

~ 麦田金老师的解密烘焙 ~

TANGGUOYANJIUSHI

糖果研究室

— 麦田金 著 —



60道精选糖果，500多张步骤图解说明。新手必备糖果百科全书。
书中涵盖了所有糖果种类：硬糖、酥糖、棉花糖、软糖、牛轧糖、巧克力等
自制糖果安心又美味！



· 麦田金老师的解密烘焙 ·

TANGGUOYANJIUSHI

糖果研究室

麦田金 著



辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

本书中文简体版2017通过四川一览文化传播广告有限公司代理，经台湾城邦文化事业股份有限公司麦浩斯出版事业部授权辽宁科学技术出版社有限责任公司独家出版发行，非经书面同意，不得以任何形式，任意重制转载。本著作限于中国大陆地区发行。

©2017，简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。
本书由台湾城邦文化事业股份有限公司麦浩斯出版事业部授权辽宁科学技术出版社在中国出版中文简体字版本。著作权合同登记号：第06-2016-79号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

糖果研究室 / 麦田金著. — 沈阳 : 辽宁科学技术出版社, 2017.3

ISBN 978-7-5591-0075-7

I. ①糖… II. ①麦… III. ①糖果 - 制作 IV.
①TS246.4

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第001455号

出版发行：辽宁科学技术出版社
(地址：沈阳市和平区十一纬路25号 邮编：110003)
印刷者：辽宁新华印务有限公司
经销者：各地新华书店
幅面尺寸：170mm × 240mm
印 张：9
字 数：400千字
出版时间：2017年3月第1版
印刷时间：2017年3月第1次印刷
责任编辑：康 倩
封面设计：魔杰设计
版式设计：魔杰设计
责任校对：李淑敏

书 号：ISBN 978-7-5591-0075-7
定 价：36.00元

联系电话：024-23284367 联系人：康倩
邮购热线：024-23284502
邮 箱：987642119@qq.com

目录 Contents



- 03 作者介绍
- 06 求新、求变、求知，学无止境的麦田金
- 07 12大烘焙教室联合推荐

Part 1 在煮糖之前

- 12 糖果的小知识
糖果的定义 / 糖果的分类
- 14 蔗糖的由来 / 蔗糖的区别
- 15 糖的原料 / 糖类的热量
- 16 糖类甜度比较 / 糖的选用
- 17 糖浆温度与状态
- 18 凝胶特性 / 新鲜蛋白 & 蛋白霜粉 / 乳制品
- 19 乳制品的热量 / 坚果的热量
- 20 基本器具



- 22 材料识别
- 24 香草糖 DIY / 温度计的清洗 / 三角纸袋的折法
- 25 糖果的包装

Part 2 酥、脆、硬——硬糖系列

- 28 麦芽饼干
- 29 冬瓜茶砖
- 30 凤梨茶砖
- 32 挂霜腰果
- 33 挂霜花生豆

- 34 挂霜香草火山豆
- 36 黄金糖
- 37 酸梅棒棒糖
- 38 咖啡糖
- 40 薄荷糖
- 42 香脆花生糖
- 44 杏仁片酥糖
- 46 南瓜子和葵花子酥糖
- 48 双色芝麻酥糖
- 50 日式地瓜片酥糖
- 52 综合什锦米香
- 54 日式樱花虾香松米果
- 56 法式白巧克力蔓越莓米香

Part 3 香、软、绵——软糖系列

- 60 枫糖雪白棉花糖
- 62 覆盆子棉花球
- 64 草莓夹心棉花糖
- 66 三色棉花糖
- 68 法式香草牛奶糖
- 70 焦糖太妃牛奶糖
- 72 瑞士莲巧克力牛奶糖





- 74 焦糖玛奇朵牛奶糖
- 76 英式伯爵牛奶糖
- 78 欧式黑胡椒盐味牛奶糖
- 79 牛轧饼
- 80 杏仁蔓越莓牛轧糖
- 82 花生乳加巧克力牛轧糖
- 84 瑞士莲巧克力核桃牛轧糖
- 86 杏仁小鱼高钙牛轧糖
- 88 法芙娜樱桃榛果牛轧糖
- 90 法式综合水果牛轧糖
- 92 意式经典咖啡核桃牛轧糖
- 94 和风抹茶松子牛轧糖
- 96 美式奥利奥巧克力饼干牛轧糖

Part 4 香、Q、弹牙——凝胶类软糖

- 100 水果软糖
- 102 新港饴
- 104 夏威夷豆软糖
- 106 红糖花生软糖
- 108 QQ姜母糖
- 110 乌梅夹心球软糖
- 112 金门猪脚贡糖
- 114 南枣核桃糕
- 116 桂圆红枣核桃糖
- 118 法式柳橙软糖
- 120 法式百香凤梨软糖
- 122 法式草莓覆盆子软糖
- 124 法式黑嘉丽软糖
- 126 法式双色软糖球
- 128 葡萄QQ水果糖

Part 5 浓郁香醇——巧克力系列

- 132 造型巧克力棒棒糖
- 134 榛果杏仁巧克力球
- 136 法式曼帝昂宴会巧克力
- 138 脆岩黑巧克力
- 140 覆盆子生巧克力
- 142 金字塔百香果巧克力
- 144 香脆巧克力片



- 麦田金老师的解密烘焙 -

TANGGUOYANJIUSHI

糖果研究室

麦田金 著



辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

本书中文简体版2017通过四川一览文化传播广告有限公司代理，经台湾城邦文化事业股份有限公司麦浩斯出版事业部授权辽宁科学技术出版社有限责任公司独家出版发行，非经书面同意，不得以任何形式，任意重制转载。本著作限于中国大陆地区发行。

©2017，简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由台湾城邦文化事业股份有限公司麦浩斯出版事业部授权辽宁科学技术出版社在中国出版中文简体字版本。著作权合同登记号：第06-2016-79号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

糖果研究室 / 麦田金著. — 沈阳 : 辽宁科学技术出版社, 2017.3

ISBN 978-7-5591-0075-7

I. ①糖… II. ①麦… III. ①糖果 - 制作 IV. ①TS246.4

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第001455号

出版发行：辽宁科学技术出版社
(地址：沈阳市和平区十一纬路25号 邮编：110003)

印刷者：辽宁新华印务有限公司

经销者：各地新华书店

幅面尺寸：170mm × 240mm

印 张：9

字 数：400千字

出版时间：2017年3月第1版

印刷时间：2017年3月第1次印刷

责任编辑：康 倩

封面设计：魔杰设计

版式设计：魔杰设计

责任校对：李淑敏

书 号：ISBN 978-7-5591-0075-7

定 价：36.00元

联系电话：024-23284367 联系人：康倩

邮购热线：024-23284502

邮 箱：987642119@qq.com

糖——食物的灵魂！

无论口味甜、咸，做法是蒸、煮、炒、炸、烤、烘、闷，只要加一点糖，就能让食物更美味。

糖在我们的日常生活中占有非常重要的地位。一点点的糖，可以提升您的血糖浓度，可以让您心情愉快；一点点的糖，可以让食物增添风味，可以让食物的色泽更亮丽。

在书中，我们一起来探讨糖的由来，从甘蔗开始，到糖的形成，再用糖变化出60种不同形态的糖果。本书的内容编排方式：有很简单让烘焙新手可以快速上手的甜点，也有让已具基础的同学挑战的品种，让大家可以一起练习，由浅入深，轻松学习。

这次的拍摄特别感谢日本料理专家——林国钧老师，专程从日本寄了两大箱食器来赞助本书的拍摄，让书中的糖果在这些美丽食器的衬托下，显得更有质感、更动人。同时，感谢麦田金团队工作人员：小萍、郁展、柏动、玉雪参与本书拍摄工作，大家辛苦了！

新的一年，让我们一起进入多彩多姿的糖果世界，让我们一起成为糖果达人吧！

麦田金

作·者·介·绍



烘焙达人
——麦田金老师

长期关注市场动向的麦田金老师，常受邀研发、破解烘焙产品，更精益求精、每年不断进修研习，持续追求专业技能上的进步。陆续考取11张西点、蛋糕、面包、中式面食、米食，调酒，咖啡、饮料调制，中、西餐烹调，日本料理等专业证照，以及法国蓝带高级西点师证。

16年的教学生涯里，迄今仍然年年带给学员惊喜、启发，也因为长期在烘焙材料行和农会家政班授课，对于一般烘焙爱好者的需求有更好的理解，常为学员想出以厨房常备器具取代专业烘焙器材的制作创意，总是在课堂中得到学员满满的掌声与支持。

学历

法国蓝带厨艺学院高级西点班毕业
中国台湾中华谷类食品工业技术研究所学习
中国台湾静宜食品研究所学习
日本果子学校进修
美国惠尔通（Wilton）蛋糕装饰学校进修

现职

担任多家烘焙机构的专业教师。

目录 Contents



- 03 作者介绍
- 06 求新、求变、求知，学无止境的麦田金
- 07 12大烘焙教室联合推荐

Part 1 在煮糖之前

- 12 糖果的小知识
糖果的定义 / 糖果的分类
- 14 蔗糖的由来 / 蔗糖的区别
- 15 糖的原料 / 糖类的热量
- 16 糖类甜度比较 / 糖的选用
- 17 糖浆温度与状态
- 18 凝胶特性 / 新鲜蛋白 & 蛋白霜粉 / 乳制品
- 19 乳制品的热量 / 坚果的热量
- 20 基本器具



- 22 材料识别
- 24 香草糖 DIY / 温度计的清洗 / 三角纸袋的折法
- 25 糖果的包装

Part 2 酥、脆、硬——硬糖系列

- 28 麦芽饼干
- 29 冬瓜茶砖
- 30 凤梨茶砖
- 32 挂霜腰果
- 33 挂霜花生豆

- 34 挂霜香草火山豆
- 36 黄金糖
- 37 酸梅棒棒糖
- 38 咖啡糖
- 40 薄荷糖
- 42 香脆花生糖
- 44 杏仁片酥糖
- 46 南瓜子和葵花子酥糖
- 48 双色芝麻酥糖
- 50 日式地瓜片酥糖
- 52 综合什锦米香
- 54 日式樱花虾香松米果
- 56 法式白巧克力蔓越莓米香

Part 3 香、软、绵——软糖系列

- 60 枫糖雪白棉花糖
- 62 覆盆子棉花糖
- 64 草莓夹心棉花糖
- 66 三色棉花糖
- 68 法式香草牛奶糖
- 70 焦糖太妃牛奶糖
- 72 瑞士莲巧克力牛奶糖





- 74 焦糖玛奇朵牛奶糖
- 76 英式伯爵牛奶糖
- 78 欧式黑胡椒盐味牛奶糖
- 79 牛轧饼
- 80 杏仁蔓越莓牛轧糖
- 82 花生乳加巧克力牛轧糖
- 84 瑞士莲巧克力核桃牛轧糖
- 86 杏仁小鱼高钙牛轧糖
- 88 法芙娜樱桃榛果牛轧糖
- 90 法式综合水果牛轧糖
- 92 意式经典咖啡核桃牛轧糖
- 94 和风抹茶松子牛轧糖
- 96 美式奥利奥巧克力饼干牛轧糖

Part 4 香、Q、弹牙——凝胶类软糖

- 100 水果软糖
- 102 新港饴
- 104 夏威夷豆软糖
- 106 红糖花生软糖
- 108 QQ姜母糖
- 110 乌梅夹心球软糖
- 112 金门猪脚贡糖
- 114 南枣核桃糕
- 116 桂圆红枣核桃糖
- 118 法式柳橙软糖
- 120 法式百香凤梨软糖
- 122 法式草莓覆盆子软糖
- 124 法式黑嘉丽软糖
- 126 法式双色软糖球
- 128 葡萄QQ水果糖

Part 5 浓郁香醇——巧克力系列

- 132 造型巧克力棒棒糖
- 134 榛果杏仁巧克力球
- 136 法式曼帝昂宴会巧克力
- 138 脆岩黑巧克力
- 140 覆盆子生巧克力
- 142 金字塔百香果巧克力
- 144 香脆巧克力片





求新、求变、求知， 学无止境的麦田金

近几年牛轧糖风行，几乎和凤梨酥一样成为面包店必备伴手礼，种类跟花样之多，不胜枚举。麦田金老师对于糖果研发、制作很有兴趣，也愿意与好朋友分享学习所得。为了更深入地了解糖果的奥妙，更是前往美国惠尔通（Wilton）蛋糕装饰学校、日本果子学校、法国蓝带厨艺学院高级西点班等名校进修，甚至到静宜食品研究所做专业研究，这种好学求知的精神成就了她的理论与实务一致，研发的产品很有创意，每次推出都受到市场非常好的反馈。

麦老师一直希望把经验传授给更多的人，回馈社会。如今，她找到最流行，也是大家最希望拥有的一本书——糖果制作书《糖果研究室》。从糖果的起源、定义、分类开始，介绍糖果制作的相关知识，其中包括：糖和麦芽的种类，制作糖果的各种乳制品和坚果的特性及分类，各种凝胶材料的特性比较，以及新鲜蛋白及蛋白霜粉的特性比较，最后到各种糖类的热量和甜度的比较等。

本书从原料、工具介绍到制作技术及包装应用，内容非常广泛，共有四大类糖果、11个细项、60种产品，在各个细项中，我特别喜爱传统的冬瓜茶砖、挂霜腰果、酸梅棒棒糖、香脆花生糖和法式白巧克力蔓越莓米香、三色棉花糖、焦糖太妃牛奶糖、杏仁蔓越莓牛轧糖和不添加奶粉的意式经典咖啡核桃牛轧糖、法式柳橙软糖、葡萄QQ水果糖和覆盆子生巧克力。

作者花了很多时间收集、整理资料，希望本书成为糖果教学、糖果伴手礼制作及参与各种糖果研发、创意最好的工具书。

中国台湾中华谷类食品工业技术研究所所长

施坤河

12大烘焙教室 联合推荐

推荐1



在糖果教学中，麦田金老师明快活泼的教学，贴近学员需求的内容教学，让许多学员从此不再害怕“煮糖”这件事！在新的一年，麦田金继续抱着做给家人吃的理念源源不绝的创意和活力，她的课程广受学生好评。这是一本不能不收藏的糖果书，绝对值得您的拥有！

烘焙食材广场

推荐2



麦神所教的产品，总是让人吃在嘴里，甜在心里，专业技术毋庸置疑，班班爆满，魅力可见一斑。此书极尽精华，简单、好学、易上手。是大家必买的一本好书！

好学文创工坊——萧主任

推荐3



麦田金老师对烘焙有高度的热情，对此领域有着孜孜以求的深入研究和永不满足的探索精神，更远处国外进修以提升自己的专业知识，在吸收新知识后再重新架构出属于自己的烘焙美味。这样的创意、活力、理念、魅力、毅力，无一不深受学员爱戴！这么优秀的老师这么优秀的一本书，能让人知其然，知其所以然，绝对是一本不可多得的经典好书！

陆光烘焙原料行——曾淑华

推荐4



秀丽甜美，魅力无限的麦田金老师，是全方位的点心教师，为能更精进及广泛地学习，远赴重洋至法国蓝带厨艺学校及美国惠尔通（Wilton）蛋糕装饰学校研修，将技巧与经验充分与读者分享交流，造福更多的糖果爱好者，丰富的内容足以让新手制糖过程中更快上手，并享受乐趣体会奥妙，衷心推荐，让此书成为大家的得力帮手。

永诚行厨艺教室——纪旭明、廖淑珍

推荐 5



玩烘焙，不仅能玩出高深的学问，也能创造出美感的艺术。在烘焙业老师的学习和经历很丰富，为人和善有爱心。就像在教我们雕琢精致的艺术品一般，她那充满热忱又不藏私的倾囊相授，总是让我们收获满满。更让人佩服的是：老师坚持使用最健康天然的食材，而且轻轻松松、信手拈来就能做出令人惊艳的作品，不只满足了大家的求知欲，更是视觉上的极致享受。

潘老师厨艺教室

推荐 6



犹记第一次邀约老师授课时，课程被安排在3个月后，当时心想老师怎么这么忙，一定是课上得非常好。当第一次上课时，看到活泼可爱的老师，上课过程不但没有冷场，更是无私地将自己所学的全数教授给学员。去年我们曾经上过老师的糖果课，课程内容明定6种，当天加码变成8种，让所有来上课的同学都收获满满，无论是知识的吸收还是成品的回馈，都让大家物超所值。这次老师的糖果工具书内容一样精彩可期，相信一定会让大家获得丰富的知识！

朵云烘焙教室

推荐 7



发现一瓶好水，令人心旷神怡；寻得一位好老师，令人茅塞顿开！记得麦田金老师初到墨菲烘焙教室授课时，细心的她帮学员准备了一整套的学习教材，让大家在学习路上更加顺畅轻松。这几年烘焙业蓬勃发展，个人微创业、家庭工作室、教室、材料行等，烘焙的触角早已深入各个角落。但资讯通透的时代，大家在学习上还是常常遇到挫折。如今麦田金老师出了新书，原汁原味呈现麦老师要传达的理念，相信绝对是烘焙人的福气。

墨菲烘焙教室

推荐 8



农历年是烘焙的旺季，更是糖果业的起跑点，此书展现了麦田金老师对糖果的热爱及敬业的态度，依我个人多年对糖果的认知及了解，此书从选材、制作、保存，到包装及销售，处处都是经典之作。借由这本书，可让喜爱糖果的朋友，真正感受到糖果的美味及制作的乐趣，进而将这份幸福的果实，分享到中国台湾，放眼全世界的每一个角落，都能品尝和拥有这一份爱的礼物，并且传承幸福的厨艺直到永远！

I Bakery 爱烘焙厨艺教室



推荐9

麦田金老师在烘焙时善于运用时令食材，同时更体贴一般主妇或业余烘焙爱好者，不盲目追求高档专业器具，而是灵活善用手边的器具，一样能做出美味的糖果点心。谁说煮糖一定要铜锅？其实简单的一把不粘锅，一样能顺利煮出美美的糖浆，就让麦老师来教你怎么做吧！

爱奶客烘焙教室



推荐10

糖果，是快乐时的奖励品，也是悲伤时的慰问品！在糖果制作过程中，有时心血来潮多加了一些食材，这点小小变化产生出的创意，就足以让自己高兴好久。本书中，麦田金老师采用了最容易取得的材料及最简单的制作方式，再加上精确的配方、详细的图片，大家都可以轻轻松松跟着做！希望糖果DIY成为风气，如果家中有小孩，建议带着他们一起动手，相信亲子间的感情会在制作过程中更加紧密融洽。

快乐妈妈烘焙食材屋——林欣仪



推荐11

时下烘焙教室林立，各有专长的烘焙老师如雨后春笋般涌现出来，但是能系统帮助学生准备教案的老师却少之又少，至少目前我只看到一个，那就是麦田金老师。一位能将自己所学无私地传授给大家，让每位学生都能在课程中轻松自在学习的老师。在麦田金老师的无私分享下，相信这本糖果工具书也能成为大家日后学习的“圣经”！

Amber 手造烘焙学习所——倪淑敏



推荐12

认识老师的时候我还是个学生，现在我已成了烘焙教室的负责人了。看到老师多年来对烘焙的热情不减，努力不懈，更远赴欧洲进修，只为了想给学员更多更好的烘焙知识和手法。不藏私的教学模式，只想把最好的给学生，现在出版糖果书就像是一本制糖宝典一样为大家解惑，相信读者绝对会获益良多！

36号厨艺教室



Part

1



在煮糖之前

进入糖果世界之前，请先学习麦田金老师特别为读者书写的糖果知识，带您认识糖果原料、种类。学会做糖并没有那么的困难，但如果您能吸收更多的相关知识，那么除了照本宣科外，更能突破既定食谱，尝试做出自己喜爱的糖果风味。



糖果的小知识

糖果的定义

糖果泛指符合以下条件的食品：

- 一、砂糖加入水、水果或果汁等，经熬煮浓缩成的食品。
- 二、依据 CNS 分类：包括砂糖、转化糖、葡萄糖、水饴和海藻糖等，或在添加乳制品、油脂、水果或坚果、核仁、淀粉、面粉、蛋白、植物胶、着色剂或膨胀剂等做原料，熬煮而成的饴状物，将之成形。
- 三、以白砂糖、淀粉糖、糖浆或其他允许使用的甜味剂为主原料制成固态或半固态的甜味食品。

糖果的分类

熬煮糖浆时，依最终温度和含水率可决定糖的软硬度，以此可分成硬糖、软糖、凝胶软糖三大类。

硬糖 含水率在 6% 以下，保存期限长，分为全粒式和夹心式。

全粒式：指的是糖浆熬煮完成，调味后，直接入模成形。

夹心式：指的是糖浆熬煮完成，调味后，入模时填入夹心。

填入的夹心又分为巧克力、糖浆膏、果汁粉和酥粉心。

软糖 含水率在 10% 以下，分为咀嚼式、全充气式和半充气式。

咀嚼式：糖团成品较硬，需咀嚼后食用，不可直接吞食。

半充气式：糖团比咀嚼式糖团软，但不可直接吞食。

全充气式：糖团制作过程打入大量空气，成品较软，入口即化。