




用身边的食材，做可口的烘焙甜品
闲暇时光，烤一份蛋糕
感受烘焙乐趣的同时，满足自己的味蕾
慢享烘焙好时光

Taste of food
食在味道 
一例烘焙

李德全◎主编



赠送
50元
餐具优惠券

 吉林科学技术出版社

Taste of food

食在味道

一例烘焙

李德全◎主编



图书在版编目 (C I P) 数据

一例烘焙 / 李德全主编. -- 长春 : 吉林
科学技术出版社, 2017.5

(食在味道)

ISBN 978-7-5578-1955-2



I. ①一… II. ①李… III. ①烘焙—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第067779号



SHI ZAI WEIDAO

YI LI HONGBEI

食在味道 一例烘焙



主 编 李德全
出 版 人 李 梁
责任编辑 朱 萌
封面设计 张 虎
制 版 长春创意广告图文制作有限责任公司
开 本 710 mm×1000 mm 1/16
字 数 200千字
印 张 12.5
印 数 7 000册
版 次 2017年5月第1版
印 次 2017年5月第1次印刷
出 版 吉林科学技术出版社
发 行 吉林科学技术出版社
地 址 长春市人民大街4646号
邮 编 130021



发行部电话/传真 0431-85652585 85635177 85651759
85651628 85635176

储运部电话 0431-86059116

编辑部电话 0431-85659498

网 址 www.jlstp.net

印 刷 吉广控股有限公司

书 号 ISBN 978-7-5578-1955-2

定 价 39.80元

版权所有 翻印必究 举报电话: 0431-85635186

广告经营许可证号: 2200004000048



本书使用说明

精美烘焙图片

所需食材

烘焙名称

步骤详解



可可玛德琳



使用食材

- 低筋面粉50克
- 细砂糖40克
- 黄油60克
- 可可粉15克
- 蜂蜜5克
- 鸡蛋1个
- 泡打粉3克
- 黑巧克力25克
- 朗姆酒25克
- 香草精2滴

烹饪步骤

1. 将蛋液中加入白砂糖和蜂蜜搅拌均匀。
2. 将面粉、泡打粉过筛到蛋液中，搅拌均匀。
3. 将黄油隔水加热至其融化。
4. 可可粉过筛到面糊中，再加入融化好的巧克力搅拌均匀。
5. 加入融化好的黄油。
6. 加入香草精，朗姆酒拌匀。
7. 模具中抹上黄油，将面糊挤到模具中。
8. 放入预热好的烤箱中，180℃上下火烤15分钟左右即可。



步骤分解图

🍰 美味的保存方式：

饼干在烘烤完成之后，里面的水分已经全部蒸发，所以在保存的时候只需要密封常温保存即可。

蛋糕中的成分不乏蛋、奶、糖，常温保存容易变质，尽可能冷藏保存比较好，一般密封冷藏可以保存3~5天。用新鲜水果、鲜奶油装饰的蛋糕不易保存时间过长，在两天以内吃完最好。

面包冷藏过后会造成口感干硬，所以最好能在密封阴凉处保存，一般面包最好在3天之内食用。

🍷 备注：

1. 不同烤箱的性能存在差异，因此本书中所写的烘烤时间仅供参考。具体的烘烤时间和温度可以作微调。食材的状态、气候的原因也都会影响烘烤的时间。烘烤时应观察烘焙制品的状态来调整时间。

2. 本书中用到的鸡蛋，若无特别标示的重量，一般使用50克左右的鸡蛋。

3. 进入烤箱烘烤之前刷的蛋液均不包含在配方内，如不特殊说明，蛋液指的是鸡蛋的全蛋液。

4. 本书中的黄油如不特殊说明，均为无盐黄油。

Contents 目录

烘焙所需要的材料	8
烘焙所需要的工具	12



饼干

第一章

提子夹心饼干	18
牛奶薄脆饼	20
草莓巧克力夹心饼	21
黑白双色饼干	22
黑巧克力碎饼干	24
焦糖香蕉饼干	26
美国提子饼干	28
开心果饼干	30
六角星饼干	31
米老鼠饼干	32
奶油芝士饼干	34
巧克力核桃棒	36
玛格丽特饼干	38
绿茶曲奇条	41



蔓越莓饼干	42
海苔饼干	44
咸味核桃饼干	46
蘑菇饼干	48
椰蓉饼干	50
巧克力魔术棒	51
苏打饼干	52
可可夹心曲奇	53
奶油曲奇饼干	54
手指饼干	56
黑加仑司康	58
奶油小饼	60





面包

第二章

醇香磨方	64
菠萝辫子面包	65
菠萝牛角包	66
法式香草面包	67
传统意大利佛卡夏面包	68
酸奶面包	70
洋葱火腿面包	72
绿茶面包	73
百吉饼	74
什锦丹麦面包	76
葡萄干面包	77
蔓越莓面包	78
可可蔓越莓面包	80
烤吐司	82
麦香吐司	83
原味吐司	84
柠檬吐司	86



奶酪吐司	87
牛奶白吐司	88
全麦吐司	89
奶沫葡萄干面包	90
热狗包	91
土豆面包	92
法式长面包	94
松仁果酱面包	96
蜂蜜厚多士	97
十字面包	98
核桃全麦面包	100
小法包	102
杏仁牛角包	103
燕麦面包	104
意大利圣诞面包	106
中国结餐包	108
竹炭面包	109
奶酪面包	110
肉松面包	112
手撕辫子面包	114
汤种毛毛虫面包	116
芝士火腿面包	118



蛋糕

第三章

百味杯子蛋糕	122
提子蛋糕	123
香草蛋糕	124
烤蓝莓蛋糕	125
魔鬼蛋糕	126
抹茶奶油蛋糕卷	128
抹茶乳酪蛋糕	129
柠檬乳酪蛋糕	130
覆盆子乳酪蛋糕	131
榛子马芬	132
花生马芬	133
香蕉马芬	134
香橙巧克力马芬	136
乳沫草莓奶油蛋糕	137
浓情巧克力可可蛋糕	138



巧克力姜味松饼	139
提拉米苏	140
巧克力核桃仁蛋糕	142
巧克力心情蛋糕	143
山楂蛋糕卷	144
双色草莓蛋糕	145
可可玛德琳	146
戚风蛋糕	148
巧克力慕斯蛋糕	150
芝士布朗尼	154
舒芙蕾	156



派、比萨

第四章

洋葱烟肉派	160
辣味大虾派	161
辣味鸡腿派	162
墨西哥土豆派	164
香煎带子派	166
杂菌芝士派	167
鳕鱼芝士派	168
培根比萨	170
鲜虾比萨	172
火腿比萨	174



其他

第五章

树莓情	178
糖霜可可球	179
咖喱鸡肉角	180
麦片蓝莓条	181
火腿三明治	182
芝士三明治	183
蔬菜三明治	184
松仁牛肉饼	185
茄汁鸡肉汉堡	186
芝士牛肉汉堡	187
洋葱牛排汉堡	188
芝士火腿汉堡	189
白巧克力花生球	190
黑巧克力可可球	192
南瓜烤饼	194
牛舌饼	195
奶沫蓝莓西饼	196
皮塔饼	197
酥皮泡芙	198





烘焙所需要的材料



低筋面粉



中筋面粉



高筋面粉

面粉、杂粮

面粉的种类分为高筋面粉、中筋面粉和低筋面粉。高筋面粉用来制作面包；中筋面粉用来制作中式点心、蛋挞皮与派皮；低筋面粉用来制作蛋糕，因为它可以使蛋糕的口感更加松软细腻。杂粮是多种谷物粉混合而成，做杂粮面包时加入即可。



白砂糖



绵白糖



细砂糖



糖粉

砂糖、糖粉

砂糖分为白砂糖、黄砂糖、红砂糖，可根据各自用途来选用。把砂糖磨成粉状后，加入淀粉混合而成的糖粉广泛使用于蛋糕装饰、糖衣和曲奇的制作等。粗砂糖是大块状砂糖，用于撒在面包或曲奇表面。细砂糖是颗粒较小的砂糖，用于一般的蛋糕和饼干的制作。绵白糖质地较软、细腻，没有白砂糖的纯度高。



酵母



泡打粉



奶粉



抹茶粉



可可粉



咖啡粉



榛子粉



杏仁粉

膨松剂

酵母可使面坯发酵，大致分为鲜酵母、干酵母和即发酵母粉三种。泡打粉作为使蛋糕和曲奇膨胀的一种化学膨松剂，可以去除苦味并使面坯发酵。泡打粉的膨松系数是烘焙用苏打的2~3倍，可使坯料向两侧膨胀。

奶粉

奶粉是将牛奶除去水分后制成的粉末，可以增加制品的奶香味。

其他粉类

目前市场上有许多天然粉类，例如抹茶粉、可可粉、咖啡粉等，加入面包、曲奇和蛋糕中便可呈多种颜色。虽然人工色素仅用微量，便可随意调色，但以尽量不要添加人工色素为宜。可可粉是可可豆磨碎而成，可用于制作曲奇或蛋糕。榛子粉是榛仁磨碎而成，在烘焙中经常用到。燕麦在制作谷物面包或曲奇时加入。杏仁粉是由杏仁磨成的粉，添加在蛋糕中，用来丰富蛋糕的口感。



盐

盐

在制作面包时，会抑制酵母的发酵程度。盐加入到产品中，可以调节产品的口味，促进面团的韧性，加强面包的烘焙弹性。



核桃



葡萄干

坚果、干果

核桃在锅中稍微炒一下，或在烤箱中烤至酥脆，可除杂味，口感更香。干果主要有葡萄干、蓝莓干、蔓越莓干等，使用前最好在朗姆酒或温水中泡一下。



牛奶

牛奶

脂肪含量约为3.7%，可以增加面团的湿润度和制品的奶香味。



淡奶油

淡奶油

脂肪含量在35%~50%之间，淡奶油是由牛奶提炼而成，常被用来打发成奶油，用于装饰或裱花，需要冷藏保存。



乳酪

乳酪

牛奶制成的发酵品，可以用来做蛋糕、面包。



鸡蛋

鸡蛋

制作面包、饼干、蛋糕都要加入鸡蛋，通常把鸡蛋置于室内常温，长时间保存建议冷藏。一枚鸡蛋的重量一般为50克，蛋白、蛋黄和蛋壳的比例为6:3:1。



巧克力酱



巧克力



白芝麻



黑芝麻



花生碎



肉松



椰丝



蜜红豆



红豆沙



果酱



蜂蜜

其他添加材料

巧克力酱、巧克力、白芝麻、黑芝麻、花生碎、肉松、椰丝、蜜红豆、红豆沙、果酱、蜂蜜等都是些烘焙的添加材料，可以增加口感，改善风味。



黄油



油

黄油、油

黄油和油是烘焙的基本原料之一。黄油通常使用无盐黄油，有时加入配料油。也可使用人造黄油、起酥油，但口味和营养都不如无盐黄油，反式脂肪含量又高，最好不用。油一般使用植物油和橄榄油。

烘焙所需要的工具



烤箱



手持搅拌器



手持电动搅拌器



桌式电动搅拌器

烤箱是烘焙的必备工具。有天然气烤箱、电烤箱和传统燃料烤箱等多种类型。无论选什么类型，适合自己的最重要。

烘焙制作中通常需要两种搅拌器，一种是手持搅拌器，另一种是电动搅拌器。一般来说，手动的用来搅拌蛋黄糊；电动的用来打发蛋白、淡奶油等，量少的时候可以用手持电动搅拌器，量大的话，就需要用到桌式电动搅拌器了。



电子秤



量杯



量匙

在西点制作过程中，正确地称量食材的质量对于配方的成功率来说是很重要的。

电子秤可以用来称量多种食材，在称量之前要记得去掉盛放食材器皿的质量。

量杯可以用来测量液体类的食材，使用量杯的时候一定要在平的操作台上进行，从正面查看刻度。

量匙可以用来测量少量的液体和粉类食材，盛满一匙后，表面超出的部分用手指或者尺子刮掉即可。



玻璃碗



小盆



搅拌盆



平盆



双层盆

根据不同的需要，可以在制作西点的过程中选择各种大小的盆和碗。盛放原料，搅拌面糊、蛋白霜，打发淡奶油，隔水加热，静置冷却等过程中都需要用到盆和碗。

不锈钢盆的传导性较好，用于隔水加热或者隔冰水降温时，能够快速导热。玻璃碗隔热效果好、美观实用。



大小锯齿刀

这种刀具主要用来切割蛋糕。



大小橡皮刮刀

用来混拌材料，也可以用来刮除粘在搅拌盆上的面糊、奶油等。



蛋糕模

烘烤蛋糕的模具，有大小不同的尺寸。



电磁炉

用来加热浆料、烫制泡芙面糊或者熬煮糖浆等。



擀面棍

用来擀制面团的工具。



钢尺

可以正确量出长度，也可用于切割面团和蛋糕。



刮板

用于混拌材料，或者将盆内剩余的面糊等刮出来。



滚轮针

用来给面皮扎孔的工具。



裱花嘴

将奶油或者面糊等挤出的工具，裱花嘴有不同大小和形状，根据需要选择合适的型号。



烤盘

用于盛放烘烤制品的器皿。



软胶模

烘烤蛋糕的模具。



毛刷

用来涂抹糖浆或者蛋液等。



抹刀

用来抹面的工具。



切面刀

用来分割面团的工具。



吐司模

烘烤吐司的模具。



网架

用来放置烤好的制品，使其冷却。



网筛

用于粉类材料或者液体材料的过筛。



压模

用来压出各种大小的圆形面饼。



小奶锅

用于制作奶油、馅料、酱汁或熬糖等。





酥甜小饼，
伴着午后的阳光，
不失为最惬意的生活。