

家中的妙趣

Cookies

饼干

亢亮◎主编



YZLI 0890092935

劲爆
超值价
¥23.80

吉林科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

家中的妙趣饼干 / 亢亮主编. -- 长春: 吉林科学技术出版社, 2010.7

ISBN 978-7-5384-4827-6

I. ①家… II. ①亢… III. ①饼干—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第102833号

家中的 妙趣饼干

主 编: 亢 亮

专家顾问: 张奔腾

策 划: 车 强

责任编辑: 车 强 赵 渤

封面设计: 张 跃

版式设计: 董芳芳 张 丛 周鸿雁 史红斌 林 凡 齐海红

吉林科学技术出版社出版、发行

版权所有 翻印必究

发行部电话/传真: 0431-85677817 85651628 85635177

85651759 85600611 85670016

编辑部电话: 0431-85629318 85635176

Email: jlkjbqs@163.com

网址: www.jlstp.com

社址: 长春市人民大街4646号 邮编: 130021

印刷: 长春第二新华印刷有限责任公司

如有印装质量问题, 可寄出版社调换

710mm×1000mm 16开本 10印张

2010年8月第1版 2010年8月第1次印刷

ISBN 978-7-5384-4827-6

定 价: 23.80元



家中的

亢亮◎主编

妙趣饼干



YZLI 0890092935

吉林科学技术出版社

作者简介

Zuozhejianjie



亢亮

公共营养师, 健康咨询师, 高级西式糕点师, 面包大师。多次被派往顶级的香格里拉酒店培训学习, 现任商贸饭店(香格里拉酒店集团成员)饼房厨师长。

在工作的14年中收集整理了世界各地(如法国、德国、俄罗斯、英国、意大利、土耳其以及东南亚等地)大量关于西式糕点, 面包的制作工艺资料, 并本着不断创新的理念, 将灵感与艺术相结合, 追寻探索美味, 营养, 健康的新潮流。推陈出新, 自成一格。曾主编《面包教室》一书, 并多次接受饮食类杂志的专访。

邮箱: frank.kang1978@yahoo.com.cn

主 编 亢 亮

副 主 编 文 浩

编 委 徐 纲 芦光宇 张沙沙 单阿静 刘 丹 王 敏 刘 双

陶 佳 郑超远 李 志 张王海 范春阳 张 琳 张笑颜

谭龙巍 王 东 赵 亮 康 静 计晓峰 李 雪

专家顾问 张奔腾

摄影指导 杨跃祥

摄 影 姜丽丽 于小宏 张启为 韩继成 路世平 高 伟 李德富

咸树勇 王 明 吕 建 储之光

鸣谢单位

- 沈阳市东腾云饼屋
- 沈阳市金粮食品原料有限公司
- 沈阳市桂泽食品添加剂
- 沈阳市绍隆食品添加剂



前言



Preface

饼干是以低筋粉，糖类，油脂，鸡蛋等为主要原料制作而成的食品，它具有口感疏松，水份含量低，储存时间长等特点，深受人们的喜爱。饼干还可制作成大大小小各种各样的形状，经过焙烤后还可以挂巧克力衣，另外，在制作饼干料时，也可以混合入芝士、干果、坚果等。饼干的种类正向着休闲化和功能化食品方向发展。按其加工工艺的不同，又可分为：薄脆饼干，曲奇饼干，夹心饼干，咸味饼干等等。饼干的主要营养成分是碳水化合物、蛋白质，脂肪，钙，钾，铁等。

真正成型的饼干，则要追溯到公元七世纪的波斯，当时制糖技术刚刚开发出来，并因为饼干而被广泛使用。一直到了公元十世纪左右，随着穆斯林对西班牙的征服，饼干传到了欧洲，并从此在各个基督教国家之中流传。到了公元十四世纪，饼干已经成了全欧洲人最喜欢的点心，从皇室的厨房到平民居住的大街，都弥漫着饼干的香味。如今饼干已经走入了中国的家庭，深受小孩子的喜爱。

在本书即将出版之际，我特别感谢著名烹饪大师张奔腾先生的知遇之恩，由于他的举荐和帮助，使我的技艺及专业知识得到了施展；感谢谭立师傅的指导和厚爱，他教会我很多，使我的灵感得以升华；更感谢香格里拉集团，它是我事业发展和进步的“天梯”，这一份份情缘我会永远铭记于心。

愿此书能成为您家庭生活的好帮手，将快乐幸福带给家人和挚友。

亢亮

2010年6月



Part 1

坚果饼干

花生饼干.....	10
榛子饼干.....	12
杏仁饼干.....	14
核桃饼干.....	16
松子饼干.....	18
腰果饼干.....	20
夏威夷果饼干.....	22
开心果饼干.....	24
焦糖香蕉饼干.....	26
椰子饼干.....	28
玉米月牙饼干.....	30
香草杏仁饼.....	32
绿茶曲奇条.....	34



Part 2

巧克力饼干

奶油芝士巧克力饼干.....	36
巧克力燕麦饼干.....	38
黑白双色饼干.....	40
黑巧克力碎饼干.....	42
白巧克力花生球.....	44
巧克力核桃饼干.....	46
黑巧克力球.....	48
巧克力曲奇饼干.....	50



Part 3

果脯饼干

姜味饼干.....	52
无花果饼干.....	54
蜜饯饼干.....	56
金橘干饼干.....	58
橙味杏仁饼干.....	60
杂果皮饼干.....	62
陈皮饼干.....	64

家中的妙趣饼干

金丝枣饼干.....	66
美国提子饼干.....	68
柠檬瓦夫饼.....	70
橙子椰蓉饼干.....	72



Part 4 薄脆饼干

芝麻薄脆片.....	74
杏仁薄脆片.....	76
太阳花子饼干.....	78
白兰地卷.....	80
茴香薄脆片.....	82
椰子片.....	84
抹茶杏仁片.....	86
橙子薄脆片.....	88



Part 5 夹心饼干

草莓巧克力夹心饼.....	90
蓝莓夹心饼.....	92
苹果夹心饼.....	94
林泽饼干.....	96
吉士夹心饼.....	98
橙味夹心饼.....	100
巧克力夹心曲奇.....	102
巧克力芝士夹心饼.....	104
蜂蜜夹心饼.....	106
柠檬夹心饼.....	108





Part 6

长棍饼干

黑橄榄条.....	110
玉桂芝士条.....	112
辣味酥条.....	114
风干番茄棒.....	116
香草棒.....	118



Part 7

咸味饼干

咸味核桃饼干.....	120
辣味芝士饼干.....	122
燕麦片饼干.....	124
黑胡椒黄油饼.....	126
咸味花生饼干.....	128



Part 8

儿童饼干

麦片蓝莓条.....	130
小猫脸饼干.....	132
米老鼠饼干.....	134
小猪公仔饼干.....	136
南瓜饼干.....	138
六角星饼干.....	140
果酱饼干.....	142
巧克力仆仆米球.....	144
胡萝卜饼干.....	146
娃娃饼干.....	148
小汽车饼干.....	150
手指饼干.....	152
提子士甘饼.....	154
蛇形饼干条.....	156
杏仁马卡龙.....	158





饼干制作的主要原料介绍

鸡蛋

不但能丰富饼干的味道，更能增加饼干的色泽。需要注意的是鸡蛋的用量要计算在面团的总重量内。

牛奶

牛奶的水分含量达87.5%，用于调节饼干的质感和味道，牛奶用量的多少会左右饼干的口感和松脆程度。

酵母

酵母分新鲜酵母和干酵母两种，干酵母又分为活跃干酵母和即用干酵母，本书使用的是即用干酵母，因为即用干酵母可以与粉料直接混合使用，有简便快捷的特点。

红糖

红糖的主要成分是蔗糖，同时也含有不同量的焦糖，糖蜜及其他杂质。其颜色越深杂质也就越多，红糖中含有少量的酸，所以用它与泡打粉和苏打粉一起使用，可以产生膨胀的效果。

普通面粉

即蛋糕粉，质地柔软滑顺，色泽纯白，如在手中捏成小块，松手以后会保持原状。

泡打粉

是苏打粉与酸性物质的混合物。泡打粉中含有淀粉，可以防止泡打粉结块，而降低发酵作用。

蜂蜜

是一种营养丰富的天然滋养食品，也是最常用的滋补品之一。

精盐

又称氯化钠，在烘焙中的主要用途是平衡制品的味道。

苏打粉

俗称小苏打，遇水和酸释放出二氧化碳，使其膨胀。

白砂糖

也称作食用蔗糖，是我们最常用的一种糖源。

高筋粉

即面包粉，是粉料中蛋白质含量最高的，高筋粉在指间揉搓时会有粗糙感。如果在手中捏成小块，松手后粉块会立即散开。

黄油

也称牛油，25公斤的牛奶才可以提炼1公斤的高品质黄油，理想的热溶温度是28℃~34℃，黄油的脂肪含量为82%~84%。

香草油

是香草豆中的提取物，在饼干制作中起到增加香味的作用，也是西点制作中不可或缺的重要调味品之一。



饼干制作的主要工具介绍



裱花嘴



饼干卡子



撒糖霜粉器



走锤



饼干模

刮板



烤布



烤盘



裱花袋



电烤箱



手持打蛋器





坚果饼干 Part 1

坚果饼干

Jian Guo Bing Gan







花生饼干

Huashengbinggan



配料 Ingredients

普通面粉	450克	黄油	270克
花生酱	100克	白砂糖	225克
花生碎	100克	精盐	2克
鸡蛋	100克	苏打粉	5克

在制作饼干时，面粉的用量会决定饼干的形状和口感，如果想制作出形状规则的饼干，请增加面粉的用量。

做法 Step By Step



将黄油和白糖一同搅拌约5分钟。



再加入鸡蛋混合均匀。



然后加入粉料，用手搅拌均匀，注意不可以长时间搅拌以免粉料上劲。



再加入花生酱和花生碎搅拌均匀。



将饼干料搓成直径为4厘米的长棍形状，然后切割成每个15克的小面饼。



搓成圆形，整齐的放在烤盘上。



表面用叉子压一下，放入烤箱，用180℃的炉温烘烤12分钟，取出即成。



配料 Ingredients

普通面粉	500克	白砂糖	150克
可可粉	20克	黄油	300克
榛子碎	80克	香草油	2克
精盐	2克	糖粉	少许
鸡蛋清	50克		

在准备制作饼干前，要提前4小时将制作饼干所需要的配料放置在正常室温的环境中，以确保配料在面团中起到相应的作用。



榛子饼干

zhēnzibǐnggān



做法 Step By Step



1 将黄油和白糖混合搅拌约5分钟。



2 再加入鸡蛋清混合均匀。



3 然后加入粉料，用手搅拌均匀，注意不可以长时间搅拌以避免粉料上劲。



4 再加入榛子碎搅拌均匀。



5 将饼干料擀成0.5厘米厚的长片。



6 用刀切成三角形的小面片，然后整齐的摆在烤盘上。



7 放入烤箱，用180℃的炉温烘烤10分钟，取出。



8 待晾凉后撒上糖粉即成。





配料 Ingredients

普通面粉	200克
泡打粉	5克
杏仁粉	100克
鸡蛋	50克
白砂糖	110克

精盐	1克
牛奶	30克
黄油	220克
香草油	2克

 杏仁粉在烘焙原料店里均有销售。可在面团中调节饼干的质感，提高饼干酥脆的口感。



杏仁饼干

Xingrenbinggan



做法 Step By Step



1

将黄油和白糖混合搅拌约5分钟。



2

再加入鸡蛋混合均匀。



3

然后加入粉料和牛奶搅拌均匀，注意不可以长时间搅拌以避免粉料上劲。



4

再加入杏仁粉搅匀。



5

将饼干料擀成0.5厘米厚的长片。



6

用模具做成松树的形状。



7

放入烤箱，用180度的炉温烘烤12分钟后取出。



8

表面简单装饰即可。

