

无油烟厨房美食丛书



面包机

美 / 食 / 料 / 理

犀文图书 编著



要做美厨娘！ 要做帅煮夫！ 远离油烟也能做出诱人美味！

吐司、法棍、菠萝包、可松包……动动手指，轻轻一按，营养美味自然来。

中国纺织出版社


无油烟厨房美食丛书



面包机

美 / 食 / 料 / 理

 犀文图书 编著

 中国纺织出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

面包机美食料理 / 犀文图书编著. —北京: 中国纺织出版社, 2012. 8
(无油烟厨房美食丛书)

ISBN 978-7-5064-8602-6

I. ①面… II. ①犀… III. ①食谱 IV.
①TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第084051号

策划编辑: 胡 敏 责任编辑: 胡 敏 责任印制: 刘 强

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京盛通印刷股份有限公司 各地新华书店经销

2012年8月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 8

字数: 150千字 定价: 29.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

前言

PREFACE



现在的面包机都具备完整的智能菜单，可以实现从和面、发酵到成品面包的整个制作过程，一键即可完成。您只需要按照食谱添加原料，然后根据相应需求选择相应的菜单，再选择重量，按下“开始”键，面包就可开始制作了。等和面、发酵、烘烤等程序自动完成后，新鲜营养的面包就安全出炉了。

面包机相对于传统手工制作面包来说，有着明显的优势：

1.手工和面，面粉飞散，清洁麻烦，而且揉好面后双手、肩膀都会酸痛不已。而使用面包机，只要一个按键就可以轻松完成，干净利落，并且清洗方便。

2.手工和面，面团自然发酵，难以达到所需要的醒发温度，冬天的效果会更差。面包机可以轻松帮您解决这个难题，自动恒温，效果好。

3.面包机不但能做面包、蛋糕，还可以做各种口味的果酱，DIY制作，不含防腐剂。

所以，越来越多的人开始使用面包机。

《面包机美食料理》介绍了用面包机制作软式面包、硬式面包、松酥类面包、新式面包的方法，图文并茂，操作简便，通俗易懂，非常适合家庭、烹饪爱好者参考使用。



目录 CONTENTS



Part 1 面包知识小讲堂 ... 1



- 面包的分类 2
- 原料与器材 2
- 面包机的使用注意事项与保养 2

Part 2 面包制作 5



- 软式面包 6
- 燕麦鸡尾包 7
- 香酥沙拉包 8
- 香酥椰卷包 9
- 花生奶酥包 10
- 什果包 11

- 奶酪瓜子包 12
- 奶酪肉松包 13
- 火腿肉松包 14
- 奶酪吉士包 15
- 香橙椰子包 16
- 皇冠提子包 17
- 椰香包 18
- 苹果包 19
- 柠檬椰蓉包 20
- 蓝莓椰蓉包 21
- 奶油肉松包 22
- 香酥柠檬包 23
- 意大利肠仔包 24
- 香酥蓝莓乳酪面包 25
- 创意调理面包 26
- 绿茶红豆面包 27
- 日式酥菠萝面包 28
- 牛奶知味面包 29
- 香酥芥辣沙律面包 30
- 香菇培根面包 31
- 黄金条面包 32
- 黄金热狗面包 33
- 布丁面包 34
- 金蛋黄面包 35
- 迷你香菜肠仔包 36
- 牛奶香菜面包 37
- 北海道面包 38
- 蜜豆菠萝面包 39
- 香葱肉松面包 40
- 果仁肉松面包 41
- 意大利玉米包 42
- 椰子球面包 43
- 全家福菠萝面包 44
- 蛋皮卷面包 45
- 皇冠葡萄干面包 46
- 美式坚果面包 47
- 巧克力面包 48
- 奶酪面包 49
- 黄金果子面包 50
- 红薯百叶面包 51
- 香芋面包卷 52
- 北欧面包 53
- 日式香茜棒面包 54



迷你蒜香面包	55
风味麦香包	56
风味水果包	58
芝士火腿卷	59
芝士香肠包	60
芋风面包	61
黄金薯面包	62
香辣沙丁鱼包	64
香葱牛肉包	65
沙丁鱼调理包	66
培根调理包	67
香辣牛肉吐司	68
香菇调理包	69
海鲜调理包	70
黄金海苔包	71
香芋吐司	72
燕麦吉士吐司	73
牛奶白吐司	74
汤种吐司	75
双色吐司	76
菠萝吐司	77
小米吐司	78
黑芝麻营养吐司	79
美味吐司	80



硬式面包	81
培根法包	82
康芝法包	83
燕麦法包	84
乡野法包	85
蚂蚁面包	86
瓜子面包	87
腰果仁面包	88
开心果仁面包	89
燕麦瓜子包	90
芝麻法包	91
杂粮燕麦面包	92
禾穗面包	93
木材面包	94
香橙面包	95
石头面包	96
火腿三明治	97
提子树根	98
裸麦无花果面包	99
乳酪面包	100
黑麦面包	101



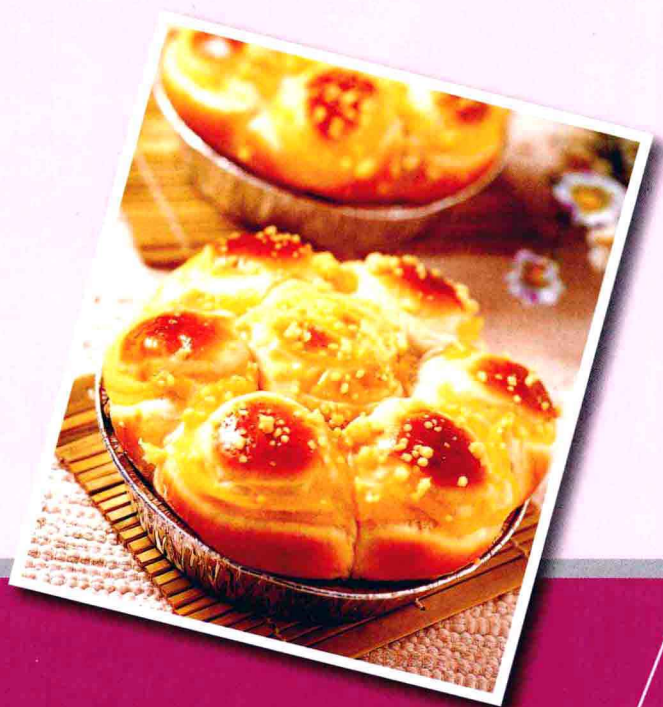
松酥类面包	102
松酥类面包面团制作	103
香芋可松包	104
蜜豆可松包	105
红薯可松包	106
丹麦肉松包	107

咖喱牛肉面包	108
炸提子麻花卷	109
炸火腿肠面包	110
炸三鲜面包	111
炸莲蓉面包	112
巧克力甜甜圈	113
咖喱鸡肉面包	114



新式面包	115
香菜芝士包	116
咖啡提子包	117
啡味核香包	118
奶黄啡香包	119
啡香核桃条	120
芝士香菇包	121
芝士排包	122
风味香菇包	123





Part 1 面包知识小讲堂



面包的分类

面包是以水、面粉、酵母、盐为主要原料，辅以糖、油、蛋或添加剂，搅拌成面团，经过成形、发酵，最后烘烤而成的面质发酵成品。

面包发展到今天，种类繁多，大致可分为以下几类：

软式面包——凡是使用面包烤盘或者面包模具等容器来盛装面团并烘烤的，都属于软式面包。这类面包外表柔软，色泽金黄至浅棕色，味道浓郁，口感较好，内部组织柔软，孔眼幼细均匀，切面平滑，颜色较白。目前国内制作的绝大多数面包都属于这类，如吐司面包、餐包、甜面包等。软式面包又可以分为软式甜面包和软式咸面包。

硬式面包——凡是利用面包烤盘或者面包模具等容器盛装发酵好的面包坯进行烘烤的，都属于硬式面包。这类面包的特点是：表皮薄脆，颜色浅黄，内部组织柔软多孔，有不均匀的大孔洞，发酵香味大，耐嚼等。如法式棍式面包、硬餐包等。硬式面包也可分为硬式甜面包和硬式咸面包两类。

松酥面包——它是利用软式面包的面团，却按照酥层类西式点心的做法来制作出的面包。这类面包既可以归于面包类，因为有酵母作膨松剂，又可以归于西点类，因为其成品很有层次。如丹麦包、酥类面包都属这类制品。



原料与器材

基本原料：

1. 面粉：分为高筋面粉和低筋面粉，是制作面包和蛋糕的主要材料之一。
2. 砂糖：制作糕点的主要材料之一，使糕点着色并增加香甜味，为面团发酵提供能量。
3. 蛋白稳定剂：属酸性材料，溶解于蛋清后可延缓蛋清霜的老化。
4. 鸡蛋：制作糕点的主要材料之一，搅拌成泡沫，使面包的体积增大并变得蓬松。
5. 蜂蜜：天然的转化糖浆，能使产品的组织结构得到改良，帮助产品着色。
6. 泡打粉：加温时产生气体，使产品膨胀，体积增大。
7. 玉米淀粉：改良产品的组织结构。
8. 酵母：在一定温度和湿度条件下促使大量酵母菌繁殖，使面团发酵，体积增大。
9. 蛋糕油：属添加剂，能改良产品的组织结构，使产品有较强的张力。
10. 奶油：是一种人造油，能改良产品的组织结构，增加口感。

注：由于材料的种类繁多，在后面面包制作材料的介绍中，只列出主要的材料。



辅助器材：

1. 搅拌机：用于搅拌面糊和面团等。
2. 通槌：用于擀压体积较大或较硬的面团。
3. 酥棍：用于擀压体积较小的面团。
4. 油扫：用于在面包上扫油和扫蛋液。
5. 抹刀：用于装饰时涂抹材料。
6. 馅挑：用于包馅或涂抹馅料。
7. 塑胶刮板：用于折叠、拌匀面团等。
8. 各式花嘴：用于挤出各类花式的软体材料。
9. 电子秤：用于称量材料的分量。
10. 小刀：用于切割较软的材料。
11. 耐高温纸杯：用于保证产品在烘烤时不变形。





面包机的使用注意事项与保养

使用面包机的注意事项

1. 使用面包机前，需仔细阅读说明书。
2. 面包机需配用250伏/10安三线电源插座，应接地，并严禁将零线和地线接在一起。
3. 面包机在暂停使用时或清洁、安装附件时，必须拔掉电源插头。
4. 面包机不可放置于户外潮湿的地方使用。
5. 严禁将面包机放在靠近热水器、电炉、电磁炉等热源的地方。
6. 面包机四周应保留足够的空间，需与周边物体保持最少11厘米的距离。
7. 面包机通电后，严禁用带金属丝的刷子擦拭或清洗，以防触电。
8. 面包机在工作时不要打开盖子，不要用手触摸表面，仅可使用控制面板上的按钮，否则可能引起危险。
9. 面包机是加热器具，加热后纸或塑料等材料会有自燃的可能，请小心使用。

面包机保养及日常维护

1. 初次使用面包机时，面包桶一定要抹油干烧，包括面包桶轴和搅拌刀，用小勺子滴油进去，然后安装好搅拌刀，按烘烤菜单键烘烤10分钟，然后退出程序，拔掉电源，打开盖子让机器冷却，再把面包桶清洗干净后使用。此举目的是为了去除发热管和面包桶的异味。
2. 面包机每次做好面包、蛋糕、果酱等，需中断菜单程序的时候，请先按“启动/停止”键，2秒后再关闭电源。
3. 做好面包后，有时搅拌刀会被面粉粘在桶轴上，不便取出，或自己不愿取出清洗，想下次续用，这样对机器和桶都会造成很大的损坏。正确的使用方法是：每次使用完后，把面包桶和搅拌刀取出清洗干净，若搅拌刀粘在桶轴上难以取下就用温水泡20分钟左右，这样就能很轻松地将搅拌刀取出来，用温水清洗干净后，在面包桶轴上抹一点油，这是为了防止桶轴和孔之间被水腐蚀，然后每次使用前多抹一次油，倒油时顺着桶轴倒下，这样既能加强桶轴的润滑度，还能延长桶和搅拌刀的寿命。
4. 家用电器产品要想延长使用寿命，就要在平时做好保养，机器在暂停使用的时候偶尔拿出来通电，让机器干烧一下（3个月2次），并打开盖子透气。



Part 2 面包制作



软式面包



燕麦鸡尾包

原料

椰子馅 A: 奶油95克, 砂糖90克; B: 鸡蛋70克; C: 奶粉115克, 椰蓉135克, 椰香粉2克

面团 砂糖300克, 鸡蛋150克, 淡奶80毫升, 清水750毫升, 奶粉50克, 高筋面粉1500克, 酵母15克, 改良剂7克, 盐15克, 蛋糕油13克, 奶油150克

奶黄馅 清水240毫升, 即溶吉士粉96克, 牛奶100毫升

配料

燕麦片适量



椰子馅



奶黄馅



面团



做法

○ 面团制作

- 1.将高筋面粉、奶粉、酵母、改良剂、砂糖倒入面包机里拌匀。
- 2.加入清水、淡奶、鸡蛋慢速搅拌均匀。
- 3.加入奶油、蛋糕油、盐慢速拌匀。
- 4.将面团留在面包桶里,按下“启动”键醒发。
- 5.面团醒发完毕后(约70分钟左右)取出。
- 6.将面团分割成每个75克的小面团备用(在以后的制作中,面团克数可根据需要调整)。

○ 椰子馅制作

- 1.将A材料充分拌匀。
- 2.分次加入B材料充分拌匀。
- 3.加入C材料拌均匀。

○ 面包制作

- 1.将每个75克的小面团擀压排气。
- 2.包入椰子馅。
- 3.卷起成形,沾上燕麦片。
- 4.放进面包桶内第三次发酵,约90分钟后取出。
- 5.装饰奶黄馅后,放入面包桶烘烤,按下“甜面包”键烘烤,时间约15分钟,取出即可。



温馨提示

奶黄馅由三种材料混匀而成。



香酥沙拉包

原料

香酥粒 砂糖130克，奶油180克，低筋面粉360克

沙拉酱 细糖40克，盐2.5克，味精1克，鸡蛋50克，色拉油385毫升，白醋12毫升，淡奶22毫升

面团 砂糖300克，鸡蛋150克，淡奶80毫升，清水750毫升，奶粉50克，高筋面粉1500克，酵母15克，改良剂7克，盐15克，蛋糕油13克，奶油150克



做法

○ 香酥粒制作

- 1.将砂糖、奶油拌匀。
- 2.加入低筋面粉拌匀。
- 3.将其搓成粒状。

○ 沙拉酱制作

- 1.将细糖、盐、味精、鸡蛋充分拌匀。
- 2.慢慢加入色拉油打发。
- 3.加入白醋拌匀。
- 4.加入淡奶拌匀。

○ 面包制作

- 1.将每个75克的小面团擀压排气。
- 2.卷起成形。
- 3.放入面包机中发酵，时间大约为80分钟，让面团发酵至原体积的3倍左右。
- 4.取出面团，扫上蛋黄液，挤上沙拉酱，撒上香酥粒，再放入面包桶，按下“甜面包”键烘烤约13分钟，取出即可。



面团制作参考第7页做法。

香酥椰卷包

原料

香酥粒 砂糖130克，奶油180克，低筋面粉360克

椰子馅 A: 奶油95克，砂糖90克；B: 鸡蛋70克；C: 奶粉115克，椰蓉135克，椰香粉2克

面团 砂糖300克，鸡蛋150克，淡奶80毫升，清水750毫升，奶粉50克，高筋面粉1500克，酵母15克，改良剂7克，盐15克，蛋糕油13克，奶油150克



香酥粒



椰子馅

面团



做法

○ 面包制作

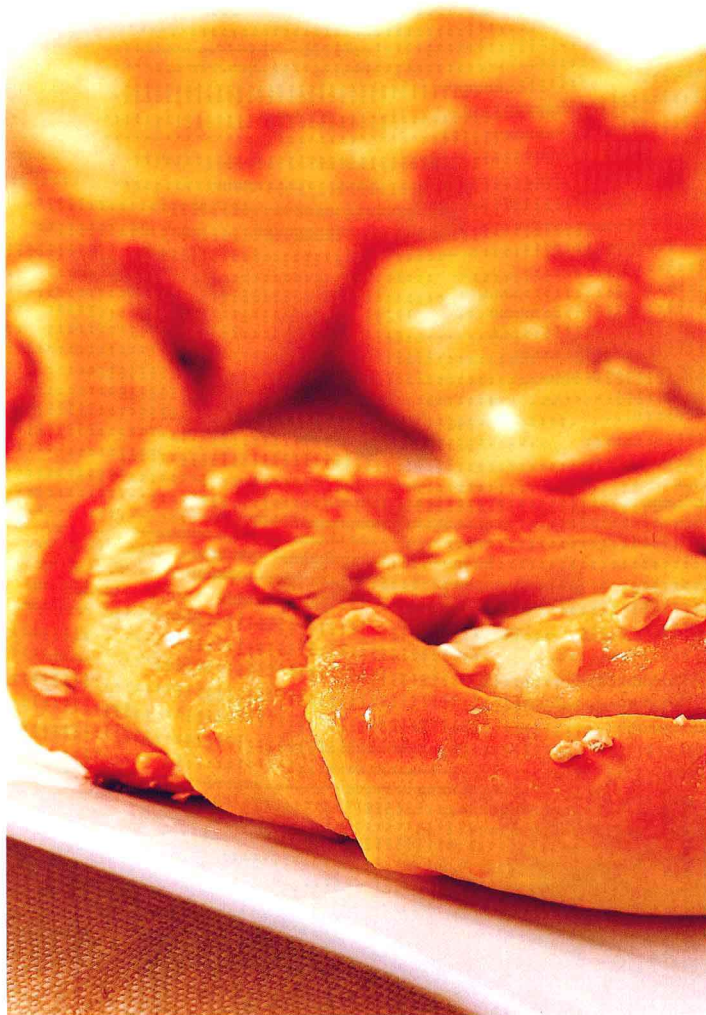
1. 将每个75克的小面团擀压排气。
2. 包入椰子馅。
3. 包成圆形，用酥棍将面团擀平。
4. 折起面团，在面上切出条纹。
5. 卷起成形。
6. 放入面包桶醒发90分钟左右，让面团发酵至原体积3倍左右。
7. 扫上鸡蛋液，撒上香酥粒，按下“甜面包”键烘烤大约15分钟，取出即可。



温馨提示

面团制作与椰子馅制作请参考第7页做法。面团不要卷得过紧。香酥粒制作请参考第8页做法。

花生奶酥包



| 原料 |

花生奶酥馅 奶油120克，糖粉100克，花生酱150克，奶粉65克，花生末90克

沙拉酱 细糖40克，盐2.5克，味精1克，鸡蛋50克，色拉油385毫升，白醋12毫升，淡奶22毫升

香酥粒 砂糖130克，奶油180克，低筋面粉360克

面团 砂糖300克，鸡蛋150克，淡奶80毫升，清水750毫升，奶粉50克，高筋面粉1500克，酵母15克，改良剂7克，盐15克，蛋糕油13克，奶油150克



做法

○ 花生奶酥馅制作

- 1.把奶油、糖粉拌匀。
- 2.加入花生酱拌匀。
- 3.加入奶粉充分拌匀。
- 4.加入花生末拌匀。

○ 面包制作

- 1.将每个75克的小面团擀压排气。
- 2.包入花生奶酥馅。
- 3.将面团擀平后对折。
- 4.用刮板切出条纹后卷起成形。
- 5.放入面包桶醒发约80分钟，让面团发酵至原体积的3倍左右。
- 6.扫上鸡蛋液，挤上沙拉酱，撒上香酥粒，选择“甜面包”键烘烤12分钟左右，取出即可。

温馨 提示

面团制作请参考第7页做法。沙拉酱和香酥粒制作请参考第8页做法。

什果包

| 原料 |

什果馅 清水200毫升，即溶吉士粉75克，什果165克

面团 砂糖300克，鸡蛋150克，淡奶80毫升，清水750毫升，奶粉50克，高筋面粉1500克，酵母15克，改良剂7克，盐15克，蛋糕油13克，奶油150克

| 配料 |

芝士适量



做法

○ 什果馅制作

- 1.将清水、即溶吉士粉拌均匀。
- 2.加入什果拌至均匀。

○ 面包制作

- 1.将每个60克的小面团擀压排气。
- 2.包入什果馅。
- 3.滚成圆形。
- 4.将面团放入面包桶醒发90分钟左右，让面团发酵至原体积的3倍左右。
- 5.取出面团，在其表面扫上鸡蛋液，放上芝士，放回面包机中，选择“甜面包”键烘烤13分钟左右，取出即可。

温馨提示

面团制作参考第7页做法。