

情趣饮食丛书

西点西饼制作

史见孟/主编



W 世界图书出版公司

西点西饼制作

史见孟 主编
何年英
张之莘
张永亮 编

世界图书出版公司

上海·西安·北京·广州



图书在版编目(CIP)数据

西点西饼制作 / 史见孟主编. - 上海: 上海世界图书出版公司, 2001.3
(情趣饮食丛书)
ISBN 7-5062-4880-8

I. 西… II. 史… III. 糕点 - 制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 54212 号

西点西饼制作

史见孟 主编

何年英 张之华 张永亮 编

上海世界图书出版公司出版发行

上海市武定路 555 号

邮政编码: 200040

上海界龙印刷装订厂印刷

各地新华书店经销

开本: 889 × 1194 1/24 印张: 3.5

2001 年 3 月第 1 版 2001 年 3 月第 1 次印刷

印数: 1-10 000

ISBN 7-5062-4880-8/T · 47

定价: 14.00 元

前言

欢迎您阅读《西点西饼制作》，本书向您提供最简洁、最方便、最实用的西点西饼制作工艺与技术。本书由其20年办学历史的上海市贸易学校食品技术培训部教师，积其经验和心得编写而成。不管你是来自宾馆、饭店，或是来自西饼屋、面包房，甚至一般家庭，只要稍有条件，都可从本书中有所得益。食品专业人士及有志于西点西饼制作的人士更能从中得到启示。

让我们一起按照本书介绍的方法制作西点西饼，共享西点西饼制作的乐趣。

目 录

概 述	(1)
一、西点西饼的特点与分类	(1)
二、西点西饼的主要原料	(2)
三、西点西饼制作设备及工具	(4)
四、西点西饼制作工艺	(6)
百种西点西饼制作实例	(9)
1. 丹麦曲奇	11. 奶油椰蓉球
2. 白脱葱油曲奇	12. 水晶牛利
3. 金手指饼干	13. 软牛利
4. 巧克力维纳斯	14. 巧克力杏仁小西饼
5. 海苔香酥片	15. 芝麻杏仁小西饼
6. 芝麻香酥片	16. 木瓜蛋糕
7. 玛莉酥	17. 牛油核桃蛋糕
8. 牛油椰丝条	18. 冷藏蛋糕
9. 杏仁瓦片	19. 柠檬蛋糕
10. 花生瓦片	20. 水果布丁蛋糕

21. 香橙戚风蛋糕
22. 白脱相思蛋糕
23. 郎姆蛋糕
24. 杏仁蜂蜜蛋糕
25. 大理石蛋糕
26. 海绵蛋糕
27. 千层蛋糕
28. 白雪蛋糕
29. 瑞士夹心蛋糕
30. 杏仁奶油卷
31. 瑞士提子卷
32. 天使蜜豆卷
33. 虎皮鸡蛋卷
34. 黄金天使卷
35. 奶油长生卷
36. 乳松戚风卷
37. 彩虹卷
38. 木轮卷
39. 樱桃卷
40. 宝石蛋糕
41. 木纹蛋糕
42. 巧克力波浪蛋糕
43. 巧克力三道台
44. 脆皮巧克力蛋糕
45. 奇异果蛋糕
46. 戚风巧克力蛋糕
47. 黑森林蛋糕
48. 黑樱桃蛋糕
49. 咖啡哈密卷
50. 巧克力天使蛋糕
51. 枣泥核桃蛋糕
52. 乳酪蛋糕
53. 拿破仑
54. 起酥咖喱角
55. 咸味香酥条
56. 苹果起酥派
57. 法式香脆酥
58. 豆沙起酥排
59. 起酥蛋糕
60. 葡式蛋挞
61. 水果排
62. 花色酥点

- | | |
|-------------|------------|
| 63. 蝴蝶酥 | 83. 牛奶果冻 |
| 64. 起酥椰丝条 | 84. 咖啡果冻 |
| 65. 花生沙发米 | 85. 葡萄果冻 |
| 66. 奶油杏仁圈 | 86. 相思蜜冻 |
| 67. 椰蓉挞 | 87. 蛋黄果冻 |
| 68. 水果船 | 88. 水果慕斯蛋糕 |
| 69. 蛋挞 | 89. 太阳饼 |
| 70. 鲜果挞 | 90. 铜锣烧 |
| 71. 柠檬蛋白派 | 91. 雪布玲夹饼 |
| 72. 巧克力派 | 92. 台式萨其玛 |
| 73. 蓝莓派 | 93. 麻薯 |
| 74. 巧克力西番尼 | 94. 奶油桃酥 |
| 75. 荷兰曲奇 | 95. 凤梨酥 |
| 76. 奶油核桃片 | 96. 绿豆凸 |
| 77. 花色巧克力酥 | 97. 香妃酥 |
| 78. 巧克力哈斗 | 98. 金蛋酥 |
| 79. 水果泡芙 | 99. 情人果蒸糕 |
| 80. 意大利蛋奶泡芙 | 100. 牛肉酥饼 |
| 81. 天鹅泡芙 | 101. 发糗蛋糕 |
| 82. 鸡蛋布丁 | 102. 南枣核桃糕 |

后 记

概述

西点西饼,顾名思义是指来自西方国家的西式点心与糕饼。西点西饼是以面粉、油脂、鸡蛋、糖、乳品等为主要原料,辅助以各种添加剂等,按照特定的工艺制成的,是西餐的重要组成部分,在西餐饮食中起举足轻重的作用,是西方饮食文化的一颗璀璨明珠。

西点西饼的制作历史源远流长。据考证,古埃及在公元前2000年已开始制作面包和蛋糕。当时品种已多达十余种。当今,欧美西点西饼业仍十分发达,品种更加丰富多采,西点西饼业已发展成为一个独立、完整的食品加工行业。制作西点西饼在社会上已成为令人羡慕、受人尊敬的职业。

现代科学技术的进步,极大地促进了西点西饼的发展。各种新原材料、新添加剂、新设备、新工艺层出不穷,各种专用面粉(面包、蛋糕、糕点专用粉)和专用油脂(面包、蛋糕专用油和起酥油)的生产开发,对于提高产品质量起了很大的作用。各类食品添加剂(面包改良剂、乳化油、蛋糕油、泡打粉、色香油)的研究开发,具有改善产品质地、风味、强化营养,延长货架期的作用。中间产品(半制品),包括馅料、蛋糕与面包预拌粉、果冻粉、吉士粉、耐烤果占等的出现给西点西饼的制作带来了极大的便利。冷冻面团、冷冻半成品和酥皮面团的生产,使西点西饼的制作起了质的变化。由于低糖、低脂和天然食品有益人体的健康,因此口味清醇、色彩淡雅的植脂鲜奶正逐渐替代奶油或麦淇淋,成为蛋糕装饰材料的新宠。

随着改革开放的不断深入,国际交流的日益扩大,人们生活水平的不断提高,从20世纪80年代起,西点西饼在我国蓬勃发展,西饼屋、面包房已遍布城乡各地,西点西饼已进入千家万户,西点西饼业的发展方兴未艾,西点西饼必定会更加受到人们的欢迎。

一、西点西饼的特点与分类

西点西饼用料十分讲究,不同的品种要求使用不同的原料、标准及比例,而且要求计量准确。

鸡蛋、乳品、糖、油脂、水果、面粉为西点西饼的常用原料,含有丰富的蛋白质、维生素等营养成分,这些都是人体必不可少的营养素。因此,西点西饼具有较高的营养价值。

西点西饼工艺性强,每做一种西点都要求按照特定的工艺精工细作,使每一个产品都成为一种艺术品。

西点西饼形态多姿,色彩绚丽,装饰手法简洁明快,能表达世上的各种美好情感,所以,西点西饼不仅具有食用价值,还具有观赏价值。

西点西饼口味独特,甜咸酥松,带有浓郁的奶油香或巧克力风味。

总之,每道完美的西点西饼都应该是高营养价值、完美造型和合适口味的统一体。

西点西饼虽然渊源于欧美地区,现传到全世界后,因地域与民族的差异,使其制作方法千变万化。除面包外,蛋糕是西点中最具有代表性的品种,混酥类、挞、派与清酥类糕点是主要的西式点心,此外,西点还包括干点(曲奇、瓦片)、茶点、甜品、冻、布丁和巧克力制品等。

西点西饼的分类按制品加工工艺及面团性质可分为:蛋糕类、混酥类、清酥类、布丁类、冷冻甜食类、泡美类、干点类和面包类。

二、西点西饼的主要原料

1. 面粉 由小麦中的胚乳,除去麸皮和胚芽,研磨而成。根据其中蛋白质的含量不同可分为低筋粉、中筋粉、高筋粉。

低筋粉通常用软质小麦研磨而成。面粉中面筋蛋白质含量为8%左右,适合制作蛋糕制品、松酥类点心等。

高筋粉通常由硬质小麦磨制而成。面粉中面筋蛋白质含量在14%左右,制成的面团稳固性好,内充膨胀气体,常用于制作面包和清酥类品种。

中筋粉是介于低筋粉和高筋粉之间具有中等筋力的面粉。面粉中含面筋蛋白质为10%左右,适宜制作水果蛋糕及借助于化学膨松剂膨大的制品。

面粉是制作西点西饼的基本原料。根据不同的品种,面粉可单独使用,也可掺入其他辅料一起使用。西点西饼中的各种面团(如水调面团、混酥面团、面包面团)都是以面粉为主要材料。面粉在西点西饼制品中起着“骨架”作用,使饼坯在成熟过程中形成稳定的组织结构。

目前,市场上出现的蛋糕预拌粉与面包预拌粉是以面粉为主,按照特定的配方,添加各种辅料混合而成,使制作西点西饼的工艺变得更加方便易操作。

2. 奶油 又称“黄油”、“白脱油”或“牛油”,是从牛奶脂肪中提炼出来的油脂,色泽淡黄光亮,质地柔韧细腻,具有天然奶脂的香味,营养价值高。用奶油制成的西点西饼风味绝佳。

3. 人造奶油 也称“人造黄油”、“人造酥油”、“人造牛油”，通称“麦淇淋”，是由植物油氢化而成，可替代奶油的作用。其色泽淡黄，香味浓郁，价格较低。人造奶油有各种专用种类，如蛋糕麦淇淋、面包麦淇淋、裱花麦淇淋与通用麦淇淋等，以适应制作各种不同西点西饼制品的特殊需要。

4. 起酥油 动物油、植物油、氢化油等经特殊加工调制而成的油脂，起酥性能强，是制作清酥类点心的理想原料。单片起酥油的应用，使清酥类糕点操作简便、质量稳定。

5. 植物油 从植物中提取的呈液态状的油脂，一般用于制作油炸类制品。精炼植物油可用于制作蛋糕类点心。

6. 白砂糖 西点西饼中最常用的糖。用白砂糖加工成很细的粉末——糖粉，可直接拌入面粉、油脂中，用于干点类、混酥类等糕点的制作或作装饰料。

7. 鸡蛋 西点西饼中必不可少的原料，以新鲜的鸡蛋为佳。鸡蛋可提高西点西饼的营养价值、改善色泽，起香、松、酥、软的作用。

8. 牛奶 牛奶不仅是西点西饼主要辅料，而且还可用来制作馅料和装饰料。牛奶含有丰富的蛋白质、脂肪和多种维生素，易被人体吸收，具有很高的营养价值。一般西点西饼制作都使用新鲜牛奶，有时也可用奶粉溶在水中制成奶水使用（1份奶粉加6份水），奶粉较广泛用于面包制作。牛奶在微生物与酶的作用下制成的乳酪，风味独特、营养丰富，可用来制作乳酪蛋糕和乳酪饼等。牛奶浓缩制品——炼乳，常用于制作布丁类的甜食。

9. 人造鲜奶油 人造鲜奶油也称植脂鲜奶或植脂鲜忌廉，由氢化棕榈油、纤维素、糖、稳定剂、奶味剂等人工合成，其功用与鲜奶油相似，但脂肪成分降低，口感清新、滑爽，形成的膏体稳定，可作蛋糕装饰、填充夹层。现市场上鲜奶油蛋糕大都用人造鲜奶油裱制。

10. 巧克力 西点西饼装饰的主要材料之一，有本色巧克力、纯白巧克力、牛奶巧克力、硬质巧克力、巧克力酱、巧克力针与巧克力彩片。纯巧克力较硬，所以使用前需隔水加热至39℃左右才可使用。

11. 酵母 一种生物膨松剂。面团加酵母后，酵母吸收面团中的养分生长繁殖，产生二氧化碳气体，使面团膨大，形成松软、蜂窝状的组织结构，是制作面包的主要材料。

12. 果仁 许多果仁适用于制作西点西饼，既当配料、馅料，也可当装饰料。常用的有杏仁、核桃仁、椰蓉、花生仁、板栗、榛子等。

13. 水果 一般西点西饼选用新鲜水果，如苹果、柑橘、樱桃、葡萄、菠萝、草莓、猕猴桃

桃等，有时也可用罐头水果或果干蜜饯，如葡萄干、杏干等，用于装饰或制作水果蛋糕。

14. 添加剂 添加剂种类繁多，西点西饼中常用的有化学膨松剂，如泡打粉、小苏打、发酵粉等；乳化剂，如蛋糕油、乳化油脂；增稠剂，如食用明胶、吉利丁、琼脂、淀粉；着色剂，如食用色素；香料香精，如香草粉、各种色香油；调味品，如丁香粉、胡椒、盐；酒类，如朗姆酒、白兰地、威士忌。还可用咖啡、可可粉等。

三、西点西饼制作设备及工具

(一) 西点西饼制作设备

1. 烘烤炉 西点西饼制作的关键设备。产品坯料成型后，都要送烤炉烘烤，使制品成熟、定型，具有一定色泽、香味，充分显示各种糕点风味。常用烘烤炉以电能为热源，也有煤气烤炉、天然气烤炉与燃油烤炉。电烤炉一般能自动控制，故使用方便、适应性强、温度调节简便，在使用中不会产生废气和有毒物质，产品干净卫生。新式电烤炉能分层控制炉温，每层又可独立调节底火和面火。电烤炉又分为远红外电烤炉与电热丝电烤炉，后者比前者烘烤效果更佳。

2. 搅拌机 西点西饼制作最常用的设备。它主要包括机身、不锈钢桶、搅拌头三部分，一般备有三种搅拌头。网状搅拌头最为常用，用于搅拌蛋液与糖；片状搅拌头用于搅打奶油与糖；勾状搅拌头用于搅打面团。扳动调节手柄可得到搅拌的不同速度。台式小型搅拌机一般用于少量原料的搅拌，并可用于搅打鲜奶油膏。强力高速搅拌机主要用于搅打面团，有助于面筋的形成，是制作高品质面包的主要设备。

3. 压面机 压面机的主要功能，是将调制好的面团通过压辊之间的间隙，压成所需厚度的皮料。反复压制面团，有助于面团面筋的扩张，改善面团的结构。卧式压面机还可以用作清酥类糕点制作中的开面工艺，以减轻劳动强度、提高制品的质量。

4. 醒发室 制作面包的关键设备，可自动控制温度和湿度，提供酵母生长的最佳环境。

5. 电冰箱 现代西点西饼制作的必备设备，低温冰箱用于存放需要冷冻的原材料，保鲜冰箱通常用来存放成品，保鲜恒温陈列柜的柜内温度处于5℃左右，可用于陈列需要低温保鲜的产品，如鲜奶蛋糕、慕斯蛋糕等。

6. 各种案台 案台是制作西点西饼的工作台，有木质案台、不锈钢案台、大理石案台，各种案台可用于不同品种西点西饼的制作。

7. 炉灶 炉灶包括煤气炉、电炉，主要用于原料、半成品的加热和煮沸。



各式模具



各式模具



各式模具



各式工具

（二）西点西饼制作工具

1. **刀具** 刀具有分刀、抹刀、锯齿刀、刮刀、滚刀等。分刀用于制品和原料的分割；抹刀可在抹面时把奶油或鲜奶油等抹平；锯齿刀可对酥软制品进行分割；刮刀可用于调制面团、切割面团、清理案板；花滚刀可以把面片切出花边。

2. **烤盘** 烘烤西点西饼的主要模具，由铁板、不锈钢、铝合金等不同材料制成，种类有平盘、不粘烤盘和波浪盘等。

3. **模具** 蛋糕、面包模具由不锈钢、铝合金、铁板等材料制成，用于蛋糕与面包成型。涂有不粘材料层的模具成品更易脱模。

4. **裱花袋** 裱花袋前端安装裱花嘴，可用于裱花、挤注、做干点，是与裱花嘴配套的工具。带有防水涂层的裱花袋，使用时不透油、水，更方便。

5. **裱花嘴** 裱花嘴由不锈钢、黄铜或塑料制成，形状很多、规格不一，是挤注花纹、花型、图案不可缺少的工具。

6. **转台** 一个圆形可以转动的台面，是制作裱花蛋糕的必备工具。

7. **印模** 形状有圆形、椭圆形、三角形等多种，切边有平口或花边口，可将面片压切成特定的形状。

8. **擀面用具** 擀面用具多用木质制成，常用的有通心槌、长、短擀面杖。主要用于面坯的擀制。装有轴承的通心槌，擀面时更快、更省力。

9. **衡器** 衡器有电子秤、台秤，可对原料及成品进行称重。

10. **筛** 用于对面粉、糖等干性原料过筛，使原料颗粒均匀。

11. **平底铜锅** 平底铜锅是烫面、制馅、熬糖和融化巧克力的工具。

12. **蛋扞** 用于手工搅打蛋糊、奶油和搅拌物料。

13. **刷子** 用于烤盘及模具刷油及制品表面蛋液的涂刷。

此外，还有各种调料盆、剪刀、挖球器、撒粉器、打眼器、金属架、温度计、巧克力模板、不粘布、木轮根等，也是西点西饼制作的常用工具。

四、西点西饼制作工艺

（一）混酥类制作工艺

1. **调制面团** 面粉过筛，与奶油、糖、泡打粉、盐混合拌匀，将鸡蛋逐次加入，调制成混



酥面团，冷藏、静置松弛备用。

2. **成型** 将面团擀制成厚薄一致的面片，借助印模和压或刀具切割等方法，制成所需的坯料。
3. **置盘烘烤** 整齐排列放置于烤盘或模具中，进炉烘烤。烘烤温度可在180℃左右，并视不同品种，掌握烘烤时间。需刷蛋液的制品，可在入炉前刷蛋液，以增加制品的花色与色泽。
4. **装饰** 可用蛋液、奶油或鲜奶油、水果、巧克力、果仁、转化糖等材料加工装饰。

(二) 清酥类制作工艺

1. **调制面团** 将面粉过筛与奶油、盐、鸡蛋放入搅拌机慢速搅拌均匀，加水后用中速搅拌成面团。取出面团，分割成块，静置松弛。

2. **包油** 将面团擀成四周薄当中略厚，面积大于起酥油两倍多的长方形面环，将片状起酥油包入面环中（注意包好的面环厚度要一致），然后静置。

3. **擀叠** 用擀棍从面环中向前后擀开，再把面环的两边叠起来，叠成三层，进行第二次擀制、折叠，静置后进行第三次擀制、折叠，再静置后，按上述办法第四次擀制、折叠。每次擀制之间，应静置15分钟，并注意厚薄均匀。制作不同的清酥类西点西饼可折不同的层数和不同的次数，通常用乘式表示。乘式中前面的数字表示折叠的次数，后面的数字表示每次折叠的层数。如 2×3 ，表示共折叠2次，每次叠3层。

4. **成型** 对擀制折叠好的清酥坯料进行切割。根据不同品种，用卷、包、折、叠等方法成型。

5. **烘烤** 置盘后进炉烘烤，炉温在200℃左右，烤至制品表面呈金黄色，底部呈浅褐色，即为成熟。

6. **装饰** 有些制品还需用糖粉、鲜奶油、水果等进行装饰。

(三) 蛋糕类制作工艺

1. **制糊** 将蛋液、糖、奶油放入搅拌机中，快速搅拌使搅入空气，蛋糕糊膨胀。不同的蛋糕有不同的配方，可采用不同的搅拌方法。

(1) **油、糖搅拌法**：先将油与糖充分快速搅拌至起泡，再加入面粉等料拌匀。油性蛋糕一般采用此法。

(2) **蛋、糖搅拌法**：将蛋液与糖快速搅拌至起泡，加入面粉等料搅拌均匀。此法可分为：①

全蛋搅拌法：将蛋液（包括蛋清、蛋黄）与糖放入搅拌机快速搅拌，待体积增至3~4倍时，加入

过筛的面粉等原料，用慢速搅拌均匀。③分蛋搅拌法：蛋白与蛋黄分别置于两个搅拌桶内。将蛋白快速打成蛋白膏。另搅打蛋黄后加入过筛的面粉，制成蛋黄糊。将1/3蛋白膏放入蛋黄糊中，手工拌匀，再把剩余的蛋白膏全部放入，用手工拌匀。

2. 成型 蛋糕糊装入模具或倒入烤盘中刮平，烘烤成型。蛋糕糊入模前，需在模具或烤盘中刷油、垫纸或垫不粘布。

3. 烘烤 烘烤的炉温、时间，与蛋糕糊的配料及制品大小、厚薄有关。一般油性蛋糕烘烤，炉温控制在170~190℃；蛋糕卷坯烘烤，控制在200~220℃之间；清蛋糕控制在180~210℃，用竹签插入蛋糕中，拔出后不粘面粉，即表示蛋糕已经成熟。

4. 装饰 烘烤后的蛋糕坯料，有的需要通过卷、叠、切、包等方法成型，再进行装饰。蛋糕装饰的主要材料有鲜奶油、奶油、水果、巧克力等。装饰的方法可用涂抹、挤注、淋挂、点缀等。装饰时要注意色彩搭配，清新美观，给人以美的享受。

（四）泡芙类制作工艺

1. 制糊 将水、奶油、盐放入平底锅中煮沸，待奶油完全溶化后，倒入过筛的面粉，用木勺快速搅拌，直至烫熟。鸡蛋分次加入烫熟的面团中搅拌均匀，调制成淡黄色的泡芙糊。

2. 成型 将泡芙糊装入袋中，按不同需要选择不同的裱花嘴，裱入刷有薄油的烤盘中，形状可以是圆型、长条形等。

3. 烘烤 放入220℃烤炉中，待泡芙膨胀后，炉温下降至200℃，制品外部呈金黄色，即成熟出炉。

4. 装饰 泡芙一般可用奶油或鲜奶油作馅心。将馅料注入泡芙内，或在泡芙的侧面切开挤入馅料。泡芙表面可用糖粉、巧克力、转化糖进行装饰。

（五）甜品类制作工艺

1. 泡软吉利丁 吉利丁用凉水泡软。

2. 制吉利丁汁 将水、糖加热煮沸，放入泡软的吉利丁，也可加入奶油、鸡蛋、咖啡、杏仁等，调制成各种口味的吉利丁汁。

3. 入模 把吉利丁汁倒入各款模具中，倒入时可分次，也可加入各色水果丁。

4. 冷冻 放入冰箱冷冻室使凝固。

5. 脱模 取出后用温水浸一下，即可脱模。

6. 装饰 脱模后可用水果、鲜奶油等进行装饰。

百种西点西饼制作实例



1. 丹麦曲奇

配方 奶油300克, 糖粉160克, 蛋清4只, 低筋粉400克, 柠檬香料、细盐少许。**装饰料:** 巧克力等。

制作方法 1. 将奶油、糖粉搅打至乳白色, 呈蓬松状, 分次加入蛋清拌匀, 然后加入其余原料, 混合成厚面糊。

2. 用齿形裱花嘴裱成带有花纹的小饼干, 进炉烘烤。炉温: 上火190℃, 下火170℃, 烤至底面淡黄色取出, 冷却后用巧克力等装饰。



2. 白脱葱油曲奇

配方 奶油 250 克，精制油 150 克，糖粉 200 克，细盐 15 克，味精 2 克，低筋粉 750 克，香葱 100 克，水 100 克。

制作方法 1. 将奶油、精制油、糖粉一起搅打成乳白色，加入细盐、味精拌匀，再加入水打匀，入低筋粉、葱，拌匀成面糊（不要多搅拌，以免起筋）。

2. 用内形裱花嘴裱成菊花形（面糊制好后应尽快制作，时间一长，面粉膨胀不易裱制），进炉烘烤。炉温：上火 190℃、下火 170℃，烤至底面呈淡黄色。