



零基础学烘焙

BINGGAN TAPAI ZHIZUO JIFA

饼干挞派

制作技法

详细的烘焙基础知识
助您轻松掌握制作要领
95款经典饼干挞派
让您在家即可尽享美味

编著 犀牛文圖書



天津出版传媒集团

天津科技翻译出版有限公司

BINGGAN TAPAI ZHIZUO JIFA

饼干挞派

制作技法

编著 犀文圖書

天津出版传媒集团

◆ 天津科技翻译出版有限公司

图书在版编目 (CIP) 数据

饼干挞派制作技法 / 犀文图书编著. — 天津: 天津科技
翻译出版有限公司, 2014.1

(零基础学烘焙)

ISBN 978-7-5433-3330-7

I. ①饼… II. ①犀… III. ①饼干—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 302312 号

出 版: 天津科技翻译出版有限公司

出 版 人: 刘 庆

地 址: 天津市南开区白堤路 244 号

邮政编码: 300192

电 话: (022) 87894896

传 真: (022) 87895650

网 址: www.tsttpc.com

策 划: 犀文图书

印 刷: 深圳市新视线印务有限公司

发 行: 全国新华书店

版本记录: 710×1000 16 开本 8 印张 80 千字

2014 年 1 月第 1 版 2014 年 1 月第 1 次印刷

定价: 29.80 元

(如发现印装问题, 可与出版社调换)

前言

P R E F A C E

烘焙，又称烘烤，指食物通过干热的方式脱水变干变硬的过程。烘焙食品是以面粉、油、糖、鸡蛋等为主料，添加适量配料，并通过和面、发酵、成型、烘烤等工序制成的口味多样、营养丰富的食品。烘焙食品诞生的时间已经难以考究，但自从电烤箱问世以来，烘焙食品进入了快速发展的“黄金时代”。在许多国家，无论是主食，还是副食，烘焙食品都占有十分重要的位置。

近些年，由于食品安全问题，包括添加一些不规范的添加剂或非法使用添加剂的曝光，让许多家庭在购买烘焙等食品时，越来越谨慎，从而将更多的时间投入到厨房亲自制作。同时，随着家用电烤箱在我国逐渐普及，越来越多的家庭“煮妇”被烘焙食品无烟、健康、营养等特点掠取了“芳心”，甚至，很多人在第一次接触电烤箱后，就被其“神奇”的工作模式“俘获”，成为烘焙的忠实“粉丝”。

烘焙食品是现代社会的“舶来品”，在制作时同传统的家常食物一样，也需要掌握一定的烹饪技巧和基础知识。为此，我们通过精心地策划，特意制作了这套关于家庭烘焙的丛书——《家庭烘焙坊》。

本套丛书包括《烘焙制作基础》、《饼干挞派制作技法》、《蛋糕制作技法》、《面包制作技法》四册，全面系统、科学合理地为大家讲述适宜家庭操作的饼干、蛋糕、面包、挞派、比萨等烘焙食品的制作方法，介绍详细，制作简单，并配有精美的图片、实用的烘焙要领和家庭烘焙的一些基础知识，让您一学就会。

《饼干挞派制作技法》是多种烘焙食谱的汇集，包括饼干和挞派两大部分，内容详细、编排合理，期望给即将学习烘焙的您带来便利，并让你更好地体验家庭烘焙的温馨和欢乐。

编者



目录

CONTENTS

第一章 家庭烘焙基础知识

- | | |
|------------|--------------|
| 2/ 烘焙材料介绍 | 10/ 烘焙专业术语一览 |
| 6/ 烘焙工具介绍 | 12/ 面团制作 |
| 8/ 烤箱的选购 | 14/ 各种材料打发 |
| 9/ 电烤箱使用指南 | 17/ 烘焙注意事项 |

第二章 饼干

- 20/ 饼干小课堂
- 23/ 草莓杏仁酥片
- 24/ 瓜子饼
- 25/ 芝麻饼
- 26/ 杏仁酥条
- 27/ 鸡仔饼
- 28/ 牛油曲奇
- 29/ 蝴蝶酥
- 30/ 千层酥
- 31/ 芝麻薄脆
- 32/ 巧克力曲奇
- 33/ 芝士条



- 34/ 核桃酥
- 35/ 奴轧汀
- 36/ 大理石饼干

- 37/ 公仔曲奇
- 38/ 伯爵饼干
- 39/ 香杏小点
- 40/ 开心果饼干
- 41/ 奶酥饼干
- 42/ 蜂蜜西饼
- 43/ 俄罗斯西饼
- 44/ 淋巧克力曲奇
- 45/ 金手指曲奇
- 46/ 甘香椰子圈
- 47/ 黑白饼干
- 48/ 蜂蜜焦糖杏仁饼
- 49/ 热比斯吉
- 50/ 布列挞尼地方饼干
- 51/ 香芋酥
- 52/ 菊花酥
- 53/ 老婆饼
- 54/ 巧克力丹尼酥
- 55/ 夫人镜



- 56/ 姜饼
- 57/ 花生可可饼
- 58/ 肉桂指形饼干
- 59/ 黑珍珠小甜饼
- 60/ 香椰葡萄饼干
- 61/ 杏仁薄片
- 62/ 巴拿巧克力甜饼
- 63/ 月形饼
- 64/ 加丽特饼
- 65/ 杏仁达克
- 66/ 绿茶松烤饼
- 67/ 海苔饼干
- 68/ 核桃巧克力饼干
- 69/ 巧克力意大利脆饼
- 70/ 猫舌饼
- 71/ 雪茄饼
- 72/ 乳香曲奇



第三章 挞派



- 74/ 挞派小课堂
- 76/ 乡村风味苹果馅饼
- 78/ 佳法软糖挞
- 79/ 白桃馅饼
- 80/ 杏仁鲜奶派
- 81/ 苹果酸奶油蛋饼
- 82/ 香橙布丁杏仁挞
- 83/ 无花果卡士达酱馅饼
- 84/ 苹果派
- 85/ 杏仁草莓挞
- 86/ 双果奶油挞
- 87/ 柠檬派
- 88/ 姜味凤梨杏桃挞
- 89/ 茶渍梨子派

- 90/ 亚洲风味千层派
- 91/ 太阳的礼物
- 92/ 鲜奶油挞
- 93/ 洋梨栗子挞
- 94/ 樱桃田
- 95/ 雪梨杏仁派
- 96/ 法式布丁派
- 97/ 柠檬凝乳挞
- 98/ 法式奶油布丁派
- 99/ 芝士挞
- 100/ 维也纳苹果派
- 101/ 蜜桃慕斯挞



- 102/ 香蕉派
- 103/ 海鲜胡萝卜派
- 104/ 水果派
- 105/ 栗子派
- 106/ 黑醋栗挞
- 107/ 香槟蜜桃挞
- 108/ 栗子挞
- 109/ 椰挞
- 110/ 巧克力香蕉派
- 111/ 日式杏仁挞
- 112/ 黄桃派



- 113/ 鲜果挞
- 114/ 南瓜布丁挞
- 115/ 酥化鸡蛋挞
- 116/ 西米挞
- 117/ 松子香芋挞
- 118/ 可可蛋挞
- 119/ 芝士番薯挞
- 120/ 松化凤梨挞
- 121/ 沙湾姜奶挞

第一章

家庭烘焙 基础知识



烘焙材料介绍

粉类

高筋面粉：蛋白质含量在 12.5% 以上的小麦面粉，是制作面包的主要原料之一，在西饼中多用于松饼（千层酥）和奶油空心饼（泡芙），在蛋糕方面主要在高成分的水果蛋糕中使用。



中筋面粉：小麦面粉蛋白质含量在 9% ~ 12%，多数用于中式的馒头、包子、水饺以及部分西饼中，如蛋挞皮和派皮等。

低筋面粉：蛋白质含量在 7% ~ 9% 的小麦面粉，为制作蛋糕的主要原料之一，在混酥类西饼中也是主要原料之一。



全麦面粉：包含有外层麸皮的小麦粉，其内胚乳和麸皮的比例与原料小麦相同，用来制作全麦面包和小西饼等。

麦片：通常是指燕麦片，烘焙产品中用于制作杂粮面包和小西饼等。



玉米粉：呈小细粒状，由玉蜀黍研磨而成，在烘焙产品中用于做玉米粉面包和杂粮面包，在大规模制作法式面包时也可将其撒在粉盘上作为整形后面团防黏之用。

可可粉：有高脂、中脂、低脂，以及经碱处理、未经碱处理等数种，是制作巧克力蛋糕和饼干等的常用原料。



其他粉类

玉米淀粉：又称粟粉，为玉蜀黍淀粉，溶于水加热至 65℃ 时即开始膨化产生胶凝特性，多数用在派馅的胶冻原料或奶油布丁馅中。还可加在蛋糕的配方中，可适当降低面粉的筋度。

裸麦粉：是由裸麦（青稞）磨制而成，因其蛋白质成分与小麦不同，不含有面筋，多与高筋小麦粉混合使用。

小麦胚芽：是小麦在磨粉过程中与本体分离的胚芽部分，用于制作胚芽面包。小麦胚芽中含有丰富的营养成分，尤其适合儿童和老年人食用。

麸皮：是小麦最外层的表皮，多数当做饲料使用，但也可掺在高筋面粉中制作高纤维麸皮面包。

油脂类

白奶油：分含水和不含水两种，是与白油相同的产品，但该油脂精炼过程较白，油更佳，油质白洁细腻。含水的白奶油多用于制作裱花蛋糕，而不含水的则多用于奶油蛋糕、奶油霜饰和其他高级西点。



黄油：具有天然纯正的乳香味道，颜色佳，营养价值高，对改善产品的质量有很大的帮助。黄油在蛋糕的制作中经常被使用。

酥油：酥油的种类很多，最好的酥油应属于次级的无水奶油，最普遍使用的酥油则是加工酥油，是利用氢化白油添加黄色素和奶油香料制成的，其颜色和香味近似真正酥油，适用于任何一种烘焙产品。



猪油：由猪的脂肪提炼的，在烘焙产品中可用于面包、派以及各种中西式点心。

其他油脂类

白油：俗称化学猪油或氢化油，系油脂经油厂加工脱臭脱色后再予不同程度之氢化，使之成固形白色的油脂，多数用于酥饼的制作或代替猪油使用。

乳化油：在白油或雪白奶油中添加不同的乳化剂，在蛋糕制作时可使水和油混合均匀而不分离，主要用于制作高成分奶油蛋糕和奶油霜饰。

液体油：在室内温度（26℃）下呈流质状态的都列为液体油，最常使用的液体油有色拉油、菜籽油和花生油等。花生油广泛用于广式月饼，而色拉油则广泛应用于戚风蛋糕、海绵蛋糕。

糖类

粗砂糖：白砂糖，颗粒较粗，可用在面包和西饼类的制作中或撒在饼干表面。



细砂糖：是烘焙食品制作中常用的一种糖，除了少数品种外，其他都适用。



糖粉：一般用于糖霜或奶油霜饰产品和含水较少的品种。



红糖：含有浓馥的糖浆和蜂蜜的香味，在烘焙产品中多用在颜色较深或香味较浓的产品中。



蜂蜜：主要用于蛋糕或小西饼中增加产品的风味和色泽。



麦芽糖浆：是由淀粉经酵素或酸解作用后的产品，为双糖。内含麦芽糖和少部分糊精及葡萄糖。



焦糖：砂糖加热熔化后使之成棕黑色，用作香味剂或代替色素使用。



翻糖：用转化糖浆再予以搅拌使之凝结成块状，用于蛋糕和西点的表面装饰。



奶类

牛奶：为鲜奶，含脂肪 3.5%，水分 88%，多用于西点中挞类产品。



炼奶：加糖浓缩奶，又称炼乳。



奶油：有含水和不含水两种。真正的奶油是从牛奶中所提炼出来的，为做高级蛋糕、西点的主要原料。



玛琪琳：其含水在 15% ~ 20%，含盐在 3%，熔点较高，系奶油的代替品，多数用在蛋糕和西点中。

全脂奶粉：为新鲜奶脱水后的产物，含脂肪 26% ~ 28%。



脱脂奶粉：为脱脂的奶粉，在烘焙产品制作中最常用。可取代奶水，使用时通常以 1/10 的脱脂奶粉与 9/10 的清水混合。



奶酪：国内又称芝士，是由牛奶中酪蛋白凝缩而成，用于西点和制作芝士蛋糕。



添加剂

鲜酵母：大型工厂普遍采用的一种用于面包面团发酵的膨大剂。



即发干酵母：由新鲜酵母脱水而成，呈颗粒状。它使用方便，易储藏，是目前最为普遍采用的一种用于制作面包的酵母。

小苏打：学名碳酸氢钠，化学膨大剂的一种，呈碱性，常用于酸性较重的蛋糕配方中和西饼配方内。



泡打粉：又名发酵粉，化学膨松剂的一种，能广泛使用在各式蛋糕、西饼的配方中。

臭粉：学名碳酸氢氨，化学膨松剂的一种，用在需膨松较大的西饼之中。面包蛋糕中几乎不用。



挞挞粉：酸性物质，用来降低蛋白碱性和煮转化糖浆，例如在制作戚风蛋糕打蛋白时添加。

琼脂：由海藻提制，为胶冻原料，胶性较强，在室温下不易溶解。



其他添加剂

蛋粉：为脱水粉状固体，有蛋白粉、蛋黄粉和全蛋粉等三种。

啫喱粉：由天然海藻提制而成，为胶冻原料，是制作各式果冻、啫喱、布丁和慕斯等冷冻产品的主要原料之一。

香精：有油质、酒精、水质、粉状、浓缩和人工合成等区别，浓度和用量均不一样，使用前需看说明再决定。

香料：多数由植物种子、花、蕾、皮、叶等制成，作为调味品具有强烈味道。例如肉桂粉、丁香粉、豆蔻粉和花椒叶等。

蛋糕油：是制作海绵类蛋糕不可缺少的一种膏状添加剂，也广泛用于各中西式酥饼中，能起到乳化的作用。

杏仁膏：由杏仁核和其他核果配成的膏状原料。常用于烘焙产品的装饰方面。

巧克力：有甜巧克力、苦巧克力及硬质巧克力和软质巧克力之分，另还有各种不同颜色的巧克力。常用于烘焙产品的装饰。

烘焙工具介绍

基本烘焙工具

1. **烤箱**：是烘焙必备的工具。家庭烘焙需要购买有上下加热功能，且有温度和时间刻度，容积至少在 13 升以上的家用电烤箱。



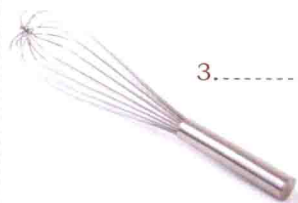
1.

2. **烤盘、烤网、隔热手柄**：烤盘可选用玻璃、陶瓷、金属、一次性锡纸烤盘和耐热塑胶烤模。烤网不仅可以用来烤鸡翅、肉串，也可以作为面包、蛋糕的冷却架。隔热手柄（或隔热手套）可以防止拿取烤盘或烤网时候被烫伤。



2.

3. **打蛋器**：无论是打发黄油、鸡蛋还是淡奶油，都需要用到打蛋器。电动、手持式或台式打蛋器均可，普通打蛋器也可。应该注意，并不是所有的场合都适合用电动打蛋器，例如打发少量的黄油，手动打蛋器会更加方便快捷。



3.

4. **橡皮刀**：多用于搅拌原料。大部分容器底部有角度，橡皮刀的刀面富有弹性，可轻易将原料刮出并搅拌均匀。



4.

5. **筛网**：用于过筛面粉，可使面粉不结块，在搅拌过程中不易形成小疙瘩，确保制出的点心口感细腻。



5.

6. **克秤**：可以精确到克的弹簧秤或电子秤，可以保证蛋糕基本原料的准确配比。



6.

7. **量勺**：用于精确称量较少的原料，通常 4 把为一套。规格为 1/4 茶匙（1 克）、1/2 茶匙（3 克）、1 茶匙（5 克）和 1 汤匙（15 克）。

8. **不锈钢盆、玻璃碗**：

打蛋用的不锈钢盆或大玻璃碗至少准备两个以上，还需要准备一些小碗来盛放各种原料。



8.

9. 烘焙纸：在市场上，在部分超市中可买到适合家庭使用的卷状烘焙纸，如锡纸、油纸等。烤盘垫纸，用来垫在烤盘上，目的是防止粘连。烘烤过程中，食物上色后，如果在其表面盖一层锡纸，不仅可以防止水分流失，还有防止上色过深的作用。



9.



13.

13. 圆形切模：一套大小不一的切模，可以切出圆形的面片。除了这种圆形的切模，还有菊花形的。

10. 冷却架：是用来冷却烤好的烘焙制品的，这样能使点心更酥脆，也可用烤网替代，或者用多根筷子均匀架空。



10.

11. 裱花嘴、裱花袋：可以用来裱花，制作曲奇、泡芙，也可以用来挤出花色面糊。不同的裱花嘴可以挤出不同的花型，可以根据需要购买单个的裱花嘴，也可以购买一整套。



11.

14. 挞模、派盘：制作派、挞类点心的必要工具。派、挞盘规格很多，有不同的尺寸、深浅、花边，可以根据需要购买。



14.

15. 毛刷：一些点心与面包为了上色漂亮，都需要在烘焙之前在表层刷一层刷液，比如刷蛋液或者一层薄薄的油。

12. 案板、擀面杖：制作面食，最好使用非木质的案板，比如金属、塑料案板，因为木质案板易粘，且易滋生细菌。擀面杖是用来压制的工具，用其捻压面饼，直至压薄。



12.



16.

16. 刀具：刀具有很多种，用途各异。粗锯齿刀用来切土司，细锯齿刀用来切蛋糕，一般的中片刀可以用来分割面团，小抹刀可用来涂馅料和果酱，水果刀用来处理各种作为烘焙原料的新鲜水果。



17.

17. 布丁模、小蛋糕模：用来制作各种布丁、小蛋糕等。这类小模具款式多样，可以根据自己的爱好选择购买。

烤箱的选购

烤箱是一种密封的用来烤食物或烘干产品的电器，分为家用烤箱和工业烤箱。烤箱有上下两组加热管，上下加热管可同时加热，也可以单开上火或者下火加热，能调节温度，具有定时功能，内部至少分为两层（三层或以上更佳）。家用烤箱可以用来制作面包、比萨、蛋挞、小饼干等面食，还可烘烤一些肉食，如鸡肉、牛排等。

电烤箱的特点是结构简单，使用和维修方便，在购买家用烤箱时，选择一台基本功能齐全的就可以满足需求。

类型选购：简易电烤箱能自动控温，价格较便宜，但烤制时间要由人工控制，适合一般家庭需要。若选择温度、时间和功率都能自控的高级家用电烤箱，不但在使用上方便得多，也安全可靠。

功率选择：电烤箱功率一般在 500 ~ 1200W。如果家庭成员少且不经常烤制食品，可选择 500 ~ 800W；若家庭成员多，又经常烤制大件食物，应选择 800 ~ 1200W。

选购注意事项：外观检查：烤漆应均匀、色泽光亮、无脱落、无凹痕或严重划伤等，箱门开关灵活、严实、无缝隙，窗玻璃透明度好。各种开关、旋钮造型美观，加工精细。刻度盘字迹清晰，便于操作。假冒伪劣产品，往往采

用冒牌商标和包装，或将组装品冒充进口原装品，其箱体凸凹不平、有锈斑、外观粗糙、各种开关不灵活、功能效果不明显，通电后，升温缓慢，达不到标准要求。

检查随机附件是否齐全，如柄叉、烤盘、烤网等；电源插头接线要牢固，接地线完好并无接触不良现象。

通电试验：先看指示灯是否点亮，变换功率选择开关位置，观察上、下发热组件是否工作正常。

恒温性能检查：可将温度调到 200℃，双管同时工作 20 分钟左右，烤箱内温应达到 200℃。烤箱能自动断电，指示灯熄灭。若达到如上要求，说明其恒温性能良好，否则为不正常。



电烤箱使用指南

电烤箱预热

在烘烤任何食物前，烤箱都需先预热至指定温度，才能让烤箱将食物充分烘烤，食物才更美味。电烤箱预热一般需约 10 分钟。若将烤箱预热空烤太久，有可能会影响烤箱的使用寿命。

烘烤高度

用烤箱烤东西，基本上在预热后，把食物放进去就可以了。只要食谱上未特别注明上下火温度，将烤盘置于中层即可；若上火温度高而下火温度低时，除非烤箱的上下火可单独调温，不然此时通常都是将上下火的温度相加除以二，然后将烤盘置于上层即可，但烘烤过程中仍需随时留意表面是否过焦。

食物过焦时的处理

体积较小的烤箱较容易发生过焦的情况，此时可以在食物上盖一层锡纸，或稍打开烤箱门散一下热；体积大的烤箱因有足够的空间且能控温，除非炉温过高、离上火太近或烤得太久，一般出现烤焦的情况比较少。



特别注意

在开始使用烤箱时，应先将温度、上火以及下火调整好，然后顺时针拧动时间旋钮，注意千万不要逆时针拧，此时电源指示灯发亮，证明烤箱在工作状态。在使用过程中，假如我们设定 30 分钟烤食物，但是通过观察，20 分钟食物就烤好了，这个时候不要逆时针拧时间旋钮，只要把三个旋钮中间的火位档调整到关闭就可以了，这样可以延长机器的使用寿命。

炉温不均时的处理

烤箱虽可控温，但是在烘焙时仍要小心注意炉温的变化，适时将点心换边、移位或者降温，以免蛋糕或面包等点心两侧膨胀、高度不均，或者发生有的过熟有的未熟等情形。

避免烫伤

正在加热中的烤箱除了内部的高温，外壳以及玻璃门也很烫，所以在开启或关闭烤箱门时要小心，以免被玻璃门烫伤。