

BAKING

巧厨娘

妙手

编著·圆猪猪

组织编写·**真生活**工作室

爱心家看 *Aixinjiagao* 用爱做好菜 用心烹佳肴

烘焙

WWW.MEISHILIFE.COM

时尚西点 **全**包罗 分步详解 **零**失败

饼干·蛋糕·面包·酥挞 视频演示30款 经典烘焙作品



NLIC 2970701907

特别
赠送

240分钟

超大容量

DVD
VIDEO



青岛出版社

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (CIP) 数据

巧厨娘妙手烘焙 / 圆猪猪编著. - 青岛 : 青岛出版社, 2011.4

ISBN 978-7-5436-7005-1

I. 巧… II. 圆… III. 烘焙 - 面点 - 食谱 IV. TS972.132

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第026682号

巧厨娘妙手烘焙

组织编写  工作室

编 者 圆猪猪

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市崂山区海尔路182号 邮购电话 0532-80998664

策划组稿 张化新 周鸿媛

责任编辑 王 宁

装帧设计 周雅榕

光盘合成 方诺辰 李春帆 于肖雄

制 版 青岛艺鑫制版有限公司

印 刷 青岛海蓝印刷有限责任公司

出版日期 2011年5月第1版 2011年5月第1次印刷

开 本 16开 (720毫米 × 1020毫米)

印 张 18

书 号 ISBN 978-7-5436-7005-1

定 价 29.80元 (附赠240分钟超大容量DVD光盘)

编校质量、盗版监督免费服务电话 8009186216

(青岛版图书售出后如有发现印装质量问题, 请寄回青岛出版社印刷物资处调换。电话: 0532-80998826)

本书建议陈列类别: 美食类 生活类

巧厨娘 妙手烘焙

MIAOSHOU HONGBEI

圆猪猪★编著

美食生活★组织编写



饼干·蛋糕·面包·酥挞

时尚西点◎包罗 分步详解◎失败

超详细的讲解和示范
把烘焙老师请回家

NLIC



NLIC 2970701907

青島出版社 | 国家一级出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE | 全国百佳图书出版单位

Preface 烘焙让人快乐



小的时候，我家附近有一家糕点厂，每日经过都会被浓郁的糕点香味所吸引，肚里的馋虫也随之咕咕直叫。那时总要与同伴们趴在柜台前，把小鼻子贴在玻璃窗上，闻上10多分钟才依依不舍地离去，对厂里做糕点的叔叔、阿姨们更是崇拜至极。做梦也没有想到的是，长大以后，我自己竟也能折腾出像模像样的美味糕点。

记得2006年底，我瞒着老公，用500块钱买来一台烤箱、一个打蛋器和若干盆盆碗碗，开始了我的烘焙之旅。趁老公上班不在家，我勤学苦练，老公快下班时我就赶紧收拾“战场”。这种“地下工作”持续了一个多月，直到老公生日那天，我捧出亲手制作的第一个生日蛋糕作为爱的礼物。他整个人惊呆了，一再擦亮双眼确认，没错，是真的，眼前确实是一个东倒西歪、七零八落、插着草莓、连奶油也快化掉的蛋糕。“这是我吃过最好的蛋糕！”这份意外的生日礼物让老公感动了好久，从此便全力支持我的西点制作，而且绝对付诸实际行动——不管我的作品成功还是失败，他都会满心欢喜地吃下去，一点也不浪费，每次都表现出很“享受”的样子。

如今，朋友来串门儿，我会端出一盘热腾腾的披萨给他们解馋。邻居家的小孩放暑假，我每隔几天会烤个蛋糕送去，聊表心意。写这篇文章的时候，我已经怀孕3个月了，想起宝宝以后每天都能吃到妈妈亲手做的低糖、低油、无添加剂的健康糕点，我心中就会荡漾起无比的幸福感。也许，自己亲手制作的糕点外表看起来并不十分美观，却饱含着浓浓的情意，对家人而言，是多么值得夸耀的事情啊！若能在茶会和宴席奉上自己精心制作的糕点，除了能让宾客有亲切之感外，还能让宴会的气氛和档次得到提升！

相信自己，只要跟随本书的步伐，用心去尝试，你会渐渐发现，能与亲朋好友分享亲手制作的饼干、蛋糕、面包、蛋挞……将是多么幸福和快乐的事情！



小猪



这是一本专门为烘焙爱好者打造的零起点图书，以“分步详解”的形式介绍了120多款西点的制作方法，教授详实，易学易做。为了方便您的阅读，现将本书使用要点详解如下：

难度提示和成品份量

与本款西点有关的小介绍

本款西点所需材料、特殊用具、烤制时间和温度提示

本款西点配有制作视频

西点的制作步骤示范及文字说明

鲜果夏洛特是以分装海绵蛋糕圈按环形带状的蛋糕，倒入巴巴露蛋内馅使其凝固，再添加水果装饰而成。夏洛特，有人说是因其形似保护公主的裙子而得名，也有人说是由英国国王乔治三世的王妃夏洛特之名而来。

鲜果夏洛特



126

精美的西点图片

西点名称

1 | 蛋+糖+制+作+过+程 | DVD

蛋糕材料 A: 蛋3颗, 砂糖10克 B: 蛋白3颗, 砂糖45克 C: 低筋面粉90克

特殊用具 6寸平底圆模、橡皮刮刀、手动打蛋器、电动打蛋器、裱花袋、面粉筛、裱花嘴、齿形刮刀、圆形花嘴、油布

烤制 以200℃、中层烘烤8-10分钟



- 材料A中蛋黄、砂糖搅拌均匀。
- 材料B中蛋白分两次加入砂糖，打至硬性发泡（十分发），制成蛋白霜。
- 取1/3蛋白霜倒入蛋黄液，用橡皮刮刀翻拌均匀。
- 再倒回剩下的蛋白霜内，用橡皮刮刀翻拌均匀。
- 筛入低筋面粉，用橡皮刮刀翻拌均匀成蛋糕糊。
- 将蛋糕糊装入裱花袋内，用圆形花嘴在铺有油布的烤盘上挤成圆条，整齐的挤好。
- 在挤成圆条的面团上撒糖粉，稍微待糖粉融化后，再次撒上，重复2-3次，烘烤后这新溶化的糖粉会成为珍珠粒状的固体，使表面形成特殊质感。
- 用圆形花嘴在铺有油布的烤盘上挤出面饼形。
- 烤箱于200℃预热，放入蛋糕，在中层烘烤约8-10分钟，至表面上色。烘烤完成后不要急于移动、弯折，表面再覆盖上纸，常温下冷却，待蛋糕吸收了空气中的水分变软才可移动、弯折。
- 两条蛋糕冷却后，将底部不整齐的一边切除，成约与模具等高的成品。
- 将两条蛋糕放入蛋糕模具内围成圆形。
- 将饼好、冷却的面饼剪成合适大小，放入蛋糕底部即可。

小贴士

- 本款蛋糕是分装海绵蛋糕，无水无油，很容易粘在油纸或烤盘上，所以烘烤时要用高油温油布或足量硅垫。
- 要让挤出的蛋糕成型，蛋白一定要打至十分发，否则挤出来的面糊就会下塌。

127

西点制作过程中的心得体会及经验分享

★ 本·书·看·点 ★

★ **品种齐全**：本书分为5个篇章，依次是烘焙知识、饼干篇、蛋糕篇、面包篇和酥挞篇，介绍了120余款美味西点的制作，每款西点都色香味俱全、精致美观，让您爱不释手。

★ **直观明了**：每一款西点作品，都附有6~24张制作过程的示范图片，并配有详细的文字说明。特别值得一提的是，本书还赠送了一张超大容量的光盘（240分钟），精选了30款最具代表性的经典西点，由作者圆猪猪亲自示范和讲解它们的做法。保证让您一学就会，轻松上手。

★ **成功率高**：每款西点的配方都是作者经多次实验获得的，还提供作者用心记录的制作心得和经验分享。建议您按照配方计量及图文所示步骤去做，能助您少走弯路，一次成功！

闻到糕点的香味了吗？这就翻开本书，进入美妙魔幻的烘焙世界吧！>>>

Contents 目录

Chapter 1

烘焙必备

快快乐乐边学边做



★烘焙工具

- 8 测量工具
- 9 分离工具
- 10 搅拌工具
- 11 整形工具
- 11 成形工具
- 14 烘烤工具
- 16 切割工具

★烘焙材料

- 17 粉类材料
- 19 油脂、芝士材料
- 20 糖类材料
- 21 干果类材料
- 22 巧克力类材料
- 22 其他材料



烘焙 必备技法

- 1. 打发黄油 24
- 2. 简易蛋糕制作要点 60
- 3. 蛋白打发法 92
- 4. 全蛋打发法 94
- 5. 打发鲜奶油 124
- 6. 面包制作流程 174
-  7. 酥皮制作 258
-  8. 卡仕达酱做法 260

Chapter 2

饼干篇

简简单单品味酥脆

- 26 鸡蛋饼干
- 28 香酥芝士球
- 30 奶香小熊饼干
-  32 丹麦曲奇
- 34 玛格丽特小饼
- 36 黑芝麻奶油球
- 38 葡萄椰子酥
- 40 植物油核桃酥
- 42 巧克力脆棒
- 44 手指饼干
-  46 蛋白瓜子酥
- 48 香葱苏打饼
- 50 草莓果酱饼干
- 52 小熊饼干棒
- 54 杂果意式坚饼
-  56 圣诞姜饼屋



编者注：标记  的西点作品有更详细的视频演示，快打开光盘看看吧！

Contents 目录

Chapter 3


蛋糕篇




轻轻松松体验香滑

★简易蛋糕



-  62 朗姆葡萄干马芬
- 64 抹茶蜜豆马芬
- 66 香蕉巧克力马芬
- 68 蜂蜜酸奶马芬
- 70 椰香蜜豆马芬
- 72 超润巧克力蛋糕
- 74 奶茶小蛋糕
-  76 桂圆核桃蛋糕
- 78 玛德琳蛋糕
- 80 奶油蛋糕
- 82 红糖红枣蛋糕
- 84 巧克力布朗尼
- 86 香醇巧克力蛋糕
- 88 花生巧克力蛋糕
- 90 咖啡巧克力夹心蛋糕

★戚风蛋糕

-  96 戚风蛋糕
-  100 全蛋海绵蛋糕
- 102 酸奶戚风蛋糕
- 104 黄金海绵蛋糕
- 106 葡萄干蛋糕卷
-  108 千叶纹蛋糕卷
- 110 双色毛巾蛋糕卷



- 112 红豆天使蛋糕
- 114 可可奶冻蛋卷
-  117 瑞士水果卷
-  118 古典巧克力蛋糕
-  120 巧克力岩浆蛋糕
- 122 黑森林蛋糕

★慕斯蛋糕


-  126 鲜果夏洛特
- 129 双色冰淇淋蛋糕
-  130 芒果慕斯蛋糕
- 132 巧克力慕斯蛋糕
- 134 香橙慕斯蛋糕
- 136 蓝莓慕斯蛋糕
- 138 咖啡慕斯蛋糕
- 140 香草慕斯蛋糕
- 142 草莓果冻慕斯蛋糕
- 144 水蜜桃慕斯蛋糕
- 146 抹茶红豆慕斯蛋糕

- 148 凤梨慕斯蛋糕

★芝士蛋糕

-  150 轻乳酪蛋糕
- 152 纽约芝士蛋糕
-  154 蒸烤重乳酪蛋糕
- 155 蓝莓芝士蛋糕
- 156 巧克力芝士蛋糕
- 158 南瓜芝士蛋糕
- 160 芒果芝士冻饼
- 162 百香果芝士冻饼
- 164 提拉米苏

★装饰蛋糕

-  166 奶油玫瑰裱花蛋糕
- 168 芭比娃娃蛋糕
- 170 迷糊娃娃翻糖蛋糕
- 172 圣诞树干蛋糕



Contents 目录

Chapter 4

面包篇

健康健康感受松软

★甜面包

- DVD 180 红豆面包
- 182 奶油卷
- 184 牛奶面包
- 186 巧克力豆面包
- 188 小乌龟红豆面包
- 190 小兔巧克力面包
- 192 花生杏仁卷
- 194 地瓜面包
- 196 马铃薯面包
- 198 南瓜麻蓉面包
- 200 胡萝卜面包
- 202 奶香紫薯面包
- 204 卡仕达辫子面包
- 206 葡萄干花环面包
- 208 奶黄面包
- 210 墨西哥奶酥面包
- DVD 212 椰蓉卷
- 214 肉桂苹果面包
- 216 焦糖苹果面包
- 218 酥菠萝面包
- 220 巧克力核桃卷
- 222 鸡尾排包
- DVD 224 巨蛋牛奶面包
- 226 甜甜圈

★调理面包

- 228 花形果酱面包
- 229 腊肠卷
- 230 猪肉汉堡
- 232 软式香蒜面包
- 234 照烧鸡腿堡
- 235 土豆沙拉包
- 236 樱花沙拉包
- 238 薯泥培根面包
- 240 肉松面包卷
- 242 花式火腿面包
- 244 火腿香葱卷
- 246 培根面包
- 248 香葱面包
- 250 蜜汁叉烧包

★吐司面包

- DVD 252 鸡蛋吐司
- 254 红豆酥菠萝吐司
- 256 葡萄干吐司

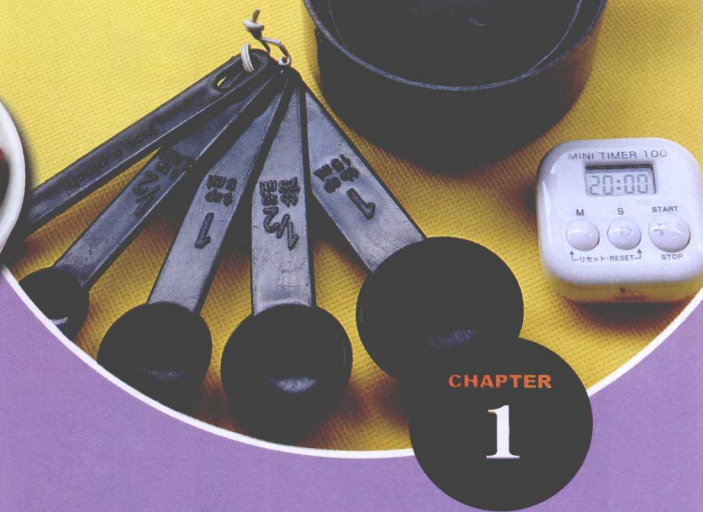
Chapter 5

酥挞篇

层层叠叠尽享美味

- 261 拿破仑千层水果酥
- DVD 262 蓝莓果酱酥
- DVD 264 葡式蛋挞
- 266 台式凤梨酥
- 269 蝴蝶酥
- 270 缤纷水果挞
- 272 草莓芝士挞
- DVD 274 香酥苹果派
- 276 蘑菇鸡肉咸派
- DVD 278 水果奶油泡芙
- DVD 280 鲜虾培根批萨
- 282 舒芙蕾
- DVD 284 焦糖布丁
- 286 香草冰淇淋





CHAPTER

1

快快乐乐边学边做 烘焙必备

HONG BEI BI BEI

“工欲善其事，必先利其器”，在走进 DIY 烘焙世界之前，您需要认识和了解一些基本的烘焙工具及材料。刮刀是什么？黄油是什么？要买多大的烤箱？购买这些工具要花多少钱……对于从未接触过烘焙的您一定有很多疑问。在第一篇章里，我们就从认识烘焙工具和材料开始。

1

烘焙工具 ↓

★初学烘焙，首先从认识烘焙工具开始。根据西点制作的流程，我们将烘焙工具分为七大类：测量工具、分离工具、搅拌工具、整形工具、成形工具、烘烤工具、切割工具。下面将逐一为您介绍其使用方法及用途。需要提醒的是，初学者并不需要购买以下全部工具，可参照P16“烘焙工具配置清单”，根据自己的具体情况进行选购。

测量工具

干性材料

酵母粉	1小匙 = 3克
泡打粉	1小匙 = 4克
鱼胶粉	1小匙 = 3克
奶粉	1小匙 = 7克
玉米淀粉	1小匙 = 12克
可可粉	1小匙 = 7克
细砂糖	1小匙 = 12克
细盐	1小匙 = 5克

液体材料

清水	1大匙 = 15毫升 = 15克
色拉油	1大匙 = 15毫升 = 14克
鲜奶	1大匙 = 15毫升 = 14克
蜂蜜	1大匙 = 21克
蛋黄	1颗 ≈ 20克
蛋白	1颗 ≈ 35克

常用 烘焙材料 计量换算表

本书中 各种规格量匙 计量换算表

1 小匙	=	1 tea spoon	=	5 毫升
1/2 小匙	=	1/2 tea spoon	=	2.5 毫升
1 大匙	=	1 table spoon	=	15 毫升
1/2 大匙	=	1/2 table spoon	=	7.5 毫升



① 电子计量秤：用于称量各种材料。制作西点必须要先将材料称量准确才能做出成功的点心。也可用普通计量秤。

② 温度计：测量面团和液体的温度。

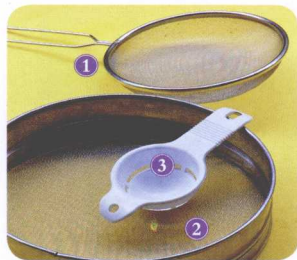
③ 量匙：称量少于10克的干性及液态材料。称量材料时以一平匙为准。

④ 量杯：称量多于10克的干性及液体材料。称量材料时以一平杯为准。

⑤ 电子计时器：家用烤箱并没有准确标明时间刻度，用电子计时器就可以准确地掌握烘焙时间。

分离工具

- ① 手执面粉筛：用于过筛面粉及其他粉类。适用于少量粉类。
- ② 盆式面粉筛：用于过筛面粉及其他粉类。适用于大量粉类。
- ③ 分蛋器：用于分离蛋白和蛋黄。



? 面粉等粉类使用前为什么要提前过筛?

将粉类过筛是西点制作时很有必要且最基本的步骤之一。使用前将粉类提前过筛，可以让粉类粒子相互分离，使粒子间充满空气，增加粉类整体的蓬松度，也可以减少结块现象。

为防止结块，粉类通常要放在塑料袋或密封容器中保存。像低筋面粉、可可粉、抹茶粉等较易受潮结块的粉类，要特别注意，应置于干燥阴凉处密封保存。

? 粉类如何过筛处理?



以面粉为例，在细网筛子下面垫一张较厚的纸或准备一个面盆，将面粉倒入网筛中，轻轻晃动网筛即可。最好连续筛两次，可以让面粉更蓬松，做出来的西点品质也更加细腻、松软。若需加入其他粉类材料，则要混合后再筛一次。特别是加入泡打粉等添加剂时，更需要与面粉一起过筛，使混合更均匀。

? 如何分离蛋黄和蛋白?

分离蛋黄和蛋白时，先在碗边轻磕蛋壳，将其磕成两半，然后在两半蛋壳之间，很快地把完整的蛋黄倒来倒去，使蛋白流到碗里。

也可以使用分蛋器，只需将鸡蛋磕入分蛋器中，蛋白、蛋黄即可自动分离。



! 分离蛋白、蛋黄的注意事项

1. 要使用新鲜的鸡蛋。否则就不容易分离，而且蛋黄很容易破裂。新鲜的鸡蛋，蛋壳表面摸起来粗糙，用手摇晃感觉充实。不新鲜的鸡蛋，蛋壳表面光滑，有时还有黑点，用手摇晃能感觉到内部有空隙，蛋液也随之摇晃。

2. 分蛋时，最好先将鸡蛋分在一个小碗里，再将蛋白倒入大盆内。这样即使中途哪一颗蛋没分好，也不会破坏其他分好的蛋，只要再换个干净的小碗重来即可。

搅拌工具



① 电动打蛋器：配有 ② 打蛋头（两个规格）③ 搅面棍（两个规格）等配件。其中打蛋头多用来打发蛋白、全蛋、鲜奶油、黄油等，搅面棍用来搅拌含水量65%左右的湿性面团。

④ 手动打蛋器：可进行简单的搅拌。

⑤ 橡皮刮刀：用于拌匀混合面团。



手动打蛋器与电动打蛋器有何不同？

手动打蛋器常见的为不锈钢材质，是制作西点时必不可少的烘焙工具之一。手动打蛋器价格低廉，购买方便，可以用于打发蛋白、黄油等，制作一些简易小蛋糕。但手动打蛋器使用时需要费时费力，且打发效果不佳。如果需要打发全蛋、动物鲜奶油这类原料时，就请考虑购买一台电动打蛋器吧。

电动打蛋器包含一个电机身，配有打蛋头、搅面棒两种搅拌头。购买时建议选择值得信赖的品牌，功率以250~300W为宜。若功率太小，不易将原料打发，也容易烧坏机器。电动打蛋器的打发时间较手动打蛋器短很多，也更加省力。

需要注意的是，电动打蛋器连续使用的时间不宜超过3分钟，3分钟后一定要关机，让机器休息一下，以免电机因持续发热而烧坏。



如何使用橡皮刮刀？何谓翻拌、切拌？



翻拌



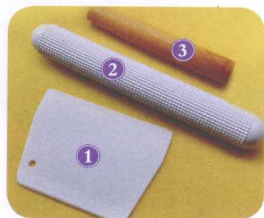
切拌

橡皮刮刀是一种软质、如刀状的工具，是西点制作时不可缺少的利器。虽然称为“刀”，可它并不锋利，它的作用是将各种材料拌匀，及将盆底的材料刷干净，一点儿也不浪费。

在使用橡皮刮刀时，通常不用来“搅拌”，而是由盆底向上将材料翻起，称为“翻拌”，或是像切菜一样将材料从中间纵向切下，从而使材料混合均匀，称为“切拌”。为什么这时不用“搅拌”而是用“翻拌”或是“切拌”呢？“搅拌”通常指顺时针或是逆时针方向反复的、以划圈的形式来搅动，这样的做法力道远比“翻拌”、“切拌”来得大。需要混合的面糊，如果用“搅拌”的方式，就很容易起面筋，导致做出来的蛋糕、饼干口感不够松软；而需要混合面粉和打发蛋白时，如果一直使用“搅拌”的方式，就很容易造成打发的蛋白消泡。

整形工具

- ① 梯形刮板：制作面包时，用于辅助进行布置整形。
- ② 排气擀面杖：擀制面包时，可以帮助面团排气，价格略贵，可用一般擀面杖代替。
- ③ 木制擀面杖：用于擀制面皮。



成形工具

(注：以下只是对各模具进行了粗略的分类，并无严格界限，可以混用。)

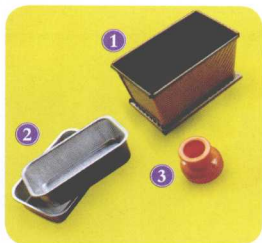
>>>蛋糕模

- ① 8寸方形烤盘：用于烤方形蛋糕及面包。烤蛋糕时要垫油纸，烤面包时要涂黄油防粘。
- ② 日式戚风模：也称为中空戚风模，比普通的模具多一根中心柱管，可以帮助烘烤中的蛋糕涨高，使之更易熟。
- ③ 活底蛋糕模：制作戚风、海绵蛋糕时，使用活底蛋糕模比较方便脱模。建议购买6寸、8寸两种规格。
- ④ 花形蛋糕模：烤重油蛋糕或面包用，需涂油防粘。将纸质蛋糕模放入模具内烘烤可防止变形。
- ⑤ 慕斯圈：花形、方形慕斯圈，做慕斯蛋糕时使用。



>>>面包模

- ① 三能金波450克吐司模：做吐司的好工具，无需涂油防粘。普通吐司盒需涂油防粘。
- ② 长条形模：烤黄油蛋糕及小吐司时会用到。
- ③ 甜甜圈印模：制作甜甜圈的工具，也可用杯子代替。



>>>其他西点模

- ① 8寸活底派盘：烤甜派或咸派时使用。
- ② 蛋挞模：做葡式蛋挞时使用。
- ③ 凤梨酥模/饼干模：做压印饼干或水果酥时使用。
- ④ 10寸批萨盘：做批萨时使用，也可直接用烤箱烤盘。
- ⑤ 菊花挞模：做花式水果挞等使用，也可用普通蛋挞模替代。
- ⑥ 布丁模：做蛋奶布丁时使用。



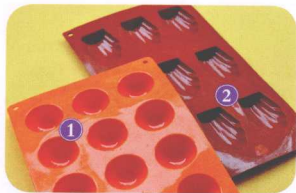
烘焙必备

饼干篇

蛋糕篇

面包篇

酥挞篇



>>> 硅胶模

- ① 15连半圆形硅胶模：烤小奶油蛋糕时使用。
- ② 9连贝壳形硅胶模：烤马德琳蛋糕时使用。



硅胶模具特性及使用要点

硅胶模的好处就是防粘，容易脱模，可耐热至260℃，能承受瞬间温度变化，可以将模具从冰箱直接移至烤炉中。如果是质量好的硅胶模，使用寿命约为200次。

具体使用要点如下：

1. 每次使用完毕，以热水添加少许食用清洁剂清洗，请勿使用具有磨蚀力的清洁剂或泡棉清洗。确保硅胶模具在每次使用前及储藏前都已彻底干燥。
2. 切不可让模具干烤，比如一个六连模，若只放满了三个模，另外的三个模里一定要装上清水。不然的话空模具会烤坏，使用寿命会降低。
3. 为使烘焙成品达到最好的烤焙效果，可提前在硅胶模表层轻轻涂抹少量防粘的烤盘油。



如何清洗模具？

每次烘烤完蛋糕，面糊粘附在模具上，模具难以清洗，让人头疼。无论哪一种材质的模具，都尽量不要用利器，也不要用钢丝刷清洗，否则表面的镀膜很快就会磨损，起不到防粘的作用。而且模具被刮伤后，会变得越来越容易粘面糊，一次比一次难洗。最佳的方法是将烘烤过的模具，在热水中浸泡约半小时，待面糊软化、脱落时，先用脱模刀把表面略厚的一层刮干净，再用“不锈钢专用洗涤海绵”清洗即可。如果太多油，也可以滴加少许清洁剂。



>>> 纸模

- ① 面包纸模：做面包时使用。
- ② 蛋糕/马芬纸模：做小蛋糕及马芬时使用。



纸质模具特性及使用要点

纸质模具可不是一般家庭使用的饮水纸杯，而是耐高温的烘焙专用纸模，通常在做奶油小蛋糕、海绵小蛋糕及马芬蛋糕时使用。纸质模具有花式多样的外表，方便携带且免洗。品质好的纸模，在烘焙时是不会烧焦、发臭的，而且具有防粘效果。

一般来说，纸质模分为两大类。一类是硬质纸模：纸质较厚，纸杯可单独使用。另一类是软质纸模：纸质较薄，呈半透明状，不能单独使用，必须放在铁质模或是硅胶模内依附使用，否则面糊放入后会因为纸模太软而流出来。

?

如果自家的蛋糕模型和书上配方中的尺寸不同，应该如何换算不同蛋糕模型的配方用量？

当自家的蛋糕模型和书上配方中的尺寸不同时，则需要进行不同模具之间的配方换算，主要分以下两种情况：

1. 圆形模具之间的配方换算

如果自家的模具与配方中使用的模具都是圆形，而且高度相同，换算方法如下：

$$\text{换算系数}x = (\text{自家的模型半径})^2 \div (\text{书中配方的模型半径})^2$$

然后将配方用量乘以换算系数 x ，就可以求出想使用模型的真实用量了。

例如：自家的8寸圆模，半径是101mm；配方中6寸圆模的半径是72mm。

$$\text{换算系数}x = (101)^2 \div (72)^2 = 10201 \div 5184 = 1.97$$

然后将书中配方用量乘以1.97倍即可，也就是8寸模的用量是6寸模的1.97倍。

2. 其他形状模具（方形模、异形模）之间的配方换算

烘焙模具不但有圆形、方形，还有心形、花形等各种异形模具，遇到这种情况我们要怎样进行配方换算呢？首先我们要算出书中所用模具的体积，再算出自家的模具体积，二者相比算出换算系数 x ，再用换算系数乘以配方用量即可。

体积计算公式：

圆形模具： $3.14 \times \text{半径}^2 \times \text{高度}$

方形模具： $\text{长} \times \text{宽} \times \text{高}$

异形模具：在模型中装满水，测量水的重量。常温下水的密度为 $1\text{g}\cdot\text{cm}^{-3}$ ，所以这个值就是模具的体积值。这是普遍适用的方法，其他形状的模具计算也可以用这个方法。

例如：自家的方形模具，长、宽、高分别为29cm、25cm、5cm；配方中6寸圆模的半径是7.4cm，高度为7cm。

$$\text{自家模具体积：长} \times \text{宽} \times \text{高} = 29 \times 25 \times 5 = 3625\text{cm}^3$$

$$\text{配方模具体积：} 3.14 \times \text{半径}^2 \times \text{高度} = 3.14 \times 7.4^2 \times 7 = 1204\text{cm}^3$$

$$\text{换算系数}x = 3625 \div 1204 = 3.01$$

然后将书中配方用量乘以3.01倍即可，也就是自家模具的用量是配方模具的3.01倍。

本书中所用
各种模具
的规格

规格(英寸)	顶部内直径(毫米)	底部内直径(毫米)	高度(毫米)
6寸 圆形蛋糕模	152	147	70/75
7寸 圆形蛋糕模	178	172	70/75
8寸 圆形蛋糕模	203	197	75
9寸 圆形蛋糕模	229	223	75
10寸 圆形蛋糕模	254	248	80
12寸 圆形蛋糕模	305	299	80
14寸 圆形蛋糕模	356	350	80

烘焙必备

饼干篇

蛋糕篇

面包篇

酥挞篇



>>>各式裱花工具

- ① 各式裱花嘴：无须购买整套，只买常用的6~10种即可。
- ② 一次性裱花袋：装裱鲜奶油或挤蛋糕糊时使用。
- ③ 裱花嘴转换头：有了它，只要换花嘴即可，不用换裱花袋。
- ④ 糯米花托：裱玫瑰花时可以帮助定型。
- ⑤ 铁制花托：裱玫瑰花时要使用的工具。



叶子嘴

排齿嘴

星形嘴

玫瑰花嘴

菊花嘴

圆形嘴

常用的
6种裱花嘴

烘烤工具

- ① 家用烤箱：宜选购容量25~28L，层数4~5层，可调节上下火温度及时间的烤箱。一般烤箱均自配有烤盘及烤网。



使用烤箱的注意事项

1. 烤箱温度：本书提供的烤温及时间仅供参考，即使是同一型号的烤箱都会有些偏差，所以在烘焙过程中，要根据自己的烤箱温度做适当调节。如书上写180℃烤15分钟，您的成品出来却烤糊了，下次就知道要把温度调至175℃或更低。

2. 烤箱预热：烤箱达到设定的温度需要一定的时间，为了防止食物受热不均、影响品质，在烘烤前需要提前把烤箱预热一段时间（一般为8~10分钟），让烤箱达到预设的温度。即看到发热管由红色转黑色，表明此时烤箱预热完成，然后再将材料放入烤箱按设定的时间烤制。

3. 烤箱容量：最好选择容量大一些的烤箱，以25~28L为宜，因为烤箱的原理就是利用加热管散发出来的热量来加热食品，越靠近加热管，温度越高。如果烤箱体积较小，可选择的空间就较小，容易出现加热不均匀的情形。

4. 烤箱位置选择：烘烤薄形的饼干或面包、蛋糕，可以将烤盘放置在上层，因过薄的点心如果放置在中层，容易造成底部先被烤焦，而表面仍未上色及烤熟。烤普通厚度的大蛋糕、小蛋糕、面包等，通常放置在中层，让上下火都能均匀地烤遍。烤容器较深的吐司，就要放到下层，以防上涨的面包太接近上火，表面会被烤焦。

- ② 烘焙油纸：可用于铺垫烤盘，防止粘连。
- ③ 保鲜膜：可用于铺盖面团，防水分流失。
- ④ 锡纸：可用于铺垫烤盘，防止粘连。在烘烤过程中给蛋糕或面包加盖锡纸可防止烤焦及上色过深。
- ⑤ 硅胶垫：烘烤面包时垫在烤盘上，就无需涂油防粘。



?

油布、烘焙油纸、硅胶垫分别有什么功能？

油布：也称“耐高温油布”，是由特殊纤维制成的织布，表面涂有防粘层。其优点是防粘效果好，可反复使用10次左右。其缺点是不可折叠、容易破、不易清洁。（适合烘烤：手指饼干、蛋白瓜子酥等粘性西点）

烘焙油纸：是一种表面涂有防粘油脂、耐高温、略透明的纸。其优点是价格低廉、防粘、可任意裁剪、可自由折叠造型。其缺点是不可反复使用，防粘性不及油布好。（适合烘烤：戚风蛋卷、海绵蛋卷、面包类）

硅胶垫：是近期最热门的一种防粘垫，由硅胶制成，可任意折叠。其优点是耐高温、防粘效果好、可任意折叠、易清洁、可反复多次使用。其缺点是价格略贵，不可任意裁剪，在烘焙时会因高温而变形。（适合烘烤：面包、黄油饼干等点心）

切割工具

- ① 奶油抹刀：做装饰蛋糕时用于涂抹奶油及给蛋糕脱模。
- ② 齿形面包刀：用于切割面包及蛋糕。
- ③ 轮刀：用于切割面皮及披萨。
- ④ 蛋糕脱模刀：用它将烤好的蛋糕划一圈就脱模了，不会伤到模具。
- ⑤ 雕刻刀：用于做水果雕刻及划割面包。



?

烤好的蛋糕如何脱模？



刚烘烤出来的蛋糕，在还没有完全散热前不要急于脱模，因为这时蛋糕还很软，没有定形。如果急于脱模就会造成蛋糕破碎、残缺、塌陷。

在确定模具已经不再发烫了，就可以开始用脱模刀帮助脱模，尽量沿着模具边缘，小心地划过。一定要一气呵成，中途不要提起刀具，以免再次插入时破坏蛋糕体。将蛋糕从模具中取出后，再用蛋糕抹刀将蛋糕底部从模具下划出来。

当然也有例外，像面包类的吐司在烘烤好后就要马上大力振两下，迅速脱模放凉，否则在模具中时间太久就会回潮。