



## 家庭烘焙最佳读本

烘焙启蒙必备第一书

◎一本专为烘焙爱好者打造的**零起点入门宝典**，  
面包、布丁、甜点、蛋糕，时尚烘焙糕点全面包涵，  
款款**色香味俱全**，一定会让你爱不释手。  
全书图片精美，教授详实，带你步入**神奇的烘焙世界**。

「**快手做糕点  
天天新花样**」

**缤纷款式任你选择  
详尽图解从零起步**



# THE NEW OPTIMUM NUTRITION BIBLE

中国名厨 | 国家级烘焙大师 | **黎国雄** 主编



## 成就非凡烘焙技艺

学做烘焙的权威指南



◎**国家级烘焙大师**告诉你简单实用的**家庭烘焙原则**，  
给你前所未有的成功体验。每款西点的配方都是  
作者经多次实践获得，本书还提供**作者用心记录**的  
**制作窍门**，指导**家庭烘焙快速上手、一次完成**。  
**烘焙新手必备的第一书**



**健康  
大讲堂**

大图片·高清晰

特大型欣赏式彩色图典



## 分步详解零失败

呈现烘焙过程的每一步

◎**550款经典烘焙糕点**，每款都附有**6~12张制作过程**  
的示范图片，并配有**详细的文字说明**，全书超过  
**4000张分步图**，让即使是新手的你也能根据指导一  
步步完成糕点制作，**享受成功**。

BAKING BIBLE

妙手烘焙不求人!

550款精美糕点制作步步详解  
4000张分步详解图让新手一次成功

# 家庭烘焙圣经

Jia

Ting

Hong

Bei

黑龙江出版集团  
黑龙江科学技术出版社



Baking Bible

# 家庭烘焙圣经

黎国雄 主编



黑龙江出版集团  
黑龙江科学技术出版社

---

## 图书在版编目 (CIP) 数据

家庭烘焙圣经/黎国雄主编. — 哈尔滨: 黑龙江  
科学技术出版社, 2012. 3

ISBN 978-7-5388-7112-8

I. ①家… II. ①黎… III. ①烘焙—糕点加工 IV.  
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第049114号

## 家庭烘焙圣经

JIATING HONGBEI SHENGJING

---

主 编 黎国雄

责任编辑 刘 野 孙 鹏

封面设计 景雪峰

出 版 黑龙江科学技术出版社

地址: 哈尔滨市南岗区建设街41号 邮编: 150001

电话: (0451) 53642106 电传: (0451) 53642143

网址: [www.lkcbs.cn](http://www.lkcbs.cn) [www.lkpub.cn](http://www.lkpub.cn)

发 行 全国新华书店

印 刷 深圳市彩美印刷有限公司

开 本 600mm×1020mm 1/10

印 张 32

字 数 250千字

版 次 2012年8月第1版 2012年8月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5388-7112-8/TS·450

定 价 48.00元



【版权所有，请勿翻印、转载】

---







当指尖感受着面粉的柔软，厨房飘逸的全是糕点的香气，等待着充满烘焙光泽、造型各异的饼干和面包出炉，是不是让人重回温情的童年时光？翻开本书，近千种香醇甜蜜的糕点将带你领略各式做法，每一天都可以放松沉浸在美好的烘焙世界里。



# 目录

序 言 .....2



## 烘焙的材料、工具、模具介绍 .....



烘焙的基本材料介绍 ..... 10

烘焙的基本工具介绍 ..... 12

给烘焙塑形的基本模具 . 14

## 面包类 .....



制作面包的基本原料.....18

制作面包的基本工具.....19

制作面包时常见的问题...20

面包基本馅料和皮的制作...21

杏仁提子面包.....28

美式提子面包.....28

洋葱芝士面包.....29

草莓面包.....29

鸡尾面包.....30

鲍汁叉烧面包.....30

三文治吐司.....31

西式香肠面包.....31

番茄面包.....32

牛油面包.....32

胡萝卜营养面包.....33

乳酪红椒面包.....33

枸杞养生面包.....34

花生球面包.....34

咖啡面包.....35

中法面包.....35

乳酪苹果面包.....36

卡士达面包.....36

法式大蒜面包.....37

玉米沙拉面包.....37

腰果全麦面包.....38

全麦长棍面包.....38

维也纳苹果面包.....39

茄司面包.....39

洋葱培根面包.....40

芝士火腿面包.....40

草莓夹心面包.....41

奶油椰子面包.....41

炸香菇鸡面包.....42

蓝莓菠萝面包.....42

虾仁玉米面包.....43

菠萝提子面包.....43

红糖提子面包.....44

瓜子仁面包.....44

香芹热狗面包.....45

乳酪枸杞面包.....45

甘笋吐司.....46

香橙吐司.....46

黄桃面包.....47

可松面包.....47

蔓越莓吐司.....48

香菇培根卷.....48

鸡肉芝士面包.....49

蜜豆黄金面包.....50

黄金杏仁面包.....51

芝士可松面包.....52

瑞士红豆面包.....53

玉米芝士面包.....54

黑椒热狗丹麦面包.....55

番茄蛋面包.....56

肉松芝士面包.....57

红豆辫子面包.....58

奶酪蓝莓面包.....59

东叔串.....60

培根串.....61

培根可松面包.....62





番茄热狗丹麦面包.....	63
椰子丹麦面包.....	64
火腿芝士丹麦面包.....	65
亚提士面包.....	66
核桃提子丹麦面包.....	67
麻糖花面包.....	68
番茄牛角面包.....	69
毛毛虫面包.....	70
调理肉松面包.....	71
蔓越莓辫子面包.....	72
禾穗椰蓉面包.....	73
椰奶提子面包.....	74
椰奶提子丹麦面包.....	75

香菇鸡面包.....	76
甘纳和风面包.....	77
番茄迷迭香意大利香料 面包.....	78
火腿蛋三文治.....	79
西兰花面包.....	80
大米三色早餐面包.....	81
地瓜面包.....	82
红茶面包棒.....	83
红豆绿茶面包.....	84
酥皮板栗面包.....	85
苹果面包.....	86
红豆甜南瓜面包.....	87

槽子面包.....	88
蛋黄酱玉米面包.....	89
花式水果面包圈.....	90
燕麦面包.....	91



## 布丁类



制作果冻啫喱的基本原料.....	94
制作果冻啫喱的基本工具.....	94
果冻原材料的选择和制作 诀窍.....	95
让你更美丽的果冻搭配.....	96
吃果冻的注意事项.....	97
意大利奶酪布丁.....	98
红枣布丁.....	99
地瓜布丁.....	100
杏桃布丁.....	101
绿豆布丁.....	102
豌豆布丁.....	103
烤芒果布丁.....	104
柳橙山药布丁.....	105
豆浆乳酪布丁.....	106
巧克力布丁.....	107
薰衣草布丁.....	108
草莓蛋奶布丁.....	109
豆奶玉米布丁.....	110
燕麦牛奶布丁.....	111
红薯豆浆烤布丁.....	112
大理石乳酪布丁.....	113

葡萄玛瑙奶冻.....	114
蓝莓酸奶冻.....	115
天山雪莲冻.....	116
紫米奶冻.....	117
哈密瓜奶冻.....	118
双色西瓜果冻.....	119
红酒雪梨冻.....	120
菠萝水晶冻.....	121
生啤酒果冻.....	122
柳橙果皮冻.....	123
草莓优格冻.....	124
枇杷椰果冻.....	125
芋头西米冻.....	126
巧克力西米冻.....	127
葡萄干软糖果冻.....	128
红豆沙冻.....	129
蔓越莓布丁.....	130
樱桃奶酪冻.....	131
鸡蛋果布丁.....	132
茉莉奶冻布丁.....	133
香蕉布丁.....	134
米饭布丁.....	135

南瓜布丁.....	136
白葡萄酒水果布丁.....	137
香橙布丁.....	138
牛奶咖啡布丁.....	139
甜橙果冻布丁.....	140
百香椰果布丁.....	141
芦荟苹果醋布丁.....	142
蓝莓杏仁牛奶布丁.....	143
杨梅果冻布丁.....	144
奇异果香蕉布丁.....	145
芒果果冻.....	146
覆盆子果冻.....	147
菠萝柠檬果冻.....	148
益力多苹果果冻.....	149
番石榴果冻.....	150
三色果冻杯.....	151
香蕉水果冻.....	152
草莓乳酪冻.....	153
芒果奶冻.....	154
草莓奶冻.....	155
薄荷奶冻.....	156
胡萝卜奶冻.....	157

香蕉牛奶果冻 .....	158	焦糖奶冻 .....	162	红茶巧克力奶冻 .....	166
咖啡欧蕾果冻 .....	159	红酒牛奶果冻 .....	163	蜂蜜奶冻 .....	167
黑糖炼乳果冻 .....	160	熏衣草奶冻 .....	164	草莓芒果奶冻 .....	168
椰香樱桃水晶冻 .....	161	百香火龙果果冻 .....	165	圣女果酸奶布丁 .....	169

## 甜点类



制作甜点的基本原料介绍 ..	172	香芋蛋糕 .....	195	椰香蛋糕 .....	210
制作甜点的基本工具介绍 ..	173	栗子蛋糕 .....	195	可可蛋糕卷 .....	211
奶油芝士巧克力慕斯 ..	175	淮山蛋糕 .....	196	寿司蛋糕卷 .....	211
白巧克力覆盆子慕斯 ..	176	奶油苹果蛋糕 .....	196	香草香槟慕斯 .....	212
玫瑰巧克力慕斯 .....	177	苹果戚风蛋糕 .....	197	焦糖夹心蛋糕 .....	213
日风抹茶慕斯 .....	178	咸味火腿蛋糕 .....	197	草莓焦糖蛋糕 .....	214
芒果巧克力慕斯 .....	179	西洋蛋糕 .....	198	纽约乳酪蛋糕 .....	215
香草蓝莓慕斯 .....	180	玉枕蛋糕 .....	198	巧克力香橙布朗尼 .....	216
柳橙酸奶派 .....	181	肉松夹心蛋糕 .....	199	芝士条 .....	217
柳橙乳酪慕斯 .....	182	年轮蛋糕 .....	199	黄金皮蛋糕 .....	218
覆盆子巧克力慕斯 .....	183	安格拉斯蛋糕 .....	200	杏仁戚风蛋糕 .....	219
香蕉奶酪慕斯 .....	184	樱桃天使蛋糕 .....	200	金三角蛋糕 .....	220
菠萝椰浆慕斯 .....	185	柳橙蛋糕 .....	201	甜筒蛋糕 .....	221
瑞士纹身卷 .....	186	蓝莓核桃蛋糕 .....	201	花纹皮蛋糕 .....	222
红蜜豆天使蛋糕卷 .....	186	虎纹皮蛋糕 .....	202	香妃蛋糕 .....	223
香草巧克力慕斯 .....	187	重芝士蛋糕条 .....	202	焦糖布丁蛋糕 .....	224
蕾雅酸奶慕斯 .....	187	布丁蛋糕 .....	203	木纹皮蛋糕 .....	225
榛果慕斯 .....	188	全麦蛋糕 .....	203	咖啡蛋糕卷 .....	226
红茶慕斯 .....	188	绿茶红豆蛋糕 .....	204	斑马蛋糕卷 .....	227
白巧克力柠檬慕斯 .....	189	红豆海绵蛋糕 .....	204	绿茶彩布蛋糕 .....	228
黑白巧克力慕斯 .....	189	橄榄蛋糕 .....	205	可可彩布蛋糕 .....	229
花生酱脆皮慕斯 .....	190	翡翠蛋糕 .....	205	千层蛋糕 .....	230
魔鬼蛋糕 .....	190	紫米蛋糕 .....	206	鸳鸯蛋糕卷 .....	231
莲蓉蛋糕 .....	191	提子蛋糕 .....	206	新意蛋糕卷 .....	232
红枣奶油蛋糕 .....	191	香草奶油蛋糕 .....	207	香橙蛋糕卷 .....	233
枸杞奶油蛋糕 .....	192	富士蛋糕 .....	207	日式草莓条形蛋糕 .....	234
黑枣蛋糕 .....	192	香草布丁蛋糕 .....	208	百香樱桃蛋糕 .....	235
红蜜豆奶油蛋糕 .....	193	原味蛋糕 .....	208	南瓜芝士 .....	236
椰浆天使蛋糕 .....	193	枸杞蛋糕 .....	209	樱桃奶油蛋糕 .....	237
巧克力腰果蛋糕 .....	194	蜂巢蛋糕 .....	209	奶茶磅蛋糕 .....	238
果碎蛋糕 .....	194	橙香金元宝蛋糕 .....	210	柠檬奶油芝士磅蛋糕 ..	239



地瓜丁蛋糕.....	240	香口派.....	256	花生腰果松饼.....	272
香蕉巧克力蛋糕.....	241	南瓜蛋糕.....	257	大豆糯米松饼.....	273
核桃戚风蛋糕.....	242	无花果杏仁塔.....	258	巧克力松饼.....	274
黑芝麻三明治蛋糕.....	243	草莓吉布斯特塔.....	259	椰子汁松饼.....	275
黑樱桃迷你圆筒形蛋糕	244	草莓慕斯塔.....	260	柠檬酸奶松饼.....	276
红莓芝士蛋糕.....	245	胡桃塔.....	261	迷你巧克力派曲奇.....	277
地瓜芝士蛋糕.....	246	草莓拿破仑酥.....	262	糯米果仁小甜饼.....	278
土豆勃朗峰蛋糕.....	247	荷兰乳酪派.....	263	谷物条.....	279
迷你杯状蛋糕.....	248	白色巧克力曲奇.....	264	大米杏仁比斯考提.....	280
巧克力大理石芝士蛋糕	249	奶粉曲奇.....	265	芝麻百吉卷.....	281
红薯蛋糕.....	250	巧克力摩卡曲奇.....	266	绿茶玛德琳.....	282
奶油水果塔.....	251	黑芝麻、白芝麻曲奇球	267	草莓酸奶烤饼.....	283
蒙蒂娜蛋糕.....	252	椰子曲奇.....	268	大米麻花甜甜圈.....	284
欧培拉蛋糕.....	253	红茶鸡蛋曲奇.....	269	蔓越莓慕斯.....	285
帕菲慕斯蛋糕.....	254	大米绿茶曲奇.....	270		
诱惑.....	255	艾草英式松饼.....	271		

## 蛋糕类



制作蛋糕的基本原料.....	288	卷形巧克力配件.....	300	柳橙慕斯蛋糕.....	310
制作蛋糕的基本工具.....	289	半卷形巧克力配件.....	300	绿茶慕斯蛋糕.....	311
蛋糕制作常见问题的解决方法和		月亮形巧克力配件.....	300	蓝莓慕斯蛋糕.....	312
制作关键.....	290	花形巧克力配件.....	301	士多啤梨慕斯蛋糕.....	313
黑巧克力蛋糕体.....	292	网格巧克力配件.....	301	香橙玉桂慕斯蛋糕.....	314
白巧克力蛋糕体.....	292	木纹巧克力配件.....	301	咖啡慕斯蛋糕.....	315
柠檬蛋糕体.....	293	花团锦簇.....	302	草莓芝士蛋糕.....	316
杏仁蛋糕体.....	293	旋转轮盘.....	302	樱桃乳酪蛋糕.....	317
板栗蛋糕体.....	294	青春的波动.....	303		
圆形海绵蛋糕体.....	294	热情缤纷.....	303		
长方形海绵蛋糕体.....	295	草莓花篮蛋糕.....	304		
布朗尼蛋糕体.....	295	松仁巧克力蛋糕.....	304		
瑞士卷蛋糕体.....	296	花样年华.....	305		
绿茶蛋糕体.....	296	冷冻榴莲芝士蛋糕.....	305		
沙哈蛋糕体.....	297	柠檬芝士蛋糕.....	306		
戚风蛋糕体.....	297	蓝莓芝士蛋糕.....	306		
重油蛋糕体.....	298	黄桃芝士蛋糕.....	307		
直角坯.....	298	黑米慕斯蛋糕.....	307		
空心坯.....	299	草莓慕斯蛋糕.....	308		
圆坯.....	299	菠萝慕斯蛋糕.....	309		







当指尖感受着面粉的柔软，厨房飘逸的全是糕点的香气，等待着充满烘焙光泽、造型各异的饼干和面包出炉，是不是让人重回温情的童年时光？翻开本书，近千种香醇甜蜜的糕点将带你领略各式做法，每一天都可以放松沉浸在美好的烘焙世界里。





---

## 图书在版编目 (CIP) 数据

家庭烘焙圣经/黎国雄主编. — 哈尔滨: 黑龙江  
科学技术出版社, 2012. 3

ISBN 978-7-5388-7112-8

I. ①家… II. ①黎… III. ①烘焙—糕点加工 IV.  
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第049114号

## 家庭烘焙圣经

JIATING HONGBEI SHENGJING

---

主 编 黎国雄

责任编辑 刘 野 孙 鹏

封面设计 景雪峰

出 版 黑龙江科学技术出版社

地址: 哈尔滨市南岗区建设街41号 邮编: 150001

电话: (0451) 53642106 电传: (0451) 53642143

网址: [www.lkcbs.cn](http://www.lkcbs.cn) [www.lkpub.cn](http://www.lkpub.cn)

发 行 全国新华书店

印 刷 深圳市彩美印刷有限公司

开 本 600mm×1020mm 1/10

印 张 32

字 数 250千字

版 次 2012年8月第1版 2012年8月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5388-7112-8/TS·450

定 价 48.00元



【版权所有，请勿翻印、转载】

---

# 目录

序 言 .....2



## 烘焙的材料、工具、模具介绍 .....



烘焙的基本材料介绍 ..... 10

烘焙的基本工具介绍 ..... 12

给烘焙塑形的基本模具 . 14

## 面包类



制作面包的基本原料.....18  
制作面包的基本工具.....19  
制作面包时常见的问题...20  
面包基本馅料和皮的制作..21  
杏仁提子面包.....28  
美式提子面包.....28  
洋葱芝士面包.....29  
草莓面包.....29  
鸡尾面包.....30  
鲍汁叉烧面包.....30  
三文治吐司.....31  
西式香肠面包.....31

番茄面包.....32  
牛油面包.....32  
胡萝卜营养面包.....33  
乳酪红椒面包.....33  
枸杞养生面包.....34  
花生球面包.....34  
咖啡面包.....35  
中法面包.....35  
乳酪苹果面包.....36  
卡士达面包.....36  
法式大蒜面包.....37  
玉米沙拉面包.....37  
腰果全麦面包.....38  
全麦长棍面包.....38  
维也纳苹果面包.....39  
茄司面包.....39  
洋葱培根面包.....40  
芝士火腿面包.....40  
草莓夹心面包.....41  
奶油椰子面包.....41  
炸香菇鸡面包.....42  
蓝莓菠萝面包.....42  
虾仁玉米面包.....43  
菠萝提子面包.....43

红糖提子面包.....44  
瓜子仁面包.....44  
香芹热狗面包.....45  
乳酪枸杞面包.....45  
甘笋吐司.....46  
香橙吐司.....46  
黄桃面包.....47  
可松面包.....47  
蔓越莓吐司.....48  
香菇培根卷.....48  
鸡肉芝士面包.....49  
蜜豆黄金面包.....50  
黄金杏仁面包.....51  
芝士可松面包.....52  
瑞士红豆面包.....53  
玉米芝士面包.....54  
黑椒热狗丹麦面包.....55  
番茄蛋面包.....56  
肉松芝士面包.....57  
红豆辫子面包.....58  
奶酪蓝莓面包.....59  
东叔串.....60  
培根串.....61  
培根可松面包.....62



番茄热狗丹麦面包.....	63
椰子丹麦面包.....	64
火腿芝士丹麦面包.....	65
亚提士面包.....	66
核桃提子丹麦面包.....	67
麻糖花面包.....	68
番茄牛角面包.....	69
毛毛虫面包.....	70
调理肉松面包.....	71
蔓越莓辫子面包.....	72
禾穗椰蓉面包.....	73
椰奶提子面包.....	74
椰奶提子丹麦面包.....	75

香菇鸡面包.....	76
甘纳和风面包.....	77
番茄迷迭香意大利香料 面包.....	78
火腿蛋三文治.....	79
西兰花面包.....	80
大米三色早餐面包.....	81
地瓜面包.....	82
红茶面包棒.....	83
红豆绿茶面包.....	84
酥皮板栗面包.....	85
苹果面包.....	86
红豆甜南瓜面包.....	87

槽子面包.....	88
蛋黄酱玉米面包.....	89
花式水果面包圈.....	90
燕麦面包.....	91



## 布丁类



制作果冻啫喱的基本原料.....	94
制作果冻啫喱的基本工具.....	94
果冻原材料的选择和制作 诀窍.....	95
让你更美丽的果冻搭配.....	96
吃果冻的注意事项.....	97
意大利奶酪布丁.....	98
红枣布丁.....	99
地瓜布丁.....	100
杏桃布丁.....	101
绿豆布丁.....	102
豌豆布丁.....	103
烤芒果布丁.....	104
柳橙山药布丁.....	105
豆浆乳酪布丁.....	106
巧克力布丁.....	107
薰衣草布丁.....	108
草莓蛋奶布丁.....	109
豆奶玉米布丁.....	110
燕麦牛奶布丁.....	111
红薯豆浆烤布丁.....	112
大理石乳酪布丁.....	113

葡萄玛瑙奶冻.....	114
蓝莓酸奶冻.....	115
天山雪莲冻.....	116
紫米奶冻.....	117
哈密瓜奶冻.....	118
双色西瓜果冻.....	119
红酒雪梨冻.....	120
菠萝水晶冻.....	121
生啤酒果冻.....	122
柳橙果皮冻.....	123
草莓优格冻.....	124
枇杷椰果冻.....	125
芋头西米冻.....	126
巧克力西米冻.....	127
葡萄干软糖果冻.....	128
红豆沙冻.....	129
蔓越莓布丁.....	130
樱桃奶酪冻.....	131
鸡蛋果布丁.....	132
茉莉奶冻布丁.....	133
香蕉布丁.....	134
米饭布丁.....	135

南瓜布丁.....	136
白葡萄酒水果布丁.....	137
香橙布丁.....	138
牛奶咖啡布丁.....	139
甜橙果冻布丁.....	140
百香椰果布丁.....	141
芦荟苹果醋布丁.....	142
蓝莓杏仁牛奶布丁.....	143
杨梅果冻布丁.....	144
奇异果香蕉布丁.....	145
芒果果冻.....	146
覆盆子果冻.....	147
菠萝柠檬果冻.....	148
益力多苹果果冻.....	149
番石榴果冻.....	150
三色果冻杯.....	151
香蕉水果冻.....	152
草莓乳酪冻.....	153
芒果奶冻.....	154
草莓奶冻.....	155
薄荷奶冻.....	156
胡萝卜奶冻.....	157



香蕉牛奶果冻 .....	158	焦糖奶冻 .....	162	红茶巧克力奶冻 .....	166
咖啡欧蕾果冻 .....	159	红酒牛奶果冻 .....	163	蜂蜜奶冻 .....	167
黑糖炼乳果冻 .....	160	薰衣草奶冻 .....	164	草莓芒果奶冻 .....	168
椰香樱桃水晶冻 .....	161	百香火龙果果冻 .....	165	圣女果酸奶布丁 .....	169

## 甜点类



制作甜点的基本原料介绍 ..	172	香芋蛋糕 .....	195	椰香蛋糕 .....	210
制作甜点的基本工具介绍 ..	173	栗子蛋糕 .....	195	可可蛋糕卷 .....	211
奶油芝士巧克力慕斯 ...	175	淮山蛋糕 .....	196	寿司蛋糕卷 .....	211
白巧克力覆盆子慕斯 ...	176	奶油苹果蛋糕 .....	196	香草香槟慕斯 .....	212
玫瑰巧克力慕斯 .....	177	苹果戚风蛋糕 .....	197	焦糖夹心蛋糕 .....	213
日风抹茶慕斯 .....	178	咸味火腿蛋糕 .....	197	草莓焦糖蛋糕 .....	214
芒果巧克力慕斯 .....	179	西洋蛋糕 .....	198	纽约乳酪蛋糕 .....	215
香草蓝莓慕斯 .....	180	玉枕蛋糕 .....	198	巧克力香橙布朗尼 .....	216
柳橙酸奶派 .....	181	肉松夹心蛋糕 .....	199	芝士条 .....	217
柳橙乳酪慕斯 .....	182	年轮蛋糕 .....	199	黄金皮蛋糕 .....	218
覆盆子巧克力慕斯 .....	183	安格拉斯蛋糕 .....	200	杏仁戚风蛋糕 .....	219
香蕉奶酪慕斯 .....	184	樱桃天使蛋糕 .....	200	金三角蛋糕 .....	220
菠萝椰浆慕斯 .....	185	柳橙蛋糕 .....	201	甜筒蛋糕 .....	221
瑞士纹身卷 .....	186	蓝莓核桃蛋糕 .....	201	花纹皮蛋糕 .....	222
红蜜豆天使蛋糕卷 .....	186	虎纹皮蛋糕 .....	202	香妃蛋糕 .....	223
香草巧克力慕斯 .....	187	重芝士蛋糕条 .....	202	焦糖布丁蛋糕 .....	224
蕾雅酸奶慕斯 .....	187	布丁蛋糕 .....	203	木纹皮蛋糕 .....	225
榛果慕斯 .....	188	全麦蛋糕 .....	203	咖啡蛋糕卷 .....	226
红茶慕斯 .....	188	绿茶红豆蛋糕 .....	204	斑马蛋糕卷 .....	227
白巧克力柠檬慕斯 .....	189	红豆海绵蛋糕 .....	204	绿茶彩布蛋糕 .....	228
黑白巧克力慕斯 .....	189	橄榄蛋糕 .....	205	可可彩布蛋糕 .....	229
花生酱脆皮慕斯 .....	190	翡翠蛋糕 .....	205	千层蛋糕 .....	230
魔鬼蛋糕 .....	190	紫米蛋糕 .....	206	鸳鸯蛋糕卷 .....	231
莲蓉蛋糕 .....	191	提子蛋糕 .....	206	新意蛋糕卷 .....	232
红枣奶油蛋糕 .....	191	香草奶油蛋糕 .....	207	香橙蛋糕卷 .....	233
枸杞奶油蛋糕 .....	192	富士蛋糕 .....	207	日式草莓条形蛋糕 .....	234
黑枣蛋糕 .....	192	香草布丁蛋糕 .....	208	百香樱桃蛋糕 .....	235
红蜜豆奶油蛋糕 .....	193	原味蛋糕 .....	208	南瓜芝士 .....	236
椰浆天使蛋糕 .....	193	枸杞蛋糕 .....	209	樱桃奶油蛋糕 .....	237
巧克力腰果蛋糕 .....	194	蜂巢蛋糕 .....	209	奶茶磅蛋糕 .....	238
果碎蛋糕 .....	194	橙香金元宝蛋糕 .....	210	柠檬奶油芝士磅蛋糕 ...	239

地瓜丁蛋糕.....	240	香口派.....	256	花生腰果松饼.....	272
香蕉巧克力蛋糕.....	241	南瓜蛋糕.....	257	大豆糯米松饼.....	273
核桃戚风蛋糕.....	242	无花果杏仁塔.....	258	巧克力松饼.....	274
黑芝麻三明治蛋糕.....	243	草莓吉布斯特塔.....	259	椰子汁松饼.....	275
黑樱桃迷你圆筒形蛋糕.....	244	草莓慕斯塔.....	260	柠檬酸奶松饼.....	276
红莓芝士蛋糕.....	245	胡桃塔.....	261	迷你巧克力派曲奇.....	277
地瓜芝士蛋糕.....	246	草莓拿破仑酥.....	262	糯米果仁小甜饼.....	278
土豆勃朗峰蛋糕.....	247	荷兰乳酪派.....	263	谷物条.....	279
迷你杯状蛋糕.....	248	白色巧克力曲奇.....	264	大米杏仁比斯考提.....	280
巧克力大理石芝士蛋糕.....	249	奶粉曲奇.....	265	芝麻百吉卷.....	281
红薯蛋糕.....	250	巧克力摩卡曲奇.....	266	绿茶玛德琳.....	282
奶油水果塔.....	251	黑芝麻、白芝麻曲奇球.....	267	草莓酸奶烤饼.....	283
蒙蒂娜蛋糕.....	252	椰子曲奇.....	268	大米麻花甜甜圈.....	284
欧培拉蛋糕.....	253	红茶鸡蛋曲奇.....	269	蔓越莓慕斯.....	285
帕菲慕斯蛋糕.....	254	大米绿茶曲奇.....	270		
诱惑.....	255	艾草英式松饼.....	271		

## 蛋糕类



制作蛋糕的基本原料.....	288	卷形巧克力配件.....	300	柳橙慕斯蛋糕.....	310
制作蛋糕的基本工具.....	289	半卷形巧克力配件.....	300	绿茶慕斯蛋糕.....	311
蛋糕制作常见问题的解决方法和制作关键.....	290	月亮形巧克力配件.....	300	蓝莓慕斯蛋糕.....	312
黑巧克力蛋糕体.....	292	花形巧克力配件.....	301	士多啤梨慕斯蛋糕.....	313
白巧克力蛋糕体.....	292	网格巧克力配件.....	301	香橙玉桂慕斯蛋糕.....	314
柠檬蛋糕体.....	293	木纹巧克力配件.....	301	咖啡慕斯蛋糕.....	315
杏仁蛋糕体.....	293	花团锦簇.....	302	草莓芝士蛋糕.....	316
板栗蛋糕体.....	294	旋转轮盘.....	302	樱桃乳酪蛋糕.....	317
圆形海绵蛋糕体.....	294	青春的波动.....	303		
长方形海绵蛋糕体.....	295	热情缤纷.....	303		
布朗尼蛋糕体.....	295	草莓花篮蛋糕.....	304		
瑞士卷蛋糕体.....	296	松仁巧克力蛋糕.....	304		
绿茶蛋糕体.....	296	花样年华.....	305		
沙哈蛋糕体.....	297	冷冻榴莲芝士蛋糕.....	305		
戚风蛋糕体.....	297	柠檬芝士蛋糕.....	306		
重油蛋糕体.....	298	蓝莓芝士蛋糕.....	306		
直角坯.....	298	黄桃芝士蛋糕.....	307		
空心坯.....	299	黑米慕斯蛋糕.....	307		
圆坯.....	299	草莓慕斯蛋糕.....	308		
		菠萝慕斯蛋糕.....	309		





# Common sense



轻松做糕点 X 秘诀全公开