

烘焙快乐厨房

113种

手工饼干

烘焙大师37年经验之作
视频教学，一学就会



跟着视频
同步做饼干

人气饼干 在家做



Renqi Binggan Zaijia Zuo

越吃越上瘾的幸福 饼干

切割饼干、压模饼干、挤花饼干、手工塑型饼干、
创意造型饼干、薄片饼干，手把手教您轻松做

黎国雄 主编

轻松做饼干，分步详解零失败



黑龙江科学技术出版社
HEILONGJIANG SCIENCE AND TECHNOLOGY PRESS

烘焙快乐厨房

人气饼干 在家做

黎国雄◎主编



黑龙江科学技术出版社
HEILONGJIANG SCIENCE AND TECHNOLOGY PRESS

图书在版编目(CIP)数据

人气饼干在家做 / 黎国雄主编. — 哈尔滨 : 黑龙江科学技术出版社, 2018. 1

(烘焙快乐厨房)

ISBN 978-7-5388-9407-3

I. ①人… II. ①黎… III. ①饼干—制作 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第273190号

人 气 饼 干 在 家 做

RENQI BINGGAN ZAIJIA ZUO

主 编 黎国雄

责任编辑 马远洋

摄影摄像 深圳市金版文化发展股份有限公司

策划编辑 深圳市金版文化发展股份有限公司

封面设计 深圳市金版文化发展股份有限公司

出 版 黑龙江科学技术出版社

地址: 哈尔滨市南岗区公安街70-2号 邮编: 150007

电话: (0451) 53642106 传真: (0451) 53642143

网址: www.lkcbs.cn

发 行 全国新华书店

印 刷 深圳市雅佳图印刷有限公司

开 本 685 mm×920 mm 1/16

印 张 13

字 数 120千字

版 次 2018年1月第1版

印 次 2018年1月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5388-9407-3

定 价 39.80元

【版权所有, 请勿翻印、转载】

preface

前言

随着生活质量的提高，越来越多的人加入了烘焙的大军，蛋糕、面包、派、挞、布丁等五花八门的甜点让人眼花缭乱。与这些相比，饼干也许是最容易上手也最容易带给烘焙入门者成就感的甜点了。

大多数饼干制作起来都非常容易，有时候甚至只需要面粉、黄油和糖等几种简单的配料就可以让你轻而易举地从烤箱中端出香气扑鼻的饼干。所以，很多烘焙爱好者都热衷于制作饼干，不为别的，只为那简单的配料在自己手中转换成浓郁而丰富的口感。从搅拌到烘烤再到饼干出炉，制作过程虽然简单随心，但是亲手烘焙的喜悦与满足感却无可替代。

这本书里有最流行的饼干制作方法，它们大多数都简单好学，即使是烘焙新手也可以做出百分之百成功的饼干。此外，还加入了几款难度稍高的饼干，适合喜欢挑战的人去尝试。制作过程中，你能想到的和你想不到的一些问题，在书中都做了非常详细的说明，帮你解决饼干烘焙道路上的每一个难点。

饼干容易保存且又便于携带，是非常适合做礼物或者招待客人的甜点。但是，直接将出炉的饼干端上桌，无论是款待客人还是馈赠亲友，似乎都略显单薄。因此，我们还会在这本书中为大家介绍一些为饼干“化

妆”的小技巧。或装饰外表，或添加风味粉，或将不同的面团组合在一起，只要多点心思，多点创意，就可以制作出色香味俱全的精致饼干。

虽然简单，却也能千变万化。在制作饼干的过程中你会觉得自己是个雕刻家，在简单的材料里精心雕刻出无穷的美味与创意。



Contents

目录

Part 1 手作饼干基础入门

- 002 ----- 饼干制作常用工具
- 006 ----- 饼干制作基本材料
- 009 ----- 饼干制作基础技能
- 013 ----- 饼干制作基础知识
- 016 ----- 给初学烘焙者的建议

Part 2 简单易上手的切割饼干

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 020 ----- 苏打饼干 | 046 ----- 巧克力摩卡曲奇 |
| 022 ----- 芝麻苏打饼干 | 047 ----- 大米绿茶曲奇 |
| 024 ----- 牛奶饼干 | 048 ----- 葡萄奶酥 |
| 026 ----- 巧克力核桃饼干 | 050 ----- 巧克力蔓越莓饼干 |
| 028 ----- 海苔肉松饼干 | 052 ----- 牛奶棒 |
| 030 ----- 瓜子仁脆饼 | 054 ----- 饼干棒 |
| 032 ----- 蔓越莓曲奇 | 055 ----- 香辣条 |
| 034 ----- 红茶苏打饼干 | |
| 036 ----- 芝麻南瓜籽小饼干 | |
| 038 ----- 香草饼干 | |
| 040 ----- 高钙奶盐苏打饼干 | |
| 042 ----- 橄榄油原味香脆饼 | |
| 044 ----- 奶粉曲奇 | |



Part 3 轻松造型的压模饼干

058----- 牛奶星星饼干

060----- 数字饼干

062----- 奶油饼干

064----- 心心相印饼干

065----- 牛奶圆饼

066----- 奶香苏打饼干

068----- 鸡蛋黄油饼干

069----- 香葱苏打饼干

070----- 红茶鸡蛋曲奇

072----- 黄油饼干

073----- 星星圣诞饼干

074----- 巧克力牛奶饼

075----- 圣诞姜饼人

076----- 果糖饼干

077----- 花式饼干

078----- 巧克力花式酥饼

079----- 牛奶块

080----- 蓝莓果酱小饼干

081----- 小西饼

082----- 心心苏打饼干

083----- 迷你肉松饼干





Part 4 随心所欲的挤花饼干

084----- 黄油曲奇

086----- 罗曼咖啡曲奇

088----- 奶香曲奇

090----- 奶酥饼

092----- 蛋黄小饼干

094----- 罗蜜雅饼干

096----- 巧克力腰果曲奇

098----- 椰奶曲奇

099----- 香葱曲奇

100----- 草莓酱曲奇

101----- 猫舌饼

102----- 奶黄饼

104----- 杏仁奇脆饼

106----- 花生薄饼

108----- 手指饼干

110----- 曲奇饼

111----- 樱桃曲奇

112----- 奶油曲奇

113----- 杏仁奶香曲奇

114----- 椰蓉小点

115----- 抹茶曲奇

116----- 椰丝小饼

118----- 抹茶饼干

119----- 星星小西饼

Part 5 任你“揉圆搓扁”的手工塑型饼干

- 122----- 椰蓉蛋酥饼干
- 124----- 趣多多
- 126----- 香甜裂纹小饼
- 127----- 猕猴桃小饼干
- 128----- 花生黄油饼干
- 130----- 巧克力杏仁饼
- 132----- 美式巧克力豆饼干
- 134----- 红糖核桃饼干
- 136----- 小甜饼
- 137----- 腰果小酥饼
- 138----- 希腊可球
- 140----- 水果大饼
- 142----- 黑芝麻咸香饼
- 143----- 全麦核桃酥饼
- 144----- 花生脆果子
- 145----- 芝士脆果子
- 146----- 酥脆花生饼干
- 147----- 椰子曲奇
- 148----- 玛格丽特小饼干
- 150----- 清爽柠檬饼干
- 152----- 巧克力奇普饼干



Part 6 充满想象的创意造型饼干

- | | | | |
|----------|----------|----------|-----------|
| 156----- | 摩卡双色饼干 | 172----- | 双色巧克力耳朵饼干 |
| 158----- | 纽扣饼干 | 174----- | 娃娃饼干 |
| 160----- | 黄金芝士苏打饼干 | 176----- | 巧克力脆棒 |
| 162----- | 迷你巧克力派曲奇 | 178----- | 卡雷特饼干 |
| 163----- | 芝麻曲奇球 | 180----- | 四色棋格饼干 |
| 164----- | 圣诞树饼干 | 182----- | 意大利杏仁脆饼 |
| 165----- | 奶酪饼干 | | |
| 166----- | 心心相印 | | |
| 167----- | 卡通苏打饼 | | |
| 168----- | 果酱花饼 | | |
| 169----- | 可可饼干 | | |
| 170----- | 巧克力夹心脆 | | |
| 171----- | 夹心饼干 | | |



Part 7 轻薄香脆的薄片饼干

- | | |
|----------|--------|
| 186----- | 芝麻薄脆 |
| 188----- | 南瓜籽薄片 |
| 189----- | 芝麻瓦片 |
| 190----- | 蛋白薄脆饼 |
| 192----- | 亚麻籽瓦片脆 |
| 194----- | 杏仁薄脆 |
| 195----- | 花生薄脆 |
| 196----- | 杏仁瓦片 |

A hand is pouring a thick, orange-colored liquid from a glass pitcher into a glass bowl. The liquid is being poured from the top left corner. The background is a dark, textured surface, possibly a countertop, with some orange-colored crumbs or particles scattered on it. The overall lighting is warm and bright, suggesting a sunny day.

**Part
1**

手作饼干 基础入门

想自己动手制作饼干却不知从何下手？别再烦恼了！只要认真阅读本章内容，你就会发现，制作饼干原来如此简单！

饼干制作常用工具

01 ▶ 烤箱

烤箱在家庭中使用时一般都是用来烤制一些饼干、点心和面包等食物。它是一种密封的电器，同时也具备烘干的作用。



02 ▶ 电子秤

准确控制材料的量是烘焙成功的第一步，电子秤是非常重要的工具，它适合在西点制作中用于称量需要准确分量的材料。



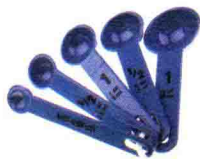
03 ▶ 量杯

量杯的杯壁上一般都有容量标示，可以用来量取液体材料，如水、奶等。但要注意读数时的刻度，量取时还要恰当地选择适合的量程。



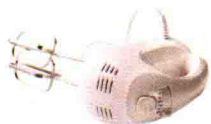
04 ▶ 量勺

量勺通常是塑料或者不锈钢材质的，是圆形或椭圆状、带有小柄的一种浅勺，主要用来盛液体或细碎的物体。



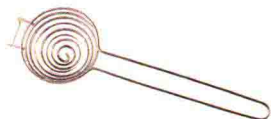
05 ▶ 电动搅拌器

电动搅拌器包含一个电机身，配有打蛋头和搅面棒两种搅拌头。电动搅拌器可以使搅拌工作更加快速，使材料搅拌得更加均匀。



06 ▶ 蛋清分离器

蛋清分离器有不锈钢材质和塑料材质两种，是一种专门用来分离蛋清和蛋黄的器具。



07 ▶ 长柄刮刀

长柄刮刀是一种软质、如刀状的工具，是西点制作中不可缺少的利器。它的作用是将各种材料拌匀，同时它可以将紧紧贴在碗壁的蛋糕糊刮得干干净净。



08 ▶ 刮板

刮板通常为塑料材质，用于揉面时铲面板上的面或压拌材料，也可以用来把整形形的小面团移到烤盘上去，还可以用于鲜奶油的装饰整形。



09 ▶ 玻璃碗

玻璃碗是指玻璃材质的碗，主要用来打发鸡蛋或搅拌面粉、糖、油和水等。制作西点时，至少要准备两个以上玻璃碗。



10 ▶ 筛子

筛子一般都用不锈钢制成，是用来过滤面粉的烘焙工具。底部呈漏网状，用于过滤面粉中含有的其他杂质。



11 ▶ 擀面杖

擀面杖是一种用来压制面条、面皮的工具，多为木制。一般长而大的擀面杖用来擀面条，短而小的擀面杖用来擀饺子皮，而在烘焙中协助用作点心的制作。



12 ▶ 裱花袋、裱花嘴

裱花袋是呈三角形状的塑料袋，裱花嘴用于定型奶油形状的圆锥形工具。一般是裱花嘴与裱花袋配套使用，把奶油挤出花纹定型在蛋糕上。



13 ▶ 油刷

油刷长约20厘米，一般以硅胶为材质，质地柔软有弹性，且不易掉毛，在烘焙中用于在模具表面均匀抹油，也能在面包上涂抹酱料。



14 ▶ 保鲜膜

保鲜膜是人们用来保鲜食物的一种塑料包装制品，在烘焙中常常用于蛋糕放在冰箱保鲜，阻隔面团与空气接触等步骤。



15 ▶ 烘焙纸

烘焙纸用于烘烤食物时垫在烤箱底部，防止食物粘在模具上面导致清洗困难，还可以保证食品的干净卫生。



16 ▶ 手动搅拌器

手动搅拌器是制作西点时必不可少的烘焙工具之一，可以用于打发蛋白、黄油等，但使用时费时费力，适用于材料混合搅拌等不费力气的步骤中。



17 ▶ 不粘油布

不粘油布的表面光滑，不易黏附物质，并且耐高温，可以反复使用，烘焙饼干、面包时垫于烤盘面上，防止材料粘底。



18 ▶ 饼干模

在擀好饼干面团后，用造型模具盖出各种模样再进行烘焙，既可爱又漂亮。



19 ▶ 锡纸

锡纸多为银白色，实际上是铝箔纸。当食品需要烘烤时用锡纸包裹可防止烤焦，还能防止水分流失，保留食物的鲜味。



饼干制作基本材料

01 ▶ 低筋面粉

低筋面粉的蛋白质含量在 8.5% 左右，色泽偏白，颗粒较细，容易结块，适合制作蛋糕、饼干等。



02 ▶ 苏打粉

苏打粉又称食用碱，在做面食、馒头，以及烘焙食物时经常会用到。



03 ▶ 泡打粉

泡打粉作为膨松剂，一般都是由碱性材料配合其他酸性材料制成，可用来产生气泡，使成品有膨松的口感，常用来制作西式点心。



04 ▶ 奶粉

在制作西点时，使用的奶粉通常都是无脂无糖奶粉。在制作蛋糕、面包、饼干时加入一些奶粉可以增加风味。



05 ▶ 酵母

酵母是一种活的真菌，能够把糖发酵成酒精和二氧化碳，属于一种比较天然的发酵剂，能够使做出来的烘焙成品口感松软、味道纯正。



06 ▶ 糖粉

糖粉一般都是洁白的粉末状，颗粒极其细小，含有微量玉米粉，直接过滤以后的糖粉可以用来制作西式的点心和蛋糕。



07 ▶ 红糖

红糖又称为黑糖，有浓郁的焦香味。因为红糖容易结块，所以使用前要先过筛或者用水溶化。



08 ▶ 细砂糖

细砂糖是经过提取和加工以后结晶颗粒较小的糖，可以用来增加食物的甜味，还有助于保持材料的湿度、香气。



09 ▶ 黄油

黄油又叫乳脂、白脱油，是将牛奶中的稀奶油和脱脂乳分离后，使稀奶油成熟并经搅拌而成的。黄油一般应置于冰箱存放。



10 ▶ 片状酥油

片状酥油是一种浓缩的淡味奶酪，由水乳制成，色泽微黄，在制作时要先刨成丝，经高温烘烤就会化开。

