

国内贸易部教育司推荐教材

蛋糕、面包制作



中国建材工业出版社

《 梅方现代烹饪系列丛书 》



蛋糕、面包制作

中国建材工业出版社



京新登字(177)号

图书在版编目(CIP)数据

蛋糕面包制作 / 梅方编. - 北京: 中国建材工业出版社

1996. 3

ISBN 7 - 80090 - 481 - 4

I. 蛋… II. 梅… III. ①糕点, 蛋糕 - 制作②面包 - 制作

IV. TS213. 24

中国版本图书馆 CIP 数据核字(95)第 22459 号

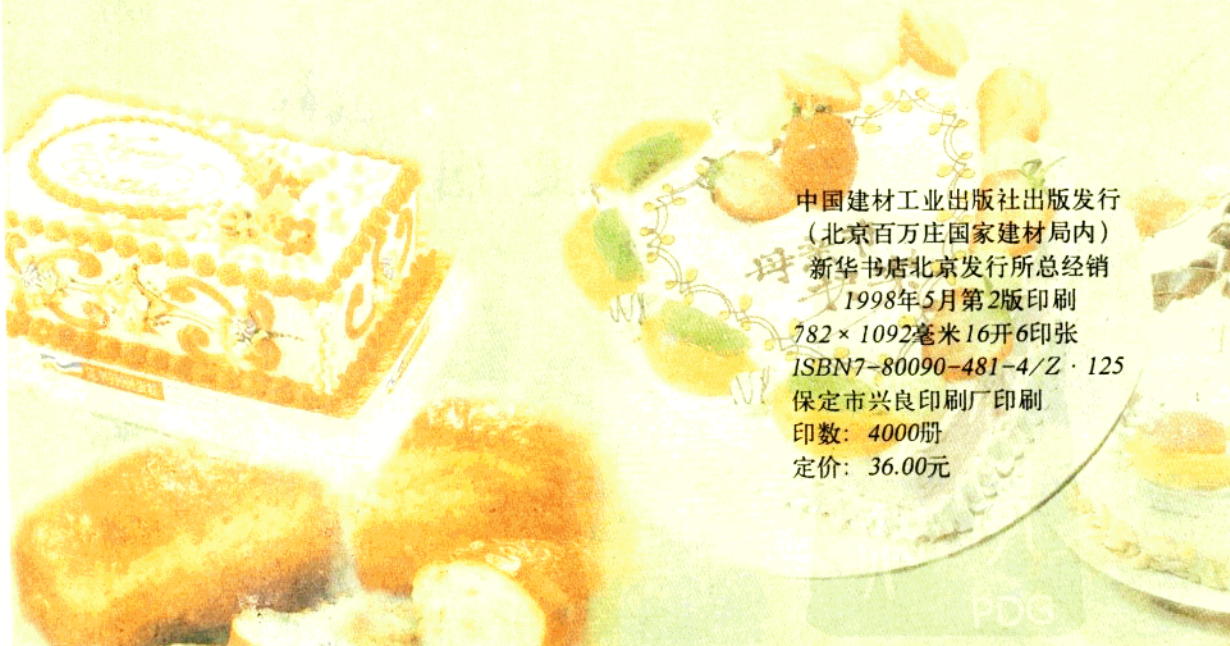
责任编辑: 曹丽娟

主 编: 梅 方

作品制作: 台湾饭店

摄 影: 朱 玲 玲

插图、版面设计、制作: 梅 大 明



中国建材工业出版社出版发行
(北京百万庄国家建材局内)
新华书店北京发行所总经销
1998年5月第2版印刷
782×1092毫米16开6印张
ISBN7-80090-481-4/Z·125
保定市兴良印刷厂印刷
印数: 4000册
定价: 36.00元

前言

西点，形色俱佳，其味也美；此外，它还具有便于机械化批量生产，便于食用等等的优点。因而，在现代社会中，它愈来愈多地受到人们的欢迎。为让更多的精美西点问世，以满足社会的需要，特编撰此书。

本书配有大量的插图，以使学习者易学易记——“以图说艺”，这是北京天厨烹调学校首创的一种成功的授艺方式。

本书介绍的制作方法，均来自京城西点制作名店——台湾饭店；因而，无论是对于西点学习者，还是对于西点经营者，本书都具有大的实用价值。

梅 方

一九九五年十月
于北京天厨烹调学校

本书承蒙“台湾饭店”餐饮部经理张
志欣先生大力支持，谨致谢意。





西点制作技术简介

——西点入门之径

一、西点概述	5
二、西点原料	6
三、西点制作使用工具、机械	9
四、蛋糕的制作	10
五、面包的制作	19
六、清酥、混酥面团的制作	23
七、西点造型与色彩	
应用的艺术法则	25

西点制作方法

——面点师临案手册

西点原料、计量单位对照	28
几种常用配料的制法	28
一、蛋糕类	
字样、卡通图装饰蛋糕	30
水果蛋糕	42
栗子蛋糕	42
草莓蛋糕	43
水果篮	43
咖啡蛋糕	44
芋头蛋糕	44
黑森林蛋糕	45
拿破仑蛋糕	46
芝士蛋糕	47
喜地饼	48
胡萝卜蛋糕	49
树根蛋糕	50
菠萝反面饼	51
样品蛋糕	52
二、饼类	
水果乳酪饼	54
圣安娜	55
百慕达夫	55

沙架饼	56	苹果泡夫	75
树饼	57	巧克力泡夫	75
华夫饼	57	果汁蛋白布丁	76
车厘麦高	58	迪布文布丁	76
水果塔	58	巧克力木司杯	77
梨子塔	58	冻蜂蜜威士忌梳夫里	77
荷兰塔	59	香蕉班戟	78
椰子塔	59	草莓木司班戟	79
黄梅吉士塔	60	班戟新地	79
苹果吉士塔	60	巴黎圈	80
车厘吉士塔	60	水果沙律圈	80
合桃批	61	水果沙华连	81
苹果批	61	合桃奶冻	82
德国苹果批	62	姜木司	82
法国苹果批	62	橙汁水晶糕	82
香橙脂肪批	63	香蕉冻什饼	83
柠檬结力批	63	奇异果什饼	83
忌廉什饼	64	苹果圈	83
菠萝卷	64	心形曲奇士	84
栗子蛋糕卷	64	红樱桃曲奇士	84
芝士什饼	65	巧克力杏仁片曲奇	84
咖啡什饼	65	黑白格色曲奇士	85
芒果冻什饼	65	水果龟列	85
草莓冻什饼	65	蝴蝶酥	86
黑樱桃冻什饼	65	小甜点	86
皇家搓罗露夫	66	四、面包类	
拖菲饼	66	法式包	87
黄梅冻饼	67	软包	88
草莓乳酪饼	67	吐司包	88
烤冰淇淋	68	丹麦包	89
白巧克力木司	68	热狗	90
芒果冻饼	69	比奥厨	91
和平酥合	69	玉米包	91
芋头派	70	拉包	92
奇异果什饼	71	香蕉包	92
香蕉冻什饼	71	马芬	93
密瓜冻饼	72	辫子包	94
芒果冻饼	72	炸面包圈	95
巧克力橙饼	73	牛角包	95
三、零点			
天鹅泡夫	74		

“西点制作技术”简介

——西点入门之径

西点种类繁多,制法各异,初入门径者难免眼花缭乱,不知所措。本章将让您知其大要,把握根本,迅即进入西点瑰丽的殿堂。

一、西点概述

西点,一种以面粉、糖、蛋、奶等为原料制成的食品,它是西方各国用于正式餐饮以及点心小吃的一种主要食品。

西点的种类较多,大体而言,可分为面包、蛋糕、杂饼、零点等几类。面包为主食,蛋糕多为馈赠礼品,杂饼、零点系茶余饭后的点心小吃。

西点的形态多姿:有圆形、方形、椭圆形,还有的如游鱼,有的似飞鸟。西点的色彩大多鲜丽诱人:红、黄、蓝、绿……各色皆备,还有的饰以糖花,有的缀以水果。其中,特别是蛋糕类产品,举凡世上的各物态:花鸟草木、人文风情;举凡世上的各美好情感:爱情、友谊、祝福、纪念,它都能描摹,都能表达。它不仅具有食用价值,而且还具有观赏价值、情感价值,它是西方饮食园地中一朵最为瑰丽的花朵。

西点的味道也是多种多样的,有的带乳味,有的含麦香;有的酥脆,有的软糯,还有的外酥里软,有的皮脆内韧。

西点还具有丰富的营养价值,即便以低廉的面粉为主要原料制成的面包,因经过发酵,其中的蛋白质被水解,营养极易为人体吸收;

有的西点加入了大量的蛋、奶等,其营养价值自是更为丰富。

除此之外,西点还具有便于机械化批量生产,便于贮存,便于食用等等的优点。

当今,在世界餐饮市场上,西点都占有主要或者相当重要的地位。自八十年代始,中国改革开放,西风骤起,西点迅即地涌现于各餐厅、商场。至今,华夫饼、汉堡包等已尽人皆知;生日祝福、结婚纪念、探亲访友,蛋糕常是人们的首选物品,是人们表情达意的“最好载体”。随着人们物质、精神生活的丰富,以及人们对于高效率、快节奏的追求,西点必会受到我国人民的更大欢迎。

中式烹饪,重在“鼎中之变”,以味为本;西式烹饪,重在“盘中之物”,求形色之美。此外,西点中采用的物理打发技术,使得食物口感特别疏松、细腻等等,这些都是值得我们学习、借鉴的。在烹饪中更多地溶于艺术,以使餐饮产品给人们带来更多的享受,除饱腹之外,还得到情绪之欢,精神之悦,让身心“皆得其美”,对于中式烹饪来说,这点尤其值得借鉴。

二、西点原料

西点制作的根本诀窍,就在于原料配比恰当,加工合理,使原料各展其能,共同组成一盘丰富和谐的“美味”。所以,学习西点制作,首先应清楚了解各原料的特性。

面包的主要原料有:面粉、水、酵母、盐;糕点的主要原料有:糖、油、蛋、奶。按其物理性质以及在面点中的作用,可将这八种原料作如下分类:

干性原料:面粉、奶粉

湿性原料:水、牛奶、鸡蛋、糖浆;

韧性原料:面粉、奶粉、蛋白、盐;

柔性原料:酵母、蛋黄、油、糖。

韧性原料使产品成形,构成产品的结构;柔性原料使产品组织疏松、柔软适口。产品中,如韧性原料过多,则组织不疏松,缺乏弹性和延伸性,口感不佳,产品体积也小;如柔性原料多过,则产品易塌陷变形,此外,因缺乏其应有的“抗咀嚼性”,口感也不佳。下面逐一介绍这八种原料。

1. 面粉: 面包类产品的成形就是依其所含蛋白质的热固化作用,它是面包类产品的骨架。决定面粉使用、制造性能的是其蛋白质的含量。对于面粉,我国现仍按加工精度分类,如一等粉、二等粉、标准粉等;美国、日本等发达国家均按蛋白质的含量分类,其一般的分类以及简便的鉴别方法如右表。

在生产中,面粉宜用粉质仪测定其吸水率、延伸率等指标后再行投产使用。

2. 水: 使各原原料得以调合并发挥其理化作用。水质对于面包的质量影响重大,而对于蛋糕、饼干类产品,因其用量不多,故影响不大,只要其符合饮水标准即可。水有软水、硬水之分。矿物质含量少的为软水,如雨水、蒸馏水;矿物质含量多的为硬水,如泉水、井水。面包制作宜用中硬度的水(8~12度)。自来水通常接近有的甚至于达到这一理想硬度,故一般可用自来水作为面包制造用水。

3. 酵母: 一种可食用的单细胞微生物。它使面粉中的淀粉、蛋白质水解,从而使面包类产品组织疏松,柔软可口;此外,它大大提高了人体对于面粉中碳水化合物以及蛋白质

面粉种类	蛋白质含量 %	吸水率 %	简易鉴别方法	适用产品
高筋面粉	13.5	60~64	 不易成团	面包
中筋面粉	11	55~58	 松散	杂饼 中式点心
低筋面粉	8.5	50~53	 容易成团	蛋糕

的消化、吸收率,从而提高了面包类产品的食用价值。

酵母的种类有多种:新鲜酵母、干性酵母、速溶酵母等。新鲜酵母使用方便,发酵速度快,但发酵耐力略逊于干性酵母;干性酵母发酵耐力强,但使用不及新鲜酵母方便,发酵速度也较慢;速溶酵母发酵速度介于二者之间,使用不及新鲜酵母方便。在使用中,可根据个人使用习惯及供货条件选用酵母。在现代生产中,新鲜酵母使用最多,次为干性酵母,速溶酵母使用最少。

4. 盐: 可刺激人的味觉神经,以引导

出原料的风味,并衬托发酵后的酯香味,它与糖的甜味相互补充,使面点甜而鲜美、柔和。因此,即使制作甜面包时也应加入少量的盐。盐还可增强面团的韧性,提高其组织均匀性,并增加其烘焙弹性。但盐会抑制发酵,延长面团的发酵时间;因而,在现代面包生产中,盐都是在面团调制的后期加入。

5. 糖: 除调味之外,它具有焦化作用,可使面点产生金黄色的表面,改进外观;它还具有吸湿及水化作用,可使面点柔软,增加保存期。对面团而言,糖含量0.5%以上可促进发酵;而超过5%,则会抑制发酵。面包中,盐、糖配比的综合结果如右表。

6. 油: 有助于面点膨大,使之柔软,酥香,并增加其保存期。

黄油,亦称“牛油”、“白脱”,是世界上大多数国家传统的主要食用油。它是通过机械搅动将乳脂和奶油分离而制成的。它具有丰富的营养,具有诱人的乳油香味,广泛地用于各式西点中。

人造黄油,是将精炼的动、植物脂肪与盐,以及经适当发酵并熟化的脱脂乳加以混合而制

成的。其风味不如黄油,一般不直接食用,仅在西点制作中作为黄油的代用品使用。

盐有粗盐、精盐、工业用盐等几种。一般应选用纯度高,溶解速度快的盐。

在面包中,盐的用量应作如下考虑:低筋面粉多用盐,高筋面粉少用盐;配料中糖量多者,少用盐;配料中油脂多者多用盐;配料中奶、蛋及面团改良剂多者,少用盐;水质硬时少用盐,软时可增加用盐量;冬、秋季减少用盐,夏季可增加用盐量。

糖含量	盐含量	味感
0%以上 5%以上	2.2% 2.0%	碱味
10%以上 15%以上	1.8% 1.5%	碱甜适中
20%以上 25%以上	1.0% 0.8%	甜味

成的。其风味不如黄油,一般不直接食用,仅在西点制作中作为黄油的代用品使用。

氢化油,由精炼脱色的植物油制成。作为一种植物起酥油,是烘焙食品的理想生产用油。

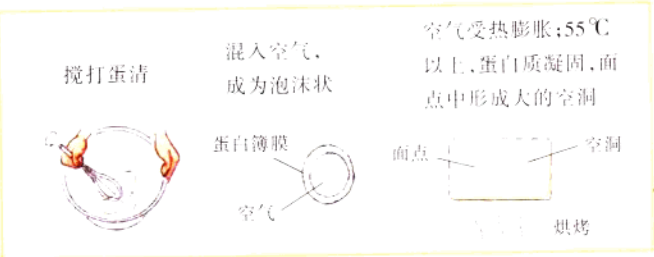
猪油,由猪体脂肪提炼而得,是在烘焙食品中使用较多的一种动物起酥油。

7. 蛋: 蛋白具有起泡性,热固化性,从而使产品疏松,体积膨大。其原理如右图。

为使产品组织疏松,口感良好,搅打蛋白使之完全呈泡沫状,这是非常重要的。以下简要叙述其影响因素:

粘度大的物质有助于泡沫的形成和稳定,所以在打蛋白时常加入糖。但打蛋时不宜加入葡萄糖、果糖和淀粉糖,而要使用蔗糖。因葡萄糖、果糖和淀粉糖都具有还原性,受热易与蛋白质等含氮物质发生反应,产生有色物质,不仅影响蛋白起泡,还会影响产品的外观。

油是一种消泡剂,打蛋时千万不可沾上油。蛋黄中含有油,所以,当要求产品非常膨松时,蛋白和蛋黄应分开搅打。



蛋黄可起乳化作用,使面点中油、水均匀分布,从而使产品质地均匀,组织细腻、松软,并可使产品保持一定的水分,增加保鲜期。

8. 奶: 可增加面团的持气能力,使产品膨松,柔软可口,并赋以乳香味。此外,它还具有增加产品的保鲜期等的作用。

奶油(Cream),由鲜牛奶分离而成的乳脂制品。常用奶油有鲜奶油与酸奶油两类,西点制作

中一般采用鲜奶油。按加工工艺的不同,鲜奶油可分为如下几种:

(1) 淡奶油 (Light cream), 乳脂含量为 18~30%, 是一种应用最广的奶油, 用于沙司的调味及起稠增白, 是西点制作的重要配料之一。

(2) 打发奶油 (Whipping cream), 乳脂含量为 30~40。它易于搅拌成为泡沫状的奶油, 主要用于西点制作, 特别在蛋糕的裱花中。

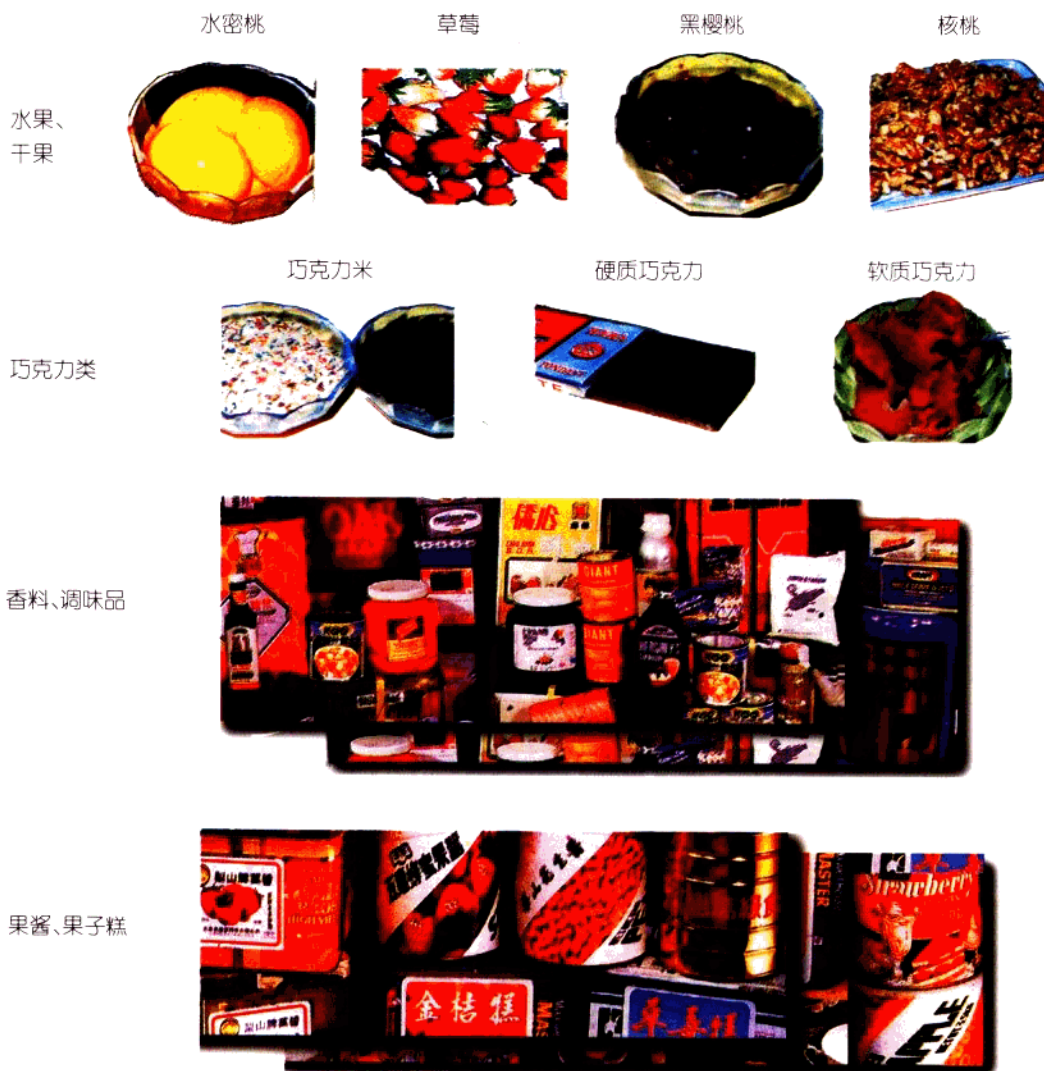
(3) 厚奶油 (Heavy cream), 乳脂含量为 48~50, 使用较少, 仅为特定风味的需要才使

用。

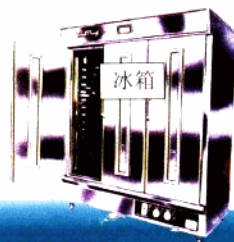
奶粉 (Milk powder)。在一般情况下, 全脂奶粉或脱脂奶粉可替代鲜奶使用。使用时, 奶粉应与其它干配料一同过筛, 这样才能使奶粉与其它配料均匀混合。

奶酪, 又称“干酪”“忌斯” (Cheese)。它是由动物乳经多种微生物发酵和蛋白酶的作用浓缩凝固后提炼而成的一种固态或半固态的乳制品。因其含有盐分, 呈咸味, 香臭味, 如忌斯条、奶酪牛角包等。

其它原料:

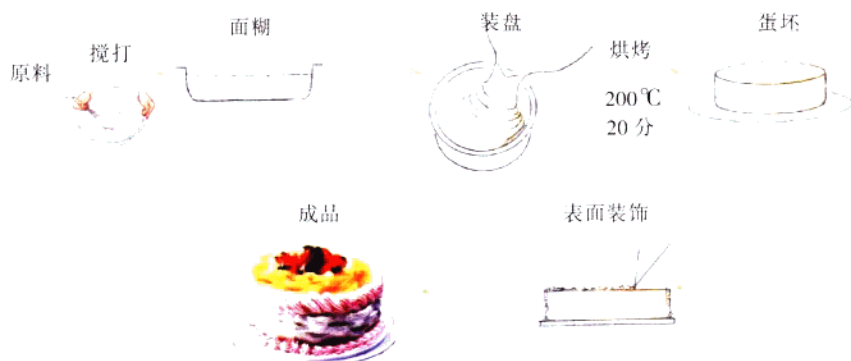


三、西点制作使用工具、机械



四、蛋糕的制作

1. 蛋糕制作的基本工艺



2. 蛋坯制作

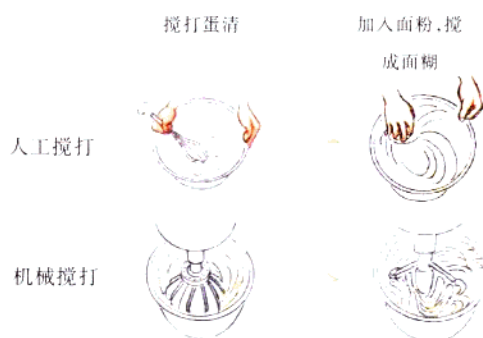
搅打是蛋坯制作中一项非常重要的工序,搅打方式如图。

搅打蛋液的方法有二种。分开打:蛋黄蛋清分开,先打蛋清,而后加入蛋黄、糖再行搅打;一块打:蛋黄、蛋清、糖一次入盆,一同搅打。如搅打后两者的泡沫的状态相同,所制产品的膨松性是相同的。但欲达到同样的泡沫状态,前者的费力程度要小。所以,对于家庭以及初学者来说,宜采用一种方法搅打蛋液。

毫无疑问,蛋糕的膨松性主要取决于蛋液的发泡程度。兹对蛋清起泡性有明显影响的因素叙述如下:

糖。增大蛋液的粘度,有助于泡沫的形成和稳定。糖可增大蛋液粘度,故常加入糖后再行搅打蛋液。但要说明的是,葡萄糖、果糖和淀粉糖浆都具有还原性,在中性和碱性的情况下受热易与蛋白质等含氮物质起羰氨反应产生有色物质;而蔗糖不具有还原性。所以,在搅打蛋清时,不宜加入葡萄糖、果糖和淀粉糖,而要加入蔗糖。

蛋坯原料的搅打方式



油。是一种消泡剂,因此打蛋清时决不可沾上油。蛋黄中含有油脂,故对搅打起泡要求高,为了省力时,蛋黄与蛋清宜分开搅打。

酸碱度。在偏酸性的溶液中,气泡较稳定。所以,搅拌时如加入酸性溶液,例如5%的柠檬酸,会有助于起泡,在搅拌时,应与蛋同时加入,但如配料中需要的柠檬酸高于5%,则超出部分应在搅拌的后阶段加入。

温度。搅打时蛋液温度在30℃时最佳,温度过高或过低均不利于起泡。夏季温度较高当室温为30℃,即蛋液温度已为30℃时,这1

搅打不易起泡。这是因为当蛋液本身温度已为 30℃，再行搅打时，由于摩擦生热的作用，此时蛋液温度会大大高于 30℃，故不易起泡；在这种情况下，应事先将蛋液放入冰箱中降温后再行搅打。

蛋的质量。新鲜的蛋易起泡，陈蛋起泡性能差。

对于面糊搅拌而言，温度也有明显影响：

全蛋在 25℃左右温度下搅拌效果最佳，能充分发挥其膨松作用和乳化作用。

蛋黄在 45℃左右搅拌最宜。蛋清在 17～

22℃时搅拌最佳；温度过高，蛋清变稀，胶粘性差，无法保留打入的空气；温度过低，蛋清的胶粘性太大，搅拌时不易带入空气影响膨起。

其余配料在搅拌温度达 22℃最为适宜。例如在蛋油搅拌时，从冰箱中取出的油脂必须使之温度提高后再同蛋一起搅拌，如温度过低，油脂在搅拌中易凝固而不膨松，不易带入空气；若温度太高，油脂也会因溶化而失去乳化性能。

在烘烤前，蛋糊的温度以 22℃为最佳。此种情况下所烤出的蛋糕，其膨胀性最好，体积最大，组织也最为细腻。

蛋坯制作例：

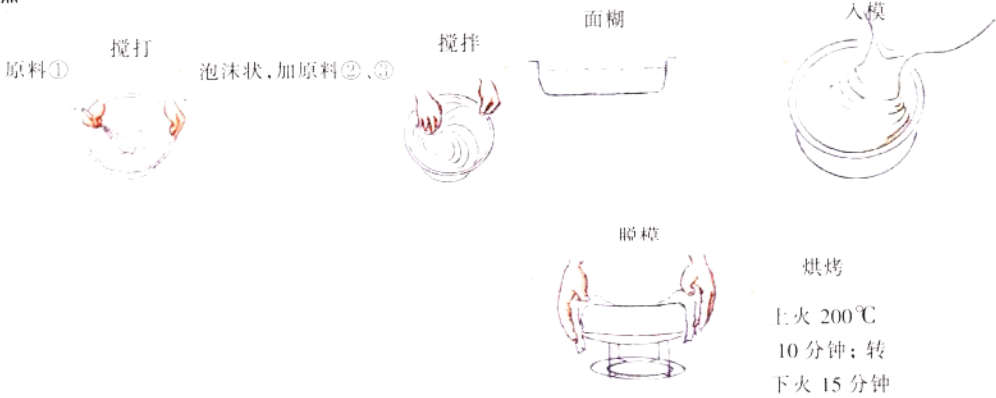
清蛋糕配方

原料①	鸡蛋	3 个
	糖	75 克
	膨松剂	8 克
原料②	低筋面粉	70 克
	鲜奶	18 克
	泡打粉	3 克
原料③	黄油	45 克

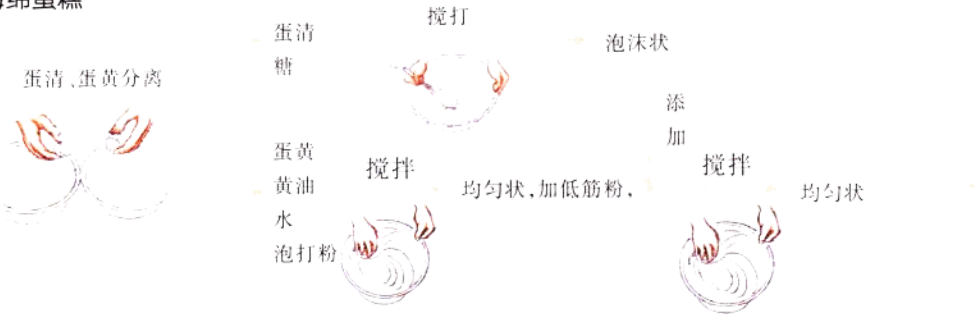
海绵蛋糕配方

鸡蛋	4 个
糖	120 克
低筋粉	90 克
泡打粉	3 克
黄油	20 克
水	20 克

清蛋糕



海绵蛋糕





注：海绵蛋糕调制蛋糕时不可过多搅拌，否则蛋糕内部的气孔太大，质地也过分干燥；但如搅拌不足，则蛋糕内部紧缩，体积过小，口感也不佳。其搅拌状态的鉴别方法见右上图。

3. 蛋糕的表面装饰

1) 蛋糕表面装饰方法与原料

装饰方法	原料举例
涂抹：将糊状材料涂于蛋糕表面，作为进一步装饰的底层材料	鲜奶油
淋：将液状涂料铺设于表面，赋予蛋糕以新的颜色与质感	巧克力
转：在蛋糕正面、侧面产生波状花纹	鲜奶油
挤：利用挤花袋将糊状原料制成花纹	鲜奶油
捏塑：手工将塑性原料捏制成动物、花卉等	魔术糖
拼摆：将成形原料摆放于一定位置，以为装饰	水果

2) 几种常用装饰材料的制法

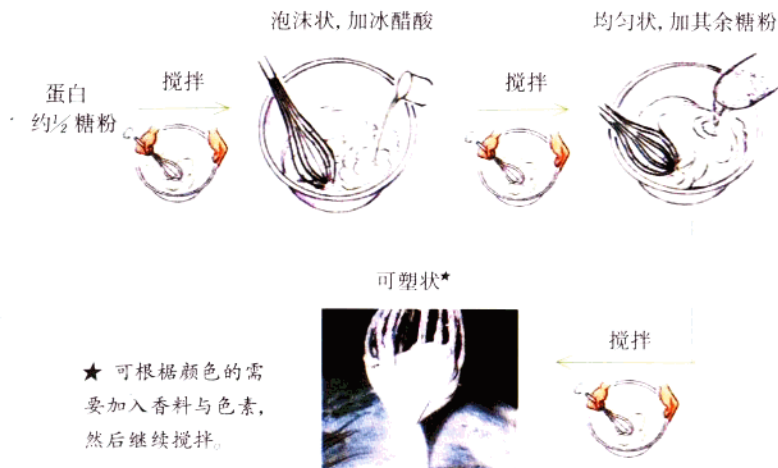
鲜奶油膏



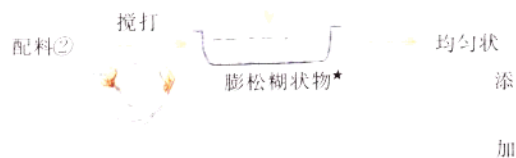
蛋白糖

蛋白糖配方

蛋白	130 克
糖粉	900 克
冰醋酸	1 克
香料	适量
食用色素	适量

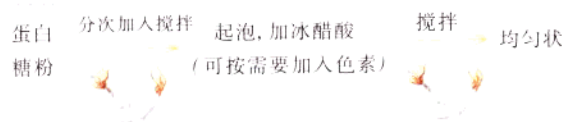


魔术糖



配料①	鱼胶	10 克
	冷水	60 克
配料②	蛋白	90 克
	糖粉	400 克
配料③	糖粉	200 克
	杏仁粉	200 克
	(或淀粉)	

糖衣



糖衣配方

蛋白	4 个
糖粉	700 克
冰醋酸	1 克

醋糖配方

蛋白	1 个
糖粉	250 克
冰醋酸	1 克

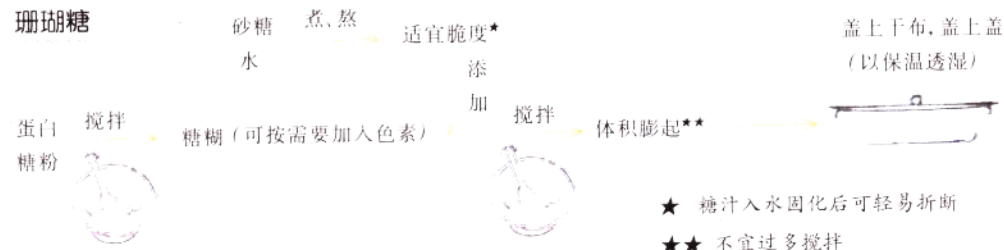
醋糖



珊瑚糖配方

蛋白	1 个
糖粉	180 克
砂糖	800 克
水	600 克

珊瑚糖



3) 表面装饰的操作方法

1) 涂抹 (以鲜奶油膏为例)

① 预备



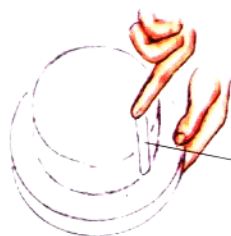
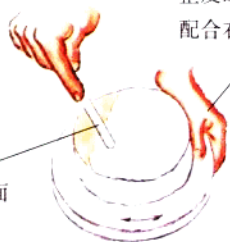
② 涂蛋糕侧面



③ 涂蛋糕正面

正反时针方向转动转台，
配合右手涂抹

挖涂料于蛋糕正面

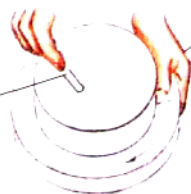


刮匀侧面涂料

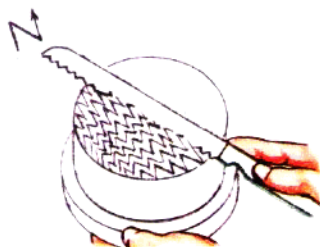
④ 精整成形

反时针转动转台

刮匀正面涂料

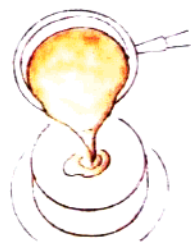


精整后,可用锯齿刀
作出锯齿状花等,
作进一步装饰



2) 淋 (以巧克力为例)

① 将巧克力置锅中于热水中加热
至熔融态 (巧克力温度 $40 \sim 50^{\circ}\text{C}$),
然后将巧克力淋于蛋糕表面

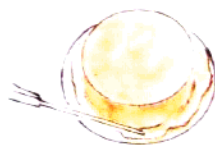


注: 淋巧克力前,宜在蛋糕表面涂上一层打发的奶油并冷藏至奶油凝固,而后
再将巧克力一次淋上,此法可使巧克力
均匀光亮。

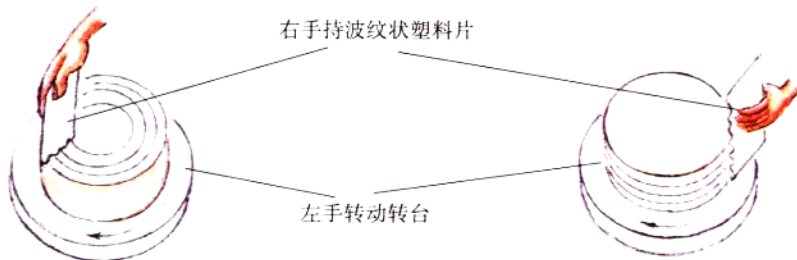
② 双手上下晃动蛋糕,使巧克力均匀布于表面



③ 巧克力凝固后切下多余的部分



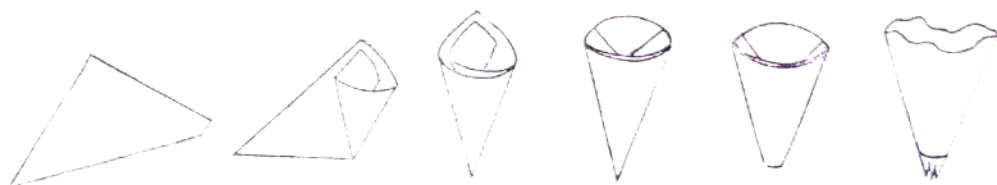
3) 转 (以鲜奶油膏为例)



4) 挤

挤花袋的材料：具有一定抗水性的纸，如硫酸纸、鸡皮纸、包装纸、描图纸等均可；还有布，尼龙等也可。

挤花袋的折迭方法：



挤的基本动作：

右手握紧挤花袋，
将挤花原料挤出

左手协助右手，使挤花袋准确移动
(动作依挤花要求而定)

挤花袋

蛋糕



挤花嘴形状与挤出的花纹

花
嘴
形
状

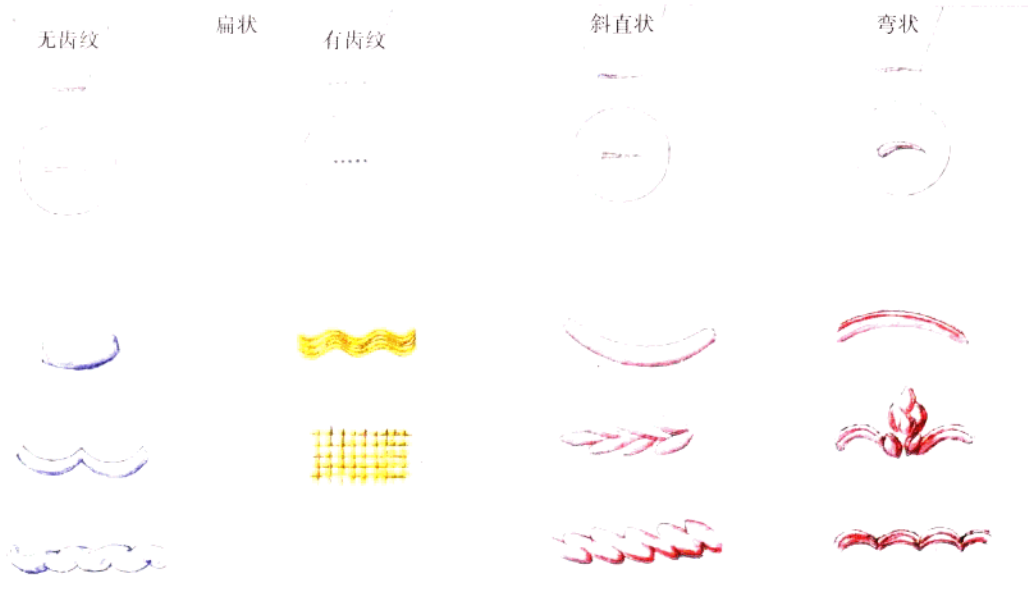
圆状

星状

扁尖状

花
纹
举
例



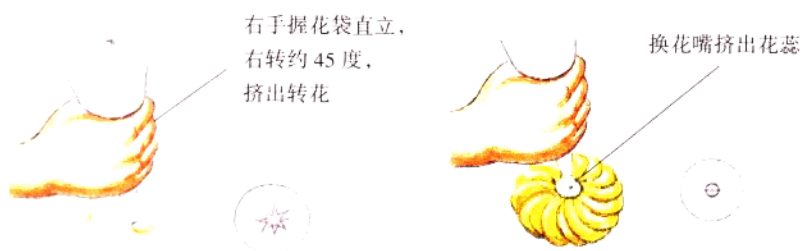


★ 以蛋白糖为例

菊花



转花



滚圆花

