



黎国雄 主编

舌尖上的 西式点心



暖暖的下午茶，再配上一款精致的西点，
让你静享午后的悠闲时光……

江苏凤凰科学技术出版社 凤凰含章



暖暖的下午茶，再配上一款精致的西点，
让你静享午后的悠闲时光……

舌尖上的 西式点心

黎国雄 主编



图书在版编目 (CIP) 数据

舌尖上的西式点心 / 黎国雄主编. — 南京: 江苏
凤凰科学技术出版社, 2014.11
(含章·生活+系列)
ISBN 978-7-5537-3822-2

I. ①舌… II. ①黎… III. ①西点—制作 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第212816号

舌尖上的西式点心

主 编 黎国雄
责任编辑 张远文 葛 昀
责任监制 曹叶平 周雅婷

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
江苏凤凰科学技术出版社
出版社地址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
出版社网址 <http://www.pspress.cn>
经 销 凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷 北京旭丰源印刷技术有限公司

开 本 718 mm × 1000 mm 1/16
印 张 16
字 数 250千字
版 次 2014年11月第1版
印 次 2014年11月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5537-3822-2
定 价 39.80元 (含光盘)

目录 CONTENTS

Part 1

西点制作须知

- 008 制作西点的基本原料
- 010 制作西点的基本工具
- 012 常见西点名词的解释
- 013 关于西点的疑问

Part 2

初级西点入门

- 017 淡淡椰奶香：
椰奶饼干
- 019 香脆不腻：
香菜饼干
- 021 理气宽中：
陈皮饼干
- 023 抗菌生津：
乌梅饼干
- 025 香甜酥脆：
豪客饼干
- 027 馋涎欲滴：
菊花饼
- 029 浓香酥脆：
长苗酥饼
- 031 香甜可口：
椰子薄饼
- 033 酥脆可口：
奶香薄饼
- 035 香甜爽脆：
黑米冰花饼
- 037 饼干皇后：
蛋黄饼
- 039 浓情蜜意：
腰果巧克力饼
- 041 松脆香甜：
香芋奶油饼
- 043 滋阴清肺：
杏仁薄饼
- 045 海南特产：
椰香脆饼
- 047 海的味道：
紫菜饼
- 049 花团锦簇：
巧克力夹心饼
- 051 窈窕淑女：
淑女饼
- 053 家乡的味道：
乡村乳酪饼
- 055 补血补虚：
花生脆饼
- 057 香浓脆甜：
可可薄饼
- 059 清肺补肾：
腰果粒饼干
- 061 补血养颜：
红糖酥饼
- 063 鲜香脆爽：
蔬菜饼
- 065 补肾乌发：
芝麻饼
- 067 绿意盎然：
绿茶薄饼
- 069 健脑益智：
核桃巧克力饼
- 070 香甜酥脆：
十字饼
- 073 异国情调：
夏威夷饼
- 075 补血滋阴：
姜饼
- 076 补肾益气：
罗曼斯饼
- 078 润肺美肤：
香杏脆饼
- 081 人面桃花：
樱桃曲奇
- 083 香甜滋润：
香葱曲奇
- 085 风味醇厚：
乳香曲奇饼
- 087 情意绵长：
巧克力曲奇饼



中级西点入门

- 089 香甜解饥：
S曲奇饼干
- 091 健脑补血：
红糖葡萄酥
- 093 益气泽肌：
芝士奶酥
- 095 水晶之恋：
冰花酥
- 097 润肤驻颜：
椰蓉酥
- 099 益气养血：
椰味葡萄酥
- 101 抗疲劳：
桃酥王
- 102 健脾润肺：
无花果奶酥
- 105 香甜酥脆：
芝麻奶酥
- 106 润肺养颜：
玫瑰奶酥
- 109 健脑益智：
咖啡奶酥
- 110 绿色心情：
绿茶瓜子酥
- 112 香酥脆甜：
车轮酥
- 115 浓浓椰香：
椰子圈
- 117 醇香酥脆：
意式巧克力饼
- 119 浓浓奶香：
雪花牛奶塔
- 121 养血护肤：
芝麻娣茹
- 123 香脆滋腻：
芝麻花生球
- 125 香浓脆甜：
椰子球
- 127 香甜干脆：
金手指
- 129 养心防衰：
香杏小点
- 131 休闲甜点：
花生小点
- 133 健脑益智：
核桃小点
- 135 香酥可口：
指形点心
- 137 润肠补脑：
燕麦核桃饼
- 139 鲜香脆脆：
杏仁达克
- 141 香甜酥脆：
熏衣草饼
- 143 香浓酥脆：
咖啡椰子条
- 144 健脾益胃：
南瓜塔
- 146 养胃通便：
奶油红薯
- 148 解毒补脾：
香芋派
- 153 香甜可口：
巧克力花生饼
- 155 美妙滋味：
空心饼
- 156 香酥脆甜：
杏仁粒曲奇饼
- 159 香甜酥脆：
姜酥
- 161 提高记忆力：
桃酥
- 163 香滑可口：
莲蓉甘露酥
- 164 香甜可口：
鸳鸯包心酥
- 166 养心安神：
红豆包心酥
- 168 极具诱惑力：
蓝莓酱酥
- 170 唇齿留香：
椰皇酥
- 172 酸甜可口：
菠萝酥
- 174 色味俱佳：
风车酥
- 176 养胃生津：
苹果派
- 178 益肾填精：
板栗派



- 180 健脾开胃：
红薯派
- 182 香甜营养：
乡村水果派
- 184 香甜诱人：
绿茶红豆派
- 186 清热化痰：
柠檬派
- 188 香醇滑软：
无花果杏仁派
- 190 健脾养胃：
南瓜派
- 192 美味营养：
牛肉派
- 194 强身健体：
鸡肉派
- 196 甜美多汁：
菠萝蛋糕派
- 198 益智通便：
香蕉派
- 201 香味浓郁：
芝士条
- 202 香甜诱人：
蛋黄莲蓉角
- 205 消暑解毒：
绿茶蜜豆小点
- 206 养颜嫩肤：
茶香小点
- 208 香甜爽滑：
奶酥塔
- 210 清热除烦：
鸳鸯绿豆
- 212 多重口味：
马赛克
- 214 浓郁椰香：
椰塔

Part 4

高级西点入门

- 218 养血补脑：
核桃塔
- 220 香甜滑嫩：
香米奶塔
- 222 益肾填精：
松子果仁酥
- 224 香甜酥脆：
书夹酥
- 226 酥脆香甜：
千层酥
- 228 清香甜酥：
莲蓉酥
- 230 鲜香酥脆：
肉松酥
- 232 养生补虚：
花生酥条
- 234 咸香酥脆：
和味酥
- 236 广州特产：
鲍鱼酥
- 238 香甜酥脆：
扭纹酥
- 240 补血益智：
果仁合酥
- 242 香甜补血：
红豆酥条
- 245 养心防衰：
瓜子仁脆饼
- 247 香甜可口：
云石干点
- 249 鲜嫩爽滑：
蛋塔
- 250 浓香酥腻：
花生曲奇饼
- 252 香脆可口：
瓜子仁曲奇饼
- 254 鲜美无匹：
海鲜派



暖暖的下午茶，再配上一款精致的西点，
让你静享午后的悠闲时光……

舌尖上的 西式点心

黎国雄 主编



图书在版编目 (CIP) 数据

舌尖上的西式点心 / 黎国雄主编. — 南京: 江苏
凤凰科学技术出版社, 2014.11
(含章·生活+系列)
ISBN 978-7-5537-3822-2

I. ①舌… II. ①黎… III. ①西点—制作 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第212816号

舌尖上的西式点心

主 编 黎国雄
责任编辑 张远文 葛 昀
责任监制 曹叶平 周雅婷

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
江苏凤凰科学技术出版社
出版社地址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
出版社网址 <http://www.pspress.cn>
经 销 凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷 北京旭丰源印刷技术有限公司

开 本 718 mm × 1000 mm 1/16
印 张 16
字 数 250千字
版 次 2014年11月第1版
印 次 2014年11月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5537-3822-2
定 价 39.80元 (含光盘)

目录 CONTENTS

Part 1

西点制作须知

- 008 制作西点的基本原料
- 010 制作西点的基本工具
- 012 常见西点名词的解释
- 013 关于西点的疑问

Part 2

初级西点入门

- 017 淡淡椰奶香：
椰奶饼干
- 019 香脆不腻：
香菜饼干
- 021 理气宽中：
陈皮饼干
- 023 抗菌生津：
乌梅饼干
- 025 香甜酥脆：
豪客饼干
- 027 馋涎欲滴：
菊花饼
- 029 浓香酥脆：
长苗酥饼
- 031 香甜可口：
椰子薄饼
- 033 酥脆可口：
奶香薄饼
- 035 香甜爽脆：
黑米冰花饼
- 037 饼干皇后：
蛋黄饼
- 039 浓情蜜意：
腰果巧克力饼
- 041 松脆香甜：
香芋奶油饼
- 043 滋阴清肺：
杏仁薄饼
- 045 海南特产：
椰香脆饼
- 047 海的味道：
紫菜饼
- 049 花团锦簇：
巧克力夹心饼
- 051 窈窕淑女：
淑女饼
- 053 家乡的味道：
乡村乳酪饼
- 055 补血补虚：
花生脆饼
- 057 香浓脆甜：
可可薄饼
- 059 清肺补肾：
腰果粒饼干
- 061 补血养颜：
红糖酥饼
- 063 鲜香脆爽：
蔬菜饼
- 065 补肾乌发：
芝麻饼
- 067 绿意盎然：
绿茶薄饼
- 069 健脑益智：
核桃巧克力饼
- 070 香甜酥脆：
十字饼
- 073 异国情调：
夏威夷饼
- 075 补血滋阴：
姜饼
- 076 补肾益气：
罗曼斯饼
- 078 润肺美肤：
香杏脆饼
- 081 人面桃花：
樱桃曲奇
- 083 香甜滋润：
香葱曲奇
- 085 风味醇厚：
乳香曲奇饼
- 087 情意绵长：
巧克力曲奇饼



- 089 香甜解饥:
S曲奇饼干
- 091 健脑补血:
红糖葡萄酥
- 093 益气泽肌:
芝士奶酥
- 095 水晶之恋:
冰花酥
- 097 润肤驻颜:
椰蓉酥
- 099 益气养血:
椰味葡萄酥
- 101 抗疲劳:
桃酥王
- 102 健脾润肺:
无花果奶酥
- 105 香甜酥脆:
芝麻奶酥
- 106 润肺养颜:
玫瑰奶酥
- 109 健脑益智:
咖啡奶酥
- 110 绿色心情:
绿茶瓜子酥
- 112 香酥脆甜:
车轮酥
- 115 浓浓椰香:
椰子圈
- 117 醇香酥脆:
意式巧克力饼
- 119 浓浓奶香:

雪花牛奶塔

- 121 养血护肤:
芝麻娣菇
- 123 香脆滋润:
芝麻花生球
- 125 香浓脆甜:
椰子球
- 127 香甜干脆:
金手指
- 129 养心防衰:
香杏小点
- 131 休闲甜点:
花生小点
- 133 健脑益智:
核桃小点
- 135 香酥可口:
指形点心
- 137 润肠补脑:
燕麦核桃饼
- 139 鲜香甜脆:
杏仁达克
- 141 香甜酥脆:
熏衣草饼
- 143 香浓酥脆:
咖啡椰子条
- 144 健脾益胃:
南瓜塔
- 146 养胃通便:
奶油红薯
- 148 解毒补脾:
香芋派

Part 3

中级西点入门

- 153 香甜可口:
巧克力花生饼
- 155 美妙滋味:
空心饼
- 156 香酥脆甜:
杏仁粒曲奇饼
- 159 香甜酥脆:
姜酥
- 161 提高记忆力:
桃酥
- 163 香滑可口:
莲蓉甘露酥
- 164 香甜可口:
鸳鸯包心酥
- 166 养心安神:
红豆包心酥
- 168 极具诱惑力:
蓝莓酱酥
- 170 唇齿留香:
椰皇酥
- 172 酸甜可口:
菠萝酥
- 174 色味俱佳:
风车酥
- 176 养胃生津:
苹果派
- 178 益肾填精:
板栗派



- 180 健脾开胃：
红薯派
- 182 香甜营养：
乡村水果派
- 184 香甜诱人：
绿茶红豆派
- 186 清热化痰：
柠檬派
- 188 香醇滑软：
无花果杏仁派
- 190 健脾养胃：
南瓜派
- 192 美味营养：
牛肉派
- 194 强身健体：
鸡肉派
- 196 甜美多汁：
菠萝蛋糕派
- 198 益智通便：
香蕉派
- 201 香味浓郁：
芝士条
- 202 香甜诱人：
蛋黄莲蓉角
- 205 消暑解毒：
绿茶蜜豆小点
- 206 养颜嫩肤：
茶香小点
- 208 香甜爽滑：
奶酥塔
- 210 清热除烦：
鸳鸯绿豆
- 212 多重口味：
马赛克
- 214 浓郁椰香：
椰塔

Part 4

高级西点入门

- 218 养血补脑：
核桃塔
- 220 香甜滑嫩：
香米奶塔
- 222 益肾填精：
松子果仁酥
- 224 香甜酥脆：
书夹酥
- 226 酥脆香甜：
千层酥
- 228 清香甜酥：
莲蓉酥
- 230 鲜香酥脆：
肉松酥
- 232 养生补虚：
花生酥条
- 234 咸香酥脆：
和味酥
- 236 广州特产：
鲍鱼酥
- 238 香甜酥脆：
扭纹酥
- 240 补血益智：
果仁合酥
- 242 香甜补血：
红豆酥条
- 245 养心防衰：
瓜子仁脆饼
- 247 香甜可口：
云石干点
- 249 鲜嫩爽滑：
蛋塔
- 250 浓香酥腻：
花生曲奇饼
- 252 香脆可口：
瓜子仁曲奇饼
- 254 鲜美无匹：
海鲜派







PART 1 西点 制作须知

西点就是西式烘焙食品，可以做主食，也可以做点心。本章内容主要包括西点的起源、发展、种类，以及西点制作中的一些专业术语的解释，制作西点的原料、工具等，将西点制作中遇到的问题一一解决。

制作西点的基本原料

香喷喷的凤梨酥、甜脆的瓜子仁脆饼、可口的书夹酥……这些美味的西点不只在西饼屋才有，因为这完全可以出自你的手。只要你准备好以下西点原料，再好好学习西点的制作步骤，就能吃上自己亲手做的美味西点。



泡打粉

又名发酵粉，化学膨大剂的一种，是由苏打粉配合其他酸性材料，并以玉米粉为填充剂的白色粉末，属于中性。泡打粉在接触水分、酸性及碱性粉末时溶于水而起反应，有一部分会开始释放出二氧化碳，同时在烘焙加热的过程中，会释放出更多的气体，这些气体会使产品达到膨胀及松软的效果。但是过量地使用反而会使成品组织粗糙，影响风味甚至外观。

砂糖

作为制作西点的主要材料，砂糖在烘焙中的作用不容小视，它不光能增加甜度，还可以帮助打发的全蛋或蛋白更持久地形成浓稠的泡沫状，帮助打发的黄油呈蓬松的羽毛状，能使糕点组织柔软细致，并可使糕点上色、保湿及延长保存时间。应选用颗粒较细小的精制砂糖。

油脂

是油和脂的总称，一般在常温下呈液态

的被称为油，呈固态或半固态的被称为脂，油脂不仅有调味作用，还能调高食品的营养价值。在西点的制作过程中添加油脂，还能大大提高面团的可塑性，并使成品柔软光亮。

面粉

面粉是制作西点的最主要的原料，其品种繁多，在使用时要根据需要进行选择。面粉的气味和滋味是鉴定其质量的重要感官指标。好面粉闻起来有新鲜而清淡的香味，嚼起来略具甜味。凡是有酸味、苦味、霉味或腐臭味的面粉都属变质面粉。

乳品

乳品中的脂肪，带给人浓郁的奶香味。在烘烤西点时，乳品能使低分子脂肪酸挥发，奶香更加浓郁。同时，乳品中含有丰富的蛋白质和人体所需的氨基酸，维生素和矿物质的含量也很丰富。而面粉中的蛋白质是一种不完全蛋白质，缺少赖氨酸、色氨酸和蛋氨酸等人体必须氨基酸。所以，在西点中添加乳品可以提高成品的营养价值。

鸡蛋

西点里加入鸡蛋不仅有增加营养的效果，还能增加西点的风味，并能利用鸡蛋中的水分参与构建西点的组织，令西点柔软美味。

烘焙专用奶粉

烘焙专用奶粉是以天然牛乳蛋白、乳糖、动物油脂混合，采用先进加工技术，通过混合均质、喷雾干燥所得，含有乳蛋白和

乳糖，风味接近奶粉，可全部或部分取代奶粉。与其他原料相比，在同样剂量的条件下，烘焙专用奶粉具有体积小、重量轻、耐保藏和使用方便等特点，可以使焙烤制品的颜色更诱人，香味更浓厚。

蛋白稳定剂

一般做蛋糕的常用蛋白稳定剂叫“塔塔粉”，塔塔粉在蛋白中起的作用是增强食品中的酸味，通过缓冲作用来调整食品中的pH值，还能通过溶解蛋清来延缓蛋白霜的老化。

绿茶粉

能使产品着色，增加香味。

即溶吉士粉

是一种混合型的佐料，呈淡黄色粉末状，具有浓郁的奶香味和果香味，由疏松剂、稳定剂、食用香精、食用色素、奶粉、淀粉和填充剂组合而成，主要作用是增香、增色、增松脆，并使制品定性，增强黏滑性。

各类坚果肉

增强产品质感和作装饰用。

除以上介绍的材料外，还有一些原材料就不一一介绍了，希望爱吃西点的读者可以灵活运用以上原料，做出可口的西点。

制作西点的基本工具

除了集齐原料外，制作西点的工具也必不可少。以下为你介绍一些制作西点的常用工具。



和面机

和面机又称“拌粉机”，主要用作拌和各种粉料。它主要由电动机、传动装置、面箱搅拌器、控制开关等部件组成，利用机械运动将粉料、水或其他配料制成面坯，常用于大量面坯的调制。和面机的工作效率比手工操作高5~10倍，是面点制作中最常用的机器。

注意事项：

不要放过多的原材料进和面机，以免机器高负荷运转而致损坏。

打蛋器

打蛋器又称“搅拌机”，它由电动机、传动装置、搅拌桶等组成。它主要利用搅拌器的机械运动搅打蛋液、调味酱汁（少司）、奶油等，一般具有分段变速或无级变速功能。多功能的打蛋器还兼有和面、搅打、拌馅等功能，用途较为广泛。打蛋器可以将鸡蛋的蛋清和蛋黄打散并充分融合成蛋液，将蛋清和蛋黄打到起泡，可使搅拌的工作更加快速有效。

注意事项:

- ① 必须有保护接地。
- ② 保持机器工作平稳,不可使整机在晃动下工作。
- ③ 不可以用水冲洗设备。
- ④ 不可超量搅拌。
- ⑤ 如用搅拌棒搅拌馅料时,请用5档以下工作搅拌。

擀面杖

用于小量的酥类面包和糕点制作。

注意事项:

最好选择木制结实、表面光滑的擀面杖,尺寸依据用量选择。

量杯

杯壁上有标示容量,可用来量取材料,如水、油等,通常有大小尺寸可供选择。

注意事项:

- ① 读数时注意刻度。
- ② 不能作为反应容器。
- ③ 不能入发酵箱。

通心槌

通心槌又称“走槌”,是擀大块面团的必备工具,如用于大块油酥面团的起酥、卷形面点的制皮等。

注意事项:

使用时不要太用力,以免造成器具的损坏。

发酵箱

发酵箱为面团醒发专用,能按要求控制温度和湿度。发酵箱的工作原理是靠电热管将水槽内的水加热蒸发,使面团在一定温度和湿度下充分地发酵、膨胀。

注意事项:

- ① 不要人为地先加热后加湿,这样会使湿度开关失效。
- ② 醒发的温度一般控制在35~38℃,丹麦类除外。温度太高,面团内外的温差较大,面团的醒发就会不均匀,易造成表面结皮;而温度太低,醒发时间过长,会造成内部颗粒粗。
- ③ 通常醒发湿度为80%~85%,湿度太大,烤出制品颜色深,表皮韧性过大,出现气泡。
- ④ 一般醒发时间是以达到成品的80%~90%为准,通常是60~90分钟,醒发过度,面团内部组织不好,颗粒粗,表皮呆白;醒发不足,面团体积小,顶部形成一层盖,表皮呈红褐色,边皮有燃焦现象。

毛刷

多为羊毛制品,用来刷蛋液、奶油、果胶等。

注意事项:

每次用完后须洗净毛刷,保持其干净。