

经典曲奇

500



经典曲奇 500

“食全食美”的曲奇书

(英) 菲利普·范斯通 著
殷 鹤 译

TITLE: [500 cookies]

BY: [Quintet Publishing Limited]

Copyright © 2005 Quintet Publishing Limited.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Quintet Publishing Limited.

©2010, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由英国QUINTET出版公司授权辽宁科学技术出版社在中国范围内独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2010第134号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

经典曲奇500 / (英) 范斯通著; 殷鹤译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2011.1

ISBN 978-7-5381-6702-3

I. ①经… II. ①范…②殷… III. ①饼干—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第198207号



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司(www.booklink.com.cn)

总策划: 陈庆

策划: 张羿

装帧设计: 郭宁

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: 利丰雅高印刷(深圳)有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 150mm × 150mm

印张: 12

字数: 80千字

出版时间: 2011年1月第1版

印刷时间: 2011年1月第1次印刷

责任编辑: 卢山秀 谨 严

责任校对: 合力

书号: ISBN 978-7-5381-6702-3
定价: 42.80元

联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lnkjc@126.com

<http://www.lnkj.com.cn>

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/6702

目录 contents

引言.....	6
写给读者的话.....	9
工具.....	10
配料.....	12
曲奇制作.....	14
经典曲奇.....	18
茶点曲奇.....	54
童趣曲奇.....	90
巧克力曲奇.....	126
庆典曲奇.....	160
低脂曲奇.....	194
特殊曲奇.....	228
条形曲奇.....	254
甜点曲奇.....	286
风味曲奇与薄脆饼干.....	324
索引.....	356



引言

“曲奇”（cookie）这个叫法最早在美国流传开来，但它其实是来源于荷兰语的“koekje”，指的是美国的早期移民带到纽约去的小糕点。不过，在那之后，来自德国、东欧、斯堪的纳维亚半岛、英格兰、苏格兰和爱尔兰的移民也在曲奇的历史中留下了印迹。

最早的曲奇

“饼干”（biscuit）这个词在英国最常用，这其实是来自拉丁语的“panis biscocustus”，意思是“烤两次的面包”。这种美味诱人的罗马小饼干要烤两次，把面团里的水分除去，这样保存的时间较长，军队出征或是出门远游携带都很方便。像一些甜的曲奇，比如德国的加蛋烤面包片、犹太人的杏仁饼还有意大利的小脆饼和咖啡杏仁脆饼都需要两次烘焙，都是由早期的罗马小饼干演化而来的。

椒盐卷饼的历史也相当悠久，最早可以追溯到公元610年。当时，法国一家修道院的修士发明了这种卷饼，用互相缠绕的形状来象征婚姻的结合。据说，卷饼缠绕的形状还象征着正在祷告的孩子那叠起的双臂；而中间的洞则象征基督的三位一体。

姜饼据说是11世纪末在远征军把辣的生姜带到欧洲去之后，欧洲人最先发明的。后来它成了中世纪德国的特色。到了17世纪，烘焙姜饼甚至成了一种职业，在法国和德国，只有专业的姜饼烘焙师才有资格制作姜饼。也正是在中世纪的德国，在圣诞节期间烘焙形状各异的姜饼这个传统才传播开来。不过，据说第一个姜饼“人”是在英格兰伊丽莎白一世的宫廷里创造出来的。当时，重要的客人会收到一份与自己相貌十分相似的姜饼。而姜饼屋则是德国人的首创。19世纪初，格林兄弟首次出版了他们的童话集，里面就有《姜饼屋》这个故事。很快，第一座姜饼屋就出现在了现实生活中。

黄油酥饼和小脆饼的配方自16世纪以来就广受欢迎。有一种经典的酥饼，烤的时候放在圆形烤盘里，切成楔形，烤好之后形状就像是一条鼓鼓的裙衬。这种裙衬酥饼的历史也可追溯到12世纪。美式黄油曲奇跟这种传统的酥饼就十分相似。

用打发的蛋白和碾碎的坚果做的曲奇自中世纪以来就颇受人们的喜爱。蛋白杏仁饼干其实就是从这种小曲奇演化而来的。更重要的是，打发的蛋清中充满了气泡，会使曲奇的口感更加轻盈。正是这一发现使我们逐渐发明了海绵饼干、软饼干、里斯本饼干、那不勒斯饼干和什锦饼干。

到了19世纪，糖、面粉和小苏打之类的化学发酵剂都成了很普通的原材料了，因此，曲奇的品种也越来越丰富。工业革命之后，人们开始在工厂流水线上生产曲奇，从此进入了曲奇规模生产的时代。今天，我们可以在市场上找到各种各样的曲奇。它们形状各异：有一口一个小曲奇，有像是在烤盘里切成小方块或条形的饼干，甚至还有当蛋糕吃的超大曲奇；它们花式繁多：有经典原味的，有裹上糖衣的，有盖上巧克力的，有铺上糖霜的，有淋上亮闪闪的奶浆的，还有用小糖果点缀或者是中间夹着奶油夹心的。不管你最喜欢的是哪一种，你都能在这本书里找到配方，试着自己做出热腾腾、香喷喷的曲奇吧。

苏珊娜·布莱克



写给读者的话

本书说明

本书的每一章都分为两部分：一部分是每一款曲奇的基础配方，另一部分是每一款曲奇的变换花样。变换花样其实就是在基础配方上稍作改动，比如加一小杯葡萄干，再比如用融化的巧克力酱代替白巧克力碎等。当然，你自己也可以发明新的曲奇。

包裹、装盘与保存

在本书中，我们一般建议大家用油纸来包裹面团，如果手边没有不粘烤盘，就在标准烤盘上铺上烤盘纸。面团冷藏时，也可以用保鲜膜包裹。如果面团在冷藏或包裹时需要保持特殊的形状，那么可以用锡纸包裹。装盘和保存的相关建议我们已经写在每个配方的最后了。不过需要请大家注意的是：保存时间等内容都是一个大概的估算，仅供参考。

糖、鸡蛋与巧克力

如果配方中没有说鸡蛋需要打发，那么就将鸡蛋整个加在其他配料中就行。如果配方中提到要用黄糖，在量取时一定要把黄糖包好，保证数量的精确。在“低脂曲奇”这一章我们建议大家都用粗糖，因为这一章的曲奇的配料和做法都是为您提供更健康的膳食。配方中的白巧克力和黑巧克力大家可以根据自己的口味替换。

冷藏面团与新鲜面团

如果配方中要求冷藏面团，那么应提前15分钟把烤箱预热至所需的温度。

工具

本书中介绍的大多数曲奇的制作，你只需要几样简单的工具就可以完成。

秤、量杯与量匙

烘焙其实是一门十分精确的科学，所以精准的测量器具是十分必要的。如果配料的比例不对，就做不出成功的曲奇。所以，精准的秤、量杯和量匙是必须要准备的。

搅拌碗与勺子

在准备面糊时，搅拌碗和木勺是必备的工具。小一点的碗可以用来融化黄油和巧克力，也可以用来混合少量的配料，比如糖霜。如果要把配料混合到轻盈蓬松的材料中，最好准备一把金属勺子。

筛子

准备一个大筛子来筛面粉这样的干燥材料，还要准备一个小筛子来筛糖霜和可可粉，把这些装饰性的配料筛到烤好的曲奇上。

擀面杖

擀面杖也可以用圆柱形酒瓶来代替，用来做曲奇卷。迷你擀面杖可以给孩子玩。

曲奇模

你可以用刀切出喜欢的形状，但是用曲奇模会更简单方便一些。曲奇模有各种形状、各种大小，包括圆形、心形、星形和圣诞树形等。

烤盘纸与烤盘

大多数曲奇最好是放在平整的烤盘纸上烤。四面都有边缘的烤盘也可以用，但是用烤盘纸的话，空气流通会更加充分。

调色刀与金属刮刀

这两种刀可以用来把没有烤过的曲奇卷转移到烤盘纸上，也可以用来把烤好的曲奇转移到烤网架上。小的调色刀还可以用来给曲奇抹夹心或糖霜。

计时器

在烘焙过程中，计时是关键。所以，我建议大家一定要准备一个计时器。数字计时器很精确，也不贵，绝对物超所值。

烤网架

烤好之后的曲奇大多需要转移到烤网架上冷却。

其他工具

电动搅拌机可以为你节省很多时间，迅速搅拌好面糊，价格也不贵。打蛋器也是必备的工具，可以打发蛋白，也可以用来捞出混合物中的结块。大理石案板可以用来揉面团。裱花袋和裱花嘴可以用来挤出各种形状的曲奇，也可以用来装饰烤好的曲奇。如果是要挤糖霜或是融化的巧克力，可以用一个小塑料袋，把袋底剪出一个小口当做裱花袋。刷子可以用来往曲奇上刷各种调料。

配料

大多数曲奇只需要三种最基本的配料：黄油、糖和面粉，其他常见的配料则有鸡蛋、巧克力、坚果和香草精。

黄油与其他油脂

用无盐黄油来做曲奇很方便。如果配方里说直接把黄油加入面粉中，那么只需要用块状黄油；如果是把黄油加入打发的混合物中，就要把黄油加热到室温；如果是加入融化的混合物中，就要把黄油切成小块，再稍稍加热。人造黄油、白油和淡味植物油都可以用来代替黄油，这样，即使有人不喜欢或者不能吃奶制品的话，也可以做曲奇吃。

糖与其他甜味剂

甜味剂有很多种，每一种都有自己独特的味道。细白糖很甜，粗粒的黄糖则很香。甜味剂的质地也会影响曲奇的口感。细砂糖是最常用的，不过砂糖和其他质地较粗的糖也常常用到，比如红糖和黑砂糖。装饰曲奇的时候，也经常用到糖霜。

黄金糖浆、枫树糖浆和蜂蜜也可以用来做曲奇，可以代替糖，也可以和糖一起用。这些甜味剂的味道和口感都很独特，经常放在和好的曲奇面糊中。

面粉与面粉替代品

大多数曲奇的基础配料是中筋面粉或自发粉，这样做出来的曲奇口感更加轻盈。全麦面粉有时也会用到，但是做出来的曲奇口感会厚重一些。无麦面粉有时会跟面粉混合着一起用。像玉米粉、燕麦粉、玉米面和米粉都属于无麦面粉。也可以用燕麦片和切碎的果仁来代替面粉。

鸡蛋

鸡蛋可以改善曲奇的口感，把各种物质混合起来。要想获得最佳效果，要用常温的鸡蛋。在打发蛋白的时候，一定使用清洁无油的碗。

其他配料与调味剂

像葡萄干、无核葡萄干、杏子干和蔓越莓干这样的水果干很适合用来做曲奇。它们本身就带有甜味，所以可以少加点糖。配方中的水果干一般都可以用别的水果干代替。

坚果在制作曲奇的过程中也很常用，可以整颗加入，也可以切成碎块、碎屑或是磨成粉。加入坚果之后，曲奇会更加香脆。

像葵花子、芝麻一些植物的种子也可以用来增加曲奇的风味，尤其常用在低脂曲奇和风味曲奇中。

巧克力在烘焙曲奇的过程中用途相当广泛，通常巧克力可以用来做调味剂，当然也可以用来做配料或黏合剂。可可粉本身不甜，可以加在基础的面团中，也可以用作装饰。巧克力碎或巧克力块也可以加在面糊中。普通巧克力碎、牛奶巧克力和白巧克力可以融化成巧克力酱加入到面糊中，或者裹在曲奇的表面做装饰。市场上有各种口味的巧克力供大家选择。

另外还有一些调味剂如香料、草药、香草精、咖啡、碎橙皮、杏仁粉和橙味粉等。

曲奇制作

世界上有成百上千种曲奇，但曲奇的面团种类却只有五种：泡沫状的、搅拌好的、融化的、打发的和所有配料一起混合的。这几种混合物可以做出八种基本曲奇。

泡沫状的混合物是由软化的黄油和糖一起打发做成的，打到蓬松，然后加入面粉、鸡蛋和其他配料搅拌均匀。代表曲奇是经典黄油曲奇。

搅拌好的混合物是用冻好的黄油块做成的。把黄油加入到面粉中搅拌，然后加入鸡蛋、牛奶或其他液体。代表曲奇是苏格兰脆饼。

融化的混合物是把黄油和糖或糖浆放在一起融化做成的，把干燥的配料加入到融化好的黄油中。代表曲奇是薄饼和姜饼。

打发的混合物是鸡蛋和糖一起打发而成（这可以叫做蛋白糖糊），然后加入干燥的配料搅拌均匀。代表曲奇是蛋白杏仁饼。

所有配料一起混合打发，这样就做出了最后一种混合物。这种曲奇可以用搅拌机做，像水果干和坚果等块状配料要在最后加入。

水滴曲奇

这些曲奇一般是用泡沫状的混合物或是所有配料一起混合制成的。用勺子舀取混合好的面糊，倒在刷好油的烤盘纸上。这些曲奇有的柔软有的酥脆，一般都比较厚。另外用融化的混合物也可以做出水滴曲奇。这种面糊倒在烤盘纸上会不断延展，最后会烤出平整的薄脆饼干。用融化的混合物做出的水滴曲奇在烤好之后一般都比较柔软，趁热塑形，可以沿着木勺的柄卷成卷，也可以沿着擀面杖把边缘微微卷起，还可以沿着一个用锡纸包好的橙子卷成一个小篮子的形状。

面饼曲奇

这些曲奇都是用比较硬的面团做成的。在案板上撒些面粉，把面团揉成需要的形状。泡沫混合物、融化的混合物或是搅拌好的混合物都可以做出这种曲奇。这些混合

物需要先冷藏一下才可以拿出来揉面团。这类曲奇适合与孩子们一起做，他们喜欢用曲奇模切出各式各样的形状。

这类面糊还可以用来做花色曲奇。在冷藏前先把混合物分成两份，在其中一份中加入几滴食用色素或1汤匙可可粉。然后冷藏，从冰箱中取出后，把两份面糊揉成同样的厚度。先用一个大一点的曲奇模，在每张面饼上切出大一点的曲奇饼，然后用一个小一点的曲奇模，在每张面饼上切出小一点的曲奇饼做心。把两种颜色的曲奇饼搭配一下，这样每一块曲奇饼都会有不同颜色的中心。

当然也可以做出带螺旋花纹的曲奇。在其中一份没有加颜色的面团上刷上蛋白，然后把另一份带颜色的面团放在上面。把两张面饼紧紧地卷在一起，然后切出薄饼，这样烤出来的曲奇就带有螺旋花纹。

裱花曲奇

这一类曲奇一般是用柔软的泡沫混合物做成的。这样质地才足够柔软，可以从裱花袋中挤出去。打发的混合物也可以做出这种曲奇。用裱花袋挤出来的曲奇看上去很专业，而且很快就能做好曲奇的形状。一般大家会挤出小玫瑰花形、螺旋形和手指形。

花形曲奇

稍硬的面团可以压入模具或烤盘中烤成各种形状，也可以把面团揉成各种小面团或手指饼干的形状。细细的手指饼干形面团还可以做出螺旋或绳结的形状。传统的花形曲奇是脆饼，有专门的模具，还有手工做出的花形，比如椒盐卷饼和情人结等。

条形曲奇与烤盘曲奇

这一类曲奇现在越来越受欢迎了。一般是用泡沫混合物、搅拌好的混合物或融化的混合物放在烤盘中烤制而成。这些曲奇形状、大小、质地都各有千秋。一般来说，我们会把烤好的曲奇切成方形、条形、手指形或楔形，曲奇的口味有的酥脆、松软、粘牙有嚼劲，有的喷香酥脆。条形曲奇和烤盘曲奇有很多层，曲奇的底胚或表层的配

料都可以做很多文章。传统的烤盘曲奇有核仁巧克力蛋糕、黄金蛋糕、薄饼和大富翁脆饼等。

冰镇曲奇

这类曲奇的面团能放在冰箱中冷藏1~2个星期，所以你可以每次取一点面团做新鲜的曲奇。提前做好面团，以后就可以节省时间了。泡沫混合物、搅拌好的混合物或是融化的混合物都可以做这种曲奇。经过冷藏，面团一般都比较硬，可以放入容器保存在冰箱里。烤曲奇的时候，可以把面团放在烤盘里或做成小球来烤。另外，也可以把面团揉成圆柱形，用干净的保鲜膜包好，想烤曲奇的时候就切成薄片。

免烤曲奇

这类曲奇不需要进烤箱烤，只要放在冰箱中冷藏或自然冷却就可以了。像曲奇碎屑、做早餐的营养麦片、坚果、水果干和棉花糖等都可以做配料，加入到黄油、巧克力和糖浆等一起融化的混合物中。然后把混合好的面糊倒入模具或烤盘中，冷藏到自然成形就可以了。

烘烤、冷却与保存

不同类型的曲奇要用不同的温度烤制，所以一定要严格遵循配方的要求。烤盘曲奇一般用中低火就可以了（160℃~180℃）。水滴曲奇一般要用中火烤（大约为180℃），这样在烤的过程中曲奇会慢慢延展成形。面饼曲奇、裱花曲奇和冷藏曲奇一般要用中高火烤（180℃~200℃）。像意大利脆饼和杏仁饼干这样的曲奇要烤两次，第一次是把面团直接放进烤箱烤，然后切成片之后再回到烤箱中烤。

不同的烤箱温度设置可能会有差别，所以每隔几分钟就要查看一次，以免把曲奇烤焦。烤箱内部的温度也会有所不同，在烤了一半的时间后要把烤盘纸掉转一个方向，让曲奇均匀受热。一次最多只能烤两份曲奇，不然的话烤箱里的温度会下降。

放在烤盘纸上烤的曲奇在烤好之后要留在烤盘纸上静置几分钟，然后才能转移到烤网架上冷却。让空气在曲奇周围自由流通，防止热的水蒸气在曲奇周围凝结，否则

曲奇就不脆了。曲奇烤好之后也要留在烤盘中先冷却几分钟，然后才能切出需要的形状，从烤盘中取出。连烤盘一起放在烤网架上会冷却得快一些。

大多数曲奇最好在新鲜出炉之后尽快吃完，不过这些曲奇还是可以保存一段时间的。待曲奇冷却之后，要马上把曲奇保存在密封的容器中。这样酥软的曲奇会更松软，香脆的曲奇也能保持风味。不夹心的曲奇和没有装饰的曲奇也可以冷藏。把曲奇放在烤盘中（只能放一层）放入冰箱中冷藏，然后把曲奇放在密封的容器中继续冷藏，想吃的时候再拿出来。冷藏过的曲奇可以先放在烤网架上自然解冻，只要在室温下放30分钟就差不多了。