

ph




厨房新手一学就会的烘焙圣典

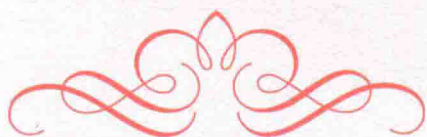
蛋糕面包 烘焙全书

黎国雄 主编



123种风味各异的蛋糕 + 106种美味特色面包，
步骤图及详细的文字解析，让你轻松上手！

 江苏凤凰科学技术出版社



蛋糕面包 烘焙全书

黎国雄 主编



图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕面包烘焙全书 / 黎国雄主编. — 南京 : 江苏
凤凰科学技术出版社, 2017.5
(含章·掌中宝系列)
ISBN 978-7-5537-5361-4

I. ①蛋… II. ①黎… III. ①蛋糕 - 烘焙②面包 - 烘
焙 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第222574号

蛋糕面包烘焙全书

主 编 黎国雄
责任编辑 张远文 葛 昀
责任监制 曹叶平 方 晨

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 880mm × 1 230mm 1/32
印 张 15.5
字 数 420 000
版 次 2017年5月第1版
印 次 2017年5月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5537-5361-4
定 价 39.80元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

上篇 蛋糕

目录 CONTENTS

Part 1 蛋糕制作 基础知识

- 012 制作蛋糕的基本原料
- 013 制作蛋糕的基本工具
- 014 蛋糕制作常见问题的
解决方法和关键因素
- 016 蛋糕原材料打发的
方法
- 018 奶油蛋糕
- 019 欧机主教蛋糕体
- 020 柠檬蛋糕体
- 021 杏仁蛋糕体
- 022 板栗蛋糕体
- 023 黑巧克力蛋糕体
- 024 沙哈蛋糕体
- 025 布朗尼蛋糕体
- 026 瑞士卷轻彼士裘伊蛋
糕体



- 027 咖啡杏仁彼士裘伊
蛋糕体
- 028 马卡龙饼干
- 029 直角坯
- 030 空心坯
- 031 圆坯
- 031 柠檬橙糖片

Part 2 重油蛋糕

- 034 清凉一夏
- 035 心的港湾
- 037 旋转轮盘
- 039 秀外慧中
- 041 咖啡色的幸福
- 042 美的使者
- 045 青春的波动
- 047 浪花朵朵
- 049 笑逐颜开
- 051 热情洋溢
- 053 花样年华
- 055 步步为营
- 057 花的时代
- 059 夏日风情
- 060 天天向上
- 062 梦幻城堡
- 064 爆发的力量
- 067 加菲猫的快乐时光
- 069 恋人世界
- 071 小狗乐乐
- 073 小笨象
- 075 北极雪人
- 077 霹雳小老虎
- 079 悠闲的小狗



- 081 小猪胖胖
- 083 寿比南山
- 085 快乐北极熊

- 086 美味大理石蛋糕
- 089 企鹅宝宝
- 091 米奇老鼠

- 093 可爱的哆啦 A 梦
- 095 诺曼底之恋
- 097 天使之恋
- 099 虎虎生威
- 101 期待爱的小熊
- 102 欢快的跳跳虎
- 104 快乐的小熊猫
- 106 加菲猫的乐园
- 108 快乐喜羊羊
- 110 法兰西之恋
- 112 难忘圣诞节
- 114 聪明的史努比
- 116 果味唐老鸭
- 118 乖乖兔
- 120 小男孩的美好时光
- 122 延年益寿
- 124 维尼熊的世界

Part 3 欧式蛋糕

- 128 欧式草莓巧克力蛋糕
- 129 欧式水果巧克力蛋糕
- 130 欧式草莓圆环蛋糕
- 131 欧式可可蛋糕
- 132 欧式柠檬草莓蛋糕
- 133 欧式香橙奶油蛋糕
- 134 欧式杏仁草莓蛋糕
- 135 欧式草莓白巧克力蛋糕
- 136 欧式草莓五环蛋糕
- 137 欧式草莓花儿蛋糕
- 138 欧式水果网格蛋糕
- 139 欧式花型蛋糕
- 140 欧式白雪公主蛋糕
- 141 欧式草莓甜蜜蛋糕
- 142 欧式水果纯滑蛋糕
- 143 欧式草莓奶油蛋糕
- 145 欧式花团锦簇蛋糕
- 146 欧式草莓饼干蛋糕
- 147 欧式水果圆形蛋糕
- 148 欧式火焰形巧克力蛋糕
- 149 欧式巧克力花蛋糕
- 150 欧式巧克力烟卤蛋糕
- 151 欧式水果指环蛋糕
- 152 欧式草莓巧克力花蛋糕
- 153 欧式奶油花蛋糕
- 155 欧式花篮蛋糕

Part 4 慕斯蛋糕

- 159 巧克力慕斯蛋糕
- 161 抹茶开心果慕斯蛋糕
- 163 苹果查洛地慕斯蛋糕
- 165 芒果奶酪慕斯蛋糕
- 167 咖啡核桃慕斯蛋糕
- 169 抹茶红豆慕斯蛋糕
- 171 喜多罗内慕斯蛋糕
- 173 葡萄紫米慕斯蛋糕
- 175 蜜桃雪霜慕斯蛋糕
- 176 蓝莓巧克力慕斯蛋糕
- 178 咖啡可米慕斯蛋糕
- 180 白朗姆奶酪慕斯蛋糕
- 182 核桃摩卡慕斯蛋糕
- 184 咖啡香草慕斯蛋糕
- 186 百香巧克力慕斯蛋糕
- 188 梨子查洛地慕斯蛋糕
- 191 威士忌慕斯蛋糕
- 193 香槟蜜桃慕斯蛋糕



- 194 肉桂开心果慕斯蛋糕
- 196 南瓜香草奶油慕斯蛋糕
- 198 加勒比海慕斯蛋糕
- 200 草莓芒果慕斯蛋糕
- 202 覆盆子手指慕斯蛋糕
- 204 香蕉奶酪慕斯蛋糕
- 206 西番莲巧克力慕斯蛋糕
- 208 杏仁巧克力慕斯蛋糕
- 210 朗姆板栗慕斯蛋糕
- 212 蛋黄黑加仑慕斯蛋糕
- 214 薄荷罗芙岚慕斯蛋糕
- 216 彩虹柳橙慕斯蛋糕
- 218 榛果香蕉夹心慕斯蛋糕
- 220 杏仁慕斯蛋糕
- 222 白玫瑰慕斯蛋糕
- 224 曼达琳慕斯蛋糕
- 226 黛希慕斯蛋糕
- 228 菠萝椰奶慕斯蛋糕
- 230 草莓慕斯蛋糕

Part 5 芝士蛋糕

- 235 巧克力芝士蛋糕
- 237 柠檬芝士蛋糕
- 239 榴莲芝士蛋糕
- 241 舒芙蕾芝士蛋糕
- 242 覆盆子芝士蛋糕
- 244 百果香芝士蛋糕
- 247 日式烤芝士蛋糕
- 249 蔓越莓烤芝士蛋糕
- 251 黄桃芝士蛋糕
- 253 抹茶芝士蛋糕
- 254 法式烤芝士蛋糕
- 256 原味重芝士蛋糕
- 258 薄荷椰浆芝士蛋糕



下篇 面包



Part 6

面包制作 基础知识

- | | | | |
|-----|-------------|-----|--------|
| 264 | 制作面包的基础原料 | 272 | 香酥粒 |
| 266 | 制作面包的基本工具 | 272 | 流沙馅 |
| 267 | 制作面包的常见问题 | 273 | 奶酪馅 |
| 269 | 面包的保存方法及保质期 | 273 | 椰奶提子馅 |
| 270 | 椰蓉馅 | 274 | 奶酪克林姆馅 |
| 270 | 鸡尾馅 | 274 | 蒜蓉馅 |
| 271 | 苹果馅 | 275 | 起酥皮 |
| 271 | 巧克力馅 | | |

Part 7

主食面包

- | | | | | | |
|-----|---------|-----|--------|-----|--------|
| 279 | 奶酪红椒面包 | 290 | 全麦长棍面包 | 302 | 香橙吐司 |
| 281 | 胡萝卜营养面包 | 293 | 中法面包 | 304 | 蔓越莓吐司 |
| 283 | 燕麦面包 | 295 | 全麦核桃面包 | 306 | 香菇鸡粒吐司 |
| 285 | 牛油面包 | 297 | 奶油面包 | 308 | 培根芝士吐司 |
| 286 | 三明治吐司 | 299 | 提子核桃吐司 | 310 | 黑椒热狗吐司 |
| 288 | 香菇芝士吐司 | 301 | 胡萝卜吐司 | 312 | 法式芝麻棒 |

Part 8

花色面包

- | | | | | | |
|-----|--------|-----|--------|-----|--------|
| 317 | 枸杞养生面包 | 332 | 草莓面包 | 348 | 巧克力面包 |
| 318 | 花生球 | 334 | 蜜豆黄金面包 | 350 | 鲍汁叉烧面包 |
| 320 | 杏仁提子面包 | 336 | 巧克力球 | 352 | 流沙面包 |
| 323 | 咖啡面包 | 338 | 美式提子面包 | 354 | 西式香肠面包 |
| 324 | 酸奶面包 | 340 | 鸡尾面包 | 356 | 菠萝蜜豆面包 |
| 326 | 红糖面包 | 342 | 黄金杏仁面包 | 358 | 玉米芝士面包 |
| 328 | 苹果面包 | 344 | 果盆子面包 | 360 | 亚提土面包 |
| 330 | 洋葱芝士面包 | 346 | 双色和香面包 | 362 | 番茄蛋面包 |

- | | | |
|-------------|------------|-------------|
| 364 红豆辫子面包 | 386 草莓夹心面包 | 408 南瓜芝士面包 |
| 366 培根串 | 388 甘纳豆面包 | 410 蔓越莓辫子面包 |
| 368 雪山椰卷 | 390 牛奶香酥面包 | 412 甘纳和风面包 |
| 371 奶酪苹果面包 | 392 奶油椰子面包 | 414 禾穗椰蓉面包 |
| 372 奶露条面包 | 394 炸香菇鸡面包 | 416 黄桃面包 |
| 374 法式蒜蓉面包 | 396 蓝莓菠萝面包 | 418 椰奶提子面包 |
| 377 玉米沙拉面包 | 398 蒜蓉面包 | 420 巧克力菠萝面包 |
| 379 腰果全麦面包 | 400 菠萝提子面包 | 422 栗蓉麻花面包 |
| 380 维也纳苹果面包 | 402 枸杞芝士面包 | 424 起酥肉松面包 |
| 382 酸奶酪面包 | 404 红糖提子面包 | 426 菠萝椰子面包 |
| 384 茄司面包 | 406 毛毛虫面包 | 428 南瓜面包 |

Part 9 调理面包

- | | | |
|------------|-------------|-------------|
| 432 洋葱培根面包 | 442 调理肉松面包 | 452 培根芝士三明治 |
| 434 芝士火腿面包 | 444 奶酪蓝莓面包 | 454 香菇培根卷 |
| 436 香芹热狗面包 | 446 香芹培根面包 | 456 奶油吉士条 |
| 438 全麦芝士面包 | 448 火腿蛋三明治 | |
| 440 香菇鸡面包 | 450 焗烤肉松三明治 | |

Part 10 丹麦面包

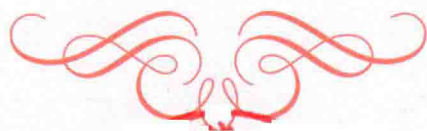
- | | |
|------------|------------|
| 460 芝士可颂面包 | 476 椰子面包 |
| 462 燕麦起酥面包 | 478 虾仁玉米面包 |
| 464 可颂面包 | 480 鸡肉芝士面包 |
| 466 田园风光面包 | 482 番茄牛角面包 |
| 468 番茄面包 | 484 蝴蝶面包 |
| 470 瑞士红豆面包 | 486 火腿芝士面包 |
| 472 黑椒热狗面包 | 488 椰奶提子面包 |
| 474 肉松芝士面包 | 490 核桃提子面包 |
| | 492 番茄热狗面包 |
| | 494 培根可松面包 |





蛋糕面包 烘焙全书

黎国雄 主编



图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕面包烘焙全书 / 黎国雄主编. — 南京 : 江苏
凤凰科学技术出版社, 2017.5
(含章·掌中宝系列)
ISBN 978-7-5537-5361-4

I. ①蛋… II. ①黎… III. ①蛋糕 - 烘焙②面包 - 烘
焙 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第222574号

蛋糕面包烘焙全书

主 编 黎国雄
责任编辑 张远文 葛 昀
责任监制 曹叶平 方 晨

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 880mm × 1 230mm 1/32
印 张 15.5
字 数 420 000
版 次 2017年5月第1版
印 次 2017年5月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5537-5361-4
定 价 39.80元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

上篇 蛋糕

目录 CONTENTS

Part 1 蛋糕制作 基础知识

- 012 制作蛋糕的基本原料
- 013 制作蛋糕的基本工具
- 014 蛋糕制作常见问题的
解决方法和关键因素
- 016 蛋糕原材料打发的
方法
- 018 奶油蛋糕
- 019 欧机主教蛋糕体
- 020 柠檬蛋糕体
- 021 杏仁蛋糕体
- 022 板栗蛋糕体
- 023 黑巧克力蛋糕体
- 024 沙哈蛋糕体
- 025 布朗尼蛋糕体
- 026 瑞士卷轻彼士裘伊蛋
糕体



- 027 咖啡杏仁彼士裘伊
蛋糕体
- 028 马卡龙饼干
- 029 直角坯
- 030 空心坯
- 031 圆坯
- 031 柠檬橙糖片

Part 2 重油蛋糕

- 034 清凉一夏
- 035 心的港湾
- 037 旋转轮盘
- 039 秀外慧中
- 041 咖啡色的幸福
- 042 美的使者
- 045 青春的波动
- 047 浪花朵朵
- 049 笑逐颜开
- 051 热情洋溢
- 053 花样年华
- 055 步步为营
- 057 花的时代
- 059 夏日风情
- 060 天天向上
- 062 梦幻城堡
- 064 爆发的力量
- 067 加菲猫的快乐时光
- 069 恋人世界
- 071 小狗乐乐
- 073 小笨象
- 075 北极雪人
- 077 霹雳小老虎
- 079 悠闲的小狗



- 081 小猪胖胖
- 083 寿比南山
- 085 快乐北极熊

- 086 美味大理石蛋糕
- 089 企鹅宝宝
- 091 米奇老鼠

- 093 可爱的哆啦 A 梦
- 095 诺曼底之恋
- 097 天使之恋
- 099 虎虎生威
- 101 期待爱的小熊
- 102 欢快的跳跳虎
- 104 快乐的小熊猫
- 106 加菲猫的乐园
- 108 快乐喜羊羊
- 110 法兰西之恋
- 112 难忘圣诞节
- 114 聪明的史努比
- 116 果味唐老鸭
- 118 乖乖兔
- 120 小男孩的美好时光
- 122 延年益寿
- 124 维尼熊的世界

Part 3 欧式蛋糕

- 128 欧式草莓巧克力蛋糕
- 129 欧式水果巧克力蛋糕
- 130 欧式草莓圆环蛋糕
- 131 欧式可可蛋糕
- 132 欧式柠檬草莓蛋糕
- 133 欧式香橙奶油蛋糕
- 134 欧式杏仁草莓蛋糕
- 135 欧式草莓白巧克力蛋糕
- 136 欧式草莓五环蛋糕
- 137 欧式草莓花儿蛋糕
- 138 欧式水果网格蛋糕
- 139 欧式花型蛋糕
- 140 欧式白雪公主蛋糕
- 141 欧式草莓甜蜜蛋糕
- 142 欧式水果纯滑蛋糕
- 143 欧式草莓奶油蛋糕
- 145 欧式花团锦簇蛋糕
- 146 欧式草莓饼干蛋糕
- 147 欧式水果圆形蛋糕
- 148 欧式火焰形巧克力蛋糕
- 149 欧式巧克力花蛋糕
- 150 欧式巧克力烟卤蛋糕
- 151 欧式水果指环蛋糕
- 152 欧式草莓巧克力花蛋糕
- 153 欧式奶油花蛋糕
- 155 欧式花篮蛋糕

Part 4 慕斯蛋糕

- 159 巧克力慕斯蛋糕
- 161 抹茶开心果慕斯蛋糕
- 163 苹果查洛地慕斯蛋糕
- 165 芒果奶酪慕斯蛋糕
- 167 咖啡核桃慕斯蛋糕
- 169 抹茶红豆慕斯蛋糕
- 171 喜多罗内慕斯蛋糕
- 173 葡萄紫米慕斯蛋糕
- 175 蜜桃雪霜慕斯蛋糕
- 176 蓝莓巧克力慕斯蛋糕
- 178 咖啡可米慕斯蛋糕
- 180 白朗姆奶酪慕斯蛋糕
- 182 核桃摩卡慕斯蛋糕
- 184 咖啡香草慕斯蛋糕
- 186 百香巧克力慕斯蛋糕
- 188 梨子查洛地慕斯蛋糕
- 191 威士忌慕斯蛋糕
- 193 香槟蜜桃慕斯蛋糕



- 194 肉桂开心果慕斯蛋糕
- 196 南瓜香草奶油慕斯蛋糕
- 198 加勒比海慕斯蛋糕
- 200 草莓芒果慕斯蛋糕
- 202 覆盆子手指慕斯蛋糕
- 204 香蕉奶酪慕斯蛋糕
- 206 西番莲巧克力慕斯蛋糕
- 208 杏仁巧克力慕斯蛋糕
- 210 朗姆板栗慕斯蛋糕
- 212 蛋黄黑加仑慕斯蛋糕
- 214 薄荷罗芙岚慕斯蛋糕
- 216 彩虹柳橙慕斯蛋糕
- 218 榛果香蕉夹心慕斯蛋糕
- 220 杏仁慕斯蛋糕
- 222 白玫瑰慕斯蛋糕
- 224 曼达琳慕斯蛋糕
- 226 黛希慕斯蛋糕
- 228 菠萝椰奶慕斯蛋糕
- 230 草莓慕斯蛋糕

Part 5 芝士蛋糕

- 235 巧克力芝士蛋糕
- 237 柠檬芝士蛋糕
- 239 榴莲芝士蛋糕
- 241 舒芙蕾芝士蛋糕
- 242 覆盆子芝士蛋糕
- 244 百果香芝士蛋糕
- 247 日式烤芝士蛋糕
- 249 蔓越莓烤芝士蛋糕
- 251 黄桃芝士蛋糕
- 253 抹茶芝士蛋糕
- 254 法式烤芝士蛋糕
- 256 原味重芝士蛋糕
- 258 薄荷椰浆芝士蛋糕



下篇 面包



Part 6 面包制作 基础知识

- | | | | |
|-----|-------------|-----|--------|
| 264 | 制作面包的基础原料 | 272 | 香酥粒 |
| 266 | 制作面包的基本工具 | 272 | 流沙馅 |
| 267 | 制作面包的常见问题 | 273 | 奶酪馅 |
| 269 | 面包的保存方法及保质期 | 273 | 椰奶提子馅 |
| 270 | 椰蓉馅 | 274 | 奶酪克林姆馅 |
| 270 | 鸡尾馅 | 274 | 蒜蓉馅 |
| 271 | 苹果馅 | 275 | 起酥皮 |
| 271 | 巧克力馅 | | |

Part 7 主食面包

- | | | | | | |
|-----|---------|-----|--------|-----|--------|
| 279 | 奶酪红椒面包 | 290 | 全麦长棍面包 | 302 | 香橙吐司 |
| 281 | 胡萝卜营养面包 | 293 | 中法面包 | 304 | 蔓越莓吐司 |
| 283 | 燕麦面包 | 295 | 全麦核桃面包 | 306 | 香菇鸡粒吐司 |
| 285 | 牛油面包 | 297 | 奶油面包 | 308 | 培根芝士吐司 |
| 286 | 三明治吐司 | 299 | 提子核桃吐司 | 310 | 黑椒热狗吐司 |
| 288 | 香菇芝士吐司 | 301 | 胡萝卜吐司 | 312 | 法式芝麻棒 |

Part 8 花色面包

- | | | | | | |
|-----|--------|-----|--------|-----|--------|
| 317 | 枸杞养生面包 | 332 | 草莓面包 | 348 | 巧克力面包 |
| 318 | 花生球 | 334 | 蜜豆黄金面包 | 350 | 鲍汁叉烧面包 |
| 320 | 杏仁提子面包 | 336 | 巧克力球 | 352 | 流沙面包 |
| 323 | 咖啡面包 | 338 | 美式提子面包 | 354 | 西式香肠面包 |
| 324 | 酸奶面包 | 340 | 鸡尾面包 | 356 | 菠萝蜜豆面包 |
| 326 | 红糖面包 | 342 | 黄金杏仁面包 | 358 | 玉米芝士面包 |
| 328 | 苹果面包 | 344 | 果盆子面包 | 360 | 亚提土面包 |
| 330 | 洋葱芝士面包 | 346 | 双色和香面包 | 362 | 番茄蛋面包 |

- | | | |
|-------------|------------|-------------|
| 364 红豆辫子面包 | 386 草莓夹心面包 | 408 南瓜芝士面包 |
| 366 培根串 | 388 甘纳豆面包 | 410 蔓越莓辫子面包 |
| 368 雪山椰卷 | 390 牛奶香酥面包 | 412 甘纳和风面包 |
| 371 奶酪苹果面包 | 392 奶油椰子面包 | 414 禾穗椰蓉面包 |
| 372 奶露条面包 | 394 炸香菇鸡面包 | 416 黄桃面包 |
| 374 法式蒜蓉面包 | 396 蓝莓菠萝面包 | 418 椰奶提子面包 |
| 377 玉米沙拉面包 | 398 蒜蓉面包 | 420 巧克力菠萝面包 |
| 379 腰果全麦面包 | 400 菠萝提子面包 | 422 栗蓉麻花面包 |
| 380 维也纳苹果面包 | 402 枸杞芝士面包 | 424 起酥肉松面包 |
| 382 酸奶酪面包 | 404 红糖提子面包 | 426 菠萝椰子面包 |
| 384 茄司面包 | 406 毛毛虫面包 | 428 南瓜面包 |

Part 9 调理面包

- | | | |
|------------|-------------|-------------|
| 432 洋葱培根面包 | 442 调理肉松面包 | 452 培根芝士三明治 |
| 434 芝士火腿面包 | 444 奶酪蓝莓面包 | 454 香菇培根卷 |
| 436 香芹热狗面包 | 446 香芹培根面包 | 456 奶油吉士条 |
| 438 全麦芝士面包 | 448 火腿蛋三明治 | |
| 440 香菇鸡面包 | 450 焗烤肉松三明治 | |

Part 10 丹麦面包

- | | |
|------------|------------|
| 460 芝士可颂面包 | 476 椰子面包 |
| 462 燕麦起酥面包 | 478 虾仁玉米面包 |
| 464 可颂面包 | 480 鸡肉芝士面包 |
| 466 田园风光面包 | 482 番茄牛角面包 |
| 468 番茄面包 | 484 蝴蝶面包 |
| 470 瑞士红豆面包 | 486 火腿芝士面包 |
| 472 黑椒热狗面包 | 488 椰奶提子面包 |
| 474 肉松芝士面包 | 490 核桃提子面包 |
| | 492 番茄热狗面包 |
| | 494 培根可松面包 |





上篇 蛋糕

蛋糕是以鸡蛋、白糖、小麦粉为主要原料，以牛奶、香精、色拉油、泡打粉等为辅料，经烤制而成的一种甜品。蛋糕最早起源于西方，后慢慢传入我国。

根据配方及搅拌方法来划分，蛋糕一般可以分为面糊类蛋糕、乳沫类蛋糕和戚风类蛋糕三类。

面糊类 蛋糕

(如重油蛋糕、轻油蛋糕)

主要原料为油脂、糖、蛋和面粉。利用大量融和性好的油脂，通过搅拌而使面包膨松；或在配料中加入膨松剂，通过烘烤受热而使面包膨松。

乳沫类 蛋糕

(如天使蛋糕、海绵蛋糕)

主要原料为面粉、蛋和糖。利用蛋的蛋白质特性，通过高速搅拌而使面包膨松。

戚风类 蛋糕

(如戚风蛋糕)

主要原料为面粉、蛋、糖、油脂和水。戚风蛋糕组织蓬松、水分含量高，口感松软细腻、香甜不腻，是目前最受欢迎的蛋糕之一。

新鲜蛋糕的保存一直是困扰烘焙爱好者的难题。一般来讲，制作的蛋糕以当天吃完为最佳。如果吃不完的话，可以用保鲜膜包起来，放入冰箱冷藏，但冷藏时间最多不可超过三天。