

西式糕饼

制作图解

WESTERN
CAKES &
PASTRIES
MAKING
ILLUSTRATED

大阪 辻厨师专科学校编著
吉林科学技术出版社 联合出版
香港万里机构



专业烹饪丛书

10



西式糕饼制作图解

专业烹饪丛书

〔吉〕新登字 03 号

原出版社名：株式会社同朋舎出版
本中文版经株式会社见闻社仲介出版
Copyright © 1995 by Dohosha Publishing Co., Ltd.
Chinese Language edition arranged by Kenbunsha Agency

图书在版编目(CIP)数据

西式糕饼制作图解／(日)川北未一等编；潘本力译
—长春：吉林科学技术出版社，1997.8 (2000.6重印)
(专业烹饪丛书)
ISBN 7-5384-1763-X

I. 西… II. ①川…②潘… III. 糕点-制作-西方
国家-图解 IV. TS972.188-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2000)第28333号

专业烹饪丛书

西式糕饼制作图解

编 者

〔日〕大阪二进厨师专科学校

总策划

曾协泰 赵玉秋

摄 影

宫本 进

插 图

福井若惠

译 者

潘本力

中文版编辑

黎元伟

封面设计

香港万里机构制作部

出版者

吉林科学技术出版社

香港万里机构出版有限公司

发行者

新华书店总店北京发行所

印刷者

美雅印刷制本有限公司

再版日期

1997年8月第1次印刷

2001年5月第4次印刷

定价 48 元

吉权图字：07-1997-099

版权所有·不准翻印

ISBN 7-5384-1763-X/TS · 102

11-2-13

出版说明

烹饪是艺术，也是一门科学；是人类创造的珍贵文化宝库，在现代人的生活中，占有一个重要的地位。

先秦时代，烹饪曾经处于重要位置，如伊尹作为厨师可以任政府要职：「治大国若烹小鲜」，把烹饪比喻作治理国家，甚至提出「八之政，一曰食」、「夫礼之初，始于饮食」等名言。到了现代社会，日本把烹饪纳入了科学的范畴，并使之成为学校教育的一个门类；欧美科学家把烹饪和食品科学看成为「有独特前景的学科」，提倡科学工作者就这方面进行系统和深入的探索。发展至今，世界各国饮食文化和烹调技艺的交流及取长补短蔚然成风；兼容并蓄，吸收别种菜系的优点以丰富本身饮食文化的内容成为共识和潮流。抱残守缺不合时宜，地域菜式的界限已越来越模糊。

享有「美食之都」美誉的香港，地理环境特殊，中西文化交汇，物料供应不虞有缺，寰球菜种南北兼备，饮食业发展迅速，并在长时间内成为饮食业人才的输出基地。作为扎根于香港而专门出版饮食书籍的出版机构，我们历年来出版了多种类型的烹饪书籍，既反映了这个美食天堂的瑰丽多彩，亦把许多成功的经验广泛传扬。无疑，饮食业要继续发展，吸取他人之长为己所用是必经之途，行内人士的专业水平必须不断提升，新入行者更应多加钻研。有鉴及此，我们策划出版本套「专业烹饪丛书」，内里既有自外国购入中文版的饮食名著，也有本地高水平饮食业专家的精心杰作。编排设计方面，为适应行内人士工作紧张时间不多的实际情况，内文尽量多用照片和插图来说明，希望无论对新进者还是资深人士都有一定参考价值。

本套丛书的成功出版，有赖业内人士的多方支持，请各位读者不吝提出宝贵意见，使这套书出得更合符大家的需要。

「专业烹饪丛书」编辑组

序

常言道，久学而自通。还有一句话说，看不如练。这些话都是真理。

我们说，无论学甚么，都要打好基础。只要掌握了基本知识，并知道应该达到的目的，锲而不舍地练习，就一定会成功。

可是，有人说，希望一开始就像肥皂泡般破灭了，这种情况在制作糕点上是没有的。

在这个世界上，如果有了好的手艺，就能自己开个店铺，即使在工厂也将备受器重。

但是，任重而道远。要成为糕点制作的名家，须具备了不起的才能。应称为才能，还是千锤百练的结晶，坦率地说，我也不知道。

糕点的真正价值根据以下四个条件确定：味道、颜色、盛器，还有火候。怎样让人在最好吃的时候吃到，这全凭手艺人的精心。

糕点的原材料每天依温度和湿度而变化。制成的产品放在哪里，以甚么状态存放，味道全然不一样。配色和盛器也不是能用一句华丽的词藻表达清楚。说到协调，盛装的器皿是银器也好、瓷器也好，盛装得让人赏心悦目并非易事。其次，还有让人享用的时机。

所以，我在指导学生时，不是一味地强调做，即使手艺达到炉火纯青，但如不满足以上四个条件，我便会不厌其烦地指出。

希望学生诸君此书不离手，以达到自己既定的目标，扎扎实实地学习。

大阪 辻糕点专科学校

东京国立糕点学院

代表 辻 静雄

糕点制作者的话

我们从事糕点制作的人越是掌握制作糕点的技巧，越感到它的难度大。我们深深地感到，糕点是活物，可以说它一分一秒地在变化着。准确地掌握其变化才能做出令人满意的糕点，决不是准确地称出它的分量就可以做到的。

用插图表现糕点这一活物是一项高难的技巧。但是，从以往读的时代转向现今看的时代，要充分理解做法的要点，掌握其流程方面，插图能起很大的作用。所以，出版了这类型制作糕点的书。要想得心应手地摆弄这种变化的活物，必须熟悉它的禀性，所以尽量说明在制作上应注意的要点，及为甚么应这样或那样做的理由。

本书由法式糕点、德式糕点、维也纳糕点的制法共三章构成。

在法式糕点一章主要介绍基本材料、奶油；在德式、维也纳糕点的两章中，为不与法式糕点重复，选择了充分表现各自特点的有代表性的糕点。本书如给你有点过于拖泥「基础」的印象，那是因为我们以「忠实于基础」的思想来指导学生，并且我们在制作糕点时也决不忘记这一点。

最后，在本书的编撰过程中，得到了同朋舍出版社的各位编辑、担当摄影的宫本进先生、绘制插图的福井若惠小姐、静雄烹调教育研究所的八木尚子小姐等诸位的大力协助，在此表示衷心感谢。

大阪 辻糕点专科学校

东京国立糕点学院

川北未一 横山牧子 吉冈成泰 长森昭雄

目 录

出版说明	1	疏夫厘冰淇淋	117
序	1	蹦蹦巧克力	120
糕点制作者的话	2	德式糕点的做法	127
本书的使用方法	4	摄政王大蛋糕	129
彩色照片	5	黑森林樱桃酒蛋糕	134
法式糕点的做法	29	果仁奶油蛋糕	139
梨酒果酱饼干	31	雪花蛋糕	143
圣保兰糕	35	英式果馅蛋糕	147
奥蓓拉	39	年轮蛋糕	150
草莓蛋糕	43	祈祷脆酥	153
草莓夹心蛋糕	47	苹果馅夹层蛋糕	157
巧克力蛋糕	51	梨馅罂粟夹心蛋糕／罂粟糟碎黄油面团夹心蛋糕	161
变形泡夫	54	埃利赛香料甜饼	165
皇冠蛋糕	59	核桃甜饼	168
调味鸡蛋薄饼	63	圣诞果脯蛋糕	170
英式水果蛋糕	66	圆锥形空心蛋糕	174
理石花杏仁蛋糕	68	维也纳糕点的做法	177
贝形小甜饼	70	马拉克夫大蛋糕	179
大亨蛋糕	72	帝王大蛋糕	182
千层糕	74	扎哈大蛋糕	186
比蒂威糕	79	林茨蛋糕	189
那不勒斯卷边果酱馅饼	82	箭翎花纹蛋糕	191
西布斯特	85	双色蛋糕	194
奶油草莓馅饼	88	萨尔茨堡甜糕	197
梨糖浆蛋糕	92	弯月香草酥	199
奶油水果小馅饼	95	雪球脆酥	201
奶油苹果馅饼	98	苹果馅蛋卷	203
塔坦奶油苹果馅糕	101	糖制装饰品和杏仁糖装饰品	207
杏仁奶油夹层饼	104	糖制装饰品	208
杏仁膏馅饼	107	杏仁糖工艺品	210
冰淇淋和果汁冰糕	110		
巧克力冰淇淋	114		

本书的使用方法

1—制作顺序

为便于理解一块糕点的拼装盘和制法，本书按材料、奶油类别进行了归纳。因此与实际的顺序前后有些变动。读者可由头至尾读懂一次，然后按段考虑再着手制作。

2—糕点制作术语

在每套制法中使用的材料、器具、操作等术语，原则上归纳在该页的右下角，并给予解释。

3—图解记号

(1) 黄油分量



某些制作过程对黄油用量提出了明确的要求，为此，本书用虚线把黄油分成若干块，并用实线方块表示实际使用的量。图中，一小块的重量为22.5g。

(2) 加热



在锅的下边画出火炉影时，表示锅在加热状态。

(3) 火焰调节



强火



中火



弱火

(4) 加热时间



用时针表示。

4—投入制作前

- 材料表中的砂糖系指白砂糖、黄油系指无盐黄油。
- 在没有特殊说明时，小麦粉指薄力粉，计量时一定要计筛过的，实际使用时，为使其混入空气再一次过筛。
- 擦刀粉不要有疙瘩，使用能均匀挂在刀上的强力粉。
- 模具涂的黄油、脱模粉在材料表上无记载。
- 没有特别的说明时，使用乳脂肪占45%的鲜奶油。
- 打整个的鸡蛋，并经过滤用作涂抹蛋。
- 按一定比率(重量比)的砂糖与水混合烧开，并放凉作为糖浆。
- 本书说的室温指15℃～20℃。可以说这是制糕点的最佳温度。实际上，室温依季节而变化，所以要由空调调节，或依糕点种类将材料放在冰箱中冷却或预先从冰箱中取出。
- 插图上的烤炉是家庭用的，但表示的温度和需要时间是糕点店使用的专用大型烤炉的温度和时间。使用家庭烤炉时，比专业用的热当量强，设定的温度可以稍低些。
- 搅鸡蛋或揉面团可用电动搅拌机。也可以用手动搅拌器或人手搅拌。

插图：福井若惠 摄影：宫本进



①塔坦奶油苹果馅糕(做法见第101页)

②西布斯特(做法见第85页)

③梨酒果酱饼干(做法见第31页)



①草莓蛋糕(做法见第43页)
②草莓夹心蛋糕(做法见第47页)



①巧克力蛋糕(做法见第51页)

②圣保兰糕(做法见第35页)

③奥蓓拉(做法见第39页)



①帝王大蛋糕(做法见第182页)
②马克拉夫大蛋糕(做法见第179页)



- ①摄政王大蛋糕 (做法见第129页)
②果仁奶油蛋糕 (做法见第139页)
③黑森林樱桃酒蛋糕 (做法见第134页)



①雪花蛋糕 (做法见第143页)

②皇冠蛋糕 (做法见第59页)



变形泡夫 (做法见第54页)



①贝形小甜饼 (做法见第70页)

②大亨蛋糕 (做法见第72页)



- ①比蒂威糕 (做法见第79页)
- ②千层糕 (做法见第74页)
- ③那不勒斯卷边果酱馅饼 (做法见第82页)