

西点王

超赞！400道人气西点轻松做

超人气食谱王，让您在家就能做出地道异国美味

西饼、酥、蛋挞、面包、布丁、巧克力、甜点、蛋糕……天天吃出新感觉

国家级烘焙大师 黎国雄 主编 | 中华名厨



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

西点王/黎国雄主编. — 哈尔滨:黑龙江科学技术出版社, 2012. 3

ISBN 978-7-5388-7121-0

I. ①西… II. ①黎… III. ①西点—制作 IV.
①TS213. 2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第049127号

西点王

XIDIANWANG

主 编 黎国雄

责任编辑 闫海波

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.lkbs.cn 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 711mm×1016mm 1/24

印 张 16

字 数 150千字

版 次 2012年10月第1版 2012年10月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5388-7121-0/TS·459

定 价 29.80元



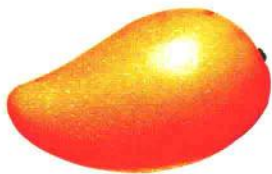
【版权所有，请勿翻印、转载】



西点王

| 黎国雄 主编 |

黑龙江出版集团
黑龙江科学技术出版社



序言 | Preface

吃对**食物**

美丽又**健康**





西点是西方民族饮食文化的重要组成部分，

随着东西方文化的交融，

西式点心也进入到我们的生活中。

西点营养丰富，款式多样。

翻开本书，我们将为你呈现各式西点的制作方法和技巧。

精美的图片，详尽的过程展示，
将带你完全融入西点的美味世界。



目录



西点制作须知



制作西点的基本原料.....	014	常见西点名词解释	019
制作西点的基本工具.....	017	关于西点的疑问	020

西饼类



陈皮饼干.....	022	芝麻饼.....	032	腰果巧克力饼.....	042
香菜饼干.....	023	蔬菜饼.....	033	杏仁薄饼.....	043
豪客饼干.....	024	空心饼.....	034	巧克力夹心饼.....	044
乌梅饼干.....	025	十字饼.....	035	核桃巧克力饼.....	045
腰果粒饼干.....	026	夏威夷饼.....	036	意式巧克力饼.....	046
椰奶饼干.....	027	罗曼斯饼.....	037	巧克力花生饼.....	047
S曲奇饼干.....	028	奶香薄饼.....	038	黑米冰花饼.....	048
菊花饼.....	029	椰子薄饼.....	039	巧克力柳橙夹心饼.....	049
紫菜饼.....	030	可可薄饼.....	040	乡村乳酪饼.....	050
淑女饼.....	031	绿茶薄饼.....	041	花生脆饼.....	051

瓜子仁脆饼.....	052	桃酥王.....	065	花生酥条.....	078
香杏脆饼.....	053	椰蓉酥.....	066	红糖葡萄酥.....	079
红糖酥饼.....	054	冰花酥.....	067	绿茶瓜子酥.....	080
香芋奶油饼.....	055	莲蓉酥.....	068	肉松酥.....	081
燕麦核桃饼.....	056	松子果仁酥.....	069	椰味葡萄酥.....	082
熏衣草饼.....	057	书夹酥.....	070	无花果奶酥.....	083
杏仁粒曲奇.....	058	千层酥.....	071	莲蓉甘露酥.....	084
花生曲奇饼.....	059	芝士奶酥.....	072	鸳鸯包心酥.....	085
樱桃曲奇.....	060	芝麻奶酥.....	073	和味酥.....	086
香葱曲奇.....	061	咖啡奶酥.....	074	红豆酥条.....	087
乳香曲奇饼.....	062	玫瑰奶酥.....	075	红豆包心酥.....	088
燕麦巧克力曲奇.....	063	蓝莓酱酥.....	076	花生小点.....	089
车轮酥.....	064	咖啡椰子条.....	077	核桃小点.....	090
				香杏小点.....	091
				芝麻娣茹.....	092
				指形点心.....	093
				椰子球.....	094
				芝麻花生球.....	095
				金手指.....	096
				南瓜塔.....	097
				香米奶塔.....	098
				蛋挞.....	099



云石干点.....	100	红薯派.....	103	核桃塔.....	106
杏仁达克.....	101	乡村水果派.....	104		
苹果派.....	102	板栗派.....	105		

面包类



红糖面包.....	108	美式提子面包.....	113	胡萝卜营养面包.....	118
苹果面包.....	109	鲍汁叉烧面包.....	114	乳酪红椒面包.....	119
草莓面包.....	110	西式香肠面包.....	115	枸杞养生面包.....	120
鸡尾面包.....	111	燕麦面包.....	116	花生球面包.....	121
杏仁提子面包.....	112	牛油面包.....	117	咖啡面包.....	122
				中法面包.....	123
				全麦核桃面包.....	124
				乳酪苹果面包.....	125
				卡士达面包.....	126
				法式大蒜面包.....	127
				玉米沙拉面包.....	128
				牛油排骨面包.....	129
				腰果全麦面包.....	130
				全麦长棍面包.....	131
				维也纳苹果面包.....	132
				酸奶酪面包.....	133



茄司面包.....	134
芝士火腿面包	135
甘纳豆面包.....	136
牛奶香酥面包	137
奶油椰子面包	138
炸香菇鸡面包	139
蓝莓菠萝面包	140
虾仁玉米面包	141
鸡肉芝士面包	142
菠萝提子面包	143
香芹热狗面包	144
乳酪枸杞面包	145
红糖提子面包	146
瓜子仁面包.....	147
黄桃面包.....	148
可松面包.....	149
黑椒热狗丹麦面包.....	150
香菇培根卷.....	151
雪山椰卷.....	152
香菇芝士吐司	153
提子核桃吐司	154
甘笋吐司.....	155



香橙吐司.....	156	奶酪蓝莓面包	168
蔓越莓吐司.....	157	椰子丹麦面包	169
三文治吐司.....	158	番茄牛角面包	170
蜜豆黄金面包	159	火腿芝士丹麦面包	171
芝士可松面包	160	椰奶提子丹麦面包	172
黄金杏仁面包	161	毛毛虫面包.....	173
果盆子面包.....	162	禾穗椰蓉面包	174
瑞士红豆面包	163	调理肉松面包	175
玉米芝士面包	164	番茄热狗丹麦面包	176
亚提士面包.....	165	火腿蛋三文治	177
肉松芝士面包	166	焗烤肉松三文治	178
培根可松面包	167		

布丁类



西红柿布丁	180	巧克力布丁	188	樱桃奶酪冻	196
意大利奶酪布丁	181	燕麦牛奶布丁	189	鸡蛋果布丁	197
绿豆布丁	182	加州西梅布丁	190	茉莉奶冻布丁	198
地瓜布丁	183	豆奶玉米布丁	191	甜橙果冻布丁	199
柳橙山药布丁	184	大理石乳酪布丁	192	米饭布丁	200
豆浆乳酪布丁	185	巧克力软心布丁	193	南瓜布丁	201
杏桃布丁	186	葡萄玛瑙奶冻	194	柠檬奇异果布丁	202
豌豆布丁	187	哈密瓜奶冻	195	香橙布丁	203
				红糖肉桂苹果布丁	204
				白葡萄酒水果布丁	205
				百香椰果布丁	206
				芦荟苹果醋布丁	207
				蓝莓杏仁牛奶布丁	208
				杨梅果冻布丁	209
				牛奶咖啡布丁	210
				墨西哥咖啡布丁	211
				芒果果冻	212
				菠萝柠檬果冻	213
				益力多苹果果冻	214



椰果芒果冻.....	215	香蕉牛奶冻.....	222	百香火龙果果冻.....	229
番石榴果冻.....	216	黑糖炼乳果冻.....	223	红酒牛奶果冻.....	230
香蕉水果冻.....	217	咖啡欧蕾果冻.....	224	蜂蜜奶冻.....	231
芒果奶冻.....	218	蜜瓜奶冻.....	225	草莓芒果奶冻.....	232
草莓奶冻.....	219	焦糖奶冻.....	226	圣女果酸奶布丁.....	233
薄荷奶冻.....	220	红茶巧克力奶冻.....	227	柚子茶优格乳酪布丁.....	234
胡萝卜奶冻.....	221	熏衣草奶冻.....	228		

巧克力、甜点类



卡兰柠檬巧克力蛋糕.....	236	黑米巧克力慕斯.....	247	咖啡巧克力洋梨慕斯.....	249
蓝莓巧克力蛋糕.....	237	开心果巧克力慕斯.....	248	巧克力慕斯.....	250
奶香果仁蛋糕.....	238				
浓情巧克力.....	239				
巧克力核桃蛋糕.....	240				
巧克力葡萄干杏仁蛋糕.....	241				
巧克力碎粒乳酪蛋糕.....	242				
巧克力乳酪蛋糕.....	243				
白巧克力香橙慕斯.....	244				
香蕉巧克力蛋糕.....	245				
焦糖巧克力慕斯.....	246				



抹茶巧克力慕斯	251	柳橙巧克力	261	交响曲	271
西米巧克力慕斯	252	古典巧克力	262	黑巧克力冰沙月饼	272
巧克力水果慕斯	253	无花果巧克力	263	蒂克雷	273
香浓巧克力樱桃慕斯	254	辣味巧克力	264	巧克力泡芙	274
欧培拉巧克力	255	咖啡柠檬巧克力	265	南瓜芝士	275
草莓巧克力	256	夏威夷巧克力条	266	酸味提拉米苏杯	276
沙卡体巧克力卷	257	生巧克力	267	香橙巧克力慕斯	277
焦糖巧克力	258	杏仁条巧克力	268	白巧克力柠檬慕斯	278
蛋黄酒巧克力	259	椰香巧克力	269	香草巧克力慕斯	279
芒果巧克力	260	冰薄荷巧克力	270	意式芝士蛋糕	280



香橙芝士蛋糕	281
重芝士蛋糕条	282
红莓乳酪蛋糕	283
菠萝椰浆慕斯	284
草莓焦糖蛋糕	285
巧克力香橙布朗尼	286
椰浆天使蛋糕	287
红蜜豆奶油蛋糕	288
无花果蛋糕	289
莲蓉蛋糕	290
香蕉奶油蛋糕	291
南瓜蛋糕	292

栗子蛋糕.....	293
红薯蛋糕.....	294
淮山蛋糕.....	295
金元宝蛋糕.....	296
奶油苹果蛋糕.....	297
蓝莓蛋糕.....	298
苹果戚风蛋糕.....	299
咸味火腿蛋糕.....	300
玉枕蛋糕.....	301
肉松夹心蛋糕.....	302
年轮蛋糕.....	303
虎纹皮蛋糕.....	304
布丁蛋糕.....	305
鲜奶蛋糕.....	306
翡翠蛋糕.....	307
香草奶油蛋糕.....	308
原味蛋糕.....	309
海星蛋糕.....	310
椰香蛋糕.....	311
橙香金元宝蛋糕.....	312
绿茶蛋糕卷.....	313
寿司蛋糕卷.....	314



瑞士纹身卷.....	315	焦糖布丁蛋糕.....	326
肉松蛋糕卷.....	316	木纹皮蛋糕.....	327
玫瑰糖蛋糕卷.....	317	相思毛巾卷.....	328
椰蓉蛋糕.....	318	咖啡蛋糕卷.....	329
麻香蛋糕.....	319	椰子蛋糕卷.....	330
黄金皮蛋糕.....	320	斑马蛋糕卷.....	331
杏仁戚风蛋糕.....	321	香橙蛋糕卷.....	332
金三角蛋糕.....	322	无花果杏仁塔.....	333
甜筒蛋糕.....	323	玫瑰白酒塔.....	334
花纹皮蛋糕.....	324	草莓拿破仑酥.....	335
香妃蛋糕.....	325	柳橙酸奶派.....	336

蛋糕类



基础蛋糕体制作	338	牛奶星球	346	企鹅之家	365
1. 黑巧克力蛋糕体	338	秋日花生碎	347	快乐奶牛	366
2. 绿茶蛋糕体	339	圣诞派对	348	聪明的小精灵	367
3. 重油蛋糕体	340	情迷巧克力	349	蝴蝶翩翩	368
4. 直角坯	341	绿色心情	350	粉色小猪	369
5. 卷形巧克力配件	342	布达佩斯之恋	351	柠檬芝士蛋糕	370
6. 半卷形巧克力配件	342	开心乐园	352	黄桃芝士蛋糕	371
7. 花形巧克力配件	343	银珠幻想	353	原味芝士蛋糕	372
8. 网格巧克力配件	343	淑女猫	354	菠萝慕斯蛋糕	373
冰雪童话	344	小精灵	355	柳橙慕斯蛋糕	374
甜蜜伴侣	345	喜牛牛	356	酸奶慕斯蛋糕	375
		大熊猫	357	绿茶慕斯蛋糕	376
		可爱小鹿	358	蓝莓慕斯蛋糕	377
		快乐童年	359	枇杷乳酪慕斯蛋糕	378
		粉色心情	360	香橙玉桂慕斯蛋糕	379
		可爱小白兔	361	柚子茶慕斯蛋糕	380
		小蜜蜂	362	板栗慕斯蛋糕	381
		缤纷夏日	363	咖啡慕斯蛋糕	382
		海豚世界	364	咖啡核桃蛋糕	383





西点制作须知

西式点心非常精致，所以看起来制作方法会比较复杂，其实大可不必担心。这些制作工艺看似复杂，但只要认真掌握技巧，多加练习，就会让制作过程变得简单而有趣。本章就为大家介绍制作西点的基本原料、工具，解答相关的疑问，帮你快速掌握西点的制作要领。



制作西点的基本原料

香喷喷的风梨酥、甜脆的瓜子仁脆饼、可口的书夹酥……这些美味的西点不只在西饼屋才有，因为这完全可以出自你的手。只要你准备好以下的西点原料，再好好学习各个西点的制作步骤，那么，吃上自己亲手制做的美味西点，就会变得很简单了。

1 泡打粉

泡打粉又名发醇粉，化学膨大剂的一种，是由苏打粉配合其他酸性材料，并以玉米粉为填充剂的白色粉末，属于中性。泡打粉在接触水分、酸性及碱性粉末时溶于水而起反应，有一部分会开始释



放出二氧化碳，同时在烘焙加热的过程中，会释放出更多的气体，这些气体会使产品达到膨胀及松软的效果。但是过量地使用反而会使成品组织粗糙，影响风味甚至外观。

2 砂糖

作为制作西点的主要材料，砂糖在烘焙中的作用不容小视，它不光是增加甜度那么简单，它还可以帮助打发的全蛋或蛋白更持久地形成浓稠的泡沫状，还可帮助打发的黄油呈蓬松的羽毛状，能使糕点组织柔软细致，并可使糕点上色、保湿及延长保存时间。应选用颗粒较细小的精制砂糖。

3 油脂

油脂是油和脂的总称，一般在常温下呈液态的称为油，呈固态或半固态的称为脂。油脂不仅有调味作用，还能调高食品的营养价值。制作过程中添加油脂，还能大大提高面团的可塑性，并使成品柔软光亮。

4 面粉

面粉是制作西点最主要的原料，其品种繁多，在使用时要根据需要进行选择。面粉的气味和滋味

是鉴定其质量的重要感官指标。好面粉闻起来有新鲜而清淡的香味，嚼起来略具甜味。凡是有酸味、苦味、霉味和腐臭味的面粉都属变质面粉。

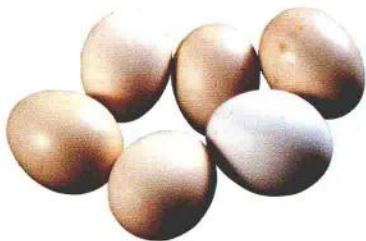
5 乳品

乳品中的脂肪，带给人浓郁的奶香味。在烘烤西点时，乳品能使低分子脂肪酸挥发，奶香更加浓郁。同时，乳品中含有丰富的蛋白质和人体所需的氨基酸，维生素和矿物质也很丰富。而面粉中的蛋白质是一种不完全蛋白质，缺少赖氨酸、色氨酸和蛋氨酸等人体必须氨基酸。所以，在西点中添加乳品可以提高成品的营养价值。



6 鸡蛋

西点里加入鸡蛋不仅有增加营养的效果，还能增加西点的风味，并能利用鸡蛋中的水分参与构建西点的组织，令西点变得更加柔软美味。



7 烘焙专用奶粉

烘焙专用奶粉是以天然牛乳蛋白、乳糖、动物油脂混合，采用先进加工技术，通过混合均质、喷雾干燥所得，含有乳蛋白和乳糖，风味接近奶粉，可全部或部分取代奶粉。与其他原料相比，同样剂量的条件下，烘焙专用奶粉具有体积小、重量轻、耐保藏和使用方便等特点，可以使焙烤制品颜色更诱人，香味更浓厚。

8 绿茶粉

能使产品着色，增加香味。

9 即溶吉士粉

即溶吉士粉是一种混合型的佐料，呈淡黄色粉末状，具有浓郁的奶香味和果香味，由疏松剂、稳定剂、食用香精、食用色素、奶粉、淀粉和填充剂组合而成，主要作用是增香、增色、增松脆，并使制品定型，增强黏滑性。