

# 烘焙 宝典 珍藏版

500张超详细图解零失败

+ 150

材料器具全介绍

烘焙材料  
& 器具  
大图鉴

人气烘焙名师  
吴美珠 著

辽宁科学技术出版社

© 2009, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书于2008由中国台湾朱雀文化事业有限公司整合行销安排授权辽宁科学技术出版社在中国大陆独家出版简体中文版本。

著作权合同登记号: 06-2009第210号。

版权所有·翻印必究

### 图书在版编目(CIP)数据

烘焙宝典: 珍藏版/吴美珠著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2010.2

ISBN 978-7-5381-6223-3

I. 烘… II. 吴… III. 烘焙-糕点加工 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第232636号

---

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 邮编: 110003)

印刷者: 沈阳市北陵印刷厂有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 236mm

印 张: 9.75

字 数: 150千字

印 数: 1~6000

出版时间: 2010年2月第1版

印刷时间: 2010年2月第1次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 屈 铭

版式设计: 屈 铭

责任校对: 耿 琢

---

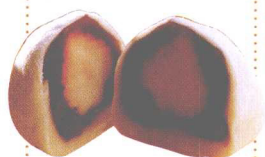
书 号: ISBN 978-7-5381-6223-3

定 价: 38.00 元

联系电话: 024-23284367 邮购热线: 024-23284502

E-mail: conniekang1113@hotmail.com

http://www.lnkj.com.cn



超详细的材料器具全介绍

# 烘焙宝典 珍藏版



辽宁科学技术出版社  
• 沈 阳 •

# 轻松学会做点心



●●●●进入烘焙业已有10年寒暑，看过、学过、也做过不少西点蛋糕与面包，比起创意的西点烘焙书，介绍经典产品并拥有详细烘焙技巧介绍的食谱书，总是最受入门新手及烘焙同好的欢迎，本书因为融合了全方位的烘焙操作手法及详细的图文解说，且配方精准，绝对可轻松且成功地做出美味点心，所以长期以来深受读者的喜爱与推崇，虽多次印刷，存书皆已售罄，经读者一再催促而再版，本次在再版之外，同时加入了网络询问度最高的5款经典产品，让内容更加扎实丰富。

●●●●好书永远受到大家的欢迎，希望与烘焙同好一起分享这本实用易学的好书，在此感谢读者的支持与爱护，只要看到大家做出成功美味产品的喜悦，就是我最大的快乐！

吴美珠



# CONTENTS

建议您可以从有\*符号的内容开始学起，很容易就成功哦！

|                  |    |
|------------------|----|
| 轻松学会做点心 .....    | 2  |
| 常用材料介绍 .....     | 6  |
| 常用器具图鉴 .....     | 14 |
| 烘焙的基础用语和做法 ..... | 22 |
| 给初学者的建议 .....    | 30 |

## 西点类

|                 |    |
|-----------------|----|
| 软式小西饼 .....     | 34 |
| 戒指饼干 .....      | 36 |
| *手工蛋卷 .....     | 38 |
| 可丽饼 .....       | 39 |
| *杏仁瓦片酥 .....    | 40 |
| 意式坚果巧克力饼干 ..... | 42 |
| 草莓杏仁挞 .....     | 44 |
| 姜饼屋 .....       | 46 |
| 牛轧糖 .....       | 48 |
| 枣泥核桃糖 .....     | 50 |
| 泡芙 .....        | 52 |
| 奶油布丁馅 .....     | 54 |





## 蛋糕类

|                |    |
|----------------|----|
| 香醇摩卡戚风卷·····   | 56 |
| 抹茶红豆戚风蛋糕·····  | 58 |
| *大理石雪纺蛋糕·····  | 60 |
| 焦糖布丁蛋糕·····    | 62 |
| *麦香核桃香蕉蛋糕····· | 64 |
| 水果蛋糕·····      | 66 |
| 香橙蛋糕·····      | 68 |
| 黄金蛋糕和薄饼·····   | 70 |
| 巧克力蓝莓蛋糕·····   | 72 |
| 布朗尼蛋糕·····     | 74 |
| 蛋糕装饰步骤·····    | 76 |

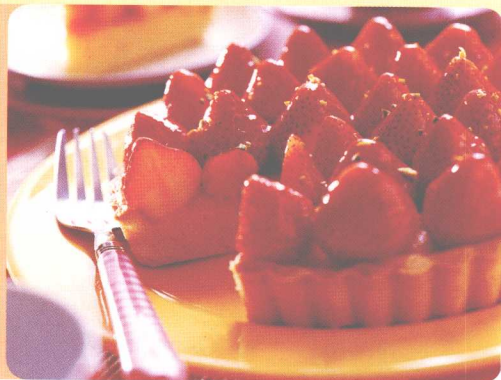
## 西点慕斯类

|              |    |
|--------------|----|
| 栗子蛋糕·····    | 80 |
| 蓝莓慕斯·····    | 82 |
| 草莓慕斯·····    | 84 |
| 奶香水果慕斯·····  | 86 |
| 提拉米苏·····    | 88 |
| 加州樱桃慕斯·····  | 90 |
| 洋梨乌龙茶慕斯····· | 92 |
| 巧克力慕斯·····   | 94 |
| *水晶御露·····   | 96 |
| *咖啡果冻·····   | 98 |

### 做法索引

特别将本书会用到的内馅及夹层、铺底蛋糕等的做法——列出，让您更方便找寻。

|              |             |
|--------------|-------------|
| 奶油霜 26       | 蛋糕装饰步骤 76   |
| 巧克力装饰片 29    | 酒糖液 83      |
| 杏仁奶油馅 45     | 手指饼干 89     |
| 蛋白霜 47       | 饼干底 105、119 |
| 奶油布丁馅 54     | 油酥做法 125    |
| 咖啡奶油霜 57     | 油皮做法 125    |
| 巧克力蛋糕 73、115 | 芋头馅 131     |



# 奶酪蛋糕类

- 轻乳酪蛋糕.....102
- 樱桃奶酪蛋糕.....104
- 原味奶酪蛋糕.....106
- 美国奶酪蛋糕.....108
- \* 大理石奶酪蛋糕.....110
- 黑莓奶酪蛋糕.....112
- 薄荷奶酪蛋糕.....114
- 巧克力奶酪蛋糕.....116
- \* 低脂茅屋奶酪派.....118
- 红茶蓝莓奶酪蛋糕.....120



# 中点类

- 港式老婆饼.....124
- \* 蛋黄酥.....126
- 绿豆凸.....128
- 芋头酥.....130
- 膨饼.....132
- 咖喱饺.....134
- \* 凤梨酥.....136
- 桃酥饼.....138
- 卤肉豆沙饼.....140
- 草莓麻糬.....142
- 奶油酥饼.....144
- 铜锣烧.....146
- 桂圆核桃蛋糕.....148
- 苹果杯子蛋糕.....150
- 黄金香草戚风蛋糕.....152



# 常用材料介绍

在制作西点时，正确地使用材料是很重要的，了解材料的性质及功能，可以让你减少失败的概率哦！

## Ingredients

### 粉类

▼面粉分三种：

**高筋面粉：**面粉中蛋白质含量约11%~13%，多用来制作面包，又叫“面包面粉”，如用手捏成一团，手一张开即会松散开，故一般用来防黏的手粉多为高筋面粉。

**中筋面粉：**面粉蛋白质含量约9%~12%，一般用来制作包子、馒头、各种中式面食点心及饼皮等，又称“粉心面粉”。

**低筋面粉：**面粉蛋白质含量约7%~9%，筋性低，一般用来制作蛋糕及饼干，当捏于手中时会成团，不易松散。

**全麦面粉：**是用小麦的麦壳连米糠及胚芽内胚乳碾磨而成，常用来制作全麦面包、馒头、饼干。

► **裸麦粉：**用来制作面包时必须与60%~70%的其他面粉混合使用，不然面包质地会太紧实，沉重，口感不佳。



### 淀粉类

► **玉米淀粉：**简称玉米粉，可作为勾芡稠化的材料，有胶冻的能力，经加水调开后，加热至65℃时，即产生胶凝作用，可用于派馅、布丁馅的制作。

► **玉米碎粒：**是由玉米研磨成的细小碎粒，制作比萨、法国面包时撒于烤盘上，防止面团粘黏及增加口感。



► **元宵粉：**泡过的糯米加水磨成米浆后，再干燥成粉，称元宵粉，较细致。



► **糕粉：**又称凤片粉，圆糯米泡水之后，炒熟，然后再磨成粉，因为是熟粉，所以要冷藏才不会产生油味。

► **澄粉：**即小麦淀粉，无筋性，用于制作虾饺皮、水晶饺等（又称水晶粉）。

► **葛粉：**属淀粉类胶冻原料，葛根水磨成粉后，再脱水干燥，常用于制作日式凉点，口感滑糯，软硬适中。

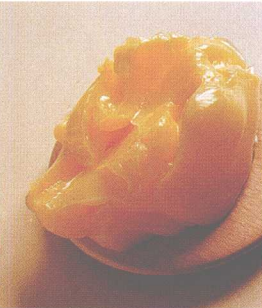


## 油脂制品类

▶ **奶油**：分有盐及无盐两种，无盐味道比较新鲜，且较甜，烘焙效果较好，如使用有盐奶油，则配方中的盐分就要减少。真正的奶油是从牛奶中提炼出来的，可作为高级西点及蛋糕的原料。

▶ **发酵奶油**：经过发酵过程而制成的奶油称为发酵奶油。

▶ **白油**：系油脂加工脱臭、脱色后，再给予不同程度的氢化，使之成为固体白色的油脂，可用于面包制作或代替猪油使用。另有与白油类似的雪白油，打发性佳，油质洁白细腻，可用于重奶油蛋糕、奶油霜饰之用。



▶ **酥油**：即无水奶油，而一般酥油是加工酥油，利用氢化白油添加黄色素和奶油香料配制而成的。



▶ **猪油**：由猪的脂肪提炼出来，可用于酥皮类及中式点心，气味芳香。

▶ **液态油**：有色拉油、橄榄油、香油、花生油、液态奶油等，可用于蛋糕及中点饼皮制作。



▶ **裹入油**：制作丹麦面包、起酥松饼及需有层次感的面团时，包入的片状人造奶油。油脂含水分以不超过20%为佳。

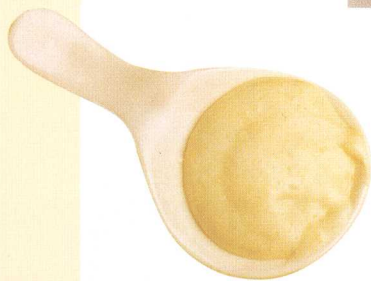


▶ **烤盘油**：用玉米油或奶油制成，喷于烤模可防粘沾防黏，也可喷于面包表面做亮光剂使用。

▶ **人造奶油**：此油含水15%~20%及含盐3%，熔点较高，可代替奶油使用，价格比奶油低。

## 油脂的储存

任何脂肪在空气中放置太久都会产生氧化作用，使油脂变质，故应将油脂储存于加盖的容器内，放置于阴凉干燥的地方，而奶油熔点低，较易腐坏，应保存于冰箱中冷藏或冷冻。



## 糖类

► **细砂糖**：比一般砂糖更细，比较适合制作西点蛋糕，因其与面糊搅拌时较易溶解均匀，并能吸附较多油脂，乳化作用佳，可产生较均匀的气孔组织以及较佳的容积量。

► **二砂糖**：含有少量焦糖，如烘焙食品需特别风味，而无色泽影响时，可代替白砂糖使用。

► **糖粉**：由糖经研磨成粉状，一般糖粉内均加有约3%的淀粉，防止结块，用于霜饰或较松软的西点饼皮。

► **防潮糖粉**：糖粉加适量淀粉和油脂即为不受潮糖粉，做装饰产品表面用。

► **冰糖**：精制度比细砂糖高，没有特殊味道，加热不会混浊，可用来做果酱、软糖、卤肉品。

► **红糖（黑糖）**：含有浓浓的糖蜜及蜂蜜的香味，常用于风味较重的蛋糕与饼干产品中。

► **西点转化糖浆**：砂糖加水 and 酸煮至约108℃的温度，冷却后加碱中和即为糖浆，此糖浆可久存而不结晶。

► **玉米糖浆**：又称葡萄糖浆，由水分、蔬菜胶质的糊精以及葡萄糖为主的各种糖类组合而成，能增加产品的湿性，常用于糖霜及糖果的调饰。

► **焦糖**：砂糖经加热后焦化成深褐色，可作为调色表面及增加香味用。

► **麦芽糖**：分较透明的轻糖度水麦芽及糖度较高、颜色较深的麦芽糖。

► **蜂蜜**：是一种含果糖及葡萄糖等单糖的天然糖浆，风味特殊，含转化糖，有保湿作用。

## 乳制品



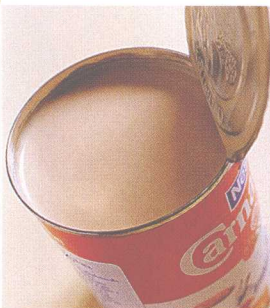
▶ **鲜奶**：为健康食品，具有营养价值，又可用来提高蛋糕及西点品质，其功用有：1. 调整面糊浓度。2. 增加蛋糕内的水分，让组织更细致。3. 鲜奶中的乳糖可增加外表色泽、口感及香味。

▶ **奶粉**：全脂奶粉：其水分低于5%，乳脂肪含量为26%~40%。

**脱脂奶粉**：含乳脂肪量低于1.5%，水分含量低于5%，均匀细致且柔软并富弹性及光泽。



▶ **淡奶（蒸发奶）**：奶品蒸发浓缩，不加糖，装罐杀菌后，即为蒸发奶，乳脂肪含量6.5%，脱脂奶固形物含量16.5%，全脂奶固形物含量23%。



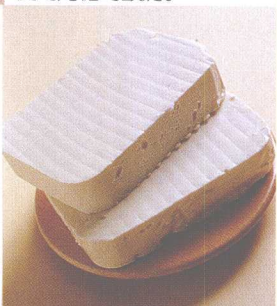
▶ **酸奶油**：是由牛奶中添加乳酸菌培养或发酵后而制成的，含18%乳脂肪，是质地浓稠、味道较酸的乳制品。

**酸奶**：是由牛奶经过菌种培养而成的，市面大部分酸奶都已添加香料或调味料及加甜味以增加口味及风味，但制作西点时最好使用无糖的酸奶。

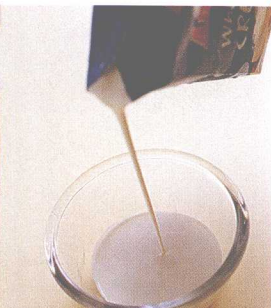


▶ **炼乳**：奶品加糖、加热、蒸发浓缩成加糖浓缩奶品，即为炼乳，其乳脂肪含量不可低于0.5%，乳固形物含量不低于24%。

▶ **奶油奶酪（cream cheese）**：是最常使用的奶酪，它是鲜奶油经过细菌分解所产生的奶酪及经过凝乳处理所制成的。



▶ **马士卡彭奶酪（Mascarpone Cheese）**：产于意大利的新鲜奶酪，固形物中含乳脂肪80%，有轻爽的甜味及奶香，是提拉米苏中不可或缺的材料。



▶ **鲜奶油（鲜乳脂）**：乳脂本身为液态，含有很多的油脂，故加工效果较差，常被用于馅料、霜饰、酱汁及冰冷甜点的原料，经加入蔬菜胶质或安定剂可弥补不易加工的不足。

## 蛋

▶ **全蛋**：包含蛋白和蛋黄，不含蛋壳的液体蛋，海绵蛋糕均是以全蛋和糖经隔水加热38~42℃打发做成的。

**蛋白**：全蛋去除蛋黄及蛋壳即是，可用来做天使蛋糕或糖霜、饼干等。

**蛋黄**：全蛋去除蛋白及蛋壳，含有天然乳凝剂，可使面糊质地光滑、产品柔软，常用来做布丁、虎皮及蛋黄蛋糕或蛋挞液。蛋的蛋白质在烘焙过程中会产生凝结作用，具有韧性及咬劲，蛋经搅打可包覆空气，经加热烘烤后随温度增高而扩张，有助于成品的膨大作用，亦可作为刷于产品表面、加深产品外表色泽及香味的原料，使用更具营养价值。





## 凝固剂

▶ **吉利丁 (果冻粉)**: 是将海藻类的石花菜煮熔过滤, 凝固后再冷冻干燥而成, 有条状及粉状, 但粉状使用较方便。

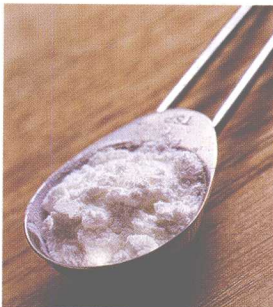
▶ **鱼胶粉**: 是动物胶, 由动物的皮及骨骼提炼出蛋白质胶质, 常用于冷冻西点、慕斯蛋糕类的胶冻之用, 用4~5倍冷水浸泡吸水软化后, 连水一起再隔水融化使用。

▶ **鱼胶片**: 是动物胶经脱色去味制作成片状, 使用时浸泡在冰水内软化后, 挤干水分再隔水融化使用。



## 膨胀剂

▶ **酵母粉**: 呈微小颗粒状, 用量为新鲜酵母的1/3, 是使面包、馒头等点心类产品发酵的酵母。酵母与糖作用后, 产生二氧化碳与酒精, 当烘焙受热后, 酒精被蒸发, 而二氧化碳会扩张, 即产生膨大效果, 应置于不透光容器内, 冷藏保存。



▶ **泡打粉 (B.P.) 发粉**:

基本作用为使产品膨大, 可改善产品组织颗粒及每一个气室的组织, 使蛋糕组织有弹性, 面糊的蛋白质增加韧性, 防止气室互相粘黏, 蛋糕组织更细密, 应保存于加盖密闭的罐内, 置于阴凉干燥处即可, 不需冷藏。



▶ **小苏打粉**: 呈细白粉末状, 遇水和热或其他酸性中和, 可放出二氧化碳, 一般用于酸性较重的蛋糕及小西饼配方中, 尤其在巧克力点心中使用, 可酸碱中和, 使产品颜色较深。

▶ **臭粉或碳酸氢氨**: 受热即分解为二氧化碳和水, 在面团内温度升高即开始膨胀, 一般用在含水量少的产品中, 如饼干、泡芙、沙琪玛、油条等。



▶ **塔塔粉 (Cream of tartar)**: 酸性盐, 用来降低蛋白碱性和煮化糖浆, 于蛋白打发时添加, 增强韧性。



▶ **S.P. 乳化剂 (蛋糕乳化剂)**: 可使油、水在搅拌过程中易于融合、乳化, 不会油水分离, 可使面糊比重降低, 蛋糕品质获得改善。



## 其他添加物

▶ **盐**: 在配方中可增加产品的咸度, 不会使人食后生腻, 可作为调味料及增加面团的韧性和弹性。

▶ **面包改良剂**: 用在面包配方内可改善面包的操作性、体积、组织及柔软性, 延缓老化、延长保存期限。





## 巧克力、咖啡

▶ **巧克力**：由可可、可可脂和糖粉等制成，再添加其他调味材料，可制成苦、甜、牛奶等口味巧克力。

▶ **白巧克力**：由可可脂加糖粉、奶粉制成，因不含可可成分，所以可做成白色巧克力。

▶ **苦甜巧克力**：由不同的巧克力浆混合其他材料制成苦、甜牛奶巧克力。可可脂含量越高品质越好，分调温及非调温的。



▶ **调味巧克力砖**：由可可脂、糖、奶粉加颜色香料制成草莓、柠檬、薄荷等口味，可刮成薄片装饰蛋糕，一般为国内制造。



▶ **纽扣巧克力豆**：制成纽扣大小的巧克力操作方便，不需切碎，为调温巧克力，大部分是进口。

▶ **耐烘烤巧克力豆**：加在饼干面团或重奶油蛋糕内，烘烤不会熔化，可增加口感及价值感。



▶ **软质巧克力**：巧克力加入糖浆煮成黏稠状，可作调味料、淋酱、冰品、抹酱、夹心等使用。

▶ **装饰巧克力**：市售现成品有多种口味及色系，搭配蛋糕装饰方便省时。



▶ **可可粉**：去除巧克力中的油脂，研磨制成粉状，可混合在饼干、蛋糕或撒于西点蛋糕表面增加风味及装饰，可可粉不含糖，有高铁、中脂、低脂之分。

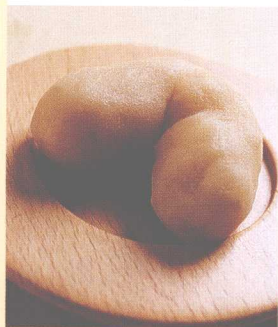


▶ **咖啡粉**：即速溶咖啡粉，可溶解于热水中，制作咖啡果冻、蛋糕、冰品等。

## 糖霜饰料

▶ **杏仁膏**：由煮熟的脱皮杏仁粒加糖粉及蛋白制成，用来做蛋糕时有保湿作用及香味，亦可拿来作蛋糕装饰。

▶ **霜饰巧克力米**：用食用色素加糖及巧克力做成彩色小米状，做蛋糕装饰或冰品装饰。





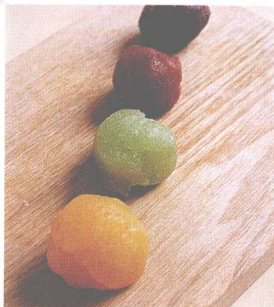
## 果馅酱料

▶ **樱桃派馅：**用红樱桃或黑樱桃做成的果酱，可用来制作饼、挞、松饼的内馅，或装饰蛋糕及夹心。

▶ **耐烘烤果馅：**是用淀粉勾芡，用来做烘烤产品时不会像果胶类果酱遇热变稀而流失。



▶ **凤梨酥馅：**将菠萝、冬瓜经熬煮后加入糖、麦芽等材料做成似软糖状，用来做凤梨酥等糕点的水果馅，也可以调味成梅子、哈密瓜、草莓、蓝莓等口味。



▶ **芋头馅：**以蒸熟芋头加糖、麦芽、豆沙、香料做成，用来做中点芋头酥及蛋糕夹心装饰很受欢迎，因甜度低，所以保存期限很短，做好后应尽快食用。



▶ **各式豆沙馅：**由白扁豆、红豆、绿豆等材料经熬煮后加糖及麦芽，再调入各种不同口味材料制成的豆沙馅，有加奶油及不加奶油两种。

## 水果蜜饯

▼ 在制作小西点、蛋糕、饼、挞等西点时，常会加入一些干燥的水果蜜饯，与加入新鲜水果的西点相比别有风味。使用时可整粒也可切碎加入其他材料中混合使用。

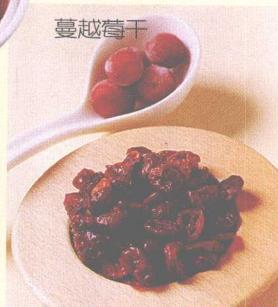
橙皮



蜜之果



蔓越莓干

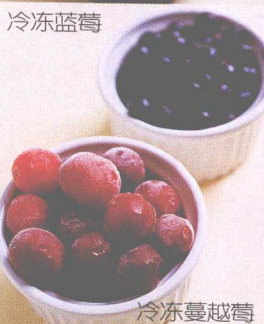


## 水果罐头、冷冻水果

▼ 当有些水果当地不产或者进口的新鲜水果价格昂贵时，水果罐头及冷冻水果就成为方便的替代品，而且不分季节都可食用。



黑樱桃



冷冻蓝莓

冷冻蔓越莓

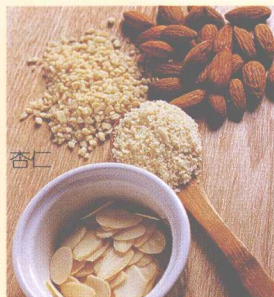
杏、桃干



各式葡萄干



水蜜桃



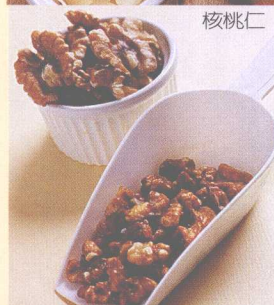
杏仁

## 干果粮类

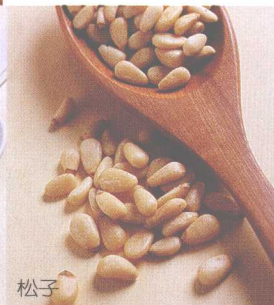
▶▶▶ 各种营养丰富、芳香可口的干果，是制作西点时不可或缺的材料，可酌量加在面糊内，增加口感及香味，也可作为表面装饰材料，应用的范围很广。在选择时，要挑选新鲜的产品，并趁早用完，没用完的部分要避免放在高温潮湿的环境下，应放在冰箱冷藏或放在阴凉干燥处保存。



芝麻



核桃仁



松子



开心果仁



葵花子

南瓜子



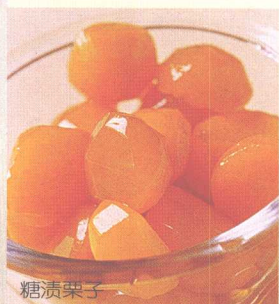
燕麦片



椰丝粉



椰奶



糖渍果丁

## 酒类

▶▶▶ 可去除腥味，增加点心的风味，常见的用酒有白兰地、朗姆酒等。而有特殊风味的酒则要添加在适合的西点内，如橙皮酒因有橙皮的香味，适用于有柳橙口味的西点上；咖啡酒则适用于咖啡或巧克力口味的点心上。

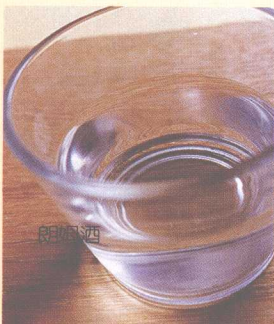
咖啡酒



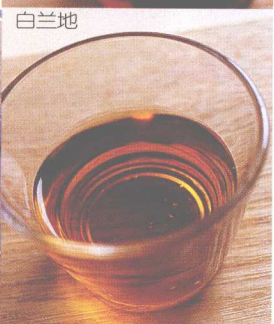
## 香料

▶▶▶ 可去除牛奶和蛋的腥味，并增添西点的香味，使做出来的点心更可口，最常使用的如香草精、香草粉、豆蔻粉、肉桂粉等。在使用时，要注意添加的量，因有些香料味道强烈，过量会造成相反效果。

香草精



白兰地



白兰地

## 食用色素

▶▶▶ 可增加西点的色泽，使制作的西点更漂亮可口，在操作时只需加入极少的量即可达到增色效果。



# 常用器具图鉴

制作西点前，一定要先认识制作西点的工具，并且了解每种工具的特性及功能，才能更容易上手。

● U t e n s i l s ● ● ● ●

## 模具类

模具是用来固定西点形状的模型，在市面上有各种材质及功用的模具，现就不同材质的模具在表面处理及材质的特性上做一些说明，让你更了解所使用的模具：

### 一、依表面处理区分：

1. 镀锌处理：一般钢板镀锌，以达到防锈效果，用毕需常保持干燥，防止氧化生锈。

2. 阳极处理：表面经过阳极处理，保有铝材原色，抗氧化。

3. 硬膜处理：表面经过阳极硬膜处理，耐磨耐洗，不易刮伤表面，不易变形，使用更加卫生。

4. 不粘原料处理：一般以 P. T. F. E 不粘原料表面处理，使用时蘸少许油脂更能确保不粘效果。

5. 不粘处理：表面经过不粘处理，具有黑褐色表面外观，有良好的防粘性，清洁更容易（只能用软布刷洗）。

6. 银石不粘处理：表面经过银石处理，呈银灰色外观，是市面上销售的最高级的防粘处理模具（只能用软布刷洗）。

**分量器：**自设定材料分量的器具，只要调整好分量，就能轻松分出重量一样的甜点。让材料不多不少地均匀分配于每一份点心，减少很多烘焙的时间。



### 二、依材质特性区分：

#### 1. 金属类：

(1) 不锈钢：虽具不生锈、钢性强韧的特色，但导热性不太均匀，不易加工，售价亦较高。

(2) 马口铁：是气候干燥国家经常使用的材质，用毕需常保持干燥，防止氧化生锈，具质软易加工、售价也较低廉等优点。

(3) 铝箔：非常轻便，用完即弃，容易被大自然分解，既环保又卫生。

(4) 一般铝材：材质较软，易变形，导热性佳。

(5) 铝合金：加强铝质强度，不易变形，导热性一样好，是市场中的主流产品。

(6) 镀铝钢板：除保留了铝质优良的导热性外，内包高张力钢板，不易变形且更能耐高温。

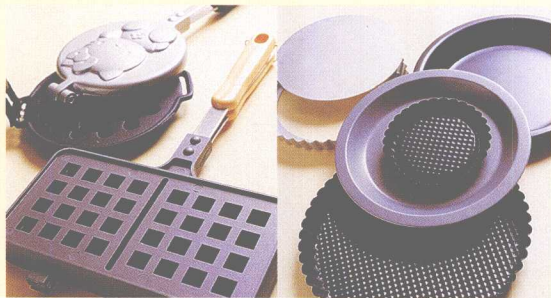
2. 纸类：易变形，轻便，用完即弃，外观多变，更能衬托产品特色，既环保又卫生。

3. 玻璃：强化耐热玻璃，透明化的效果，更能凸显产品的特殊性。

4. 陶瓷：多为焗烤使用，如烤布丁、法式餐点。

5. 木材：多用于中式月饼模或蜂蜜蛋糕圈模。

6. 胶质：多作为巧克力模、果冻模、可烤布丁模等，材质有 PVC、硅胶等多种。



## 烤派盘类

▲ **松饼烤盘：**在家制作松饼的好帮手，直接燃气加热，很方便。

▲ **菊花派盘：**做饼不可或缺的模具，有活动底与固定底及不同花边的多种选择。

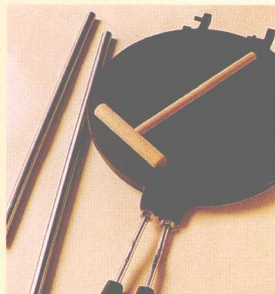
▲ **浅烤盘：**用来制作比萨薄饼类产品。

▲ **多穴平烤盘：**烘烤时移动容易，受热均匀，小量制作的使用与收藏都方便。

▼ **平烤盘、网架：**平烤盘是用来烘焙饼干、蛋糕卷或面包等不可缺少的模具；而网架则用在产品出炉时散热铺放之用。

▼ **深平烤盘：**用来做整盘切块蛋糕或面包，也用来当水盘隔水烘焙使用。





▶ **蛋卷可丽饼烤盘**：顾名思义，就是蛋卷与可丽饼专用烤盘，你也可拿来炒春卷皮、蛋皮，反面也可当铁板烧用哦。

▶ **矩形模**：各种水果蛋糕、水果条、重奶油蛋糕常用的模子。

▶ **加盖吐司模**：吐司专用的模子，加盖可烤出方正长条形状，不加盖就成漂亮的山形吐司了。



▶ **带扣圆形模**：具有活动底好脱模的优点，圆周亦可松扣，让脱模更容易，部分模子外圈也可用来当慕斯圈用，一举数得。

▶ **圆形模**：初学者做蛋糕的第一选择，有活动底好脱模与固定底可隔水烤两种。



▶ **活动心形模**：蛋糕体较高，中空的心形活动底设计，做出的成品与众不同。



▶ **中空与菊花造型模**：中空的双层菊花图形也有固定与活动底设计，蛋糕体不怕烤不透！

▶ **固定心形模**：蛋糕体较低，分为心形固定与活动底两种设计，脱模也很容易。

▶ **椭圆形模**：固定式的椭圆形模最常拿来做起奶酪蛋糕。



▶ **动物造型模**：数不尽的各种动物造型，是小朋友的最爱。



▶ **小型造型模**：不同形状的点心造型，显现不同的风味与风格，不妨多加利用。



▶ **蜂蜜蛋糕框与蛋圈**：蜂蜜蛋糕专用木框，可烤出均匀的色泽，减少边料焦化损失；不同形状的蛋圈创造出不同的用餐情趣。

▶ **凤梨酥圈模**：不同形状的凤梨酥圈，可以搭配不同的口味，就看你如何创意了。

