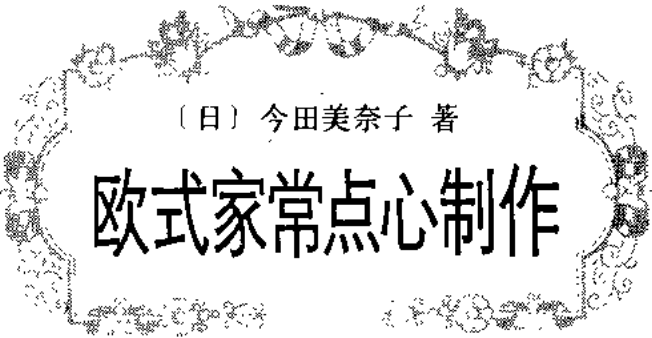


〔日〕今田美奈子 著

欧式家常点心制作





〔日〕今田美奈子 著

欧式家常点心制作

林孝彰 编译

上海译文出版社

今田美奈子

お菓子の手作り事典

据日本讲谈社一九八六年版译出

欧式家常点心制作

〔日〕今田美奈子 著

林孝彰 编译

上海译文出版社出版、发行

上海延安中路 955 弄 14 号

全国新华书店经销

上海新华印刷厂印刷

开本 787·960 1/32 印张 6.5 插页 5 字数 109,000

1992 年 11 月第 1 版 1992 年 11 月第 1 次印刷

印数：0,001—3,000 册

ISBN 7-5327-1275-3/G·027

定价：4.60 元

(沪)新登字 111 号

杏子奶油蛋糕



草莓奶油蛋糕



櫻桃奶油蛋糕



后小

萨哈巧克力蛋糕



苹果攀



妇女帽



果冻芭利拿

荷兰奇夫人蛋糕





蛋奶布丁



水果杂拌



圣诞布丁



巧克力泡夫/蛋奶泡夫

炸小蔷薇





杏仁瓦片



巧克力小球



前 言

在目前兴盛的文化热中，饮食文化是倍受青睐的一个方面。中国的饮食文化向来闻名遐迩，在改革开放的大潮中，东西方饮食文化交流日益频繁，当越来越多的西方人盛赞东方佳肴之时，西餐西点亦正逐渐为国内普通人所熟悉，逐渐来到千家万户的餐桌上。为此，了解一下西方饮食文化的特点，掌握一点西方家常糕点的制作方法以及饮食习俗，不仅可大开眼界，而且是饶有兴味的。

本书根据日本今田美奈子编著的《点心制作词典》编译，内中精选了法国、英国、德国、瑞士、奥地利、意大利等国家家喻户晓的日常糕点，在介绍这些糕点的作法同时，还介绍糕点的起源和特色，由此读者可以从本书了解到欧式糕点的概貌。

本书系统地介绍了海绵蛋糕、白脱蛋糕、攀、果馅饼、饼干、酵母糕点、乳酪糕点、薄煎饼、泡夫糕点、油炸糕点、布丁、冰冻点心、巴伐利亚、果子冻、杏仁冻糕、水果甜点、糖果、巧克力等18个大类180余种欧式糕点，逐一系列出每种糕点的配料和制

作步骤,简单明了,通俗易懂。本书具有实用和可操作的特点,适用于一般家庭。

编译者

1991.8.

目 录

欧式糕点的基本用料	1
欧式糕点的基本操作技术	7

海绵蛋糕

白巧克力奶油蛋糕	16
草莓奶油蛋糕	17
* 搅奶油制法	18
杏子奶油蛋糕	19
裱花奶油蛋糕	20
* 白脱奶油制法	21
外交官奶油蛋糕	21
果酱蛋糕卷	23
摩加奶油蛋糕卷	24
柠檬卷	25
香蕉卷	26
荷包蛋	27
鲍姆蛋糕	27

白脱蛋糕

皇家蛋糕	30
法兰克福蛋糕	31
四同量蛋糕	32
阿尔代什蛋糕	33
菊花蛋糕	34
西姆内尔蛋糕	35
*焦砂糖浆制法	36
獐鹿背形蛋糕	37
玛德雷努	38
莱茵国王大蛋糕	39

攀

*攀面团的制法	42
布歇小攀	42
千层糕	44
苹果攀	45
杏子攀	46
菠萝攀	47
巧克力攀	48
苹果脆卷	49

果馅饼

*果馅饼皮的制法	52
----------------	----

橙子馅饼	53
* 牛奶蛋黄乳制法	53
草莓馅饼	54
杏子馅饼	54
樱桃馅饼	55
柠檬馅饼	56
施瓦本苹果馅饼	57
24种小馅饼	58
沙司苹果馅饼	61
甜沙司樱桃馅饼	62
林茨馅饼	63

饼干

杏仁瓦片	65
奶油蛋卷	66
动物饼干	67
牛眼和三只眼	69
* 冰箱饼干	70
可可饼干	70
大理石	71
杏仁可可饼干	72
班伯里	72
斯特拉斯堡	73
葡萄酒饼干	74

酵母糕点

萨瓦兰	77
巴巴	78
库格洛夫	79
蜂蜇	81
小树干	82

乳酪糕点

奶油裱花乳酪饼	85
黑浆果乳酪饼	86
蛋奶乳酪饼	87
酸奶乳酪饼	89
樱桃酒乳酪饼	90
乳酪饼	91
蛋花乳酪饼	93
苏法莱乳酪饼	94
乳酪卷	95

薄煎饼

薄煎饼	97
苏泽特薄煎饼	99
千层薄煎饼	100
杏仁薄煎饼	100
诺曼底薄煎饼	101

皇帝薄煎饼	102
硬华夫	103
软华夫	104

泡夫糕点

蛋奶泡夫	105
巧克力泡夫	107
樱桃奶油泡夫	107
花篮泡夫	108
巴黎布雷斯特	109
麦加面包	110
干酪泡夫	111

油炸糕点

炸小蔷薇	112
炸泡夫	113
炸疙瘩	114
炸苹果	115
炸牛奶蛋黄乳	116

布丁

橙汁布丁	118
英国杏仁布丁	119
伦敦桥布丁	120
蛋奶布丁	121

咖啡布丁	122
------------	-----

苏法菜

蛋奶苏法菜	124
橙汁苏法菜	125
干酪苏法菜	126

面团

巴登团子	128
杏子团子	129
萨尔斯堡包	130

冰冻点心

香草冰淇淋	132
巧克力冰淇淋	133
草莓冰淇淋	133
猕猴桃冰淇淋	134
菠萝冰淇淋	134
酸樱桃冰淇淋	135
李子冰淇淋	135
香草蛋奶冻	135
咖啡蛋奶冻	136
菠萝木司	137
草莓木司	137
葡萄酒冻	138