

美式饼干

作者 / Tim Cole & Kristen Johnson



美式饼干

欧洲 GIU 出版社独家授权
天津科技翻译出版公司出版

经典厨房

美式饼干

作者 / Tim Cole & Kristen Johnson



美式饼干

欧洲 GIU 出版社独家授权
天津科技翻译出版公司出版

经典厨房



不同厂牌的烤箱标示温度的方式不尽相同，请详阅烤箱的使用说明书，以确定您的烤箱温度标示的种类。



著作权合同登记号：图字：02-2001-223

图书在版编目 (CIP) 数据

美式炸鸡 / (德) 科迪 (Cordi, J.) 编；邢海慧译. — 天津：天津科技翻译出版公司，2002.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

出版：天津科技翻译出版公司

出版人：邢海慧

地址：天津市南开区白堤路244号

邮政编码：300112

电话：(022)87683588

传真：(022)87683588

E-mail: tskj@public.tj.cn

印刷：天津光彩色印务有限公司

发行：天津新华书店

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

2002.11.11

美式饼干

扎实的美式饼干与欧式饼干有些不同，因为美式饼干不只是零嘴，而且可当正餐：一杯牛奶，两三片味道浓厚、营养丰富的饼干，就足够了！

饼干不仅仅只为小朋友而做，大人们尤其喜欢美式饼干的咬劲，那种可以在嘴巴里咀嚼的感觉更令人满足。因此，饼干在美国不只在圣诞节才买得到，一年四季都受大众的喜爱。



巧克力碎片饼干

美式饼干之经典。

著名的饼干食谱

材料（约30片饼干）：

砂糖 280g

玉米糖浆（Corn Syrup） 40g

无盐奶油（室温软化） 200g

全蛋 2个

低筋面粉 400g

小苏打（Baking Soda） 1茶匙

香草粉（Vanilla） 1茶匙

盐 1茶匙

苦甜巧克力 300g

铺烤盘用的烤盘纸

制作时间：30分钟

烘焙时间：每盘15分钟

每片热量：约150 kcal

苦甜巧克力是和烘焙用的巧克力。想做出更有嚼劲的饼干，可将揉好的面团放进密闭的容器内，冷藏于冰箱24小时后，取出再做。

用电动搅拌机将容器中的砂糖和玉米糖浆混合、搅拌，再用手拌匀，直到没有颗粒为止（可用等量的红砂糖）。放进软化的奶油（见18页）搅拌，再加入蛋，充分混匀。

在另一个容器中放入面粉、小苏打、香草粉和盐，用搅拌器拌匀，再加入步骤1的糖浆，揉成一个软面团（见18页）。

烤箱预热至180℃。切碎苦巧克力，加进面团中，稍微揉一下。

烤盘铺上烤盘纸，用汤匙将面团分成小块，揉成圆形，放在烤盘上，并保持8cm的间距。

饼干放入烤箱中层（旋风式烤箱160℃）烘烤15分钟，直至饼干边缘成浅咖啡色，将饼干放凉后再取出。



葡萄干饼干

麦片和葡萄干增添饼干的风味，使饼干变得更好吃。

精致巧妙

材料（约20片饼干）：

葡萄干 100g
砂糖 150g
玉米糖浆（Corn Syrup）20g
无盐奶油（室温软化）110g
全蛋 1个
麦片 125g
小苏打（Baking Soda）1茶匙
低筋面粉 100g
泡打粉（Baking Powder）1茶匙
香草粉（Vanilla） $\frac{1}{2}$ 茶匙
肉桂粉（Cinnamon） $\frac{1}{2}$ 茶匙
肉豆蔻粉（Nutmeg） $\frac{1}{4}$ 茶匙
铺烤盘用的烤盘纸

制作时间：30 分钟

烘焙时间：每盘 15 分钟

每片热量：约 391 kcal



若想葡萄干饼干更有咬劲，可在面团中加进 50g 的榛果（Hazelnut）碎粒。

1

用热水多次冲洗葡萄干，然后用厨房纸巾吸干水分。

2

用电动搅拌机将容器中的砂糖和玉米糖浆混合、搅拌，再用手拌匀直到没有颗粒为止（可用等量的红砂糖）。放进软化的奶油（见18页）搅拌，再加入蛋，充分混匀。

3

烤箱预热至180℃。在另一个容器中放入麦片、面粉、小苏打、泡打粉、香草粉、肉桂和肉豆蔻，用搅拌器拌匀，加进葡萄干，再倒入步骤2中的糖浆，将所有材料揉成一个软面团。

4

烤盘铺上烤盘纸，用汤匙将面团分成小块，揉成圆形，放在烤盘上，并保持8cm的间距。

5

饼干放入烤箱中层（旋风式烤箱160℃）烘烤15分钟，直至饼干边缘成浅咖啡色，将饼干放凉后再取出。



奶油花生饼干

好吃的花生口味小饼干。

典型美式饼干

材料（约20片饼干）：

砂糖 200g

玉米糖浆（Corn Syrup）10g

无盐奶油（室温软化）180g

全蛋 1个

花生酱 250g

低筋面粉 150g

小苏打（Baking Soda） $\frac{1}{2}$ 茶匙

盐 $\frac{1}{4}$ 茶匙

小苏打（Baking Soda） $\frac{1}{2}$ 茶匙

铺烤盘用的烤盘纸

制作时间：30分钟

冷藏时间：1小时

烘焙时间：每盘15分钟

每片热量：约208kcal

用电动搅拌机将容器中的砂糖和玉米糖浆混合、搅拌，再用手拌匀，直到没有颗粒为止（可用等量的红砂糖）。放进软化的奶油（见18页）搅拌，再加入蛋和花生酱，充分混匀。

在另一个容器中放入面粉、小苏打、盐和香草粉，用搅拌器拌匀，再倒入步骤1的材料中，将所有材料揉成一个软面团（见18页）。将面团用湿布盖好，放入冰箱冷藏1小时。

预热烤箱180℃。烤盘铺上烤盘纸，用汤匙将面团分成小块，揉成圆形，放在烤盘上，并保持8cm的间距。用叉子纵横向轻压饼干两次，使其厚约1cm，表面自然呈现美丽的交叉网状。

饼干放入烤箱中层（旋风式烤箱160℃）烘烤15分钟，直至饼干边缘成浅咖啡色，将饼干放凉后再取出。

烘烤之前可在饼干上放个1元硬币大小的巧克力的。



m&m's 小饼干

色彩鲜艳的小饼干，最适合在小朋友的生日 Party 登场。

小朋友的最爱

材料（约 30 片饼干）：

砂糖 300g
玉米糖浆（Corn Syrup）40g
玛琪琳（Margarine）200g
全蛋 2 个
低筋面粉 380g
小苏打（Baking Soda）1 茶匙
盐 $\frac{1}{2}$ 茶匙
肉桂粉（Cinnamon）1 茶匙
m&m's 巧克力 250g
铺烤盘用的烤盘纸

制作时间：30 分钟

烘焙时间：每盘 15 分钟

每片热量：约 178 kcal

若不将 m&m's 巧克力豆拌入面团，可将面团装在密闭容器中，再放进冰箱过夜。隔天就依步骤 4，把面团做成小圆球，压平，最后段装饰上 m&m's 巧克力豆，这会带给小朋友很大的乐趣哦！

用电动搅拌机将容器中的砂糖和玉米糖浆混合、搅拌，再用手拌匀，直到没有颗粒为止（见 18 页）。拌入乳玛琳后，再加入蛋，充分混匀。

预热烤箱 180℃。在另一个容器中放入面粉、小苏打、盐和肉桂，用搅拌器拌匀，再倒入步骤 1 的材料中，将所有材料揉成一个软面团（见 18 页）。

在面团中撒进 m & m's 巧克力豆，稍微揉一下。

烤盘铺上烤盘纸，用汤匙将面团分成小块，揉成圆形，放在烤盘上，并保持 8cm 的间距。

饼干放入烤箱中层（旋风式烤箱 160℃）烘烤 15 分钟，直至饼干边缘成浅咖啡色，将饼干放凉后再取出。



巧克力核果饼干

用白色巧克力和夏威夷豆做出高级、精致的小饼干。

成本略高

材料（约20片饼干）：

砂糖 160g
玉米糖浆（Corn Syrup）15g
无盐奶油（室温软化）115g
全蛋 1个
低筋面粉 230g
小苏打（Baking Soda） $\frac{1}{2}$ 茶匙
盐 $\frac{1}{2}$ 茶匙
小苏打（Baking Soda）1茶匙
夏威夷豆或腰果 125g
白色巧克力 200g
铺烤盘用的烤盘纸

制作时间：40 分钟

烘焙时间：每盘 15 分钟

每片热量：约 182 kcal

烘焙饼干时烤盘纸是很重要的，若不用它，饼干就会粘在烤盘上；若直接在烤盘上刷涂奶油，饼干就会太软。



用电动搅拌机将容器中的砂糖和玉米糖浆混合、搅拌，再用手拌匀，直到没有颗粒为止（可用等量的红砂糖）。放进软化的奶油（见18页）搅拌，再加入蛋，充分混匀。



在另一个容器中放入面粉、小苏打、盐和香草粉，用搅拌器拌匀，再倒入步骤1的材料中，将所有材料揉成一个软面团（见18页）。



预热烤箱180℃。将夏威夷豆及白色巧克力大略捣碎，放入面团中，稍微揉一下。



烤盘铺上烤盘纸，用汤匙将面团分成小块，揉成圆形，放在烤盘上，并保持8cm的间距。



饼干放入烤箱中层（旋风式烤箱160℃）烘烤15分钟，直至饼干边缘成浅咖啡色，将饼干放凉后再取出。



双巧克力饼干

用白色巧克力装饰黑色巧克力面团

精致巧妙

材料 (约 20 片饼干):

无盐奶油 90g

苦甜巧克力 285g

全蛋 2 个

意式即溶浓缩咖啡粉 1 茶匙

砂糖 140g

低筋面粉 90g

泡打粉 (Baking Powder) 1 茶匙

盐 1/4 茶匙

小苏打 (Baking Soda) 1 茶匙

白色巧克力 200g

铺烤盘用的烤盘纸

制作时间: 40 分钟

静置时间: 1 小时

烘焙时间: 每盘 17 分钟

每片热量: 约 202 kcal

若要饼干更美味可口, 可存放在白色巧克力的同时, 加入 100g 全脂牛奶巧克力碎片

用隔水加热法融化呈固态的无盐奶油和苦巧克力 (见 19 页), 然后放凉。

在另一个容器中先混合蛋和意式浓缩咖啡粉, 直到咖啡粉均匀溶解。放入砂糖搅拌到无颗粒为止, 再倒入步骤 1 的奶油巧克力, 将所有材料搅拌均匀。

将面粉、泡打粉、盐、香草粉放入干净的容器中, 用搅拌器拌匀。再倒入步骤 2 的材料, 揉成一个软面团。(见 18 页)

将白巧克力切碎, 加进面团中稍微揉一下。将面团用湿布盖住, 静置 1 小时。

预热烤箱 160℃, 烤盘铺上烤盘纸, 用汤匙将面团分成小块, 放在烤盘上, 并保持 8cm 的间距。

饼干放入烤箱中层 (旋风式烤箱 140℃) 烘烤 17 分钟, 直至饼干略为发亮, 将饼干放凉后再取出。



巧克力椰子饼干

美式巧克力椰子口味。

容易成功

材料（约 20 片饼干）：

无盐奶油 50g

苦甜巧克力 100g

无糖可可粉 50g

蛋白 2 个

砂糖 100g

小苏打（Baking Soda）1 茶匙

椰丝 200g

铺烤盘用的烤盘纸

制作时间：30 分钟

烘焙时间：每盘 12 分钟

每片热量：约 119 kcal



经验丰富的饼干师傅会使用电动搅拌器来搅拌面团，一来比较方便，二来可让小朋友将留在电动搅拌器上的面粉舔干净，为整个制作过程添加许多乐趣，增进亲子关系。

1

用隔水加热法融化呈固态的无盐奶油和苦甜巧克力（见19页），然后放凉，再将可可粉拌入。

2

蛋白倒进另一干净容器内，用电动搅拌器打至发泡。当发泡的蛋白开始凝固时，慢慢将砂糖加入，继续搅拌至浓稠柔软，且砂糖颗粒完全溶化为止。

3

预热烤箱180℃。将香草粉和步骤1的奶油巧克力加入步骤2的蛋白糊中，小心地搅拌，最后再加入椰丝。

4

烤盘铺上烤盘纸，用汤匙将面团分成小块，揉成3cm厚的圆形状放在烤盘上，并保持8cm的间距。

5

饼干放入烤箱中层（旋风式烤箱160℃；烘烤12分钟，直至外层变酥呈浅咖啡色，而内部口感还是软的。将饼干放凉后再取出。