

新手饼干教科书

cookies

饼干图解入门



超详细制作图片**1000**张
看图就能学会做饼干！

不失败的饼干秘诀**215**招
让您轻松成为饼干达人！



辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

辜惠雪◎著

新手饼干教科书

cookies

饼干图解入门



辜惠雪◎著

辽宁科学技术出版社
沈阳

© 2010, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由台湾邦联文化事业有限公司授权辽宁科学技术出版社在中国范围独家出版简体中文版本。著作权合同登记号：06-2009第315号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

饼干图解入门/辜惠雪著.—沈阳:辽宁科学技术出版社, 2010.4

ISBN 978-7-5381-6369-8

I. ①饼… II. ①辜… III. ①饼干-制作-图解

IV. ①TS213.2-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第046400号

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: 沈阳天择彩色广告印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 200mm × 225mm

印 张: 16

字 数: 150千字

印 数: 1-5000

出版时间: 2010年4月第1版

印刷时间: 2010年4月第1次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 屈 铭

版式设计: 屈 铭

责任校对: 徐 跃

书 号: ISBN 978-7-5381-6369-8

定 价: 42.00 元

联系电话: 024-23284367 邮购热线: 024-23284502

E-mail: conniekang1113@hotmail.com

http://www.lnkj.com.cn

2..... 作者简介·新手笔记本

3..... 本书使用说明

烘焙新手 抢先看

10..... 烘焙饼干的器具——必备器具

12..... 必备器具的基础使用方法

13..... 制作饼干的4种基本材料介绍



不需要使用鸡蛋 制作出的饼干

-  16..... 可可雪球+月牙饼
-  22..... 姜饼
-  26..... 红枣麦芽脆饼
-  30..... 双色小西饼
-  34..... 肉桂红茶奶酥
-  37..... 玄米茶月牙饼
-  40..... 蜂蜜金橘饼干

不需要使用低筋面粉 制作出的饼干



-  44..... 核桃小馅饼
-   48..... 柚子茶椰香小馅饼
+ 橙香橘饼小馅饼
-  52..... 无花果小馅饼

目录 contents



只需要使用**蛋白和细砂糖**制作出的饼干

-  56 蛋白糖霜饼
-  60 椰子球
-  62 乌龙茶椰子球
-  64 可可蛋白饼+绿茶蛋白饼
-  66 马卡龙



分离蛋液，

只取**蛋白**制作出的饼干



-  72 可丽饼+雪茄饼
-  76 猫舌饼
-  79 酒香奶酪夹心饼
-  82 焦糖咖啡可丽饼
-  85 白芝麻抹茶瓦片
-  88 杏仁瓦片





分离蛋液， 只取蛋黄制作出的饼干

-  92 巧克力杏仁酥片
-  106 青葱咖喱饼干
-  96 加雷特酥饼+果酱酥饼
-  108 伯爵奶茶饼干
-  99 黑枣蜜饯夹心酥饼
-  111 夏威夷果仁沙布列
-  103 洛神酥饼

使用 4种主要材料 制作的饼干

-  116 焦糖杏仁酥片
-  142 海苔肉松咸饼
-  120 布朗尼
-  145 红椒奶酪饼干棒
-  124 雪藏小西饼
-  148 咖啡雪藏饼干
-  128 巧克力奇普
-  151 橘皮糖霜饼
-  129 巧克力燕麦饼
-  154 柠檬酸奶夹心饼
-  132 意式可可坚果脆饼Biscotti
-  156 可可草莓酥饼
-  135 杏仁茶桂圆脆饼Biscotti
-  159 迷迭香饼干
-  138 蜜桃烤饼
-  162 红糖松子奇普
-  140 花生酱饼干



利用起酥面团制作出的饼干

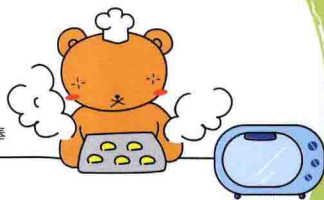
166.....起酥面团的制作

170.....叶子派

172.....蝴蝶酥

174.....花生芝麻糖饼干棒

176.....朗姆葡萄千层派



现成材料让饼干再升级

180.....果酱夹心饼

182.....葡萄干巧克力饼

184.....棉花糖谷片饼

186.....牛力

189.....五彩巧克力脆饼

189.....综合果饼干棒



新手饼干教科书

cookies

饼干图解入门



辜惠雪◎著

辽宁科学技术出版社
沈阳

作者简介



辜惠雪

★现任

中国台湾私立烹饪补习班料理讲师
中国台湾龟山乡社区烘焙班老师
中国台湾光华国小西点研习班老师
中国台湾新庄社教站糕饼点心制作班老师

★证照

烘焙乙级技师
烘焙丙级技师
调酒丙级技师
中式面食乙级技师
中式面食丙级技师
中餐烹调丙级技师

★著作

《10分钟孩子健康早餐》
《小朋友最爱吃的营养点心》
《做面包·变料理》
《我爱吃蔬菜》
《饼干零失败》
《1×4料理巧手变》
《全营养鲜果汁》
《1锅3菜快速料理》
《无油烟微波料理》

新手笔记本

做饼干前的准备工作如果齐全的话，在制作中就会非常顺利，成功的几率当然也高。因此，书中的每道食谱都将“准备”工作在做法的一开始就先列出，例如，奶油回软、面粉过筛、烤箱预热等，在材料称量好之后就“准备”工作开始操作，以免这些需要时间的工作打断了后续制作过程的进行！

- ★为使每个步骤进展顺利，请先将做法的“技巧图解”与“诀窍”仔细阅读，以免手忙脚乱。
- ★您需要一个足够的制作空间，将器具及称量好的材料放在随手可及的地方。
- ★器具要准备齐全，不要一边做一边找东西。
- ★器具要干净干燥，材料要准确称量，不要有“大概就可以了”的心态，否则易失败喔！
- ★书中配方全部使用克为单位，是为了让您操作方便，因此，最好准备一个可称量至1克的电子秤。



本书使用说明

本书每一道饼干食谱均分为**2部分**：

第1部分

含有**饼干名称、成品图、烘焙温度、时间、成品分量、材料、做法**7个内容，其中做法是以简单扼要的方式列出制作过程，方便读者简洁记忆每一个重要环节。



第2部分

“**技巧图解**”为做法的详细分解步骤图，均以图文对照方式呈现，并以“**诀窍**”详细说明此步骤应注意的相关知识，建议读者在实际制作之前，先仔细阅读此单元内容。



此外，我们也对不同的**饼干所需要的器具或材料**进行特别介绍，让读者迅速了解和体会该器具或材料的用途和使用方法，以循序渐进的方式引导读者认识更多的烘焙器具和材料。



本书的饼干共分为八大类，如果您是第一次制作饼干，建议您先从**每一大类的第一道饼干**开始制作（尤其是第一类的第一道饼干）。我们会对每一大类的**第一道饼干**作最仔细的制作说明，让您轻松掌握该大类的制作技巧，达到事半功倍的效果。

2..... 作者简介·新手笔记本

3..... 本书使用说明

烘焙新手 抢先看

10..... 烘焙饼干的器具——必备器具

12..... 必备器具的基础使用方法

13..... 制作饼干的4种基本材料介绍



不需要使用鸡蛋 制作出的饼干

-  16..... 可可雪球+月牙饼
-  22..... 姜饼
-  26..... 红枣麦芽脆饼
-  30..... 双色小西饼
-  34..... 肉桂红茶奶酥
-  37..... 玄米茶月牙饼
-  40..... 蜂蜜金橘饼干

不需要使用低筋面粉 制作出的饼干

-  44..... 核桃小馅饼
-  48..... 柚子茶椰香小馅饼
+橙香橘饼小馅饼
-  52..... 无花果小馅饼





只需要使用**蛋白和细砂糖** 制作出的饼干

-  **56** 蛋白糖霜饼
-  **60** 椰子球
-  **62** 乌龙茶椰子球
-  **64** 可可蛋白饼+绿茶蛋白饼
-  **66** 马卡龙



分离蛋液， **只取蛋白**制作出的饼干



-  **72** 可丽饼+雪茄饼
-  **76** 猫舌饼
-  **79** 酒香奶酪夹心饼
-  **82** 焦糖咖啡可丽饼
-  **85** 白芝麻抹茶瓦片
-  **88** 杏仁瓦片



分离蛋液， 只取蛋黄制作出的饼干

- | | | | |
|---|-------------------|---|------------------|
|  | 92.....巧克力杏仁酥片 |  | 106.....青葱咖喱饼干 |
|  | 96.....加雷特酥饼+果酱酥饼 |  | 108.....伯爵奶茶饼干 |
|  | 99.....黑枣蜜饯夹心酥饼 |  | 111.....夏威夷果仁沙布列 |
|  | 103.....洛神酥饼 | | |

使用 4种主要材料 制作的饼干

- | | | | |
|--|--------------------------|---|-----------------|
|  | 116.....焦糖杏仁酥片 |  | 142.....海苔肉松咸饼 |
|  | 120.....布朗尼 |  | 145.....红椒奶酪饼干棒 |
|  | 124.....雪藏小西饼 |  | 148.....咖啡雪藏饼干 |
|  | 128.....巧克力奇普 |  | 151.....橘皮糖霜饼 |
|  | 129.....巧克力燕麦饼 |  | 154.....柠檬酸奶夹心饼 |
|  | 132.....意式可可坚果脆饼Biscotti |  | 156.....可可草莓酥饼 |
|  | 135.....杏仁茶桂圆脆饼Biscotti |  | 159.....迷迭香饼干 |
|  | 138.....蜜桃烤饼 |  | 162.....红糖松子奇普 |
|  | 140.....花生酱饼干 | | |



利用 **起酥面团** 制作出的饼干

166.....起酥面团的制作

170.....叶子派

172.....蝴蝶酥

174.....花生芝麻糖饼干棒

176.....朗姆葡萄千层派



现成材料 让饼干 再升级

180.....果酱夹心饼

182.....葡萄干巧克力饼

184.....棉花糖谷片饼

186.....牛力

189.....五彩巧克力脆饼

189.....综合果饼干棒





烘焙新手

- 👉 想要烘焙出好吃又好看的饼干，建立正确的观念与完成事前的准备工作可是入门的第一步喔！
- 👉 首先，您必须将烘焙饼干所必须使用到的器具备齐，这些器具不仅在制作饼干时会用到，日后制作其他点心时也必然会使用到，因此，我们将必须购买的器具列在“烘焙饼干的器具——必备器具”单元中。
- 👉 有了基本烘焙器具后，就要有正确的使用方法，我们将这些必要的小方法列在“必备器具的基础使用方法”单元中。
- 👉 最后，让您清楚了解制作饼干最基本的4种材料特性，我们列在“制作饼干的4种基本材料介绍”单元中，借由这4种基本材料的组合变化，可制作出各种不同口味的饼干。



抢先看





烘焙饼干的器具—— 必备器具

电子秤

分为传统磅秤与电子秤两种，多用来称取分量较多的固体材料，建议购买可归零的电子秤，它不仅可称量1~2克的小分量，也较精准，而且可避免传统磅秤因使用时间过久而不准的情况，同时其最小刻度为5克，称量时也不准确。



量匙 + 量杯

◎ **量匙**：用于称量较少分量的粉状固体材料或少量液体材料，分别为1大匙(15毫升)、1小匙(5毫升)、1/2小匙、1/4小匙。

◎ **量杯**：用于称量液体材料，以毫升为计量单位，有玻璃、塑料、压力克、不锈钢等材质，建议使用透明的玻璃量杯，较不容易因视觉产生误差，也能称量温度较高的液体，但因重量较重，操作时要小心。



平烤盘 + 凉架

◎ **平烤盘**：为长方形黑铁烤盘，一般用来烤没有模型盛装的产品，通常会铺上不粘布或烘焙用纸使用。

◎ **凉架**：用来放置烤好的饼干，使饼干周围的空气流通顺畅，让饼干可以风干冷却，有大、小、方、圆及钢线多少之分，也可使用铁制蒸架代替。



调理盆

搅拌混合材料时使用的，有不锈钢及玻璃两种材质，不锈钢材质较耐用，建议准备大小不同的2个，方便部分材料需隔水加热融化或搅拌时使用。选购时要挑选深度较深的较易操作。



打蛋器 + 手提搅拌机

◎ **打蛋器**：用来打匀少量材料与混拌材料，以钢圈条数多的较省力。

◎ **手提搅拌机**：即为电动打蛋器，分为手提式和台式，用来打发蛋白或鲜奶油。



刮刀 + 木勺

橡皮刮刀可将钢盆里的材料刮取干净，多用于混合搅拌面糊材料或抹平已装模的面糊表面，使饼干装馅面平整。若需搅拌较热材料，建议使用扁平木勺。

