

ph




厨房新手一学就会的烘焙圣典

饼干面点 烘焙全书

黎国雄 主编



229种饼干、派、塔、包、饺、饼、卷……
详细步骤图及文字解析，分分钟上手不为难！

 江苏凤凰科学技术出版社



饼干面点 烘焙全书

黎国雄 主编



图书在版编目(CIP)数据

饼干面点烘焙全书 / 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 978-7-5537-5362-1

I. ①饼… II. ①黎… III. ①烘焙-糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第222595号

饼干面点烘焙全书

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 16
字 数 430 000
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 978-7-5537-5362-1
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 西式点心

Part 1

西点制作 基础知识

- 12 制作西点的基本原料 17 常见西点名词的解释
14 制作西点的基本工具 18 关于西点的疑问

Part 2 饼干

- | | | |
|------------|------------|-------------|
| 23 椰奶饼干 | 53 巧克力夹心饼干 | 83 樱桃曲奇饼干 |
| 25 香菜饼干 | 55 淑女饼干 | 85 香葱曲奇饼干 |
| 27 陈皮饼干 | 57 乡村乳酪饼干 | 87 乳香曲奇饼干 |
| 29 乌梅饼干 | 59 花生脆饼干 | 89 巧克力曲奇饼干 |
| 31 豪客饼干 | 61 可可薄饼干 | 91 S形曲奇饼干 |
| 33 菊花饼干 | 63 腰果粒饼干 | 93 芝麻梯菇饼干 |
| 35 椰子薄饼干 | 65 蔬菜饼干 | 95 芝麻花生球饼干 |
| 37 奶香薄饼干 | 67 芝麻饼干 | 97 金手指饼干 |
| 39 黑米冰花饼干 | 69 绿茶薄饼干 | 99 杏仁达克饼干 |
| 41 蛋黄饼干 | 71 核桃巧克力饼干 | 101 薰衣草饼干 |
| 43 腰果巧克力饼干 | 72 十字饼干 | 103 咖啡椰子条饼干 |
| 45 香芋奶油饼干 | 75 夏威夷饼干 | 104 杏仁粒曲奇饼干 |
| 47 杏仁薄饼干 | 77 姜饼干 | 107 瓜子仁脆饼干 |
| 49 椰香脆饼干 | 78 罗曼斯饼干 | 108 花生曲奇饼干 |
| 51 紫菜饼干 | 80 香杏脆饼干 | 110 瓜子仁曲奇饼干 |

目录

CONTENTS



Part 3 西式酥饼

- | | | |
|-------------|-------------|-------------|
| 115 长苗酥饼 | 149 香杏酥饼 | 182 蛋黄莲蓉角酥饼 |
| 117 红糖酥饼 | 151 花生酥饼 | 185 绿茶蜜豆酥饼 |
| 119 红糖葡萄酥饼 | 153 核桃酥饼 | 186 茶香酥饼 |
| 121 芝士奶酥饼 | 155 指形酥饼 | 188 鸳鸯绿豆酥饼 |
| 123 冰花酥饼 | 157 燕麦核桃酥饼 | 190 马赛克酥饼 |
| 125 椰蓉酥饼 | 159 巧克力花生酥饼 | 192 松子果仁酥饼 |
| 127 椰味葡萄酥饼 | 161 空心酥饼 | 194 书夹酥饼 |
| 129 桃酥王 | 163 姜酥饼 | 196 千层酥饼 |
| 130 无花果奶酥饼 | 165 桃酥饼 | 198 莲蓉酥饼 |
| 133 芝麻奶酥饼 | 167 莲蓉甘露酥饼 | 200 肉松酥饼 |
| 134 玫瑰奶酥饼 | 168 鸳鸯包心酥饼 | 202 花生酥条 |
| 137 咖啡奶酥饼 | 170 红豆包心酥饼 | 204 和味酥饼 |
| 138 绿茶瓜子酥饼 | 172 蓝莓酱酥饼 | 206 鲍鱼酥饼 |
| 140 车轮酥饼 | 174 椰皇酥饼 | 208 扭纹酥饼 |
| 143 椰子圈酥饼 | 176 菠萝酥饼 | 210 果仁酥饼 |
| 145 意式巧克力酥饼 | 178 风车酥饼 | 212 红豆酥饼 |
| 147 椰子球酥饼 | 181 芝士条酥饼 | 215 云石酥饼 |



Part 4 派

- | | | |
|-----------|------------|-----------|
| 218 奶油红薯派 | 228 乡村水果派 | 238 牛肉派 |
| 220 香芋派 | 230 绿茶红豆派 | 240 鸡肉派 |
| 222 苹果派 | 232 柠檬派 | 242 菠萝蛋糕派 |
| 224 板栗派 | 234 无花果杏仁派 | 244 香蕉派 |
| 226 红薯派 | 236 南瓜派 | 246 海鲜派 |

Part 5 塔

- | | |
|-----------|----------|
| 251 雪花牛奶塔 | 258 核桃塔 |
| 252 南瓜塔 | 260 香米奶塔 |
| 254 奶酥塔 | 262 蛋塔 |
| 256 椰塔 | |



下篇 中式点心



Part 6

中点制作 基础知识

- 268 制作中点的常用工具
- 269 中式面点的分类和制作特点
- 271 面点成型法
- 274 详解发面技巧
- 277 制作饼类的关键因素
- 278 制作包子有讲究
- 279 美味饺子窍门多

Part 7 酥类

- 285 笑口酥
- 286 鸳鸯芝麻酥
- 289 冬瓜蓉酥
- 291 蛋黄莲蓉酥
- 293 豆沙扭酥
- 294 螺旋香芋酥
- 296 莲蓉香雪酥
- 299 莲花酥
- 301 豆沙蛋黄酥
- 303 雪梨酥
- 305 三角酥
- 306 金盖酥
- 308 叉烧酥
- 310 天天向上酥
- 312 豆沙佛手酥
- 314 腊味酥
- 316 奶黄酥
- 318 蛋黄酥
- 320 皮蛋酥
- 322 枕头酥
- 324 蚬壳酥
- 326 菊花酥
- 328 苹果酥
- 330 千层莲蓉酥
- 332 八爪角酥

Part 8 包、饺类

- 337 八宝袋
- 339 潮州粉果
- 341 菜心小笼包
- 343 香菜小笼包
- 345 七彩小笼包
- 347 腊味小笼包
- 349 莲蓉包
- 351 鲜肉包
- 353 香芋叉烧包
- 355 燕麦花生包
- 357 燕麦豆沙包
- 359 燕麦桂圆包
- 361 燕麦奶黄包
- 363 香芋包
- 365 鲜虾香菜包
- 367 家乡蒸饺
- 369 韭菜蒸饺
- 371 大眼鱼饺

- | | | |
|-----------|------------|-----------|
| 373 金字塔饺 | 391 菠菜玉米包 | 409 炸芝麻大包 |
| 375 多宝鱼饺 | 393 刺猬包 | 411 芝麻枣包 |
| 377 金鱼饺 | 395 黄金流沙包 | 413 香煎菜肉包 |
| 379 七彩风车饺 | 397 寿桃包 | 415 香煎叉烧包 |
| 381 脆皮豆沙饺 | 399 燕麦玉米鼠包 | 416 蚬壳包 |
| 383 家乡咸水饺 | 401 燕麦菜心包 | 419 豆沙酥饺 |
| 385 菜脯煎饺 | 403 鼠尾素包 | 420 花边酥饺 |
| 387 凤凰丝烧卖 | 405 香菜芋头包 | |
| 389 叉烧餐包 | 407 蚝皇叉烧包 | |

Part 9 卷、饼类

- | | | |
|------------|------------|------------|
| 425 脆皮三丝春卷 | 443 莲蓉晶饼 | 460 燕麦葱花卷 |
| 427 凤凰叉烧卷 | 445 菠菜奶黄晶饼 | 462 葱花卷 |
| 429 燕麦腊肠卷 | 447 黄金豆沙晶饼 | 465 香煎玉米饼 |
| 431 黄金腊肠卷 | 449 鸡仔饼 | 467 芝麻烧饼 |
| 433 香芋卷 | 451 豆沙饼 | 469 香葱烧饼 |
| 435 香芋火腩卷 | 453 香煎叉烧圆饼 | 471 芝麻酥饼 |
| 437 黄金莲蓉卷 | 455 煎芝麻圆饼 | 473 炸莲蓉芝麻饼 |
| 439 麻香凤眼卷 | 457 芝士豆沙圆饼 | 474 叉烧烧饼 |
| 441 豆沙白玉卷 | 459 燕麦杏仁卷 | 476 老婆饼 |

Part 10 糕、团类

- | | | |
|-----------|-----------|------------|
| 481 三色水晶球 | 493 香菜猪仔果 | 505 双色螺旋馒头 |
| 483 棉花杯 | 495 可可花生果 | 507 水晶叉烧盏 |
| 485 七彩银针粉 | 497 脆皮龙绣球 | 509 洋葱鸡粒酥盒 |
| 487 豆沙麻枣 | 499 西芹牛肉球 | 511 核桃果 |
| 489 黑糯米盏 | 501 金银馒头 | |
| 491 七彩水晶盏 | 503 燕麦馒头 | |



饼干面点 烘焙全书

黎国雄 主编



图书在版编目(CIP)数据

饼干面点烘焙全书 / 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 978-7-5537-5362-1

I. ①饼… II. ①黎… III. ①烘焙—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第222595号

饼干面点烘焙全书

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 16
字 数 430 000
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 978-7-5537-5362-1
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 西式点心

目录

CONTENTS

Part 1

西点制作 基础知识

- 12 制作西点的基本原料 17 常见西点名词的解释
14 制作西点的基本工具 18 关于西点的疑问

Part 2

饼干

- | | | |
|------------|------------|-------------|
| 23 椰奶饼干 | 53 巧克力夹心饼干 | 83 樱桃曲奇饼干 |
| 25 香菜饼干 | 55 淑女饼干 | 85 香葱曲奇饼干 |
| 27 陈皮饼干 | 57 乡村乳酪饼干 | 87 乳香曲奇饼干 |
| 29 乌梅饼干 | 59 花生脆饼干 | 89 巧克力曲奇饼干 |
| 31 豪客饼干 | 61 可可薄饼干 | 91 S形曲奇饼干 |
| 33 菊花饼干 | 63 腰果粒饼干 | 93 芝麻娣菇饼干 |
| 35 椰子薄饼干 | 65 蔬菜饼干 | 95 芝麻花生球饼干 |
| 37 奶香薄饼干 | 67 芝麻饼干 | 97 金手指饼干 |
| 39 黑米冰花饼干 | 69 绿茶薄饼干 | 99 杏仁达克饼干 |
| 41 蛋黄饼干 | 71 核桃巧克力饼干 | 101 薰衣草饼干 |
| 43 腰果巧克力饼干 | 72 十字饼干 | 103 咖啡椰子条饼干 |
| 45 香芋奶油饼干 | 75 夏威夷饼干 | 104 杏仁粒曲奇饼干 |
| 47 杏仁薄饼干 | 77 姜饼干 | 107 瓜子仁脆饼干 |
| 49 椰香脆饼干 | 78 罗曼斯饼干 | 108 花生曲奇饼干 |
| 51 紫菜饼干 | 80 香杏脆饼干 | 110 瓜子仁曲奇饼干 |

Part 3 西式酥饼

- | | | |
|-------------|-------------|-------------|
| 115 长苗酥饼 | 149 香杏酥饼 | 182 蛋黄莲蓉角酥饼 |
| 117 红糖酥饼 | 151 花生酥饼 | 185 绿茶蜜豆酥饼 |
| 119 红糖葡萄酥饼 | 153 核桃酥饼 | 186 茶香酥饼 |
| 121 芝士奶酥饼 | 155 指形酥饼 | 188 鸳鸯绿豆酥饼 |
| 123 冰花酥饼 | 157 燕麦核桃酥饼 | 190 马赛克酥饼 |
| 125 椰蓉酥饼 | 159 巧克力花生酥饼 | 192 松子果仁酥饼 |
| 127 椰味葡萄酥饼 | 161 空心酥饼 | 194 书夹酥饼 |
| 129 桃酥王 | 163 姜酥饼 | 196 千层酥饼 |
| 130 无花果奶酥饼 | 165 桃酥饼 | 198 莲蓉酥饼 |
| 133 芝麻奶酥饼 | 167 莲蓉甘露酥饼 | 200 肉松酥饼 |
| 134 玫瑰奶酥饼 | 168 鸳鸯包心酥饼 | 202 花生酥条 |
| 137 咖啡奶酥饼 | 170 红豆包心酥饼 | 204 和味酥饼 |
| 138 绿茶瓜子酥饼 | 172 蓝莓酱酥饼 | 206 鲍鱼酥饼 |
| 140 车轮酥饼 | 174 椰皇酥饼 | 208 扭纹酥饼 |
| 143 椰子圈酥饼 | 176 菠萝酥饼 | 210 果仁酥饼 |
| 145 意式巧克力酥饼 | 178 风车酥饼 | 212 红豆酥饼 |
| 147 椰子球酥饼 | 181 芝士条酥饼 | 215 云石酥饼 |



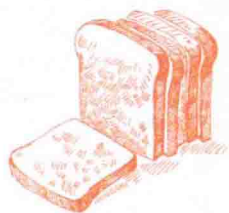


Part 4 派

- | | | |
|-----------|------------|-----------|
| 218 奶油红薯派 | 228 乡村水果派 | 238 牛肉派 |
| 220 香芋派 | 230 绿茶红豆派 | 240 鸡肉派 |
| 222 苹果派 | 232 柠檬派 | 242 菠萝蛋糕派 |
| 224 板栗派 | 234 无花果杏仁派 | 244 香蕉派 |
| 226 红薯派 | 236 南瓜派 | 246 海鲜派 |

Part 5 塔

- | | |
|-----------|----------|
| 251 雪花牛奶塔 | 258 核桃塔 |
| 252 南瓜塔 | 260 香米奶塔 |
| 254 奶酥塔 | 262 蛋塔 |
| 256 椰塔 | |



下篇 中式点心



Part 6 中点制作 基础知识

- | | |
|------------------|---------------|
| 268 制作中点的常用工具 | 277 制作饼类的关键因素 |
| 269 中式面点的分类和制作特点 | 278 制作包子有讲究 |
| 271 面点成型法 | 279 美味饺子窍门多 |
| 274 详解发面技巧 | |

Part 7 酥类

- | | | |
|-----------|-----------|-----------|
| 285 笑口酥 | 303 雪梨酥 | 320 皮蛋酥 |
| 286 鸳鸯芝麻酥 | 305 三角酥 | 322 枕头酥 |
| 289 冬瓜蓉酥 | 306 金盖酥 | 324 蚬壳酥 |
| 291 蛋黄莲蓉酥 | 308 叉烧酥 | 326 菊花酥 |
| 293 豆沙扭酥 | 310 天天向上酥 | 328 苹果酥 |
| 294 螺旋香芋酥 | 312 豆沙佛手酥 | 330 千层莲蓉酥 |
| 296 莲蓉香雪酥 | 314 腊味酥 | 332 八爪角酥 |
| 299 莲花酥 | 316 奶黄酥 | |
| 301 豆沙蛋黄酥 | 318 蛋黄酥 | |

Part 8 包、饺类

- | | | |
|-----------|-----------|-----------|
| 337 八宝袋 | 349 莲蓉包 | 361 燕麦奶黄包 |
| 339 潮州粉果 | 351 鲜肉包 | 363 香芋包 |
| 341 菜心小笼包 | 353 香芋叉烧包 | 365 鲜虾香菜包 |
| 343 香菜小笼包 | 355 燕麦花生包 | 367 家乡蒸饺 |
| 345 七彩小笼包 | 357 燕麦豆沙包 | 369 韭菜蒸饺 |
| 347 腊味小笼包 | 359 燕麦桂圆包 | 371 大眼鱼饺 |

- | | | |
|-----------|------------|-----------|
| 373 金字塔饺 | 391 菠菜玉米包 | 409 炸芝麻大包 |
| 375 多宝鱼饺 | 393 刺猬包 | 411 芝麻枣包 |
| 377 金鱼饺 | 395 黄金流沙包 | 413 香煎菜肉包 |
| 379 七彩风车饺 | 397 寿桃包 | 415 香煎叉烧包 |
| 381 脆皮豆沙饺 | 399 燕麦玉米鼠包 | 416 蚬壳包 |
| 383 家乡咸水饺 | 401 燕麦菜心包 | 419 豆沙酥饺 |
| 385 菜脯煎饺 | 403 鼠尾素包 | 420 花边酥饺 |
| 387 凤凰丝烧卖 | 405 香菜芋头包 | |
| 389 叉烧餐包 | 407 蚝皇叉烧包 | |

Part 9 卷、饼类

- | | | |
|------------|------------|------------|
| 425 脆皮三丝春卷 | 443 莲蓉晶饼 | 460 燕麦葱花卷 |
| 427 凤凰叉烧卷 | 445 菠菜奶黄晶饼 | 462 葱花卷 |
| 429 燕麦腊肠卷 | 447 黄金豆沙晶饼 | 465 香煎玉米饼 |
| 431 黄金腊肠卷 | 449 鸡仔饼 | 467 芝麻烧饼 |
| 433 香芋卷 | 451 豆沙饼 | 469 香葱烧饼 |
| 435 香芋火腩卷 | 453 香煎叉烧圆饼 | 471 芝麻酥饼 |
| 437 黄金莲蓉卷 | 455 煎芝麻圆饼 | 473 炸莲蓉芝麻饼 |
| 439 麻香凤眼卷 | 457 芝士豆沙圆饼 | 474 叉烧烧饼 |
| 441 豆沙白玉卷 | 459 燕麦杏仁卷 | 476 老婆饼 |

Part 10 糕、团类

- | | | |
|-----------|-----------|------------|
| 481 三色水晶球 | 493 香菜猪仔果 | 505 双色螺旋馒头 |
| 483 棉花杯 | 495 可可花生果 | 507 水晶叉烧盏 |
| 485 七彩银针粉 | 497 脆皮龙绣球 | 509 洋葱鸡粒酥盒 |
| 487 豆沙麻枣 | 499 西芹牛肉球 | 511 核桃果 |
| 489 黑糯米盏 | 501 金银馒头 | |
| 491 七彩水晶盏 | 503 燕麦馒头 | |



上篇 西式点心

西式点心简称“西点”，是由国外引入的一类糕点。西点的主要原料为面粉、糖、黄油、牛奶等，其味道香甜不腻，花样繁多，因此深受人们喜爱。

西点起源于欧美地区，故具有西方民族的风格和特色，比如德式、法式、英式等。其中，最具代表性的品种就是蛋糕和面包，此外还包括塔、派、酥饼、布丁、饼干等。西式点心最突出的特征是，使用的原料主要是奶油、乳品和巧克力，所以它带有浓郁的奶油香或巧克力风味，而且蛋白质及维生素的含量也很高。西点的用料十分讲究，不同品种点心的原料、标准及比例都不同，计量也务求准确。此外，西点对工艺的要求也很高，每一种西点都要求按照特定的工艺精工细作。每一款西点都是一件艺术品。因此，西点除了具有食用价值外，还有很高的观赏价值。

