

王度毅 编著

家庭西点制作

上海科学技术出版社

家庭西点制作

王度毅 编著

上海科学技术出版社出版

(上海瑞金二路450号)

新华书店上海发行所发行

浙江诸暨报社印刷厂印刷

开本787×1092 1/32 印张 5 插页 4 字数106,000

1990年4月第1版 1990年4月第1次印刷

印数, 1—10,000

ISBN 7-5323-1974-1/TS·144

定价: 2.55元



TS213.2 44

格拉莎面包



奶油千层酥



计司条

果酱干点

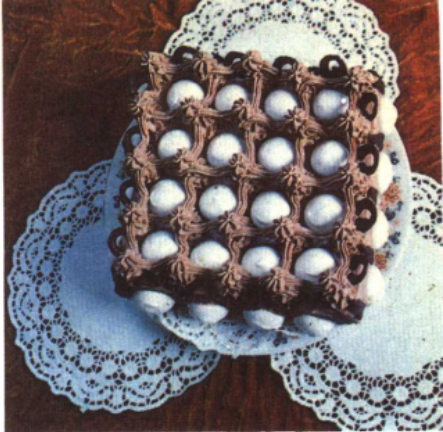


意大利面包

◀ 蝴蝶酥

小天使高
层白帽蛋糕





咖啡马良蛋糕



奶油毕去夫



奶油花生片



羊角面包



白脱蛋黄面包

▼ 奶油蘑菇糖蛋白

▼▼ 黄鱼面包



▶ 双色米良近

▶▶ 樱桃水果米良近



▶ 巧克力刨花蛋糕

▶▶ 巧克力特伐尔蛋糕



三色果冻



计司棍



小纸碗饼干



奶油螺丝卷





印花干点



柠檬清蛋糕

▶ 茴香棍

▼ 白帽蛋糕



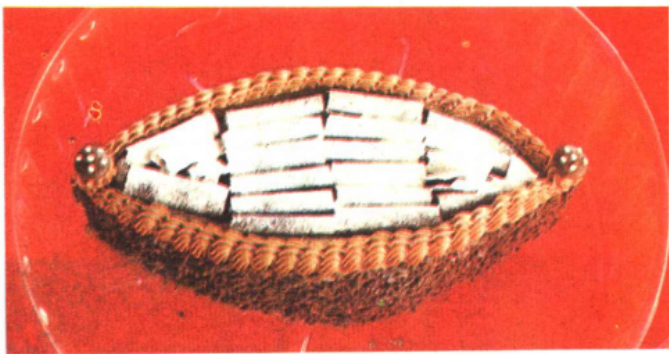
咖啡奶油胶冻



裱花饼干



船形巧克力蛋糕



巧克力夹心饼干



序

西式糕点蛋味奶香诱人，造型美观，素为消费者喜爱。

随着国民经济的发展，人民的物质和文化生活水平不断提高，食品总趋势由饱餐型逐渐转为消遣型，讲究方便和营养，消费方式和层次也随之不断发生变化。根据世界经济发展规律，人民生活水平越高，对消遣性食品的需求也越大。人们除在食品商店购买糕点之外，还常利用假日，自己动手制作。我国人民勤劳聪慧，乐于自制点心，在西点制作方面渴求技术指导。全国各地的西点工场，有关技校、职校师生也急需优秀的西点制作技术指导读物。

王度毅特级技师服务于有名的上海食品厂三十年，西点师从全国名师徐荣根，面包受教于石明珠特级面包师，巧克力制作和白帽糖花篮师从名师王汉章。中年成为技师后，又虚心受教于哈尔滨食品厂的姜中蛟，海燕食品厂的郁有祖、孙鲤庭，喜来临食品厂的路殿魁等老一代名师，广采博取，逐渐成为西点制作的多面手，在同行业里享有一定的声誉。1986年，我行业第一批考评时被评为特级技

师，现出任商业部西点技术讲授班主讲教师。

王度毅在同行的鼓励下，把他掌握的技术知识用通俗易懂的文字毫无保留地编著成书，奉献给社会，给广大读者。相信本书在为读者提供西点制作经验的同时，能为人民生活增添绚丽的色彩，受到大家的欢迎。

上海市糖制食品工业专业协会 毛照显

1990年元旦

前 言

西式糕点简称西点，泛指源于欧美各国的点心。

西点约在19世纪中叶传入我国。鸦片战争以后，帝国主义列强在我国各通商口岸开洋行，办工厂。随着大批洋人的不断进入中国，为适应他们的饮食习惯，西菜馆和面包房应时而设。据了解，上海最早的经营西点的商店都是洋人开设的。如设在外白渡桥下的菲特食品厂是德国人开设的，南京路上的义利洋行为英商所设，沙利文面包厂（益民四厂的前身）为美商所设，康生、麦瑞等厂为法商所设。1917年后，一些俄罗斯人来我国，于是俄式糕点出现。如上海食品厂的前身克莱夫特就是俄国人开设的。此外，一些大饭店，如华懋、国际、金门等大饭店，也设有小型西点工场。由于上海很早以来就是闻名于世界的商埠和港口城市，上海独具的地理历史条件，促使上海的西点发展一直居于全国领先地位。

随着社会主义建设事业的发展，我国人民的生活水平不断提高，西点不只是少数人享用的高级食品了，它已进入了千家万户。对西点的需求量越来越大，除了海燕食品厂、上海食品厂、哈尔滨食品厂，以及新雅联营集团的凯歌、喜来临、老大昌、德大、东海等单位外，一些生产中式食品的厂家相继生产西点，牛奶公司也开设了四十家西点小工场。近年来，随着改革开放，又出现了一些中外合资的西饼店，如静安面包房、梦咖啡馆、红宝石食品厂等。这些中外合资企业带来了一些目前国外的新技术、新原料、新设备、新品

种，也促进了我国西点的发展。

西点的用料讲究，一般选用白脱油、麦淇淋、鸡蛋、富强粉、砂糖、巧克力、鲜水果、干果等上等原料精工细作，产品造型精致，图案美丽，深受广大消费者的欢迎。

可以这样说，西点消费的比例越高，从侧面证明这一地区的经济越繁荣，人民生活消费层次越高。上海目前西点生产量与所有糕点生产量的比例是35%左右，即100公斤糕点中，有35公斤是西点；日本已上升到60%左右。

无论是中式糕点还是西式糕点，都是从家庭制作逐渐演变发展到商品生产。在发达的现代社会，消费者如有需要，随时可以到商店里去挑选自己喜爱的蛋糕点心。然而，尽管可以在商店里买到竞奇争巧，美奂美仑的各色蛋糕点心，也绝对代替不了自制西点的快乐。当烤蛋糕的芳香，当苹果、香蕉、柠檬、巧克力和奶油的香味飘散在您的家中，每个家庭成员都会因此而倍感家庭生活的温馨、甜美，特别是制作者本人。当您在节日或者生日家宴上，把自己制作的精美蛋糕奉献给亲人和朋友，大家欣赏着蛋糕上用奶油裱出的甜美的祝辞，那种吉祥欢乐的气氛，那种创作的喜悦，那种把温情带给亲人的幸福感，是不能言喻的，当然，更是任何食品店里买不到的。

欧美的家庭主妇至今保持着做面包、蛋糕和馅饼的技巧。日本妇女、香港和东南亚的妇女，也纷纷参加西点制作学习班，掌握自制西点的本领。

虽然西点制作并不神秘，也宜于普及，但也时常交织着成功的喜悦和失败的懊丧，问题在于您是否了解和掌握了制作要点。那末，西点制作一般有哪些要点呢？

1. 先要了解制作材料的性质。如面粉、糖、蛋、油脂

以及酵母、巧克力等原料的基本特性。

2. 要严格遵照配方的比例。无论是面包、蛋糕、饼干还是起酥、泡夫，都是粉、糖、油、蛋组成的，只是配方不同而已。所以，必须严格遵照配方的比例。

3. 要按照工艺流程的先后次序操作，不可随意乱来。

4. 掌握好烘箱炉温。三分制作七分烘炉，要记住，这是成败的关键。

5. 西点注重装饰，无论是烘前和烘后，一般都要加以装饰。装饰的方法可以在不断学习和操作过程中掌握。

小型的前店后工场式的西饼店，投资少，见效快，而家庭制作西点，更是花不了多少钱。《家庭西点制作》本着制作设备简单价廉；制作原料市场能供应；读者能照书仿试的宗旨，向您传授蛋糕、泡夫、面包、起酥、干点、糖蛋白、冷冻品和饼干的配方和制作方法。为了帮助读者理解，便于掌握制作技术并付之实践，特地编写了“预备知识”，包括：工具设备、原料、制作术语、西点常用半成品等内容。

本书不仅是家庭制作西点的指导读物，亦可供个体劳动者、西点加工场的工人和技术人员、有关技校、职校师生参考。

目 录

序 前言

预 备 知 识

- 一、工具设备..... [1]
- 二、原料..... [7]
- 三、制作术语..... [19]
- 四、西点常用半成品..... [22]

制 作 方 法

一、清蛋糕

- | | |
|----------------|-----------------|
| 1、香草清蛋糕 [31] | 2、柠檬清蛋糕 [32] |
| 3、薄荷清蛋糕 [33] | 4、纸杯清蛋糕 [34] |
| 5、核桃清蛋糕 [34] | 6、香蕉清蛋糕 [35] |
| 7、可可胡桃清蛋糕 [36] | 8、奶白卷筒蛋糕 [36] |
| 9、双色奶白蛋糕 [37] | 10、胡桃奶白蛋糕 [38] |
| 11、白天使蛋糕 [38] | 12、卡拉克蛋糕 [39] |
| 13、朗姆酒香蛋糕 [40] | 14、橘子酒香蛋糕 [40] |
| 15、苹果酒香蛋糕 [41] | 16、椰香房形蛋糕 [42] |
| 17、奶油柠檬卷 [42] | 18、巧克力糖面蛋糕 [43] |
| 19、咖啡奶油蛋糕 [44] | 20、布雪蛋糕 [44] |

二、油脂蛋糕

- | | |
|--------------|----------------|
| 1、白脱清蛋糕 [45] | 2、咖啡白脱清蛋糕 [46] |
|--------------|----------------|

- | | | | |
|---------|------|-----------|------|
| 3、大理石蛋糕 | [47] | 4、纸杯水果蛋糕 | [48] |
| 5、地瓜蛋糕 | [48] | 6、苹果蛋糕 | [49] |
| 7、蜂蜜蛋糕 | [50] | 8、乡下蛋糕 | [51] |
| 9、磅蛋糕 | [52] | 10、波罗水果蛋糕 | [52] |

三、泡夫

- | | | | |
|-------------|------|----------|------|
| 1、奶白泡夫 | [54] | 2、攒奶油泡夫 | [55] |
| 3、四色奶油小泡夫 | [55] | | |
| 4、淇淋巧克力糖面哈斗 | [56] | | |
| 5、咖啡淇淋哈斗 | [57] | 6、花生酱小哈斗 | [58] |
| 7、果酱油余哈斗 | [58] | 8、糖纳子 | [59] |

四、面包

- | | | | |
|-------------|------|------------|------|
| 1、甜面包 | [60] | 2、豆沙面包 | [61] |
| 3、果酱面包 | [61] | 4、葡萄干面包 | [62] |
| 5、淇淋胡桃卷面包 | [62] | 6、葱油面包 | [62] |
| 7、白脱土司面包 | [63] | 8、格拉莎面包 | [64] |
| 9、白脱蛋黄面包 | [65] | 10、法式面包圈 | [66] |
| 11、朗姆巴巴面包 | [67] | 12、意大利面包 | [68] |
| 13、芝麻面包圈 | [69] | 14、油余面包 | [70] |
| 15、热狗 | [71] | 16、汉堡包 | [72] |
| 17、三明治八款式 | [72] | | |
| (1)方腿三明治 | [73] | (2)夜总会三明治 | [73] |
| (3)奶酪红肠三明治 | [73] | (4)凤尾鱼三明治 | [74] |
| (5)辣肉三明治 | [74] | (6)盐水门腔三明治 | [74] |
| (7)美国俱乐部三明治 | [75] | (8)伯爵三明治 | [75] |

五、酥层点心

(一)起酥胚面类

- | | | | |
|---------|------|---------|------|
| 1、果酱小起酥 | [77] | 2、桂再壳子 | [77] |
| 3、舌头酥 | [77] | 4、风车小起酥 | [78] |
| 5、荷花小起酥 | [78] | 6、包袱小起酥 | [79] |