

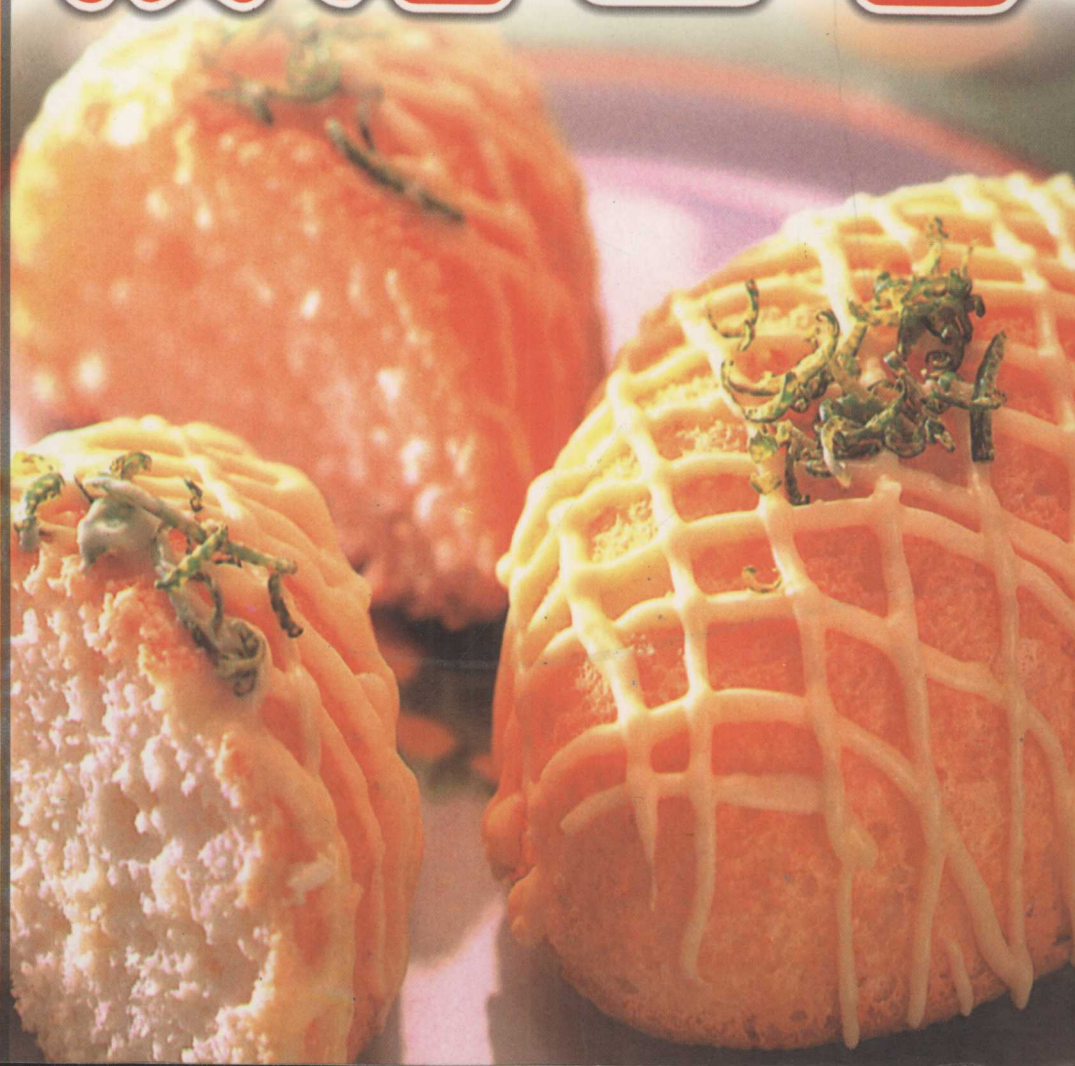
家庭经典厨艺



创造高品味
吃的无化
食的艺术

Hongpeimianbao

烘焙面包



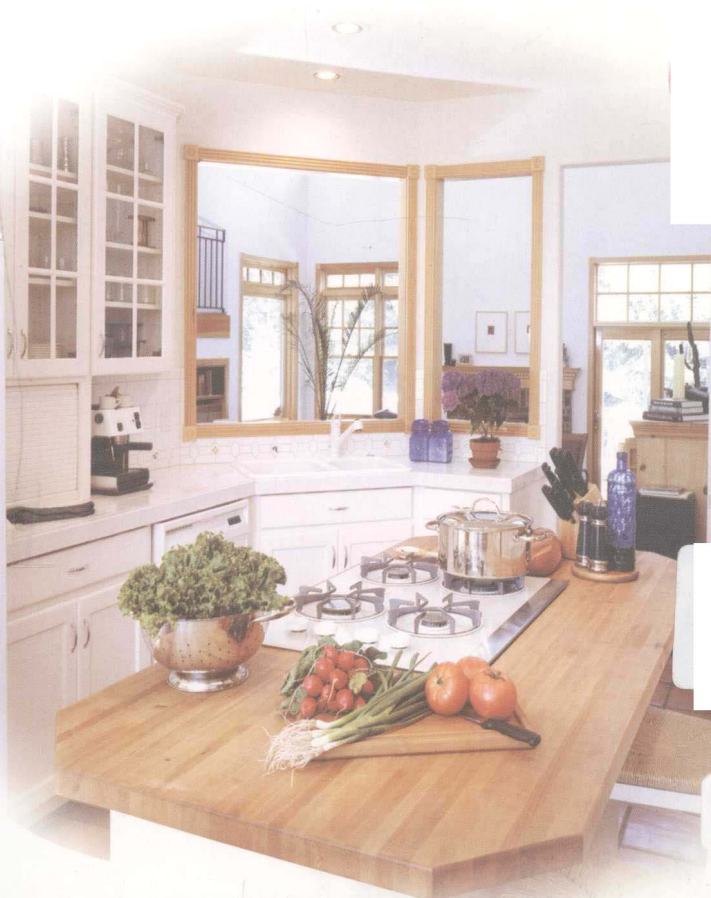
JINGDIANCHUYI

人民出版社



· 家庭经典厨艺 ·

烘焙面包

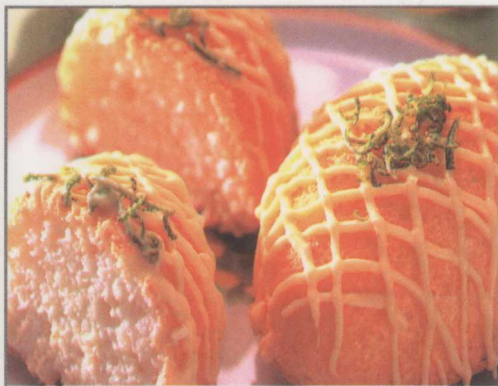




创造高品味
吃的无化
食的艺术

家庭经典厨艺

烘焙面包



图书在版编目(CIP)数据

烘焙面包 / 海月编. — 延吉: 延边人民出版社, 2001.4
(家庭经典厨艺丛书)

ISBN 7-80648-594-5

I. 烘... II. 海... III. 面食—食谱
IV. TS213.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 16250 号

ISBN 7-80648-594-5



9 787806 485941 >

家庭经典厨艺—烘焙面包

海月 主编

责任编辑: 桂镇教

出版: 延边人民出版社

发行: 各地新华书店

印刷: 长春市百花彩印有限公司 2003 年 3 月第 1 版第 1 次印刷

开本: 889 × 1194 毫米 1/24

印张: 30 字数: 40 千字

书号: ISBN 7-80648-594-5/Z · 72 总定价: 200.00 元(每册 20.00 元)

本书如出现印装质量问题请与印刷厂联系调换

JIA TING JING DIAN CHU YI

目录

原味面包

- 1/ 贝壳面包
- 2/ 丹麦可松吐司
- 3/ 开花小面包
- 4/ 瑞士面包
- 5/ 螺旋奶油面包
- 6/ 山型白吐司
- 7/ 墨西哥面包
- 8/ 丹麦牛角面包
- 9/ 奶油餐包
- 10/ 红豆面包
- 11/ 奶油大理石面包
- 12/ 松子面包
- 13/ 奶油卷
- 14/ 甜心面包
- 15/ 奶油空心面包
- 16/ 五峰白吐司
- 17/ 奶油裂口吐司
- 18/ 香葱乡村面包
- 19/ 奶油猫舌小面包
- 20/ 布丁面包
- 21/ 奶油起司
- 22/ 起酥面包
- 23/ 牛奶面包
- 24/ 全麦吐司
- 25/ 欧式奶露面包
- 26/ 圆顶奶油吐司
- 27/ 欧式圣诞面包

蔬果型面包

- 28/ 橘子面包
- 29/ 凤梨酥
- 30/ 葡萄干吐司
- 31/ 菠萝面包
- 32/ 肉桂面包
- 33/ 马铃薯果子
- 34/ 沙菠萝面包
- 35/ 马铃薯沙拉面包
- 36/ 葡萄干面包
- 37/ 马铃薯甜甜圈
- 38/ 什锦杂果面包
- 39/ 桂香面包
- 40/ 水果卷心面包
- 41/ 坚果饺子
- 42/ 香橘面包
- 43/ 面包水果塔
- 44/ 杏仁面包球
- 45/ 柠檬布丁派
- 46/ 椰子面包
- 47/ 葱油面包
- 48/ 洋葱吐司

健康型面包

- 49/ 多谷麦芬
- 50/ 火腿玉米面包
- 51/ 黑麦面包
- 52/ 黄豆杂粮吐司

- 53/ 绿茶戚风蛋糕
- 54/ 杂粮蛋糕
- 55/ 绿豆面包
- 56/ 杂粮面包

点心式面包

- 57/ 叉烧酥
- 58/ 皮蛋酥
- 59/ 黄金栗子
- 60/ 棋盘小面包
- 61/ 坚果斯康饼
- 62/ 巧克力魔球
- 63/ 蛋黄酥
- 64/ 三角松饼
- 65/ 奶酥面包
- 66/ 香桥烧饼
- 67/ 奶油棋格双色面包
- 68/ 花生面包
- 69/ 核桃塔
- 70/ 芝麻甜面包

贝壳面包

beikemianbao

材料

A料: 奶油 225 克、糖 180 克、蛋 250 克

B料: 柠檬汁 1 杯、柠檬皮 1 个

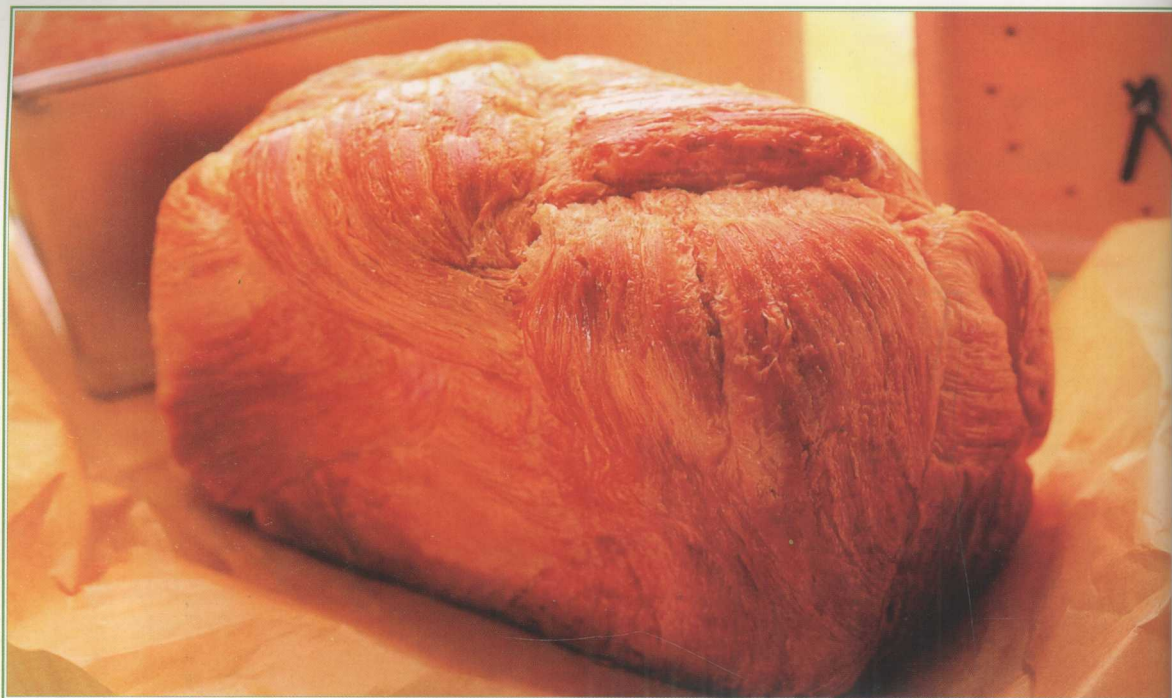
C料: 低筋面粉 150 克、发粉 10 克、杏仁粉 100 克

作法

1. 奶油倒入锅中，煮到有焦味时加入糖和蛋搅拌均匀；
2. 按顺序加入柠檬汁、柠檬皮，再加入低筋面粉、发粉、杏仁粉搅拌均匀；
3. 盛出后放入冰箱中冷藏 2 个小时以上，直到杏仁粉被完全吸湿；
4. 把做好的材料全部装入挤花袋中，挤入贝壳形的模盘内；
5. 烤箱预热，放入模盘，烤到表皮呈现出金黄色时取出，脱模晾凉。



hongpeimianbao



丹麦可松吐司

danmaikesongtusi

材料

A料: 高筋面粉 1000 克、奶粉 40 克、改良剂 2 茶匙、糖 120 克、盐 1 茶匙

B料: 冰水 540 克、速溶酵母 1 大匙、蛋 1 个

C料: 雪白油 60 克、酥油 300 克、蛋水适量

作法

1. 把 A 料混合后放在面板上，在中间挖个空洞，水、速溶酵母和蛋调匀，慢慢倒入空洞中，和面粉搓揉成团，接着加入雪白油，继续揉成一个光滑且有延展性的面团；
2. 揉好的面团放在一边 15-20 分钟，用擀面棍擀成长方形，把准备好的酥油包在面皮中，放在撒有高筋面粉的面板上，盖上保鲜膜，送入约 5℃ 的环境中进行基本发酵 30 分钟；
3. 发酵好的面皮擀开，折四折后再次擀开，如此重复 3 次；
4. 面皮擀成长方形，切成 30 × 2 公分的长条，每 3 条编成一个辫子，放入吐司模型，发酵 40-50 分钟；
5. 面团胀到模型的八、九分高时，涂上蛋水，送进预热的烤箱，烘烤 25 分钟，呈金黄色时取出。

jiatingjingdianchuyi

开花小面包

kaihuaxiaomianbao

材料

A料: 高筋面粉 500 克、奶粉 30 克、改良剂半茶匙、
胚芽 25 克、糖 70 克、盐 1 茶匙

B料: 水 350 克、速溶酵母 1 大匙

C料: 奶油 50 克、奶水适量

作法

1. 高筋面粉、奶粉和改良剂混合，加入胚芽、糖、盐继续拌匀；
2. 把酵母粉倒入水中溶解均匀，倒入面粉中拌揉成一个面团，加入奶油继续揉成光滑且有延展性的面团；
3. 面团放入抹过油的深盘中，盖上湿布，基本发酵 40 分钟；
4. 再把面团分成多个小面团，滚圆，放在一边松弛 5-10 分钟；
5. 再次滚圆，摆入烤盘中，并在表面用剪刀剪十字刀口，再次发酵后抹上 2 次奶水；
6. 最后，送入烤箱中，用全火烘烤 12-15 分钟，直到表面上色后取出，脱模晾凉就可以了。



hongpeimianbao



瑞士面包

ruishimianbao

材 A料: 高筋面粉 560 克、黑麦粉 140 克、奶粉 15 克、
盐 15 克

料 B料: 干性酵母 15 克、水 430 克

作法

1. 先把B料混合，用打蛋器搅拌到干性酵母溶解；
2. A料混合均匀，加入3/4的酵母水，低速搅拌成面团，再慢慢加入剩余的酵母水，做成面团；
3. 把面团放在一边发酵到原来的2-3倍大时，切分成小块，再松弛5分钟；
4. 用擀面棍把松弛好的面团擀成长方形，再由上而下滚成圆筒状，放入烤盘中整型发酵40分钟；
5. 用刀在表面划出斜口，送入预热的烤箱中，全火烤熟后就可以取出来了。

jiatingjingdianchuyi

螺旋奶油面包

luoxuannaiyoumianbao

材 料

A料: 高筋面粉 400 克、牛奶 260 克、蛋 1 个、细砂糖 30 克、速溶酵母 2 茶匙、盐半茶匙、奶油 40 克、奶水适量

B料: 酥油 100 克、奶油 100 克、蜂蜜 20 克

作 法

1. 高筋面粉和糖、盐、蛋、奶油混合;
2. 牛奶和速溶酵母调匀溶解, 慢慢加入面粉中, 揉合成光滑且有延展性的面团, 发酵 60 分钟;
3. 把面团分成 60 克重的多个小面团, 滚圆, 松弛 10 分钟, 并搓揉成长条状, 发酵 5 分钟;
4. 在每支螺管上抹上油, 把长条状面团裹在螺管上, 排入抹好油的烤盘中, 在表面抹上 2 次奶水;
5. 送入预热的烤箱中烤约 15 分钟, 直到面包表面上色后出炉, 抽出螺管模型, 晾凉;
6. B 料中的酥油、奶油混合拌打成乳白色, 再慢慢加入蜂蜜, 拌打成光亮的奶油霜, 装入挤花袋中;
7. 从面包的底部挤入奶油, 最后, 再贴上葡萄干装饰一下就行了。



hongpeimianbao



山型白吐司

shanxingbaitusi

材料

A料: 高筋面粉 800 克、低筋面粉 200 克、奶粉 50 克、改良剂 2 大匙、细砂糖 100 克、盐半茶匙
B料: 速溶酵母 2 茶匙、水 450 克、蛋 2 个
C料: 油 100 克、奶水适量

作法

1. 把 A 料中的材料混合，水与速溶酵母调匀，和蛋一起加入面粉中揉合成团，再加入奶油继续搓揉成光滑且有延展性的面团；
2. 把揉好的面团放入抹好油的深盆中，盖上湿布，基本发酵 60 分钟；
3. 发酵好的面团切分成所需吐司的大小，再等分成 5 小块，滚圆，松弛 5 分钟；
4. 再次滚圆，放入抹好油的模型中，进行 40 分钟的整型发酵；
5. 在表面抹一层奶水，送入烤箱中，烘烤约 30 分钟，当表面呈金黄色时出炉，晾凉就可以了。

jiatingjingdianchuyi

墨西哥面包

mexigemianbao

材 料

A料: 面团 1 份

B料: 奶油 57 克、雪白油 171 克、糖粉 190 克、盐 1.9 克、蛋 152 克、低筋粉 190 克

作

1. 面发酵后，把面团分成多个小面团，每个面团重 60 克，分别滚圆后，放在一旁发酵 15 分钟，再盖上保鲜膜备用；

法

2. 奶油、雪白油和盐混合在盆中，拌匀（注意：不要打发，否则流动性不好，表面的孔大）；

3. 分次加入蛋液，这样可以避免油水分离；

4. 低筋面粉过筛后倒入盆中，搅拌成糊，装在挤花袋中，在发酵好的面团上挤出螺旋状；

5. 放入预热的烤箱中，烘烤 30—40 分钟后熟透后取出就可以了。



hongpeimianbao



丹麦牛角面包

dannmairiujiaomianbao

材料

A料: 高筋面粉 400 克、低筋面粉 100 克、奶粉 3 大匙、细砂糖 40 克、盐半茶匙

B料: 水 250 克、速溶酵母 4 茶匙、蛋 1 个

C料: 白油 2 大匙、酥油 200 克、蛋水适量

作法

1. 把高、低筋面粉和奶粉混合拌匀，放在面板上，在中间挖一个空洞，放入细砂糖、盐、调匀的速溶酵母、蛋，一起揉合成团，并加入白油继续搓揉成光滑有延展性的面团；
2. 盘中抹油，放入揉好的面团，盖上湿布，发酵约 15 分钟；酥油压扁，装入塑料袋中，冷藏；
3. 发酵好的面团擀成长方形的片，把冰硬的酥油铺入面皮中，包好，边缘压紧，冷藏 10-15 分钟；
4. 取出折三折后擀开，重复三次，冷藏一会儿，擀压成 0.5 公分厚的面皮，切割成三角形；
5. 在三角形的底部切一小刀，刀口分开向上卷起成牛角形；
6. 把牛角形的面包放入烤盘上，抹上 2 次蛋水，烤 15-20 分钟，表面呈金黄色就可以了。

jiatingjingdianchuyi

奶油餐包

naiyoucanbao

材料

A料:高筋面粉 520 克、低筋面粉 70 克、奶粉 30 克、改良剂 1/4 茶匙

B料:盐 1 茶匙、糖 70 克、蛋 1 个、速溶酵母 1 大匙

C料:冰水 250 克、奶油 70 克

作法

1. 高、低筋面粉、改良剂、奶粉混合均匀，中间挖一个空洞；
2. 速溶酵母与水溶解均匀后，与盐、糖、蛋一起慢慢倒入空洞内拌揉成团，再加入奶油继续揉搓成光滑且有延展性的面团；
3. 盆中抹上一层油，放入揉好的面团，盖上湿布，发酵40—60分钟，直到面团胀到原来的2倍大；
4. 把发酵好的面团分成多个小面团，每个小面团重约30克，滚圆，松弛5—10分钟，再把这些小面团滚圆，排入抹过油的模型中，在表面喷些水，进行最后的发酵；
5. 发酵后的面团胀到原来的八分大时，在表面抹上奶水（2次），送进烤箱，到表面呈金黄色时取出。



hongpeimianbao



红豆面包

hongdoutianbao

材料

A料: 高筋面粉 1000 克、奶粉 2 大匙、改良剂 1 茶匙、盐 1 茶匙、糖 200 克

B料: 冰水 500 克、速溶酵母 4 茶匙、蛋 2 个

C料: 奶油 120 克、红豆馅 900 克、奶水适量

- ## 作法
1. 高筋面粉、奶粉、改良剂、盐、糖混合均匀，中间挖一个空洞；
 2. 速溶酵母与水溶解均匀后，和蛋一起慢慢倒入空洞中拌揉成团，再加入奶油继续揉搓成光滑有延展性的面团，盆中抹上一层油，放入揉好的面团，盖上湿布，发酵40分钟；
 3. 发酵好的面团分成每个重 60 克的多个小面团，滚圆，压扁，并包入 25 克的红豆馅，再次滚圆，放置松弛 5 分钟；
 4. 把面团压扁，排列在抹好油的烤盘中，做最后的发酵（约 40 分钟）；
 5. 在面团表面刷上 2 次奶水，送入已先预热至 200℃ 的烤箱下层，全火烤约 15 分钟出炉。

jiatingjingdianchuyi

奶油大理石面包

naiyou dalishi mianbao

材料

A料: 低筋面粉 420 克、玛琪琳 190 克、糖粉 400 克、酥油 190 克、蛋 420 克

B料: 可可粉 25 克

作法

1. 把 A 料中的糖、玛琪琳、酥油混合后打发，分次加入打散的蛋搅拌均匀（2-3 次）；
2. 再放入低筋面粉，用慢速拌匀，形成白面糊；
3. 取出 300 克的白面糊，与可可粉搅拌均匀，制成黑面糊；
4. 模型中铺好纸，先放入白面糊至模型的 1/2 处，抹平，再放入黑面糊至模型的 3/4 处，再次抹平；
5. 放入预热到 190℃ 的烤箱中，烘焙 25-30 分钟，全部熟透后出炉；
6. 冷却后切片就可以了。



hongpeimianbao



松子面包

songzimianbao

材 料

A料: 蛋白 170 克、红糖 150 克、橄榄油 100 克

B料: 低筋面粉 100 克、泡打粉 4 克、松子 150 克

作 法

1. 把蛋白快速打至发泡
2. 按顺序加入红糖和橄榄油，用打蛋器搅拌均匀；
3. 再加入低筋面粉、泡打粉、松子再次用打蛋器搅拌均匀；
4. 倒入模型中约八分满时，在表面撒上松子；
5. 最后，送入烤箱中，全火烘烤 15 分钟，直到表面着色后出炉，脱模晾凉。

jiatingjingdianchuyi

奶油卷

naiyoujuan

材 料

A料: 高筋面粉 420 克、低筋面粉 75 克、奶粉 30 克、盐 1 茶匙、糖 70 克

B料: 速溶酵母 2 茶匙、冰水 250 克、奶油 70 克

C料: 蛋 1 个、奶水适量

作 法

1. 把高、低筋面粉、奶粉与盐、糖混合均匀，中间挖一个空洞；
2. 速溶酵母与水溶解均匀，与蛋慢慢倒入空洞内拌揉成团，加入奶油揉搓成光滑有延展性的面团；
3. 盆中抹上一层油，放入揉好的面团，盖上湿布，发酵约 40 分钟，到面团胀到原来的 2 倍大；
4. 把发酵好的面团分成多个小面团，每个小面团重约 60 克，滚圆，松弛 5—10 分钟，把这些小面团分别揉成水滴状，压扁，再用擀面棍从宽的底部向上延伸擀开，成上细下宽的面皮；
5. 面皮由宽底卷起，使两旁都有螺旋形，摆入抹油的烤盘，表面喷些水，发酵 30—40 分钟；
6. 在发酵好的面团表面抹些奶水，送入 180℃ 的烤箱中，全火烘焙 12—15 分钟，呈金黄色时取出。



hongpeimianbao

家庭经典厨艺 13 烘焙面包

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com