西式糕點製作技藝

XISHIGAODIAN
ZHIZUOJIYI

左天香　譯

江西科學技術出版社

西式糕點製作技藝

TS213.2
Z985

左天香　譯

XISHIGAODIAN
ZHIZUOJIYI

江西科學技術出版社

西式糕點製作技藝

左天香譯

江西科學技術出版社出版

（南昌市新魏路）

江西省新華書店發行

內　　文：南昌市文化用品印刷廠印刷

封面彩圖：江西彩印製版中心製版印刷

開本787×1092　1/16　印張10　彩頁8　插頁2　字數24萬

1991年9月第1版　1991年9月第1次印刷

印數1－3,000

ISBN 7－5390－0452－5/Z·75　定價：5.50元

1 杏味蛋糕圈　2 杏味馅饼　3 阿里一巴巴　4 阿尔萨斯人　5 茄形夹心饼　6 巴格达奶油馅饼　7 香草船形馅饼　8 杏仁船形小馅饼　9 香蕉船形小馅饼　10 则肋司定船形小馅饼　11 咖啡奶油船形馅饼　12 安德列斯群岛渡船　13 西班牙之舟　14 美味之舟　15 帝国之舟　16 橘香船形烘饼　17 栗子之舟　18 王妃之舟　19 三色奶油舟　20 阿巴西亚长条夹心饼　21 巧克力烘饼　22 里昂圈饼　23 墨西哥夹心饼　24 那不勒斯夹心饼

25 榛子方糕　26 波希米安蛋糕　27 巧克力夹心酥　28 珍珠夹心酥　29 阿月浑子仁夹心酥　30 糖衣杏仁夹心酥　31 德国脆麻花　32 柏林 8 字酥　33 德国风糖软条　34 拜占庭双色奶油糕　35 加尔各答蛋糕　36 加利福尼亚夹心饼　37 山茶花小馅饼　38 卡普利斯孔代酥饼　39 加拉斯加可可馅饼　40 卡洛斯小馅饼　41 加尔默利特馅饼　42 松菇夹心蛋糕　43 卡露莎夹心饼　44 卡斯蒂利亚夹心饼　45 卡培拉尼小馅饼　46 卡特琳皇后小馅饼　47 灰姑娘甜松饼　48 樱花夹心蛋糕　49 焦杏仁奶油泡夫

此为试读，完整PDF请访问：ertongbook.co

50 可可奶油泡夫　51 阿月浑子仁奶油泡夫　52 木哈咖啡奶油泡夫　53　切尔克西亚人小馅饼　54 达里约尔松糕　55 杏酱夹心烘馅饼　56 英式果酱夹心饼　57 多菲内巧克力奶油烘饼　58 可可得利司　59 外交官夹心饼　60 外交官水果馅饼　61 埃米尔夹心饼　62 埃米尔杏仁小馅饼　63 栗子甜松糕　64 西班牙夹心饼　65 帽形杏仁小馅饼　67 帽形醋栗小馅饼　68 如意夹心饼　69 马蹄形奶油夹心饼　70 菲加罗杏仁夹心酥　71 法国西部奶油夹心糕　72 精制弗兰奶油小馅饼

73 俄国式弗兰奶油馅饼　74 佛罗伦萨奶油烘饼（一）　75 佛罗伦萨奶油烘饼（二）　76 酒味弗里昂杏仁夹心饼　77 弗瑞沃利特奶油烘馅饼　78 孚噜孚噜奶油小馅饼　79 大虾烘馅饼　80 核桃小馅饼（一）　81 核桃小馅饼（二）　82 黑色大陆松糕　83 棋盘蛋糕　84 格罗维滋烘饼　85 刺猬奶油馅饼　86 纯真少女奶油烘饼　87 佳露基奶油酥饼　88 瓜哇夹心烘饼　89 耶酥修道士夹心饼　90 犹太人流浪者松饼　91 彩灯小馅饼　92 眼镜蛋黄酥　93 意大利奶油松饼　94 杏仁夹心松饼　95 什锦水果烘馅饼　100 玛大肋纳甜糕（五）　108 玛大隆甜糕

109 玛里吉那山奶油蛋糕　110 圣玛丽娅夹心酥　111 侯爵夹心饼　112 侯爵夫人馅饼　113 马提尼克奶油松糕　114 马提尼克夹心糕　115 马西荣烘饼　116 巴黎少女夹心饼　117 米兰夹心糕　118 米拉馅饼　119 明珠馅饼　120 尼斯芦笛馅饼　121 蒙帕尔纳斯奶油蛋糕　122 黑色夹心糕　123 近卫兵夹心糕　122 杏味目斯糕　125 穆斯林夹心糕　126 蒂罗尔穆斯林蛋糕　127 苹果杏仁馅饼　128 阿月浑子仁馅饼　129 蜂蜜夹心松饼　130 巴勒莫烘焙饼　131 巴勒斯坦烘馅饼　132 杏子花篮烘馅饼

133 夏洛特奶油馅饼　134 小公主烘馅饼　135 小型奶油馅饼　136 鸟巢式栗味馅饼　137 小波尔卡馅饼　138 小苏丹蛋糕　139 俄罗斯普拉姆蛋糕　140 波兰人夹心糕　141 波美拉尼亚草莓奶油馅饼　142 华美蛋糕　143 手镯烘焙饼　144 滑轮夹心饼　145 糖渍橘皮馅饼　146 阿尔贝殿下烘馅饼　147 草莓奶油泡夫　148 普罗泽皮恩夹心卷　149 爱之泉馅饼 150 木哈咖啡烘馅饼　151 拉贝莱奶油馅饼　152 修女果酱夹心糕　153 修女双球泡夫　154 微笑的奶油蛋糕　155 巧克力夹心饼　156 诺曼底式圈饼　157 撒哈拉夹心饼

158 萨民人烘馅饼　159 迷人的馅饼　160 新加坡菠萝夹心饼　161 瑞典式烘焙饼　162 奶酪布丁鼓　163 奶酪切糕　164 樱桃烘焙饼　165 草莓烘馅饼　166 干酪馅饼　167 巧克力巴巴蛋糕　168 皮尔多式烘馅饼　169 加拿大烘馅饼　170 尚贝里烘馅饼　171 奶油烘馅饼　172 奶油速溶糖馅饼　173 英格兰奶油馅饼　174 杏脯烘馅饼　175 布尔日馅饼　176 丰特内布罗馅饼　177 意大利苹果馅饼　178 文人馅饼　179 苏格兰烘焙饼　180 法国烘馅饼　181 高卢烘馅饼

182 焦色馅饼　183 里昂式烘馅饼　184 马拉加葡萄干馅饼　185 橘子馅饼　186 玛丽·露易丝馅饼　187 勃朗峰馅饼　188 诺曼底馅饼　189 珍珠馅饼　190 阿月浑子馅饼　191 葡萄牙馅饼　192 英格兰式苹果馅饼　193 女才子馅饼　194 普罗旺斯馅饼　195 瑞士馅饼　196 香草馅饼　197 迪瓦尔壳饼　198 弗朗德勒切糕　199 玛尔嘎切糕　200 果仁切糕　201 特雷维治切糕　202 瓦朗斯馅饼　203 维也纳奶油夹心饼　204 意大利布纹馅饼　205 吉吉杏酱馅饼

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

前　言

衣、食、住、行，是每个人都离不开的基本生活要求。“民以食为天”，食，一向被我们中国人奉为天经地义的第一等大事，中国传统文化中的食文化，便是世界文明史上的一颗璀璨明珠。

现代中国，随着东西方文化交流势头发展深入，西方食文化也不可避免地进入了我们的生活当中。西方人喜爱中国的饮食，中国人也想尝尝西方的佳肴，这似乎已成了一种趋势。译者并不赞成每一个中国人都抛弃饮茶的习惯，去追求可口可乐和苦味的咖啡，使自己散发着满身的“黄油”气味，但把外国的一些口味别致的食品及其制作方法引进来，丰富我们普通人家的餐桌，也是无可厚非的。

本书是由日本长期从事西式糕点制作的著名点心师大谷长吉、内海安雄共同编写的。全书共分7章，从糕点制作用具、烤炉温度的设定、各种配料如糖浆的熬制、奶油的调制、干坚果的选择到基本料面以及300种成品的糕点和100余种冷饮的制作等，都作了详细而系统的介绍，可说是一本内容丰富、翔实的食品专著。

本书所介绍的糕点，不但可用于高级旅游宾馆举办宴会、冷餐会、鸡尾酒会，以悦来宾，就是一般家庭，只要稍具条件（如烤炉等），也可从中各取所需，以飨亲朋。此外，本书还可作为我们各类旅游学校、烹饪学校的一本很有参考价值的教科书。

江西省食品协会的一位同志给了我这本书，希望把它译出。由于工作繁忙，一直拖到现在才得以脱稿。在此期间，译者请教了一些专家并参考了一些专门书籍，值此出版之机，谨向他们表示由衷的谢意。

左天香

一九九〇年九月　于南昌

目　　录

第1章　西式糕点制作基础

Ⅰ　**糕点制作的主要用具**……（1）
Ⅱ　**糖和糖浆的调制**……（2）
a．糖度的检测……（2）
b．常用糖浆的调制……（4）
1　巴巴蛋糕及萨瓦兰蛋糕用糖浆……（4）
2　盖面琉璃糖……（4）
3　豪华蛋白糖……（4）
4　速溶糖……（5）
5　糖丝……（5）
Ⅲ　**坚果　干果**……（5）
1　巴旦杏仁……（5）
2　榛子……（6）
3　阿月浑子仁……（6）
4　胡桃……（6）
5　葡萄干……（6）
Ⅳ　**烤炉的温度**……（7）
Ⅴ　**各种基础配料**……（8）
a．垫底料面……（8）
1　精制垫底料面……（8）
2　普通垫底料面……（8）
3　大众垫底料面……（8）
4　用于甜食的垫底料面……（8）
5　用于馅饼、烘饼的普通发酵料面……（8）
6　精制硬质垫底甜料面……（8）
7　浮罗甜料面……（8）
8　普通甜料面……（9）
9　大众甜料面……（9）
10　维恩酥油饼垫底料面……（9）
11　维恩料面……（9）
b．酥油料面……（9）
1　精制酥油料面……（9）

2 普通酥油料面……（ 10 ）
3 快速包酥料面……（ 10 ）
4 经济酥油料面……（ 10 ）
5 布里泽料面……（ 10 ）
6 再生料面……（ 10 ）
c. 发酵料面……（ 11 ）
1 布里奥什球蛋糕料面……（ 11 ）
2 快速奶油球蛋糕料面（一）……（ 13 ）
3 快速奶油球蛋糕料面（二）……（ 13 ）
4 精制布里奥什蛋糕料面……（ 13 ）
5 普通布里奥什蛋糕料面……（ 13 ）
6 大众布里奥什蛋糕料面……（ 13 ）
7 萨瓦兰料面……（ 15 ）
8 巴巴料面……（ 15 ）
9 月芽面包……（ 16 ）
d. 泡夫料面……（ 16 ）
1 精制泡夫料面……（ 16 ）
2 普通泡夫料面……（ 17 ）
3 大众泡夫料面……（ 17 ）
4 用于小干饼的泡夫料面……（ 17 ）
5 空心圆饼料面……（ 17 ）
e. 烘饼料面……（ 17 ）
1 牛利烘饼（一）……（ 17 ）
2 牛利烘饼（二）……（ 17 ）
3 牛利烘饼（三）……（ 18 ）
4 米尼翁烘饼……（ 18 ）
5 墨西哥烘饼……（ 18 ）
6 兰斯烘饼（一）……（ 18 ）
7 兰斯烘饼（二）……（ 18 ）
8 兰斯烘饼（三）……（ 18 ）
9 拉贝烘饼……（ 18 ）
10 帕尔马烘饼……（ 19 ）
11 罗塞特烘饼……（ 19 ）
12 西班牙烘饼……（ 19 ）
13 萨瓦烘饼（一）……（ 19 ）
14 萨瓦烘饼（二）……（ 19 ）
15 萨瓦烘饼（三）……（ 20 ）
16 火烧烘饼……（ 20 ）

17 曼克烘饼（一）……（ 20 ）
18 曼克烘饼（二）……（ 20 ）
19 精制奶油蛋糕……（ 20 ）
20 半精制奶油蛋糕……（ 21 ）
21 普通奶油蛋糕……（ 21 ）
22 巴旦杏仁奶油蛋糕……（ 21 ）
23 精制布雷东烘饼料面（一）……（ 21 ）
24 精制布雷东烘饼料面（二）……（ 21 ）
25 普通布雷东烘饼料面……（ 21 ）
26 普及料面（一）……（ 21 ）
27 普及料面（二）……（ 22 ）
28 胡桃烘饼（一）……（ 22 ）
29 胡桃烘饼（二）……（ 22 ）
30 帕恩斯甜饼……（ 22 ）
Ⅵ 其它……（ 22 ）
a. 盖面奶油膏类……（ 22 ）
1 弗兰饼盖面牛奶鸡蛋膏（一）……（ 22 ）
2 弗兰饼盖面牛奶鸡蛋膏（二）……（ 23 ）
3 樱桃酒洛林盖面鸡蛋奶油膏（一）……（ 23 ）
4 樱桃酒洛林盖面鸡蛋奶油膏（二）……（ 23 ）
b. 杏仁奶油膏类……（ 23 ）
1 精制杏仁奶油膏……（ 23 ）
2 做杏仁蛋糕的杏仁奶油膏（一）……（ 23 ）
3 做杏仁蛋糕的杏仁奶油膏（二）……（ 23 ）
4 皮蒂维埃杏仁奶油膏……（ 23 ）
5 普通杏仁奶油膏……（ 24 ）
c. 浓蛋奶膏类……（ 24 ）
1 帕蒂雪牛奶蛋黄膏（一）……（ 24 ）
2 帕蒂雪牛奶蛋黄膏（二）……（ 24 ）
3 精制帕蒂雪蛋黄膏……（ 24 ）
4 弗朗基帕恩牛奶鸡蛋膏（一）……（ 24 ）
5 弗朗基帕恩牛奶鸡蛋膏（二）……（ 24 ）
6 弗朗基帕恩牛奶鸡蛋软膏……（ 24 ）
7 圣托诺雷牛奶鸡蛋膏……（ 24 ）
d. 白脱奶油膏类……（ 25 ）
1 英格兰奶油蛋黄膏……（ 25 ）
2 奶油蛋青膏……（ 25 ）
3 奶油蛋黄甜酱膏……（ 25 ）

4 应急鸡蛋奶油膏（一）……（ 25 ）
5 应急鸡蛋奶油膏（二）……（ 25 ）
6 利久酒奶油蛋黄膏……（ 25 ）
7 加杏仁糖面或榛子糖面的鸡蛋奶油膏……（ 25 ）
8 草莓鸡蛋奶油膏……（ 26 ）
9 木哈咖啡奶油膏……（ 26 ）
10 巧克力奶油膏……（ 26 ）
11 栗子奶油膏……（ 26 ）
12 胡桃仁奶油膏……（ 26 ）
e. 其它奶油膏……（ 26 ）
1 掼奶油膏……（ 26 ）
2 尚蒂伊奶油膏……（ 26 ）
3 加纳舍奶油膏……（ 26 ）
f. 蛋白糖酥类……（ 27 ）
1 普通蛋白糖酥……（ 27 ）
2 意大利蛋白糖酥……（ 27 ）
3 烤蛋白糖酥……（ 27 ）
4 瑞士蛋白糖酥……（ 27 ）
g. 巴旦杏仁糖面……（ 27 ）
1 巴旦杏仁速溶糖面……（ 28 ）
2 阿月浑子巴旦杏仁糖面……（ 28 ）
3 咖啡巴旦杏仁糖面……（ 28 ）
4 巧克力巴旦杏仁糖面……（ 28 ）
5 冷调巴旦杏仁速溶糖面……（ 28 ）
6 用于甜食的颗粒状杏仁糖面……（ 28 ）
h. 糖衣杏仁类……（ 29 ）
1 糖衣杏仁面……（ 29 ）
2 克罗卡糖衣杏仁粉……（ 29 ）
3 糖衣杏仁粉末……（ 29 ）
4 榛子杏仁糖面……（ 29 ）
5 奶油榛子糖面……（ 29 ）
6 染色杏仁糖砂……（ 30 ）
i. 巧克力刨花卷……（ 30 ）

第2章 小 型 糕 点

1 杏味蛋糕圈……（ 31 ）
2 杏味馅饼……（ 31 ）
3 阿里一巴巴……（ 31 ）

4 阿尔萨斯人……（ 31 ）
5 茄形夹心酥……（ 32 ）
6 巴格达奶油馅饼……（ 32 ）
7 香草船形馅饼……（ 32 ）
8 杏仁船形小馅饼……（ 32 ）
9 香蕉船形小馅饼……（ 32 ）
10 则肋司定船形小馅饼……（ 32 ）
11 咖啡奶油船形馅饼……（ 33 ）
12 安德列斯群岛渡船……（ 33 ）
13 西班牙之舟……（ 33 ）
14 美味之舟……（ 33 ）
15 帝国之舟……（ 33 ）
16 橘香船形烘饼……（ 34 ）
17 栗子之舟……（ 34 ）
18 王妃之舟……（ 34 ）
19 三色奶油舟……（ 34 ）
20 阿巴西亚长条夹心饼……（ 35 ）
21 巧克力烘饼……（ 35 ）
22 里昂圈饼……（ 35 ）
23 墨西哥夹心饼……（ 35 ）
24 那不勒斯夹心饼……（ 35 ）
25 榛子方糕……（ 36 ）
26 波希米安蛋糕……（ 36 ）
27 巧克力夹心酥……（ 36 ）
28 珍珠夹心酥……（ 36 ）
29 阿月浑子仁夹心酥……（ 36 ）
30 糖衣杏仁夹心酥……（ 37 ）
31 德国脆麻花……（ 37 ）
32 柏林 8 字酥……（ 37 ）
33 德国风糖软条……（ 37 ）
34 拜占庭双色奶油糕……（ 37 ）
35 加尔各答蛋糕……（ 38 ）
36 加利福尼亚夹心饼……（ 38 ）
37 山茶花小馅饼……（ 38 ）
38 卡普利斯孔代酥饼……（ 38 ）
39 加拉加斯可可馅饼……（ 38 ）
40 卡洛斯小馅饼……（ 39 ）
41 加尔默利特馅饼……（ 39 ）

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com