

家庭西点制作技术

王树亭编著



中国旅游出版社

家庭西点制作技术

王树亭 于凤英 编著

中国旅游出版社

（北京）

责任编辑：范云兴
装帧设计：滕义仿
摄影：张嘉齐
技术编辑：吴子文

蒙庭西点制作技术

王树亭 于凤英 编著

*

中国旅游出版社出版

(北京东长安街六号)

一二〇一印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

*

开本：787×1092毫米 1/32 印张：5.125 字数：120千

1989年12月第1版 1989年12月第1次印刷

印数：1—7000册 定价：3.10元

ISBN 7-5032-0218-1/TS·40

前 言

西式糕点是一种营养丰富，花样繁多，有甜有咸，有冷有热，四季应时的美味食品；也是造型讲究，工艺精细，馈赠亲友的佳品。由于它的特点，越来越得到人们的喜好和欢迎，特别是近几年来，人们的生活水平逐渐提高，食用西点的人较为普遍，把西点引入家庭生活的要求，也越来越广泛。

编写这本小册子，主要是为了提供西点爱好者，在家庭里自制西点参考使用。

西点大体上可分为几个大的类别，其中有清酥类、混酥类、蛋糕类、油糕类、发酵类、气鼓类等。在几大类别的基础上，还可以再加入一些不同的辅料和改变一些不同的制作手法，使产品的形态、花样、口味等方面变化多端。

为了制作方便，本书特编写了家庭容易制作的西点、面包和饼干。在熟制方法上，有烤的、有炸的、有蒸的、有烙的，这些品种在家庭里易学易做。

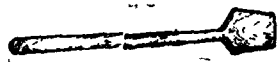
在编写这本小册子时，虽然作了一些走访，征求了一些意见，但是由于我们的水平有限，书中不妥和错误之处，在所难免，希望广大读者给予批评指正。



煎盘子



甩子



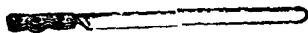
木槌板



花滚刀



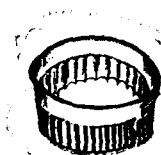
蛋糕圆圈模子



点心刀



小布丁模子



花戳子



花嘴子



扁嘴子



圆嘴子



钉子花托



纸卷



装入坯料的纸卷



装入坯料的纸卷



螺丝转铁筒模子



排梳子



花瓣面棍

目 录

(一)常用的设备与工具	1
(二)制作西点、面包的原材料	5
(三)面包的制作	9
面包的品种	9
各种面包的做法	10
一、大方型面包(主食面包)	10
二、长棍型面包	12
三、小尖型面包	14
四、丹麦发面点心	16
五、热狗小面包	17
六、都那司(炸果酱面包)	18
七、古卜力克(面包圈)	20
八、奶豆腐小面包	21
九、发面苹果排	23
十、糖渣小面包	25
十一、酥什克(发面小圈)	26
十二、黄油酥卷面包(羊角酥)	27
十三、果酱小面包	28
十四、发面螺丝转	30

做面包的注意事项	31
一、面粉的选择	32
二、温度的要求	32
三、发酵的程度	33
四、发酵的方法	35
五、烘烤的温度	36
六、投料的标准	36
(四)茶点的制作	37
蛋糕的品种	37
各种蛋糕的做法	38
一、生日蛋糕	38
二、树根蛋糕	42
三、果酱蛋糕卷	45
四、蛋糕条	47
五、可可球小蛋糕	48
六、核桃仁小蛋糕	50
七、奶油草莓小蛋糕	51
八、咖啡小蛋糕	53
九、奶豆腐小蛋糕	55
十、巧克力卷小蛋糕	57
做蛋糕的注意事项	59
一、打蛋	59
二、装饰造型	59
清酥点心的品种	60
各种清酥点心的做法	61
一、清酥计司条	61

二、清酥马蹄·····	63
三、清酥风车·····	65
四、清酥螺丝转·····	67
五、清酥砂糖饼·····	69
六、清酥苹果条·····	71
七、清酥奶油大饼·····	73
八、清酥苹果包·····	76
九、清酥鸡肉盒·····	78
十、清酥果酱包·····	81
做清酥点心的几项说明 ·····	83
混酥类点心的品种 ·····	84
各种混酥点心的做法·····	85
一、核桃仁酥饼·····	85
二、糖皮酥饼·····	86
三、混酥柠檬排·····	88
四、冻粉水果排·····	90
五、混酥苹果排·····	91
六、核桃仁排·····	93
七、混酥奶豆腐排·····	94
八、混酥水果花篮·····	96
混酥类点心的几项说明 ·····	98
油糕类点心的品种 ·····	99
油糕类点心的做法·····	99
一、云石油糕·····	99
二、花盆小油糕·····	101
三、巧克力糖皮油糕·····	101
四、油糕排条·····	103

五、果料小油糕	104
做油糕点心的几项说明	105
气鼓类点心的品种	105
各种气鼓点心的做法	106
一、巧克力气鼓	106
二、气鼓鸭子	108
三、炸气鼓	109
四、奶油圆气鼓	111
五、气鼓小筐篮	112
做气鼓点心的几项说明	113
(五) 饼干的制作	115
饼干的品种	115
各种饼干的做法	116
一、核桃仁饼干	116
二、五花饼干	117
三、蘑菇饼干	118
四、杏仁饼干	119
五、玉米粉(淀粉)饼干	120
六、黄油饼干	121
七、酵面花生仁饼干	122
八、巧克力饼干	124
九、奶油饼干	124
十、糖粉饼干	125
做饼干的几项说明	126

(六)其它点心的制作	127
一、咸起子饼	127
二、蜂蜜饼	128
三、三角饼(司康)	129
四、奶酥苹果卷	130
五、鲜姜点心	131
六、炸苹果	132
七、炸香蕉	133
八、炸葡萄干	134
九、炸菠萝	135
十、苹果煎饼卷	136
十一、酒汁桔子煎饼	137
十二、卧夫饼	138
十三、煎酸奶饼	138
十四、奶豆腐饼	139
十五、烤克司得水果	140
十六、香蕉圭	141
十七、蒸大米布丁	142
十八、桔子布丁	144
十九、面包苹果布丁	145
二十、可可布丁	146
二十一、草莓冻	147
二十二、蛋糕菠萝冻	148
二十三、奶油柠檬冻	149
二十四、奶油红盖冻	150
二十五、奶油可可冻	151

(一)常用的设备与工具

1. **烤炉**：烤炉是制作西点、面包的关键设备之一，糕点成型后，经过烘烤，制成成品。烤炉的式样很多，目前家庭用的有电烤炉、煤气烤炉，还有自制的各式烤炉等。各种烤炉有着各自不同的性能。在烤制每一种制品时，因为每一种制品，所要求的温度和时间，都不一样，因此在烤制食品时，必须掌握好火候，了解熟悉自己家里烤炉的性能和特点。

2. **烤盘**：烤盘是用薄铁板制的，有带高边的，有不带高边的。高边的烤盘，主要用于烤整盘糊状的生坯，如烤整盘的蛋糕和整盘的油糕等；不带高边的烤盘，主要用于烤小块的点心、小面包、小饼干等。

3. **面包模子**：主要是用于烤大方面包使用，是薄铁皮制的空心梯形模子。规格大约上口长28厘米，宽8厘米，底长25厘米，宽7厘米，高8厘米。家庭里用，可以随意选用不同的模子。

4. **煎盘**：又称煎锅、煎铛、煎鏊，有的地方叫法兰板。煎盘是一种浅槽、长把的平底锅，圆形，规格有大有小，是制作西餐的主要工具。制作饭点心类的、煎饼卷、摊煎饼等，都是必不可少的工具。煎盘有铁制的，有铝制的，以熟铁板制的为佳。

5. **木搅板**：规格有大有小，使用它在盆里搅黄油糊、

搅气鼓糊、搅油糕糊和饼干糊等。

6. **甩子**：又叫打蛋器、打蛋刷子、捆条等，是打鸡蛋液的工具，是用钢丝捆扎成的。卖西餐厨具的商店里销售。这种工具现在只是在小单位或者是在家庭里使用；在大单位和食品厂，都是用打蛋的机器所代替了。这种工具也可以自己制作，用60厘米长的，10根3毫米粗的钢丝，每一根都从中间折回来，两头比齐，中间折回的部位不能折紧，呈馒头形，在钢丝头的一端，将20根头比齐，然后用细铁丝捆紧，捆出大约12厘米长的手握把，即可使用。

7. **蛋糕圈模子**：用薄铁皮制成的，规格有大有小，根据蛋糕不同大小的需要，制不同规格的圆铁圈模子，如果现成的铁圈模子没有，可以临时用厚纸板自制，做的规格大小，要根据想做的蛋糕规格，本圈使用时底下铺一层白纸，周边围上一圈白纸，然后再往里倒入蛋糕糊。

8. **钉子花托**：是挤黄油花、挤糖粉花的工具，用啤酒瓶子的铁皮盖，在下边的中间，焊上一个大约6厘米长的钉子。挤花时先把黄油坯料或者糖粉坯料，装入油光纸的纸卷里，在纸卷的前边剪一小口（在装入坯料之前先在纸卷的小口处，装入一个挤花的扁嘴子，然后再装入坯料，右手攥紧纸卷的上口，左手捏住钉子的中间。右手挤花，左手转动花托，两手互相配合，将花挤在花托上。花托制作简单，使用方便。

9. **点心刀**：是切蛋糕和抹蛋糕的必备工具，其刀身长、片薄为特点，抹蛋糕上边的物料，抹的平整光滑；切蛋糕分块，能切的刀口整齐、均匀。如果家里没有，也可以使用其它刀和其它工具代替。

10. **布口袋**：用白色咔叽布缝制成的三角形口袋，长25

厘米，大口直径15厘米，小口直径15毫米，小口处装入花嘴子或者圆嘴子，大口往里装入糊坯。然后使手攥紧布口袋的大口处，将糊向外挤出。挤气鼓糊、蛋糕条糊、油糕糊和饼干糊等，都需要用布口袋。

11. **花戳子**：是用薄铁皮做的，用于戳清酥面点心、戳混酥面点心、戳小饼干等。在卖西餐厨具的商店里销售。

12. **小布丁模子**：用薄铁皮制成的，上口直径4厘米圆，底口直径3.5厘米圆，高5厘米。此模子可以制作布丁以外，还可以制作木司和冻类点心，卖西餐厨具的商店里销售。

13. **清酥螺丝转模子**：是带尖的圆铁筒模子，卖西餐厨具的商店里销售，也可以用薄铁皮自制。

14. **花嘴子**：花嘴子的规格有大有小，是用薄铁皮或者是薄铜皮制的。圆筒形，一头粗，一头细。长4~5厘米，粗头的口直径25~30毫米，细头口的直径5~15毫米，细头有锯齿花形。制作大蛋糕、小蛋糕时，挤花、挤图案，以及挤小点心、小饼干等。花嘴子在卖西餐厨具的商店里出售，也可以自己制作。

15. **圆嘴子**：圆嘴子的规格有大有小，是用薄铁皮或者用薄铜皮制的，圆筒形，一头粗，一头细，粗头口的直径25~30毫米，细头口的直径5~15毫米，长4~5厘米。用于挤大、小糕点的图案，挤气鼓坯、小饼干等。卖西餐厨具的商店里出售，也可以自制。

16. **扁嘴子**：扁嘴子的规格有大有小，是用薄铁皮或者薄铜皮制成，一头粗、一头细，粗头口的直径25~30毫米，细头是扁形，扁的口径大约2毫米，扁口的长度10~15毫米圆筒形，长4~5厘米。扁嘴子主要用于挤黄油酱、糖

粉膏的月季花、玫瑰花等。卖西餐厨具的商店里出售，也可以自制。

17. 纸卷：是用油光纸，裁成三角形，然后卷成尖锥形的“纸卷”。是在制作糕点中，随时自制的工具。是挤黄油酱、奶油、巧克力、果酱、风糖的主要手段。各种糊料、酱料都含有程度不同的水分，一般的纸接触到水分，容易被水分浸湿，造成纸卷破裂，影响使用；油光纸不易被水分浸湿，因此纸卷应该使油光纸，如果家里没有，也可以用其它洁净的纸代替，但是不如油光纸好用。“纸卷”有大有小，应根据装入坯料的多少，裁成大、小不同的三角形纸。

18. 花捏子：又称划车、花滚刀，是用铜板制的，大约14厘米左右长，一头是花捏子，一头是花滚刀，主要用于制作酥面点心。花滚刀是切断面片用的，花捏子是捏花边、捏花纹用的。

19. 花瓣面棍：是木质圆棍，周围刻有螺旋纹，长大约25厘米左右。用于制作混酥面点心，在面坯上擀压，使面片上印出花纹。

20. 罗：罗有大有小，罗底有粗有细。操作使用的面粉、可可粉、发酵粉、糖粉，都需要过罗后使用。

(二)制作西点、面包的原材料

面粉：面粉是制作面包、西点、饼干的主要原料，是构成面团的基本物质，由于小麦的品种、地区、土壤、气候以及加工技术条件的不同，磨制出的面粉质量，有很大的差异，比如色泽有白的，有不白的，拉力有劲大的，有劲不大的。因此在使用面粉时，一定要根据某种产品的需要，有选择的使用。如制作各种面包和清酥类点心，需要色白、劲大的为宜；制作混酥类点心和蛋糕类点心，需要劲不大的面粉为宜。

糖：糖的种类很多，西点、面包生产中所用的糖，主要是用白砂糖，白砂糖是食糖中，质量最好的一种，是结晶的颗粒，大小均匀，色白味纯。制作西点、面包（除个别产品之外）都要加入糖。本书的用料里，大部分产品写的用白糖，因为家庭使用，没有白砂糖，可以用绵白糖代替。糖对西点、面包的生产有以下作用：1.糖能增加产品的营养成分，可供人体热量，能迅速被人体吸收，消除人体的疲劳，补充人体代谢的需要。2.糖能改进面团的性能，增强蛋浆的粘合力，加快蛋浆的膨胀起发。在糕点中，可起骨架作用，使产品外形挺拔，花纹清晰。3.糖在烘烤过程中，能使产品易上火色，美化成品表面的色泽。4.糖本身有纯正的甜味，可增进人的口感，改善滋味，增进人们的食欲。

鸡蛋：鸡蛋有较高的营养价值，良好的味道，美观的色

泽，是制作西点的主要原料，制作蛋糕类点心，必须用鸡蛋，主要在于它的起泡性，能使产品膨松变大。在某些产品的表层，刷上一层鸡蛋液，使产品经过烘烤表层光亮美观。

水：水是构成人体的重要组成成分，是人体不可缺少的物质。水在糕点、面包生产中的作用：使面团软硬适宜，使面粉的面筋生成，溶解盐、糖及其它可溶解的原料。水温的调解，可以控制发酵面团的起发速度等等。

牛奶：牛奶是营养丰富、容易消化吸收的食品，是制作西点的一种常用原料，生产西点里边加入牛奶，不仅提高了营养价值，还能使制品色泽增白，滋味香醇。

奶豆腐：奶豆腐是用牛奶加温后，分解制成的，其滋味香醇、营养丰富，在制作西点、面包中用处很广，可作奶豆腐面包、奶豆腐蛋糕、奶豆腐煎饼、奶豆腐排等等，都是深受欢迎的美味食品。

奶油：又称鲜奶油、稀奶油，还有的地区叫“奶皮”，是从鲜牛奶中提取出来的，鲜奶油滋味鲜美、醇香。是制作西点的高级原料，加入糖，经抽打成膨松体奶油，使它制作的奶油蛋糕，洁白细腻，线条美观，绵软醇香，松软不腻，其滋味最佳。还可在其它制品上挤花、点缀、灌馅等等，用途甚广。

黄油：又称奶油，是从鲜奶油中，经过加工提取出来的，黄油在西餐和西点方面，占重要地位，可以直接上桌食用，可作煎炒菜品，可作蛋糕抹面挤花，是制作面包、西点、饼干的主要原料，用途很广，滋味香醇。

计司：又称干酪，是重要的乳制品之一，干酪的品种很多，其营养价值很高，容易被人体消化吸收，它不仅可以直接食用，更是制作西餐菜、点的极好原料，如用它做的清酥