

衣食住行养身养心

随 手 查 系 列

实用新和一看就会

▼ 瑞雅 编著



诱人点心

带你走进烘焙的美妙世界
94款经典烘焙美食
一对一的分步制作图解
做法细致完整，一学就会
常见问题详细解析
烘焙爱好者的不二选择
在家自己就能做的美味
烘焙新手的最佳选择
营养美味，玩转烤箱
爱上烘焙，从这里开始

不管你是老手
还是初学者

照书练习即可变身烘焙大师

饼干、面包、蛋糕、甜点，烘焙美食全包罗

从零开始学烘焙

随手



中国纺织出版社

衣食住行养身养心

随 手 查 系 列

实用新知一查就会

从零开始学

烘焙

CONG LING KAISHI XUE HONGBEI
SUI SHOU CHA

随手查

瑞雅◎编著



中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

从零开始学烘焙随手查/瑞雅编著. —北京: 中国纺织出版社, 2015.2

ISBN 978-7-5180-1098-1

I. ①从… II. ①瑞… III. ①烘焙—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第235916号

责任编辑: 樊雅莉

责任印制: 王艳丽

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801

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

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博<http://weibo.com/2119887771>

北京缤索印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2015年2月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/32 印张: 10

字数: 106千字 定价: 24.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换



目 录

Part 1 烘焙基础知识

002 烘焙所需材料

- 002 油脂类
- 002 糖类
- 003 面粉类
- 004 酵母类
- 005 其他材料

007 烘焙材料如何保存与应用

- 007 面粉类
- 007 黄油、起酥油、白油等固体油类
- 007 淡奶油
- 007 奶油奶酪
- 008 马苏里拉芝士
- 008 巧克力
- 008 水果

009 各种材料如何打发

- 009 蛋白
- 011 全蛋
- 013 鲜奶油
- 013 黄油

015 了解你的烤箱

- 015 台式烤箱与嵌入式烤箱如何选择

- 015 烤箱预热需要多久
015 烤箱不分上火、下火怎么办
016 蛋糕的顶部已经糊了，底部颜色却很浅是什么原因
016 一起烘烤的饼干，怎么有的糊了有的颜色还很浅
016 严格按照所示的时间与温度，却烤糊了

017 烘焙过程中所需工具

- 017 各类模具
018 基本工具

Part 2

饼干 / 体验酥香的真正意义

- 024 芝麻薄片饼干
026 蔓越莓饼干
028 巧克力杏仁饼
030 果仁饼干
032 花生小圆饼
034 燕麦果干饼干
037 巧克力碎饼干
040 芝士薄片饼干
043 蓝莓果酱饼干
046 蛋白瓜子酥
048 柠檬酥饼
052 奶酪酥饼
054 咖啡核桃酥饼
057 黄豆粉芝麻饼干
060 奶油挤花饼干



- 062 咸酥脆饼
- 064 香葱小甜饼
- 066 芝麻饼
- 068 奶油栗子饼干
- 070 海苔饼

Part 3

蛋糕 / 品味蛋糕口口留香的细滑

- 074 黑巧克力乳酪蛋糕
- 078 杏仁巧克力小西饼
- 081 海绵小西饼
- 084 古典巧克力蛋糕
- 088 柠檬乳酪蛋糕
- 091 戚风蛋糕
- 094 黑枣杏仁蛋糕
- 096 小元宝蛋糕
- 099 酸奶戚风蛋糕
- 102 布丁蛋糕
- 105 酸奶油芝士蛋糕
- 108 轻奶酪蛋糕
- 112 黄桃乳酪蛋糕
- 116 焦糖香蕉蛋糕
- 120 草莓鲜奶油蛋糕
- 124 双旋蛋糕卷
- 128 巧克力乳酪蛋糕卷
- 132 虎皮蛋糕卷
- 136 黑樱桃海绵蛋糕卷
- 139 双色毛巾蛋糕卷
- 142 经典提拉米苏



- 144 果酱三明治蛋糕
147 草莓果酱蛋糕卷
150 咖啡巧克力蛋糕卷
154 大理石芝士蛋糕
157 红豆奶油卷
160 尔士蛋糕
163 白雪蛋糕
167 抹茶戚风蛋糕
170 黑森林蛋糕
173 蓝莓乳酪蛋糕
176 迷你蛋糕

Part 4

面包 / 享受甜香松软，尽在此刻

- 182 奶黄面包
186 培根面包
189 火腿蛋香面包
192 玉米火腿沙拉包
195 高级奶香吐司
198 焗烤热狗
201 牛奶布丁面包
204 迷你可颂
207 奶油卷
210 丹麦牛角面包
212 土豆面包
215 鸡尾排包
219 金色玉米面包
222 香肠卷
225 菠萝包



- 228 西红柿火腿面包
- 231 葡萄干吐司
- 235 牛奶吐司
- 238 红豆之恋
- 240 巧克力雪 Q
- 243 黄金包

Part 5

甜点 / 泡芙、蛋挞、披萨、布丁……

- 248 巧克力慕斯
- 251 菠萝泡芙
- 254 蝴蝶酥
- 258 巧克力泡芙
- 261 草莓慕斯
- 264 焦糖布丁
- 266 手工小圆球
- 268 绿色心情
- 271 火腿培根披萨
- 275 小甜甜
- 278 椰子球
- 280 杏仁酥条
- 283 酥皮葡萄派
- 286 台式凤梨酥
- 290 香草布丁
- 292 蛋黄酥
- 296 咸鲜酥条
- 300 葡式蛋挞
- 304 千层酥饼
- 308 水果奶油泡芙
- 311 杏仁千层派



烘焙基础知**识**

Part 1

油脂类

黄油

黄油又称牛油或奶油。黄油分为含盐和无盐两种，一般在烘焙中使用的是无盐黄油。另需注意的是，黄油在加热融化后是不能打发的，所以黄油需要在室温软化后再打发。（图①）

奶油乳酪

奶油乳酪中的脂肪含量超过50%，质地细腻，通常用来制作奶酪蛋糕。（图②）

白油

白油即猪油，在中式点心制作中很常见，但现在已经有越来越多的人用黄油来代替它。（图③）



糖类

细砂糖

在制作糕点时一般会使用细砂糖，因其颗粒细小，所以更易融化，并能吸收更多的油

脂。(图④)

糖粉

多用于饼干的制作,也可以作为一种糕点表面的装饰。(图⑤)

麦芽糖

用麦芽糖代替砂糖,酵母的作用会发挥得更好。(图⑥)

红糖

在制作某些糕点时会使用,但并不频繁。(图⑦)

面粉类

低筋面粉

低筋面粉的蛋白质含量为7%~9%,主要用来制作蛋糕和饼干。(图⑧)

中筋面粉

中筋面粉的蛋白质含量一般在9%~12%,主要用于制作包子、馒头、水饺,另外还可以制作部分西饼,如派皮等。(图⑨)



高筋面粉

高筋面粉的蛋白质含量在12.5%以上，主要用来制作面包。（图⑩）



全麦面粉

全麦面粉中包含了小麦外层的麸皮，主要用来制作全麦面包和小西饼。（图⑪）



酵母类

泡打粉

泡打粉又称发酵粉、速发粉或者发粉，是化学膨松剂的一种，被广泛使用于各式蛋糕、西饼的制作中。（图⑫）



苏打粉

苏打粉通常被用来作为中和剂，例如在制作巧克力蛋糕时，巧克力为酸性，大量使用会使糕点中带有酸味，添加少量的苏打粉可以中和其酸性。（图⑬）



酵母粉

可以使面团快速发酵好。（图⑭）

塔塔粉

塔塔粉呈酸性，蛋糕制作的过程中，主要用途是帮助蛋白更好地打发以及中和蛋白的碱性。（图⑮）



15

其他材料

奶粉

奶粉可以使糕点的奶香味更加浓郁。（图⑯）



16

可可粉

多用于制作巧克力蛋糕、慕斯或蛋糕裱花。（图⑰）



17

玉米淀粉

玉米淀粉又称玉米粉、粟粉，多用于馅料的制作。还可以在制作蛋糕的时候加入一些，用于降低面粉的筋度。（图⑱）



18



19

抹茶粉

抹茶粉多用于蛋糕裱花或者对鲜奶油进行调味。（图⑲）

肉桂粉

肉桂粉是用肉桂或大叶清化桂的干皮制作而成的粉末，气味芳香，多用于面包、蛋糕的制作中。（图②①）



20

蔓越莓干

可以单独做成蔓越莓饼干，也可以加入馅料中当调味品。（图②①）



21

白巧克力

通常用来进行奶油蛋糕的裱花装饰。（图②②）



22

巧克力豆

通常用来做巧克力豆饼干或面包。（图②③）



23

澄粉

澄粉又称澄面、汀粉、小麦淀粉。可用来制作粉果、虾饺、肠粉等。（图②④）



24

果酱、花生酱

通常用来作馅料，或者用来涂抹在面包片、蛋糕片上。也可以直接加入面粉糊中制作饼干。（图②⑤）



25

面粉类

应于阴凉干燥处保存。

应用：烘焙点心最基本的材料。

黄油、起酥油、白油等固体油类

半个月以内的短期保存可以冷藏，半个月以上的长期保存则需冷冻。

应用：通常用来做饼干、蛋糕、面包、黄油夹馅等。

淡奶油

没开封的时候可以在0~25℃保存，开封以后需要冷藏。开封的时候尽量将开口剪得小一些，用完后捏出盒内或袋内的空气，用封口夹夹住开口，再包几层保鲜膜。

变质的淡奶油颜色发黄且有怪味。

应用：通常用来做奶油蛋糕、慕斯蛋糕、冰激凌、蛋挞液等。

奶油奶酪

需要冷藏保存。可以将奶油奶酪装在保鲜袋中，再放入酒精棉球，保存时间会



更长。

应用：通常用来做奶酪蛋糕、面包、奶酪馅等。

马苏里拉芝士

需要冷冻保存，冷冻后会有结霜现象。

应用：通常用来做披萨、芝士类面包、焗饭等。

巧克力

应于阴凉干燥处保存。

应用：通常用来做巧克力蛋糕、奶油蛋糕装饰等。

水果

需新鲜的水果，现做现用。

应用：通常用来做蛋糕的装饰。