

Cooking

一学就会烹饪丛书

Easy to learn the method

一学就会**做**糕点

复杂烹饪简单化，一学就会变戏法
选材简单，方法易学，
瞬间享受糕点的美妙滋味。

策划·编写  凤凰文图书



凤凰出版传媒集团
江苏科学技术出版社

Cooking

一学就会烹饪丛书

Easy to learn the method

一学就会**做**糕点

策划·编写  博文图书

凤凰出版传媒集团
江苏科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

一学就会做糕点 / 犀文图书编写. —南京: 江苏科学技术出版社, 2011.1

(一学就会烹饪丛书)

ISBN 978-7-5345-7780-2

I. ①一... II. ①犀... III. ①糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第262791号

一学就会烹饪丛书 (全十五册)

一学就会做糕点

策划·编写: 犀文图书

责任编辑: 樊明 编辑助理: 葛昀

责任校对: 郝慧华 责任监制: 周雅婷

出版发行: 江苏科学技术出版社 (南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009)

网 址: <http://www.pspress.cn>

集团地址: 凤凰出版传媒集团 (南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009)

集团网址: 凤凰出版传媒网<http://www.ppm.cn>

经 销: 江苏省新华发行集团有限公司

印 刷: 深圳市彩美印刷有限公司

开 本: 1270mm×1012mm 1/40

印 张: 36

字 数: 360千字

版 次: 2011年1月第1版

印 次: 2011年1月第1次印刷

标准书号: ISBN 978-7-5345-7780-2

定 价: 180.00元 (全十五册)

图书如有印刷质量问题, 可随时向印刷厂调换。

前言

PREFACE

随着我国居民收入和生活水平大幅度提高，家庭和个人亦对生活品质的要求愈来愈高。在吃的方面不仅讲究吃好，亦讲究科学营养及搭配。针对家庭和个人的这一需求，我们精心策划，科学系统地开发和编撰这套小菜谱系列丛书。第1辑分为10个系列，共计108本，每个系列从不同的角度，系统地介绍各种菜肴的制作方法、营养结构、功效宜忌和定量配置。该丛书体例科学，内容丰富，制作精美，价格低廉。它既能满足读者学习各种家常菜肴的基本方法和烹饪技巧的需要，同时亦能让读者了解各种菜肴的营养结构和定量搭配及功效宜忌等相关知识。

《一学就会烹饪丛书》科学详尽地介绍了家常菜的各种烹饪方法和果蔬、糕点、凉茶的做法。该丛书具有经济实用、通俗易懂、价格实惠等特点。照本习读，读者既能掌握各种烹饪方法的基本技能，又能了解相关的营养知识，即便新手亦能一学就会。



目录

CONTENTS

潮州韭菜饼	3	绿豆慕斯蛋糕	26
白咖啡蛋糕	4	胡萝卜去脂蛋糕	27
斑兰双味蛋糕	5	圣女果花件蛋糕	28
斑兰玉米芝士蛋糕	6	松仁蛋糕	29
草莓蛋糕	7	杏仁小圆蛋糕	30
果酱花卷蛋糕	8	玉米西米蛋糕	31
黄桃慕斯蛋糕	9	水晶萝卜饺	32
姜汁豆奶慕斯蛋糕	10	水晶雪菜饺	33
榴莲慕斯蛋糕	11	均安鱼蓉糕	34
榴莲芝士蛋糕	12	甘笋椰丝糕	35
抹茶蛋糕	13	网皮香煎包	36
芒果芝士蛋糕	14	麦丽香粗粮饼	37
巧克力蛋糕	15	香煎玉米饼	38
肉松奶油卷蛋糕	16	红豆蓉煎饼	39
酸奶杏香慕斯蛋糕	17	冬瓜蓉榄仁饼	40
田园南瓜仁蛋糕	18	咖喱鸡柳饼	41
纤体粗粮蛋糕	19	德国香肠饼	42
香蕉芝士蛋糕	20	香滑椰汁煎饼	43
香芋芝士蛋糕	21	洋葱牛肉煎饼	44
红豆慕斯蛋糕	22	香菇滑鸡煎饼	45
菊花枸杞慕斯蛋糕	23	雪菜烧鸭煎饼	46
葡萄干蛋糕	24	香酥炸虾饺	47
黑芝麻养发蛋糕	25	双色太极饺	48



四川辣子水饺	49	孜然牛肉卖	69
日式紫菜饺	50	番禺鱼卖	70
手工肉菜水饺	51	小笼干蒸	71
顺德鱼包饺	52	洋葱鸡肉角	72
菠菜蒸饺	53	越南春卷	73
黄金小米糕	54	泰式鸡酱卖	74
杞子红枣糕	55	烧鸭丝薄饼	75
凤凰排粿	56	香芋丝春卷	76
陈皮红豆糕	57	香芋米网	77
芹菜锅贴	58	珍珠玉米卖	78
韭菜煎饺	59	紫米烧卖	79
酸豆角肉饺	60	脆皮猪肠粉	80
腊味萝卜糕	61	椰香金三角	81
马蹄清心糕	62	富贵石榴球	82
药材龟苓糕	63	金网翠肉盏	83
斑兰椰香糕	64	水煮香辣云吞	84
千层咖啡糕	65	豆蓉菊花盏	85
西米椰汁糕	66	鱼线紫菜抄手	86
清香花生卷	67	碧绿菊花羹	87
豆蓉黄金盒	68	茄子像生粿	88
		南瓜像生粿	89
		彩云汤圆	90
		黄金玉米饺	91
		可爱猪仔包	92
		咖啡吮吮球	93

潮州韭菜饼

原料:

猪肉100克，菜脯、韭菜各50克，虾米25克，糯米皮、生粉、盐适量。

制作过程:

- 1.猪肉、虾米、菜脯、韭菜分别洗净，切粒。
- 2.锅置火上，倒油烧热，放入猪肉粒炒熟，生粉勾芡，捞起盛出；放菜脯粒、韭菜粒与猪肉粒混匀，凉却作馅。
- 3.糯米皮碾成圆薄片，平铺，酿适量馅入内，搓圆，压扁，用不粘锅，中火煎至两面金黄色即可。

小贴士

香煎口感更为香脆，但要注意熟透。





白咖啡蛋糕

原料：

马来白咖啡粉、奶粉各30克，蛋黄液30毫升，牛油170克，面粉160克，鸡蛋液130毫升，糖80克，泡打粉4克，清水适量。

制作过程：

1. 取面粉适量，放入大碗，加鸡蛋液、奶粉、泡打粉、糖、牛油、适量清水，搅成黏糊状。
2. 摆数只蛋糕杯，放八成满量的面糊入内，表面调入蛋黄液，不搅匀。
3. 烤箱预热15分钟，蛋糕杯入烤炉，调180℃炉温，烤30分钟即成。

小贴士

加入蛋黄，如点睛一笔，增加视觉美感，更醇香可口。



斑兰双味蛋糕

原料：

原味蛋糕液80毫升，斑兰香汁适量。

制作过程：

- 1.取40毫升原味蛋糕液，倒于器具底部。
- 2.放斑兰香汁入剩下蛋糕液，拌匀，至变绿色。
- 3.混有斑兰香汁的原味蛋液，倒入原味蛋糕液上边，不搅匀，大火蒸10分钟，即可。

小贴士

斑兰香汁敷在原味蛋液上，再敷一层，再放蛋液，可多做几层，味道尝起来非常不错。



斑兰玉米芝士蛋糕

原料:

芝士奶油、白糖、玉米各50克，芝士片20克，鱼胶粉15克，水80毫升，斑兰汁适量，海绵蛋糕1片。

制作过程:

- 1.取模具，底部放入薄蛋糕1片。
- 2.取碗，放鱼胶粉、清水拌匀，加入芝士奶油，再拌匀，调斑兰汁，搅拌至绿色，然后投玉米粒入碗，拌匀；装入模具。
- 3.放冰箱，冷冻6小时即可。

小贴士

蛋糕表面可点缀几颗熟玉米，增加美观度。

草莓蛋糕

原料:

草莓酱50克, 白糖80克, 蛋黄30克, 面粉180克, 牛油170克, 鸡蛋液130毫升, 泡打粉4克, 清水适量。

制作过程:

1. 取大碗, 放面粉、泡打粉、糖、牛油、鸡蛋液、适量清水, 搅拌均匀。
2. 面糊加入草莓酱, 拌匀。
3. 调八成满面糊入模子, 烤箱要预热15分钟, 用180℃炉温烤20分钟, 即可出炉。

小贴士

蛋糕出炉, 在表面挤上一点草莓酱, 使蛋糕可爱度增加。





果酱花卷蛋糕

原料:

面粉30克, 泡打粉2克, 糖、盐、清水、蛋液、椰丝屑、橙色奶油、果酱各适量。

制作过程:

1. 取大碗, 放面粉、泡打粉、盐、糖、蛋液、适量清水, 搅拌均匀, 取烤箱, 制成蛋糕, 取出。
2. 蛋糕冷却, 滚上椰丝屑。
3. 挤细波浪状的橙色奶油于蛋表面, 舀一勺凤梨果酱置中间, 即成。

小贴士

果酱口味因人而异, 可选择柠檬、哈密瓜等点缀其中。

黄桃慕斯蛋糕

原料：

奶油50克，鱼胶粉5克，水100毫升，黄桃1个，海绵蛋糕一片。

制作过程：

1. 黄桃块入模具，倒入鱼胶水。
2. 待鱼胶水凝结，即倒入原味慕斯奶油。
3. 盖上一块蛋糕，放入冰箱冷冻6小时，即可。

小贴士

鱼胶用作酒类的澄清剂，用于啤酒澄清，提高清凉度，相应提高冷冻稳定性。





姜汁豆奶慕斯蛋糕

原料：

奶油50克，鱼胶粉5克，豆奶100克，姜片、姜汁适量，海绵蛋糕一片。

制作过程：

1. 原味慕斯奶油混入姜片，倒入姜汁和豆奶。
2. 加入鱼胶水凝结，装入器皿。
3. 表面盖上一片蛋糕，放冰箱冷冻6小时，即可。

小贴士

生姜具有解毒杀菌的作用，日常在吃松花蛋或鱼蟹等水产时，通常会放上一些姜末、姜汁；生姜中的姜辣素能抗衰老，老年人常吃生姜可除“老年斑”。



榴莲慕斯蛋糕

原料：

奶油50克，鱼胶粉5克，水100毫升，榴莲酱20克，海绵蛋糕一片。

制作过程：

- 1. 榴莲酱加入慕斯奶油拌匀，再加鱼胶，放入模具。
- 2. 加盖上1块蛋糕。
- 3. 放入冰箱，冷冻6小时即可。

小贴士

慕斯蛋糕最早出现在浪漫之都巴黎，最初大师们在奶油中加入慕斯，起稳定作用，而后即单独冷冻食用，其味无穷，成为蛋糕中的极品。



榴莲芝士蛋糕

小贴士

榴莲芝士，味爽香浓，清新美味，是下午茶时光的怡口搭配。

原料：

芝士奶油50克，水80毫升，鱼胶水15毫升，白砂糖50克，芝士片20克，榴莲50克，海绵蛋糕1片。

制作过程：

1. 芝士奶油混入鱼胶粉，拌匀，凝结。
2. 加入榴莲酱拌匀，倒入装有1片蛋糕底的模具，放入冰箱内冷冻6小时取出。
3. 榴莲酱做线状，随意在表面裱花，挖一勺火龙果，点缀其中即可。

抹茶蛋糕

原料:

抹茶粉20克，原味鸡蛋液适量。

制作过程:

1. 原味蒸蛋液加入抹茶粉，轻轻拌匀。
2. 将花生油扫匀模具，再把蛋液倒入模内。
3. 猛火蒸10分钟，出锅，即可。

小贴士

沏上一杯绿茶，配上抹茶蛋糕，忙碌的都市生活之余，感觉午后的那份恬静。

