

家中的奇趣饼干

亢亮 主编



吉林科学技术出版社



家中的 奇趣饼干

亢 亮◎主编



图书在版编目(CIP)数据

家中的奇趣饼干 / 亢亮主编. -- 长春: 吉林科学技术出版社, 2011.5

ISBN 978-7-5384-5183-2

I. ①家… II. ①亢… III. ①饼干—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第035464号

家中的奇趣饼干

主 编 亢 亮
出 版 人 张瑛琳
责任编辑 车 强 赵 渤
技术编辑 黄 达 王运哲
封面设计 南关区远景图文工作室
制 版 南关区远景图文工作室
开 本 787mm×1092mm 1/64
字 数 35千字
印 张 1.25
印 数 1—15000册
版 次 2011年6月第1版
印 次 2011年6月第1次印刷

出 版 吉林出版集团
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 0431-85677817 85635177 85651759
85651628 85600611 85670016

储运部电话 0431-84612872

网 址 www.jlstp.net

印 刷 长春新华印刷集团有限公司

书 号 ISBN 978-7-5384-5183-2

定 价 10.00元

如有印装质量问题可寄出版社调换

版权所有 翻印必究 举报电话: 0431-85635185

目录 Contents

Part 1

坚果饼干



花生饼干	5
榛子饼干	6
杏仁饼干	7
核桃饼干	8
松子饼干	9
腰果饼干	10
夏威夷果饼干	11
开心果饼干	12
焦糖香蕉饼干	13
椰子饼干	14
玉米月牙饼干	15
香草杏仁饼	16
绿茶曲奇条	17

Part 2

巧克力饼干



奶油芝士饼干	18
巧克力燕麦饼	19

黑白双色饼干	20
黑巧克力饼干	21
巧克力花生球	22
巧克力核桃条	23
黑巧克力球	24
巧克力曲奇	25

Part 3

果味饼干



姜味饼干	26
无花果饼干	27
葡萄曲奇	28
蜜饯饼干	29
金橘干饼干	30
橙味杏仁饼干	31
杂果皮饼干	32
陈皮饼干	33
金丝枣饼干	34
美国提子饼干	35
柠檬瓦夫饼	36
橙子椰蓉饼干	37

Part 4

蜜饯饼干



芝麻薄脆片	38
杏仁薄脆片	39
太阳花子饼干	40
白兰地卷	41
茴香薄脆片	42



目录 Contents

椰子片.....	43	辣味酥条.....	58
抹茶杏仁片.....	44	风干番茄棒.....	59
橙子薄脆片.....	45	香草棒.....	60

Part 5 夹心饼干

草莓夹心饼.....	46
蓝莓夹心饼.....	47
苹果夹心饼.....	48
林泽饼干.....	49
吉士夹心饼.....	50
橙味夹心饼.....	51
巧克力夹心饼.....	52
芝士夹心饼.....	53
蜂蜜夹心饼.....	54
柠檬夹心饼.....	55

Part 6 长条饼干

黑橄榄条.....	56
玉桂芝士条.....	57



Part 7 咸味饼干

咸味核桃饼干.....	61
辣味芝士饼干.....	62
燕麦片饼干.....	63
黑胡椒黄油饼.....	64
咸味花生饼干.....	65

Part 8 儿童饼干

麦片蓝莓条.....	66
小猫脸饼干.....	67
米老鼠饼干.....	68
小猪公仔饼干.....	69
南瓜饼干.....	70
六角星饼干.....	71
果酱饼干.....	72
仆仆米球.....	73
胡萝卜饼干.....	74
娃娃饼干.....	75
小汽车饼干.....	76
手指饼干.....	77
提子士甘饼.....	78
蛇形饼干条.....	79
杏仁马卡龙.....	80



001花生饼干

材 料

面粉450克, 花生酱、花生碎、鸡蛋各100克, 黄油270克, 白砂糖225克, 精盐2克, 苏打粉5克。

贴 士

在制作饼干时, 面粉的用量会决定饼干的形状和口感, 如果想制作出形状规则的饼干, 请增加面粉的用量。



1 黄油、白糖混拌5分钟, 加入鸡蛋搅匀。



2 再加入粉料拌匀。



3 放入花生酱和花生碎搅匀。



4 然后搓成长条, 切成每个15克的面饼。



5 搓成圆形, 放入烤盘, 用叉子压一下。



6 放入烤箱, 用180℃烘烤12分钟即成。



002 榛子饼干

材 料

面粉500克, 可可粉20克, 榛子碎80克, 精盐、香草油各2克, 鸡蛋清50克, 白砂糖150克, 黄油300克, 糖粉少许。

贴 士

准备制作饼干时, 要提前4小时将制作饼干的配料放置在正常室温环境中, 以确保配料在面团中起到的作用。



1 将黄油和白糖混合搅拌约5分钟。



2 再加入鸡蛋搅匀。



3 放入粉料拌匀。



4 加榛子搅拌均匀。



5 然后用擀面杖擀成0.5厘米厚的长片。



6 用刀切成三角形小面片, 摆入烤盘。



7 放入烤箱, 用180℃烘烤10分钟, 取出。



8 晾凉后撒上适量糖粉即成。



003 杏仁饼干

材 料

面粉200克，泡打粉5克，杏仁粉100克，鸡蛋50克，白砂糖110克，精盐1克，牛奶30克，黄油220克，香草油2克。

贴 士

杏仁粉在烘焙原料店里均有销售；可在面团中调节饼干的质感，提高饼干酥脆的口感。



1 将黄油和白糖混合搅拌约5分钟。



2 加入鸡蛋搅匀。



3 放入粉料和牛奶搅拌均匀。



4 再加入杏仁粉混拌均匀。



5 然后擀成0.5厘米厚的长片。



6 用模具做成松树的形状。



7 放入烤箱，用180℃烘烤12分钟取出。



8 表面加以简单装饰即可。



材料

面粉500克, 核桃碎75克, 泡打粉10克, 鸡蛋、白砂糖各100克, 精盐1克, 牛奶60克, 黄油200克, 香草油2克。

贴士

制作时不要使用烤熟的核桃碎, 因为在烘烤饼干时, 核桃碎再次烘烤后易糊, 会使饼干有苦味。



004核桃饼干



1 黄油、白糖混拌5分钟, 加入鸡蛋搅匀。



2 再放入粉料和牛奶拌匀。



3 加入核桃碎搅匀。



4 然后搓成长条, 切成每个5厘米的面团。



5 再将面团两端搓尖, 摆在烤盘上。



6 放入烤箱, 用180℃烘烤12分钟即成。



材 料

面粉210克，玉米淀粉30克，松子50克，鸡蛋20克，白砂糖60克，精盐1克，黄油250克，香草油2克。

贴 士

黄油在大型超市里均可买到，是制作饼干必需的原料之一。



005 松子饼干



1 黄油、白糖混拌5分钟，再加鸡蛋搅匀。



2 放入粉料调匀。



3 然后搓成长条，切成每个15克的面团。



4 表面放上松子，用手轻轻压一下。



5 再整齐地码摆在烤盘上。



6 放入烤箱，用160℃烘烤15分钟即成。



材 料

面粉100克, 腰果碎40克, 泡打粉、香草油各2克, 鸡蛋50克, 白砂糖85克, 精盐少许, 黄油115克。

贴 士

在制作饼干时, 最好用糖粉来代替白糖, 虽然它的价格是白糖的2~3倍, 但是用糖粉制作的饼干, 比用白糖制作的味道更好。



006 腰果饼干



1 黄油、白糖混拌5分钟, 加入鸡蛋拌匀。



2 再放入粉料搅匀。



3 加入腰果碎拌匀。



4 然后搓成长条, 送入冰箱冷藏12小时。



5 取出后切成0.5厘米厚圆片, 摆入烤盘。



6 放入烤箱, 用170℃烘烤12分钟即成。



007 夏威夷果饼干

材 料

面粉100克，夏威夷果果碎40克，葡萄干30克，鸡蛋50克，苏打粉、香草油各2克，红糖90克，黄油115克。

贴 士

夏威夷果表面有一层薄薄的外壳，里面有很饱满的果实，非常像我国南方出产的山核桃。



1 黄油、红糖混拌5分钟，加入鸡蛋搅匀。



2 再放入粉料拌匀。



3 加入夏威夷果碎和葡萄干搅匀。



4 然后搓成长条，切成每个15克的面团。



5 搓成圆形，沾上红糖，摆在烤盘上。



6 放入烤箱，用170℃烘烤12分钟即成。



材料

面粉210克, 玉米淀粉30克, 开心果50克, 巧克力适量, 鸡蛋20克, 白砂糖60克, 精盐1克, 黄油250克。

贴士

开心果在烘烤时, 由于上色很快, 所以在烘烤饼干约8分钟时, 要用一张烤布盖在开心果饼干上直至烘烤结束。

008 开心果饼干



1 黄油、白糖混拌5分钟, 加入鸡蛋搅匀。



2 再放入粉料拌匀。



3 然后搓成长条, 切成每个15克的面团。



4 搓圆后放上开心果仁, 摆在烤盘上。



5 放入烤箱, 用170℃烘烤12分钟, 取出。



6 在表面淋上熔化的巧克力线条即成。



材料

面粉190克，泡打粉、苏打粉各2克，干香蕉片、焦糖碎、鸡蛋各50克，白砂糖95克，精盐1克，黄油115克，香草油少许。

贴士

焦糖煮好后，浇在涂抹有色拉油的大理石板上，待晾凉后用抹刀取下，再敲成碎片即成。



009 焦糖香蕉饼干



1 50克白糖加10克清水熬成焦糖，敲碎。



2 黄油和余糖混拌5分钟，加入鸡蛋搅匀。



3 再放入粉料拌匀。



4 加入干香蕉碎和焦糖碎揉搓均匀。



5 然后搓成长条，切成每个15克的面团。



6 放入烤盘，压扁，用180℃烘烤12分钟。



材 料

面粉10克，椰蓉55克，白砂糖100克，精盐1克，鸡蛋清100克。

贴 士

在用电动搅拌器搅打鸡蛋清时需要注意，刚开始搅打的速度不宜过快，先用一或二档搅打约3分钟至鸡蛋清发起，再用高速搅打片刻至成型。



010椰子饼干



1 将蛋清和白糖混合均匀。



2 快速搅打约5分钟至发白。



3 再加入粉料和椰蓉用手搅拌均匀。



4 用1个咖啡匙盛起饼干料。



5 再用另1个匙将饼干料推送到烤盘上。



6 放入烤箱，用170℃烘烤12分钟即成。



011 玉米月牙饼干

材 料

面粉150克, 玉米面50克, 泡打粉3克, 鸡蛋黄40克, 柠檬皮5克, 黄油115克, 白糖100克, 香草油、糖粉各少许。

贴 士

大家在搓饼干条时, 一定要快速完成, 避免饼干料出油, 不方便成型。



1 将黄油和白糖混合搅拌约5分钟。



2 放入鸡蛋黄、香草油混拌均匀。



3 再加入粉料拌匀。



4 放入柠檬皮碎搅拌均匀。



5 然后搓成长条, 切成8厘米长的面团。



6 两边轻轻揉搓。



7 围成U字形, 摆入烤盘, 放入烤箱。



8 用180℃烘烤9分钟, 最后撒上糖粉即成。



材料

面粉150克, 杏仁粉50克, 鸡蛋清15克, 黄油115克, 白砂糖130克, 香草油2克。

贴士

搅拌面粉的时候, 搅拌时间不要过长, 因为长时间搅拌会使面团筋性过大, 制作出来的饼干不易成型。



012 香草杏仁饼



1 将黄油和白糖混合搅拌约5分钟。



2 加入鸡蛋清、香草油混拌均匀。



3 再放入粉料拌匀。



4 加入杏仁粉搅匀。



5 然后搓成长条, 切成面团, 搓成圆形。



6 放入烤盘, 用170℃烘烤12分钟即成。