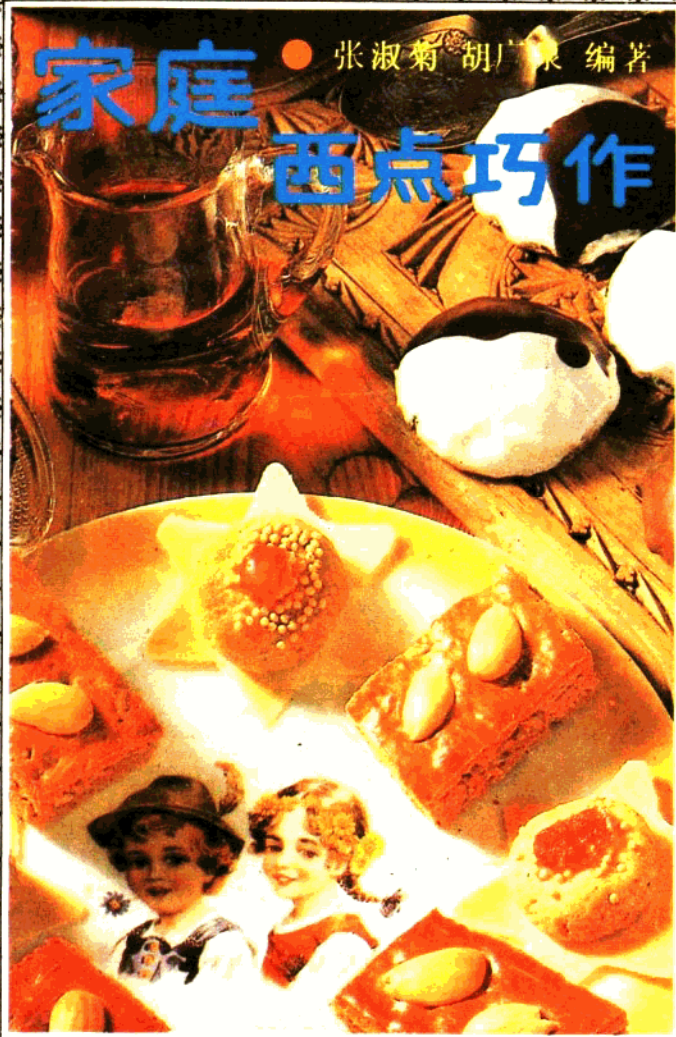


家庭西点巧作

● 张淑菊 胡广康 编著



辽宁科学技术出版社



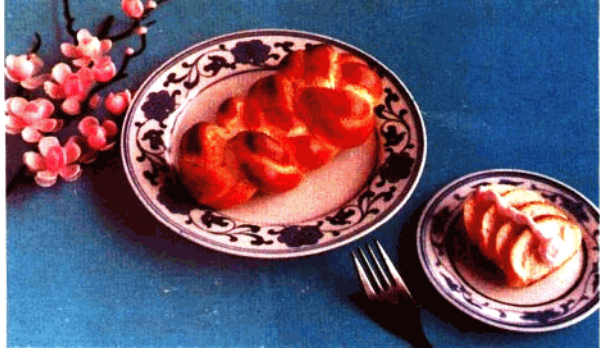
奶油柳叶酥



奶油蛋糕

西班牙水鸟





汉堡鼓



纸碗蛋糕



水晶桔子



奶油冰淇淋

西班牙水鸟

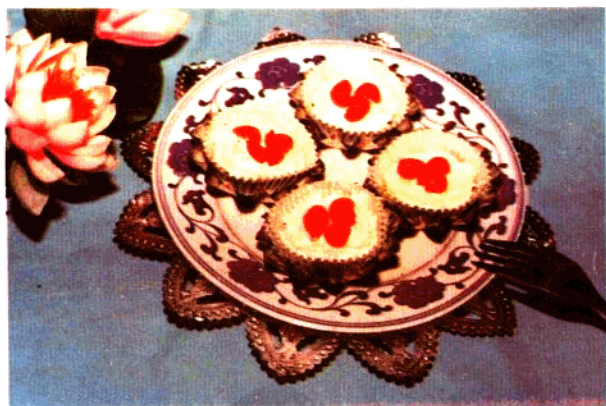


旦白尼克





奶油蛋糕



樱桃烙



奶油小冰点

编者的话

随着人民生活水平的不断提高，越来越多的家庭不再满足吃饱喝足，而是愈来愈讲究科学的吃，讲究每餐每天所吃食品的营养合理搭配。西餐中的面食品同中餐中的面点比较，更趋讲究营养搭配，讲究科学。本书所选的100个西餐面点品种就是旨在满足人们的这一心理要求，和适应目前人民群众饮食结构的新变化而设计的。同时结合近几年来现代化家庭厨房设备的不断涌现，及农副产品的不断丰富，这些都给家庭制作西点，为改善人们的日常生活提供了方便条件。

长期以来我国劳动人民在生产和生活的实践中创造了许多风味不同、形态各异的美味糕点。但西式糕点进入我国还是近百年来的事情，当时随着西餐菜的不断流入，同时也引进了部分西点。那么什么叫作西点？它与中点的区别又在哪里？

西点除以国度的划分来区别外，其最大的特点是以糖、奶油为主料而制作的面食品种，而且是每个家庭必备的食品之一，它在家庭的应用范围大大超过中式糕点。例如：中餐的早点多以粥类、小菜和馒头为主。而西餐则以糕点、牛奶、果酱等为主，食用起来非常方便。在形态方面，西点的造型千差万别，大小不一，着重表面的装饰，一般馅心多外露，其艺术性和立体感都很强。其营养也极为丰富，搭配科学合理，适合各种职业和年龄的人食用，尤其适合老年人和

儿童。

我这里选择的品种除具有西式糕点的代表性外，还考虑到家庭制作的能力和条件，及初学者的接受能力等等。只要大家认真按操作规程去做，经过几次实践是能够达到目的的。另外在选用工具方面也在书中做了一些图片说明，在语言的应用上也很少用行业术语，力求通俗易懂。有些制作手法尽可能叙述的详细。一般在选用容器时最好用不锈钢、陶瓷或搪瓷为好，因为很多制品在调制的过程中都需要搅拌，以免下锈而影响制品的色泽。在选用名称方面，尽量选用一些人们习惯的便于接受的中式名称。尽管如此，这本书是否能够让大家喜欢，还有待于实践的检验。

作 者

1989年于铁岭

目 录

编者的话

一、家庭制作西点的简单设备与工具	1
二、原材料的选择与使用	9
1. 黄酱膏	11
2. 白马糖	12
3. 琼脂膏	12
4. 蛋清糖粉膏	13
5. 蛋白膏	13
6. 奶油膏	14
7. 奶油蛋白膏	15
8. 琼脂蛋白膏	15
9. 薯泥	16
10. 苹果脯	16
三、家庭西点制作实例	17
(一) 蛋白类	
1. 墨西哥仙人白	17
2. 蛋白尼克水点	18
3. 蛋白烤堆	18
4. 丹凤蛋白糕	19
5. 加州蛋白蜜	20
8. 芍药酥	22
9. 绣球酥	23
10. 奶油盘花酥	23
11. 清酥奶油桶	24
12. 奶油马蹄酥	25
13. 苹果排	25
14. 咖喱牛排	26
15. 奶油冰花酥	27
16. 山楂奶油酥	28
17. 奶油花生桃仁酥	29
18. 奶油玫瑰酥	29
19. 奶油云卷酥	30
(二) 清酥类	
6. 奶油凤尾酥	21
7. 牡丹酥	21

20. 三丁酥·····	31
21. 清酥火腿夹·····	32
22. 香麻酥·····	33
23. 多层酥·····	34

(三) 发酵类

24. 法式大面包·····	35
25. 奶油澄沙面包·····	35
26. 奶油面包卷·····	36
27. 蛋黄盘花面包·····	37
28. 三明治·····	38
29. 果酱桶·····	38
30. 蜜枣夹·····	39

(四) 蛋糕类

31. 月亮糕·····	41
32. 枇杷糕·····	41
33. 喇嘛糕·····	42
34. 鸳鸯糕·····	42
35. 三色糕·····	43
36. 咖啡墩·····	44
37. 奶油水果大蛋糕·····	44
38. 奶油干果糕·····	45
39. 乌龙糕·····	46
40. 果仁蛋糕·····	47
41. 大方糕·····	48
42. 奶油大水点·····	48
43. 奶油小水点·····	50
44. 纸碗蛋糕·····	51

45. 群子寿桃堆·····	52
46. 巧克力蛋圆糕·····	53
47. 砂盖蛋糕·····	55
48. 什锦蛋糕·····	55
49. 奶油菠萝夹·····	56

(五) 茶酥类

50. 果酱圆饼·····	57
51. 元宝酥·····	58
52. 奶油拉条酥·····	58
53. 奶油花酥·····	59
54. 奶油柳叶酥·····	60
55. 大坂金钟酥·····	61

(六) 混酥类

56. 桃仁排·····	61
57. 胜利糕·····	63
58. 糖花奶油小点心·····	64
59. 蛋奶花生脆·····	64
60. 风糖花生酥·····	66
61. 奶油冰霜酥·····	67
62. 蛋黄酥·····	67
63. 长圆糕·····	68
64. 沙盖·····	68
65. 麻仁牛舌酥·····	69
66. 酥克力·····	70

(七) 综合类

67. 脆皮奶油香蕉·····	71
-----------------	----

68. 奶油泼丝酥·····71	85. 煎苹果卷·····82
69. 蛋煎饼·····72	86. 软炸葡萄干·····83
70. 巴基斯坦小煎·····72	87. 烩奶糕·····83
71. 蛋奶桔子夹·····73	88. 意式烩面·····84
72. 杏仁奶油夹·····74	89. 意式明治面·····84
73. 巴黎奶烙·····74	90. 串炒饭·····85
74. 奶油火腿烙·····75	91. 脆炸沙拉球·····85
75. 烤空心·····76	92. 意式软炸·····86
76. 葡萄鲜奶糕·····76	93. 莲茸格司·····87
77. 水果花篮·····77	94. 炸蛋球·····88
78. 奶冻·····78	95. 甜煎薯堆·····89
79. 西瓜烙·····79	96. 椰子绿豆煎堆·····90
80. 水晶葡萄·····79	97. 鲜奶棉花团·····91
81. 鲜奶可可冻·····80	98. 汉堡鼓·····91
82. 奶烙香蕉·····80	99. 西班牙水鸟·····92
83. 奶油冰糖莲子·····81	100. 水晶桔子·····93
84. 干炸蛋奶苹果·····82	101. 香奶冰淇淋·····94

一、家庭制作西点的简单设备与工具

电烤箱：由于西点制作的特点，绝大部分以烤制成熟为主，因此烤箱是必不可少的主要设备之一。目前市场上销售的家庭用小烤箱种类繁多，一般功率在1～2千瓦，每次出成品约0.5公斤左右。在选择烤箱时除注意外形美观大方外，最好选用那种带有窥视玻璃、定时、定温和电源开关能够上下单独控制的最合适。因为有许多种点心在成熟过程中不宜乱挪乱动，带窥视玻璃的烤箱可不打开炉门就能够观察到点心成熟的情况，并可保持炉内温度。还有许许多多的制品，有的需上火重些，有的需要下火重些，带有分别启控开关的可以自行调节电源。带定时、定温器的，既便于成熟，又可保证制品的质量。什么样的品种需要什么样的温度，需要多少时间，这样使用起来就方便多了。但不论使用什么样的烤炉都要严格按照说明书的要求进行操作，注意电源和开关的完好。在制品成熟的过程中，如需钳取翻动时，要将电源开关关掉，不要直接用手抓取烤盘，以免触电或烫伤。电烤箱在工作过程中，不要无人看管，以免发生意外。操作完毕后立即切断电源。用毕将箱内杂物清理干净，以保证烤箱的使用寿命。

西餐刀：西餐刀的种类很多，用于西点制作的刀最好是长约30厘米、宽4厘米，带有刀柄的牛角形钢质刀。刀刃要锋利，刀身要薄，以用来切配点心和抹糕等用，在各式各样

的西餐刀中，西德产的双人牌最有名。另外配一把长约15～40厘米、宽约5厘米的全钢方头刀，刀身要能弯、能折、弹性好些，用于点心挂面找平，这种刀日本产的最好。还要配有各种小型尖刀，用来切割食品。所有刀具用后用干净的布擦净，将刀刃包好。

表花用铁嘴子：多用白钢及铜片制成，分带齿不带齿大小小多种，用来做各种小点心及大点心装饰表花用。北京、上海、广州等地专门经营西餐厨具的商店里均有销售。也可用易拉罐自己做。见图1。

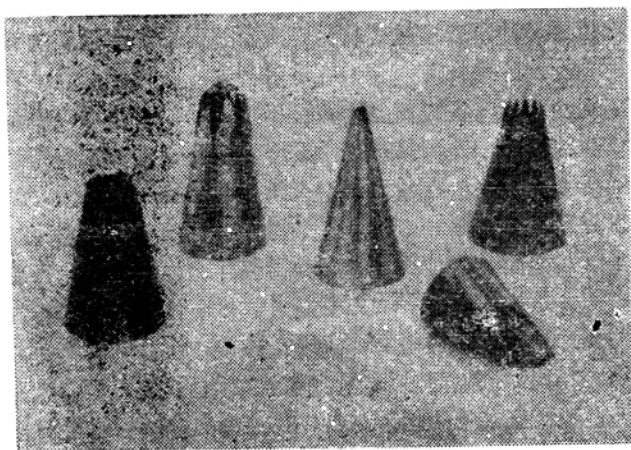


图1

图中的各种花嘴子是用来挤图案用，也可以单独挤各种茶酥点心。

铁模：图2中的花铁模有大小很多种，可用来烘烤点心的底托或是做凉点心刻模用。

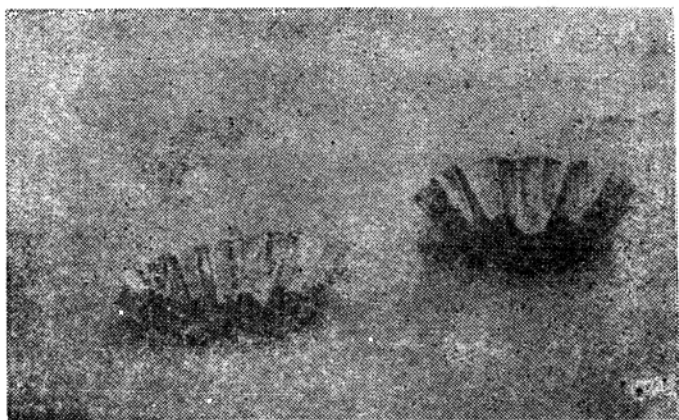


图 2

刻花模：用来制作各种干点心刻模造型用，见图 3。

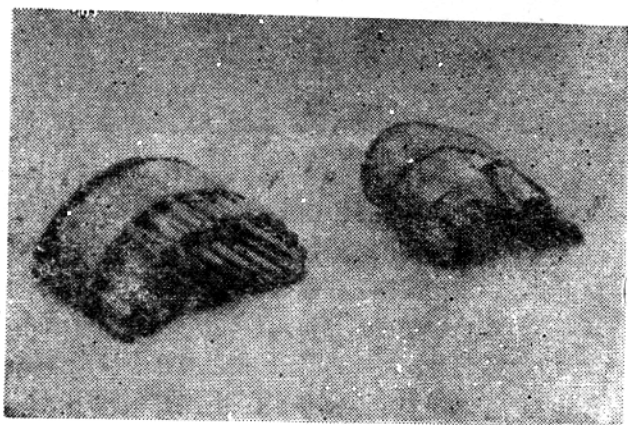


图 3

大点心模：用镀锌板及不锈钢板或铝板等原料制成。规格大小不一。形状也多种多样。有圆形、方形、长方形、桃形等。用于制作大点心的胎子，见图4。

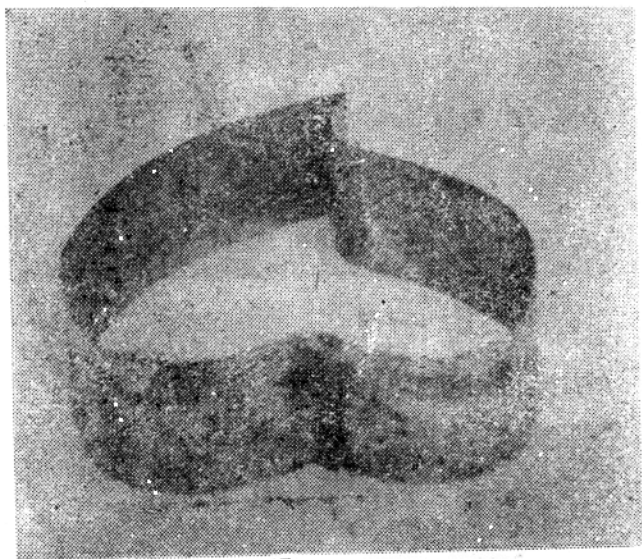


图4

纸碗：用来盛装蒸制点心的面糊，连同纸碗一起入炉烘烤，但一般盛装稀糊时，均需放在铁模内成熟。待制品成熟后一同上餐桌，食用时除去，见图5。

挤糊袋：用白布制成三角形长约45厘米，上口直径约10厘米，下口直径约2.5~3厘米。使用时在小口处装上各种形状的铁嘴子（平口、齿形等），用来盛装各种干点、茶点的糊，然后挤在烤盘中使之成坯，见图6。

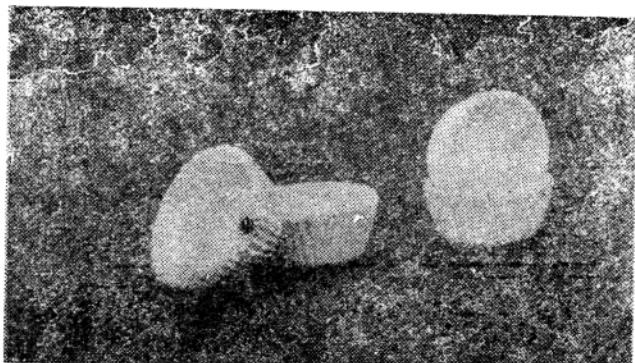


图 5

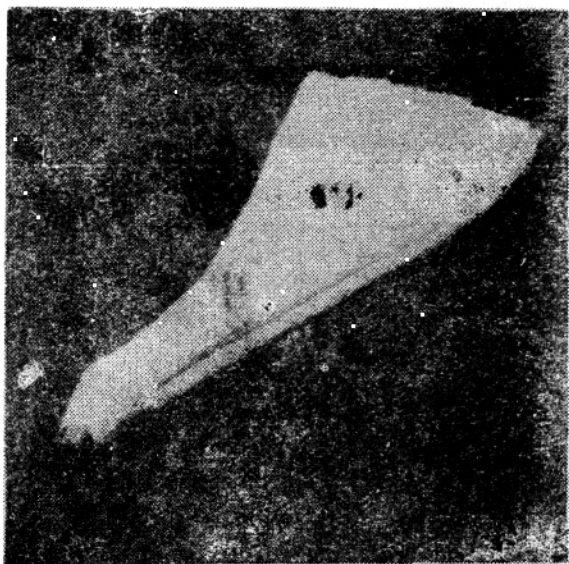


图 6

打蛋器：用细钢丝制成，一头大，一头小的伞形，带有木柄或铁柄，用来搅打蛋液或液体原料。家庭可用几根竹扫把末捆扎在一起，或用弹簧弓子围成圆形，将对折处安一木把，都很好用，见图7。

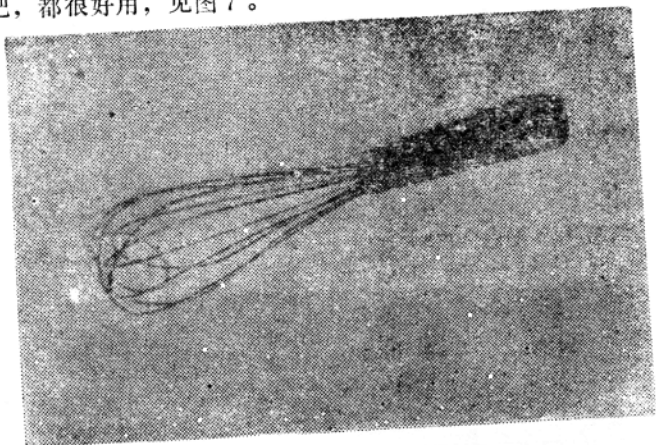


图7

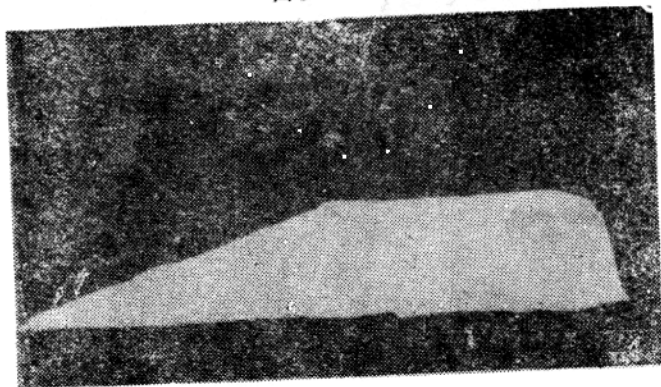


图8—1

剪刀：一般家用或医用小剪刀，用于剪花纸等。

羊皮纸：透明或半透明的蜡纸，用来装糊饰花。亦可用工程纸、牛皮纸、画报纸等代替。使用时先由一端折卷起如图8—1所示。再折卷成锥形，如图8—2所示。折好后用剪刀在尖部剪掉约2~3厘米长，然后根据需要装入各种形状的铁花嘴即可，如图8—3所示。

打糊板：用木板制成长约30厘米、宽8厘米、厚2厘米的呈船桨形的板，见图9。

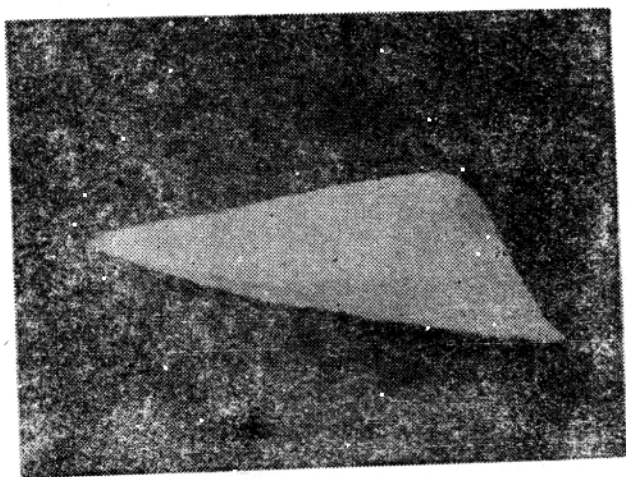


图8—2

打馅匙：可用竹、骨或塑料板自制成长约15厘米、宽2厘米、厚1.5厘米的长条形板，用来拨馅、搅糊等用。

镊子：用来钳取点心及装饰用，可到医疗器械商店或百货商店购买。

罗：有尼龙底、铜丝、铁丝底等几种。有粗、细眼之