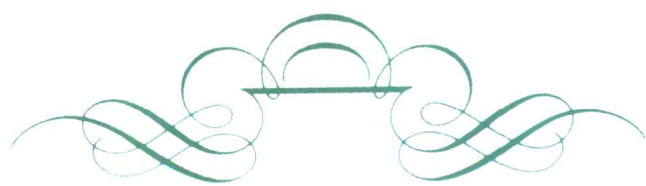


情调生活系列



巧手做蛋糕

周淑玲 著



上海科学普及出版社

图书在版编目(CIP)数据

巧手做蛋糕 / 周淑玲著. — 上海: 上海科学普及出版社, 2001.3

ISBN 7-5427-1901-7

I. 巧… II. 周… III. 糕点-制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 74504 号

版权策划 胡名正
责任编辑 徐培敏
技术编辑 杨振农

情调生活系列

巧手做蛋糕

周淑玲 著

出版 上海科学普及出版社
(上海曹杨路 500 号 邮政编码 200063)
发行 新华书店上海发行所
印刷 上海出版印刷有限公司

开本 889 × 1194 $\frac{1}{16}$
印张 7.5
版次 2001 年 3 月第 1 版
印次 2001 年 3 月第 1 次印刷
印数 1-8000

ISBN 7-5427-1901-7/TS · 95
定价: 38.00 元



周淑玲 女士

台湾省桃园人, 1961 年生。台湾师范大学家政学系毕业, 现任职中学家政科教师。作者教学多年, 对烹饪教学非常有研究, 著有《沁凉小馆》、《低油减肥食谱》、《巧手做蛋糕》和《实用中国结》等书。

本书简体字版由台湾汉光文化网路股份有限公司授权。

上海市版权局著作权合同登记号: 图字 09-2000-462 号

序

说起蛋糕，很多人马上就会和生日、结婚、满月等喜庆节日联想在一起。借着蛋糕，大家一起分享欢乐，传达情意，让生活留下一些甜美的回忆。

虽然现在国内蛋糕店的制作技术已达欧美的水平，但是售价昂贵，而且不懂制作者甚多，故蛋糕一直无法深入一般家庭，成为家常点心。即使有心学做的人也因没有适当的教材参考而屡尝失败之苦。再者，中国人较喜口味清淡的蛋糕，与欧美的习惯不同，故在配方、材料用量上也须有所更新。有鉴于此，我们推出这本《巧手做蛋糕》食谱，作为学做蛋糕者的指南，使您轻轻松松就能享受到做蛋糕的乐趣，在烘焙中得到最大的成就感。

本书共分“知识篇”、“烘焙篇”、“霜饰篇”三大单元。“知识篇”让您先对蛋糕的材料、用量、使用工具、烤焙温度等有一些基本的认识，并且特别将失败与成功的图片相互对照解说，以便制作时能更得心应手，避免失败。“烘焙篇”介绍60余种蛋糕的制作方法，并有分解图片辅助说明，让您毫无困难地一圆做蛋糕的梦想。“霜饰篇”则教您运用一些基本的挤花技术，把蛋糕装饰得更雅致。

这是一本实用性与艺术性兼备的食谱，期望它将做蛋糕的情趣普及到每一个家庭，使大家的生活因此增添更多的温馨与欢乐。

汉光文化网路股份有限公司

董事长 宋定西

2001年1月

目 录

序3

[知识篇]

前言8

材料介绍10

工具介绍14

蛋糕制作基本概论18

[烘焙篇]

海绵蛋糕26

6种小海绵蛋糕33

葡萄干小海绵 可爱小豪猪

奶油小方块 冰淇淋小蛋糕

新月水果卷 花生条

柳橙杏仁蛋糕37

星星海绵蛋糕37

椰子水果蛋糕39

青葡萄蛋糕39

柠檬巧克力小蛋糕41

苏饼蛋糕41

长崎蛋糕43

蜂蜜蛋糕43

凤梨胡萝卜蛋糕45

黑森林蛋糕45

蔬果蛋糕47

玉米蛋糕 香蕉蛋糕

芒果蛋糕 芋头蛋糕

天使蛋糕48

基本天使蛋糕50

草莓小天使蛋糕53

杂果小天使蛋糕53

柳橙柠檬天使蛋糕55

椰子天使蛋糕55

戚风蛋糕56

基本戚风蛋糕58

柠檬戚风蛋糕60

各种蛋糕淋汁60

波士顿派62

芋泥夹心蛋糕62

瑞士咖啡卷64

虎皮卷64

果酱卷64

布丁戚风蛋糕66

酸奶慕思蛋糕68

帽形母亲节蛋糕70

情人节果冻蛋糕72

烛形生日蛋糕74

婚礼蛋糕76

栗泥圣诞树干78

面糊类蛋糕80

基本奶油蛋糕82

笑嘻嘻小蛋糕84

糖霜柳橙蛋糕84

樱桃酒蛋糕86

圣诞小屋86

重奶油蛋糕88

圣诞水果蛋糕88

维也纳巧克力蛋糕90

乳酪蛋糕 92

发酵蛋糕93

鲜奶乳酪蛋糕94

奶油乳酪蛋糕97

巧克力乳酪蛋糕97

脆皮苹果乳酪蛋糕98

红莓卷乳酪蛋糕101

萨伐仑蛋糕102

库克洛夫蛋糕103

咖啡发酵蛋糕104

椰蓉蛋黄蒸糕106

蒸咸蛋糕106

〔霜 饰 篇〕

霜饰介绍110

霜饰与挤花技术114

糖花制作118



A warm-toned still life photograph featuring a bowl of dumplings, a basket of eggs, a whisk, and a potted plant. The scene is set on a wooden surface. In the upper left, a white bowl contains several dumplings. To the right, a woven basket holds several white eggs. In the foreground, a metal whisk is positioned diagonally. In the bottom left corner, a small white pot holds a green and yellow variegated plant. The overall lighting is soft and golden, creating a cozy atmosphere.

[知 识 篇]



JE
家庭用 JAPAN

TARUUTA

最大計量 2kg
最小目盛 10g

前言

在所有的甜点中，蛋糕应可算是最广受欢迎的一种，因为它不但味美，更代表着欢乐的气氛，难怪成为不分国籍、老少咸宜的美食。

一、标准蛋糕分类法

蛋糕的种类众多，可依材料和做法的不同分成乳沫类、戚风和面糊类等3类。

乳沫类蛋糕包括海绵蛋糕(Sponge Cake)与天使蛋糕(Angel Food Cake)，主要是利用鸡蛋打进空气，经过烘焙使空气受热膨胀而把蛋糕撑大。这类蛋糕可以不加油脂(但常加少许液体油使质地较柔软)，故又称清蛋糕，是最早出现的蛋糕。

戚风蛋糕是乳沫类和面糊类蛋糕改良综合而成的。制作时蛋白、蛋黄须分开，分别打发，最后才混匀。其组织最为膨松，水分多而味道清淡不腻，十分受人欢迎。

面糊类蛋糕包括轻奶油蛋糕、重奶油蛋糕以及水果蛋糕，都要靠大量的奶油搅进空气使蛋糕膨胀。由于组织密实，味道香醇，故广受欧美人士喜爱，认为是最高级的蛋糕。

二、蛋糕的命名

蛋糕的命名大致有以下几个方式：

- ①依蛋糕所含的特殊材料命名，如胡萝卜蛋糕、全麦蛋糕。
- ②依蛋糕本身的口味命名，如巧克力蛋糕、柳橙蛋糕。
- ③依外表霜饰的材料命名，如鲜奶油蛋糕、

脆皮巧克力蛋糕。

- ④依地名、人名或商店名命名，如黑森林蛋糕、库克洛夫蛋糕。
- ⑤依特殊的做法命名，如蒸蛋糕、千层蛋糕。

以上这些命名都是俗名，彼此也有重叠的情形，没有什么代表性。例如一个胡萝卜蛋糕，它也许是加了胡萝卜泥的海绵蛋糕，也许是加了胡萝卜泥的奶油蛋糕；一个鲜奶油蛋糕，也可能是巧克力口味或柳橙口味。但是一些有名的蛋糕就有固定的做法，而且几乎成为经典，例如黑森林蛋糕，全世界蛋糕店卖的多半是加有胶质的海绵蛋糕，并饰以鲜奶油和碎巧克力。

如果您在制作蛋糕上是个新手，建议您由基本的各类蛋糕开始一样一样地尝试几次，并记住各类配方产生的不同滋味，很快地您就会了解所有蛋糕分类的概念了。

三、制作蛋糕乐无穷

近年来随着生活水平的提高，对蛋糕的质感比较讲究，食品店出售的蛋糕，无论是材料或制作方法，都不逊欧美日等国，但市价往往贵得吓人，其实一个蛋糕成本没多少，何不试着自己做呢？

自制的蛋糕除了价廉以外，还更新鲜美味，又没有各种添加物；而且烤蛋糕的过程也非常的有趣。当您看到乳白的面糊在烤箱中膨胀起来，发出弥漫全屋的香味，一定会非常兴奋。这也是为什么有些不爱吃甜食的人却很喜欢自己烤蛋糕的原因。

但有些人因为经验不足，每次做都失败，渐渐就不敢尝试了，还有些人因为工具不足或材料买不到而无法一圆做蛋糕的梦想。幸好最近各大超市及百货公司都有越来越多这类工具、材料可以选购，只是还缺少一本专为家庭自制蛋糕而写的详细的食谱。

笔者认为一本实用的蛋糕食谱必须有几

个特色：

- ①说明极为详尽 如果我们要教一个外国人炒米粉，那可能要写上七八页才讲得清楚，因为外国人连米粉是什么样子都不知道，也没有“炒”的概念。同理，第一次烤蛋糕的读者也是没什么概念，不能只说一句“蛋加糖打发”就算了，蛋、糖怎么打？用什么工具打？打多发？打错了会怎样？都得一一说明清楚。
- ②翔实的彩照 彩照不但吸引人，更胜过千言万语的文字说明。但彩照必须诚实，也就是说彩照里的蛋糕必须真的是依照说明与步骤做出来的，读者依法也能做出同样的东西。
- ③适合家庭自制者使用 如果是专为一般家庭而做的食谱，其做法必须适合在家庭中使用。因此分量必须是家庭烤箱能容纳的，材料及工具也不要太复杂罕见，更不要添加保存剂、抗氧化剂之类的化学物质。

以上这些，都是是本书努力的目标，由于篇幅所限，我们只能在已有的千百种配方中选出最美味的数十种介绍给喜好蛋糕的朋友，而且将其口味修正到较不甜不油腻，并改用较简易而适合家庭的做法。希望您会喜欢这本书，并祝您成功地做出美味的蛋糕。最后我还要特别感谢与我同校服务的前辈欧阳敏子老师，在我学习各种西点的过程中，给我最多的指导与帮助。

周淑玲

材料介绍

一、配方平衡的重要

某一种蛋糕需要用到哪些材料，要多少，这种规定我们叫它“配方”。目前我们能看到的蛋糕配方，有些已经过千百年的流传，有些则是现代的创作。传统配方当然是经验的累积，不断尝试错误与修正错误后的结果；现代配方则不一定，有些是大师傅摸索出来的结晶，有些则是食品科技学家计算出来的结果。蛋糕配方的确是可以计算的，一个具有理论基础的烘焙高手，不必经过太多次的尝试错误就可以定出一个好的配方，完全符合自己的需要，还可修正已有的配方使之更完美。

要了解如何决定配方，就要先了解材料的性质。蛋糕的主要材料有面粉、蛋、糖、油脂、牛奶、化学膨大剂等6种。这6种材料依其性质可分为“干性材料”和“湿性材料”，以及“柔性材料”和“韧性材料”4大类。“干性材料”包括面粉、糖、化学膨大剂，“湿性材料”包括蛋及牛奶。若觉得蛋糕太湿就要增加干性材料，太干则要增加湿性材料。“柔性材料”包括蛋黄、糖、油脂以及化学膨大剂，“韧性材料”包括面粉、蛋白。若觉得蛋糕太韧不够松软就要增加柔性材料，若觉得太柔软而且蛋糕难以成型则要增加韧性材料。只要这6种材料分量配合得好，就能使蛋糕产生干湿适度、柔韧合宜的质感。

此外，尚有盐、香料、可可粉、蜂蜜、干果蜜饯等副材料，使蛋糕更香醇、有变化。有时候某些副材料也可代替一部分的主材料。例如，添加了可可粉就必须减少同量的面粉，蛋糕才不致过干；蜂蜜亦可代替糖，但必须减少牛奶的分量，以免蛋糕过湿。

二、材料基本认识

材料除了分量要正确外，本身的品质也很重要，以下介绍各种材料的性质及选购时应注意的事项。

面粉



小麦的种类非常多，磨出来的面粉各不相同，面粉厂会将各种面粉混合调配出多种不同性质的面粉，以适应不同的需要。在面粉的性质中，麸质含量的多寡是最重要的。面粉中的麸质是一种蛋白质，遇水后彼此键结成链，就叫做“筋”。一般常用到的面粉，依麸质的含量可分为高筋、中筋、低筋三种。高筋面粉多半是用来做面包，中国人也拿来做法条；中筋面粉则中式点心用得最多，包子、馒头、面条、水饺都可以做；低筋面粉就是做蛋糕、小西点等松软食品用的主材料。不过也有少数例外。

面粉要新鲜，生虫发霉就不可用。用后要密封，勿使其受潮。每次使用时都必须用筛子筛过，才不会因结成颗粒而无法与其他材料拌匀。

在有些配方中，曾用玉米粉代替部分面粉，使蛋糕组织更细致柔软。玉米粉是一种淀粉，完全没有“筋”，所以加入玉米粉可以降低面粉的筋度。当买不到低筋面粉时可在中筋面粉里添加约20%的玉米粉来使用。其他淀粉也可以代替玉米粉。

鸡蛋

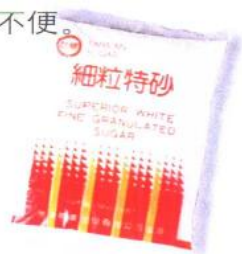


蛋糕顾名思义当然要用蛋，而且多半是用鸡蛋，因为鸡蛋人人喜欢又价廉，并且腥味较淡。用比较新鲜的蛋，做出的蛋糕效果较好。新鲜的蛋其蛋白很黏稠，稀稀的则表示不新鲜，用来做蛋糕会影响蛋糕组织的膨

松。所以使用时，最好一个一个打在碗中看是否新鲜再使用。

除了新鲜之外，还要注意蛋的大小。本书因为每个蛋糕不过用蛋3~4个，而且均选用中等大小的蛋，所以不必称重而直接把需要用蛋的个数写出。其实蛋糕店中，蛋的用量都是称重的，而本书则以一个50克(不连壳)为标准，免去称重的不便。

糖



现代人为了保健，不希望吃太多太甜的食物，所以本书配方中的糖都尽量减少。不过糖不只是蛋糕甜味的来源，也是构成组织的一部分，能帮助全蛋或蛋白形成浓稠而持久的泡沫，也能帮助奶油打成蓬松如羽毛状的组织，又可使蛋糕吃起来柔软细致，所以不是说不放就能不放的。

做蛋糕多半使用细砂糖，有时为了改变风味也会用蜂蜜或红糖、黑糖等。做霜饰则须使用糖粉。



油脂

油脂有液体及固体两种形态。做海绵蛋糕或戚风蛋糕时用的是液体油，以便能融入面糊中拌匀，故色拉油、葵花油或融化的奶油、麦淇淋都可使用，只要新鲜就好。

做面糊类蛋糕用的是固体油，如奶油、麦淇淋等，目的是能拌入大量的空气使蛋糕组织膨胀。有些食谱不用奶油或麦淇淋，而

用“白油”，这是一种白色固体的硬质油。加了乳化剂的白油做起面糊类蛋糕效果更好，价钱又低于奶油，故多为糕点面包店使用。不过，白油都是大桶装的，一般家庭实在用不了那么多，所以本书仍都选用奶油。麦淇淋是植物性油脂，其性质与奶油差不多，可自由选择一种使用。

牛奶



牛奶可以使用鲜奶，也可以用奶粉冲泡(4大匙奶粉泡1杯牛奶)，全脂、脱脂都可以，不会有很大的差别，所以家中有什么就用什么，甚至拿“咖啡伴侣”——奶精来泡也行。若用罐装的浓缩牛奶(如三花奶水)可以加一倍的水稀释后再用，但炼乳不可使用，因为糖分太高，会影响到配方的平衡。

膨大剂



蛋糕除了利用蛋或奶油搅打后包容的气体使它在烘烤时膨胀外，还可以添加会产生气体的膨大剂以补充打入空气之不足，这样蛋糕自然更蓬松，体积更大。这可说是一种廉价而方便的方法，只不过膨大剂须依食谱指示添加，如果用太多会有异味，甚至影响蛋糕的质地。以下介绍3种常用的膨大剂：

①发粉(Baking Powder)

又称泡打粉，大多数的蛋糕如须添加膨大剂皆使用此种。发粉混和入面糊后，一经加热就会释出气体使蛋糕膨胀。

②小苏打(Baking Soda)

就是中国菜里常用来腌牛肉的白色粉末，有时也用在蛋糕制作上，尤其是巧克力蛋糕更常用，因为小苏打是碱性的，可中和可可粉的酸性。

③酵母(Yeast)

与前两者不同的是，它是一种生物，在潮湿温暖的环境下会慢慢繁殖并放出二氧化碳使面团膨胀。包子、馒头和面包的发酵膨胀就是靠它，而蛋糕就很少使用酵母(本书只有“发酵蛋糕”是使用酵母来帮助它膨胀的)。

香料



常用的香料有香草片、香草精、柠檬或柳橙的皮末，以及酒类如朗姆酒、樱桃酒、葡萄酒等。欧美人士还喜欢添加丁香、豆蔻、肉桂和姜等，我们可依自己的喜好取舍。此外，盐也是一种重要的调味料，少量的盐可使蛋糕较不甜腻，增加风味。但如果使用有咸味的奶油，就可以不加盐。

巧克力(可可)



无论用在蛋糕本体或用在霜饰，巧克力

口味总是大受欢迎。巧克力的原料是可可豆。可可豆采收后经过加工及分离，成为可可脂与可可粉两种主要产品。前者是乳白色的固体油脂，后者是棕色粉末。将此二者加糖及牛奶等再调制即可做出高级的巧克力糖。可是商人为了节省成本，往往将此二者分开使用。

只用可可脂而不加可可粉做出来的巧克力，就是白巧克力，有各种口味，如柠檬巧克力、薄荷巧克力，虽也相当受欢迎，可是缺少了可可粉的苦味及香味，总觉得不如黑巧克力可口。若只用可可粉而不用可可脂，代之以其他油脂(如前述之白油)，做出来的巧克力外表看起来与高级巧克力一样，吃起来却味同嚼蜡，完全没有巧克力应有的入口即溶的感觉。因为可可脂的性质非常特别，与其他油脂都不相同，主要是它的熔点与人的体温差不多，所以看是固体，放入嘴里就融化了。

烘焙使用的可可产品有很多种，本书为方便读者获取，仅使用商店常见的黑、白巧克力、巧克力米及可可粉等数种。而一般蛋糕店都使用便宜的人造巧克力，我们如使用真正巧克力(仔细阅读包装上的标示即知)，蛋糕的风味必定更胜一筹。另外，购买可可粉时，注意不要去买冲泡巧克力饮料的粉末。可可粉是棕色味苦的粉末，完全没有甜味。

三、常用换算表

(一) 重量换算表

1 公斤 = 1000 克
 1 磅 = 454 克 = 16 盎司
 1 盎司 = 28.35 克

(二) 容积换算表

1 公升 = 1000 毫升
 1 杯 = 240 毫升 = 16 大匙
 1 大匙 = 15 毫升
 1 小匙 = 5 毫升
 $\frac{1}{2}$ 小匙 = 2.5 毫升
 $\frac{1}{4}$ 小匙 = 1.25 毫升

(三) 常用材料容积重量换算表

奶油	1 杯 = 227 克 = $\frac{1}{2}$ 磅
	1 大匙 = 14 克
麦淇淋	1 杯 = 227 克 = $\frac{1}{2}$ 磅
	1 大匙 = 14 克
色拉油	1 杯 = 227 克 = $\frac{1}{2}$ 磅
	1 大匙 = 14 克
牛奶	1 杯 = 227 克 = $\frac{1}{2}$ 磅
	1 大匙 = 14 克
细砂糖	1 杯 = 200 克
糖粉	1 杯 = 130 克
面粉	1 杯 = 120 克
玉米粉	1 大匙 = 12.6 克
奶粉	1 大匙 = 7 克
可可粉	1 大匙 = 7 克
碎巧克力	1 大匙 = 7 克
花生酱	1 大匙 = 16 克
蜂蜜	1 大匙 = 21 克
	1 杯 = 340 克
碎干果	1 杯 = 114 克
葡萄干	1 杯 = 170 克
干酵母	1 小匙 = 3 克
盐	1 小匙 = 5 克
发粉	1 小匙 = 4 克
小苏打	1 小匙 = 4.7 克
塔塔粉	1 小匙 = 3.2 克

(四) 蛋与奶换算表

蛋(连壳)1 个 = 60 克
 蛋(不连壳)1 个 = 50 克
 蛋黄 1 个 = 20 克
 蛋白 1 个 = 30 克
 牛奶 / 鲜奶 1 杯 = 奶粉 4 大匙 + 水

(五) 模型容积换算表

① 圆模型之容量

8 英寸 $\times \frac{1}{2}$ = 6 英寸
 8 英寸 $\times \frac{3}{4}$ = 7 英寸
 8 英寸 $\times \frac{4}{3}$ = 9 英寸
 8 英寸 $\times \frac{5}{3}$ = 10 英寸
 8 英寸 $\times 2$ = 11 英寸
 8 英寸 $\times 2\frac{1}{4}$ = 12 英寸

② 长模型或方模型之容积

7 \times 3.5 英寸长模型 $\times \frac{3}{2}$
 = 9 \times 4.5 英寸长模型
 7 \times 3.5 英寸长模型 $\times 2$
 = 8 英寸圆模型
 9.5 \times 11.5 英寸方模型 $\times \frac{2}{3}$
 = 7.5 \times 9.5 英寸方模型
 注: 1 英寸 = 2.54 厘米

备注

多少面糊放在多大的模型中烤是一定的,须遵循食谱的说明,不可用太大或太小的模型来代替。如您的模型与食谱指定的大小不一样,请依上面各项换算表计算出所需材料的分量。

(六) 烤箱温度换算表

110°C = 230°F	185°C = 365°F
120°C = 250°F	200°C = 390°F
135°C = 275°F	210°C = 410°F
150°C = 300°F	220°C = 430°F
160°C = 320°F	235°C = 455°F
170°C = 340°F	250°C = 480°F



工具介绍

一、烤箱

1. 选择烤箱

烘焙蛋糕最好用烤箱烤。有些锅子或微波炉虽然宣称能烤蛋糕，但是使用起来不方便，效果也不好。蒸笼也可以蒸几种蛋糕，但是无法控制温度，总不如烤箱好用。其实买一个烤箱所费无几，用途却很广，中西料理也都能做。选购烤箱时要注意以下几点：

- ① 内部一定要够大，最少可以放入一个9英寸的圆模型或一个7.5×9.5英寸的方模型，若能放入一个9.5×11.5英寸的方模型则更佳。
- ② 一定要有定温装置，也就是只要使用者将烤箱温度开关调到某一个温度，烤箱便会自动加热到此温度并保持此温度，不用人去控制。关于这一点，瓦斯烤箱就必须使用者时时去调整瓦斯火的大小，较不方便。
- ③ 一定要有定时装置。使用者可预设多少时间，时间一到烤箱会发出声音并自动切断电源。对于粗心大意的人来说，烤箱如果没有定时装置，那么烤焦蛋糕必定是家常便饭。
- ④ 要有上下火装置，也就是烤箱内必须有上下两个加热源。每一种蛋糕要用偏上火烤或偏下火烤是不一样的；有些专业用蛋糕食谱所指定的温度就有两个：上火多少度，下火多少度。如果您的烤箱上下火无法分开独立调整也无妨，因为烤箱内壁有几个格子可以放烤盘，需要上火大就把烤盘往上面的格子移，需要下火大就放在下面一点的格子上。本书即用此法来指定上下火的温度差别。
- ⑤ 外型好，附件齐全。外型精致美观与否可判断该产品制作是否精良，尤其外表如果会割手或烤箱的门与箱体不紧密、烤盘取放不方便，必定是劣质产品，不宜购买。一般烤箱都附有一个烤架和烤盘，烤盘如

有两个则更完美。另外还要附有取烤盘的把手才方便拿取。

2. 使用烤箱注意事项

- ① 烤箱摆放要平稳，箱门前不要放东西以免妨碍开关。由于烤箱比较耗电，所以不要与其他电器共用一个插座。
- ② 烤箱无论用来烤什么，都必须先预热。也就是在食物还未放入烤箱前，就先将开关调到需要的温度，预先加热约10分钟，才能将食物放入。尤其烤蛋糕特别需要先预热，因为蛋糕打好必须马上烤，如果打好时烤箱没有预热就无法立即烘焙，蛋糕的泡沫很可能会消失而烤成大饼。
- ③ 烤箱开始使用后电热管会渐渐变红，但一会儿又变暗，如此变来变去就是它在自行调整温度，不是故障。

3. 烤箱的清洁与保养

烤箱的清洁并不难，使用完等冷却后就可湿抹布擦拭内部。烤西点不大会弄脏烤箱，烤鸡、烤牛排就比较会有油渍溅出，所以最好用铝箔纸包着烤就不会弄脏烤箱。家里的烤箱构造很简单，不容易出故障，唯一使人困扰的是有时温度控制不太灵敏，或火力不平均，必须靠使用者的经验去弥补。毕竟一个数百元的家用烤箱无法和蛋糕店里昂贵的设备相比呀！

温度表(此烤箱以号码代替温度刻度,须自行参考其说明书)



二、制作工具

这3种工具是用来称量材料用的。现在大部分的超市都有卖很漂亮的小秤，量杯、量匙更是普遍，最好都准备一套。如果没有秤，请利用第13页的“常用换算表”将材料的重量换算成容积，用量杯或量匙来量。量杯和量匙的容积也列在换算表上。

用量杯、量匙量材料要刚好平杯面、匙面，最好用筷子刮平表面，分量才准确。

① 电动打蛋器

是最省力的打蛋糕工具，使用方法也很简单。打全蛋及鲜奶油时，必须使用电动打蛋器，用手打简直是不可能，太费力了。本书皆采用手提式的电动打蛋器，座式电动打蛋器效果虽佳，但价格昂贵，一般家庭不须购买。

② 直形打蛋器

是最常用的搅拌工具，什么材料都可以搅拌。

③ 螺旋形打蛋器

是专门用来打蛋白的，效果又好又快。

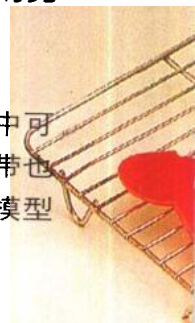
不锈钢的圆底盆子，用来做西点蛋糕最方便。能买两个最好，一个约10英寸，一个约11英寸。

用来筛面粉的细网筛子有大有小，其功能是避免面粉结块，导致不容易与其他材料混匀。有种钢杯型筛子，压动把手处面粉便会自动筛下，非常方便。

刀身为橡皮制的，可以将钢盆或模型中的面糊刮得干净。没有橡皮刀的人只好用手代替。

模型只要耐得住烤箱高温烘烤，什么质料都行。可按要做的蛋糕种类来购买，不必一次买很多式样，也不必强求与食谱上的完全相同。

以铝箔纸杯或蜡纸杯垫在蛋糕模型中可以省去涂油撒粉的麻烦，蛋糕取出后携带也很方便。而本书中用来卷蛋糕的白纸或模型底下垫的白纸都是道林纸。



将烤好的蛋糕倒扣其上放凉，即是凉架的功能。可用烤箱附的烤架或炒菜锅附的蒸架代替。

有时用西瓜刀，长而锋利，可轻易将蛋糕横剖切片，而且切口平滑、整齐、漂亮。

蛋糕放在转台上面，可以旋转着涂抹霜饰。家里若有旋转式的菜盘也可以拿来替用。

用来将洋菜亮光胶或果酱涂抹在蛋糕上。

可将涂抹在蛋糕上的霜饰刮平或刮出花纹。

用来挤各种奶油花之用。“霜饰篇”会详述。

挖水果球、削巧克力屑、擦巧克力条之用。

