

Mingshi Mingdian



名师名点

# 面包制作精选

M.B. ZHIZUC 艺术指导 广州黎国雄蛋糕烘焙中心 编著 黎国雄

Mingshi Mingdian 领略国际顶尖水平的面包制作艺术



名师的倾力之作，松、脆、香、酥的各式面包，  
新颖的造型，精辟的见解，详细的步骤图解，  
名师带你领略面包制作艺术的精粹，  
名点信手拈来 .....



广东省出版集团  
广东经济出版社



健康 · 营养 · 时尚 · 品位

Royal 紫蔷薇  
ロイヤルローズ Rose

Royal 紫蔷薇  
ロイヤルローズ Rose



中外合资

广州市紫蔷薇健康食品有限公司

GUANG ZHOU ROYAL ROSE HEALTH-FOOD CO., LTD.

### 公司简介

广州市紫蔷薇健康食品有限公司是中外合资企业, 引进国内外先进的生产设备和技术, 拥有具国际执业证件的专业蛋糕师、面包师多名, 以“紫蔷薇”为品牌的精美蛋糕、面包零售连锁店, 以文化为先导, 明确的经营目标和简单化、标准化、专业化的管理体系, 规范的行为标准, 统一的企业形象和行销促销活动为支持, 形成了一套宝贵的经营管理模式和品牌资产, 为紫蔷薇连锁店特许加盟者提供了得天独厚条件, 巨大的市场份额和合理利润回报, 天天创新的经营理念将是加盟商永续经营的可靠保证!



总部地址: 广州市番禺区石基市莲路(新桥段)

[www.royalrose.cn](http://www.royalrose.cn)

加盟热线: (020)61917000  
61917301

ISBN 7-80677-898-5



9 787806 778982 >>

ISBN 7-80677-898-5/T8  
全套定价: 131.20元 本册定价

## 图书在版编目(CIP)数据

面包制作精选 / 黎国雄编著. —广州: 广东经济出版社, 2004. 12  
(名师名点)

ISBN 7-80677-898-5

I. 面… II. 黎… III. 面包—制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第125118号

|          |                                   |
|----------|-----------------------------------|
| 出版<br>发行 | 广东经济出版社(广州市环市东路水荫路11号5楼)          |
| 经 销      | 广东新华发行集团                          |
| 印 刷      | 广州丰彩彩印有限公司<br>(广州市广源西路岗头大街9号丰彩大厦) |
| 开 本      | 889毫米×1194毫米 1/16                 |
| 印 张      | 6                                 |
| 版 次      | 2004年12月第1版                       |
| 印 次      | 2004年12月第1次                       |
| 印 数      | 1~10 000册                         |
| 书 号      | ISBN 7-80677-898-5/TS·66          |
| 定 价      | 全套定价: 131.20元 本册定价: 32.80元        |

如发现印装质量有问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

发行部地址: 广州市合群一马路111号省图批107号

电话: (020) 83780718 83790316 邮政编码: 510100

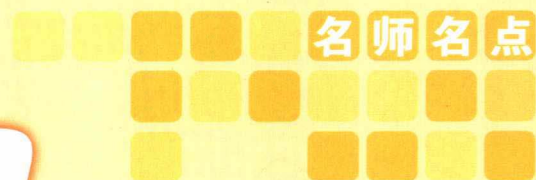
邮购地址: 广州市东湖西路永胜中沙4号6楼 邮政编码: 510100

(广东经世图书发行中心) 电话: (020) 83781210

图书网站: <http://www.gebook.com>

• 版权所有 翻版必究 •





# 面包制作精选

M.B ZHIZUO 艺术指导 广州黎国雄蛋糕烘焙中心 编著 黎国雄  
Ming shi Ming dian 领略国际顶尖水平的面包制作艺术



广东省出版集团  
广东经济出版社



# 前言



P R E F A C E

面点美食已经成为大众不可或缺的食品,稍稍留意就可发现,早晨或傍晚时候,中式的包子店、西式的面包店都聚满了顾客。包子店、面包店也越开越多,竞争却越来越大,所有的老板都渴望顾客光顾自己的店铺,所有的面点师傅都希望顾客喜欢自己做出的产品,如何才能吸引更多的顾客呢?

要吸引顾客,当然是产品要好吃;要做出受欢迎的产品,关键是面点师傅。一位出色的面点师傅,首先要有的当然是扎实的基本功,但要顾客记住你的产品,就要让产品有独特的味道或造型。面点的制作讲究选料、分量搭配、造型、烘烤蒸制的温度和时间等等,但这只是基本功。现在的顾客要求很高,既要好吃,又要好看,而且喜欢特别、有新意的东西,所以要想产品出类拔萃,就要抓住顾客的心理,制作面点时多发挥创意。

黎国雄是烘焙行业里的大师,他制作面点的技术和创意备受业界所赏识,因此我们特别聘请了黎师傅为各位面点师傅编写了这套《名师名点》。书中所有的面点都是经黎师傅精心挑选、最受顾客欢迎的,并由黎师傅用心制作,从造型到味道都是一流的。

所谓学有所专,因此我们把这套书分为了《中点制作精选》、《西点制作精选》、《面包制作精选》、《蛋糕制作精选》四册,每册书都介绍了多个产品的制作方法,用简洁的文字作说明,配以清晰的流程图片,易看易懂,既有一些入门基本实例,也有进阶创意作品,不管你是刚入门的小师傅,还是经验多多的大师傅,都可以把此书作为一个学习、提高的参考。

本册《面包制作精选》,介绍了多种西式面包的制作方法,如各式吐司、软式面包、硬质面包、丹麦面包、炸面包等,既有传统的款式,又有在传统上创造出来的新款,定能给你带来创作的灵感。

如果你想跟本书作者进行技术交流,或者想更深入了解面包制作技术的要领,可以与广州市黎国雄蛋糕烘焙中心联系。

# CONTENTS

## 目 录

4 材料介绍

6 工具介绍

### 丹 麦 类 面 包 P8-18

- 9 丹麦面包面团制作过程
- 10 丹麦牛角面包
- 11 什果丹麦面包
- 12 核桃丹麦面包
- 13 乌梅丹麦面包
- 14 香肠丹麦面包
- 15 蓝莓丹麦面包
- 16 巧克力丹麦面包
- 17 提子丹麦面包
- 18 草莓丹麦面包

### 软 式 面 包 P19-62

- 21 香酥蓝莓乳酪面包
- 22 蕉培根面包
- 23 香芹沙律面包
- 24 创意调理面包
- 25 绿茶红豆面包
- 26 日式酥菠萝面包
- 27 牛奶知味面包
- 28 香酥芥辣沙律面包
- 29 香菇培根面包
- 31 黄金条面包
- 32 黄金热狗面包
- 33 布丁面包
- 34 金蛋黄面包
- 35 迷你香菜肠仔包
- 36 牛奶香菜面包
- 37 北海道面包
- 38 蜜豆菠萝面包
- 39 香葱肉松面包
- 40 果仁肉松面包
- 41 意大利粟米包
- 42 椰子球面包
- 43 全家福菠萝面包
- 45 蛋皮卷面包
- 47 皇冠葡萄干面包
- 48 美式坚果面包
- 49 巧克力面包
- 51 奶酪面包
- 53 黄金果子面包
- 55 红薯百叶面包
- 56 香芋面包卷
- 57 北欧面包
- 58 日式香茜棒面包
- 59 迷你蒜香面包
- 60 水果比萨
- 61 牛肉比萨
- 62 什锦比萨

### 硬 质 面 包 P63-75

- 64 芝麻法包
- 65 燕麦面包
- 66 杂粮燕麦面包
- 67 禾穗面包
- 68 木材面包
- 69 香橙面包
- 70 石头面包
- 71 火腿三文治
- 72 提子树根
- 73 裸麦无花果面包
- 74 乳酪面包
- 75 黑麦面包

### 吐 司 面 包 P76-87

- 77 牛奶白吐司
- 79 汤种吐司
- 81 双色吐司
- 83 菠萝吐司
- 85 小米吐司
- 86 黑芝麻营养吐司
- 87 美味吐司

### 炸 面 包 P88-95

- 89 咖喱牛肉面包
- 90 炸提子麻花卷
- 91 炸火腿肠面包
- 92 炸三鲜面包
- 93 炸莲蓉面包
- 94 巧克力甜甜圈
- 95 咖喱鸡肉面包





## 材料介绍

**面粉：**面粉是制作面包的最主要原料，其种类繁多，在使用时要根据需要进行选择。面粉的气味和滋味是鉴定其质量的重要感官指标。好面粉闻起来有新鲜而清淡的香味，嚼起来略具甜味；凡是有酸味、苦味、霉味和腐败臭味的面粉都属变质面粉。

**糖：**糖在烘焙食品中的用量仅次于面粉。糖的使用除了使面包具有甜味外，还能使面粉产生复杂的物理、化学变化。适当的含糖量，可以使成品的发起度增强、质地疏松，但含糖量过高，会导致成品组织过于硬脆。

**盐：**在大多数烘焙食品中，食盐是一种最重要的调味料。适量的盐，可增进其原料特有的风味；盐在面团中，可增进面团的韧性和弹性；盐还可改良发酵品表皮的颜色，也会降低面糊的焦化。

**水：**是最好的溶剂，可溶解及混合各种烘焙的材料。水可分为软水(含矿物质较少)、硬水(含矿物质较多)和自来水，制作面包一般采用自来水，因为它的矿物质含量介于软水和硬水之间，硬度适中。

**酵母：**有新鲜酵母、普通活性干酵母和快发干酵母三种。在烘烤过程中产生二氧化碳，具有膨大面团的作用；发酵时产生酒精、酸、酯，形成特殊的香味。

**油脂：**是油和脂的总称，一般说在常温下呈液态的称为油，呈固态或半固态的称为脂。油脂在食品中不仅有调味作用，还能提高食品的营养价值。制作过程中添加油脂，还能大大提高面团的可塑性，并使成品柔软光亮。

**乳品：**在面包制作中添加乳品，能大大提高成品的营养价值，增进风味，减少油腻性及增进食欲；还能改善产品内外形状、色泽，延长产品的保存期限。

**乳化剂：**又称界面活性剂，能改变两种不互溶液体（如油和水）的性质，使其不相互分离而互溶在一起。乳化剂能使面团强化，面包组织柔软，老化较慢。

**可可粉：**可可豆经干燥、烘炒、碾碎、研磨、过滤等一系列处理过程，成为棕褐色的可可粉。其味道浓香，粉质纯滑，适用于调色之用。在调色食品中，它是一种自然色素和具有特殊香味的调味品。









## 工具介绍



**和面机：**能将面筋搅拌至充分扩展的理想状态，方便快捷。

**发酵箱：**面包醒发专用，能按要求控制温度和湿度。

**打蛋器：**在烹调制作过程中，用于搅拌各种液体及糊状浆料，可使搅拌的工作更加快速、均匀。

**擀面棍：**用于小量的酥类面包和糕点制作，最好选择木质结实、表面光滑者，尺寸依据平时用量选择。

**量杯：**杯壁上有标示容量，可用来量取材料，如水、油等。通常有大小尺寸可供选择。

**钵：**有玻璃和不锈钢制品，开口较大，适合用于搅拌原料。

**筛网：**主要用途是过滤。最好选择不锈钢制品。

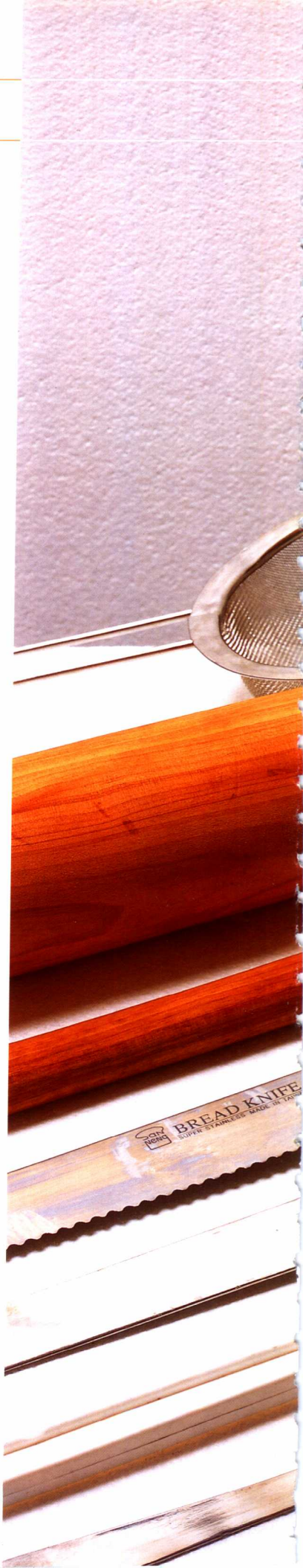
**滑轮刀：**制作丹麦类面包时的方便用具。

**钢尺：**制作丹麦面包时，用来量度面块的直角、斜角比例。

**裱花袋：**用于添加面包表面的浆料装饰和糊状装饰。

**台秤：**制作过程中，精确计量原料、配料的分量。

**模具：**大小、形状各异，不同形状面包制作选取对应的模具。







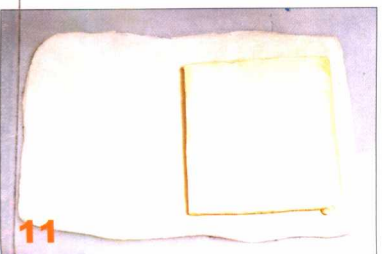
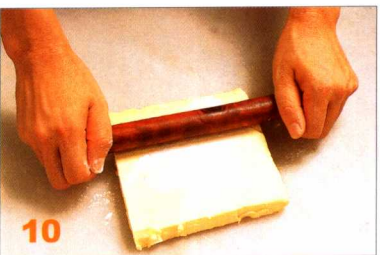


M I A N B A O

丹 麦 面 包







## 原材料

高筋面粉 240 克, 低筋面粉 60 克, 水 120 克 $\pm$ , 奶油 30 克, 酵母 7 克, 砂糖 20 克, 食盐 5 克, 鸡蛋 50 克, 起酥油 210 克。

## 制作步骤

- 1 准备齐所有材料。
- 2 将酵母放入容器内, 加入适量的水搅拌混合。
- 3 将蛋放入另一容器内打散, 一边搅拌一边加入水、糖、盐, 搅拌至糖完全溶化。
- 4 加入高筋面粉、低筋面粉、酵母水搅拌成团。
- 5 移到工作台上加入奶油拌匀。
- 6 用手来回搓揉, 稍有筋度即可。
- 7 完成后把面团放入发酵箱, 在 22℃ ~ 25℃ 的环境中松弛 20 分钟。
- 8 用薄膜胶纸包好放入冷柜冷藏约 1~4 小时。
- 9 从冷柜取出后, 先让面团放置回温, 再用擀面棍擀开成 2cm 厚的长方形。
- 10 将起酥油擀成面团的 1/2 大小, 注意起酥油与面团软硬必须一致。
- 11 将起酥油放在面团的左边摆齐。
- 12 将面团对折, 覆盖住起酥油。
- 13 用手将面团重叠口轻轻压实捏紧。
- 14 用活动擀面棍来回擀, 将面团擀开成 1cm 厚的长方形, 擀面时力度适中以免擀穿面团。
- 15 把面团三折后放入冷柜冷冻 20 分钟。
- 16 冷却 20 分钟后取出再次擀开, 再次三折, 再次冷冻。
- 17 如此来回三次后把面团擀开成 0.5cm 厚的长方形。



MIANTUAN  
ZHIZUO





**注：**面团的材料及制作步骤请参考第9页。

## 特点

松化可口。

## 小提示

刷蛋液时要顺着卷的方向刷，切口不用刷，以免影响层次效果。

## 制作步骤



**1** 将擀成0.5cm厚的面团用钢尺定位后，用滚轮刀切成等腰三角形。



**2** 在三角形底边中间开一小口。



**3** 将小口处的面块向左右两边轻轻稍微撕开。



**4** 将撕开的小角向内折入。



**5** 用左手捏住三角形顶角，右手把面块从底边向顶角卷起成牛角形。



**6** 间隔均匀排入烤盘中，放进发酵箱作最后醒发，温度35℃，湿度85%。



**7** 醒发完成后体积约为原来的3倍左右。



**8** 烤前刷上蛋黄液，以上火200℃、下火190℃的温度烘烤约13分钟。



# 什果丹麦面包

面包 丹麦面包  
MIANBAO DANMAIMIANBAO

**注：**面团的材料及制作步骤请参考第9页。

## 特点

清甜可口。

## 小提示

面团醒发时温度不能过高。

### 卡士挞酱制作：

50克卡士挞粉加入120克水拌匀即成。



## 制作步骤



1 将擀成0.5cm厚的面团切成10×8cm的长方形。



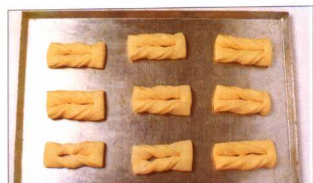
2 对折后用刮板在中间处开约7cm的直口。



3 将面块摊开，一端穿过切口向下翻转过来。



4 间隔均匀地排入烤盘，放进发酵箱作最后醒发，温度35℃，湿度80%。



5 醒发完成体积约是原来的3倍。



6 轻轻刷上蛋液，刷蛋液时避开切口，以免影响层次效果。



7 用齿形花嘴裱花袋挤上卡士挞酱。



8 上面摆上水蜜桃片、奇异果片、菠萝片与红车厘子即可烘烤。以上火200℃、下火180℃的温度烘烤12~15分钟。





**注：**面团的材料及制作步骤请参考第9页。

## 特点

松脆淡甜风味。

## 小提示

适当调节烘烤时间。

## 制作步骤



**1** 将擀成0.5cm厚的面团切成12cm × 12cm的正方形。



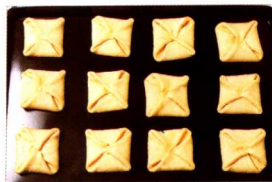
**3** 间隔均匀地排入烤盘，放进发酵箱作最后醒发，温度35℃，湿度80%。



**5** 刷上蛋液，在面块中间挤上约20克的卡士拈酱。



**2** 在切好的面块中间刷少许蛋液，然后把四角向中间折叠捏紧。



**4** 醒发完成体积约是原来的3倍。



**6** 卡士拈酱上面放上1颗核桃肉即可烘烤。以上火200℃、下火190℃的温度烘烤约13分钟。



# 乌梅丹麦面包

面包 丹麦面包  
MIANBAO DANMAIMIANBAO



**注：**面团的材料及制作步骤请参考第9页。

## 特点

TEDIAN

香酥清甜风味。

## 小提示

XIAOTISHI

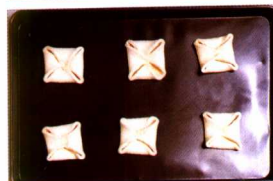
造型时把面团对接口捏紧。

## 制作步骤

ZHIZUOBUZHOU



**1** 将擀成0.5cm厚的面团切成12cm × 12cm的小正方形。



**3** 排入烤盘，放进发酵箱作最后醒发，温度35℃，湿度80%。



**5** 用圆形花嘴裱花袋挤上卡士挞酱。



**2** 在中间刷上少许蛋液后，四角向中间折叠捏紧。



**4** 醒发完成约是原来的3倍，刷上蛋液。



**6** 中间放上3颗乌梅即可烘烤。以上火200℃、下火180℃的温度烘烤约13分钟。





**注：**面团的材料及制作步骤请参考第9页。

## 特点

香酥淡咸味。

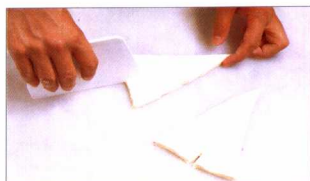
## 小提示

卷入香肠时面团不要拉得太紧。

## 制作步骤



**1** 将擀成0.5cm厚的面团切成等腰三角形。



**2** 在底边开一小口。



**3** 在底边开口处放上香肠。



**4** 用左手捏住三角形顶角，右手将香肠慢慢卷入面团中。



**5** 间隔适当地排入烤盘内，放进发酵箱作最后醒发，温度35℃、湿度80%。



**6** 醒发完成约是原来的3倍。



**7** 刷上蛋液，刷蛋液时避开切口，以免影响层次效果。



**8** 撒上芝麻或其他干果即可烘烤。以上火200℃、下火180℃的温度烘烤12~15分钟。