

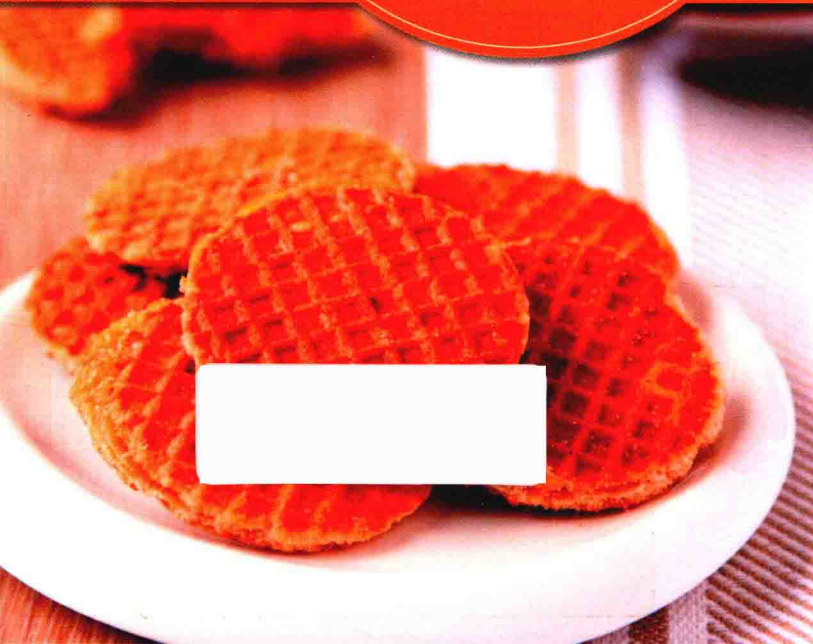


学饼干

零基础

彭依莎 主编

随手查



轻松
上手的

120道
酥香饼干

跟着视频同步学做饼干



陕西新华出版传媒集团
陕西旅游出版社

零基础

学饼干

彭依莎 主编

随手查



陕西新华出版传媒集团
陕西旅游出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

零基础学饼干随手查 / 彭依莎主编. — 西安 : 陕西旅游出版社, 2018. 7

ISBN 978-7-5418-3616-9

I. ①零… II. ①彭… III. ①饼干—制作 IV.
①TS213.22

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 057637 号

零基础学饼干随手查

彭依莎 主编

责任编辑: 贺 珊

摄影摄像: 深圳市金版文化发展股份有限公司

图文制作: 深圳市金版文化发展股份有限公司

出版发行: 陕西旅游出版社 (西安市唐兴路 6 号 邮编: 710075)

电 话: 029-85252285

经 销: 全国新华书店

印 刷: 深圳市雅佳图印刷有限公司

开 本: 711mm×1016mm 1/32

印 张: 10

字 数: 150 千字

版 次: 2018 年 7 月 第 1 版

印 次: 2018 年 7 月 第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5418-3616-9

定 价: 29.80 元

CONTENTS

Part 1

饼干制作准备篇

饼干制作常备材料 / 002

饼干制作常用小工具 / 006

饼干制作小技巧 / 008



Part 2

挤出来的简单饼干

原味挤花曲奇 / 012

黄油曲奇 / 014

香草曲奇 / 017

M 豆燕麦巧克力曲奇 / 019

蜂巢杏仁曲奇 / 023

菊花饼干 / 025

巧克力腰果曲奇 / 028

浓香黑巧克力曲奇 / 031

瓦片杏仁曲奇 / 033

红茶奶酥 / 036

香草奶酥 / 038

蛋白糖脆饼 / 040

地瓜铜球饼干 / 042

核桃布朗尼饼干 / 044

坚果法式薄饼 / 046

星星小西饼 / 048

罗蜜雅饼干 / 051

香脆朱力饼 / 053



Part 3

刀切出来的酥脆饼干

旋涡曲奇 / 059

奥利奥可可曲奇 / 061

巧克力曲奇 / 064

彩糖咖啡杏仁曲奇 / 066

海盐小麦曲奇 / 068

夏威夷抹茶曲奇 / 070

南瓜曲奇 / 072

西瓜双色曲奇 / 074

紫薯蜗牛曲奇 / 076

燕麦红莓冷切曲奇 / 079

饼干棒 / 081

牛奶饼干 / 085

圣诞牛奶薄饼干 / 087

海苔脆饼 / 091

葱香三角饼干 / 093

椰子脆饼 / 096

黄豆粉饼干 / 099

豆腐饼干 / 101

焦糖核桃饼干 / 104

蔓越莓杏仁棒 / 106

橄榄油原味香脆饼 / 109

芝麻苏打饼干 / 111

豆浆榛果布朗尼脆饼 / 114

豆浆肉桂碧根果饼干 / 116

意式可可脆饼 / 118

意大利浓香脆饼 / 121

猕猴桃小饼干 / 123

林兹挞饼干 / 126

牛轧糖饼干 / 128

白巧克力双层饼干 / 130



Part 4

手揉出来的喷香饼干

可爱的趣多多 / 134

浓咖啡意大利脆饼 / 137

咖啡蘑菇造型曲奇 / 139

咖啡坚果奶酥 / 142

全麦薄饼 / 144

双色拐杖饼干 / 147

香酥花生饼 / 149

无花果燕麦饼干 / 152

花样坚果饼干 / 154

口袋地瓜饼干 / 156

豆浆巧克力豆饼干 / 158

美式巧克力豆饼干 / 160

黄金椰蓉球 / 162

巧克力玻璃珠 / 164

巧克力雪球饼干 / 166

巧克力燕麦球 / 168

蛋黄小饼干 / 170

旺仔小馒头 / 172

椰香蛋白饼干 / 174

椰蓉蛋酥饼干 / 177

橡果饼干 / 179

杏仁酸奶饼干 / 182

芝士番茄饼干 / 184

巧克力奇普饼干 / 187





草莓小西饼 / 189

水果大饼 / 192

朗姆葡萄饼干 / 194

海苔肉松饼干 / 197

香甜裂纹小饼 / 199

红糖核桃饼干 / 203

红糖桃酥 / 205

腰果小酥饼 / 208

蝴蝶酥 / 211

巧克力酥饼 / 213

拿酥饼 / 216

桃酥 / 218

Part 5

模具压出的造型饼干

玻璃糖饼干 / 222

椰蓉爱心饼干 / 224

海盐全麦饼干 / 227

樱桃硬糖曲奇 / 229

榛果巧克力焦糖夹心饼干 / 233

巧克力夹心脆饼 / 235

伯爵芝麻黑糖饼干 / 238

花形焦糖杏仁饼干 / 240

可可卡蕾特 / 242

全麦巧克力薄饼 / 244

简单芝士饼干 / 247

黄金芝士苏打饼干 / 249

芝士脆饼 / 252

紫薯饼干 / 254



糖花饼干 / 256

双色饼干 / 258

连心奶香饼干 / 261

伯爵茶飞镖饼干 / 263

咖啡奶瓶饼干 / 267

海星饼干 / 269

纽扣饼干 / 273

四色棋格饼干 / 275

绿茶圣诞树饼干 / 278

圣诞姜饼 / 280

蘑菇饼干 / 282

黑巧克力长颈鹿饼干 / 285

白巧克力长颈鹿饼干 / 287

哆啦美 / 290

浣熊饼干 / 293

龙猫饼干 / 295

小狗饼干 / 298

小熊饼干 / 300

奶牛饼干 / 303

娃娃饼干 / 305

蝙蝠饼干 / 308

小黄人饼干 / 311



Part
1

饼干制作准备篇

饼干是“打开烘焙之门的钥匙”，原因有三：

一是食材种类少，不用去寻找各种平时少见的材料；

二是制作简单，不用花费太多时间；

三是花样众多，同样的材料一次可做出不同的造型。

欲善其事，先做准备。

要制作饼干，提前做好准备工作吧！

饼干制作常备材料

市场上的烘焙食材多种多样，
想要做出美味又可爱的造型饼干，
我们需要哪些食材呢？

Bake 1 低筋面粉



颜色较白，易结块，蛋白质含量在8%~10.5%，吸水量50%左右，大多数饼干都是使用低筋面粉制成的。

Bake 2 中筋面粉

乳白色，半松散质地，筋度和黏度均衡，蛋白质含量在8%~10.5%，吸水量50%左右，做出的饼干更干脆。



Bake 3 全麦面粉

粉类中夹杂些麦麸，口感较一般的面粉更粗糙，有质感，有较浓的麦子香味。



Bake 4 杏仁粉

一般市售的杏仁粉是由甜杏仁去皮后研磨制成的。



Bake 5 可可粉

由可可豆加工而成的可可粉末，用于制作巧克力风味的饼干或曲奇最为适合。



Bake 6 芝士粉



由天然芝士经加工而成的粉末，质地细腻，呈乳白色，闻起来有酸奶的味道。

Bake 7 抹茶粉

即研磨成微粉状的蒸青绿茶，是制作抹茶风味饼干时必备的粉类。



Bake 8 泡打粉

不含硫酸铝钾和硫酸铝铵成分的泡打粉，可以使饼干的体积胀大，口感更松脆。

Bake 9 咖啡粉

本书中采用的是不添加奶粉和蔗糖的即溶黑咖啡粉，用于制作咖啡风味的曲奇或饼干。





Bake 10 细砂糖

较一般砂糖的颗粒更细，用于制作西点，可以更好地与油类融合。

Bake 11 麦芽糖

黏性极高的糖类，多用于制作中式糕点的内馅。



Bake 12 糖粉

砂糖中添加一定比例的玉米淀粉制成的粉类。

Bake 13 糖霜

质地比糖粉更细腻，颜色更洁白，甜度更高。



Bake 14 蜂蜜

由蜜蜂从花类中采取的花蜜，有天然的香气。

Bake 15 玉米糖浆

质地洁白、甜度较高的糖浆，多用于西点、中点的制作。



Bake 16 无盐黄油

新鲜牛奶的油脂部分，经加工后滤去水分的产物。

Bake 17 牛奶

用于西点制作，可以替代水，使产品的味道更浓郁。



Bake 18 奶油奶酪

芝士蛋糕的主要原料，呈块状，带有微微的酸味和咸味。

Bake 19 奶粉

牛奶经过压缩萃取的粉状材料，比一般牛奶的味道更浓郁。



饼干制作常用小工具

想要在家里做出好吃的可爱造型饼干，
到底要准备哪些工具呢？



Tool 1 电动打蛋器

电动打蛋器更方便省力，而且鸡蛋的打发很困难，必须使用电动打蛋器。

Tool 2 塑料刮板

粘在案板上的饼干坯可以用它铲下来，它也可以协助我们把整形好的饼干坯移到烤盘上去，还可以分割饼干面团哦。



Tool 3 橡皮刮刀

橡皮刮刀是扁平的软质刮刀，适合用于搅拌面糊。在饼干制作的粉类和液体类材料混合的过程中起重要作用，在搅拌的同时，它可以紧紧贴在碗壁上，把附着在碗壁的饼干糊刮得干干净净。

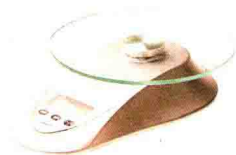
Tool 4 擀面杖

擀面杖是面团整形过程中必备的工具，无论是把面团擀圆、擀平、擀长都需要用到哦。



Tool 5 电子秤

在制作烘焙产品的过程中，需要材料克数精准，此时要选择性能良好的电子秤，以保证饼干配方所制作出的产品的口感和风味达到最佳状态。



Tool 6 油布或油纸

烤盘垫油纸或油布防粘。有时在烤盘上涂油也可起到防粘效果，但使用油布或油纸可免去清洗烤盘的麻烦。



Tool 7 裱花袋和裱花嘴

可用来挤出曲奇面糊，还可以用来装上巧克力液做装饰。裱花袋搭配不同的裱花嘴可以挤出不同的花形。



Tool 8 饼干模具

在制作造型饼干时必不可少的模具。

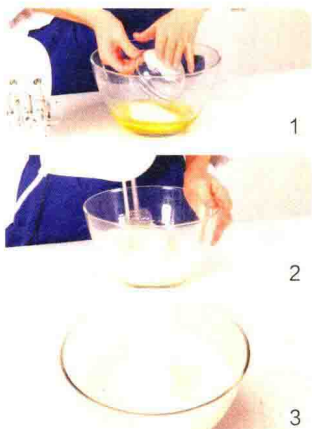
饼干制作小技巧

烘焙涉及多种材料、多个环节的处理，
其中除了面团的制作之外，
最主要的就是材料的打发部分，
下面我们将详细介绍基本材料的打发技巧。

鸡蛋的打发

配方：鸡蛋160克，细砂糖100克

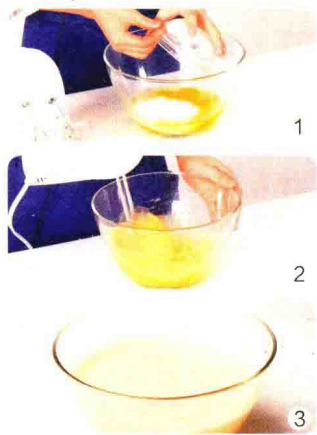
制作步骤：1.取一个容器，倒入备好的鸡蛋、细砂糖。2.用电动打蛋器中速打发4分钟，使其完全混合。3.再打发片刻至材料完全呈淡黄色膏状即可。



蛋白的打发

配方：蛋白100克，细砂糖70克

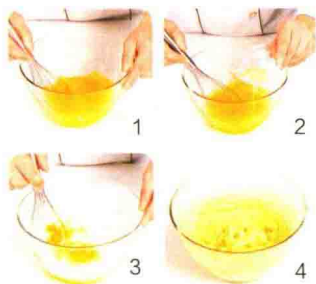
制作步骤：1.取一个容器，倒入备好的蛋白、细砂糖。2.用电动打蛋器中速打发4分钟，使其完全混合。3.再打发片刻至材料完全呈乳白色膏状即可。



蛋黄的打发

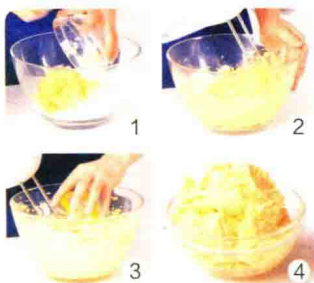
配方：低筋面粉70克，玉米淀粉55克，蛋黄120克，色拉油55毫升，清水20毫升，泡打粉2克，细砂糖30克

制作步骤：1.将蛋黄、细砂糖倒入容器中，用手动打蛋器拌匀。2.加入色拉油、清水，搅拌均匀。3.用筛网将玉米淀粉、低筋面粉、泡打粉过筛，放入容器中打发。4.打发至材料完全呈淡黄色膏状即可。



Tips

由于蛋黄不容易打发，需持续3~5分钟的高速打发才能达到较好的效果。



黄油的打发

配方：黄油200克，糖粉100克，蛋黄15克

制作步骤：1.取一个容器，倒入备好的糖粉、黄油。2.用电动打蛋器搅拌，打发至食材混合均匀。3.倒入蛋黄，继续打发。4.至材料完全呈淡黄色膏状即可。

Tips

黄油一般冷藏保存，使用时最好在常温中退冰，待用手指可轻压出一个小坑即可。另外，打发的时候要不停地转动电动打蛋器，这样才能打发得更均匀。黄油打发后无论加什么材料，都要分批加入，再一起搅拌均匀。