

10本 B18-11-B16
© 2010, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书经由台视文化事业股份有限公司独家授权出版, 非经书面同意, 不得以任何形式再利用。著作权合同登记号: 06-2010第57号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目 (CIP) 数据

第一次做饼干就上手 / 詹凯盛著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2010.8

ISBN 978-7-5381-6415-2

I. ①第… II. ①詹… III. ①饼干-制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 067165 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 29 号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁彩色图文印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 190mm × 210mm

印 张: 5

字 数: 150 千字

印 数: 1~6000

出版时间: 2010 年 8 月第 1 版

印刷时间: 2010 年 8 月第 1 次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 屈 铭

版式设计: 屈 铭

责任校对: 李淑敏

书 号: ISBN 978-7-5381-6415-2

定 价: 25.00 元

联系电话: 024-23284367 邮购热线: 024-23284502

E-mail: conniekang1113@hotmail.com

http: // www. lnkj. com. cn



第一次做饼干就上手!

詹凯盛◎著

辽宁科学技术出版社
· 沈 阳 ·

推荐序

如果自己会做，该多好！

多变的烘焙产品中，在消费者心中最屹立不摇的非饼干莫属了。这本书分门别类且由浅入深，循序渐进引导读者进入烘焙世界，即使是新手都能轻松品尝亲手做的小饼干。

凯盛是西餐烘焙科系毕业的高材生，看了他的书中的架构、成品，我想此书一定能对烘焙初学者有很大的启发，我很高兴推荐此书，在充满书香的烘焙用书中，又多了一本好书。

中国台湾国立高雄餐旅学院烘焙管理系副教授 廖汉雄

一次成功的随堂抽考

我所认识的凯盛，在工作上是完全专注、全心投入的工作狂，话很少但执行力极强，因为他对甜点的热爱和自我的要求，让他一直努力至今。

在我看来，这本书可以视为他的随堂抽考，除了检视他的烘焙成绩之外，也让他能再次以初学者的身份重新思考甜点的本质，相信大家也能在本书中看到他的用心，并得到收获。

L'etoile乐朵主厨

Season

欢迎进入饼干的魔幻世界！

由基本元素鸡蛋、奶油、面粉所做成的饼干，象征着糕点的原始起点，优秀的点心师不分地域国界，总以味道衣钵相承，尊重古典的技巧作为创作基础，并以当地食材建构出属于自己的味觉系统。

在书中，我看到以食材所描绘出的99种美丽风景，反映出凯盛在注重实践的过程中，对于不同食材组合的巧思，在表现原味的同时，亦突显出存在于感官中深刻的对比性，也有一些法式经典饼干，以便更适合家庭烘焙。

美食永恒的魅力属于生命无穷的创造力，恭喜凯盛出了他的第一本书，真想好好尝试书中每一款饼干。

LA FOURVIERE美丽叶主厨

阮少华

打破烤箱障碍，轻松做饼干！

认识阳光健康的小眼师傅已经好几年了。从他学徒般的青涩模样开始，我看出这年轻人对甜点的执着和热爱。

拜读小眼的新书，第一个感觉就是他做了不少努力和突破，因为没烤箱是很多喜好烘焙者的痛，囿于空间和预算的限制，很多家庭都只有可以烤吐司的小烤箱。不过小眼这本书，给予场地和预算有限的初学者一个敲门砖，就算只有小的空间，也可以满足做甜点的成就感。

知名博主

克垚垚 Clea

做饼干，非难事！

饼干是烘焙点心中最容易上手的一种，但还是有很多人无法顺利享受自己做饼干的乐趣，也许碍于工具不足、没有好的烤箱，或者之前失败的经验，所以一直没有投入饼干的世界。

针对上述的问题，我经过反复的思考和试做后，在书中提供了一些不同的想法和更仔细的答案，希望你也可以轻松上手。

例如：不是人人家中都有烤箱，又想亲手做些小饼干给亲人朋友时，就试试小烤箱吧！小烤箱可以烤饼干？不要怀疑，只要了解小烤箱加热的方式和特性，也能成功地做出完美的成品。对于已经有基础的读者而言，本书也提供了一些经典人气的饼干配方，让大家在家也能做出和市面贩卖一样让人赞叹的成品。

这本书是我想分享给喜欢做烘焙的人的第一本书，也许无法面面俱到，但我抱着尽全力去做的态度，试着以读者的角度揣摩，思考着每个制作环节时可能常发生的状况和问题，将配方中的变异性降到最低，也更贴近家庭烘焙者，以有限的器具和设备操作，希望读者也能轻松地做饼干、快乐地做点心，并和身边的亲友分享这份喜悦。

最后感谢出版社给我这个机会，谢谢工作伙伴和一路上曾帮助过我的人。

詹凯盛

作者介绍

詹凯盛



优秀的新生代甜点师，阳光系冲浪男孩。原本学的是西餐，却因为兴趣所至转而投身烘焙，接着不可自拔地为甜点世界的丰富精彩而着迷，愈是深入，愈觉得必须加紧脚步追赶。目前最大的愿望是多冲一点好浪，还有继续快乐地做甜点，让吃到的人都能感到喜悦。



- 02 推荐序
- 03 作者序
- 06 烘焙工具介绍
- 07 基本材料介绍
- 08 20个关于饼干的Q & A
- 14 最速配的美味夹馅

PART1. 超简单!

15 新手入门饼干课

搅一搅、和一和就能完成的简易饼干

- 17 九层塔松子饼
- 18 椰香脆饼
- 19 巧克力圆饼
- 20 巧克力可可脆片
- 21 南瓜甜饼
- 22 巧克力碎酥饼
- 23 东方香料饼干

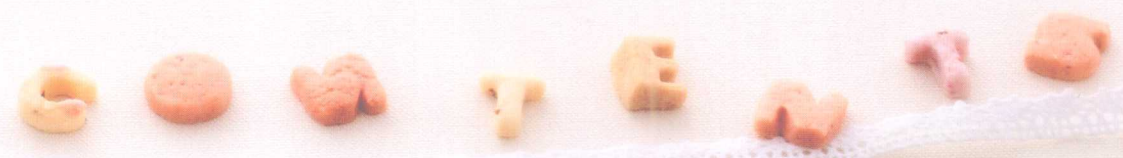
- 24 玉米片饼干
- 25 夏威夷果仁酥饼
- 27 白葡萄干饼干
- 28 紫苏梅饼干
- 29 香蕉饼干
- 30 橄榄油酥饼
- 31 干贝饼干
- 32 原味·咖啡榛果·杏仁开心果比斯考堤
- 34 奶酪·芝麻·海盐卡拉棒

小烤箱也能烤的小饼干

- 37 开心果樱桃酥饼
- 38 奶香酥饼
- 39 橙香脆饼
- 40 芝麻酥饼 花生酥饼
- 41 全麦核桃饼干 榛果球饼干
- 42 砂糖吐司片 蜂蜜肉桂饼干
- 43 匈牙利红椒蜜枣饼干
- 44 蒜香干辣椒饼
- 45 美味小鱼花生饼
- 46 芥末柚香脆饼
- 47 鲑鱼松饼干

随手可做的平底锅饼干

- 49 红糖牛舌饼·芝麻牛舌饼
- 50 油炸甜饼
- 51 海苔锅巴饼·椰子锅巴饼
- 52 焦糖脆米花



PART2. 加强版!

53 超人气手工饼干

爽口薄脆轻饼干

- 55 南瓜子薄饼
- 56 杏仁瓦片
- 57 芝麻糖片·杏仁糖片
- 58 咖啡薄片
- 59 原味雪茄饼·海苔雪茄饼
- 60 可可杯
- 61 意式香料薄饼

密实酥脆小西饼

- 63 伯爵蜜桃饼干
- 64 蔓越莓钻石·柠檬钻石
- 65 红酒无花果饼干
- 66 汽车饼干·乳酪饼干
- 67 榛果仁饼干
- 68 原味冰箱小西饼 抹茶冰箱小西饼
- 69 圣诞姜饼
- 70 玫瑰饼干·薰衣草饼干
- 71 黑糖饼干
- 72 焦糖饼干
- 73 蜂蜜桂花酥饼
- 74 冬瓜砖饼
- 75 海盐巧克力酥饼
- 77 布烈塔尼酥饼

酥酥松松小饼干

- 79 红糖小西饼
- 80 奶酥小西饼·果酱小西饼
- 81 红胡椒酥饼
- 82 孜然高达奶酪饼
- 83 杏仁蛋白饼

- 85 手指饼干
- 86 巧克力马卡龙
- 87 玫瑰马卡龙
- 88 开心果·覆盆子达克华滋

健康养生饼干

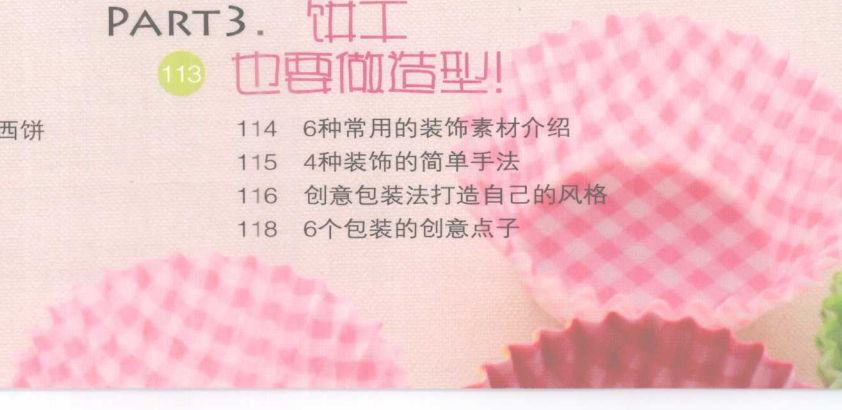
- 91 蔬菜薄饼·竹炭薄饼
- 92 罗勒西红柿脆饼
- 93 黑豆饼干
- 94 全麦苏打饼干
- 95 玄米茶饼干
- 96 洋甘菊葵花子饼干
- 97 洛神黑醋栗饼干
- 98 枸杞饼干
- 99 燕麦饼干
- 100 桂圆饼干 红曲饼干
- 101 墨鱼樱花虾饼

多层次的起酥饼干

- 103 佛罗伦萨饼干
- 104 波丽士巧克力饼干
- 105 情人果夹心酥条
- 106 速成起酥皮
- 107 蝴蝶酥
- 108 杏仁起酥条
- 109 苹果派
- 111 国王饼
- 112 对话饼

PART3. 饼干也要做造型!

113

- 114 6种常用的装饰素材介绍
 - 115 4种装饰的简单手法
 - 116 创意包装法打造自己的风格
 - 118 6个包装的创意点子
- 

基本工具



- **搅拌盆**——用来混合材料的容器，选择底部无死角的不锈钢盆较为耐用，也可用家中大碗代替。
- **打蛋器**——用来拌和软质材料，如奶油、蛋液等，较宽的球形面可增加打入空气的速度，方便打发材料。
- **粉筛**——可将材料混合过筛，避免粉类结粒。
- **擀面杖**——圆柱状木棍，经由滚动将面团均匀地延展开来。
- **橡皮刮刀**——可利用平面的部分，将材料做较完整的混合，或将盆内剩余材料取出完全刮干净时使用。
- **刮板**——在拌和较硬的材料时较为省力。

塑形工具



- **模型**（方形模、圆形模、造型模）——用于擀平的面皮，以模型压切，可让饼干面团和模型呈现一样的造型。
- **挤花袋 / 挤花嘴**——挤花袋用来填装面糊或馅料，将挤花嘴装在挤花袋口，用不同形状的挤花嘴改变饼干的造型。
- **汤匙 / 叉子**——可用于黏手面团或偏液态面糊的分割。
- **抹刀**——将软质的面糊抹平，让表面平滑，适用于薄饼类。

其他工具



- **烤盘纸 / 铝箔纸**——铺在烤盘上，可防止饼干沾黏、烘烤后不易拿取，铝箔纸还具有塑形的功能，可作为模型的底衬。
- **毛刷**——用来蘸取液态材料，如蛋液、糖水等，均匀涂抹于饼干表面的工具。
- **小筛网**——做局部装饰时使用，如在饼干表面均匀筛上糖粉或可可粉，使用上较为便利。
- **铲子**——制作容易沾黏的薄饼时，用铲子取出较不易破碎。

称量工具



- **量杯 / 量匙**——量杯可用来装量液态材料或粉料，1杯容量为240毫升。量匙为4匙1组，由大而小分为1大匙、1茶匙、1/2茶匙、1/4茶匙，只要将材料用量匙取出，将量匙刮平，即为1匙，可用于本书配方中单位较小的材料。
部分膨大剂的用量较少，会出现1/8茶匙、1/16茶匙的单位，所谓1/8茶匙即为1/4茶匙的一半，而1/16茶匙，即1/4茶匙的1/4，这些数量极小，可以直接目测判断。
- **磅秤**——传统磅秤需先称容器的重量，再将容器和材料的总重扣除容器重。现在有更方便的电子秤，只要将容器放在电子秤上，按归零键即可使用。一般而言，电子秤的误差会小于传统秤，可依各人需求购买。
- **温度计**——部分饼干如马卡龙、达克华滋等，需将糖浆煮至一定温度才能制作，建议使用电子温度计，操作方便，不易失败。

糖



- **糖：**主宰饼干的松脆口感——常用的糖有细砂糖和糖粉，细砂糖做出来的饼干，口感会较硬且有颗粒感；糖粉质地更细，较易拌和，但做出来的饼干，组织会较细密，混合使用可使饼干有更丰富的口感。

当然也可加入不同糖类替代砂糖以增加风味，如红糖和黑糖。红糖较砂糖更有香气，制作出成品的色泽会较深。黑糖的风味最为丰富，但要留意饼干口味上是否契合，以及容易有苦味的问题。

油



- **油：**主宰饼干的酥松口感——常用的油脂非奶油莫属，可分为无盐奶油和有盐奶油。无盐奶油因无盐，相对的咸味自主权较高，能广泛地使用在烘焙制作上；有盐奶油的咸味已经固定，使用上较不方便。

制作饼干多半会将奶油软化或融化后再拌和使用，所谓的软化，意指将奶油放在室温下，放至用手指不费力就可按压下去的状态；而融化是指将奶油隔水融化后呈液态，但要避免直接在火源上加热，以防过热使奶油变质，并避免使用白油、酥油等反式脂肪。

蛋



- **蛋：**主宰饼干组织的松脆口感——饼干中使用的蛋，可分为全蛋、蛋白和蛋黄。

使用全蛋可赋予饼干蓬松的组织，并增加香气；蛋白常刷在表面黏合不同食材，单独加入面团则让饼干口感更脆；只用蛋黄可赋予饼干酥松的组织，并使成品呈现金黄的色泽。

膨大剂



- **膨大剂：**主宰饼干的轻盈口感——常用的膨大剂有小苏打粉、泡打粉和新鲜酵母。

小苏打是碱性膨大剂，让饼干有松脆的效果；泡打粉是含有酸性与碱性的膨大剂，让饼干有蓬松的效果；新鲜酵母是借由酵母发酵产生膨发效果的膨大剂。三者是截然不同的东西，效果也不同，也不可交换使用。

面粉



- **面粉：**主宰饼干的硬度口感——面粉是饼干主体，制作饼干多半只会用到低筋面粉和高筋面粉。

高筋面粉质地较干爽，蛋白质含量在13%以上，添水后会产生高度的弹性，制作出的饼干口感偏硬；低筋面粉的蛋白质含量在7%~9%之间，添水后黏性低，制作的成品口感酥脆，由于低筋面粉的颗粒较高筋面粉细，容易结粒，使用前一定要过筛。除了不同筋度的面粉，全麦面粉也是常用的材料，全麦面粉是指尚未将麸皮分离，含有麸皮的面粉。麸皮的纤维含量高，可促进肠道蠕动，也因有麸皮的影响，面粉较不易产生面筋，制成的成品口感较酥松。

20个关于饼干的Q&A



拌和

Q 1 为什么各种粉类搅拌前要过筛，不过筛可以吗？

A 因为粉类容易结成颗粒或掺杂其他杂质，必须过筛才不会使成品产生不均匀的状态。



▲ 粉类过筛

Q 2 打发是什么意思？如果打发不够会影响成品吗？

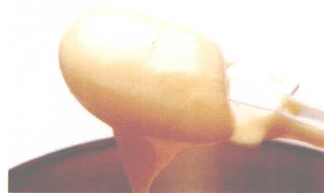
A “打发”意指使用打蛋器或电动搅拌机，让材料包覆住空气而使体积变大，使成品的组织较轻盈蓬松。如果打发不够，会影响成品组织的蓬松度和口感的扎实度，部分成品如达克华滋、马卡龙等会因此失败。通常需要打发的材料有奶油、蛋白和蛋黄，检视是否完全打发可经由几点检查：奶油打发后，体积会变成2~3倍大，色泽也会变淡，呈乳白色；完全打发的蛋白，将打蛋器拉起时不会流动，呈硬挺状，表面光滑且带点弹性；而打发的蛋黄颜色变淡，呈乳黄色，体积变得蓬松、浓稠且带点流动性。



▲ 奶油打发



▲ 蛋白打发



▲ 蛋黄打发

Q 3 如何确认饼干面团已经拌好了？

A 只要看到面糊或面团呈现无粉末颗粒状，面团颜色均匀，软硬度一致，即是拌和完成了。



▲ 未拌匀，面团中仍看到粉粒。



▲ 拌匀后，颜色均匀、软硬一致。

Q 4 将粉类加入软化的奶油，用手搓成砂砾（流沙）状，作用是什么？

A 面粉如果先接触到水分，会产生面筋，使成品容易收缩变形而影响蓬松度，由于奶油能阻碍面筋的形成，故部分做法必须将粉类加入软化的奶油，搓成砂砾（流沙）状，可让奶油均匀地散布在粉类中，使成品较蓬松且不易变形。



▲ 搓成砂砾状。

Q 5 打发好的奶油糊，加入蛋液之后为什么会变成蛋花状？

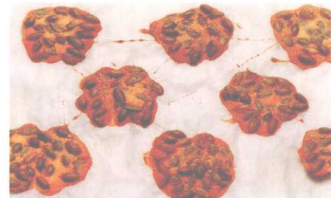
A 因为蛋液一次加的量太多，或蛋液没有置于室温回温，造成两者不容易乳化，因此油水分离，而呈现蛋花状，一旦产生油水分离，面糊就失败了，需重新来过。



▲ 呈蛋花状的面糊。

Q 6 不要拌至出筋或打入空气意指什么？

A 粉类材料加入水时，过度搅拌，会产生过多的筋性，部分配方混合只要拌匀就好，若打入空气会使成品表面产生气泡。



▲ 成品表面有气泡。

分割塑形

Q 7 拌好的饼干面团太过湿黏不易塑形怎么办？

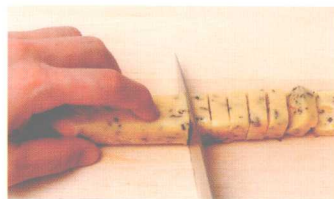
A 可以直接用汤匙取至烤盘上，或冷藏后使面团变硬较不易黏手，再做塑形。



▲ 以汤匙分割

Q 8 冷冻过的饼干面团不好切，或分切时产生龟裂怎么办？

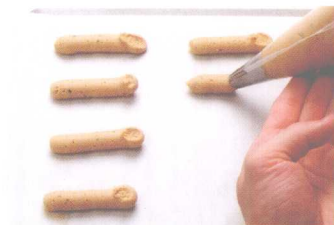
A 在室温放置3~5分钟，使面团恢复一点弹性即可改善。



▲ 稍回温后，即能顺利切割

Q 9 家里没有挤花袋，有什么方式可代替吗？

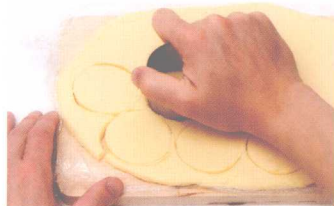
A 可用大小合适的塑料袋代替，但较硬的面糊则无法使用，因为一般塑料袋强度不够，在挤压的过程中，很容易挤破。



▲ 挤花袋也可以用塑料袋代替

Q 10 不以书中的造型呈现，会改变成功的成功率吗？

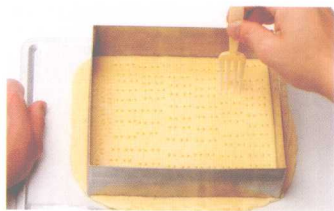
A 不同形状不会影响成品，但要注意面团的大小和厚度，烘烤时间视情况需要调整。



▲ 各式压模形状并不影响成品

Q 11 为什么要在饼皮上戳洞呢？

A 这样烤出来的饼干比较平整，若没有戳洞，烤盘下方的空气不易排出，会使饼干胀起而变形。



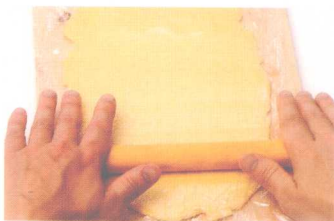
▲ 在饼皮上戳洞

Q 12 分割饼干面团时，若数量过小不好称，应如何测量？

A 将100克的饼干面团平均分割成20份，即为5克；将100克的饼干面团平均分割成5份即为20克。

Q 13 盖保鲜膜时有皱褶，会使饼干表面不平整，应怎么改善呢？

A 可以直接用擀面杖稍微擀平即可改善，可使面皮更平整。



▲ 擀平面团



烘烤

Q 14 为什么烤箱要先预热？一般预热要加热多久？

A 若不先预热，烘焙时间会拉得过长，导致饼干水分丧失，变得过干，影响成品口感，一般预热时间约20分钟。



▲ 事先预热

Q 15 如何确认饼干已经烤好了呢？摸起来软软的是还没有熟吗？

A 可用手测试，若饼干摸起来已经成形变脆硬，中心点摸起来干燥不带湿气，就代表烤熟了。但并非饼干摸起来软软的就是没有熟，例如手指饼干，因为打入的空气较多，所以刚烤完时会比较蓬松，摸起来会有点软软的，但等冷却后会变硬一点。



▲ 中心点仍湿软，代表尚未烤熟

Q 16 一次没烤完的饼干面团该怎么办才好呢？

A 以保鲜膜包起，密封冷冻保存，保存期限约1个月，烘焙前先放到常温退冰即可使用。



▲ 用保鲜膜包好冷藏

Q 17 烤好的饼干黏在烤盘上取不下来怎么办？

A 在烤盘铺上烤盘纸或铝箔纸可防止沾黏。放上烤盘纸时，可在烤盘接触面四角点上少许奶油，让烤盘纸完全贴合不会翘起。



▲ 在烤盘上铺上烤盘纸

Q 18 我家的烤箱不能分上下火，如何避免饼干的表面烤焦、内生外焦？

A 在饼干表面差不多上色时，覆盖上一层铝箔纸，或在烤箱门夹1支汤匙，让烤箱不完全密闭，让上层温度不过高，就能让饼干不至于表面上色过深，甚至烤焦。



▲ 在表面盖上铝箔纸。



▲ 夹上汤匙。

Q 19 如何避免烤好的饼干黏在一起？

A 面团铺在烤盘上时，最少要保持2~3厘米的间距，才不会因烘烤时膨胀而相互沾黏。



▲ 保持2~3厘米的间距

保存

Q 20 烤好的饼干在室温下可以保存多久？又该如何保存呢？

A 烤好的饼干最好使用密封罐，里面放置干燥剂，摆放于阴凉处，一般可保存2~3周，当然还是趁新鲜尽早食用完毕为佳。若气候潮湿，饼干很容易受潮，若未放置干燥剂，发现饼干吃起来有点软了，建议可用全火150℃回烤5~8分钟，即可恢复口感。



▲ 密封保存



巧克力酱

速配饼干：巧克力马卡龙、可可杯

材料：黑巧克力100克 鲜奶油80克

- 做法：1. 黑巧克力切碎隔水融化；鲜奶油加热至60~70℃。
2. 鲜奶油分2~3次加入融化的巧克力中，用打蛋器搅拌均匀。
3. 覆上保鲜膜冷藏30~40分钟，待巧克力酱变得像膏状即可使用。



玫瑰酱

速配饼干：玫瑰马卡龙

材料：白巧克力100克 鲜奶油60克 玫瑰水1茶匙

- 做法：1. 白巧克力切碎隔水融化；鲜奶油加热至60~70℃。
2. 鲜奶油分2~3次加入融化的白巧克力中，用打蛋器搅拌均匀，并加入玫瑰水拌匀。
3. 覆上保鲜膜冷藏30~40分钟，待玫瑰酱变得像膏状即可使用。



开心果奶油酱

速配饼干：达克华滋

材料：奶油100克 糖粉80克 开心果酱3大匙

- 做法：1. 奶油与糖粉打至松发。
2. 加入开心果酱打匀即可。



杏仁奶油馅

速配饼干：国王饼、苹果派、对话饼

材料：奶油100克 糖粉100克 杏仁粉100克 全蛋100克

- 做法：1. 糖粉与杏仁粉混合过筛后，加入奶油搓成砂砾状。
2. 全蛋打散后加入，拌匀至无粉粒状即可。

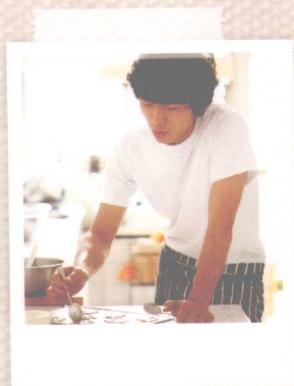


覆盆子果酱

速配饼干：达克华滋

材料：冷冻覆盆子果粒100克 细砂糖100克 柠檬汁1大匙

- 做法：1. 冷冻覆盆子果粒和砂糖放于煮锅中，待覆盆子退冰软化，以小火煮开，火不要太大，约和锅底面积一样，要不断搅拌避免底部烧焦。
2. 煮至沸腾3~4分钟（103~104℃），变得浓稠且表面光亮。将锅离火，加入柠檬汁混合均匀。
3. 将果酱装罐，待凉冷藏即可。



Part 0



{ 超简单！新手入门饼干课 }

对于初学者而言，材料容易取得、使用器具方便是成功的第一步。即使没有打蛋器、钢盆，用现有的大碗、筷子、饭匙，加上家中常备的小烤箱和平底锅，也能做出让人眼睛一亮的成品喔！