



*Taste of life Series*  
品味生活系列 12



# 甜点 品鉴大全

(日) 猫井登 著 秦玉玉 译



TITLE: [お菓子の由来物語]

BY: [猫井登]

Copyright © NOBORU NEKOI, GENTOSHA RENAISSANCE 2008

Original Japanese language edition published by GENTOSHA RENAISSANCE INC.

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 GENTOSHA RENAISSANCE INC., Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

© 2011, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本株式会社幻冬舎RENAISSANCE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46号。

版权所有·翻印必究

### 图书在版编目(CIP)数据

甜点品鉴大全 / (日)猫井登著; 秦玉玉译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2011.9

(品味生活系列; 12)

ISBN 978-7-5381-6981-2

I. ①甜… II. ①猫… ②秦… III. ①糕点加工—基础知识 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第092319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

版式设计: 季传亮

---

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: 北京瑞禾彩色印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 172mm × 245mm

印张: 12

字数: 72千字

出版时间: 2011年9月第1版

印刷时间: 2011年9月第1次印刷

责任编辑: 卢山秀 谨 严

责任校对: 合力

---

书号: ISBN 978-7-5381-6981-2

定价: 49.80元

联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lnkj@126.com

http://www.lnkj.com.cn

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/6981

# 目录

## Contents



### 第1章 蛋糕

海绵蛋糕·····	10
油酥糕饼·····	12
蛋糕卷·····	14
戚风蛋糕·····	16
水果布丁蛋糕·····	18
四角蛋糕·····	20
黑森林蛋糕·····	20
萨特蛋糕·····	22
专栏 两家萨特蛋糕的区别·····	23
欧培拉蛋糕·····	24
蒙布朗蛋糕·····	26
奶酪蛋糕·····	28
楔子海绵蛋糕·····	30
提拉米苏·····	30
意大利圆顶蛋糕·····	32
麦芬蛋糕·····	32
婚礼蛋糕·····	34
法式圣诞木桩蛋糕·····	36

德式圣诞蛋糕	36
意大利潘妮托妮	38
专栏 日本的圣诞蛋糕	39
英国 圣诞布丁	40



## 第2章 塔 (Tarte) · 派 (pie)

塔	42
林茨塔	44
杏仁饼	44
西洋梨杏仁塔	45
翻转苹果塔	45
奶酪面包	46
专栏 奶酪的历史	47
酥皮面饼	48
水果卷心饼	50
巴库拉巴	50
千层派	51
花语蛋糕	52
撒克理斯坦	52
火柴蛋糕	52
派乐	53

帕鲁米埃	53
雪松	53
比熊	53
皮蒂维耶	54
法式杏仁脆饼	56
苹果派	58
专栏 维也纳甜点	60



## 第3章 泡芙

奶油泡芙	62
巧克力棒糕	64
专栏 安东尼奥·克莱姆	65
巴黎布雷斯特	66
圣宝莱	66
新桥	68
波尔卡	69
摩西的水井	69
拼盘泡芙	70

招财面点·····	71
泡芙塔·····	71
专栏 用泡芙面饼制成的各式各样的小点心·····	72



## 第4章 烤蛋糕

香料面包·····	74
四合糕·····	76
凯酷·····	76
周末蛋糕·····	77
比利牛斯山形蛋糕·····	77
玛德琳蛋糕·····	78
热那亚杏仁派·····	80
金融家蛋糕·····	80
老虎蛋糕·····	81
花样圆形蛋糕·····	81
萨瓦蛋糕·····	82

棕仙蛋糕·····	82
树桩蛋糕卷·····	84
加特·阿·拉·布里欧修·····	86
布列塔尼酥饼·····	88
布列塔尼蛋黄饼·····	88
巴斯克蛋糕·····	89
多芬蛋糕·····	89
专栏 中间夹馅的甜点·····	89
司康饼·····	90
曲奇·····	92
专栏 曲奇、饼干和法国莎堡的区别·····	92
香烟曲奇·····	93
秋伊露·····	93
猫舌饼·····	93
雪球·····	93
可丽饼·····	94
华夫饼干、古夫罗饼干、维夫饼干·····	96
华夫饼干的国别特征·····	98
比利时的华夫饼干·····	98
法国的华夫饼干·····	99
美国的华夫饼干·····	99
荷兰的华夫饼干·····	99
日本的华夫饼干·····	99
玛琳饼干·····	100
马卡龙·····	102
达克斯饼·····	104
可露丽·····	106
专栏 比利时的三大经典甜点·····	108





## 第5章 发酵、油炸甜点

咕咕洛夫·····	110
芭芭蛋糕·····	112
专栏 斯坦拉斯·莱古琴斯基·····	113
萨瓦伦松饼·····	114
专栏 制作甜点的模型/挤奶油袋·····	115
法式甜甜圈·····	116
多纳圈·····	118
专栏 用于防腐剂的砂糖/砂糖、转化糖、蜂蜜之间的关系·····	120

## 第6章 果酱、巧克力甜点

糖果(糖点心)·····	122
果酱·····	124
果脯·····	126

水果软糖·····	126
专栏 以砂糖为原料的甜点材料·····	127
糖衣果仁·····	128
专栏 与杏仁有关的神话·····	129
普拉里奴果仁糖/普拉里奴果仁焦糖·····	130
吉安杜佳夹心巧克力·····	132
杏仁软糖·····	132
卡利颂·····	134
枕头巧克力·····	134
棉花软糖·····	136
焦糖糖果·····	136
努加·····	138
巧克力·····	140
巧克力四色钵·····	142



密斯卡得干白葡萄酒巧克力·····	142
生巧克力·····	143
松露巧克力·····	143
橙香四溢·····	144
罗氏巧克力·····	144
专栏 与巧克力相关的四大发明·····	144

## 第7章 冷点心

布丁·····	146
焦糖布丁·····	148
专栏 成为布丁原型的菜肴·····	149
黄油甜蛋糕·····	150
樱桃烤布丁·····	150
果冻·····	152
专栏 主要的凝固剂·····	153
芭芭露·····	154
专栏 牛奶、黄油、奶油·····	155
法式奶冻·····	156
意式牛奶布丁·····	156
昂糯芝士·····	157
慕司·····	157
各种各样的奶油、调味汁·····	158
专栏 朱利安兄弟·····	161
冰淇淋·····	162
专栏 冰点心的分类·····	164

## 第8章 面包与其他

面包的历史·····	166
羊角面包·····	170
丹麦酥皮甜饼·····	172
布里欧修·····	174
圣特罗佩塔·····	174
法式焦糖奶油酥·····	176
波斯特库·····	177
波罗奈斯·····	177
杏仁小可颂羊角面包·····	177
法式三明治吐司·····	178
乳蛋饼·····	178
咖啡的历史·····	180
红茶的历史·····	182
索引·····	188

---

品味生活系列⑫

# 甜点 品鉴大全

(日) 猫井登 著  
秦玉玉 译

---



辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·



---

# 开篇

我40岁以后才开始学习甜点的相关知识，起步相当晚。

当初去甜点屋是想要对甜点做一个初步的了解。想知道哪些是最基本的甜点；同样是叫做蒙布朗蛋糕，外观上却既有黄色的，又有茶色的；同样是草莓蛋糕，有的蛋糕店命名为花蛋糕，有的店却命名为水果酥……拜访了多家甜点店，获得的知识越多却越来越混乱。

因此，我决定调查清楚各种甜点的由来。可是，市面上虽然有很多制作甜点的书，但与甜点由来有关的书却寥寥无几。而且，大部分的书都是按照时间或者国别、地域的区别自成体系的。这样一来，想查一下甜点的渊源，比如何时何地产生的，根本没有办法从书中得到答案。无奈之下，我只好放弃了按甜点名称来查找答案的方法，从以上这些书籍入手。但是这些书里不仅没有本书中登载的相应的甜点照片，连插图都没有，根本无法想象甜点的模样。最后，

---

我不得不放弃自学，报名参加了制作甜点的专业学校。

爱好甜点的人有很多。其中，想对甜点做深层次了解的人肯定也不少，但是并不是所有人都有时间去参加甜点制作学校的学习。对于这些人来说，如果有一本书，浏览一遍，就能全面地了解甜品店里陈列的甜点的由来，也能很方便地查阅自己感兴趣的甜点，该有多好！此次执笔，就是希望能写成这样一本书。

本书以甜品店里当下销售的各种甜点为基本考察对象，个别的甜点按名称另成章节，主要陈述其由来及相关典故等。另外，通过对一些外观相似的甜点或者有关联性的甜点进行总结，清楚地呈现了它们的不同之处及区别方法，让读者记住它们内部密切的关系。

读者按目录顺序将这本书从头读到尾，就能够全面了解甜点的基本知识。当然，如果只截取自己感兴趣的章节阅

读，也不妨碍理解，同样能够获取相关的完整信息。

如果这本书能助各位增进对甜点的兴趣，我将深感荣幸。

最后，向执笔期间给予我指导与鼓励的里昂之鸟的主厨加登学先生表示深深的感谢。

猫井登

# 目录

## Contents



### 第1章 蛋糕

海绵蛋糕·····	10
油酥糕饼·····	12
蛋糕卷·····	14
戚风蛋糕·····	16
水果布丁蛋糕·····	18
四角蛋糕·····	20
黑森林蛋糕·····	20
萨特蛋糕·····	22
专栏 两家萨特蛋糕的区别·····	23
欧培拉蛋糕·····	24
蒙布朗蛋糕·····	26
奶酪蛋糕·····	28
楔子海绵蛋糕·····	30
提拉米苏·····	30
意大利圆顶蛋糕·····	32
麦芬蛋糕·····	32
婚礼蛋糕·····	34
法式圣诞木桩蛋糕·····	36

德式圣诞蛋糕·····	36
意大利潘妮托妮·····	38
专栏 日本的圣诞蛋糕·····	39
英国 圣诞布丁·····	40



## 第2章 塔 (Tarte) · 派 (pie)

塔·····	42
林茨塔·····	44
杏仁饼·····	44
西洋梨杏仁塔·····	45
翻转苹果塔·····	45
奶酪面包·····	46
专栏 奶酪的历史·····	47
酥皮面饼·····	48
水果卷心饼·····	50
巴库拉巴·····	50
千层派·····	51
花语蛋糕·····	52
撒克礼斯坦·····	52
火柴蛋糕·····	52
派乐·····	53

帕鲁米埃·····	53
雪松·····	53
比熊·····	53
皮蒂维耶·····	54
法式杏仁脆饼·····	56
苹果派·····	58
专栏 维也纳甜点·····	60



## 第3章 泡芙

奶油泡芙·····	62
巧克力棒糕·····	64
专栏 安东尼奥·克莱姆·····	65
巴黎布雷斯特·····	66
圣宝莱·····	66
新桥·····	68
波尔卡·····	69
摩西的水井·····	69
拼盘泡芙·····	70

招财面点·····	71
泡芙塔·····	71
专栏 用泡芙面饼制成的各式各样的小点心·····	72



## 第4章 烤蛋糕

香料面包·····	74
四合糕·····	76
凯酷·····	76
周末蛋糕·····	77
比利牛斯山形蛋糕·····	77
玛德琳蛋糕·····	78
热那亚杏仁派·····	80
金融家蛋糕·····	80
老虎蛋糕·····	81
花样圆形蛋糕·····	81
萨瓦蛋糕·····	82

棕仙蛋糕·····	82
树桩蛋糕卷·····	84
加特·阿·拉·布里欧修·····	86
布列塔尼酥饼·····	88
布列塔尼蛋黄饼·····	88
巴斯克蛋糕·····	89
多芬蛋糕·····	89
专栏 中间夹馅的甜点·····	89
司康饼·····	90
曲奇·····	92
专栏 曲奇、饼干和法国莎堡的区别·····	92
香烟曲奇·····	93
秋伊露·····	93
猫舌饼·····	93
雪球·····	93
可丽饼·····	94
华夫饼干、古夫罗饼干、维夫饼干·····	96
华夫饼干的国别特征·····	98
比利时的华夫饼干·····	98
法国的华夫饼干·····	99
美国的华夫饼干·····	99
荷兰的华夫饼干·····	99
日本的华夫饼干·····	99
玛琳饼干·····	100
马卡龙·····	102
达克斯饼·····	104
可露丽·····	106
专栏 比利时的三大经典甜点·····	108





## 第5章 发酵、油炸甜点

咕咕洛夫·····	110
芭芭蛋糕·····	112
专栏 斯坦拉斯·莱古琴斯基·····	113
萨瓦伦松饼·····	114
专栏 制作甜点的模型/挤奶油袋·····	115
法式甜甜圈·····	116
多纳圈·····	118
专栏 用于防腐剂的砂糖/砂糖、转化糖、蜂蜜之间的关系·····	120

## 第6章 果酱、巧克力甜点

糖果(糖点心)·····	122
果酱·····	124
果脯·····	126

水果软糖·····	126
专栏 以砂糖为原料的甜点材料·····	127
糖衣果仁·····	128
专栏 与杏仁有关的神话·····	129
普拉里奴果仁糖/普拉里奴果仁焦糖·····	130
吉安杜佳夹心巧克力·····	132
杏仁软糖·····	132
卡利颂·····	134
枕头巧克力·····	134
棉花软糖·····	136
焦糖糖果·····	136
努加·····	138
巧克力·····	140
巧克力四色钵·····	142



密斯卡得干白葡萄酒巧克力·····	142
生巧克力·····	143
松露巧克力·····	143
橙香四溢·····	144
罗氏巧克力·····	144
专栏 与巧克力相关的四大发明·····	144



## 第7章 冷点心

布丁·····	146
焦糖布丁·····	148
专栏 成为布丁原型的菜肴·····	149
黄油甜蛋糕·····	150
樱桃烤布丁·····	150
果冻·····	152
专栏 主要的凝固剂·····	153
芭芭露·····	154
专栏 牛奶、黄油、奶油·····	155
法式奶冻·····	156
意式牛奶布丁·····	156
昂糯芝士·····	157
慕司·····	157
各种各样的奶油、调味汁·····	158
专栏 朱利安兄弟·····	161
冰淇淋·····	162
专栏 冰点心的分类·····	164

## 第8章 面包与其他

面包的历史·····	166
羊角面包·····	170
丹麦酥皮甜饼·····	172
布里欧修·····	174
圣特罗佩塔·····	174
法式焦糖奶油酥·····	176
波斯特库·····	177
波罗奈斯·····	177
杏仁小可颂羊角面包·····	177
法式三明治吐司·····	178
乳蛋饼·····	178
咖啡的历史·····	180
红茶的历史·····	182
索引·····	188

---

# 第 1 章

---

## 蛋糕

海绵蛋糕  
油酥糕饼  
蛋糕卷  
戚风蛋糕  
水果布丁蛋糕  
四角蛋糕  
黑森林蛋糕  
萨特蛋糕  
欧培拉蛋糕  
蒙布朗蛋糕  
奶酪蛋糕  
楔子海绵蛋糕  
提拉米苏  
意大利圆顶蛋糕  
麦芬蛋糕  
婚礼蛋糕  
法式圣诞木桩蛋糕  
德式圣诞蛋糕  
意大利潘妮托妮  
英国圣诞布丁

---



## 海绵蛋糕

*sponge*

同时也被称作泡沫蛋糕或比思蛋糕。它的配料是适用于花蛋糕等各种蛋糕的普通配料。



吉诺瓦