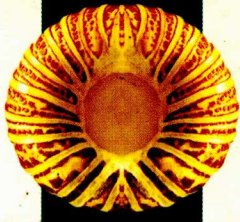


图解西点技艺丛书

Xianbian Zaoxing

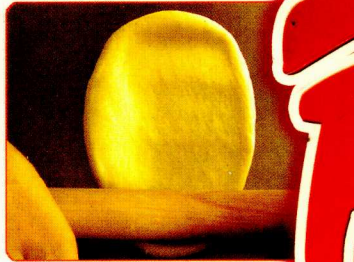


M B Z X

# 包面

# 造型

主编 马玉贵 闫红波

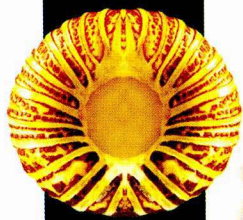


黑龙江科学技术出版社





图解西点技艺丛书



M B Z X



# 包 造 型

包 造 型

主编 马玉贵 闫红波



黑龙江科学技术出版社

中国·哈尔滨

-----  
**图书在版编目(CIP)数据**

面包造型/马玉贵主编. —哈尔滨:黑龙江科学技术出版社,2004.10

(图解西点技艺丛书)

ISBN 7-5388-4767-7

I. 面... II. ①马... ②闫... III. 面包-制作-图解  
IV. TS213.2-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 108049 号  
-----

责任编辑 赵春雁

封面设计 孙振杰

## 面包造型

MIANBAOZAOXING

主编 马玉贵 闫红波

---

出 版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话(0451)53642106 电传 53642143(发行部)

印 刷 哈尔滨市工大节能印刷厂

发 行 全国新华书店

开 本 787×1092 1/16

印 张 4

字 数 80 000

版 次 2005 年 1 月第 1 版·2005 年 4 月第 2 次印刷

印 数 3 001-7 000

书 号 ISBN 7-5388-4767-7/TS·351

定 价 24.00 元



# 前言

随着改革开放的不断深入,人们思想意识的改变,从事个体劳动的群体越来越多,这在一定的程度上缓解了社会的就业的压力,同时,也开辟了一条使广大人民群众发家致富的道路。其中以西式点心制作为主的作坊,就是从事个体经营的一个非常好的渠道,它不但投资少,见效快,而且还具有非常广阔的市场。

西式点心的制作不但是一项技术,更是一门艺术,它在给人们果腹之余,还能给人们带来视觉上的美感,心灵上的一种满足。制作西式点心不但需要精巧的技艺,同时还需要制作者有充分的想像力和创造能力,使小小的西式点心,在方寸之间给人以美感的同时,还能充分体现出对人们的美好祝愿。这就要求制作者要有扎实的基本功、充分的想像力和创造力。

本书的作者马玉贵,是哈尔滨铁路职业技术高级中学校的高级教师,从事专业课教学二十几年,教学经验非常丰富,技艺水平高,多次被评为黑龙江省教学能手。在教学中他善于总结,勤于归纳,根据多年的教学经验以及对初学者的了解,编写了《图解西点技艺丛书》。该系列丛书在西式点心的制作、面团及造型的变化上下了很大功夫。本系列丛书由浅入深,贴近生活,易于制作,便于掌握,并且配有过程图,能够使初学者开阔眼界,利于模仿制作,从而帮助读者更快更好地掌握西式点心的制作技艺,本套书是制作西式点心不可多得的系列丛书。

本系列丛书由《蛋糕裱花》《面包造型》《西饼百变》《比萨大观》四本书组成,其中《面包造型》由闫红波参与编辑制作,在此表示深深的谢意。





# 目 录

编花面包	1	鲜奶吉士面包	35
黄桃酥皮调理面包	2	丹麦牛角面包	36
辫子面包	3	丹麦椅垫面包	37
火腿面包	4	椰茸蜜豆丹麦面包	38
果脯三角面包	4	S 丹麦面包	38
菠萝包	5	套环丹麦面包	39
沙拉纹理面包	5	紫薇果酱丹麦面包	39
鸡蛋火腿面包	6	肉松馅丹麦面包	40
酥粒调理面包	7	丹麦火腿面包	40
葱香调理面包	8	三角丹麦面包	41
葱香牛角面包	9	丹麦羊角面包	41
紫薇果酱面包	10	丹麦面包圈	42
腊肉三义克	11	羊角丹麦调理面包	42
豆沙连理包	12	编花丹麦面包	43
黑芝麻调理面包	13	丹麦人字面包	43
吉士辫子面包	14	丹麦梳子面包	44
多味果酱面包	15	丹麦四字面包	44
果酱面包	16	丹麦小编花面包	45
肉松菠萝包	16	丹麦一字面包	45
花生馅面包	17	眼睛丹麦面包	46
菠萝大餐包	17	鸡冠丹麦面包	46
肉松弯月面包	18	玫瑰酱丹麦面包	47
奶黄条面包	19	纹路丹麦面包	47
四喜花生面包	20	猕猴桃丹麦包	48
椰茸酥粒面包	21	法式乡村面包	49
酥粒排包	22	法式面包棍	50
网状肉松面包	22	三义克连理面包	51
粟米调理面包	23	法式枣核餐包	52
吉士排包	23	法式餐包	53
沙拉面包	24	法式调理餐包	53
弯月豆沙面包	25	法式经济餐包	54
椰茸条	26	黑色燕麦棍面包	55
三叶面包	27	黑色午餐包	56
调理午餐面包	28	黑色餐包	56
香麻大面包	29	燕麦黑面包	57
椰茸条面包	30	黑色面包棒	57
龙虾面包	31	乡村黑面包	58
白芝麻面包	32	黑面包豆沙卷	58
五花调理面包	32	黑面包	59
木瓜面包	33	黑十字面包	59
连理条面包	33	十字黑面包	60
肉松什锦盒面包	34		







## 编花面包



- ①取甜面团 90 克分割成两个面剂。
- ②将两个面剂搓成中间粗两头细的条状如图编起。
- ③编成辫子状如图。
- ④编成辫子状如图。
- ⑤编成辫子状如图。
- ⑥编成辫子状如图。
- ⑦编成辫子状如图。
- ⑧编成辫子状如图。
- ⑨表面刷蛋液。
- ⑩滚沾椰茸黑芝麻饰料。

⑪放入汤酵箱中,在干温 40℃、湿度 75% 条件下饧发 2~2.5 小时,待体积是原来的 3 倍时取出,表面刷蛋液。

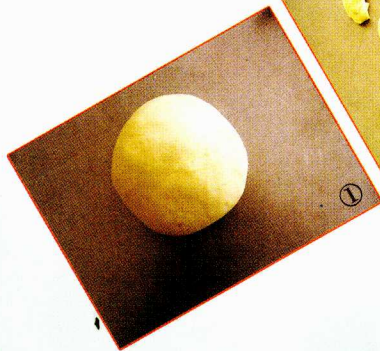
⑫表面挤上沙拉酱条,用 190℃ 的炉温烘烤 12 分钟。表面呈棕红色即成。





# 黄桃酥皮 调理面包

- ①取一块甜面包面团。
- ②将面团分割成 60 克的剂子。
- ③将剂子搓成圆形坯子。
- ④盖上保鲜膜饧酵 20 分钟。



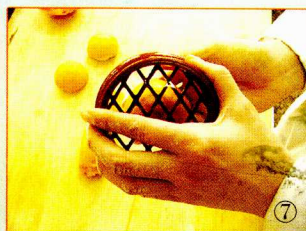
- ⑤用低筋粉 160 克、奶油 60 克、黄油 20 克、糖粉 80 克、泡打粉 5 克、苏打粉 3.5 克、鸡蛋 1 个和适量黄色素一起调制酥皮面团，下剂按扁。

⑥用酥皮包住生坯。

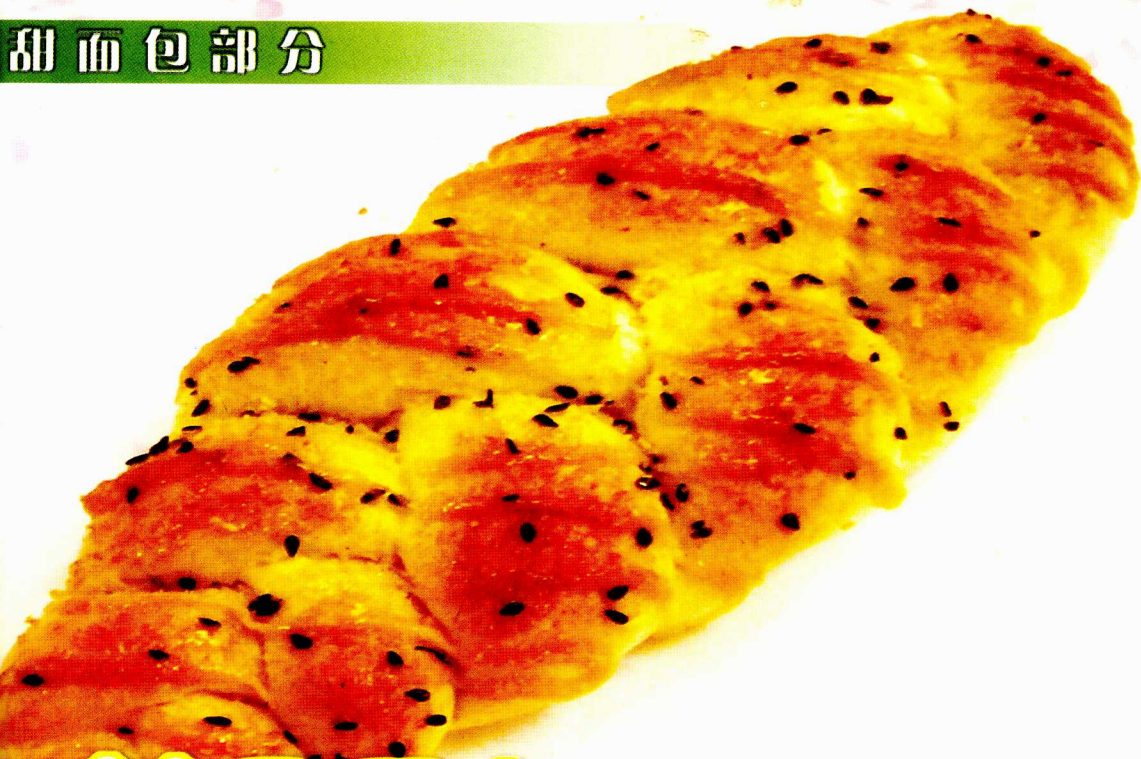
⑦用模具压出花纹。

⑧饧发 1 小时后，用模具在坯子中间压一凹坑，再发酵 30 分钟。

⑨装入黄桃与果酱混合原料。用 180~190℃ 的温度烘烤 10 分钟。表面呈金黄色即熟。







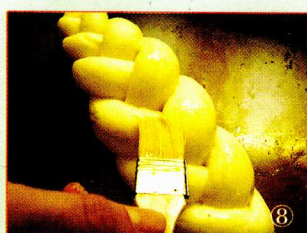
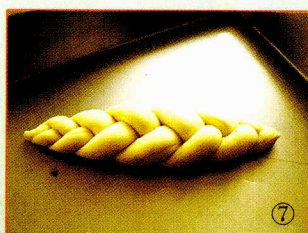
## 辫子面包

- ①取甜面团分割成 40 克的剂子。
- ②擀成椭圆形面饼并从上向下卷起。
- ③搓成中间粗两头细的条。
- ④ 3 个条一组顶端捏紧。
- ⑤编花如图。



- ⑥编花如图。
- ⑦生坯如图。放入烤盘送入发酵箱,在干温 40℃、湿度 70% 的条件下发酵 1.5 ~ 2 小时。

- ⑧待体积是原来的 3 倍时表面刷蛋液。
- ⑨挤上沙拉酱, 撒上黑芝麻装饰, 用 190℃ 的温度烘烤 10 分钟。





## 火腿面包

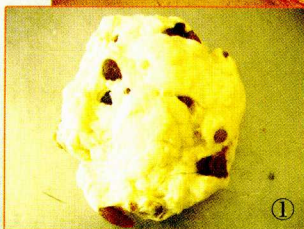


- ①取甜面团分割成 60 克的剂子, 搓成圆形坯子, 盖保鲜膜饧酵 20 分钟, 擀成椭圆饼坯。
- ②中间放上火腿片。
- ③从一端向另一端卷起。
- ④成圆柱状。
- ⑤顺长切一刀两端窝起。
- ⑥3 个并排放在烤盘中, 在干温 40℃、湿度 70% 的条件下饧发 1.5~2 小时, 待体积是原来的 3 倍时, 表面刷蛋液, 用 190~200℃ 的温度烘烤至熟。

## 果脯三角面包

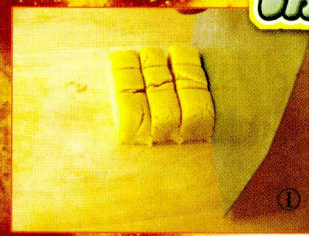


- ①将甜面团中加入适量果脯搅拌均匀, 分割成 300 克的剂子。
- ②用走槌擀成面片, 折叠起来。
- ③整理成三角形状, 摆入烤盘, 送进饧酵箱, 在干温 40℃、湿度 80% 的条件下发酵 1.5~2 小时。
- ④待体积是原来 3 倍时取出, 表面刷蛋液, 沾上白砂糖, 放入烤箱, 用 180℃ 的炉温烘烤 15 分钟。





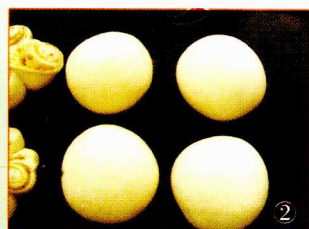
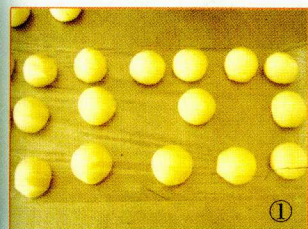
## 菠萝包



- ①甜面团分割成 90 克的剂子，将剂子搓成圆形坯子，盖保鲜膜饧酵 20 分钟。将菠萝皮面团分割。
- ②用刮板将分割好的菠萝皮压成面饼。
- ③将菠萝皮盖在坯子上摆入烤盘。
- ④表面刷蛋黄液。
- ⑤放进饧酵箱，干热 40℃，发酵 1.5~2 小时。
- ⑥表面再刷一次蛋黄，晾干后，放入烤箱，用 190~200℃ 的温度烘烤 10 分钟左右即熟。

## 沙拉纹理面包

- ①取甜面团分割成 90 克的剂子，将剂子搓成圆形坯子，盖保鲜膜静置 20 分钟。
- ②摆入烤盘，送入饧酵箱中，在干温 40℃、湿度 80% 的条件下发酵 1.5~2 小时，待体积是原来的 3 倍时取出。
- ③表面先挤上沙拉酱。
- ④在沙拉酱的间隔中挤上紫莓果酱，并用牙签划出纹路，用 190℃ 的温度烘烤 10 分钟。







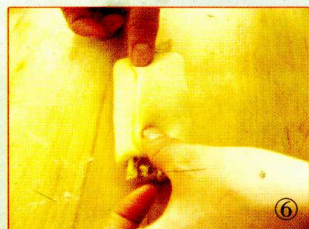
# 鸡蛋火腿面包

- ①取甜面包面团，分割成 90 克的剂子。
- ②将剂子搓成圆形坯子。
- ③盖上保鲜膜饧 20 分钟。
- ④将鸡蛋打碎加葱花摊成厚鸡蛋饼，与火腿一起改刀成长方形待用。



- ⑤生坯擀成圆饼，摆馅心。
- ⑥叠包起来。
- ⑦将生坯摆入烤盘，送进饧酵箱，在干温 40℃、湿度 80% 条件下发酵 1.5~2 小时。

- ⑧将饧发好的面包坯表面挤上“m”型吉士酱。
- ⑨送入烤箱，用 190~200℃ 的温度烘烤 10 分钟左右即熟。





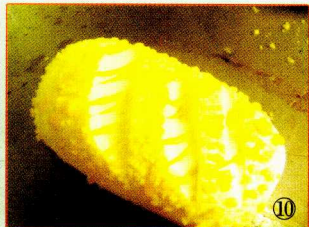
# 酥粒调理面包



- ①将饴酵好的甜面包面坯擀成椭圆形。
- ②上端放上馅料。
- ③从上向下叠卷起来。
- ④卷紧卷严。
- ⑤略按呈长方形。
- ⑥表面刷蛋液。
- ⑦沾上酥粒。
- ⑧摆入烤盘。
- ⑨表面划三道。

⑩放饴酵箱，在干温 40℃、湿度 70% 的条件下饴酵 1.5~2 小时，体积增大为原来的 3 倍。

⑪表面挤上沙拉酱。  
⑫进烤箱，用 190℃ 的温度烘烤 10 分钟即熟。





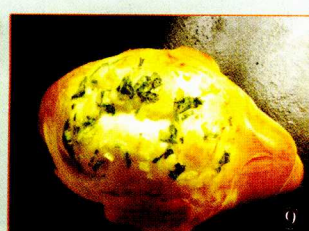
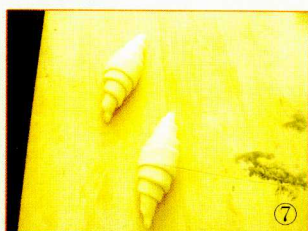
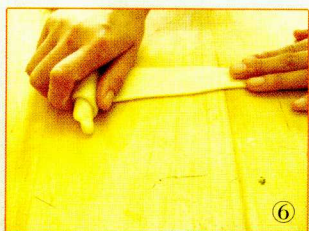
## 葱香调理面包

- ①将甜面团分割 60 克的剂子。
- ②将剂子搓成圆坯子。
- ③搓成胡萝卜状。
- ④擀成面饼。
- ⑤呈三角形。
- ⑥从上向下卷起。



- ⑦成海螺形，表面顺长拉一刀。
- ⑧摆入烤盘，送入发酵箱，在干温 40℃、湿度 70% 的条件下发酵 1.5 ~ 2 小时。

- ⑨将发酵好的生坯刷蛋液。表面放上葱香调理馅（葱花 50 克，黄油 20 克，糖粉 20 克，精盐 5 克，和玉米粒适量，调制均匀即成。进炉用 190 ~ 200℃ 的温度烘烤 10 分钟即熟。







### 葱香牛角面包

①甜面团下成 60 克的剂子, 搓圆静置 20 分钟, 将酵好的生坯搓成胡萝卜状。

②擀制成饼状。

③成等腰三角形面片。

④从等腰边缘向内卷起如图。

⑤翻个从底边向上卷起。

⑥成牛角状, 卷紧卷严。

⑦将两顶端窝起。

⑧成牛角状。

⑨摆入烤盘, 送入发酵箱, 在干温 40℃、湿度 70% 的条件下发酵到体积是原来的 3 倍时, 在表面放葱香调理馅心, 用 190 ~ 200℃ 的温度烘烤 10 分钟即熟。





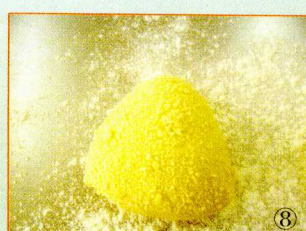
## 紫薇果酱面包

- ①甜面包面团分割成 90 克的剂子, 搓圆。
- ②将紫薇果酱调拌均匀。
- ③剂子按扁打入馅心。
- ④将边缘拢起。
- ⑤捏紧边缘。



- ⑥成三角生坯。
- ⑦刷蛋液沾上酥粒。
- ⑧酥粒面向上摆进烤盘。

- ⑨送入发酵箱, 在干温 40℃、湿度 75% 的条件下发酵 1.5~2 小时, 体积为原来的 1.5 倍时, 用温油炸制成熟。





# 腊肉三叉克



- ①将甜面团分割成 90 克的剂子，搓圆。
- ②饧好面剂擀成椭圆形。
- ③从上向下卷起。
- ④搓成橄榄形。



- ⑤摆入烤盘，在干温 40℃、湿度 80% 的条件下饧发至体积是原来的 3 倍。
- ⑥表面拉一刀口。

- ⑦略饧挤上沙拉酱。
- ⑧撒上腊肠碎。
- ⑨再挤上少量沙拉酱，用 190 ~ 200℃ 的炉温烘烤 10 分钟即熟。





## 豆沙莲理包

- ①将甜面包面团分割成每个90克的剂子，搓圆。
- ②按扁包入豆沙馅。
- ③收口捏紧。
- ④擀成椭圆形面坯。



- ⑤表面用刀划出纹路。
- ⑥从上向下卷起。
- ⑦层次外露，两端搓尖。

⑧弯起呈U型，剂头捏紧，摆放在烤盘当中，入饹酵箱，在干温40℃、湿度70%的条件下饹发1.5~2小时。

⑨待体积是原来的3倍时取出刷蛋液，挤沙拉酱，撒糖粉，用190~200℃的温度烘烤10分钟即熟。

