



# 健康无添加的 糖果·果酱

王森 主编

★ 超详尽的糖果、果酱制作大全

酥糖 软糖 牛轧糖

唤醒你最甜蜜的童年回忆

芒果酱 草莓酱 枣泥馅

亲手熬制细细柔柔的温馨美味

★ 更健康的糖果、果酱制作方法

营养/美味/无添加

★ 更详细的糖果、果酱制作过程

分步详解 一次成功

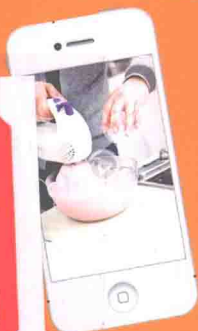


亚洲烘焙大师 王森

拍图片，看视频！

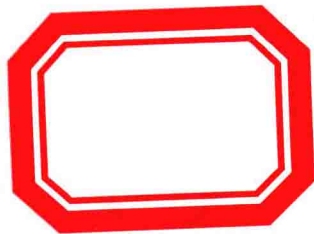
率先引进图像识别技术，  
带给您最生动的“悦”读体验！

烘焙大师最温情细腻之作  
只为怀念妈妈的味道



青岛出版社  
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社  
全国百佳图书出版单位



妈妈手工坊  
Mom's hand-made cuisine

# 健康无添加的 糖果·果酱



王森 主编



青岛出版社  
QINGDAO  
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社  
全国百佳图书出版单位

## 图书在版编目(CIP)数据

健康无添加的糖果·果酱 / 王森主编. — 青岛 : 青岛出版社, 2013.11

(妈妈手工坊)

ISBN 978-7-5436-9853-6

I. ①健… II. ①王… III. ①糖果—制作②果酱—制作 IV. ①TS246.5 ②TS255.43

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第267247号

Sugar

- |       |                                                         |
|-------|---------------------------------------------------------|
| 书 名   | 健康无添加的糖果·果酱                                             |
| 主 编   | 王 森                                                     |
| 副 主 编 | 张 婷                                                     |
| 参编人员  | 成 圳 杨 艳 武 文 苏 园 李怀松 乔金波<br>孙安廷 韩俊堂 朋福东 周建强 韩 磊          |
| 摄 影   | 苏 君 孙先喜                                                 |
| 摄 像   | 苏 君                                                     |
| 文字统筹  | 邹 凡                                                     |
| 出版发行  | 青岛出版社                                                   |
| 社 址   | 青岛市海尔路182号(266061)                                      |
| 本社网址  | <a href="http://www.qdpub.com">http://www.qdpub.com</a> |
| 邮购电话  | 13335059110 0532-85814750(传真) 0532-68068629             |
| 策划编辑  | 周鸿媛                                                     |
| 责任编辑  | 贺 林                                                     |
| 特约编辑  | 肖 雷                                                     |
| 装帧设计  | 毕晓郁 张 骏                                                 |
| 照 排   | 青岛艺鑫制版印刷有限公司                                            |
| 印 刷   | 青岛嘉宝印刷包装有限公司                                            |
| 出版日期  | 2013年12月第1版 2013年12月第1次印刷                               |
| 开 本   | 16开(710mm×1010mm)                                       |
| 印 张   | 12                                                      |
| 书 号   | ISBN 978-7-5436-9853-6                                  |
| 定 价   | 38.00元                                                  |

编校质量、盗版监督服务电话: 4006532017 0532-68068670

(青岛版图书售后如发现质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。

电话: 0532-68068629)

建议陈列类别: 美食类 生活类



# C O N T E N T S



## 一起来做 手工糖果

### Part 1

### 家庭自制糖果

- |         |     |         |     |
|---------|-----|---------|-----|
| 自制糖果材料篇 | P14 | 自制糖果流程篇 | P21 |
| 自制糖果工具篇 | P18 | 自制糖果储存篇 | P24 |
| 自制糖果分类篇 | P20 |         |     |

★ 带  标志的蛋糕，可以用手机亿拍软件拍图片观看视频或扫描附录中的二维码观看制作视频



## 经典味道 牛轧糖

### Part 2



p26  原味牛轧糖



p28 抹茶牛轧糖



p30 玫瑰葡萄牛轧糖



p32 巧克力牛轧糖



p34 巧克力乳加



p36 桂圆牛轧糖

## 超韧口感 软糖

### Part 3



p38 芝麻软糖



p40  芝麻饴



p42 芝麻花生猪脚贡糖



p44 紫薯核桃糕



p46 青豆仁软质糖



p48  枣泥糖



p50 QQ软糖



p52 薄荷QQ软糖



p53 花生软糖



p54 桂花松子糖



p56 桂圆饴



p58 洛神花软糖



p60 棉花糖



p62 圣诞水果软糖



p64 双色软糖



p66 新港饴



p68 洋菜软糖



p70 芝麻夹心软糖



p72 红石榴双色软糖



p74 菠萝软糖



p76 俄罗斯软糖



p78 缤纷软糖



## 甜蜜透心硬糖

### Part 4



p80 五仁焦糖



p82 麻油姜糖



p84 咸牛奶糖



p85 咸巧克力牛奶糖



p86 咸坚果牛奶糖



p88 冲绳黑糖



p90 绿茶糖



p92 瑞士糖



p94 太妃糖



p96 太妃松子糖



p98 咖啡糖





## 酥脆化渣 酥糖

### Part 5



p100  花生脆糖



p102 咖喱风味米果



p103 玉米酥



p104 蜜汁腰果



p106 南瓜子酥糖



p108  杏仁酥糖



p110 糖球玉米花



p112 蜜汁核桃



p114 茶香挂霜腰果



p116 巧克力米果



## 浓情浪漫 巧克力糖

### Part 6



p118 蜂蜜榛果巧克力



p120 核桃杏仁巧克力



p122 桂花巧克力



p124 咖啡巧克力球



p126 玫瑰巧克力



p128 摩卡松露



p130 奶香巧克力



p132 清新绿茶巧克力



p134 香草松露



p136 蛋黄巧克力



p138 杏仁角松露



p140 松仁巧克力





# 惟妙惟肖 手工糖艺

## Part 7

专业糖艺技术

拉糖艺术

P142

巧克力捏塑制作

P144

### Part 7-1 糖艺制作



p145 棒棒糖



p146 波板糖



p147 拐杖糖



p148 金柑糖



p149 黑布林



### Part 7-2 拉糖造型 欣赏



p150 草莓



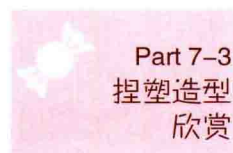
p150 车厘子



p150 葡萄



p150 橘子



### Part 7-3 捏塑造型 欣赏



p151 Kitty猫



p151 布鲁托



p151 米老鼠



p151 机器猫



p152 草莓



p152 苹果



p152 樱桃



p152 橙子



# 浓稠馨香 果酱·馅料

## Part 8

自制香浓果酱·馅料

自制果酱

P154

自制馅料

P157



p159 西瓜李子酱



p160 微波炉蓝莓酱



p161 微波炉草莓酱



p162 番茄果酱



p163 番茄酱



p164 番茄苦瓜甜椒酱



p165 芒果调味酱



p166 芒果酱



p167 芒果苹果酱



p168 桂花南瓜酱



p169 南瓜枸杞馅



p169 南瓜豆沙馅



p170 南瓜地瓜奶油酱



p171 奶油地瓜馅



p171 芋头地瓜馅



p172 紫薯酱



p173 紫薯果仁馅



p173 紫薯栗子馅



p174 南瓜松子酱



p175 抹茶松子馅



p175 莲蓉松子馅



p176 微波炉猕猴桃酱



p177 苹果红茶玫瑰酱



p178 哈密瓜奇异果酱



p179 菠萝奇异果八角酱



p180 菠萝苹果红茶酱



p181 凤梨椰子馅



p181 凤梨馅



p182 菠萝酱



p183 葡萄酱



p184 金橘奇异果果酱



p185 金橘紫薯馅



p186 柑橘酱



p187 胡萝卜酱



p188 木瓜酱





# 健康无添加的 糖果·果酱

王森 主编

★ 超详尽的糖果、果酱制作大全

酥糖 软糖 牛轧糖

唤醒你最甜蜜的童年回忆

芒果酱 草莓酱 枣泥馅

亲手熬制细细柔柔的温馨美味

★ 更健康的糖果、果酱制作方法

营养/美味/无添加

★ 更详细的糖果、果酱制作过程

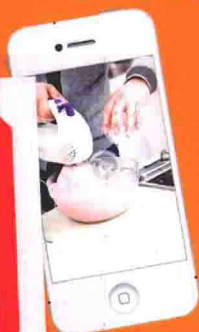
分步详解 一次成功



拍图片，看视频！

率先引进图像识别技术，  
带给您最生动的“悦”读体验！

烘焙大师最温情细腻之作  
只为怀念妈妈的味道



青岛出版社  
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社  
全国百佳图书出版单位



# 健康无添加的 糖果·果酱

无论何时，身处何地，  
心中挂念的，  
永远是妈妈亲手做的美食，  
健康无添加的好味道。

用手机免费下载亿拍 App，最大化拍摄指定图片，精彩视频马上看！  
现在就体验一下吧！（建议WIFI环境下观看！）



打开亿拍 App



对准指定图片拍摄



精彩视频马上看

美食生活网微博

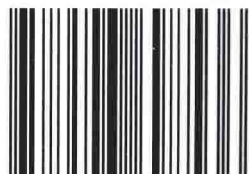


美食生活网微信



建议上架：生活类 美食类

ISBN 978-7-5436-9853-6

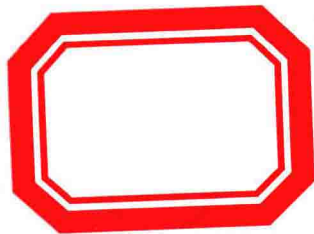


9 787543 698536 >

喜欢我就关注我，实用美食资讯、精彩好礼天天送！

ISBN 978-7-5436-9853-6 定价：38.00元

此为试读，需要完整PDF请访问：[www.ertongbook.com](http://www.ertongbook.com)



妈妈手工坊  
Mom's hand-made cuisine

# 健康无添加的 糖果·果酱



王森 主编



青岛出版社  
QINGDAO  
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社  
全国百佳图书出版单位

## 图书在版编目(CIP)数据

健康无添加的糖果·果酱 / 王森主编. - 青岛: 青岛出版社, 2013.11

(妈妈手工坊)

ISBN 978-7-5436-9853-6

I. ①健… II. ①王… III. ①糖果—制作②果酱—制作 IV. ①TS246.5 ②TS255.43

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第267247号

Sugar

- |       |                                                         |
|-------|---------------------------------------------------------|
| 书 名   | 健康无添加的糖果·果酱                                             |
| 主 编   | 王 森                                                     |
| 副 主 编 | 张 婷                                                     |
| 参编人员  | 成 圳 杨 艳 武 文 苏 园 李怀松 乔金波<br>孙安廷 韩俊堂 朋福东 周建强 韩 磊          |
| 摄 影   | 苏 君 孙先喜                                                 |
| 摄 像   | 苏 君                                                     |
| 文字统筹  | 邹 凡                                                     |
| 出版发行  | 青岛出版社                                                   |
| 社 址   | 青岛市海尔路182号(266061)                                      |
| 本社网址  | <a href="http://www.qdpub.com">http://www.qdpub.com</a> |
| 邮购电话  | 13335059110 0532-85814750(传真) 0532-68068629             |
| 策划编辑  | 周鸿媛                                                     |
| 责任编辑  | 贺 林                                                     |
| 特约编辑  | 肖 雷                                                     |
| 装帧设计  | 毕晓郁 张 骏                                                 |
| 照 排   | 青岛艺鑫制版印刷有限公司                                            |
| 印 刷   | 青岛嘉宝印刷包装有限公司                                            |
| 出版日期  | 2013年12月第1版 2013年12月第1次印刷                               |
| 开 本   | 16开(710mm×1010mm)                                       |
| 印 张   | 12                                                      |
| 书 号   | ISBN 978-7-5436-9853-6                                  |
| 定 价   | 38.00元                                                  |

编校质量、盗版监督服务电话: 4006532017 0532-68068670

(青岛版图书售后如发现质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。

电话: 0532-68068629)

建议陈列类别: 美食类 生活类



## 作者简介

王森，西式糕点技术研发者，立志让更多的人学会西点这项手艺。作为中国第一家专业西点学校的创办人，他将西点技术最大化地运用到了市场。他把电影《查理与巧克力梦工厂》的场景用巧克力真实地表现，他可以用面包做出巴黎埃菲尔铁塔，他可以用糖果再现影视中主角的形象，他开创了世界上首个面包音乐剧场。

他已从事西点技术研发20年，教学培养了数万名学员，学员来自亚洲各地。自2000年创立王森西点学校以来，他和他的团队致力于传播西点技术，帮助更多人认识西点，寻找制作西点的乐趣，从而获得幸福。作为西点研发专家，他著有《简单温馨蛋糕裱花》《十二生肖蛋糕裱花》《浪漫甜蜜手工巧克力》《时尚前卫分子美食》《蛋糕裱花大全》《超人气，易上手——炫酷冰饮·冰点·冰激凌》《浓情蜜意花式咖啡》等几十本专业书籍及光盘。

### 本书主要编写者



杨艳

从业十年，热爱甜点，擅长做各类温馨家常的点心，参与出书数十本。



武文

从业十年，担任王森西点学校主力研究员参与出书40多本，多次获得国内西点大赛金奖。



成训

从业十年，专门从事糖艺的研究与教学，对糖的性能、糖艺品的设计有独到的见解。

# preface



## 甜蜜童年，甜蜜梦想

童年，五彩缤纷的日子，宛如璀璨的星星，在记忆的长河中，闪耀着炫目的光芒。那些日子，陪伴我们的有妈妈温柔的怀抱，有奶奶吟哦的歌谣。如果口袋中再放入几颗甜甜的糖果，感觉就是身在天堂了。

小小的糖果散发出诱人的光泽，自己总是把最喜欢的，留在口袋里。那甜美的味道也就经由指尖变成了甜蜜的味觉。也就在那个不舍的岁月里，手的温度曾软化了冰硬的糖块，随着心情变化着形状。有时是雨滴的样子，有时是小鸟的翅膀，载着童年的梦幻轻飘飘地游荡在糖果的世界里。随着年龄的增长，又在不经意间发现了甜蜜的不只有糖果，果酱的味道同样沁人心脾。那浓浓的果酱抹在面包上，咬一口，浓稠的蜜汁般的酱汁在唇齿间滑动。那又是另外一片桃花源。

或许是儿时的记忆太过深切，总幻想着拥有一个糖果屋，糖果的梦。所以，义无反顾地学习制作糖果。牛轧糖的经典味道不但徜徉在口齿间，也在手下逐渐成形。熔化的巧克力用小勺轻轻掬起，如丝般的顺滑，浓浓的苦甜气息散发出来。将糖浆倒入模具的瞬间，看她瞬间变幻出或伶俐可爱或憨态可掬的形状，额头渗出的汗水也成了甜蜜的味道。

这些甜蜜都分享在书中，一百多种各式各样的糖果，五十多种果酱、馅料的做法，将经典记忆传承下去，为孩子们奉献最甜蜜的童年。



# C O N T E N T S



## 一起来做 手工糖果

### Part 1

### 家庭自制糖果

- |         |     |         |     |
|---------|-----|---------|-----|
| 自制糖果材料篇 | P14 | 自制糖果流程篇 | P21 |
| 自制糖果工具篇 | P18 | 自制糖果储存篇 | P24 |
| 自制糖果分类篇 | P20 |         |     |

★ 带  标志的蛋糕，可以用手机亿拍软件拍图片观看视频或扫描附录中的二维码观看制作视频



## 经典味道 牛轧糖

### Part 2



p26  原味牛轧糖



p28 抹茶牛轧糖



p30 玫瑰葡萄牛轧糖



p32 巧克力牛轧糖



p34 巧克力乳加



p36 桂圆牛轧糖

## 超韧口感 软糖

### Part 3



p38 芝麻软糖



p40  芝麻饴



p42 芝麻花生猪脚贡糖



p44 紫薯核桃糕



p46 青豆仁软质糖



p48  枣泥糖



p50 QQ软糖



p52 薄荷QQ软糖



p53 花生软糖



p54 桂花松子糖



p56 桂圆饴



p58 洛神花软糖



p60 棉花糖



p62 圣诞水果软糖



p64 双色软糖



p66 新港饴



p68 洋菜软糖



p70 芝麻夹心软糖



p72 红石榴双色软糖



p74 菠萝软糖



p76 俄罗斯软糖



p78 缤纷软糖



## 甜蜜透心硬糖

### Part 4



p80 五仁焦糖



p82 麻油姜糖



p84 咸牛奶糖



p85 咸巧克力牛奶糖



p86 咸坚果牛奶糖



p88 冲绳黑糖



p90 绿茶糖



p92 瑞士糖



p94 太妃糖



p96 太妃松子糖



p98 咖啡糖

