

西 点 饮 料

刘国瑞 田津英

• 款款入情 滴滴香浓 •



天津科学技术出版社

常·菜·系·列

●美食天地丛书

西 点 饮 料

刘国瑞 田津英 编

天津科学技术出版社

津新登字(90)003号

责任编辑:雷彭年

美食天地丛书

西点饮料

刘国瑞 田津英 编

*

天津科学技术出版社出版

天津市张自忠路189号 邮编300020

天津新华印刷二厂印刷

新华书店天津发行所发行

*

开本787×1092毫米 1/32 印张5.625 字数113 000

1993年11月第1版

1993年11月第1次印刷

印数:1—4 100

ISBN 7-5308-1307-2/TS·42 定价:3.50元

● 前 言 ●

中国,是世界公认的“烹饪王国”。中国美食是物质与精神和谐的统一体,它以一定的色、香、味、形、器、质将菜肴的特色充分体现出来,令人垂涎。的确,不论是日常国家用餐,还是假日宾客临门,或一人独挡,或夫妻协作,掬一炉旺火,烹一席佳肴,围桌共坐,尽享华夏祖先为子孙留下的美食瑰宝,领略一下当今饮食天地的绚丽风采,真不失为人生一大乐事。由是,“美食天地”丛书应运而生。

家常烹饪的菜单饭谱,应具有原料易得、营养丰富、操作简便、省时快捷、口味多样、老幼咸宜及造价低廉等特点。为此,本丛书第一辑(共八册已出版)从姹紫嫣红、繁华似锦的中国饮食艺苑中撷取了1600余种各具特色的、适合家庭实用的菜肴,第二辑仍按原料、烹饪方法、成菜风味以及烹饪火候、使用器皿等的不同,又精选了近2000种菜品分门别类地予以介绍,即《花卉菜肴》、《清真美味》、《家常酱菜》、《小吃大补》、《自制西餐》、《西点饮料》、《假日套餐》、《下酒小菜》共八册。各书均取用一般家庭能吃得起、买得到的原料,介绍家庭能胜任的烹饪技巧,以体现本丛书家庭气息浓、实用性强的特色,方便读者,方便家庭。

本丛书由天津市饮食公司特邀名厨师主持,由具有多年

烹饪实践经验的同志参加编写。

愿本丛书成为你生活中的调色板,给你的物质和精神生活带来更多的情趣和享受。

目 录

西 点

大众蛋糕..... (1)	糖花篮大蛋糕..... (12)
三色蛋糕..... (2)	婚礼大蛋糕..... (15)
雪花蛋糕..... (2)	奶油三角酥..... (17)
梅花蛋糕..... (3)	奶油羊角酥..... (18)
什锦蛋糕..... (4)	三色千层酥..... (18)
水果蛋糕..... (4)	可可蛋酥..... (19)
葡萄干蛋糕..... (5)	凤冠鸡酥..... (20)
酒味蛋糕..... (6)	蛋黄酥..... (21)
奶油蛋糕..... (6)	三色奶酥..... (21)
清蛋糕..... (7)	牛舌酥..... (22)
蘑菇蛋糕..... (8)	花边酥..... (23)
奶油菠萝蛋糕..... (8)	混酥底椰子酥..... (23)
奶油卷筒蛋糕..... (9)	奶油花酥..... (24)
奶油挤花蛋糕..... (9)	奶油条酥..... (25)
水果圆蛋糕..... (10)	面包酥..... (25)
白脱油蛋糕..... (11)	草莓酥盒..... (26)
三色白脱蛋糕..... (12)	椰茸酥饼..... (27)

核桃仁混酥饼.....	(27)	巧克力饼干.....	(43)
杏仁混酥饼.....	(28)	油酥饼干.....	(44)
蛋白小蘑菇.....	(28)	小薄脆饼干.....	(45)
柠檬攀.....	(29)	蛋黄圆(杏圆)饼干	
椰子攀.....	(30)		(45)
敏司攀.....	(30)	奶油圆哈斗.....	(46)
奶油南瓜攀.....	(31)	巧克力长哈斗.....	(47)
杏仁条.....	(32)	沙盖.....	(47)
清酥计司条.....	(32)	捷克斯.....	(48)
清酥苹果条.....	(33)	奶油桃点心.....	(49)
司康饼(甜味).....	(33)	炸气鼓.....	(49)
白脱小饼干.....	(34)	花生仁排.....	(50)
蛋卷饼干.....	(34)	葡萄干排.....	(51)
爱司饼干.....	(35)	巧克力排.....	(52)
草莓饼干.....	(35)	苹果排.....	(52)
西凡尼饼干.....	(36)	豆沙排.....	(53)
砂糖饼干.....	(37)	山楂排.....	(54)
夹馅饼干.....	(37)	栗子排.....	(54)
吉士饼干.....	(38)	什锦排.....	(55)
苏打饼干.....	(38)	奶油计司排.....	(55)
花生饼干.....	(39)	枣泥方.....	(56)
花色饼干.....	(40)	山楂方.....	(57)
夹心饼干.....	(41)	甜味面包.....	(57)
香草饼干.....	(41)	咸味面包.....	(58)
蛋白饼干.....	(42)	多维面包.....	(59)
果汁饼干.....	(43)	果料面包.....	(59)

果酱面包.....	(60)	樱桃篱笆布丁.....	(80)
葡萄干面包.....	(61)	杏子生梨篱笆布丁	
豆沙面包.....	(62)		(81)
花样面包.....	(63)	杏仁苹果篱笆布丁	
花棍面包.....	(64)		(81)
辫花面包.....	(64)	白塔油布丁.....	(82)
环形面包.....	(65)	白塔油双色布丁.....	(83)
热狗面包.....	(66)	白塔油三色布丁.....	(83)
计司面包.....	(67)	德国式白塔布丁.....	(84)
爱尔兰苏打面包.....	(68)	瑞典式白塔布丁.....	(85)
杏仁蜂蜜面包.....	(68)	柠檬白塔布丁.....	(86)
甜小面包.....	(69)	黑枣白塔布丁.....	(86)
果仁小面包.....	(70)	椰子白塔布丁.....	(87)
法式面包.....	(70)	杏仁白塔布丁.....	(87)
面包圈.....	(71)	核桃白塔布丁.....	(88)
白面包.....	(72)	巧克力白塔布丁.....	(88)
黑面包.....	(73)	生姜白塔布丁.....	(89)
全麦粉面包.....	(74)	黑糖油白塔布丁.....	(89)
瑞典黑面包.....	(75)	栗子白塔布丁.....	(90)
犹太鸡蛋面包.....	(75)	红樱桃白塔布丁.....	(91)
玉米面包.....	(76)	咖啡白塔布丁.....	(91)
混合面面包.....	(77)	菠萝白塔布丁.....	(92)
芝麻圈.....	(78)	牛油布丁.....	(92)
炸面包圈.....	(79)	枣泥布丁.....	(93)
咖喱饺.....	(79)	面包布丁.....	(93)
栗子篱笆布丁.....	(80)	苹果面包布丁.....	(94)

奶油鸡蛋布丁·····	(94)	美式香蕉土豆·····	(96)
美式蜜桔土豆·····	(95)		

饮 料

香蕉奶饮·····	(97)	草莓奶露·····	(106)
柠檬奶饮·····	(97)	甜汽水·····	(107)
荔枝奶饮·····	(98)	盐汽水·····	(107)
菠萝奶饮·····	(98)	果味汽水·····	(107)
椰子奶饮·····	(99)	果汁汽水·····	(108)
草莓奶饮·····	(99)	柠檬汽水·····	(108)
龙眼奶饮·····	(99)	菠萝汽水·····	(109)
葡萄奶饮·····	(100)	巧克力果汁汽水·····	(110)
什锦奶饮·····	(100)	柑桔汁·····	(110)
薄荷奶饮·····	(101)	羊桃汁·····	(111)
乐口福奶饮·····	(101)	葡萄汁·····	(111)
菠萝雪花·····	(101)	樱桃汁·····	(112)
西瓜奶露·····	(102)	菠萝汁·····	(112)
苹果奶露·····	(102)	鸭梨汁·····	(113)
香蕉奶露·····	(103)	西瓜汁·····	(113)
酸梅奶露·····	(103)	山楂桔子汁·····	(113)
葡萄奶露·····	(104)	荔枝菠萝汁·····	(114)
枇杷奶露·····	(104)	猕猴桃汁·····	(114)
番茄奶露·····	(105)	桔子汁·····	(115)
酒味奶露·····	(105)	柠檬汁·····	(115)
柠檬奶露·····	(106)	草莓汁·····	(116)

山楂汁·····	(116)	冷咖啡(一)·····	(130)
红茶水果汁·····	(117)	冷咖啡(二)·····	(130)
黄瓜西瓜汁·····	(117)	冷牛奶咖啡·····	(131)
西瓜番茄汁·····	(118)	香蕉咖啡·····	(131)
菠萝番茄汁·····	(118)	可乐咖啡·····	(132)
圆白菜桔子汁·····	(119)	冷可可·····	(132)
胡萝卜草莓汁·····	(119)	冷牛奶可可·····	(132)
香蕉圆白菜汁·····	(120)	冷巧克力牛奶·····	(133)
葡萄香蕉黄瓜汁·····	(120)	冰淇淋粉制冰淇淋	
番茄葡萄菠萝汁·····	(121)	·····	(133)
洋葱草莓菠萝汁·····	(121)	牛奶冰淇淋·····	(134)
桔子番茄芹菜汁·····	(121)	香草冰淇淋·····	(135)
桔子可乐·····	(122)	巧克力冰淇淋·····	(135)
柠檬可乐·····	(123)	草莓冰淇淋·····	(135)
奶汁可乐·····	(123)	香橙冰淇淋·····	(136)
菠萝可乐·····	(124)	椰子冰淇淋·····	(137)
什锦可乐·····	(124)	奶油可可冰淇淋·····	(137)
矿泉可乐·····	(125)	花色冰淇淋·····	(138)
柠檬桔子可乐·····	(126)	三味冰淇淋·····	(138)
黑格瓦斯·····	(126)	奶油冰淇淋·····	(138)
白格瓦斯·····	(127)	咖啡冰淇淋·····	(139)
大黄格瓦斯·····	(128)	薄荷冰淇淋·····	(140)
红莓格瓦斯·····	(128)	香蕉冰淇淋·····	(140)
柠檬格瓦斯·····	(128)	冰淇淋蛋卷·····	(141)
牛奶格瓦斯·····	(129)	油炸冰淇淋·····	(141)
苹果格瓦斯·····	(129)	葡萄汁加冰淇淋·····	(142)

菠萝汁加冰淇淋..... (142)	樱桃糖浆..... (152)
番茄汁加冰淇淋..... (142)	草莓糖浆..... (152)
草莓汁加冰淇淋..... (143)	桔子糖浆..... (153)
荔枝汁加冰淇淋..... (143)	咖啡糖浆..... (153)
珍珠三得..... (143)	香草糖浆..... (154)
日出三得..... (144)	可可糖浆..... (154)
巧克力三得..... (144)	桃子糖浆..... (154)
番茄三得..... (145)	椰子糖浆..... (155)
光芒三得..... (145)	杏仁糖浆..... (155)
柠檬三得..... (146)	柠檬糖浆..... (156)
草莓三得..... (146)	丁香糖浆..... (156)
杂果三得..... (146)	菠萝糖浆..... (157)
桃子三得..... (147)	香蕉糖浆..... (157)
莲子三得..... (147)	茶糖浆..... (157)
花生三得..... (148)	巧克力糖浆..... (157)
哈密瓜三得..... (148)	桔子刨冰..... (158)
红玫瑰三得..... (148)	龙眼刨冰..... (158)
双球三得..... (149)	玫瑰刨冰..... (159)
雪人三得..... (149)	香蕉刨冰..... (159)
菠萝冰淇淋苏打汽水 (150)	可可刨冰..... (159)
草莓冰淇淋苏打汽水 (150)	菠萝刨冰..... (160)
椰子冰淇淋苏打汽水 (151)	荔枝刨冰..... (160)
薄荷糖浆..... (151)	莲子刨冰..... (161)
	奶油刨冰..... (161)
	果酱刨冰..... (162)
	巧克力刨冰..... (162)

多味果汁刨冰·····	(163)	鲜奶宾治·····	(165)
丰收宾治·····	(163)	葡萄宾治·····	(165)
荔枝宾治·····	(164)	夏日宾治·····	(165)
姜味宾治·····	(164)		



大 众 蛋 糕

原料

面粉 500 克,鸡蛋 20 个,白糖 500 克,黄油(或猪油)50 克。

制法

1. 将鸡蛋磕在盛器里,打散调匀,待用。
2. 将白糖倒在盛器里,加入黄油(先温化开),充分搅打,再加蛋液继续搅打,见呈泡沫状厚糊时即可。
3. 将面粉加入蛋糊中,搅透和匀,制成坯料。取模具刷一层底油,把坯料放入模具内抹平。
4. 将烤箱温度控制在 $175\sim 200^{\circ}\text{C}$,取烤盘洒上一点水,把模具放入烤盘内,送烤箱烘烤 15~20 分钟,保温 5 分钟。

特点

色泽枣红,松软甜香。

三 色 蛋 糕

原料

鸡蛋 11 个,白糖 250 克,面粉 350 克,苹果酱 100 克,巧克力 75 克,枣泥馅 100 克。

制法

1. 将鸡蛋磕开,蛋清、蛋黄分开,蛋清用打蛋器打发至筷子插进去不倒为止;将白糖与蛋黄混合一起搅匀,慢慢倒入打好的蛋清内搅匀,然后将面粉(须过筛)倒入拌匀。

2. 烤盘里刷油、铺纸、再刷油,倒入拌匀的蛋糕料刮平(约 1.5 厘米厚),进炉用中上火烤熟,凉后切成 4 块,分别抹上巧克力、枣泥、苹果酱,然后 4 块并在一起即成三色蛋糕。

特点

营养丰富,色形俱佳。

雪 花 蛋 糕

原料

面粉 500 克,白砂糖 500 克,绵白糖 300 克,果酱 300 克,鸡蛋 20 个,香精少许。

制法

1. 将鸡蛋磕入盛器内(清、黄分盛),将蛋清充分搅打成泡状厚糊。再将蛋黄打散,加白砂糖调匀,对入蛋清,加香精,搅打混融后待用。

2. 将面粉过筛(精粉也可不过筛),倒在糖蛋混合液里,拌

匀搅透,制成蛋糕坯料。

3. 将烤箱温度控制在 $175\sim 200^{\circ}\text{C}$, 取烤盘刷一层底油, 铺上无菌纸再刷一层油, 将蛋糕坯料装盘抹平, 送进烤箱内, 使上下受热均匀, 一次烤一盘, 烤 $15\sim 20$ 分钟即可取出。晾凉, 在表面抹上适量果酱, 再撒上绵白糖, 呈“雪花”状, 切成 6 厘米长, 4 厘米宽的长方块即可。

特点

形状美观, 松软甜润。

梅 花 蛋 糕

原料

面粉 500 克, 白糖 500 克, 鸡蛋 20 个, 麻油适量, 香精少许。

制法

1. 将鸡蛋磕在盛器里(清、黄分盛), 将蛋清充分搅打均匀, 使其成乳白色蛋糊, 能立住筷子。

2. 将面粉倒在盛器里, 加白糖、蛋黄拌和, 再加蛋清, 滴入香精, 搅打均匀, 即成蛋糕料。

3. 将梅花模具擦少许麻油, 将蛋糕坯料装入抹平。

4. 将烤箱温度控制在 $175\sim 200^{\circ}\text{C}$, 将装有蛋糕坯料的模具摆在烤盘里(盘内洒一点水), 送入烤箱内, 使上下受热均匀, 一次烤一盘, 烤 $15\sim 20$ 分钟, 见呈棕黄色即可。

特点

外形美观, 松软香甜。

什 锦 蛋 糕

原料

面粉 700 克,白糖 700 克,鸡蛋 30 个,奶油 500 克,苹果脯 50 克,菠萝 50 克,蜜枣 50 克,葡萄干 50 克,核桃仁 50 克,青红丝 50 克,香草粉少许,麻油适量。

制法

1. 将白糖倒入盛器里,加奶油(先温化开)搅匀;将鸡蛋磕入另一盛器里打散,慢慢对入奶油糖液,充分搅打,加少许香草粉,再把面粉倒入拌和均匀。再加什锦果料丁拌和均匀,制成蛋糕坯料。

2. 取模具刷一层麻油,装入蛋糕坯料,摆在烤盘里(盘里洒点水)。

3. 将烤箱温度控制在 $175\sim 200^{\circ}\text{C}$,将烤盘送进烤箱内,使上下受热均匀,烤 15~20 分钟,见呈棕黄色取出即可。

特点

疏松绵软,色香味俱佳,果料味浓。

水 果 蛋 糕

原料

面粉 500 克,白糖 500 克,红糖 300 克,鸡蛋 20 个,桔子 100 克,菠萝 100 克,蜜枣 100 克,京糕 100 克,麻油适量。

制法

1. 将鸡蛋磕入盛器里(清、黄分盛),将蛋清充分搅打,成

炼乳状蛋清糊；再将白糖、蛋黄对在一起搅拌均匀，倒入蛋清糊里搅拌均匀后加面粉再搅拌，调制成蛋糕坯料。

2. 取模具刷一层麻油，将各种果料、京糕均切丁，铺在模具底层，撒一层红糖，再把蛋糕坯料装进模具内抹平。

3. 将烤箱温度控制在 $175\sim 200^{\circ}\text{C}$ ，将装有原料的模具摆在洒上水的烤盘里，送入烤箱内，使上下受热均匀，烤 $15\sim 20$ 分钟，见表面呈浅金黄色即可取出，扣在盘里，果料朝上。

特点

绵软香甜，果味浓郁。

葡 萄 干 蛋 糕

原料

面粉 500 克，白糖 500 克，鸡蛋 20 个，葡萄干 400 克，香精少许，麻油少许。

制法

1. 将鸡蛋磕入盛器里（清、黄分盛），将蛋清充分搅打，制成炼乳状蛋糊（以筷子插入不倒为宜）。

2. 将白糖与蛋黄一起搅拌均匀，倒入蛋糊中，放香精少许，再加面粉拌和均匀，制成蛋糕坯料。

3. 取烤盘擦少许麻油，铺一层无菌白纸，在纸上再刷一层油，把蛋糕坯料倒入抹平，上面撒匀葡萄干。

4. 将烤箱温度控制在 $175\sim 200^{\circ}\text{C}$ ，将烤盘送入烤箱内，使上下受热均匀，烤 $15\sim 20$ 分钟，烤呈金黄色即可取出。

特点

疏松绵软，香甜适口。