



面包·蛋糕·酥饼·火烧

策划主审：王作生 / 编著制作：陈秀英 / 青岛出版社



鲁新登字 08 号

图书在版编目(CIP)数据

面包·蛋糕·酥饼·火烧 / 陈秀英编著. — 青岛:

青岛出版社, 2003.12

(爱心家肴丛书)

ISBN 7-5436-3009-5

I. 面… II. 陈… III. 面食—食谱 IV. TS972.132

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 103288 号

书 名 面包·蛋糕·酥饼·火烧

策划主审 王作生

编著制作 陈秀英

摄 影 青岛双福摄影广告设计有限公司

出版发行 青岛出版社

责任编辑 张化新

装帧设计 穆振英

印 刷 深圳市国际彩印有限公司

出版日期 2004 年 1 月第 1 版 2004 年 1 月第 1 次印刷

开 本 16 开 (787 × 1092 毫米)

印 张 7

印 数 1-10000

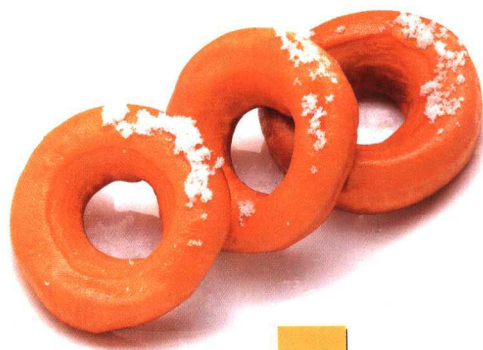
定 价 19.80 元 (版权所有, 违者必究)



爱心
家
肴



A I X I N J I A Y A O



面包·蛋糕·酥饼·火烧

青岛出版社



目 录

- | | | | |
|----|---------|----|-----------|
| 6 | 四股辫花面包 | 34 | 牡丹巧克力鲜奶蛋糕 |
| 8 | 绿茶面包 | 36 | 鲜奶水果蛋糕 |
| 10 | 杂粮面包 | 38 | 椰蓉软糯糍 |
| 12 | 沙拉肉松面包 | 40 | 炸酥盒 |
| 14 | 奶黄牛角面包 | 42 | 兰花酥 |
| 16 | 双色小面包 | 44 | 海棠酥 |
| 18 | 牛肉葱花卷 | 46 | 炸翻花 |
| 20 | 甜甜圈 | 48 | 菊花酥饼 |
| 22 | 黑芝麻蛋糕卷 | 50 | 葫芦酥 |
| 24 | 黄油蛋糕 | 52 | 铜锣酥 |
| 26 | 大理石蛋糕 | 54 | 眉毛酥饺 |
| 28 | 香蕉蛋糕 | 56 | 小鸡酥 |
| 30 | 草莓蛋糕卷 | 58 | 酥皮月饼 |
| 32 | 巧克力鲜奶蛋糕 | 60 | 无糖豌豆桃酥 |



62 无糖高粱桃酥

64 无糖荞麦面饼

66 拿酥饼

68 蟹壳黄

70 黄油饼

72 老婆饼

74 玉米火腿饼

76 时蔬饼

78 煎红薯饼

80 葱油饼

82 海带饼

84 单饼（春饼）

86 萝卜丝饼

88 芋泥猪肉饼

90 香酥茭笋盒

92 胶东合饼

94 香焗西红柿

96 油酥火烧

98 豆沙火烧

100 糯米火烧

102 肉火烧

104 硬面火烧

106 豆角火烧

108 五香火烧

110 黑米火烧





面包

制作面包类食品的常用工具有和面盆、拌馅盆、案板、刮板、刀、匙板、擀面杖、烤箱、醒发箱（盆）等。

制作面包类食品使用发酵面团。发酵面团的和面方法：将高筋面粉 500 克、白糖 100 克、黄油 50 克、鸡蛋 100 克、鲜牛奶 100 克、生油 50 克、精盐 5 克、酵母 5 克、水 250 克放入和面盆中，和成面团，放入醒发箱（盆）中醒发，即成面包发酵面团。



蛋糕

制作蛋糕类食品的常用工具有打蛋机、模具、烤箱、刮板、匙板、刀、铲子、拿板、裱花袋等。

制作蛋糕的原料有鸡蛋 500 克，面粉 200 克，白糖 200 克，上述三种原料放入打蛋机中搅打成糊，倒入模具中，入烤箱烤制即可。



油酥点心

制作油酥点心的常用工具有和面盆、案板、刀、擀面杖、油刷、匙板、铲子、刮板、醒发箱、烤箱等。

制作油酥点心使用水油面团和干油酥面团。水油面团的制法：将中筋面粉 500 克、生油 80 克、水 200 克放入和面盆中和成面团，取出，放案板上揉匀，盖上湿布醒发 10 分钟，即成水油面团。干油酥面团的制法：取中筋面粉 500 克、生油 250 克，在案板上用手反复揉搓成面团。



煎饼

制作煎饼类面食的常用工具有和面盆、拌馅盆、案板、刀、擀面杖、油刷、匙板、刨丝漏板、铲子、夹子、汤勺、刮刀、盘子、平底煎锅等。

煎饼类面食的和面方法因煎饼的品种不同而有些差异。



火烧

制作火烧的工具除与制作煎饼的工具相同外，烤火烧还要用烤箱。火烧以成熟方法分类有烤火烧和烙火烧两种，以口味和原料不同分类，有甜火烧、咸火烧、五香火烧、豆沙火烧，等等。

烙火烧：将火烧生坯放入抹油烧热的平底锅中，烙至两面金黄，熟透即可。

烤火烧：将烤箱温度定好，烤盘刷油放入火烧生坯，烤至半熟后，取出，在火烧表面刷油，重入烤箱，烤成金黄色即可。

火烧最好热食。

四股辫花面包



● 用 料

面包发酵面团 500 克，芝麻少许。



● 制 法

取面包发酵面团搓条，下三个大剂子，每个大剂子再分成四个小剂子，搓成两头尖的长条。



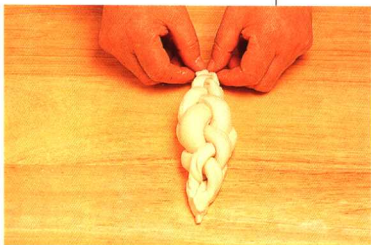
● 特 点

色泽金黄，促进食欲。

● 注意事项

醒发时间不能过长或过短，长条要搓匀，否则会影响美观。

将四个长条摆成四股辫花型，摆炉盘，进醒发箱醒发。



将醒发好的面包撒上芝麻粒，放进 200℃ 烤炉中烤至金黄色即成。



绿茶面包



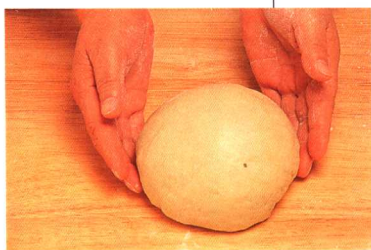
● 用 料

高筋面粉 500 克，绿茶末 5 克，
鸡蛋 100 克，白糖 100 克，黄油 50 克，
精盐 5 克，酵母 5 克，花生油 50 克，水 250 克，
鸡蛋液、绿茶馅（也可直接用绿茶发酵面团 1000 克）。



● 制 法

将高筋面粉、绿茶末、鸡蛋、黄油、精盐、酵母、白糖、水、花生油和成发酵面团，醒发后备用。



将发酵面团分成10份，分别包上绿茶馅，做成圆形生坯。



● 特 点

绿茶有清热解毒之功，吃时茶香味浓，诱人食欲。

● 注意事项

绿茶末在和面前先用水泡一下。蛋液要刷均匀。

将生坯摆烤盘中，放入醒发箱醒发。醒发好的生坯刷上鸡蛋液。



将刷上鸡蛋的生坯放进 200℃ 烤箱中烤至金黄色即成。



杂粮面包



● 用 料

高筋面粉 200 克，杂粮粉 300 克，白糖 100 克，酵母 5 克，精盐 5 克，奶油 50 克，鸡蛋 100 克，麦片、水各适量。



● 制 法

将高筋面粉、杂粮粉、白糖、奶油、鸡蛋、精盐、酵母、水和成发酵面团，醒发备用。



将发酵面团分成10份,用手压成橄榄型生坯。



● 特 点

兼具面粉和杂粮的香味。

● 注意事项

进烤箱前先在烤盘内洒点水，增加箱内的水蒸气含量。烤时必须用慢火。

生坯上面撒上麦片，摆盘，放入醒发箱内醒发至体积增大1倍即可。



将醒发好的面包生坯放入 200℃ 烤箱中烤熟即成。



沙拉肉松面包



● 用 料

面包发酵面团、肉松、沙拉酱、
熟马铃薯丁、小黄瓜丁、白煮鸡蛋丁、
熟胡萝卜丁、精盐、味精、生油、水各适量。



● 制 法

将熟马铃薯丁、小黄瓜丁、白煮鸡蛋丁、熟胡萝卜丁、精盐、味精、生油、沙拉酱放在一起，拌匀，制成多味沙拉酱。



取发酵面团500克，分成10份，做成橄榄形生坯，放入醒发箱内发酵，至体积增大1倍时取出。



● 特 点

营养丰富，味道鲜美。

● 注意事项

抹多味酱时一定要等面包凉透，面包从中间切的时候注意不要切断。

将生坯放入200℃烤箱中烤熟，取出凉透。



将凉透的面包中间切开，抹上多味沙拉酱，沾上肉松，即成沙拉肉松面包。



奶黄牛角面包



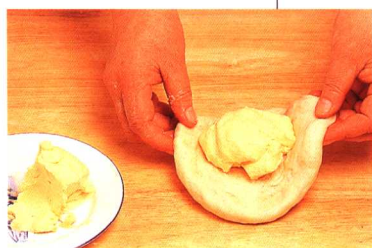
● 用 料

面包发酵面团、黄油、鸡蛋液、奶黄馅各适量。

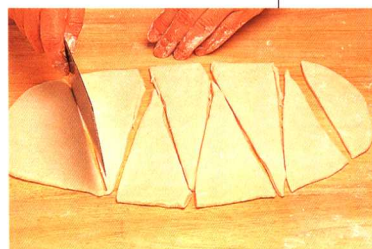


● 制 法

取面包发酵面团 500 克，包进黄油 250 克，擀叠 3 次，擀成长方形饼。



将长方形饼用刀切成三角形饼皮子。



● 特 点

层次分明，口味纯正。

● 注意事项

擀皮时用力要匀，否则易破。醒发时间不要过长。

三角形饼皮子加奶黄馅做成三角形生坯，放入醒发箱中醒发。



将醒发后的生坯刷上黄油和鸡蛋液，放入 180℃ 烤箱中烤熟即成。

