

零基础学做点心

# 西点制作技法

XI DIAN



编著 犀文图书



天津出版传媒集团

◆ 天津科技翻译出版有限公司

零基础学做点心

# 西点制作技法

XI DIAN



编著 厚文图书

天津出版传媒集团

◆ 天津科技翻译出版有限公司

# 前言

## P R E F A C E

点心是人们日常饮食的重要组成部分。提及点心，人们往往有悠闲惬意、甜蜜温馨之感，撇开点心的美味口感，其名称的由来也让人倍感温馨。

相传东晋战乱，一位将军见战士们日夜血战沙场，英勇杀敌，甚为感动。回到帐中，将军传令烘制民间糕饼送往前线，慰劳将士，以表“点点心意”。自此，“点心”的名称相传至今。无独有偶，西方饮食中许多点心的由来也有温馨感人的故事，例如提拉米苏。相传二战时期，一个贫困的意大利士兵出征时，妻子为其准备干粮，把家里所有的饼干、面包混制成一个叫提拉米苏的糕点，每当士兵在战场上食用时，就会想起家和心爱的人。提拉米苏在意大利语中有“带我走”的意思，而它带走的不只是美味，还有爱和幸福。

点心制作历史悠久，发源地已难以考究，随着时代变迁、气候变化、农作物物种的增加与消亡、制作工艺的改进与流失等因素的变化，一些点心逐渐消失，但更多的点心相继出现。目前，点心品种丰富，并以中式点心和西式点心最为常见。

中点以米、面、豆类等为主要原料，配以各种辅料、馅料等，加工成一定形状后，再经烘、蒸、炸等工艺制熟，如包子、糕点、饼酥、粥等。西点传入我国只有百余年，但发展迅速，常用原料有面粉、牛奶、砂糖、奶油、巧克力、水果、坚果等，经高温烘制或冷冻凝结等制作而成，如面包、蛋糕、果冻等。

点心的温馨无须赘述，美味不言而喻，但制作却并非易事，令许多人望而却步。为了让更多的家庭能学习点心的制作技术，享受更为美味温馨的点心，我们精心编写了《零基础学做点心》系列丛书，包括《中点制作技法》、《西点制作技法》，

全面、系统、科学地讲述适宜一般家庭操作点心的制作方法，介绍详细、制作简单，并配有精美的图片、实用的制作要领和一些基础知识，让您一学就会。

《西点制作技法》精选了近百款常见的西式点心，内容详细、编排合理，期望给读者带来便利，并体验家庭制作的温馨和欢乐。

编者



# 目录

## CONTENTS

### 第一章 西点制作基础

- 2/ 西点的种类
- 3/ 制作西点的常用工具
- 5/ 制作西点的常用材料
- 7/ 西点基础名词
- 8/ 西点制作注意事项
- 10/ 西点的保存

### 第二章 蛋糕类

- 14/ 天使蛋糕
- 15/ 红豆天使蛋糕
- 16/ 水晶蛋糕
- 17/ 全麦天使蛋糕
- 18/ 柠檬天使蛋糕
- 19/ 红糖枸杞天使蛋糕
- 20/ 巧克力天使蛋糕
- 21/ 草莓黑芝麻天使蛋糕
- 22/ 戚风蛋糕
- 23/ 火腿肉松卷
- 24/ 甜筒蛋糕
- 25/ 瓦娜蛋糕
- 26/ 翡翠红豆蛋糕
- 27/ 茗网蛋糕
- 28/ 红糖桂圆蛋糕
- 29/ 村姑蛋糕
- 30/ 杏仁巧克力蛋糕
- 31/ 黄金蛋糕
- 32/ 慕斯蛋糕
- 33/ 苹果乳酪慕斯
- 34/ 咖啡芝士慕斯
- 35/ 红豆抹茶慕斯
- 36/ 樱桃慕斯
- 37/ 香草椰奶慕斯
- 38/ 意大利罗马假日

## 第三章 面包类

- 42/ 主食面包
- 43/ 红豆吐司
- 44/ 麦片法包
- 45/ 燕麦核桃小法包
- 46/ 金砖吐司
- 47/ 芝麻法包
- 48/ 提子方包
- 49/ 地中海面包
- 50/ 三明治
- 51/ 汉堡包
- 52/ QQ小馒头
- 53/ 法式蒜蓉片



- 54/ 点心面包
- 55/ 红豆条
- 56/ 丹麦果香
- 57/ 胡萝卜餐包
- 58/ 丹麦牛角包
- 59/ 蓝莓排包
- 60/ 毛毛虫面包
- 61/ 麻糬波波
- 62/ 椰丝条

## 第四章 饼干挞派类

66/ 饼干

67/ 公仔曲奇

68/ 美式芝士条

69/ 芝麻薄脆

70/ 蔓越莓松饼

71/ 美人椰子饼

72/ 杏仁巧克力饼

73/ 全麦饼干

74/ 华夫饼

75/ 提子麦饼

76/ 罗马盾牌

77/ 云石曲奇

78/ 挞派

79/ 黄桃派

80/ 蛋挞



81/ 芋头挞

82/ 葡挞

83/ 芒果挞

84/ 什锦挞

85/ 缤纷水果挞

86/ 巧克力派

## 第五章 冷冻甜食类

90/ 沙拉

91/ 缤纷水果沙拉

92/ 柠香甘蓝沙拉

93/ 什菜沙拉

94/ 瘦身沙拉



- 95/ 春色沙拉
- 96/ 四季喜悦沙拉
- 97/ 包菜玉米沙拉
- 98/ 什锦水果沙拉
- 99/ 胡萝卜瘦身沙拉
- 100/ **果冻**
- 101/ 优格乳酪杯
- 102/ 什锦水果果冻
- 103/ 果肉优酪果冻
- 104/ 葡萄椰果果冻
- 105 蜜橘黄桃果冻
- 106/ 黄桃小果挞
- 107/ 慕斯果冻
- 108/ 果汁果冻爽



## 第六章 其他类



- 112/ **比萨**
- 113/ 火腿芝士比萨
- 114/ 菠萝比萨
- 115/ 香肠比萨
- 116/ 培根比萨
- 117/ 黑椒牛肉比萨
- 118/ 鸡肉蘑菇比萨
- 119/ 水果沙拉比萨
- 120/ **泡芙**
- 121/ 奶油泡芙

# 第一章

## 西点 制作基础





## 西点的种类

西点主要是指来源于欧美国家的糕点，以面粉、糖、油脂、鸡蛋和乳品为主要原料，辅以干鲜果品和调味品，经过调制、成型、装饰等工艺过程而制成的具有一定色、香、味、形的营养食品。西点的英文名称为 Baking Food，意思是烘焙食品，表明西点熟制的主要方法是烘焙。通过烘焙，西点制品不仅带有金黄的色泽和诱人的香气，而且携带和食用方便，冷食、热食两相宜，既可作主食，又可作副食、茶点。

西点的分类，按加工工艺及坯料性质分类，可分为以下几类：

1. **面包类**：面包是一种发酵的烘焙食品，以面粉、酵母、盐和水为基本原料，添加适量糖、油脂、乳品、鸡蛋、果料、添加剂等，经搅拌、发酵、成型、饧发、烘焙而制成的组织松软、富有弹性的制品。面包按柔软程度可分为硬式面包和软式面包，按用途可分为主食面包和点心面包，按成型方式可分为普通面包和花式面包，按面包内外质地可分为脆皮面包和松质面包。

2. **蛋糕类**：蛋糕是以鸡蛋、糖、油脂、面粉为主料，配以水果、奶酪、巧克力、果仁等辅料，经一系列加工而制成的具有浓郁蛋香、质地松软或酥散的制品。蛋糕与其他西点的主要区别在于蛋的用量多，糖和油脂的用量也较多。制作中，原辅料混合的最终形式不是面团而是含水较多的浆料（亦称面糊、蛋糊）。浆料装入一定形状的模具或烤盘中，烘焙而成。蛋糕有两种基本类型，即海绵蛋糕和油脂蛋糕，它们是各类蛋糕制作和品种变化的基础。

3. **油酥类**：油酥类点心是以面粉、奶油、糖等主要原料（有的需要添加适量疏松剂），调制成面团，经擀制、成型、成熟、装饰等工艺而制成的一类酥松而无层次的点心。国内称之为混酥或松酥。甜酥点心的主要类型是派、挞等。派俗称馅饼，有单皮派和双皮派之分。挞是欧洲人对派的称呼。比较两个名称的用途，可以发现派的含义多用于双皮派，并且是切成块状的。挞多用于单皮的馅饼，或者比较薄的、双皮圆派，或者整只小圆形及其他各种形状的派。



4. **起酥类**：起酥类点心又称帕夫点心，与挞、派类点心是两类主要的传统西式点心。起酥点心具有独特的酥层结构，通过用水调面团包裹油脂，经反复擀制折叠，形成了一层面与一层油交替排列的多层结构，制成品体轻、分层、酥松而爽口。

5. **饼干类**：饼干类点心通常体积、重量都较小，食用时以一口一个为宜，适用于酒会、茶点或餐后食用。饼干的类型主要有蛋白类饼干、甜酥类饼干、面糊类饼干等。

6. **泡芙类**：泡芙又叫空心饼，是将奶油、水或牛奶煮沸后，烫制面粉，搅入鸡蛋，先制成面糊，再通过挤注成型，烘焙或油炸而成的空心酥脆点心，内部夹入馅心后方供食用。

7. **布丁类**：布丁是以淀粉、油脂、糖、牛奶和鸡蛋为主要原料，搅拌成糊状，经过水煮、蒸或烤等不同方法制成的甜点。

8. **冷冻甜点类**：冷冻甜点是通过冷冻成型的甜点总称，种类繁多，口味独特，造型各异，主要的类型有果冻、慕斯、冰淇淋等。

# 制作西点的常用工具

## 重量与测量工具



**秤：**有传统秤与精确电子秤两种，传统秤的最小测量单位为1克，精确电子秤为0.1克。如果是用于家庭使用，准备一个测量范围为1~2千克的秤即可。

**量匙：**量匙为计量少量材料的工具，通常是4种规格为一组。量取时，需将盛装的材料表面抹平，测量才更准确。



**量杯：**量杯有塑料、铝和玻璃三种材质，以透明、刻度清楚且容易观察为佳。量取时，需将盛装的材料表面抹平。

## 搅拌与打发工具



**打蛋器：**打蛋器分为手动和电动两种，手动打蛋器多为网状，可用于搅拌少量材料，如蛋液和鲜奶油等。选购时，以条数多、弹性佳的打蛋器为佳。

**搅拌盆：**搅拌盆有不锈钢、玻璃、陶瓷或塑料材质的。不锈钢材质的传温速度快，适合隔热融化巧克力或打发蛋黄，也可隔冰水打发鲜奶油。玻璃、陶瓷和塑料材质很适合用于搅拌面糊和鲜奶油，搅拌时不必担心因打蛋器沿着盆边缘搅打而掉漆，还可将蛋清打得非常光亮。最好多准备几个搅拌盆。购买的钢盆若有黑色痕迹，可用醋和洗涤剂清洗后，再用清水洗净。



**橡皮刮刀：**质地柔软的橡皮刮刀多用于混合材料、搅拌面糊或抹平面糊表面，使烘烤后的蛋糕表面平整。橡皮刮刀不耐热，若长时间搅拌较热的材料会让橡皮材质变软，因此，建议备用一把木质刮刀。

**刮板：**刮板有塑料或白铁等材质，是分割面团和清理面板不可缺少的工具。

## 模具

**蛋糕模型：**蛋糕模型有圆形、方形和三角形等，种类繁多。制作轻质蛋糕（如戚风蛋糕和海绵蛋糕）最好使用底部可活动的蛋糕模，制作重质蛋糕（奶油含量较高）应选择底部固定的蛋糕模或不粘蛋糕模为宜。

**吐司模：**吐司模分为加盖和不加盖两种，也可以作为长蛋糕模。

**慕斯模：**慕斯模为空心模具，有圆形、方形、椭圆形、三角形、六角形、梅花形、水滴形和心形等。

**挞模与派模：**分为底部可活动和底部固定的两种。若填入的馅料较多，最好使用底部可活动的烤模，底部固定的烤模使用时需先刷一层薄薄的色拉油或奶油，也可铺一张烘焙纸，以防止粘连。



**空心压模：**空心压模有各式各样的造型，可用于制作造型饼干或直接放在擀好的面皮上按压成型。

**舒芙里杯：**制作舒芙里时常用的模具，可选择玻璃或陶瓷材质的。模具壁必须与底部垂直，面糊才能膨胀至最佳的高度。

**布丁模与果冻模：**是制作布丁、果冻或传统蛋挞的模具，模具边缘通常有波浪状纹路，让布丁和果冻的外观更漂亮。建议使用带盖的模具，可避免冷藏时水分流失或表面变干。

**造型烤模：**可根据个人喜好选择造型烤模，如贝壳蛋糕模。

## 刀具与涂抹工具

**锯齿刀：**常用于切蛋糕或面包，不易产生面包屑，切割后外形整齐、漂亮。

**蛋糕铲：**蛋糕切开后，用蛋糕铲可以很方便地将蛋糕铲起来，尺寸可依所需选购。

**脱模刀：**脱模刀以橡胶材质为佳，只要将刀沿着边缘插入烤模底部，再顺着模具转一圈即可脱模，非常方便好用。

**奶油抹刀：**是涂抹鲜奶油或糕点翻面的工具，刀刃越薄越好。

**毛刷：**可将果酱或蛋黄液涂刷在糕点表面，也可将色拉油或奶油涂在烤盘或烤模内。应选择不易脱毛的毛刷，用完后要洗净晾干。



## 其他工具

**筛网：**筛网最主要的功能是筛粉，面粉过筛后会变得松散细致，搅拌时不会结块。其次可用于装饰，将糖粉或可可粉筛在糕点表面。另外，可用于过滤蛋液，以去除蛋液中的泡沫，还可以将糊状材料压成细泥。

**烘焙纸：**将烘焙纸铺在烤盘上，可使烤好的饼干容易取下，也可裁成需要的形状，铺在蛋糕模内，方便蛋糕脱模。通常使用白色、半透明的蜡纸，也可选择锡箔纸。

**烤箱：**最好选购可以调节上下火温度的烤箱，比较容易将糕点烘焙均匀。选择单火的烤箱也可以，但不容易掌握烤熟的时间与温度。

**擀面杖：**是擀面团的好帮手，通常会将少许高筋面粉当手粉撒在擀面杖和工作台上防粘，再把面团擀成相同的厚度，这样做出来的西点才会整齐漂亮。



# 制作西点的常用材料

## 粉类

**面粉：**是用小麦研磨成的粉，分为低筋、中筋和高筋三种，是以面粉中蛋白质含量的多少作为分类标准的。

**全麦面粉：**由高筋面粉与适当比例的小麦胚芽混合制成，富含纤维质和B族维生素。

**玉米淀粉和普通淀粉：**玉米淀粉是用玉米磨制而成的，普通淀粉多是用马铃薯精制而成的。制作奶油馅和轻乳酪蛋糕时添加适量的淀粉可增加材料的黏稠度。



## 糖类

**细砂糖：**溶解速度快，是制作西点最常用的糖。

**糖粉：**将细砂糖磨成细末，又称霜糖，常撒在西点表面作装饰，因其易溶解，也可代替细砂糖制作饼干，缩短奶油与糖混合打发的时间，让饼干更酥脆。

**红糖：**是精制程度较低的糖，呈褐色粗颗粒状，又称褐砂糖或二砂糖。因其为红棕色，可使西点上色，所以不适合白色西点的制作，但可放入强调乡村风味的西点中调味，如玉米脆片小饼和奶油水果蛋糕等。

**果糖和蜂蜜：**果糖和蜂蜜具有黏性和锁水性，能让西点保持柔软滑顺的口感。



## 乳制品

**乳酪：**制作西点的乳酪应选择含水量高、质地细致柔软且未经发酵的。

**鲜奶油：**分为动物鲜奶油和植物鲜奶油。动物鲜奶油是从新鲜牛奶中提炼而成的，适合制作甜点或咸味菜肴。植物鲜奶油是用植物油提炼加工制成的，打发后适合涂抹在蛋糕表面。

**鲜奶：**使用原味的全脂、脱脂、高钙或高铁鲜奶均可，也可使用奶粉冲泡成的牛奶，但需注意冲泡方式，而且需过滤，去除未融化的奶粉块才能使用。

**浓缩牛奶：**只要加入等量的水搅匀就成为浓度正常的鲜奶。

## 油类

**奶油：**分为无盐与含盐两种，需放入冰箱冷藏或冷冻保存，使用时切下需要的分量，放在室温下待其软化。

**发酵奶油：**经过发酵过程制成的奶油，可用它代替包酥式（在面团或派皮中包裹奶油）的无盐奶油。

**酥油：**又称脱水奶油，适合制作起酥类多层次面包，融化的温度比奶油高，适合长时间擀压。

**食用油：**制作戚风蛋糕时为了不让面糊下沉，通常使用比重较轻的液态油（如色拉油、橄榄油、葡萄籽油或葵花籽油）代替奶油。上述四种油都很适合制作戚风蛋糕，只是橄榄油应选清淡等级的，否则纯橄榄油的味道太浓重，会盖过蛋糕本身的香味。

## 膨胀剂

**酵母：**促进面团发酵的材料，最常见的有三种：新鲜酵母、干酵母和速溶酵母。

**改良剂：**添加在面包中，让面包的组织更有弹性，可保持面包的柔软度。

**泡打粉：**又称发粉或蛋糕速发粉。受热后会产生气体，使蛋糕膨胀，属于碱性材料。

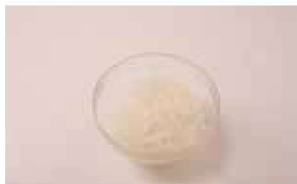


**小苏打粉：**小苏打粉本身没有发酵作用，若与酸性食材混合可产生膨胀效果。切忌使用过量，否则味道会变苦。

## 凝固剂

**琼脂：**为海藻胶的一种，传统的食物凝固剂。使用前需用冷开水浸泡至软化，再混合其他材料煮开，晾凉后即可凝固。琼脂粉使用方便，使用前放入水中搅拌至溶化，再与温热的材料混合。素食者可用琼脂粉制作慕斯，弹性虽没有明胶好，却一样美味。

**明胶：**为动物胶质，有片状和粉状两种，是制作慕斯蛋糕不可或缺的材料。使用明胶粉时只需先用冷开水调溶，再与其他材料拌匀即可。如果选用明胶片，则需先用冷开水浸泡至软化，再放入温热的材料中搅拌至溶化即可。



## 其他材料

**鸡蛋：**新鲜的鸡蛋最好放入冰箱冷藏保存，千万不要使用不新鲜的鸡蛋制作西点。制作时，先从冰箱取出，放在室温下使其回温。鸡蛋的种类繁多，可尝试用不同种类的鸡蛋制作西点，但务必将蛋壳洗净擦干后再使用，否则蛋液不慎沾到蛋壳表面的污秽物，可能会带入细菌。

**巧克力：**是用可可粉和可可脂加工制成的，独特的香味和口感让许多人为之着迷。

**可可粉：**将可可块磨成粉末状，添加在面糊中或用于装饰西点。

**水果：**可用于西点制作的水果，有新鲜水果、罐头糖渍水果、水果干三大类，这些水果可以让西点更美味。

**水果蜜饯：**制作西点时，可将各种蜜饯加入重奶油蛋糕中，搅拌前在蜜饯表面撒入少许低筋面粉，如此拌入的蜜饯才会平均分布在蛋糕中，而不至于全部沉到蛋糕底部。

**坚果：**包括杏仁片、核桃片、松子、榛果和夏威夷果仁等，营养丰富，芳香可口，加入面糊中或切碎后装饰西点表面均可。在重奶油蛋糕、卷心蛋糕或慕斯中加入适量坚果，可增加咀嚼感，用不完的坚果应放入冰箱冷藏或放在阴凉处保存。

**酒：**制作西点常用到酒类，如朗姆酒、白兰地酒、咖啡酒、水果酒、柑橘酒和薄荷酒等，加入适量的酒是为了让成品口感更丰富，还能达到染色的效果。



# 西点基础名词

**威风打法：**即分蛋打法，蛋清加糖打发成为蛋白霜，另外蛋黄加其他液态材料及粉类材料拌匀成面糊，再将蛋白霜与蛋黄面糊拌和。

**海绵打法：**即全蛋打法，蛋清加蛋黄加糖一起搅拌至浓稠状，呈乳白色且勾起乳沫约2秒才滴下，再加入其他液态材料及粉类拌和。

**天使蛋糕法：**蛋清加塔塔粉打发泡再分次加入1/2糖搅拌至湿性发泡（不可搅至干性），面粉加1/2糖过筛后加入拌和至吸收即可。

**糖油拌和法：**油类先打软后加糖或糖粉搅拌至松软绒毛状，再加鸡蛋拌匀，最后加入粉类材料拌和，如饼干类、重奶油蛋糕。

**粉油拌和法：**油类先打软再加面粉打至蓬松后加糖打发至呈绒毛状，加入鸡蛋搅拌至光滑，适用于油量60%以上之配方，如水果蛋糕。

**刷油撒粉：**在模型中均匀刷上黄油，后倒入高筋面粉以转圈方式将粉沾满模型，可以使烤好的蛋糕更容易脱模。

**蛋白打发：**蛋清打起泡后再将糖分2~3次加入打发。如果一次加入糖，打发时间会延长且组织较稠密。糖加完后继续搅打至光滑雪白，勾起尾端呈弯曲状，此时即为湿性发泡。湿性发泡后继续搅打至纹路更明显且光滑雪白，勾起尾端呈坚挺状，此时即为偏干性发泡，为威风蛋糕蛋白打发最佳状态。当呈棉花状且无光泽时，此打发蛋白霜即为打发过头，不易与面糊拌和。

**蛋黄打发：**做法式海绵蛋糕时会将蛋黄加细砂糖以打蛋器搅拌至乳白色。蛋黄搅拌后其所含的油、水和拌入的空气可形成乳白浓稠状，增加其乳化作用。

**室温软化：**黄油因熔点低，一般冷藏保存，使用时需取出于常温放置软化，若急于软化，可将黄油切成小块或隔水加热，黄油软化至手指轻压可凹陷即可，切不可全部熔化。

**松弛：**挞皮、油皮、油酥、面团因搓揉过后有筋性产生，经静置后再卷较易操作。

**布丁液过筛：**制作布丁等产品，过滤掉残

留杂质使产品光滑细致，亦有去气泡的作用。

**隔水融化：**将材料放在小一点的器皿中，再将器皿放在一个大一点的盛了热水的器皿中，隔水加热，一般用在不能直接放在火中加热融化的材料中，像巧克力、鱼胶粉等材料。

**隔水打发：**因为鸡蛋黄热后可减低其稠性，加速其乳化液的形成，与鸡蛋白、空气拌和，则更容易起泡而膨胀，所以全蛋打发时，要隔热水打发。动物性鲜奶油在打发时，在下面放一盆冰后隔冰水打发，则更容易打发。

**隔水烘焙或水浴：**一般用在奶酪蛋糕的烘烤过程中，将奶酪蛋糕放在烤箱中烘烤时，要在烤盘中加入热水，再将蛋糕模具放在加了热水的烤盘中隔水烘烤。

**压饼干屑：**将欲搅碎之饼干装入较大塑料袋内，以擀面杖擀压即可将饼干压成碎屑。



## 西点制作注意事项

### 一、蛋清的打法

1. 一定要用干净的容器，最好是不锈钢打蛋盆，容器中不能沾油，不能有水，蛋清中不能夹有蛋黄，否则就打不出好蛋白。

2. 蛋黄和蛋清需要分离时，一定要分离得非常干净，蛋清中夹有蛋黄时蛋清会打不发。

3. 蛋清要打至将打蛋盆倒置也不会流出的程度。用手打或用电动打蛋器操作时，要将蛋清打至起泡后才能慢慢加糖，要将每一个地方都打得很均匀，做出的西点才会漂亮可口，蛋糕的质地才会细致。

### 二、称量要准确

1. 做西点时，称量一定要非常精确，这是烘焙成功的第一步。

2. 称粉状材料、固体类油脂时，使用杯子或量匙很难精确，必须有精准的秤来做称量。用量杯及量匙来做称量时，可参考换算表来做，同样的杯量，一杯水、一杯油、一杯面粉的重量是不相同的。

3. 粉状材料分量低于10克，可用量匙来称量，一般的称量工具都是以10克为单位。粉类、糖类使用量匙来称量时，以刮平量匙表面为基准，液体以满匙且将溢出为原则，葡萄干与坚果类约装至与量匙表面等高即可。量取糖类或粉类时，为避免结块现象，需将块状物敲碎再盛取。



### 三、面粉的使用

高筋面粉筋度高，不容易结块，所以制作面包时无须过筛即可使用。制作馒头和包子的中筋面粉如果放在冰箱中过久会吸收水汽，最好先过筛再使用。低筋面粉最容易结块，使用前一定要过筛。有些食谱中要求过筛多次，目的是让面粉组织更细密，确保成品口感更佳，但刚买回来的低筋面粉过筛一次即可，若长时间放在冰箱中就必须多过筛几次，才能与其他粉类拌匀。

粉类的过筛是将面粉置于筛网上，一手持筛网，一手在边上轻轻拍打使面粉经由网底落入钢盆中，不仅能避免面粉结块，同时能使面粉与空气混合，增加蛋糕烘烤后的蓬松感，在与奶油拌和时不会有小颗粒产生，烘烤好后也不会有粗糙的口感。

#### 四、奶油的打法

1. 冰冻的奶油是无法制作的，在使用前先将它放在室温下，待其软化到用手指轻压即会凹陷的程度即可。

2. 即使赶时间也不能用微波炉来解冻奶油，可用隔水加热法让它软化，切勿加热过度。

3. 如果奶油融化成液态是无法打发的，只有加糖混合后才能打得松软。

4. 如果要在奶油中加入蛋汁或果汁等液态的东西，必须一点一点地加入，否则会造成奶油无法吸收而呈现分离的碎片状。

#### 五、鲜奶油的打法

1. 最好是使用铝箔包装或是桶装的液态鲜奶油来制作，金属灌装的鲜奶油使用上较方便，但是质地较粗，不适合拿来涂抹。

2. 鲜奶油在使用前先摇几下或用筷子拌一下，再用电动搅拌器打到出现波浪状的稠度即可，打得太稀挤出的花饰容易塌陷；打得太久，质地会太粗，抹在蛋糕上使得蛋糕表面出现粗糙的气孔。



#### 六、材料混合的方法

1. 无论混合什么样的材料，都必须分次加入，这样才能使成品细致又美味。

2. 如将面粉与奶油混合，要先将一半的面粉倒入，再用刮刀将奶油与面粉由下往上混合搅拌完全后，再将另一半的面粉加入拌匀。面粉要加入蛋液中也是一样，如果将面粉一次全部倒入，不仅搅拌起来费力，而且材料也不容易混合，会有结块的情况产生。

3. 加入粉状材料拌和时，只要轻轻用橡皮刮刀拌和即可，不要太用力搅拌，因为这样会使面粉出筋，做出来的糕点比较硬。

4. 打发奶油或蛋清时加入糖也要分成2~3次加入。

#### 七、烘烤时的注意事项

1. 烤箱在烘烤前要先预热到所需温度。

2. 根据品种确定炉温，面包烘烤温度一般在190~230℃。

3. 控制好烘烤时间，时间应根据制品的类型、大小、厚薄等因素确定。

4. 做西点时在饼皮上刷上蛋液，可使饼皮表面的颜色金黄亮丽。

#### 八、烤模的使用方法

1. 烤模在使用前先涂一层薄薄的奶油，再撒上一层高筋面粉或是先用防粘纸铺在烤模内部，烤好的蛋糕才不会粘连。

2. 饼干压模制作时须先涂上薄薄的一层油以防粘连，也可以在烤盘中铺上蜡纸及其他预防粘连的底纸。



## 西点的保存

### 蛋糕

只要我们制作出来的蛋糕不含有蛋糊、生鸡蛋、鲜奶油或蛋白霜（这些成分都需要冷藏保存），一般都可以在室温存放几天。

为了更好地保存蛋糕，我们可以用上塑料蛋糕盒，这种盒子全身不透气，而且边缘位置有密封条，可以给蛋糕的保存提供很好的条件。除了塑料蛋糕盒，我们还可以选择玻璃蛋糕盒，虽然玻璃蛋糕盒没有密封条，但是如果蛋糕只是放几天，用这个也是可以的。

如果上述两种蛋糕盒都没有的话，我们还可以直接把搅拌盘翻转，盖在蛋糕上。这样要注意的是，要确保搅拌盘里面的空间足够大，以免把蛋糕的顶部压坏或者碰到蛋糕的边缘部分导致前功尽弃。另外，因为搅拌盘没有提手，所以移开时需要注意。

此外，如果蛋糕是已经切过的，为了防止切面部分的蛋糕过早受潮变味，我们可以用蜡纸或铝纸贴在切面上。

### 面包

要是用塑料袋或纸袋包好，面包可以在常温下留存几天。吃不完的面包，冷藏是最常用的留存办法。之后在食用前只要用微波炉稍微加热一下解冻就可以了。面包放进冰箱前用保鲜膜、锡纸或保鲜袋把面包包裹严实。



### 饼干

多数的饼干、蛋糕和派饼在必须冷藏前可以在室温下摆放长达 12 个小时。将饼干放入密封容器中再摆到厨房储物柜内即可保存 3 天。

饼干罐虽然很美观，可是绝大部分的饼干罐都没有密封条，利用饼干罐留存饼干就要承担饼干很快受潮变味的风险。要是又想获得饼干罐的美观又想获得密封的成果，我们可以先把饼干装到可密封的保鲜袋中，再放入饼干罐中。

### 派饼

如果派饼的馅料是新鲜水果的话，这样的派饼放到厨房桌上，盖好，可以放一天。如果是吃剩的部分派饼，要盖好然后放入冰柜中冷藏。如果担心派饼混入其他食物的味道，可以利用一个较大的塑料制可封口的有分隔的器皿来保存，如配套的派饼碟。