



学烘焙

零基础

随手查

彭依莎 主编



轻松
上手的

91道
简单西点

跟着视频同步学烘焙



陕西新华出版传媒集团
陕西旅游出版社

零基础

学烘焙

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

零基础学烘焙随手查 / 彭依莎主编. — 西安 : 陕西旅游出版社, 2018. 7

ISBN 978-7-5418-3547-6

I. ①零… II. ①彭… III. ①烘焙—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 244354 号

零基础学烘焙随手查

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 978-7-5418-3547-6

定 价: 29.80 元

CONTENTS



CHAPTER 1

新手的烘焙心得

- 002 工具篇
- 004 粉类篇
- 006 奶类篇
- 007 糖类篇
- 008 技法篇
- 012 装饰篇



CHAPTER 2

馋嘴酥脆的饼干

- 017 草本薄饼
- 019 可可薄饼
- 023 坚果法式薄饼
- 025 意式杏仁脆饼
- 029 花蛋饼
- 033 玻璃糖饼干



- 035 榛果夹心饼干
- 039 牛轧糖饼干
- 041 花样果酱饼干
- 045 核桃焦糖饼干
- 049 花样坚果饼干
- 051 伯爵芝麻黑糖饼干
- 055 林兹挞饼干
- 057 黑松露脆饼
- 061 果酱年轮饼干
- 065 饼干棒
- 067 蔓越莓杏仁棒
- 071 巧克力燕麦球
- 073 芝士奶酥
- 077 咖啡坚果奶酥
- 079 红茶奶酥
- 083 南瓜曲奇
- 087 香草曲奇
- 089 蔓越莓曲奇
- 093 奥利奥可可曲奇
- 097 巧克力椰子曲奇
- 099 紫薯蜗牛曲奇



暄香松软的面包

- | | | | |
|-----|----------|-----|----------|
| 105 | 北海道炼乳棒 | | |
| 107 | 香浓番茄面包 | | |
| 111 | 花生卷包 | | |
| 113 | 南瓜面包 | | |
| 117 | 牛角包 | | |
| 121 | 牛奶乳酪花形面包 | | |
| 123 | 巧克力星星面包 | | |
| 127 | 巧克力核桃面包 | | |
| 129 | 果干麻花辫面包 | 161 | 抹茶红豆吐司 |
| 133 | 早餐奶油卷 | 165 | 蓝莓吐司 |
| 135 | 火腿芝士堡 | 167 | 奶油地瓜吐司 |
| 139 | 黑芝麻红薯面包 | 171 | 培根乳酪吐司 |
| 143 | 蔓越莓芝士球 | 173 | 橄榄油乡村面包 |
| 145 | 胚芽脆肠面包 | 177 | 德式裸麦面包 |
| 149 | 台式葱花面包 | 181 | 咖啡葡萄干面包 |
| 151 | 滋味肉松卷 | 183 | 葡萄干乳酪面包 |
| 155 | 萨尔斯堡 | 187 | 欧陆红莓核桃面包 |
| 157 | 法式蔬菜乳酪面包 | 189 | 法国海盐面包 |



香甜细滑的蛋糕

195 巧克力咖啡蛋糕

199 长崎蛋糕

201 提拉米苏

205 枕头戚风蛋糕

209 布朗尼

211 法式海绵蛋糕

215 朗姆酒树莓蛋糕

219 贝壳玛德琳

221 舒芙蕾

225 玫瑰花茶慕斯

229 咖啡提子玛芬

231 焦糖芝士蛋糕

235 柠檬雷明顿

239 可露丽

241 萨瓦琳

245 费南雪

247 抹茶芒果戚风卷

251 双色毛巾卷

255 极简黑森林蛋糕



- 257 原味马卡龙
- 261 可乐蛋糕
- 265 海绵小西饼
- 267 轻乳酪蛋糕
- 271 虎皮蛋糕
- 275 大理石磅蛋糕
- 277 熔岩巧克力蛋糕



CHAPTER 5

挞、派、布丁、泡芙

- 283 巧克力水果挞
- 285 脆皮葡挞
- 289 草莓乳酪派
- 291 抹茶派
- 295 干丝水果派
- 297 奶油鸡蛋布丁
- 301 卡仕达布丁
- 305 香草泡芙
- 307 咖啡乳酪泡芙
- 311 奶油泡芙





工具篇



☆搅打盆



在制作甜点的过程中需要使用手动打蛋器、电动打蛋器搅拌或搅打原材料。因此对于盛放原材料的容器要求碗壁坚硬，否则在制作过程中碗壁容易破裂。

☆打蛋器（手动、电动）



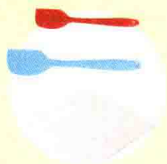
打蛋器是在制作甜点的过程中最常用于打发、搅拌的工具。手动打蛋器打发食材更耗时、费力，我们一般建议读者选择电动打蛋器。

☆擀面杖



可以用于擀平面皮、挞皮，碾碎各类坚果、饼干。一般我们使用的是木质的擀面杖，如果制作有黏性的产品可以购买硅胶制的擀面杖。

☆橡皮刮刀、刮板



橡皮刮刀主要用于混合和搅拌食材，而刮板主要用于分割和辅助食材挪动。这是制作甜点中时常用到的两种烘焙工具。

☆电子秤

用于称量食材。因为西式甜点的制作对材料配方有一定的比例要求，所以需要精确的称量，才能保证成功率。



☆硅胶模具

经常被用于制作不同造型的巧克力和布丁，具有易脱模的特点。也可以用于制作蛋糕，硅胶可以承受230℃ ~ 240℃的高温。



☆蛋糕模具

蛋糕模具很多，通常有磅蛋糕模具、直径15 厘米（6 英寸）的慕斯圈、15 厘米×15 厘米（6 英寸）的慕斯圈、直径15 厘米（6 英寸）的烟囱蛋糕模具等等。



☆饼干模具

饼干模具在市面上有很多款，如长方形饼干模具、瓦片饼干模具以及圆形压模工具等，可根据自己的喜好购买。



☆挞、派模具

用于挞、派的制作，尺寸大小各不相同。有些有花纹，可以印出纹路。



粉类篇



☆低筋面粉

低筋面粉一般主要用于制作蛋糕、饼干、酥饼，它能够赋予烘焙食物酥松柔软的口感。



☆中筋面粉

中筋面粉也就是普通面粉，多用在中式糕点的制作当中，以及对筋度要求不高的面包制作中。



☆高筋面粉

是指筋度较高的面粉，这种面粉适用于制作各类面包。



☆泡打粉

膨大剂的一种，是制作西点、中点的常用材料，本书所使用的均为无铝泡打粉。



☆小苏打、臭粉

膨大剂的一种，用在需膨松较大的西饼中。

☆ 酵母粉

用于面包和发酵饼类的快速发酵。能够使面团立即膨胀发起，在烘焙等食品中形成大量空泡，使其疏松暄软又具有香气。



☆ 粟粉、玉米粉、生粉

加在戚风蛋糕中，可以使蛋糕的口感更细腻，组织更蓬松。



☆ 可可粉

可可豆通过发酵、粗碎、去皮等工艺，最终脱脂研磨成粉的状态。



☆ 抹茶粉

用天然石磨成的蒸青绿茶粉末。



☆ 伯爵茶粉

混合有橘类果皮的红茶，研磨成粉的一种茶粉。



☆ 咖啡粉

从咖啡豆中萃取的无糖黑咖啡粉，本书所用的为即溶黑咖啡粉。



奶类篇



☆牛奶

用于西点制作，可以替代水，使产品的味道更浓郁。



☆淡奶油

颜色洁白，质地较牛奶更浓稠，可以直接添加在产品中，也可以打发成糊使用。



☆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。



☆奶油奶酪

芝士蛋糕的主要成分，呈块状，带有微微的酸味和咸味。



☆炼奶

用鲜牛乳压缩成浓稠的状态，添加糖分，便于储存。



☆酸奶

以牛奶为原材料，发酵后成为质地浓稠的奶制品。

糖类篇



☆绵白糖

颜色洁白、颗粒柔软的糖类，一般会黏结在一起，多用于制作中式糕点。



☆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。



☆麦芽糖

黏性极高的糖类，多用于制作中式糕点的内馅。



☆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。



☆彩色糖粒

用于糕点表面装饰的加工糖类。



☆糖霜

质地比糖粉更细腻，颜色更洁白，甜度更高。

技法篇



☆黄油状态

①冰无盐黄油：质地坚硬，呈浅黄色，是刚从冰箱中拿出的状态。冻硬的无盐黄油是无法打发的，需放在室温中软化。



②室温软化的无盐黄油：要确定无盐黄油软化的程度，可用手指戳一下，可不费力气就戳出一个指印，即是合适的软化程度。



③液态的无盐黄油：得到液态的无盐黄油有两种方法，一是将无盐黄油隔水加热至熔化，二是将其放至微波炉中高火加热30秒。



☆黄油打发

①将黄油打发，即在无盐黄油中加入糖粉、糖霜、细砂糖等。

②用电动打蛋器搅打至蓬松发白。

③需要注意的是，无盐黄油应是室温软化的状态。

④过硬的无盐黄油打发后会变成蛋花状，影响口感。



☆液体处理

分次倒入

分次倒入液体，指的是将配方中分量多的液体材料分多次倒入打至蓬松发白的无盐黄油中。



直接倒入

指的是将液体材料直接倒入充分混合的粉类材料中，这在口感酥脆、略坚硬的饼干制作中很常见。



☆过筛粉类

过筛的方式有两种，一种是直接过筛到打发的无盐黄油中；另一种是将粉类提前过筛备用。

