长安街6号,邮编:100740)

网 址:<http://www.chlip.com.cn>

联系电话:010—65241695

印 刷:三河市宏达印刷有限公司

经 销:各地新华书店

版 次:2002年1月第1版 2002年1月第1次印刷

开 本:850×1168 1/32 印张:11.5

字 数:288千字 印数:1—5000

书 号:ISBN 7-5019-3392-8/TS·2042

定 价:20.00元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

目 录

第一章 概述	(1)
第一节 蛋糕的概念及分类	(1)
一、蛋糕的概念	(1)
二、蛋糕的分类	(2)
三、蛋糕的命名	(4)
第二节 蛋糕加工的现状与发展趋势	(4)
第二章 蛋糕加工原辅材料	(5)
第一节 蛋及蛋制品	(5)
一、鸡蛋的加工性能	(5)
二、鸡蛋产品	(8)
三、鸡蛋在蛋糕加工中的作用	(9)
第二节 小麦粉	(9)
一、小麦的分类	(10)
二、小麦粉的成分及加工性能	(11)
三、蛋糕用小麦粉的改良	(14)
第三节 乳化剂	(15)
一、乳化剂在蛋糕加工中的作用	(15)
二、蛋糕常用乳化剂	(16)
第四节 糖及其他甜味剂	(20)
一、糖在蛋糕加工中的作用	(20)
二、蛋糕加工中常用的糖和甜味剂	(21)
第五节 油脂	(22)

一、油脂在蛋糕加工中的作用	(22)
二、蛋糕加工中常用的油脂	(23)
第六节 蛋糕加工其他原料	(25)
一、膨松剂	(25)
二、赋香剂	(26)
三、色素	(26)
四、常用乳制品	(28)
五、巧克力(可可)	(29)
六、胶冻剂	(29)
七、果仁、果酱、果干	(30)
第三章 蛋糕加工技术	(31)
第一节 蛋糕加工技术概述	(31)
一、配料原则	(31)
二、搅打操作	(33)
三、混料	(33)
四、注模	(34)
五、烘烤	(34)
六、冷却、包装	(35)
第二节 蛋糕加工基本原理	(36)
一、蛋糕的膨松原理	(36)
二、蛋糕的熟制原理	(37)
三、蛋糕的烘烤原理	(38)
第三节 蛋糕加工常见问题及解决方法	(42)
第四章 蛋糕装饰艺术	(53)
第一节 蛋糕装饰简介	(53)
一、装饰的目的	(53)
二、装饰调制法	(54)

第二节 装饰与挤花技术	(58)
一、装饰技术	(58)
二、挤花技术	(60)
第三节 装饰的基本要求	(64)
一、装饰效果的要求	(64)
二、装饰质量要求	(64)
 第五章 蛋糕生产评定方法	(65)
一、参考制品(蛋糕)试验方法和评分标准	(65)
二、参考通用蛋糕技术条件	(68)
 第六章 蛋糕加工配方	(69)
第一节 海绵蛋糕	(69)
一、普通海绵蛋糕	(69)
二、速制松蛋糕	(70)
三、烛形生日蛋糕	(71)
四、情人节果冻蛋糕	(72)
五、可可海绵蛋糕	(73)
六、香草海绵蛋糕	(74)
七、巧克力木斯蛋糕	(74)
八、玫瑰桃木斯蛋糕	(75)
九、巧克力布丁蛋糕	(76)
十、枫味胡桃戚风蛋糕	(77)
十一、萨白昂蛋糕	(78)
十二、椰子鲜奶蛋糕	(79)
十三、巧克力榛果马林蛋糕	(79)
十四、咖啡水晶焦糖蛋糕	(80)
十五、无盐咖啡核桃蛋糕	(81)
十六、蜜梨奶酪蛋糕	(82)

十七、摩卡奶油蛋糕	(82)
十八、凤梨奶油蛋糕	(83)
十九、咖啡奶油蛋糕	(84)
二十、花色小蛋糕	(85)
二十一、果仁纸杯蛋糕	(85)
二十二、巧克力小蛋糕	(86)
二十三、果酱蛋糕卷	(87)
二十四、可可小圆蛋糕	(87)
二十五、蛋白圆蛋糕	(88)
二十六、咖啡蛋糕	(89)
二十七、树根蛋糕	(89)
二十八、瑞士黑森林蛋糕	(90)
二十九、雪布卷蛋糕	(91)
三十、冰皮蛋糕	(92)
三十一、三色蛋糕	(92)
三十二、玻璃蛋糕	(93)
三十三、香橙戚风蛋糕	(93)
三十四、芝麻蜂蜜蛋糕	(94)
三十五、奶油海绵蛋糕	(95)
三十六、云纹蛋糕	(95)
三十七、双色夹心蛋糕	(96)
三十八、葡萄木瓜蛋糕	(97)
三十九、果酱卷筒蛋糕	(98)
四十、果仁甜筒蛋糕	(98)
四十一、蜜饯麦芬蛋糕	(99)
四十二、柠檬蛋糕	(100)
四十三、黄金蛋卷	(100)
四十四、咖啡核桃蛋糕	(101)
四十五、椰奶蛋糕	(102)

四十六、杏仁蛋糕	(102)
四十七、圣诞蛋糕	(103)
四十八、鲜奶蛋糕	(104)
四十九、瑞士栗林蛋糕	(104)
五十、草莓木斯蛋糕	(105)
五十一、清蛋糕坯	(106)
五十二、海绵三明治	(106)
五十三、瑞士卷	(106)
五十四、热那亚奶油海绵蛋糕	(107)
五十五、乳化海绵蛋糕	(108)
五十六、戚风蛋糕	(109)
五十七、多层生日蛋糕	(110)
五十八、海绵饼	(111)
五十九、橄榄蛋糕	(112)
六十、瑞士柠檬卷	(112)
六十一、巧克力海绵蛋糕	(113)
六十二、巧克力瑞士卷	(113)
六十三、西洋旗巧克力蛋糕	(113)
六十四、巧克力松露蛋糕	(114)
六十五、提拉蜜苏木斯蛋糕	(115)
六十六、桑葚木斯蛋糕	(116)
六十七、夏绿蒂皇家蛋糕	(116)
六十八、柳橙杏仁蛋糕	(117)
六十九、星星海绵蛋糕	(118)
七十、椰子水果蛋糕	(119)
七十一、青葡萄蛋糕	(119)
七十二、杂果小天使蛋糕	(120)
七十三、芋泥夹心蛋糕	(121)
七十四、帽形母亲节蛋糕	(121)

七十五、俄罗斯普拉姆蛋糕	(122)
七十六、巧克力苏夫利	(123)
七十七、波希米安蛋糕	(124)
七十八、蒂罗尔穆斯林蛋糕	(124)
七十九、加尔各答蛋糕	(125)
八十、古希腊蛋糕	(126)
八十一、波兰人夹心蛋糕	(126)
八十二、小苏丹蛋糕	(127)
八十三、华美蛋糕	(128)
八十四、微笑奶油蛋糕	(129)
八十五、兰斯布里奥什奶油蛋糕	(129)
八十六、库格洛夫蛋糕	(130)
八十七、棋盘蛋糕	(131)
八十八、白天使蛋糕	(131)
八十九、香蕉清蛋糕	(132)
九十、香草清蛋糕	(133)
九十一、柠檬清蛋糕	(133)
九十二、水果条蛋糕	(134)
九十三、结婚蛋糕	(136)
九十四、双色奶白蛋糕	(136)
九十五、奶油纸卷糕	(137)
九十六、蛋糕糖皮大蛋糕	(138)
九十七、心形蛋糕	(140)
九十八、奶油立式蛋糕	(141)
九十九、果料蛋糕	(143)
一〇〇、多维夹心蛋糕	(143)
一〇一、奶油方蛋糕	(144)
一〇二、玉面蛋糕	(144)
一〇三、甜菊蛋糕	(145)

一〇四、京式大油蛋糕	(145)
一〇五、鸳鸯蛋糕	(146)
一〇六、蝴蝶蛋糕	(147)
一〇七、登山蛋糕	(147)
一〇八、五彩蛋糕	(148)
一〇九、透明蛋糕	(149)
一一〇、喇嘛糕	(150)
一一一、全蜂蜜蛋糕	(150)
一一二、火腿蓉蛋糕	(151)
一一三、冰肉蛋糕	(151)
一一四、千层酥蛋糕	(152)
一一五、泡料蛋糕	(153)
一一六、风车蛋糕	(154)
一一七、香蕉蛋糕	(155)
一一八、外交蛋糕	(155)
一一九、杏仁海绵蛋糕	(157)
一二〇、蜂蜜海绵蛋糕	(158)
一二一、柠檬海绵蛋糕	(159)
一二二、花生海绵蛋糕	(159)
一二三、咖啡海绵蛋糕	(160)
一二四、草莓海绵蛋糕	(161)
一二五、樱桃海绵蛋糕	(162)
一二六、香蕉海绵蛋糕	(163)
一二七、芒果海绵蛋糕	(163)
一二八、蓝莓海绵蛋糕	(164)
一二九、西柚海绵蛋糕	(165)
一三〇、榛子海绵蛋糕	(165)
一三一、木莓海绵蛋糕	(166)
一三二、栗子海绵蛋糕	(167)

一三三、猕猴桃海绵蛋糕	(167)
一三四、葡萄干海绵蛋糕	(168)
一三五、香草卷筒蛋糕	(169)
一三六、水果蛋糕	(170)
一三七、道白司蛋糕	(170)
一三八、轻水果蛋糕	(171)
一三九、火烧淇淋	(172)
一四〇、冰淇淋蛋糕	(172)
第二节 油脂蛋糕	(173)
一、苹果蛋糕	(173)
二、阳光奶酪蛋糕	(174)
三、节日蛋酒奶酪蛋糕	(175)
四、巧克力薄荷奶酪蛋糕	(175)
五、咖啡巧克力蛋糕	(176)
六、巧克力爱尔兰威士忌蛋糕	(177)
七、枫味核桃蛋糕	(178)
八、巧克力花生木斯蛋糕	(179)
九、奶酪水果蛋糕	(180)
十、甜杏仁刺猬形蛋糕	(180)
十一、油脂蛋糕	(181)
十二、圣诞小屋	(182)
十三、花蛋糕	(183)
十四、咖啡小蛋糕	(184)
十五、奶油小蛋糕	(185)
十六、鲜奶油栗子蛋糕	(185)
十七、奶油蛋糕	(186)
十八、水果蛋糕	(187)
十九、杏仁蛋糕	(187)
二十、红莓卷乳酪蛋糕	(188)

二十一、脆皮苹果乳酪蛋糕	(189)
二十二、巧克力乳酪蛋糕	(190)
二十三、黄油蛋糕	(191)
二十四、维多利亚三明治蛋糕	(191)
二十五、开心果蛋糕	(192)
二十六、巧克力蛋糕	(192)
二十七、切片蛋糕	(193)
二十八、姜粉蛋糕	(193)
二十九、咖啡核桃蛋糕	(194)
三十、椰蓉蛋糕	(194)
三十一、天使蛋糕	(195)
三十二、朗姆葡萄蛋糕	(195)
三十三、椰子天使蛋糕	(196)
三十四、葡萄核桃橙蛋糕	(197)
三十五、霜覆香蕉蛋糕环	(197)
三十六、焦糖坚果布丁蛋糕	(198)
三十七、樱桃酒蛋糕	(199)
三十八、马德拉蛋糕	(200)
三十九、热那亚蛋糕	(200)
四十、拿破仑奶油蛋糕	(201)
四十一、水果蛋糕(一)	(202)
四十二、水果蛋糕(二)	(203)
四十三、水果蛋糕(三)	(204)
四十四、圣诞老人蛋糕	(204)
四十五、上海奶油蛋糕	(206)
四十六、德国乳酪蛋糕	(207)
四十七、杏仁水果大蛋糕	(209)
四十八、柠檬小蛋糕	(211)
四十九、奶油乳酪蛋糕	(212)

五十、黄油圆蛋糕	(213)
五十一、核桃仁小蛋糕	(215)
五十二、奶油花蛋糕	(215)
五十三、奶油卷蛋糕	(216)
五十四、大花蛋糕	(217)
五十五、可可奶油蛋糕	(217)
五十六、果皮奶油蛋糕	(218)
五十七、咖啡奶油蛋糕	(219)
五十八、核桃奶油蛋糕	(219)
五十九、杏仁奶油蛋糕	(220)
六十、栗子奶油蛋糕	(221)
六十一、柠檬奶油蛋糕	(222)
六十二、草莓-奶油蛋白酥皮甜饼	(223)
六十三、加花的果汁冻-奶酪大蛋糕	(224)
六十四、水果-奶酪大蛋糕	(225)
六十五、芒果奶油夹心果仁大蛋糕	(226)
六十六、酸牛奶大蛋糕	(227)
六十七、桃子-奶酪蛋糕	(228)
六十八、杏子-奶酪夹心大蛋糕	(229)
六十九、葡萄酒-杏-奶油大蛋糕	(230)
七十、杏子-巧克力大蛋糕	(232)
七十一、松脆覆盆子大蛋糕	(233)
七十二、梨味巧克力大蛋糕	(235)
七十三、酸牛奶-香橙蛋糕	(236)
七十四、法式花色小蛋糕	(238)
七十五、什锦水果卷	(239)
七十六、欢乐小蛋糕	(240)
七十七、蜂蜜糖衣-醋栗蛋卷	(242)
七十八、果仁夹心蛋卷	(242)

七十九、奶酪-酸白菜大蛋糕	(243)
八十、加酸樱桃的黑面包屑大蛋糕	(244)
八十一、甜橙-果仁大蛋糕	(245)
八十二、桃子-酸牛奶大蛋糕	(246)
八十三、香草大蛋糕	(248)
八十四、情侣大蛋糕	(249)
八十五、葡萄酒大蛋糕	(251)
八十六、绅士大蛋糕	(252)
八十七、德国法兰克福奶酪环形蛋糕	(254)
八十八、鸡蛋利口酒大蛋糕	(255)
八十九、维也纳樱桃-杏仁蛋糕	(256)
九十、醉樱桃心形蛋糕	(257)
九十一、圆锥形空心蛋糕	(258)
九十二、杏仁-阿月浑子果仁圆锥形空心蛋糕	(258)
九十三、杏仁圆锥形空心蛋糕	(259)
九十四、苹果-李子多层夹心大蛋糕	(259)
九十五、速制醋栗-搅奶油大蛋糕	(261)
九十六、葡萄酒-布丁-苹果大蛋糕	(262)
九十七、松脆的奶油-奶酪大蛋糕	(263)
九十八、法国苹果-蛋黄杏仁蛋糕	(264)
九十九、梨-奶酪大蛋糕	(265)
一〇〇、李子-苹果蛋糕	(266)
一〇一、层状杏子大蛋糕	(269)
一〇二、白兰地腌渍大蛋糕	(270)
一〇三、浆果大蛋糕	(271)
一〇四、王子大蛋糕	(273)
一〇五、核桃仁-焦糖大蛋糕	(274)
一〇六、覆盆子-冰淇淋大蛋糕	(276)
一〇七、大黄-提拉米苏大蛋糕	(278)

一〇八、草莓-鸡蛋利口酒大蛋糕	(279)
一〇九、榛子仁-桃子蛋糕	(281)
一一〇、加果汁麦糊的奶酪奶油大蛋糕	(282)
第三节 中式蛋糕	(283)
一、大油糕	(283)
二、圆蛋糕	(284)
三、宣糕	(285)
四、砂糖糕	(285)
五、蒸蛋糕	(286)
六、香草蛋糕	(287)
七、葱油蛋糕	(288)
八、叉烧甘露卷蛋糕	(288)
九、切白卷蛋糕	(289)
十、莲花蛋糕	(289)
十一、梅花蛋糕	(290)
十二、夹心蒸蛋糕	(291)
十三、卷筒蛋糕	(292)
十四、苏式各种烧蛋糕	(292)
十五、烧甜蛋糕	(293)
十六、鲜奶豆腐蛋糕	(294)
十七、苏式蒸蛋糕	(295)
十八、椰蓉蛋黄蒸糕	(296)
十九、蒸咸蛋糕	(297)
二十、蒸甜蛋糕	(297)
二十一、桂花圆蛋糕	(298)
二十二、榄仁切蛋糕	(298)
二十三、家庭自做蛋糕	(299)
第四节 特色蛋糕	(300)
一、咖啡发酵蛋糕	(300)

二、筒形蛋糕	(300)
三、海绵发酵小蛋糕	(301)
四、大米蛋糕	(302)
五、黑米蛋糕	(303)
六、蔬菜蛋糕	(304)
七、土豆蛋糕	(305)
八、玉米蛋糕	(305)
九、芒果蛋糕	(306)
十、香蕉蛋糕	(306)
十一、芋头蛋糕	(306)
十二、凤梨胡萝卜蛋糕	(307)
十三、美式酒味蛋糕	(307)
十四、日式杏仁糖蛋糕	(308)
十五、泰国枸橼蛋糕	(308)
十六、橘味杏仁蛋糕	(309)
十七、黄油蛋糕	(309)
十八、优质保健蛋糕	(309)
十九、墨西哥保健蛋糕	(311)
二十、法兰克福保健蛋糕	(312)
二十一、苏饼蛋糕	(312)
二十二、龙飞凤舞	(313)
二十三、凤入椰林	(315)
二十四、凤还巢	(316)
二十五、虎踞雪山	(318)
二十六、鸡鸣富贵	(319)
二十七、鸳鸯戏水	(320)
二十八、五彩如意	(321)
二十九、诸事如意	(322)
三十、花好月圆	(324)

三十一、花枝俏	(325)
三十二、日映朝霞	(327)
三十三、寿松延年	(328)
三十四、海南椰香	(329)
三十五、南味金华	(329)
三十六、水晶玉片	(330)
三十七、福寿大典	(331)
三十八、粉花小盆景	(333)
三十九、双拼小花篮	(334)
四十、补血蛋糕	(335)
四十一、赖氨酸蛋糕	(335)
四十二、低糖咸蛋糕	(336)
四十三、无糖蛋糕	(336)
四十四、大豆蛋糕	(337)
四十五、海带蛋糕	(338)
四十六、加调味品(香辛料)的圆锥形空心蛋糕	(338)
四十七、天兔星座松脆奶酪大蛋糕	(339)
四十八、机敏的鼠(生肖蛋糕之一)	(340)
四十九、勤劳的牛(生肖蛋糕之二)	(341)
五十、威武的虎(生肖蛋糕之三)	(342)
五十一、活泼的兔(生肖蛋糕之四)	(342)
五十二、神秘的龙(生肖蛋糕之五)	(343)
五十三、温柔的蛇(生肖蛋糕之六)	(344)
五十四、奔放的马(生肖蛋糕之七)	(345)
五十五、善良的羊(生肖蛋糕之八)	(345)
五十六、灵活的猴(生肖蛋糕之九)	(346)
五十七、美丽的鸡(生肖蛋糕之十)	(347)
五十八、忠诚的狗(生肖蛋糕之十一)	(348)
五十九、纯朴的猪(生肖蛋糕之十二)	(348)