



☆☆☆☆☆
Life Cooking

新手学做中点西点必备第一书
600道超人气中点西点完整图解
面点、饼干、酥、蛋挞、蛋糕、甜点……

中点西点

圣经

200道中式点心+200道西式点心+200道巧克力蛋糕及甜点

黎国雄 黄稳 主编

生活百科大系
大图片·高清晰
100%超值！
特大型欣赏式彩色图牌



Life Cooking

中点西点圣经

黎国雄 黄稳 主编

图书在版编目 (CIP) 数据

中点西点圣经/黎国雄, 黄稳主编. — 长沙: 湖南美术出版社, 2012. 3

ISBN 978-7-5356-4932-4

I. ①中… II. ①黎… ②黄… III. ①糕点—食品加工 IV. ①TS213. 2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第242104号

中点西点圣经

出 版 人: 李小山

策 划: 金鹰达

主 编: 黎国雄 黄 稳

责任编辑: 李 松 范 琳

封面设计: 景雪峰

出版发行: 湖南美术出版社

(长沙市东二环一段622号)

经 销: 湖南省新华书店

印 刷: 深圳市鹰达印刷包装有限公司

(深圳市龙岗区横岗街道红棉三路189工业区鹰达工业大厦)

开 本: 600×1020 1/10

印 张: 32

版 次: 2012年3月第1版 2012年3月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5356-4932-4

定 价: 48.00元

【版权所有, 请勿翻印、转载】

邮购联系: 0755-28631917 邮编: 518115

电子邮箱: luoy@yingdasz.com

如有倒装、破损、少页等印装质量问题, 请与印刷厂联系调换。

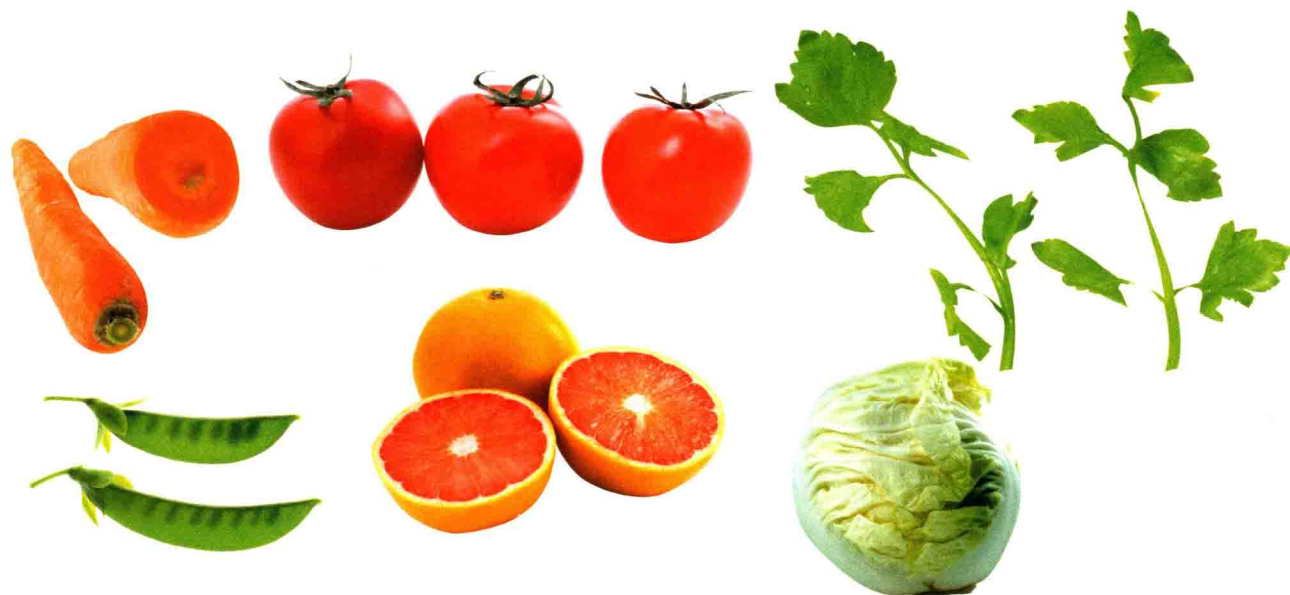
联系电话: 0755-28650886



序言 | Preface

中点与西点 缤纷又美味





中式点心作为中国传统饮食文化中不可或缺的一部分，

具有很多值得发掘的特色和奥秘。

西点是西方民族饮食文化的

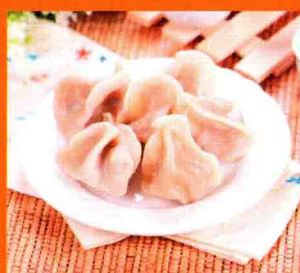
重要组成部分，可以做主食，也可以做点心。

本书将为大家呈现各种中点、西点的详细制作方法及制作技巧，

还额外为大家介绍各种巧克力蛋糕及甜品的制作。



Chinese Snack



品尝中式点心 × 领略中国风味

中式点心



乐趣无穷 轻松做出花样繁多的中点



在餐厅里见到精致美味的中点，
你有想过自己也可以

动手做出来吗？中式点心向来深受人们的欢迎，而且制作并不复杂，本章将为大家介绍具有代表性的中点的详细制作方法，以便让大家很快掌握制作要领。中点制作轻松而又简单，同时又乐趣无穷，相信你在家也能做出可口的中式点心。



目录

序言2



中式点心



制作中点的常用工具.....10
中式面点的分类和制作特点.....11
面点成型法.....12
详解八大发面技巧.....14
制作饼类的关键因素.....16
制作包子的9个窍门.....17
美味饺子窍门多.....18

初级中点入门

黑糯米盏.....21
三色水晶球.....22
七彩水晶盏.....23
香菜猪仔果.....24
潮州粉果.....25
燕麦桂圆包.....26
燕麦奶黄包.....27



芝士豆沙圆饼.....28
菜心小笼包.....29
香菜小笼包.....30
七彩小笼包.....31
腊味小笼包.....32
生肉包.....33
莲蓉包.....34
鲜虾香菜包.....35
燕麦花生包.....36
燕麦豆沙包.....37
香芋包.....38
香芋叉烧包.....39
豆沙麻枣.....40
八宝袋.....41
可可花生果.....42
脆皮三丝春卷.....43
凤凰叉烧扎.....44
金银馒头.....45
燕麦馒头.....46
甘笋螺旋馒头.....47
燕麦腊肠卷.....48
金笋腊肠卷.....49
香芋卷.....50
香芋火腩卷.....51
甘笋莲蓉卷.....52
麻香凤眼卷.....53
豆沙白玉卷.....54
莲蓉晶饼.....55

菠菜奶黄晶饼.....56
甘笋豆沙晶饼.....57
鸡仔饼.....58
豆沙饼.....59
香煎叉烧圆饼.....60
煎芝麻圆饼.....61
家乡蒸饺.....62
韭菜水饺.....63
大眼鱼饺.....64
金字塔饺.....65
多宝鱼饺.....66
金鱼饺.....67
七彩风车饺.....68
脆皮豆沙饺.....69
家乡咸水饺.....70
菜脯煎饺.....71

中级中点入门

水晶叉烧盏.....73
洋葱鸡粒酥盒.....74
凤凰丝烧卖.....75
上汤香葱粉果.....76
姜汁糕.....77
大发糕.....78
燕麦杏仁卷.....79
燕麦葱花卷.....80
螺旋葱花卷.....81
香煎玉米饼.....82

芝麻烧饼.....	83
香葱烧饼.....	84
芝麻酥饼.....	85
炸莲蓉芝麻饼.....	86
鸳鸯芝麻酥.....	87
冬瓜蓉酥.....	88
蛋黄莲蓉酥.....	89
螺旋香芋酥.....	90
莲蓉香雪酥.....	91
核桃果.....	92
菠菜玉米包.....	93
刺猬包.....	94
甘笋流沙包.....	95
寿桃包.....	96
燕麦玉米鼠包.....	97
燕麦菜心包.....	98
鼠尾斋包.....	99
香菜芋头包.....	100
蚝皇叉烧包.....	101
炸芝麻大包.....	102

芝麻枣包.....	103
香煎菜肉包.....	104
香煎叉烧包.....	105

高级中点入门

蚬壳包.....	107
花边酥饺.....	108
豆沙窝饼.....	109
叉烧烧饼.....	110
老婆饼.....	111
五仁酥饼.....	112
莲花酥.....	113
豆沙蛋黄酥.....	114
雪梨酥.....	115
三角酥.....	116
金盖酥.....	117
叉烧酥.....	118
天天向上酥.....	119
豆沙佛手酥.....	120
腊味酥.....	121

奶黄酥.....	122
蛋黄酥.....	123
皮蛋酥.....	124
枕头酥.....	125
蚬壳酥.....	126
菊花酥.....	127
炸苹果酥.....	128
千层莲蓉酥.....	129



西式点心



制作西点的基本原料.....	132
制作西点的基本工具.....	134
常见西点名词解释.....	136
关于西点的疑问.....	137

初级西点入门

香菜饼干.....	139
陈皮饼干.....	140
乌梅饼干.....	141
豪客饼干.....	142
菊花饼.....	143
奶香薄饼.....	144
椰子薄饼.....	145
腰果巧克力饼.....	146

黑米冰花饼.....	147
椰奶饼干.....	148
杏仁薄饼.....	149
冰花酥.....	150
紫菜饼.....	151
巧克力夹心饼.....	152
淑女饼.....	153
乡村乳酪饼.....	154
花生脆饼.....	155
可可薄饼.....	156
腰果粒饼干.....	157
红糖酥饼.....	158
蔬菜饼.....	159
芝麻饼.....	160

绿茶薄饼.....	161
核桃巧克力饼.....	162
十字饼.....	163





夏威夷饼	164
姜饼	165
罗曼斯饼	166
香杏脆饼	167
樱桃曲奇	168
香葱曲奇	169
乳香曲奇饼	170
巧克力曲奇饼	171
S曲奇饼干	172
红糖葡萄酥	173
芝士奶酥	174
香芋奶油饼	175
椰蓉酥	176
椰味葡萄酥	177
桃酥王	178
无花果奶酥	179

芝麻奶酥	180
玫瑰奶酥	181
咖啡奶酥	182
绿茶瓜子酥	183
车轮酥	184
花生小点	185
意式巧克力饼	186
香杏小点	187
芝麻娣茹	188
芝麻花生球	189
椰子球	190
金手指	191
核桃小点	192
指形点心	193
燕麦核桃饼	194
杏仁达克	195
熏衣草饼	196
咖啡椰子条	197
南瓜塔	198
奶油红薯	199

中级西点入门

瓜子仁脆饼	201
空心饼	202
杏仁粒曲奇饼	203
巧克力花生饼	204

桃酥	205
莲蓉甘露酥	206
蓝莓酱酥	207
鸳鸯包心酥	208
红豆包心酥	209
苹果派	210
红薯派	211
乡村水果派	212
板栗派	213

高级西点入门

核桃塔	215
香米奶塔	216
松子果仁酥	217
书夹酥	218
千层酥	219
莲蓉酥	220
肉松酥	221
花生酥条	222
花生曲奇饼	223
云石干点	224
蛋塔	225

巧克力蛋糕及甜点



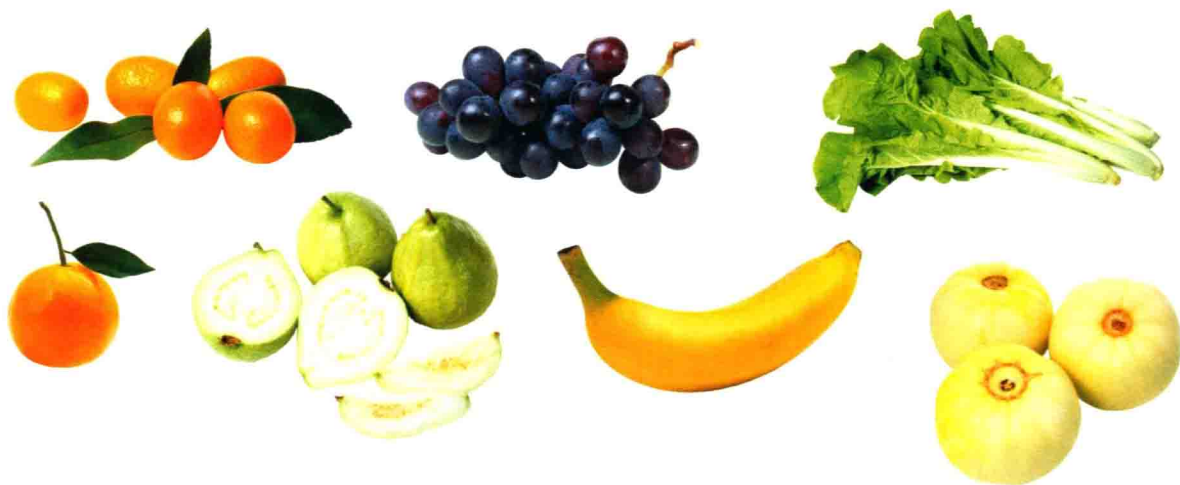
制作蛋糕的基本原料	228
制作蛋糕的基本工具	229
蛋糕制作常见问题的 解决方法和制作关键	230
蛋糕原材料打发的方法	232
基础蛋糕体制作	234
巧克力泥、巧克力酱的 制作	238

巧克力配件	240
熊猫宝宝	246
水果缤纷乐	247
冰雪童话	248
甜蜜伴侣	249
牛奶星球	250
秋日花生碎	251
圣诞派对	252

情迷巧克力	253
绿色心情	254
布达佩斯之恋	255
开心乐园	256
银珠幻想	257
淑女猫	258
小精灵	259
喜牛牛	260

大熊猫	261	巧克力葡萄干杏仁蛋糕	281	柳橙巧克力	301
可爱小鹿	262	巧克力乳酪派	282	芒果巧克力	302
快乐童年	263	巧克力乳酪蛋糕	283	无花果巧克力	303
粉色心情	264	巧克力碎粒乳酪蛋糕	284	古典巧克力	304
可爱小白兔	265	香蕉巧克力蛋糕	285	咖啡柠檬巧克力	305
小蜜蜂	266	白巧克力香橙慕斯	286	辣味巧克力	306
缤纷夏日	267	黑米巧克力慕斯	287	生巧克力	307
海豚世界	268	焦糖巧克力慕斯	288	夏威夷巧克力条	308
企鹅之家	269	咖啡巧克力洋梨慕斯	289	香蕉巧克力球	309
快乐奶牛	270	开心果巧克力慕斯	290	杏仁条巧克力	310
聪明的小精灵	271	抹茶巧克力慕斯	291	椰香巧克力	311
蝴蝶翩翩	272	巧克力慕斯	292	冰薄荷巧克力	312
粉色小猪	273	巧克力水果慕斯	293	交响曲	313
法式水果布朗尼蛋糕	274	西米巧克力慕斯	294	马卡龙	314
核桃可可芝士蛋糕	275	香浓巧克力樱桃慕斯	295	蒂克雷	315
卡兰柠檬巧克力蛋糕	276	欧培拉	296	黑巧克力冰沙月饼	316
蓝莓巧克力蛋糕	277	沙卡体巧克力卷	297	巧克力柳橙夹心饼	317
奶香果仁蛋糕	278	草莓巧克力	298	巧克力泡芙	318
浓情巧克力	279	蛋黄酒巧克力	299	燕麦巧克力曲奇	319
巧克力核桃蛋糕	280	焦糖巧克力	300		

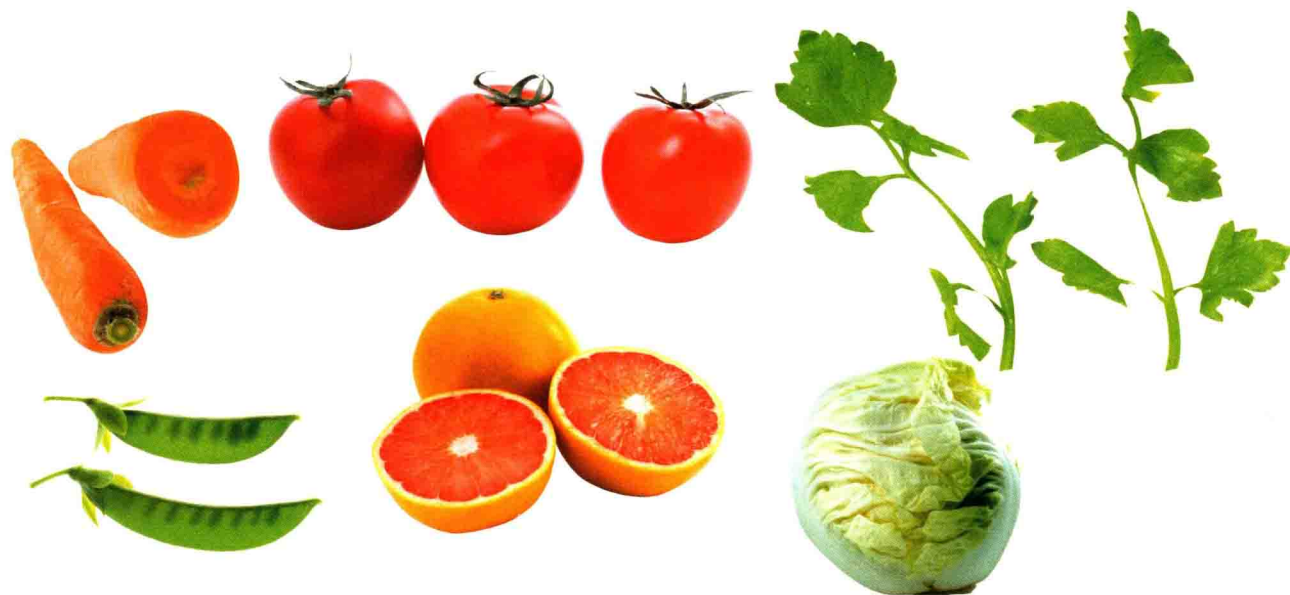




序言 | Preface

中点与西点 缤纷又美味





中式点心作为中国传统饮食文化中不可或缺的一部分，

具有很多值得发掘的特色和奥秘。

西点是西方民族饮食文化的

重要组成部分，可以做主食，也可以做点心。

本书将为大家呈现各种中点、西点的详细制作方法及制作技巧，

还额外为大家介绍各种巧克力蛋糕及甜品的制作。



Chinese Snack



品尝中式点心 × 领略中国风味

中式点心



乐趣无穷 轻松做出花样繁多的中点



在餐厅里见到精致美味的中点，
你有想过自己也可以

动手做出来吗？中式点心向来深受人们的欢迎，而且制作并不复杂，本章将为大家介绍具有代表性的中点的详细制作方法，以便让大家很快掌握制作要领。中点制作轻松而又简单，同时又乐趣无穷，相信你在家也能做出可口的中式点心。



图书在版编目 (CIP) 数据

中点西点圣经/黎国雄, 黄稳主编. — 长沙: 湖南美术出版社, 2012. 3
ISBN 978-7-5356-4932-4
I. ①中… II. ①黎… ②黄… III. ①糕点—食品加工 IV. ①TS213. 2
中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第242104号

中点西点圣经

出 版 人: 李小山
策 划: 金鹰达
主 编: 黎国雄 黄 稳
责任编辑: 李 松 范 琳
封面设计: 景雪峰
出版发行: 湖南美术出版社
(长沙市东二环一段622号)
经 销: 湖南省新华书店
印 刷: 深圳市鹰达印刷包装有限公司
(深圳市龙岗区横岗街道红棉三路189工业区鹰达工业大厦)
开 本: 600×1020 1/10
印 张: 32
版 次: 2012年3月第1版 2012年3月第1次印刷
书 号: ISBN 978-7-5356-4932-4
定 价: 48.00元

【版权所有, 请勿翻印、转载】

邮购联系: 0755-28631917 邮编: 518115
电子邮箱: luoy@yingdasz.com
如有倒装、破损、少页等印装质量问题, 请与印刷厂联系调换。
联系电话: 0755-28650886

目录

序言2



中式点心



制作中点的常用工具	10
中式面点的分类和制作特点	11
面点成型法	12
详解八大发面技巧	14
制作饼类的关键因素	16
制作包子的9个窍门	17
美味饺子窍门多	18

初级中点入门

黑糯米盏	21
三色水晶球	22
七彩水晶盏	23
香菜猪仔果	24
潮州粉果	25
燕麦桂圆包	26
燕麦奶黄包	27



芝士豆沙圆饼	28
菜心小笼包	29
香菜小笼包	30
七彩小笼包	31
腊味小笼包	32
生肉包	33
莲蓉包	34
鲜虾香菜包	35
燕麦花生包	36
燕麦豆沙包	37
香芋包	38
香芋叉烧包	39
豆沙麻枣	40
八宝袋	41
可可花生果	42
脆皮三丝春卷	43
凤凰叉烧扎	44
金银馒头	45
燕麦馒头	46
甘笋螺旋馒头	47
燕麦腊肠卷	48
金笋腊肠卷	49
香芋卷	50
香芋火腩卷	51
甘笋莲蓉卷	52
麻香凤眼卷	53
豆沙白玉卷	54
莲蓉晶饼	55

菠菜奶黄晶饼	56
甘笋豆沙晶饼	57
鸡仔饼	58
豆沙饼	59
香煎叉烧圆饼	60
煎芝麻圆饼	61
家乡蒸饺	62
韭菜水饺	63
大眼鱼饺	64
金字塔饺	65
多宝鱼饺	66
金鱼饺	67
七彩风车饺	68
脆皮豆沙饺	69
家乡咸水饺	70
菜脯煎饺	71

中级中点入门

水晶叉烧盏	73
洋葱鸡粒酥盒	74
凤凰丝烧卖	75
上汤香葱粉果	76
姜汁糕	77
大发糕	78
燕麦杏仁卷	79
燕麦葱花卷	80
螺旋葱花卷	81
香煎玉米饼	82