

西式糕点大观

王树亭 编著



中国旅游出版社

西式糕点大观

王树亭 编著

071116/27



中国旅游出版社

责任编辑：范云兴

装帧设计：滕义仿

摄影：张嘉齐

西式糕点大观

王村亭 编著

中国旅游出版社出版

（北京东长安街六号）

通县张家湾印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

开本：787×1092 毫米 1/32 印张：5.5 插图：4 字数：115千

1986年1月第一版 1986年1月第一次印刷

印数：25,000册

统一书号：15179·839 定价：1.95元



特级西点技师王树亭

圣诞节大蛋糕



蛋糕类

寿星大蛋糕

黄油圆蛋糕



糖制鲤鱼蛋糕



糖架寿桃蛋糕





清酥罗丝卷



清酥马蹄



清酥风车



清酥领花



清酥牛角包



清酥果酱包



清酥类



清酥吐司条



花棍面包



法式尖面包



黄油酥卷面包



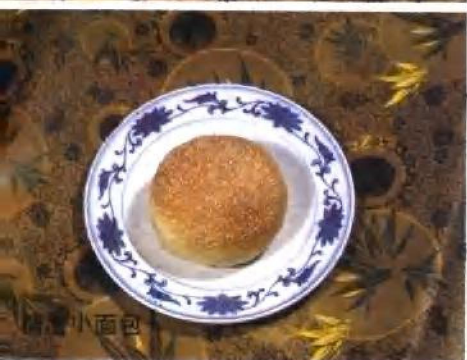
盘花面包



玫瑰小面包



玫瑰小面包



玫瑰小面包



面包类

饼干类



奶油饼干



黄油饼干



挤糖粉小饼干



黄油巧克力饼干



弯形小饼干



五花饼干



盘花小饼干



黑白饼干



蘑菇饼干



糖粉饼干



爱司字(S)饼干



字头饼



核桃仁饼干

蛋白类



巧克力蛋白



蛋白小鸽子



核桃仁蛋白



波浪纹蛋白



小蛋白



糖皮酥饼

◀ 混酥类

油酥类 ▶



小油糕

蛋糕类

▼ 树根蛋糕



婚礼大蛋糕



黄油小蛋糕



果酱蛋糕卷

前 言

西点、面包传入我国，大约有一百多年的历史。十九世纪初期，各大城市就有了制作、销售西点、面包的商店。天津有起士林、正昌、维格多利；北京有正昌、石根；上海有沙利文、老大昌等。这些大都是外商在中国开设的经营西点、面包的店铺，销售对象大都是外国人和我国少数有钱人。

解放后，随着我国人民生活水平的不断提高，喜吃西点、面包的人逐渐增多，特别是近年来，由于广大人民生活不断改善，以西点待客和作为礼品馈赠亲友极为普遍。同时，西点、面包在各大城市、饭店、旅游场所中也是必备的食品之一，市场销售也深受欢迎。

西式点心不仅具有营养丰富特点，而且造型讲究，常给人一种艺术美的享受。

为了使西点、面包制作技术得以广泛普及，特编写《西式糕点大观》一书，供广大西点、面包生产技术人员参考，也可供广大群众自己动手制作西点、面包时参照使用。

本书共收西点、面包及半成品200种，都是我多年实践中亲手制作过的。其中有些现在已很少制作，但为了保留资料和交流经验，还是把它们收了进去。有不少西点、面包，迄今尚没有贴切的中文名称，各地的叫法，也颇不一致。对这一部分仍采用了本行业中原来的外语译音，为方便读者理解，大都在括号内加上注脚或写上本地比较通用的名称。车间生产剂量较大，一般家庭难以仿制，这次编写时，

都按小剂量折算；有些配料比例，难以十分精确，因此在制作时也可根据实际情况做些调整。

我十三岁时到天津起士林学制西点、面包。解放后，来北京友谊宾馆，继续从事西点工作，到现在已四十六年。因文化水平所限，编写此书，深感力不从心，兼以手头资料不足，书中不妥和错误之处，在所难免，希望读者给予批评指正。

王树亭

一九八五年五月

目 录

前 言

一、制作西点、面包的
常用工具..... 1

二、制作西点、面包的
主料和辅料..... 4

(一) 蛋 糕 类

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 1. 糖花篮大蛋糕..... 6 | 17. 糖皮小蛋糕27 |
| 2. 寿星大蛋糕..... 8 | 18. 黄油圆蛋糕28 |
| 3. 圣诞节大蛋糕.....10 | 19. 蛋白蛋糕卷29 |
| 4. 婚礼大蛋糕.....11 | 20. 果酱蛋糕卷30 |
| 5. 糖架寿桃大蛋糕.....14 | 21. 瑞士黑森林蛋糕
.....31 |
| 6. 素蛋糕(蛋糕坯).....16 | 22. 黄油小蛋糕32 |
| 7. 巧克力蛋糕坯.....17 | 23. 巧克力小蛋糕33 |
| 8. 黄油花蛋糕卷.....18 | 24. 奶油小蛋糕33 |
| 9. 白风糖蛋糕卷.....18 | 25. 咖啡小蛋糕34 |
| 10. 树根蛋糕19 | 26. 奶油菠萝蛋糕35 |
| 11. 蛋白圆蛋糕20 | 27. 蜜桃小蛋糕35 |
| 12. 巧克力圆蛋糕21 | 28. 核桃仁小蛋糕36 |
| 13. 巧克力树皮圆蛋糕
.....22 | 29. 椰茸小蛋糕36 |
| 14. 奶油草莓蛋糕24 | 30. 糖皮圆蛋糕37 |
| 15. 奶油桔子蛋糕25 | 31. 柠檬小蛋糕38 |
| 16. 马子暇蛋糕26 | 32. 必子贵子(圆形) |

.....	39
33. 必子贵子(腰子形)	
.....	40
34. 咖啡蛋糕坯	41

35. 巧克力蛋糕卷	41
36. 鲜奶豆腐蛋糕	42
37. 蛋糕条	43

(二) 发 面 类

38. 酒花液	45
39. 大面包 (主食面包)	
(酒花发制)	46
40. 大面包(酵母发制)	
.....	48
41. 发面罗丝转	48
42. 马子暇大圈	49
43. 丹麦发面点心	50
44. 罗木酒小面包	51
45. 甜面小圈 (酥什	
克).....	51
46. 花棍面包	52
47. 面包咸棍	53
48. 赤顿 (发面 果料点	
心).....	53
49. 尖面包 (法式面包)	
.....	54
50. 发面蛋糕排	55
51. 黄油疙瘩小面包	
.....	56
52. 发面核桃仁排	56

53. 发面苹果排(咸面)	
.....	57
54. 面包圈(古卜力克)	
.....	58
55. 热狗小面包	58
56. 黑面包	59
57. 辫花面包	60
58. 裂口面包	61
59. 发面奶豆腐排	62
60. 发面苹果排 (甜面)	
.....	62
61. 羊角小面包	63
62. 古力其	63
63. 果酱小面包	64
64. 甜小面包面团	65
65. 伊朗大饼	66
66. 巴勒斯坦大饼	66
67. 古力别克	67
68. 奶豆腐小面包	67
69. 葡萄干小面包	68
70. 糖渣小面包	69

(三) 气 鼓 类

- | | | | |
|-----------------|----|-----------------|----|
| 71. 气鼓鸭子 | 70 | 74. 奶油圆气鼓 | 73 |
| 72. 巧克力气鼓 | 71 | 75. 气鼓小筐篮 | 74 |
| 73. 气鼓糊 | 73 | 76. 咖啡气鼓 | 75 |

(四) 蛋 白 类

- | | | | |
|-----------------|----|------------------|----|
| 77. 花生仁蛋白 | 77 | 82. 冻粉蛋白点心 | 80 |
| 78. 核桃仁蛋白 | 77 | 83. 巧克力蛋白 | 82 |
| 79. 蛋白小鸽子 | 78 | 84. 杏仁蛋白 | 82 |
| 80. 蛋白小蘑菇 | 79 | 85. 蛋白杏仁点心 | 83 |
| 81. 蛋白酥方块 | 80 | | |

(五) 清 酥 类

- | | | | |
|-----------------|----|-------------------|----|
| 86. 清酥面团 | 85 | 96. 柠檬酥盒 | 92 |
| 87. 清酥马蹄 | 86 | 97. 清酥奶油大饼 | 93 |
| 88. 清酥苹果条 | 87 | 98. 清酥克司得大饼 | 94 |
| 89. 清酥果酱包 | 88 | | |
| 90. 清酥罗丝转 | 88 | 99. 清酥砂糖饼 | 94 |
| 91. 清酥苹果卷 | 89 | 100. 清酥风车 | 95 |
| 92. 清酥领花 | 90 | 101. 草莓酥盒 | 96 |
| 93. 清酥三角块 | 90 | 102. 菠萝酥盒 | 96 |
| 94. 清酥计司条 | 91 | 103. 巧克力酥盒 | 97 |
| 95. 清酥苹果包 | 91 | | |

(六) 饼 干 类

- | | | | |
|-----------------|----|-----------------|----|
| 104. 奶油饼干 | 98 | 105. 黄油饼干 | 99 |
|-----------------|----|-----------------|----|

106. 五花饼干	99	114. 玉米粉饼干	105
107. 糖粉饼干	100	115. 咸味花生仁饼干	
108. 杏仁饼干	101		106
109. 花生仁饼干	102	116. 爱司字 (S) 饼干	
110. 蘑菇饼干	102		106
111. 草莓饼干	103	117. 可可饼干	107
112. 红白饼干	104	118. 核桃仁饼干	107
113. 字头饼干	104		

(七) 油 糕 类

119. 果料小油糕	109		114
120. 香蕉油糕	110	127. 油糕排条	114
121. 可可油糕	110	128. 菠萝油糕	115
122. 蛋黄油糕	111	129. 花盆油糕	116
123. 蛋白油糕	112	130. 鲜姜点心	117
124. 云石油糕	112	131. 巧克力糖皮油糕	
125. 油糕烤小猪	113		117
126. 可可奶油点心			

(八) 油 炸 类

132. 都那司	119	136. 起子面炸糕圈	
133. 炸糕圈	120		122
134. 炸气鼓	120	137. 炸套花	122
135. 炸气鼓圈	121		

(九) 混 酥 类

138. 混酥面团	124	139. 奶油苹果排	124
-----------------	-----	------------------	-----