

简易家庭 面包制作

十大类名店人气面包完整配方不藏秘

王志雄 游纯雄 著

软式面包、硬式面包、
甜面包、调理面包、
丹麦可颂面包、多拿滋面包、
花旗面包、造型面包、
其他种类面包、披萨……



辽宁科学技术出版社



《曾美子教你第一次做面包》

曾美子◎著

定价：39.8元

成功教授过无数学生开店创业的曾美子老师，在本书中以初学者的角度，为读者介绍最好吃、最受欢迎和最容易成功上手的面包配方。书中介绍了40多款特色面包的制作方法，包括软式餐用面包、欧系硬式面包、调理面包、天然酵母面包和特别面包等。每道食谱皆标明“工作顺序”，读者可充分了解面包制作流程，按部就班做不会手忙脚乱；每道食谱都有详细的步骤图及说明文字，按图操作就可成功做出好吃的面包；清楚介绍各种做面包的材料及各式面包发酵法，是初学者最安心的面包食谱。



《中式点心DIY》

沈鸿典◎著

定价：32元

本书从常用烘焙工具和基本材料开始介绍，每道食谱均有基本面团制作流程图解，烘焙新手也可看图操作演练。食谱包含台式月饼、凤黄酥、蛋黄酥、烧卖、咖喱饺、花卷、老婆饼、蟹壳黄、马来糕、叉烧饼、喜饼、葱肉饼等数十道精彩中式点心，搭配重点步骤图解，简单易懂。另外，还收录了绿豆沙和红豆沙常用馅料做法，方便实用。不论是喜爱DIY的烘焙爱好者或想以中式点心小本创业的个人，本书皆能满足需求。读者可以借本书体验历久弥新的传统好滋味。



《西点蛋糕DIY》

王志雄 游纯雄◎著

定价：32元

本书作者为拥有多年西点制作经验的高级西点蛋糕技师，书中内容专业全面，包含饼干类、面糊类、乳沫类、戚风类、装饰类、小蛋糕类、塔类、派类、点心类和慕斯10大类，共60多个品种的制作方法。详细介绍了制作西点所用到的基本工具与材料，以及一些基本技法，让初学者也能轻松入门。只要读者能够按照书中的方法一步一步地做下去，一定能制作出大师傅级的西点蛋糕来。现在就照着食谱，开始烘焙的第一步吧。

品味健康生活 17

简易家庭 面包制作

十大类名店人气面包完整配方不藏秘

王志雄 游纯雄 著



辽宁科学技术出版社

· 沈 阳 ·

目 · 录

作者简介…4

作者序…5

基础篇

材料介绍…6

器具介绍…8

注意事项…11

简易挤花袋的制作方法…12

失败原因与注意事项…12

面团的基本做法…14



硬式面包

法国棒…30

法国橄榄面包…32

法国长条面包…34

杂粮面包…36

杂粮葡萄面包…37

胚芽调理面包…38

胚芽菠萝面包…39

胚芽椰子面包…40



软式面包

白吐司…16

奶油卷…18

葡萄吐司…20

吐司蛋三明治…22

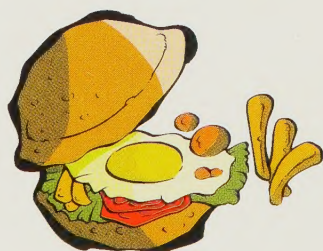
菠菜葡萄吐司…23

菠菜芝麻面包…24

全麦面包…25

全麦玉米面包…26

全麦培根面包…28



甜面包

卡士达面包…42

奶油餐包…44

红豆面包…45

红豆卷面包…46

菠萝面包…48

菠萝夹心面包…50

蓝莓面包…52



奶露面包…54

芋泥面包…56

墨西哥面包…58

起酥派…60

奶松起酥面包…62

奶松面包…64

三色面包…66





调理面包

杏仁吉士卷…67
牛肉面包…68
吉士条…70
培根面包…72
梅花热狗面包…74
火腿鲔鱼面包…76
大亨汉堡…78
汉堡…80
沙拉肉松面包…82
椰子沙拉面包…84
吉士沙拉面包…86
牛肉葱花卷…88

丹麦可颂面包

可颂调理面包…90
牛角面包…93
丹麦水果面包…94



多拿滋面包

甜甜圈…96
沙拉船…98
酸菜面包…100
热狗面包…101
咖喱面包…102

花旗面包

肉松卷…104
面包寿司卷…106

造型面包

猪头、鱼面包…107
虾、蟹面包…110



其他种类面包

蜜饯卷面包…112
水果面包…114
咖啡菠萝面包…115
咖啡葡萄面包…116
巧克力芝麻面包…118
巧克力椰子面包…120
蜜饯墨西哥面包…122

披萨

青椒牛肉披萨…123
海鲜总汇披萨…124
鲜虾菠萝披萨…126
鸡肉蘑菇披萨…127

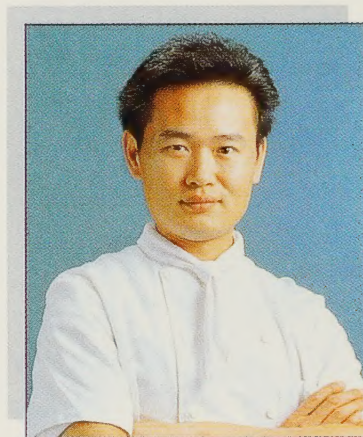


作·者·简·介



王志雄

- 经历
金叶蛋糕技师
圣玛莉面包技师
绿湾面包西点组长
- 现职
顶好面包西点蛋糕店店长



游纯雄

- 经历
金蛋糕西点技师
顶好面包蛋糕店技师
- 现职
金蛋糕厂长



十·大·单·元·简·介

软式面包



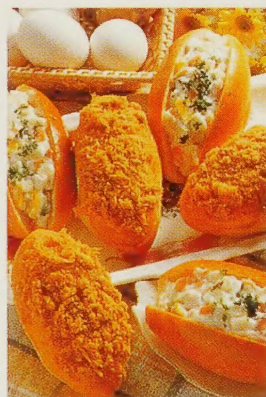
硬式面包



甜面包



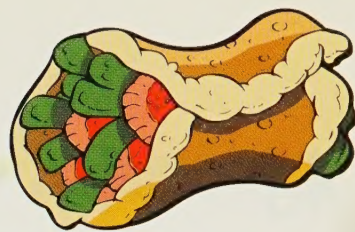
调理面包



丹麦可颂面包



作·者·序



由于时代的快速变迁，社会的繁荣与进步使人们的生活过得极为便利与舒适，但也正因为如此，在享受现代化的生活之余，我们也渐渐失去了以往与家人一起动手做糕饼和点心时，那种辛勤劳动后享受成果的喜悦与成就感。

近年来，人们越发感触，虽然生活越来越便利，但心灵却越来越空虚。于是开始出现了所谓“自己动手做”（DIY）系列产品，为现代人提供打发时间或增添生活乐趣的良药或秘方。

“DIY”类书籍就是应这种情况而出现的温馨产品之一，诸如插花、手工艺和菜谱等。但是面包和糕点的示范书籍却少之又少，笔者有感于此，于是与多年好友游纯雄先生，共同研究推出这本《大师傅教你做美味面包》，希望此书可以提供给喜欢自己动手做的读者一个享受热腾腾面包的机会。

本书所制作的面包全部由简易的烘烤设备及一般市面容易取得的材料制作而成，详尽的说明与做法介绍，绝对可以让读者仅凭此书就能与家人和朋友共同研究，并且动手制作西点面包。

您不妨现在就试试看，享受自己动手做出来的面包、糕饼和点心，看看与大师傅做出来的有何不同。只要熟记本书的指导要领，实际操作几次，很快你也可以成为烘焙高手。

王志雄·游纯雄 谨序

多拿滋面包



花旗面包



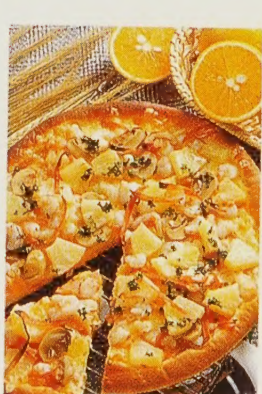
造型面包



其他种类面包



披 萨



基础篇

材 · 料 · 介 · 绍



1 高筋面粉
筋性较强，一般用于面包制作。



2 低筋面粉
筋性较弱，一般用于糕饼制作，也可与面包相互搭配使用。



3 全麦面粉
主要用于面包制作，含有丰富的食物纤维和维生素B族，既营养又健康。



4 绿豆粉
绿豆粉可单独食用或加入面包制作材料中，营养丰富。



5 黑豆粉
黑豆粉可单独食用或加入面包制作材料中，既营养又健康。



6 面包粉
用于油炸面包，可增加香酥的风味。



7 粉状干酵母
用于面包发酵，有干性与湿性两种，一般在超市中可买到干性的。



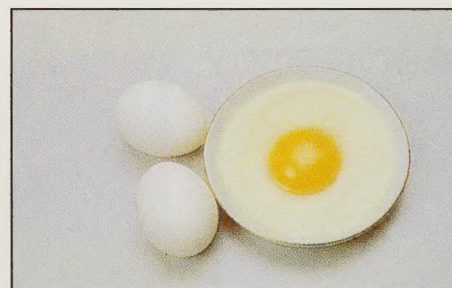
8 奶粉、鲜奶
可灵活地用于面包中，以增加食品风味。



9 细砂糖
制作食品的主要材料之一。



10 高级精盐
调味的作料。



11 鸡蛋
可灵活地用于面包或其他食品中，是制作食品的主要材料。每个重约50克。



12 奶油
制作食品的主要材料之一。



13 人造奶油
乳化油，熔化温度较高，使用方便，有多种用途。



14 白芝麻、黑芝麻
装饰与调味的材料。



15 小米、麦片、燕麦
干燥的杂粮，可用于制作或装饰面包。



16 杏仁片、葡萄干、杏仁颗粒
干燥的干果，用来调味与装饰均可。



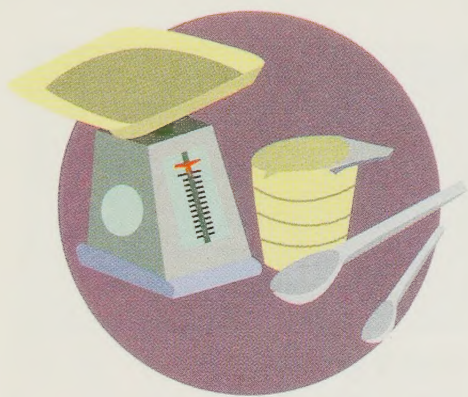
17 花生粉、椰子粉、核桃
干燥并研磨成粉末的干果，用于调味或装饰。



18 番茄酱、意大利面酱
调味用，做披萨时需用到番茄糊，市面上不容易买到，可用意大利面酱代替，风味也不错。



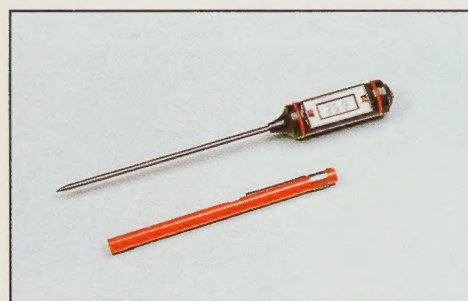
器·具·介·绍



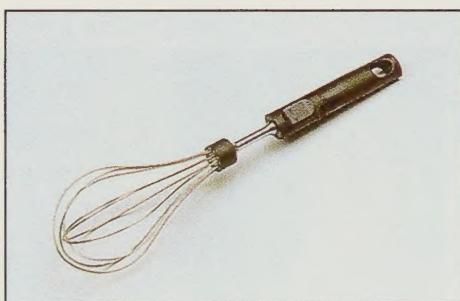
①毛刷
用来涂刷蛋、酱料和奶油等。



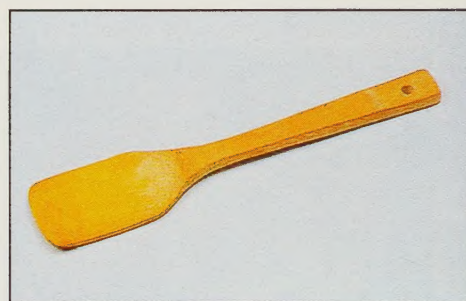
②塑料刮刀
用来刮起盆内的糊状材料，相当方便。



③温度计
用来测量水温或面团温度。



④打蛋器
用来搅拌液态材料，如蛋和糖水等。



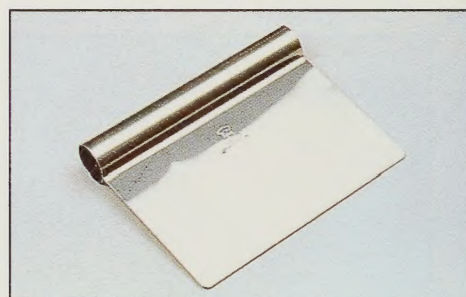
⑤木勺
用来搅拌较干的或糊状的材料，如面糊和馅料等。



⑥擀面杖
面包整形不可或缺的器具，具有整形及使面团排气的用途。



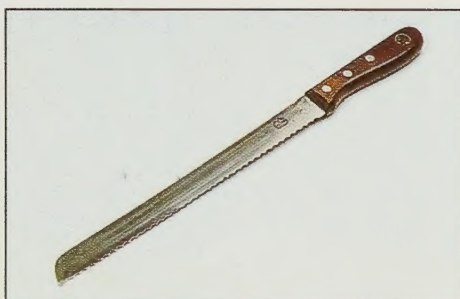
⑦抹刀、包馅匙
用来涂抹奶油及包馅料。



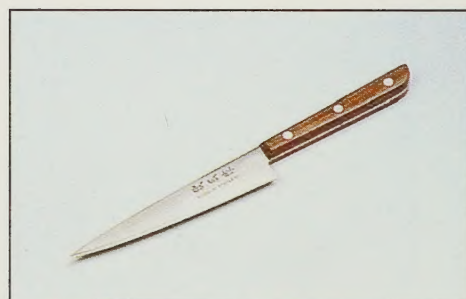
⑧切割刀
分割面团时使用。



⑨滚轮刀
分割面团时使用，一般用于分割大面积且较薄的面团。



⑩锯齿刀
用来切割面包与蛋糕。

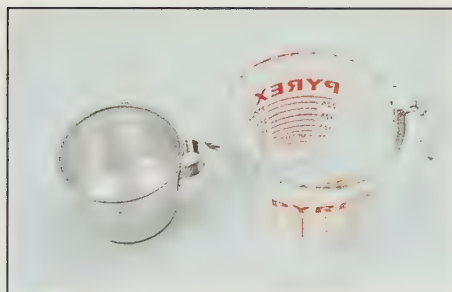


⑪小刀
用于面包表面切割或切口。



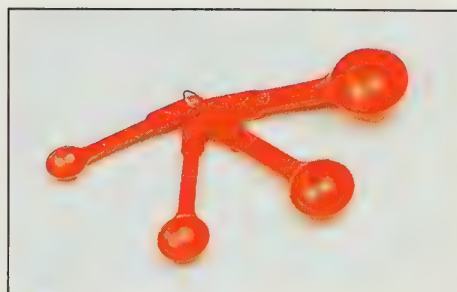
12 塑料刮刀

用于面团的分割和整形，刮除工作台上的面团或面糊。



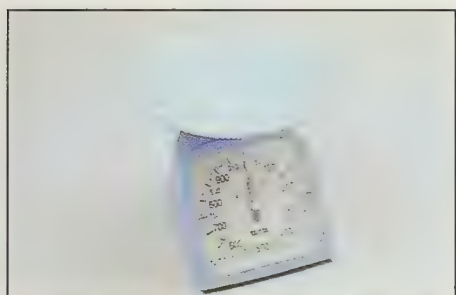
13 大小量杯

量取液态材料的量器，使用相当方便。



14 量匙

取用较少量干性材料的量器。



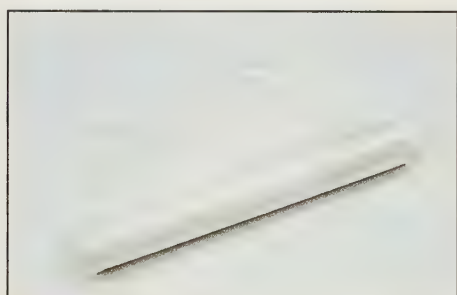
15 弹簧秤

用来准确地称量材料及面团分割后的重量。



16 喷雾器

材料表面干燥时均匀地喷洒些水分，可保持适当的湿度。



17 保鲜膜

用来覆盖面团，可防止水分及热量的蒸发。



18 粉筛

用来过滤粉状材料，可将硬块或杂质筛出。



19 挤花袋、挤花纸

填充配料，用于表面装饰或挤花饰。



20 耐高温烤盘布

经过特殊处理，方便烘焙时使用，不是必备的材料。可在烤盘表面刷层薄油或用铁氟龙烤盘代替。



21 锡箔纸

可用来代替烤盘布，使烤盘保持清洁。



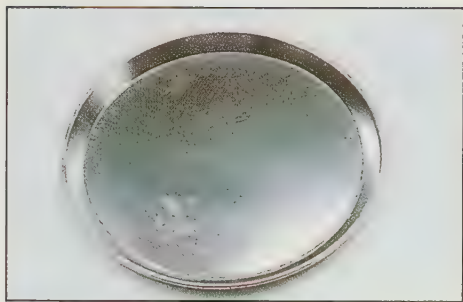
22 小钢模

用来装盛面团，送入烤箱烘焙。样式多，可按自己的喜好选择。



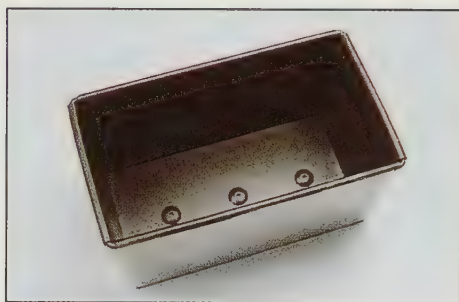
23 中空圆形模

可做出圆形的面包，也可用来制作蛋糕。



24 披萨盘

用于制作披萨，有多种尺寸。



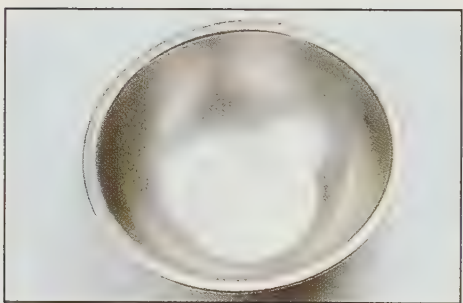
25 吐司模

一般吐司模在使用前需先刷上少许油，以防止粘模。图中为经过处理的吐司模，可防粘模，相当方便。



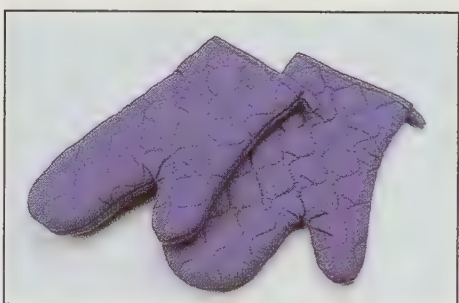
26 烤盘

有普通烤盘和经过处理的防粘烤盘。



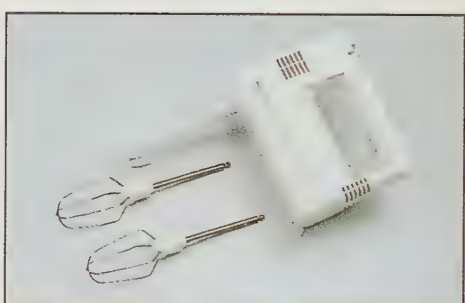
27 钢盆

常用于混合材料或搅拌面团，亦可作为容器，如发酵面团的容器，有多种尺寸。



28 耐热手套

烘烤时，烤炉和烤盘的温度都相当高，耐热手套可用来保护双手，防止烫伤。



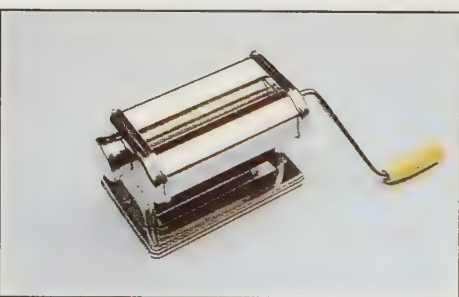
29 手握式搅拌器

用于搅拌与打发，液态或糊状皆适用，如蛋和馅料。可节省时间与力气。



30 台式搅拌器

用于搅拌与打发，丁形搅拌棒可用来搅拌面团，但请注意用量。过量时材料不但容易溢出，也容易损坏机器。

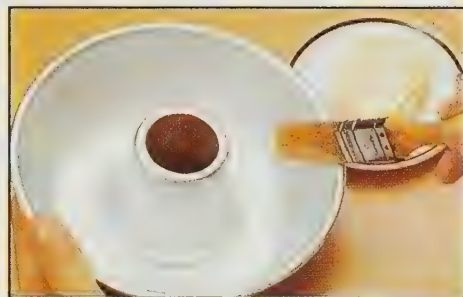


31 台式压面机

可处理较硬的面团，如造型面包、面条和馒头。



注·意·事·项



模具的处理

① 制作面包使用模具时，应先将模具均匀地涂上奶油。



② 在涂满奶油的模具上撒上一层薄薄的高筋面粉，分布均匀后，将多余的面粉倒出。



粉状材料的处理

粉状材料在使用前应先过筛，这样可避免搅拌面糊时凝成块状或有异物。



溶解酵母、糖及盐

在开始搅拌面粉前，应先将酵母、糖及盐加水溶解（天气较冷时应使用温水），然后再加入面粉中搅拌。



测量面团温度

在面团搅拌完成后，插入温度计测量温度，温度为26~28℃最合适，根据环境温度，可在水中加入温水或冰块，来调节面团温度。



捏合

无论是包馅或无馅的面团，在接合部分都要捏紧，而且需平放于烤盘上。



发酵

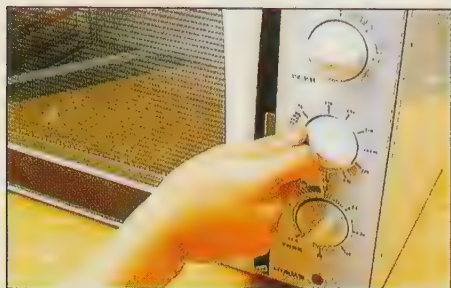
面团在搅拌完成后，放入钢盆或容器内，盖上湿毛巾或保鲜膜使其发酵。发酵共有两次：第一次为搅拌完成后、分割前，第二次为整形后、烘焙前。



喷水

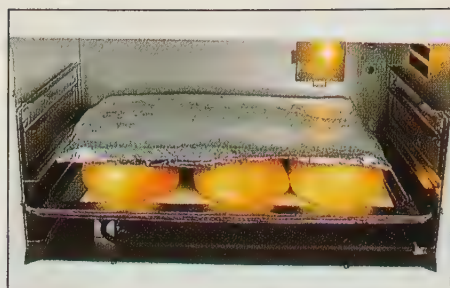
在面团制作过程中，如天气干燥，面团表面的水分会快速流失，造成面团表面干燥或粗糙。喷上适量的水分，即可补救上述情况。

简易挤花



预热烤箱

将烤箱温度设定在需要的指定温度，就像炒菜要热锅一样，烤出的面包才会好吃。预热时间应在面包整形后做第二次发酵时，即烤前20~30分钟，将烤箱设定到要烘烤的温度。



烤焙

当发现烤箱温度过高，面包快焦黑时，可用锡箔纸折成约烤盘大小，置于面包上方，即可延缓焦黑的程度。



① 将纸铺开，最长的一边朝外，右手抓着纸的尾端，由外向内卷起。

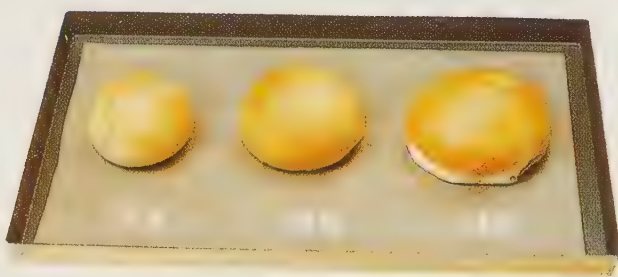
失败原因与注意事项



发酵不足、适当与过度的原因是什么？
答：发酵不足与过度的原因可能是温度不够或过高，也可能是时间太短或太长。在发酵过程中，温度与时间的控制非常重要。



为什么发酵的过程中，毛巾会与面团黏在一起？
答：主要原因可能是毛巾太湿，在发酵过程中，导致毛巾与面团黏在一起。也可能是发酵温度过高或发酵时间过长。

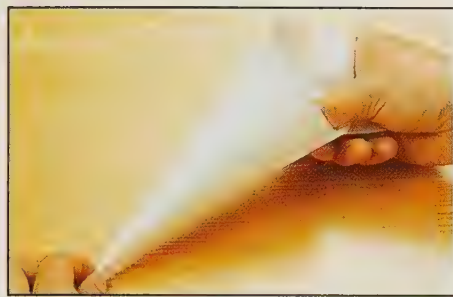


发酵不足、适当与过度的面团烤焙后有何不同？
答：发酵不足的面包烤出后会有颜色不均、大小不一的斑点；发酵适当的面包颜色会很均匀；发酵过度的面包则会产生较大的皱纹或塌陷。



面包烤焙后，组织里为什么会出现大洞？
答：发酵不足、适当与过度会造成不一样的结果。发酵不足时有的组织太密，有的太粗；发酵适当则组织较均匀；发酵过度则产生疏松状，口感也相当粗糙。

袋的制作方法



② 左手抓着卷起纸张的开口端。



③ 盛入奶油后，尾端可用折叠的方式结实地捏紧。

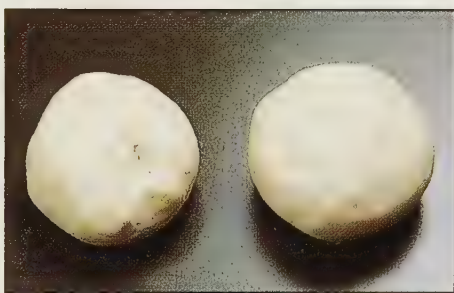


④ 根据需要，剪出大小不一的缺口。



为什么有馅的面包不经整形步骤，烤出的成品会产生中空状？

答：有馅的面包不经整形而只是简单地包成圆形，在烘烤时馅料会因加热而膨胀，水分也随之蒸发，出炉后温度降低，馅料的体积就会缩小，面包就会出现中空的情况。在制作时将面团稍微滚圆或压平，把多余的空气挤出，即可减少中空的情形出现。



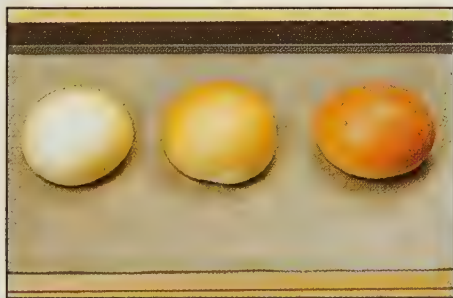
为什么烤出的成品会变形？

答：面团在整形时，需将接合处紧实地捏紧密合，然后将接合点的中心平放在烤盘上，没有接合或位置偏差，就会出现变形。



为什么烤出的成品会龟裂？

答：因整形后第二次发酵时，面团发酵不足而引起的。



如何烤出漂亮的面包？

答：本书详细列出了烘制漂亮面包的温度与时间，可供参考。但因烤箱品牌不同而有所差异，烘焙时可随时注意面包上色的变化，以作适当的调整。



为什么面包烤了很久，还是没变成金黄色？

答：可能是面团中少了糖或发酵过度了。

为什么面包会有酸味？

答：那是发酵过度造成的。过度发酵会使酵母将糖分解中和成酒精而产生酸味，所以务必细心观察温度与时间，否则您的心血就白费了。

面·团·的·基·本·做·法

【注意事项】

揉面时需50厘米长宽且平稳的工作台。

【准备器具】

钢盆、打蛋器、量杯、尺、木勺，湿毛巾

【准备材料】2条量

高筋面粉……………500克
细砂糖……………35克
盐……………10克
干酵母……………10克
奶油……………35克
蛋……………50克
水……………240毫升



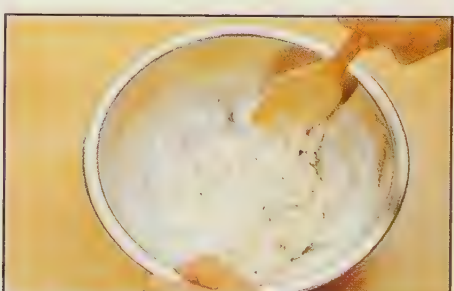
① 将蛋与水用搅拌器搅打均匀。



② 将细砂糖、盐和干酵母放入钢盆内，再将蛋水倒入并搅拌均匀。



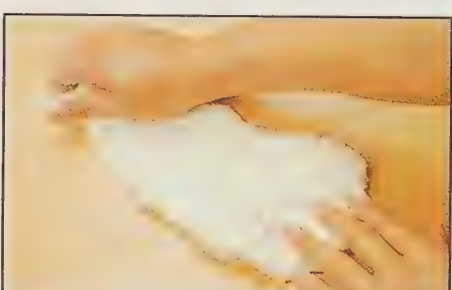
③ 将高筋面粉分三次倒入钢盆内，用木勺搅拌（洗干净的双手也很好用）。



④ 拌和时注意要将钢盆底部的面粉往上拌。



⑤ 用手将剩余的面粉揉拌均匀，至成团状。



⑥ 将面团移到工作台上，由内往外揉，直到没有硬块。



⑦ 加入奶油，奶油量多时可分2~3次加入。



⑧ 油脂揉匀后，仍然会有些黏手。



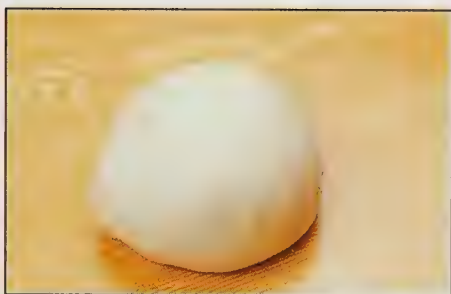
⑨ 将面团用手慢慢撑开，如果很快就破裂，表示尚未完成。



⑩ 可将面团由空中甩向工作台。甩面的动作可加速面团变黏。



⑪ 揉至面团细腻时，将面团撑开，应不易破裂且均匀，呈薄膜状。如欲加干果，如葡萄干及核桃等，此时即可加入。



⑫ 将面团滚圆，准备做第一次发酵。



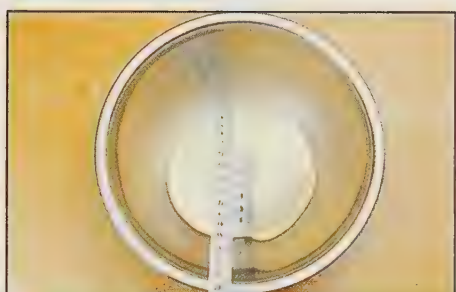
⑬ 将面团放入钢盆内，盖上湿毛巾或保鲜膜，这样可防止面团表面干裂。



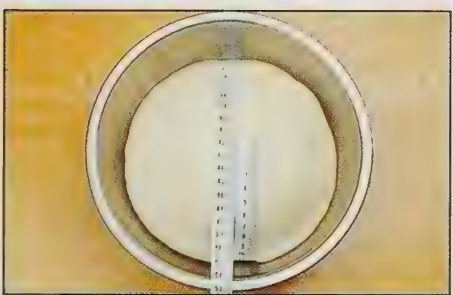
⑭ 发酵约40分钟（发酵时间与面团温度及室温有直接关系，温度高发酵快，反之发酵慢），辨识发酵与否，可用手指插入面团。



⑮ 已发酵的面团内含有空气，拔出手指后，会留下手指空隙。



⑯ 用尺量发酵前的面团，周长约为27厘米。



⑰ 用尺量发酵后的面团，周长约为41厘米。



⑱ 将已发酵的面团移至工作台上进行分割。



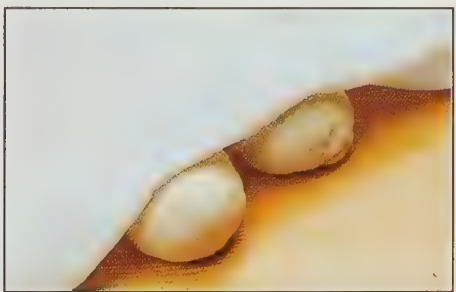
⑲ 分割后再次滚圆。



⑳ 由外向内将空气压出，直至表面有弹性，但不要弄破皮。



㉑ 将面团的捏合部位平放在工作台上，松弛5分钟。

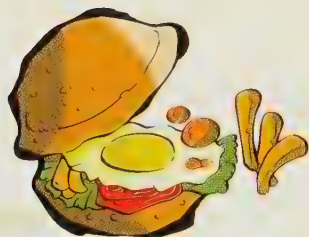


㉒ 松弛时别忘了盖上湿毛巾。完成松弛后即可进行整形。

软式面包



白·吐·司



【注意事项】

烘焙时温度相当高，注意防止烫伤。烘焙前30分钟请先预热烤炉。

【准备器具】

吐司模、擀面杖、刮板、湿毛巾、秤

【烘焙温度和时间】

230℃，约35分钟

【准备材料】 2条量

● 面团

高筋面粉……………500克

细砂糖……………35克

盐……………10克

干酵母……………10克

奶油……………35克

蛋……………50克

水……………240毫升



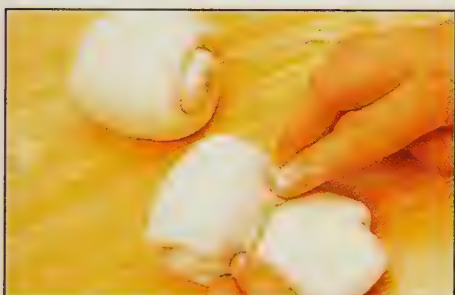
①制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成220克/个，再用擀面杖由中间向两边擀开。



②将擀开的面团由上而下滚成圆筒状。



③将圆筒状的面团擀开。



④由上而下将面团卷成团状。



⑤发酵前的参考图。将面团接合点朝下放入模具内。



⑥盖上湿毛巾，做第二次发酵。



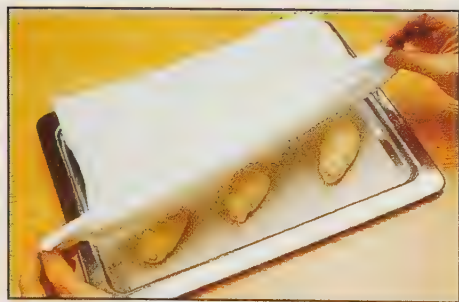
⑦发酵后烘焙前的参考图。大小约为模具的八分满。



⑧送入烤箱烘焙的情形。



⑨戴上耐热手套进行脱模。将吐司轻轻倒出，香喷喷的白吐司就出炉了。



❶ 将成形的面团放入烤盘内，注意面团前后左右的间隔约为一个面团宽，然后盖上湿毛巾。



❷ 底下准备另一只放入热水的烤盘，一起放入约 30°C 的烤箱中发酵。



❸ 第二次发酵前的参考图。面团约长5.5厘米，宽3厘米。

奶·油·卷



【注意事项】

烘焙时温度相当高，注意防止烫伤。烘焙前30分钟请先预热烤炉。

【准备器具】

擀面杖、刮板、湿毛巾、秤、毛刷、钢盆

【准备材料】 19个量

● 面团

高筋面粉……………500克
细砂糖……………35克
盐……………10克
干酵母……………10克
奶油……………35克
蛋……………50克
水……………250毫升

● 其他配料

蛋汁……………适量

【烘焙温度和时间】

190℃，约13分钟



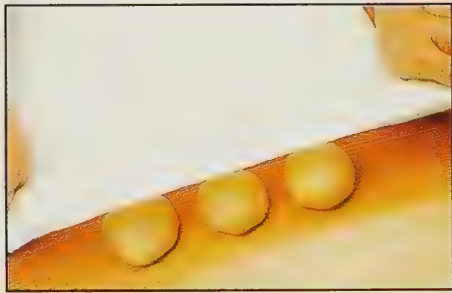
①制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团进行分割。



②将面团分割成50克 / 个。



③将面团滚圆。



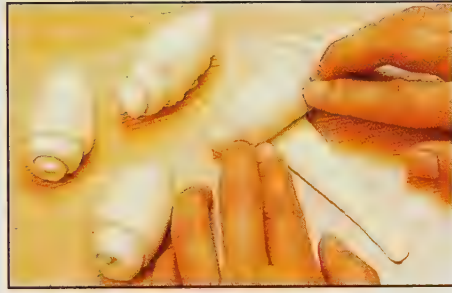
④盖上湿毛巾或保鲜膜松弛约5分钟。



⑤将面团来回搓成漏斗状。



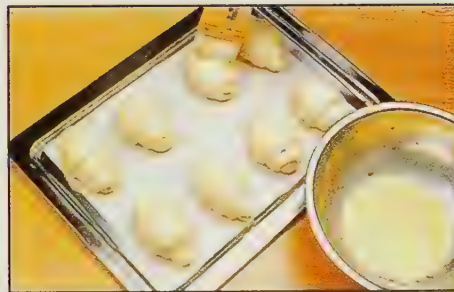
⑥将面团尾端轻轻拉起，由上而下擀平。



⑦将面团由上而下卷起。



⑧发酵后的比较图。面团约长7厘米，宽4厘米。



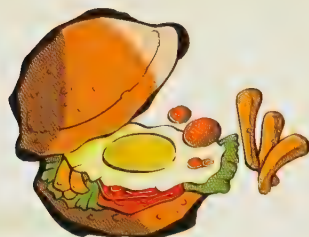
⑨将蛋汁打匀，用毛刷轻轻刷在面团上，即可送入烤箱烘焙。



⑩烘焙后的参考图。



葡·萄·吐·司



【注意事项】

制作前先将葡萄干用水浸泡，约10分钟。

【准备器具】

吐司模、擀面杖、滤网、钢盆

【准备材料】 2根量

● 面团

高筋面粉 500克
细砂糖 100克
盐 5克
干酵母 10克
奶油 40克
蛋 100克
鲜奶 220毫升

● 其他配料

葡萄干 适量

【烘焙温度和时间】

200℃，约35分钟



① 用滤网将葡萄干捞出。



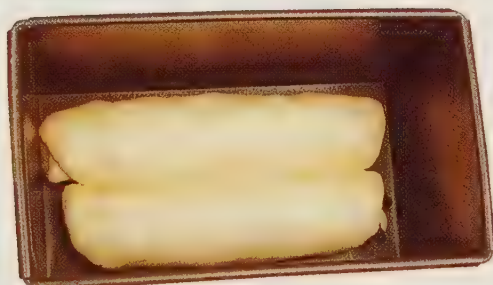
② 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。先将面团分割成240克 / 个，再用擀面杖将面团由中间向外擀开。



③ 在擀好的面片上均匀地撒上葡萄干。



④ 将面团由上而下卷起，接合点朝下放入吐司模中。



⑤ 发酵前的参考图。



⑥ 发酵后的比较图。面团大小约为模具的八分满，送入烤箱烘焙即可。



吐·司·蛋·三·明·治



【注意事项】

吐司烘烤后晾凉才可切成薄片。

【准备器具】

吐司模、擀面杖、刮板、湿毛巾、秤、锯齿刀

【准备材料】2条量白吐司

● **面团**/高筋面粉500克、细砂糖35克、盐10克、干酵母10克、奶油35克、蛋50克、水240毫升。

● **其他配料**/沙拉酱、火腿片、黄瓜片、乳酪片、蛋汁（将蛋加入适量盐后打散）各适量

【烘焙温度和时间】

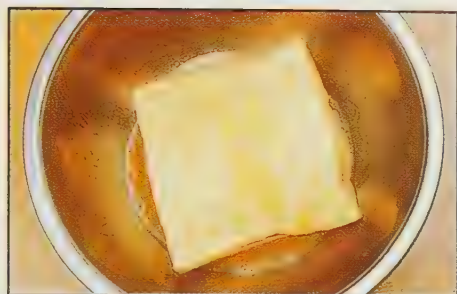
230℃，约35分钟



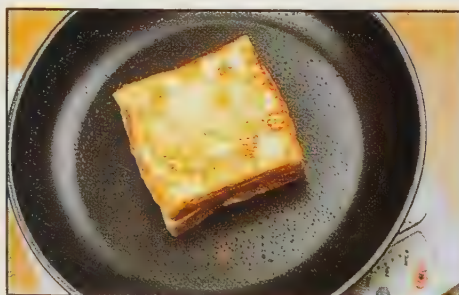
① 吐司做法请参照P17“白吐司”做法①~③，待吐司凉后切片，挤上沙拉酱。



② 铺上备妥的其他配料，每层皆挤上沙拉酱。



③ 将吐司片蘸蛋汁后，立即取出。



④ 放入已预热的平底锅里，煎至两面均呈金黄色。



⑤ 将吐司片对切，即成一道美味的三明治。

菠·菜·葡·萄·吐·司



【注意事项】

将菠菜先榨汁，葡萄干先用水浸泡约10分钟。

【准备器具】

擀面杖、滤网、钢盆、筛网

【准备材料】2条量

● **面团**/高筋面粉500克、细砂糖80克、盐8克、干酵母10克、奶油40克、菠菜汁300毫升

● **其他配料**/葡萄干适量

【烘焙温度和时间】

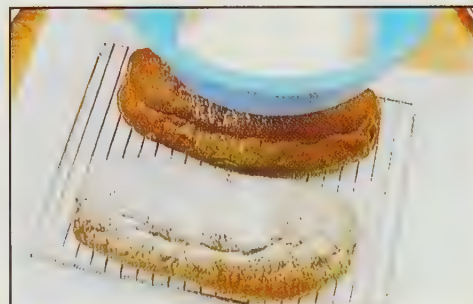
200℃，约35分钟



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成460克/个，再用擀面杖由中间向外擀开，并均匀地撒上葡萄干。



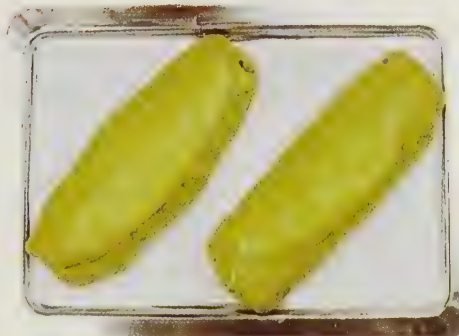
② 将面团由上而下卷起，接点朝上放入烤盘中。



③ 待面包凉后，用筛网在面包上撒些糖粉，让面包看起来更诱人。

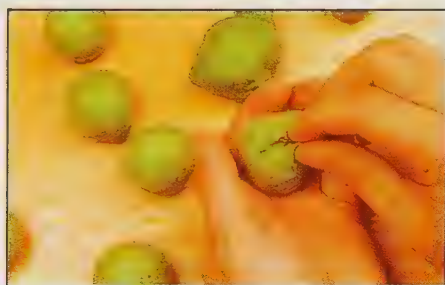


④ 发酵前的参考图。面团约长19厘米，宽7厘米。

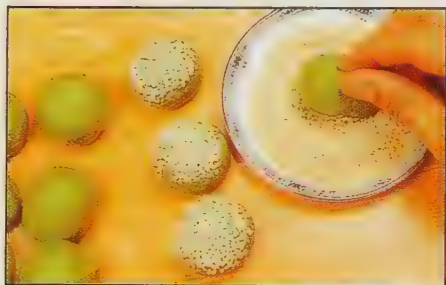


⑤ 发酵后的比较图。面团约长22厘米，宽9厘米，此时即可送入烤箱烘焙。

菠·菜·芝·麻·面·包



- ① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克/个，然后滚圆。

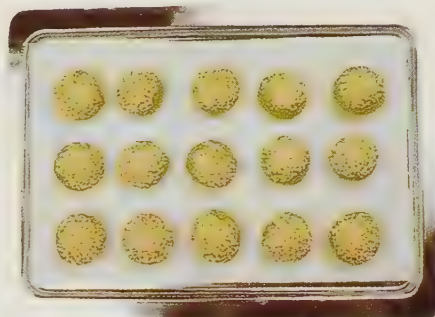


- ② 将面团蘸上白芝麻后放入烤盘中。

【注意事项】
将菠菜先榨汁。

【准备器具】喷水器

【烘焙温度和时间】
190℃，约13分钟



- ③ 发酵前的参考图。面团直径约3.5厘米。

【准备材料】18个量

● 面团/高筋面粉500克、细砂糖80克、盐8克、干酵母10克、奶油40克、菠菜汁300毫升

● 其他配料/白芝麻适量



- ④ 发酵后的比较图。面团直径约5厘米，此时即可送入烤箱烘焙。



全麦面包

【注意事项】

在二次发酵时需盖上干毛巾。

【准备器具】擀面杖、小刀

【准备材料】3.5条量

● 面团

高筋面粉	400克
全麦面粉	100克
细砂糖	40克
盐	10克
干酵母	10克
奶油	40克
蛋	50克
水	250毫升

【烘焙温度和时间】

190℃，约30分钟



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成250克 / 个，再用擀面杖由中间向外擀开。



② 将擀开的面团由上而下滚成橄榄状。



③ 准备好高筋面粉，然后捏住面团的接点处，将面团表面滚上面粉。



④ 用小刀将面团表面划出叶形纹路。



⑤ 发酵前的参考图。面团约长16厘米，宽5厘米。



⑥ 发酵后的比较图。面团约长19厘米，宽8厘米，此时即可送入烤箱烘焙。



全·麦·玉·米·面·包

【注意事项】

在包玉米时，表面应保留较多的面团，以防止馅料从表面漏出。

【准备器具】

毛刷、剪刀、挤花袋、杯模
(刷油撒粉待用)

【烘焙温度和时间】

200℃，约15分钟

【准备材料】 18个量

● 面团

高筋面粉····· 400克

全麦面粉····· 100克

细砂糖····· 40克



盐 10克
干酵母 10克
奶油 40克
蛋 50克
水 250毫升

● 其他配料

玉米 适量
沙拉酱 适量
蛋汁 适量



1 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，再将面团压平。



2 将准备好的玉米包起，注意接合部位应紧实地黏合。将接合部位朝下，放入杯模中。



3 发酵前的参考图。面团直径约6厘米。



4 发酵后的比较图。面团直径约7厘米。



5 用剪刀在面团上方剪一个小洞，深度可剪至玉米处。



6 轻轻地刷上蛋汁，注意不要让蛋汁流到模具内。

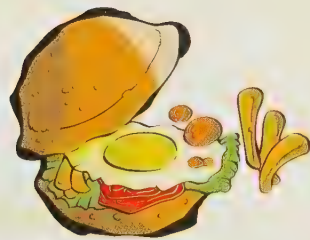


7 挤上沙拉酱，即可送入烤箱烘焙。





全·麦·培·根·面·包



【注意事项】

培根片如果太长，可剪开使用。

【准备器具】

毛刷、刮刀

【烘焙温度和时间】

200℃，约15分钟

【准备材料】 18个量

● 面团

高筋面粉 400克
全麦面粉 100克

细砂糖 40克
盐 10克
干酵母 10克
奶油 40克
蛋 50克
水 250毫升

● 其他配料

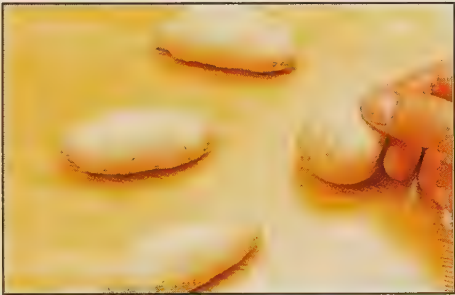
培根片 适量
沙拉酱 适量
香菜末 适量
蛋汁 适量



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个。



② 将擀开的面团由上而下滚成橄榄状。



③ 以接点为中心将面团对折。



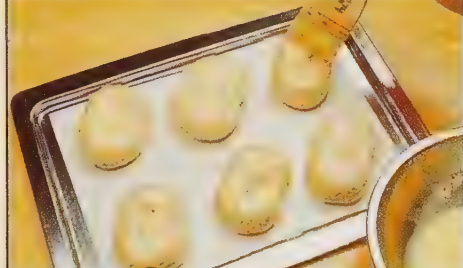
④ 约在面团的2/3处朝中间切下，从中展开后放入烤盘。



⑤ 发酵前的参考图。面团约长7厘米，宽4厘米。



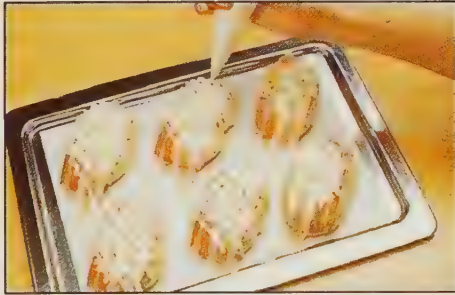
⑥ 发酵后的比较图。面团约长9厘米，宽6厘米。



⑦ 轻轻地刷上蛋汁。



⑧ 放上准备好的培根片。



⑨ 均匀地挤上沙拉酱。面团不要靠得太近，否则烘焙时不易熟。



⑩ 出炉时可在面包上加些香菜末，看起来更诱人食欲。

硬式面包



法·国·棒



【注意事项】

此做法面团较硬，所以需要比较稳固的工作台来揉面。

【准备器具】

擀面杖、小刀、毛刷、刮板、硬尺

【准备材料】 10条量

● 面团

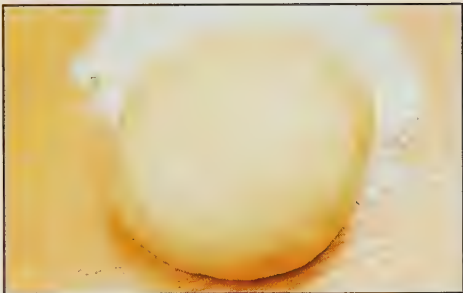
高筋面粉	100克
低筋面粉	200克
细砂糖	100克
盐	10克
泡打粉	5克
奶油	30克
蛋	80克
面团	200克

● 其他配料

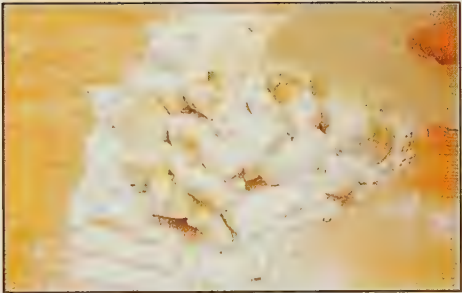
白芝麻	适量
黑芝麻	适量
蛋汁	适量

【烘焙温度和时间】

200℃，约12分钟



1 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。



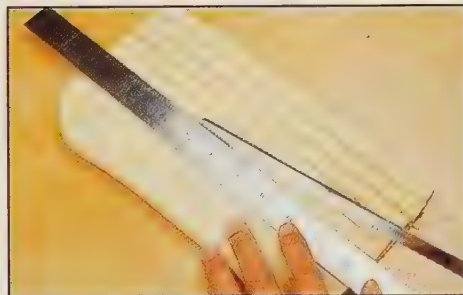
2 将面团切碎，与其他材料混合。揉面请参照P14的“面团的基本做法” 5～6。



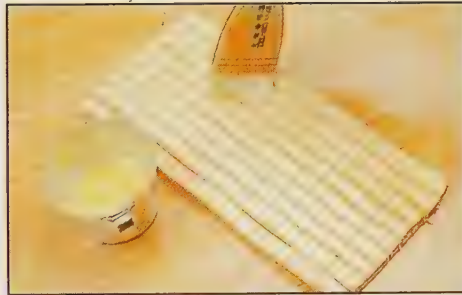
3 松弛约5分钟，即可进行整形。用擀面杖将面团由中间向外擀开。



4 擀至约烤盘大小，注意面团的厚薄应均匀。



5 将面团切成条状，约长25厘米，宽1.5厘米。



6 刷上蛋汁。



7 根据个人爱好均匀地撒上黑白芝麻，不需二次发酵即可准备烘焙。



8 送入烤箱烘焙即可。



法·国·橄·榄·面·包



【注意事项】法国橄榄面包在烘焙时需有蒸汽，表皮才会香脆。
可利用石头加热所产生的蒸汽。

【准备器具】小刀、抹刀、塑料刮刀、石头、量杯

【准备材料】12个量

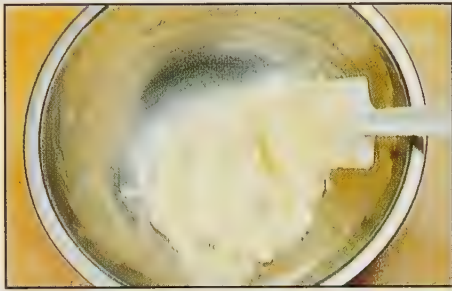
● **面团**/高筋面粉300克、低筋面粉200克、盐10克、干酵母10克、水230毫升

● **其他配料**/含盐奶油、蒜泥、香菜末各适量

【烘焙温度和时间】200℃，约15分钟



① 将含盐奶油、蒜泥及香菜末混合均匀，即为蒜泥奶油。



② 将准备材料依序拌匀（奶油需事先解冻至常温）。



③ 预热烤炉时，将石头也一起预热。



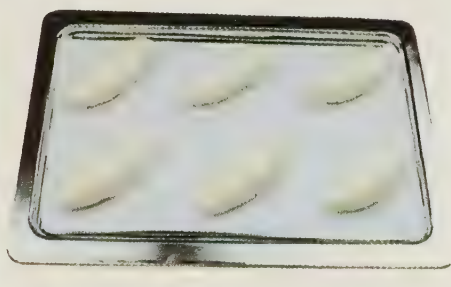
④ 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成60克/个，再把面团压平。



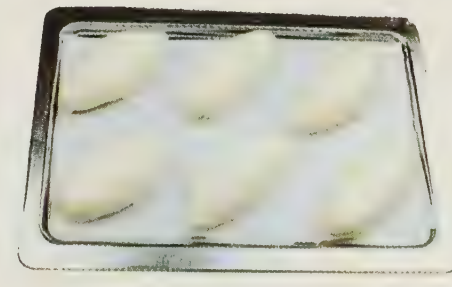
⑤ 将擀开的面团由上而下滚成橄榄状。



⑥ 把面团底部的接点捏合。



⑦ 发酵前的参考图。面团约长10厘米，宽4厘米。



⑧ 发酵后的比较图。面团约长11厘米，宽6厘米。



⑨ 用刀在面团表面的中间位置划一刀。



⑩ 烘焙前将预热好的石头加入30毫升热开水，再将面团送入烤箱烘焙。



⑪ 出炉时，将蒜泥奶油涂在面包表面即可。



法·国·长·条·面·包



【注意事项】

法国长条面包在烘焙时需有蒸汽，表皮才会香脆。可利用石头加热所产生的蒸汽。

【准备器具】

小刀、抹刀、擀面杖、石头、量杯

【烘焙温度和时间】

200℃，约20分钟

【准备材料】 7条量

● 面团

高筋面粉 300克
低筋面粉 200克
盐 10克
干酵母 10克
水 230毫升

● 其他配料

蒜泥奶油 适量
(做法参见P33①)



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成60克 / 个，再用擀面杖压平。



② 将擀开的面团由上而下卷起，滚成圆筒状。



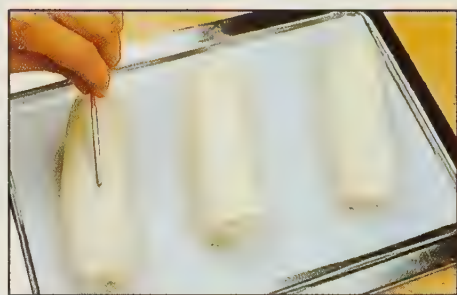
③ 将面团底部的接点捏合。



④ 发酵前的参考图。面团约长15厘米，宽4厘米。



⑤ 发酵后的比较图。面团约长16厘米，宽6厘米。



⑥ 用刀在面团表面中间位置划一刀，之后的操作请参照P33的“法国橄榄面包”⑩与⑪。

杂·粮·面·包



【注意事项】

杂粮粉可依个人喜好选择，黄豆粉或黑豆粉也可。

【准备器具】

喷水器

【准备器材】8个量

● **面团**/高筋面粉400克、杂粮粉100克、细砂糖40克、盐10克、干酵母10克、奶油30克、蛋50克、水200毫升。

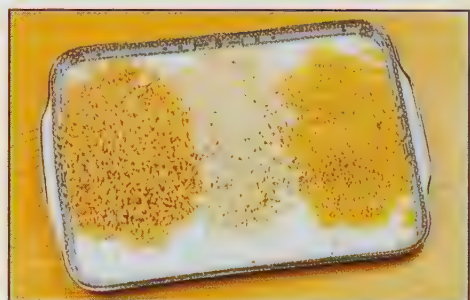
● **其他配料**/干燥杂粮适量（麦片、小米和燕麦皆可）

【烘焙温度和时间】

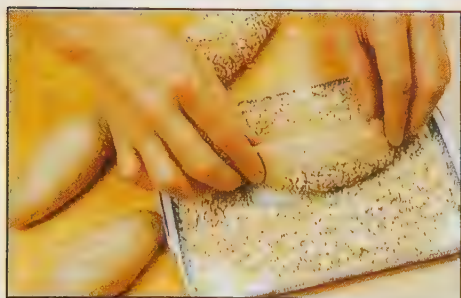
200℃，约16分钟



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成100克/个，再压平，然后由上而下滚成橄榄状。



② 将干燥杂粮装在盘中。



③ 将整形好的面团接点朝上，表面蘸上杂粮粉。



④ 发酵前的参考图。面团约长11厘米，宽5厘米。



⑤ 发酵后的比较图。面团约长13厘米，宽7厘米，此时即可送入烤箱烘焙。

杂粮葡萄面包

【注意事项】杂粮粉可依个人喜好选择，黄豆粉或黑豆粉也可。

【准备器具】小刀、擀面杖

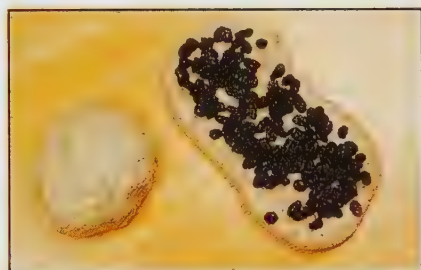
【准备材料】4个量

● 面团/高筋面粉400克、杂粮粉100克、细砂糖40克、盐10克、干酵母10克、奶油30克、蛋50克、水200毫升

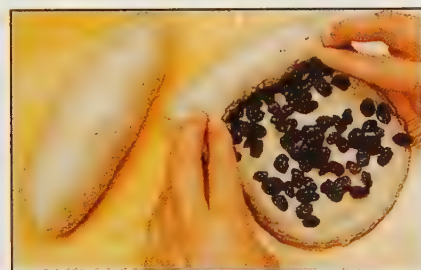
● 其他配料/葡萄干、杂粮粉各适量

【烘焙温度和时间】

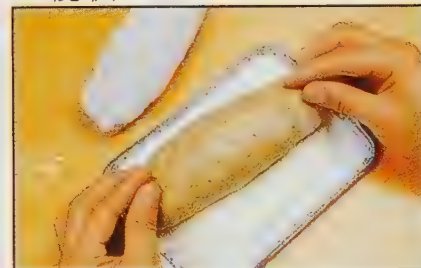
190℃，约24分钟



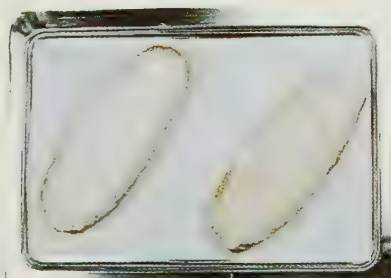
① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成200克/个，再压平，然后均匀地撒上葡萄干。



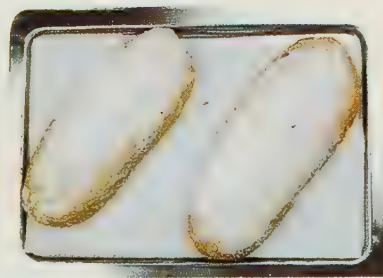
② 将面团由上而下滚成橄榄状。



③ 将整形好的面团接点朝上，表面蘸上杂粮粉。



④ 发酵前的参考图。面团约长19厘米，宽7厘米。



⑤ 发酵后的比较图。面团约长22厘米，宽9厘米。



⑥ 用刀在面团表面斜划上平行的三刀，即可送入烤箱烘焙。



胚·芽·调·理·面·包

【注意事项】胚芽粉可在杂粮店买到，如买的是生粉，用烤箱烤至呈金黄色即可。

【准备器具】小刀

【准备材料】8个量

● 面团

高筋面粉400克、胚芽面粉100克、细砂糖50克、盐10克、干酵母10克、奶油30克、水280毫升

● 其他配料

调理的材料可依个人喜好选择，如番茄酱、火腿、乳酪片和番茄片等

【烘焙温度和时间】

190℃，约15分钟



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成100克/个，然后滚圆。



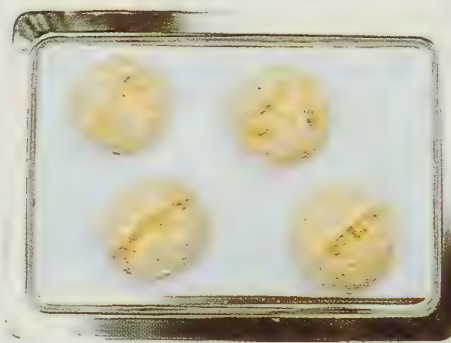
② 将整形好的面团接点朝上，表面蘸上胚芽粉。



③ 用刀在面团表面中间位置划一刀。



④ 发酵前的参考图。面团直径约为6厘米。



⑤ 发酵后的比较图。面团直径约为8厘米，送入烤箱烘焙。待面包凉后夹入其他配料即可。

胚·芽·菠·萝·面·包

【注意事项】

将菠萝片先对切成薄片，以免压垮面包。

【准备器具】刮刀、挤花袋

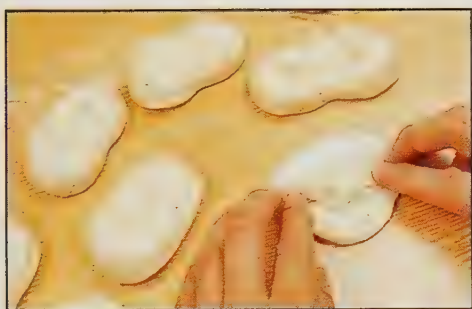
【准备材料】17个量

● **面团**/高筋面粉400克、胚芽面粉100克、细砂糖50克、盐10克、干酵母10克、奶油30克、水280毫升

● **其他配料**/沙拉酱、菠萝片、蛋汁各适量

【烘焙温度和时间】

200℃，约15分钟



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克/个，擀平后，由上往下卷起。



② 将面团接点朝内并对折，在中央1/2处切开。



③ 发酵前的参考图。面团约长7.5厘米，宽5.5厘米。



④ 发酵后的比较图。面团约长9.5厘米，宽7厘米。



⑤ 轻轻地刷上蛋汁并挤上沙拉酱，再铺上菠萝片，即可送入烤箱烘焙。





胚·芽·椰·子·面·包



【注意事项】

请先备妥椰子馅。包入馅料后整形时，不要太用力，以免椰子馅被挤出来。

【准备器具】

刮刀

【烘焙温度和时间】

200℃，约15分钟

【准备材料】 17个量

● **面团**/高筋面粉400克、胚芽面粉100克、细砂糖50克、盐10克、干酵母10克、奶油30克、水280毫升

● **椰子馅**/蛋100克、奶油80克、细砂糖100克、鲜奶100毫升、椰子粉180克

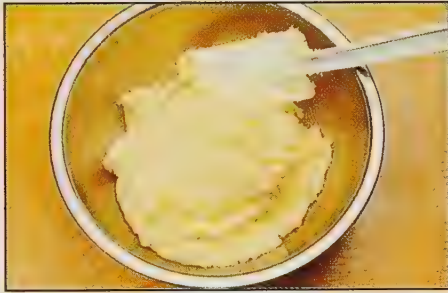
● **其他配料**/蛋汁适量



① 椰子馅的做法：将蛋、奶油和细砂糖混合拌匀。



② 加入椰子粉拌匀。



③ 再加入鲜奶拌匀，即成椰子馅。



④ 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克/个，再包入椰子馅。



⑤ 面团擀开后，接点朝内，将面团向内折成三角形。



⑥ 将面团对折，在中间切开。



⑦ 切开后，将另一端面团由内向外翻开。



⑧ 发酵前的参考图。面团约长9厘米，宽7厘米。



⑨ 发酵后的比较图。面团约长10厘米，宽8厘米。



⑩ 刷上蛋汁，再撒些杏仁片，送入烤箱烘焙即可。

甜面包



① 先制作卡士达酱，将鲜奶加热至100℃。

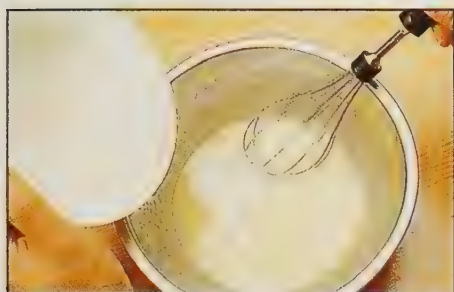
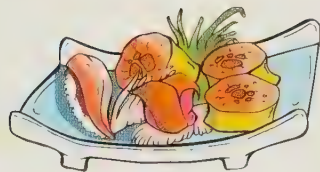


② 趁鲜奶加热时，将蛋与细砂糖拌和。



③ 将加热后的鲜奶倒入拌匀。

卡·士·达·面·包



④ 再将筛过的高筋面粉倒入。



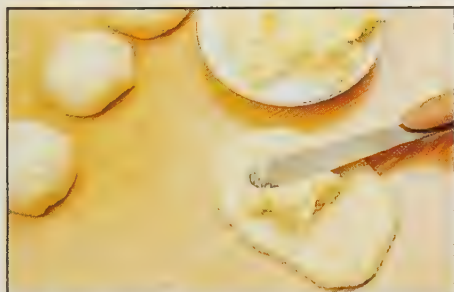
⑤ 继续用小火加热，并不时地搅拌锅底，防止锅底焦黑，搅至呈糊稠状为止。



⑥ 加入奶油拌匀，即成卡士达酱（待凉备用）。



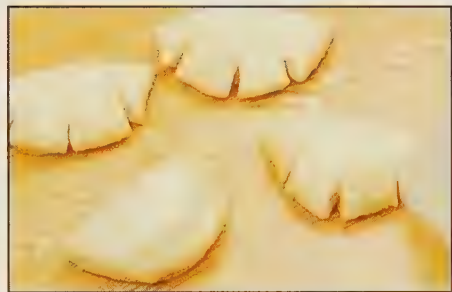
⑦ 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克/个，再用擀面杖将面团压平成椭圆形。



⑧ 将适量卡士达酱填入面团中间。



⑨ 将两端面团合起，并把面团捏合。



⑩ 用刮刀在面团接合部位均匀地切出三个缺口。



⑪ 发酵前的参考图。面团约长8厘米，宽5.5厘米。



⑫ 发酵后的比较图。面团约长9厘米，宽7厘米。



⑬ 轻轻地刷上蛋汁，送入烤箱烘焙即可。

【注意事项】

卡士达酱需先准备好，待凉后方可使用。

【准备器具】

毛刷、钢盆、打蛋器、擀面杖、抹刀、刮板

【准备材料】 19个量

● 面团

高筋面粉500克、细砂糖80克、盐5克、干酵母10克、奶油40克、蛋50克、水250毫升

● 卡士达酱

鲜奶500毫升、奶油20克、高筋面粉100克、细砂糖120克、蛋100克

● 其他配料

蛋汁适量

【烘焙温度和时间】

200℃，约13分钟



奶·油·餐·包

【注意事项】要切丁的奶油块应在奶油未融化前切好，并放入冰箱备用。



①制作面团请参照P43“卡士达面包”做法⑦，包入奶油块，注意底部接合部分需紧实地捏合。



②发酵前的参考图。面团直径约为3.5厘米。



③发酵后的比较图。面团直径约为5厘米。



④刷上蛋汁。



⑤在面团上撒上白芝麻，送入烤箱烘焙即可。

【准备器具】毛刷

【准备材料】19个量

●面团/高筋面粉500克、细砂糖100克、盐5克、干酵母10克、奶油40克、蛋50克、水250毫升

●其他配料/白芝麻、奶油块、蛋汁各适量

【烘焙温度和时间】

200℃，约14分钟

红·豆·面·包

【注意事项】

面团包馅时稍微压一下，将空气挤出。

【准备器具】毛刷、抹刀

【烘焙温度和时间】

200℃，约12分钟

【准备材料】18个量

● **面团**/高筋面粉500克、细砂糖70克、盐5克、干酵母10克、奶油40克、蛋50克、水250毫升

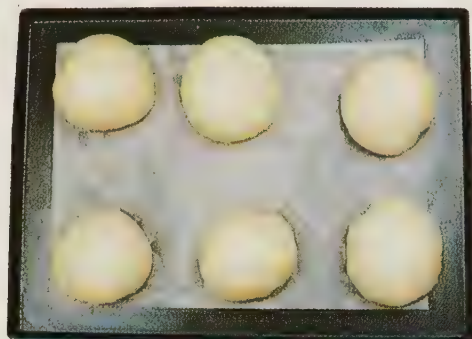
● **其他配料**/黑芝麻、红豆馅、蛋汁各适量



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克/个，再包入红豆馅。



② 发酵前的参考图。面团直径约为6厘米。



③ 发酵后的比较图。面团直径约为8厘米。

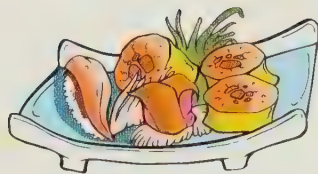


④ 刷上蛋汁，撒上黑芝麻，送入烤箱烘焙即可。





红·豆·卷·面·包



【注意事项】

红豆馅需事先备好。

【准备器具】

毛刷、擀面杖、抹刀、刮板、小刀

【准备材料】 18个量

● 面团

高筋面粉 500克
细砂糖 70克
盐 5克
干酵母 10克
奶油 30克
蛋 50克
水 250毫升

● 其他配料

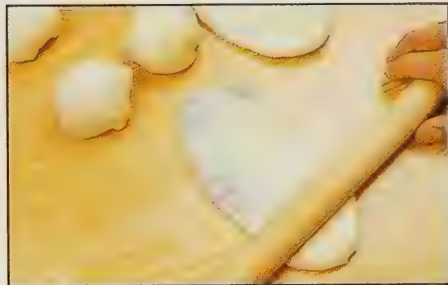
白芝麻 适量
红豆馅 适量

【烘焙温度和时间】

200℃，约13分钟



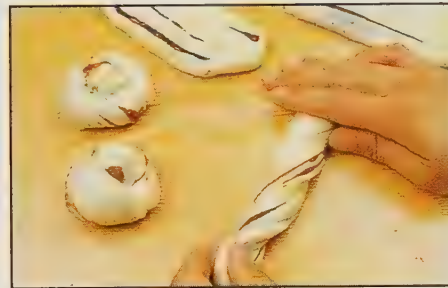
① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，再包入红豆馅。



② 全部包好之后，再将面团接点朝下擀开。注意不要太用力，不然馅会被挤出。



③ 用小刀轻轻地在表面划四刀左右。



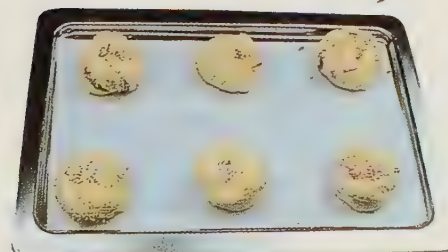
④ 抓住面团的两端，朝反方向旋转成麻花状。



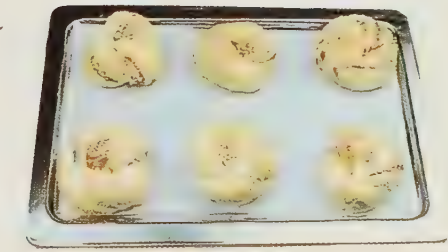
⑤ 打一个结。



⑥ 蘸上白芝麻。



⑦ 发酵前的参考图。面团直径约为6厘米。



⑧ 发酵后的比较图。面团直径约为8.5厘米，送入烤箱烘焙即可。



【注意事项】

菠萝皮需事先准备好。

【准备器具】

毛刷、钢盆、抹刀、刮板、塑料刮刀

【准备材料】 18个量

● **面团**/高筋面粉500克、细砂糖90克、盐5克、干酵母10克、奶油20克、蛋50克、水250毫升

● **菠萝皮**/奶油150克、高筋面粉

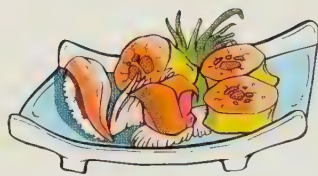
220克、糖粉100克、蛋50克

● **其他配料**/蛋汁适量

【烘焙温度和时间】

190℃，约16分钟

菠·萝·面·包



①先制作菠萝皮：将奶油融化。



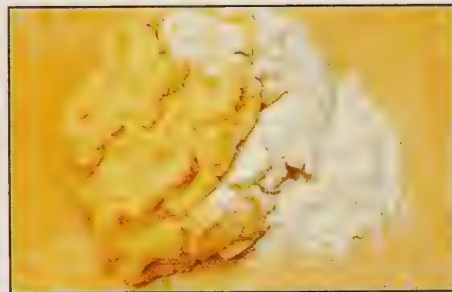
②加入糖粉。



③放入蛋拌匀。



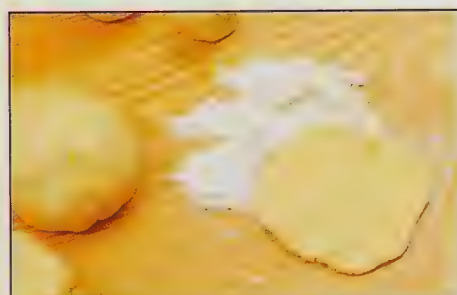
④加入70克高筋面粉拌和。



⑤将面团移至桌面揉和。



⑥将剩余的150克高筋面粉加入拌匀，分成约20克 / 个，即为菠萝皮。



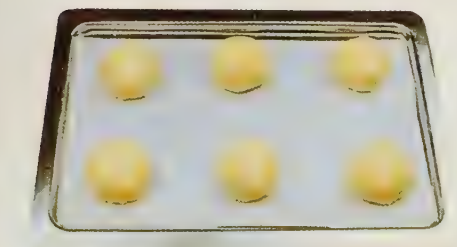
⑦制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，菠萝皮压平。



⑧在工作台上先撒些面粉，放上菠萝皮，再将面团压在上面。



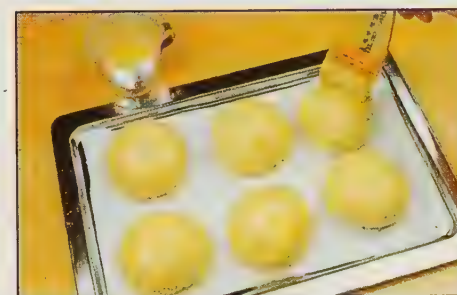
⑨用左手托起面团，右手将面团由外向内挤压，至菠萝皮覆盖约2/3的面团。



⑩发酵前的参考图。面团直径约为5.5厘米。



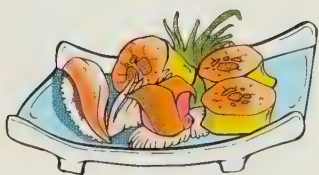
⑪发酵后的比较图。面团直径约为7厘米。



⑫刷上蛋汁，送入烤箱烘焙即可。



菠·萝·夹·心·面·包



【注意事项】
菠萝皮需先准备好待用。

【准备器具】
毛刷、钢盆、抹刀、刮板、塑料刮刀

【烘焙温度和时间】
190℃，约16分钟

【准备材料】 18个量
果酱或奶油、菠萝皮（做法请参照P49的“菠萝面包”**①~⑥**）
●面团
高筋面粉……………500克
细砂糖……………90克
盐……………5克
干酵母……………10克
奶油……………20克

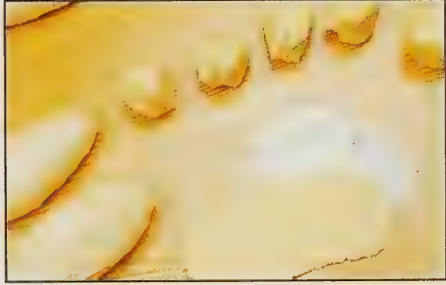
蛋……………50克
水……………250毫升
●菠萝皮
奶油……………150克
高筋面粉……………220克
糖粉……………100克
蛋……………50克
●其他配料
蛋汁……………适量
椰子粉……………适量



①制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，再由上而下滚成圆筒状。



②刷上少许水分，这样覆上菠萝皮时比较容易黏合。



③将菠萝皮压平。



④将菠萝皮覆盖在面团上，轻轻压一压。



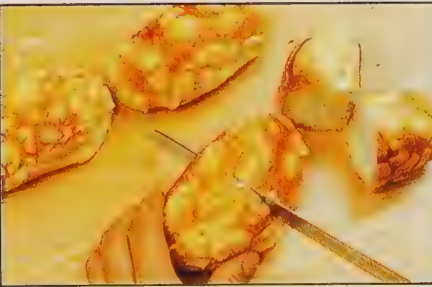
⑤发酵前的参考图。面团约长8厘米，宽4厘米。



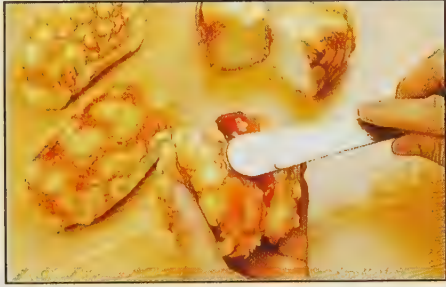
⑥发酵后的比较图。面团约长9厘米，宽5厘米。



⑦轻轻地刷上蛋汁，然后送入烤箱烘焙。



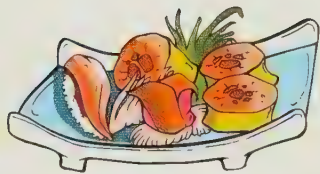
⑧烘焙好待凉后，将面包对切，但勿切断。



⑨抹上果酱或奶油，再撒上椰子粉就大功告成了。



蓝 · 莓 · 面 · 包



【注意事项】

蓝莓馅需先准备好，可在超市中买到。

【准备器具】

毛刷、抹刀、挤花袋

【烘焙温度和时间】

190℃，约18分钟

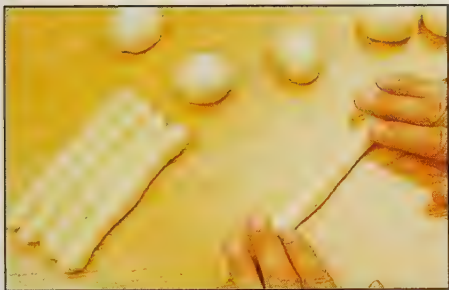
【准备材料】 19个量

● 面团

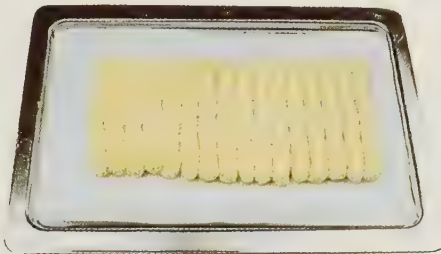
高筋面粉500克
细砂糖90克
盐5克
干酵母10克
奶油20克
蛋50克
水220毫升

● 其他配料

蛋汁 适量
糖霜 适量
(糖粉加入少许开水拌成糊状即成糖霜)



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，再由中间向外搓成长条状。



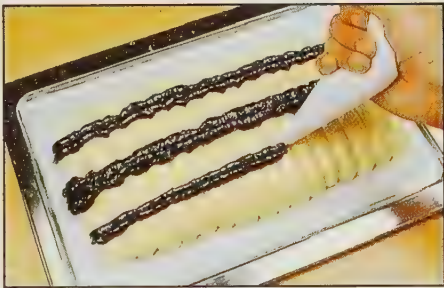
② 发酵前的参考图。面团约长28厘米，宽12厘米。



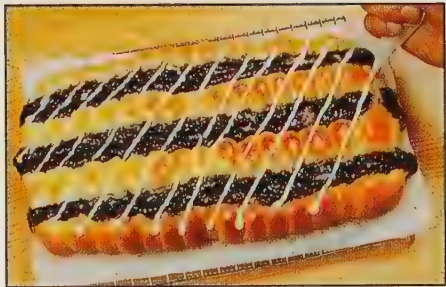
③ 发酵后的比较图。面团约长30厘米，宽13厘米。



④ 轻轻地刷上蛋汁。



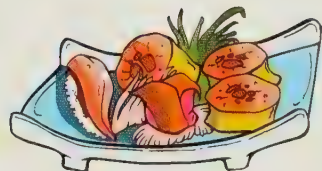
⑤ 挤上三排蓝莓酱，分量不要太多，否则面团会因此而塌陷。



⑥ 烘焙好待凉后，挤上糖霜，看起来非常诱人！



奶·露·面·包



【注意事项】

发泡奶油需先准备好。

【准备器具】

抹刀、挤花袋、手提式打蛋器、钢盆、筛网

【烘焙温度和时间】

190℃，约14分钟

【准备材料】 19个量

糖粉、奶油、卡士达酱（请参照P42、43“卡士达面包”做法①~⑥）各适量

●面团

高筋面粉····· 500克
细砂糖····· 90克
盐····· 5克
干酵母····· 10克
奶油····· 20克
蛋····· 50克
水····· 220毫升

●发泡奶油

奶油····· 400克
糖粉····· 120克

●卡士达酱

鲜奶····· 500毫升
奶油····· 20克
高筋面粉····· 100克
细砂糖····· 120克
蛋····· 100克



① 制作发泡奶油：将奶油和糖粉用打蛋器搅拌。



② 搅拌至比原奶油白，呈乳白色，而且体积增加约一倍为止。



③ 制作面团请参照P14、15的“面包的基本做法”。将面团分割成50克/个，再由上往下卷起，并搓成长条状。



④ 发酵前的参考图。面团约长9厘米，宽3厘米。



⑤ 发酵后的比较图。面团约长10厘米，宽5厘米。



⑥ 挤上卡士达酱，距离不要太近，然后送入烤箱烘焙。



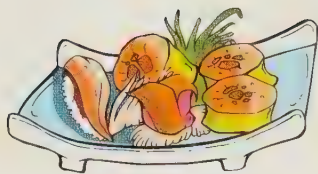
⑦ 烘焙好待凉后，将面包对切至2/3处，挤入奶油。



⑧ 用筛网撒上少许糖粉即可。



芋·泥·面·包



【注意事项】

芋泥需先准备好。

【准备器具】

毛刷、擀面杖、抹刀、刮板

【烘焙温度和时间】

200℃, 约13分钟

【准备材料】 18个量

● 面团

高筋面粉500克、细砂糖80克、盐5克、干酵母10克、奶油20克、蛋50克、水240毫升

● 其他配料

黑芝麻、芋泥、蛋汁各适量



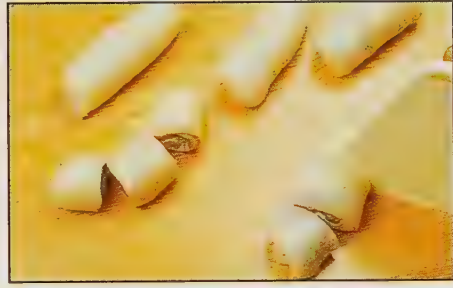
① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，然后包入芋泥。



② 包好之后将面团接点朝下擀开，不要太用力，否则馅会被挤出。



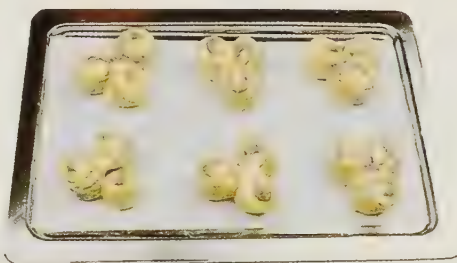
③ 将擀开的面团翻过来，接点朝上，由上而下滚成圆筒状。



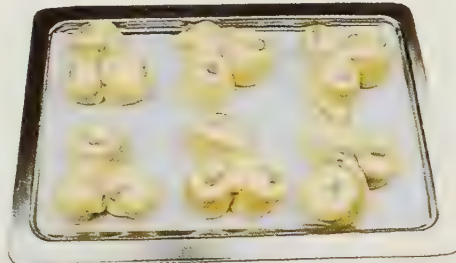
④ 用刮刀将面团切成三等份，但不要切断。



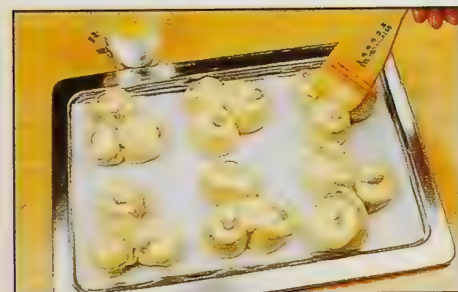
⑤ 交叉扭转。



⑥ 发酵前的参考图。面团直径约为7厘米。



⑦ 发酵后的比较图。面团直径约为8.5厘米。



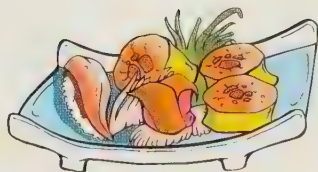
⑧ 刷上蛋汁。



⑨ 撒上黑芝麻，送入烤箱烘焙即可。



墨·西·哥·面·包



【注意事项】

墨西哥皮需先准备好，挤花袋开口不要太大。

【准备器具】

钢盆、抹刀、塑料刮刀、挤花袋

【烘焙温度和时间】

200℃，约15分钟

【准备材料】 18个量

● **面团**/高筋面粉500克、细砂糖90克、盐5克、干酵母10克、奶油20克、蛋50克、水240毫升

● **墨西哥皮**/奶油200克、低筋面粉200克、糖粉160克、蛋100克

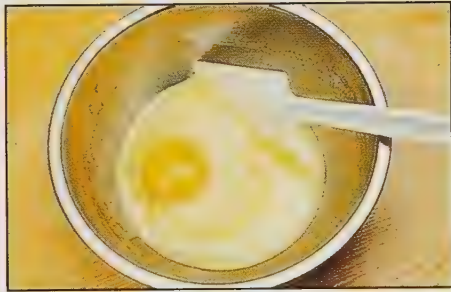
● **其他配料**/葡萄干适量



① 墨西哥皮的做法：将奶油融化。



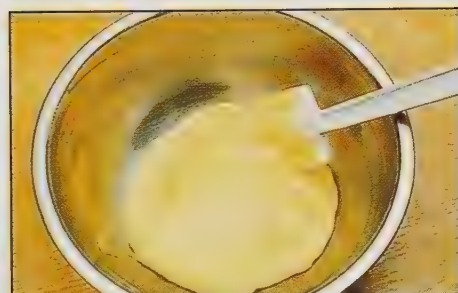
② 加入过筛的糖粉。



③ 再放入蛋拌匀。



④ 加入过筛的低筋面粉。



⑤ 搅拌均匀即为墨西哥皮。



⑥ 装入挤花袋。



⑦ 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克/个，然后包入葡萄干。



⑧ 发酵前的参考图。面团直径约为5.5厘米。

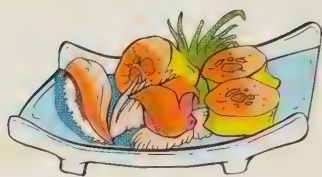


⑨ 发酵后的比较图。面团直径约为8厘米。



⑩ 用顺时针绕圈方式挤上墨西哥皮，覆盖面约占面团表面的1/2，送入烤箱烘焙即可。

起·酥·派



【注意事项】

起酥派内包裹的奶油在常温下需呈固体状，如人造奶油。需冷藏的奶油并不适用。

【准备器具】

毛刷、刮板、量杯、保鲜膜、硬尺

【准备材料】 18个量

肉松或卡士达酱（请参照P42、43“卡士达面包”做法

①~⑥）

●起酥皮/高筋面粉100克、低筋面粉100克、糖粉5克、盐2克、奶油5克、蛋50克、水100毫升、人造奶油200克

●卡士达酱/鲜奶500毫升、奶油20克、高筋面粉100克、细砂糖120克、蛋100克

●其他配料/蛋汁适量

【烘焙温度和时间】

200℃，约16分钟





①将高筋面粉和低筋面粉围成圈，圈内放入糖粉、盐和奶油。



②倒入蛋和水拌匀。



③慢慢地将内圈的面粉拌入。



④其余的面粉用刮刀拌和。



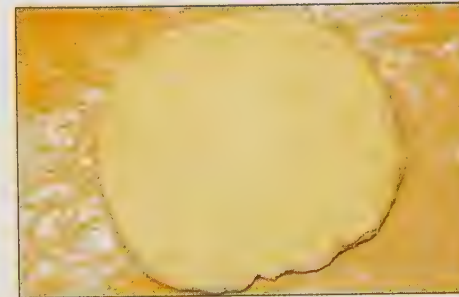
⑤将面团在工作台上来回搓揉至有弹性。



⑥面团成形后应不太黏手。



⑦用保鲜膜将面团盖住，以防止表面风干，静置松弛5分钟。



⑧将面团向四方擀开。



⑨裹上方形的人造奶油。



⑩从左右上下将奶油包起。



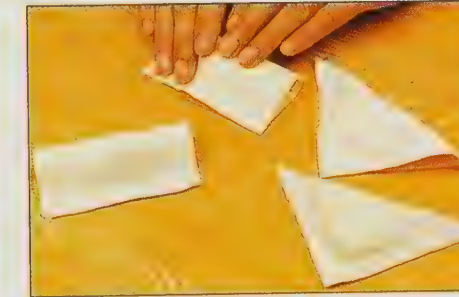
⑪用擀面杖将面团擀成长方形。



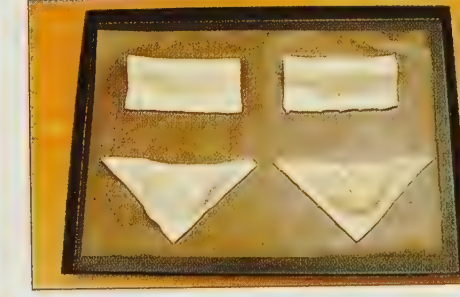
⑫折成三折后，再重复做法⑪和⑫的动作。



⑬用硬尺切成小正方形。



⑭包入卡士达酱或肉松。



⑮不用发酵，刷好蛋汁送入烤箱烘焙即可。



奶·松·起·酥·面·包



【注意事项】

奶松馅和起酥皮的做法请参考P61的“起酥派”做法
①~⑬。

【准备器具】

毛刷、钢盆、抹刀、塑料刮刀、手提打蛋器

【准备材料】 19个量

● 面团

高筋面粉 500克
细砂糖 90克
盐 5克
干酵母 10克
奶油 20克
蛋 50克
水 240毫升

● 奶松馅

奶油 300克
糖粉 250克
蛋 100克
脱脂奶粉 350克
水 30毫升
● 其他配料/蛋汁 适量

【烘焙温度和时间】

200℃，约16分钟



① 制作奶松馅：将奶油和糖粉用打蛋器搅拌至呈乳白色，且量增加一倍左右时为止。



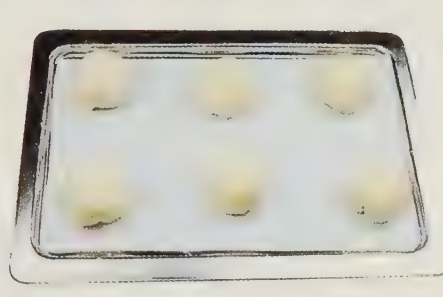
② 加入蛋拌匀。



③ 加入脱脂奶粉与水，用塑料刮刀拌匀，即为奶松馅。



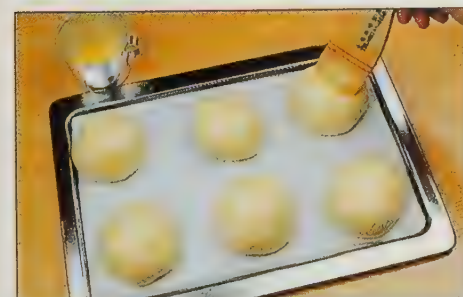
④ 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克/个，用左手托住面团，右手将奶松馅包入。



⑤ 发酵前的参考图。面团直径约为5.5厘米。



⑥ 发酵后的比较图。面团直径约为8.5厘米。



⑦ 刷上蛋汁。



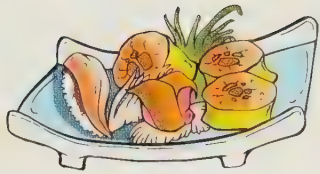
⑧ 将备好的起酥皮也刷上蛋汁。



⑨ 将起酥皮覆盖在面团上，送入烤箱烘焙即可。



奶 · 松 · 面 · 包



【注意事项】

包馅时将面团稍微压一下，将空气挤出。墨西哥皮请参照P59的“墨西哥面包”做法①～⑤。
奶松馅请参照P63的“奶松起酥面包”做法①～③。

【准备器具】

毛刷、抹刀、挤花袋

【烘焙温度和时间】

200℃，约13分钟

【准备材料】 19个量

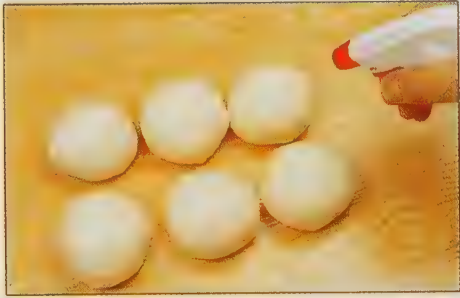
- 面团
高筋面粉……………500克
细砂糖……………100克
盐……………5克
干酵母……………10克
奶油……………40克
蛋……………50克
水……………250毫升

- 墨西哥皮
奶油……………200克

- 低筋面粉……………200克
糖粉……………160克
蛋……………100克
- 奶松馅
奶油……………300克
糖粉……………250克
蛋……………100克
脱脂奶粉……………350克
水……………30毫升
- 其他配料
椰子粉适量



①制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，用左手托住面团，右手将奶松馅包入。



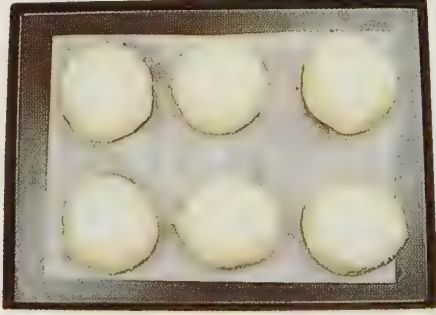
②在面团上喷些水。



③用手抓住面团的接点处，表面朝下，蘸上椰子粉。



④发酵前的参考图。面团直径约为6厘米。



⑤发酵后的比较图。面团直径约为8厘米。



⑥挤上十字形的墨西哥皮，即可送入烤箱烘焙。

三·色·面·包



【注意事项】

面团包馅时稍微压一下，将空气挤出。

【准备器具】

毛刷、抹刀

【准备材料】 19个量

(卡士达酱请参照P42、43“卡士达面包”做法①~⑥。奶松馅请参照P63“奶松起酥面包”做法①~③)

● 面团

高筋面粉500克、细砂糖100克、盐5克、干酵母10克、奶油40克、蛋50克、水250毫升

● 卡士达酱

鲜奶500毫升、奶油20克、高筋面粉100克、细砂糖120克、蛋100克

● 奶松馅

奶油300克、糖粉250克、蛋100克、脱脂奶粉350克、水30毫升

● 其他配料

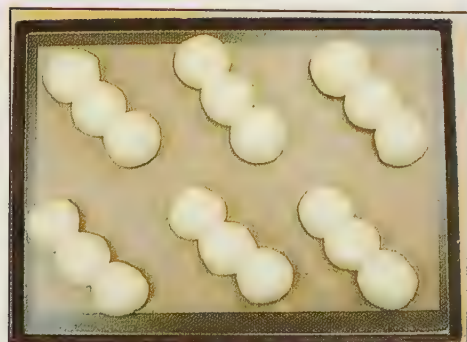
红豆沙、黑芝麻、杏仁片、蛋汁各适量

【烘焙温度和时间】

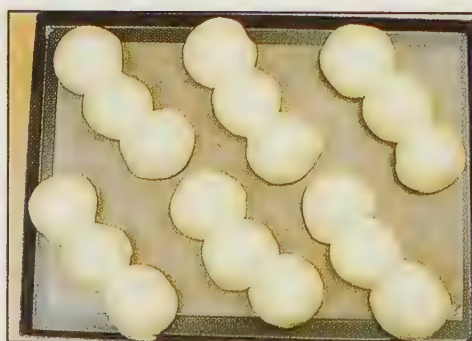
200℃，约12分钟



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成25克/个，用左手托住面团，依序将红豆沙、奶松馅和卡士达酱包入，各包6个，并按口味分开，顺次排列。



② 发酵前的参考图。面团约长12厘米，宽4厘米。



③ 发酵后的比较图。面团约长14厘米，宽6厘米。



④ 刷上蛋汁，分别用黑芝麻、杏仁片和卡士达酱装饰，即可送入烤箱烘焙。



【注意事项】
模具涂抹奶油与面粉须均匀，面包才不会黏在模具上。

【准备器具】
擀面杖、花形模、毛刷

【准备材料】 18个量

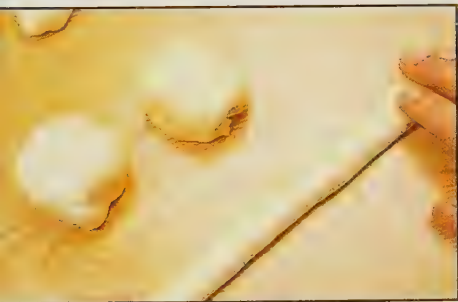
● **面团**

高筋面粉 500克
细砂糖 80克
盐 6克
干酵母 10克
奶油 10克
蛋 50克
水 250毫升

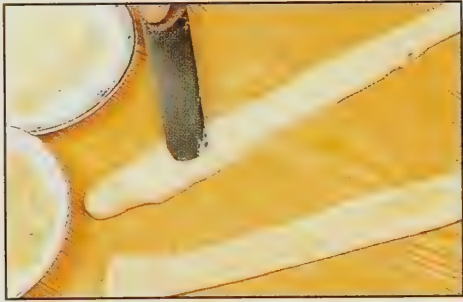
● **其他配料**

奶油、杏仁片、蛋汁 各适量
乳酪粉、披萨丝 各适量

【烘焙温度和时间】
200℃，约12分钟



① 制作面团请参照P14的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，再搓成长条状。



② 用擀面杖将面团擀成扁平状，涂上奶油，再铺上乳酪粉。



③ 由上往下卷起，收尾部分需捏紧，再放入准备好的模具中。



④ 发酵前的参考图。面团直径约为5厘米。



⑤ 发酵后的比较图。面团直径约为6.5厘米。



⑥ 刷上蛋汁，撒上披萨丝和杏仁片，即可送入烤箱烘焙。



牛 · 肉 · 面 · 包



【注意事项】

洋葱烘烤后水分蒸发，面包会有中空，属正常现象。

【准备器具】

毛刷、挤花袋

【烘焙温度和时间】

200℃，约15分钟

【准备材料】 19个量

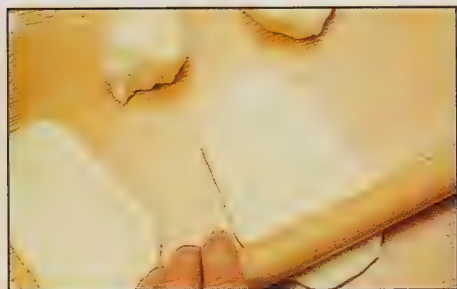
● **面团**/高筋面粉500克、细砂糖80克、盐6克、干酵母10克、奶油30克、蛋50克、水250毫升。

● **牛肉馅**/牛肉罐头180克、洋葱丁120克

● **其他配料**/沙拉酱适量



① 将牛肉罐头取出，与切成丁的洋葱丁拌匀。



② 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克/个，再擀成椭圆形。



③ 将拌好的牛肉馅放在面团的正中央。



④ 将四周的面团以对折方式捏合。



⑤ 接口的地方必须紧实地黏合。



⑥ 将接口部分朝下，放在烤盘上。



⑦ 在面团表面用小刀浅浅地划上三刀。



⑧ 发酵前的参考图。面团约长10.5厘米，宽5厘米。



⑨ 发酵后的比较图。面团约长13厘米，宽7厘米。



⑩ 发酵完成时，在割开部分挤些沙拉酱，即可送入烤箱烘焙。



吉·士·条



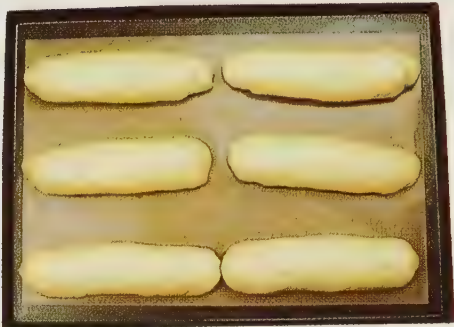
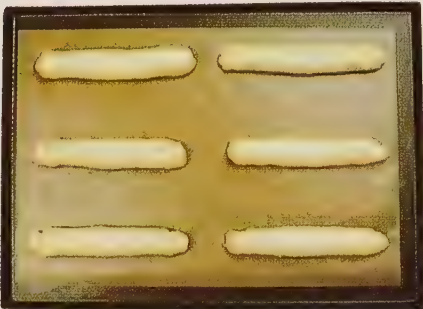
【注意事项】
铺在面包上的披萨丝不要放太多，以免将面包压扁。

【准备器具】
擀面杖、毛刷

【烘焙温度和时间】
200℃，约12分钟

【准备材料】 19个量
● **面团**
高筋面粉 500克
细砂糖 80克
盐 5克
干酵母 10克
奶油 30克
蛋 50克
水 250毫升

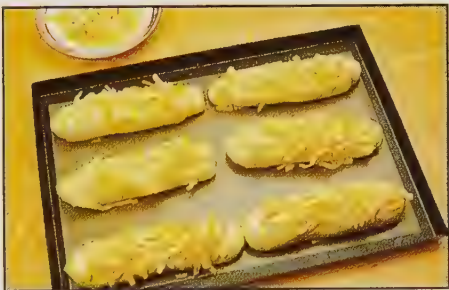
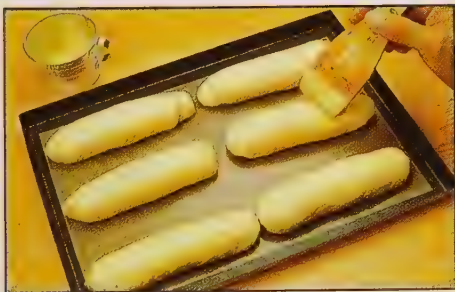
● **其他配料**
披萨丝 适量
蛋汁 适量
奶油 适量
香菜末 适量



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，用擀面杖擀平，再由上往下卷成长条状。

② 发酵前的参考图。面团约长13厘米，宽3厘米。

③ 发酵后的比较图。面团约长15厘米，宽4.5厘米。



④ 在发酵好的面团上刷上蛋汁。

⑤ 铺上一层披萨丝，即可送入烤箱烘焙。

⑥ 出炉之后涂上奶油，然后撒些香菜末点缀一下即可。



培 · 根 · 面 · 包



【注意事项】

培根在烘烤时容易收缩，所以可选择较长的培根，这样，烘焙后才不会收缩得太厉害。

【准备器具】

擀面杖、毛刷

【准备材料】 18个量

- 面团
 - 高筋面粉 500克
 - 细砂糖 80克
 - 盐 5克
 - 干酵母 10克
 - 奶油 30克
 - 蛋 50克
 - 水 230毫升

● 其他配料

- 乳酪丝 适量
- 培根片 适量
- 蛋汁 适量
- 沙拉酱 适量
- 柴鱼松 适量

【烘焙温度和时间】

200℃，约14分钟



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，压平，在中间铺上乳酪丝，然后由上往下卷成长条状。



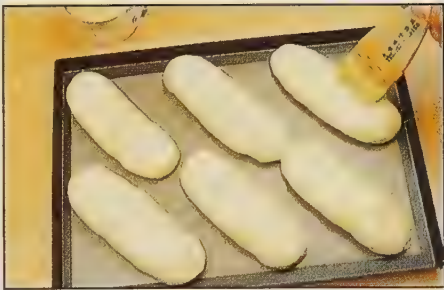
② 将已卷起的面团用擀面杖擀成扁平状。



③ 发酵前的参考图。面团约长12厘米，宽4厘米。



④ 发酵后的比较图。面团约长13.5厘米，宽6厘米。



⑤ 刷上蛋汁。



⑥ 铺上培根片，再挤上沙拉酱，即可送入烤箱烘焙。



⑦ 烘焙好后再撒些柴鱼松，味道美极了。



梅·花·热·狗·面·包



【注意事项】

面团在整形分割时，不要将面团完全切断，需保留部分面团相连。

【准备器具】

毛刷、刮刀

【准备材料】 19个量

● 面团

高筋面粉 500克
细砂糖 80克
盐 6克
干酵母 10克
奶油 30克
蛋 50克
水 250毫升

● 其他配料

热狗 适量

● 葱花馅

葱花 70克
蛋 50克
色拉油 20毫升
盐 少许
胡椒粉 少许

【烘焙温度和时间】

200℃，约13分钟



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，再压成长方形，放上热狗，由上往下把整个热狗包起来。



② 将卷起的面团切成五等份，不要将面团完全切断，需保留部分面团相连。



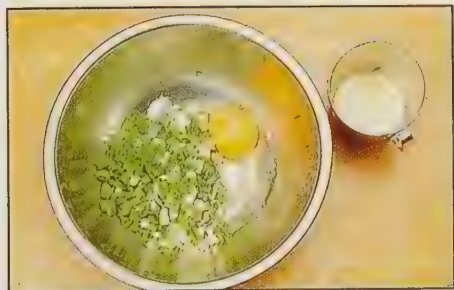
③ 将切割的面团断面朝上，扭转成梅花状，放入烤盘内。



④ 发酵前的参考图。面团呈梅花形，直径约为9厘米。



⑤ 发酵后的比较图。面团直径约为11.5厘米。



⑥ 制作葱花馅：将葱花、蛋、盐、胡椒粉和色拉油混合均匀。



⑦ 将拌好的葱花馅铺在面团中央，即可送入烤箱烘焙。



火腿·鲔·鱼·面·包



【注意事项】

铺在面包上的鲔鱼酱要分布均匀，以免压塌面包。

【准备器具】

毛刷、小刀、钢盆

【烘焙温度和时间】

200℃，约15分钟

【准备材料】 19个量

● 面团

高筋面粉……………500克
细砂糖……………80克
盐……………6克
干酵母……………10克
奶油……………30克
蛋……………50克
水……………250毫升

● 鲔鱼酱

鲔鱼……………100克
芹菜末……………20克
沙拉酱……………40克
洋葱丁……………20克
黑胡椒粉……………13克

● 其他配料

火腿片……………适量
蛋汁……………适量
番茄酱……………适量



① 制作鲔鱼酱：将鲔鱼、洋葱、芹菜末、沙拉酱和黑胡椒粉拌匀即可。



② 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克/个，压平后铺上火腿片，由上往下卷起。



③ 将卷起的面包对折，再从中间切开。



④ 将切开的面团打开，断面朝上。



⑤ 发酵前的参考图。面团约长8厘米，宽6厘米。



⑥ 发酵后的比较图。面团约长10厘米，宽8厘米。



⑦ 发酵完成后刷上蛋汁。



⑧ 将鲔鱼酱铺在面团上。



⑨ 出炉后挤上少许番茄酱即可。



大·亨·汉·堡



【注意事项】

热狗可用煎或油炸方式处理，但不要做得太焦。酸菜也需先准备好。

【准备器具】

毛刷、擀面杖、锯齿刀、挤花袋

【烘焙温度和时间】

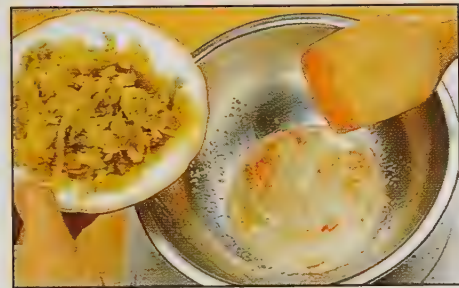
200℃，约13分钟

【准备材料】 19个量

- 面团
- 高筋面粉 500克
- 细砂糖 80克
- 盐 6克
- 干酵母 10克
- 奶油 30克
- 蛋 50克
- 水 220毫升

● 其他配料

- 辣椒末 少许
- 热狗 适量
- 酸菜丝 适量
- 蛋汁 适量
- 沙拉酱 适量
- 番茄酱 适量



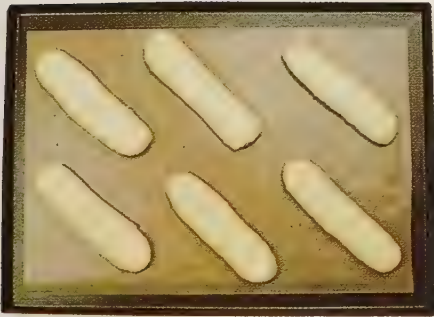
① 锅中热油，先放入辣椒末爆香，再放入酸菜丝炒熟。



② 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，再擀开，由上往下卷成长条状。



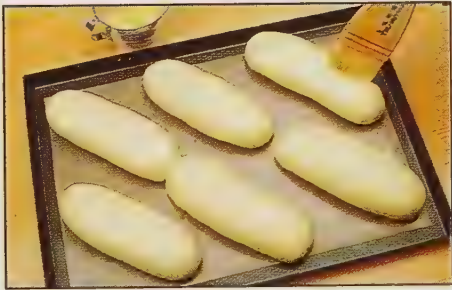
③ 用擀面杖将面团稍微擀平。



④ 发酵前的参考图。面团约长12厘米，宽4厘米。



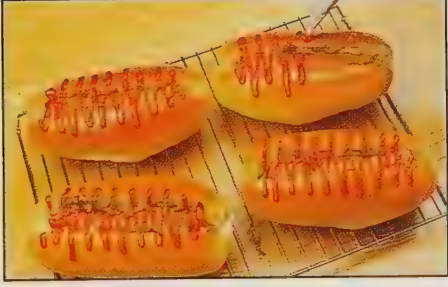
⑤ 发酵后的比较图。面团约长14厘米，宽6厘米。



⑥ 刷上蛋汁。



⑦ 烘烤后待凉，将面包切开，但不要切断，抹上沙拉酱，铺上酸菜丝和热狗。



⑧ 再挤上番茄酱就大功告成了。



汉堡



【注意事项】

汉堡本身没有包馅，在滚圆时，要将空气完全压出。

【准备器具】

毛刷、挤花袋、锯齿刀、抹刀

【烘焙温度和时间】

200℃，约13分钟

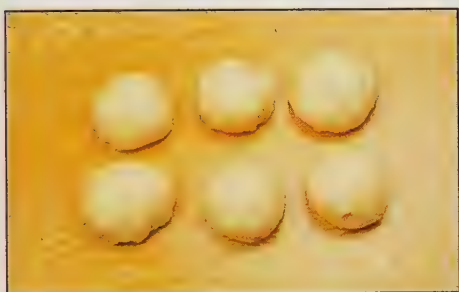
【准备材料】 19个量

● 面团

高筋面粉……………500克
细砂糖……………80克
盐……………6克
干酵母……………10克
奶油……………30克
蛋……………50克
水……………230毫升

● 其他配料

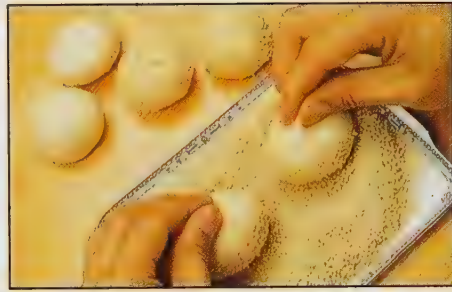
洋葱丝……………适量
沙拉酱……………适量
黄瓜片……………适量
火腿片……………适量
乳酪片……………适量
汉堡肉或鸡肉……………适量
生菜……………适量



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克/个（若要做小汉堡，也可分割成30克/个）。



② 将面团压平，再由外向中间滚圆，并将空气压出。



③ 在面团表面蘸上芝麻。



④ 发酵前的参考图。面团直径约为6厘米。



⑤ 发酵后的比较图。面团直径约为7.5厘米。



⑥ 将汉堡肉或鸡肉煎熟。



⑦ 待面包凉后，在中间横切开，放入已准备好的其他配料即可。



沙·拉·肉·松·面·包



【注意事项】

蔬菜沙拉属生鲜食品，应注意保存，准备好的蔬菜沙拉应放入冰箱中。

【准备器具】

锯齿刀、抹刀

【准备材料】 19个量

● 面团

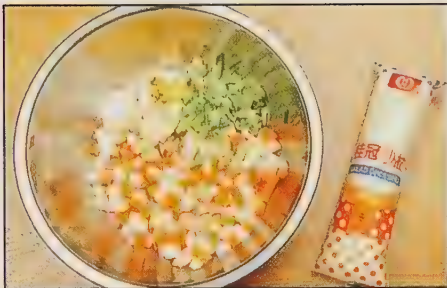
高筋面粉	500克
细砂糖	100克
盐	6克
干酵母	10克
奶油	30克
蛋	50克
水	250毫升

● 其他配料

肉松	适量
沙拉酱	适量
马铃薯	适量
黄瓜丁	适量
胡萝卜	适量
白煮蛋	适量

【烘焙温度和时间】

200℃，约12分钟



① 将白煮蛋、马铃薯和胡萝卜煮熟，待凉后切丁，加入黄瓜丁和沙拉酱拌匀即为蔬菜沙拉（可依个人的口味添加其他材料，如玉米粒和火腿丁等）。



② 发酵前的参考图。面团约长10厘米，宽4厘米。



③ 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，再压平，由上往下卷成橄榄状。



④ 发酵后的比较图。面团约长12厘米，宽6厘米，即可送入烤箱烘焙。



⑤ 将面包中间割开，抹上沙拉酱，在表面也同样涂上沙拉酱。



⑥ 然后用粘黏的方式，蘸上肉松。也可从中间割开，夹入蔬菜沙拉。



椰·子·沙·拉·面·包



① 将玉米、火腿丁与沙拉酱放入盆中（可依个人喜好适量添加）。

【注意事项】

椰子馅和玉米火腿馅需先准备好。

【准备器具】

毛刷、擀面杖、小刀、钢盆

【准备材料】 19个量

椰子馅（做法请参照P41“胚芽椰子面包”①~③）

● 面团

高筋面粉500克
细砂糖80克
盐6克
干酵母10克
奶油30克
蛋50克
水250毫升

● 椰子馅

蛋100克
奶油80克
细砂糖100克
鲜奶100毫升
椰子粉180克

● 玉米火腿馅

玉米适量
火腿适量
沙拉酱适量

● 其他配料

蛋汁适量

【烘焙温度和时间】

200℃，约14分钟



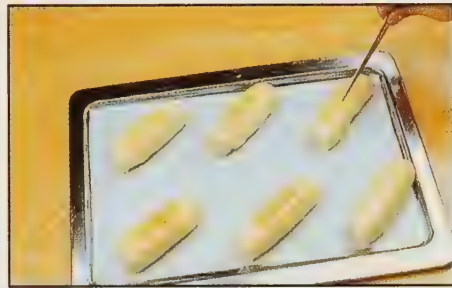
② 将材料混合均匀，即为玉米火腿馅，放入冰箱中。



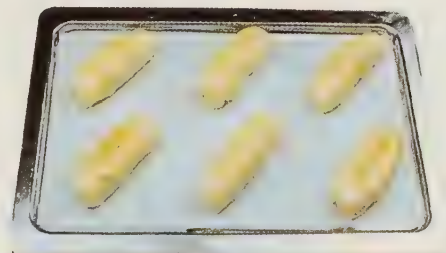
③ 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，再稍微压平，包入椰子馅。



④ 用擀面杖将面团擀平，接点朝上，由上往下卷起。



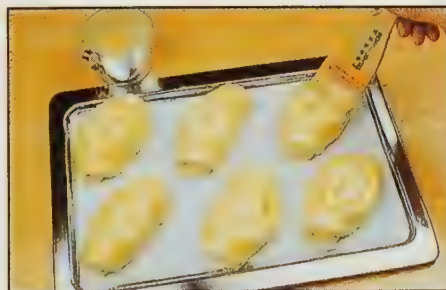
⑤ 将面团接点朝下放入烤盘，在面团中央切开约一半深的缺口。



⑥ 发酵前的参考图。面团约长9厘米，宽4厘米。



⑦ 发酵后的比较图。面团约长10厘米，宽7厘米。



⑧ 刷上蛋汁。



⑨ 均匀地铺上玉米火腿馅即可送入烤箱烘焙。



吉·士·沙·拉·面·包



【注意事项】

在整形压平面团时，请注意面团的大小，若过大则烤出的面包会黏在一起。

【准备器具】

毛刷、挤花袋、擀面杖

【准备材料】 19个量

- 面团
- 高筋面粉500克
- 细砂糖100克
- 盐6克
- 干酵母10克
- 奶油30克
- 蛋50克
- 水250毫升

● 其他配料

- 火腿丝 适量
- 乳酪片 适量
- 杏仁片 适量
- 沙拉酱 适量
- 蛋汁 适量

【烘焙温度和时间】

200℃，约15分钟



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，再包入火腿丝。



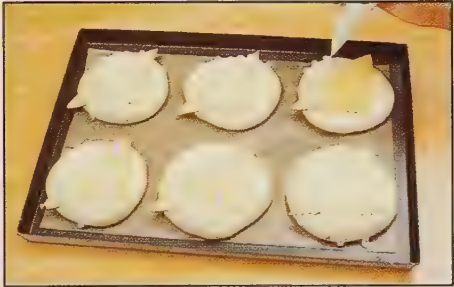
② 用擀面杖把面团擀成圆形。



③ 发酵前的参考图。面团直径约为8.5厘米。



④ 发酵后的比较图。面团直径约为10厘米。



⑤ 刷上蛋汁，铺上乳酪片，挤上沙拉酱。



⑥ 撒上杏仁片，即可送入烤箱烘焙。



牛 · 肉 · 葱 · 花 · 卷



【注意事项】

整形完后再排列至烤盘时，
注意面团之间的距离。

【准备器具】

毛刷、擀面杖、剪刀

【准备材料】 19个量

葱花馅（做法请参照P75“梅
花热狗面包”^⑥）

● 面团

高筋面粉 500克
细砂糖 90克
盐 6克
干酵母 10克
奶油 30克
蛋 50克
水 250毫升

● 葱花馅

葱花 70克
蛋 50克
色拉油 20克
盐 少许
胡椒粉 少许

● 其他配料

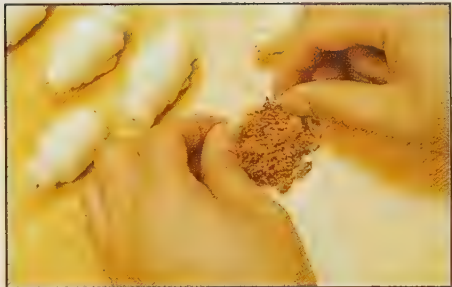
牛肉干末 适量
蛋汁 适量

【烘焙温度和时间】

200℃，约15分钟



① 制作面团请参照P14、15的
“面团的基本做法”。将面
团分割成25克 / 个，再来回
搓成圆锥状。



② 包上牛肉干末，然后将面团
由上往下卷起。



③ 发酵前的参考图。面团约长
5.5厘米，宽3厘米。



④ 发酵后的比较图。面团约长
7厘米，宽4厘米。



⑤ 在发酵完成的面团中央剪一
个小洞。



⑥ 刷上蛋汁，再铺上葱花馅，
即可送入烤箱烘焙。

丹麦可颂面包



可·颂·调·理·面·包



【注意事项】

面团包入人造奶油后，每压面一次，需松弛10~15分钟，此项工作需反复两次。发酵时，面团发酵的程度较其他做法的面团小，如发酵体积过大，很容易造成面团塌陷。

【准备器具】

毛刷、擀面杖、滚轮刀、硬长尺、抹刀、刮板

【准备材料】 19个量

- 面团
 - 高筋面粉 400克
 - 低筋面粉 100克
 - 细砂糖 30克
 - 盐 5克
 - 干酵母 10克
 - 水 300毫升
- 其他配料
 - 人造奶油 250克

【烘焙温度和时间】

200℃，约11分钟



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。完成后松弛10分钟，将面团向四方擀开。



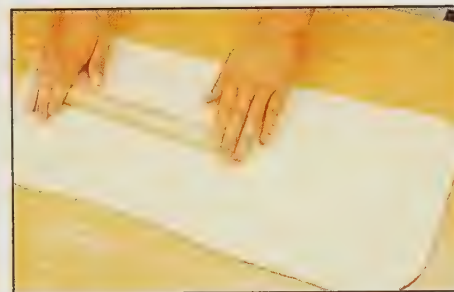
② 将人造奶油涂抹在面团中央，涂的厚度需均匀。



③ 用擀开的面团将人造奶油包裹起来。



④ 包裹的面团要均匀地覆盖在人造奶油表面。



⑤ 用擀面杖将包好的面团由中间向外擀成长条状。



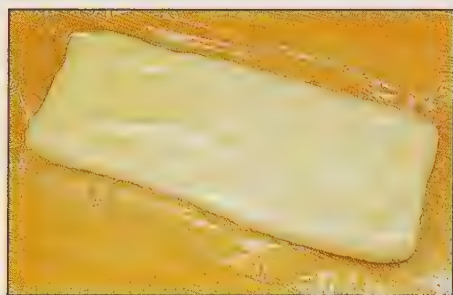
⑥ 将擀开的面团分成四等份，由外向中间对折。



⑦ 重复⑥的动作，再对折一次。



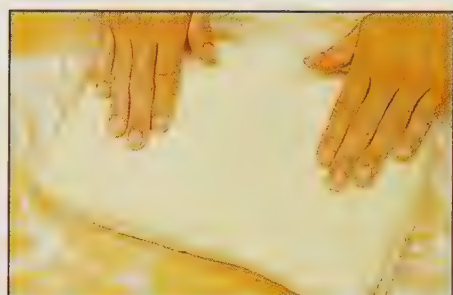
⑧ 对折后的形状。



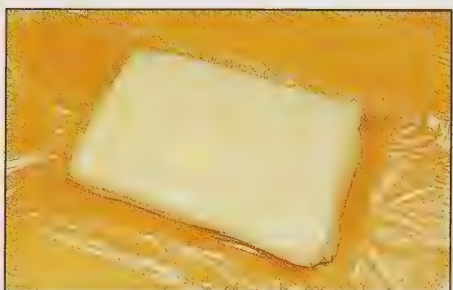
⑨ 包上保鲜膜作第一次松弛，时间为10分钟（可放入冰箱冷藏，避免面团发酵过度）。



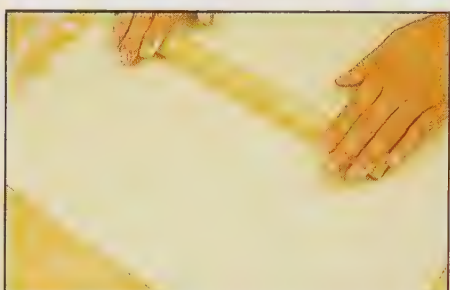
⑩ 松弛后再重复⑤~⑧的动作一次。



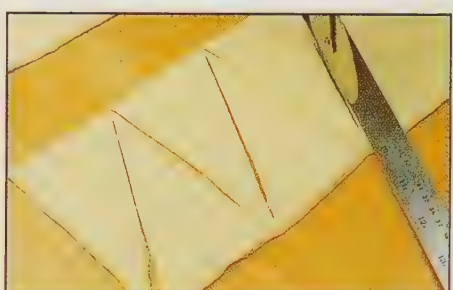
⑪ 将擀开的面团整理成长方形。



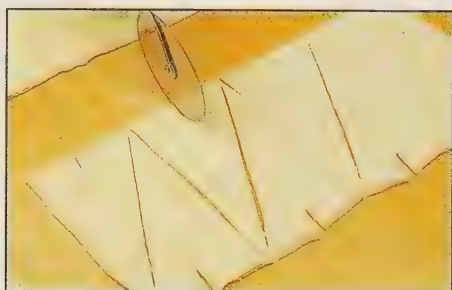
⑫ 包上保鲜膜作第二次松弛，时间为10分钟（可放入冰箱冷藏，避免面团发酵过度）。



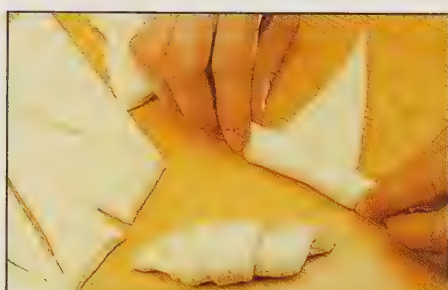
⑬ 松弛后将面团擀成约长64厘米、宽45厘米的四边形。



⑭ 将面团分割成长16厘米、宽9厘米的三角形。



⑮ 在较窄的一边切个1.5~2厘米的小切口。



⑯ 由有缺角的一边向内卷起，末端接点处朝下，平置于烤盘内。

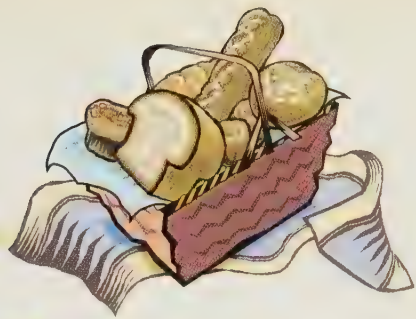


⑰ 发酵前的参考图。面团约长11厘米，宽3厘米。



⑱ 发酵后的比较图。面团约长12厘米，宽4厘米，送入烤箱烘焙即可。烤好后，面晾凉时，可用自己喜欢的材料装饰。

牛·角·面·包



【注意事项】此款面团做法在二次发酵时，面团发酵后的程度应较其他做法面团小。如发酵体积过大，很容易造成面团塌陷。

【准备器具】毛刷、擀面杖、抹刀、刮板、滚轮刀、硬长尺

【准备材料】19个量

● 面团

高筋面粉 …… 500克
细砂糖 …… 30克
盐 …… 5克
干酵母 …… 10克
水 …… 300毫升

● 其他配料

人造奶油 …… 250克
蛋汁 …… 适量

【烘焙温度和时间】
200℃，约11分钟



①制作面团请参照P91、92的“可颂调理面包”做法①～⑬。将卷好的面团两端向内压实。



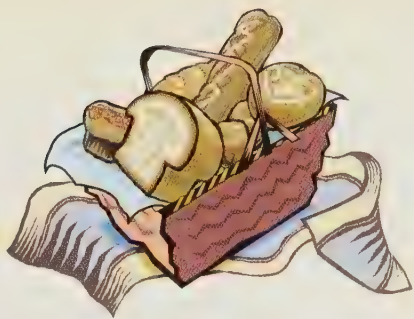
②发酵前的参考图。面团约长6厘米，宽5厘米。



③发酵后的比较图。面团约长7厘米，宽6厘米，刷上蛋汁即可送入烤箱烘焙。



丹·麦·水·果·面·包



【注意事项】

在将面团包入人造奶油后，每压面一次，需松弛10~15分钟，此项面团做法反复两次。发酵时，面团发酵程度应较其他种类面团小，如发酵体积过大，则很容易使面团塌陷。

【准备器具】

毛刷、擀面杖、滚轮刀、硬长尺、抹刀、刮板

【准备材料】 19个量

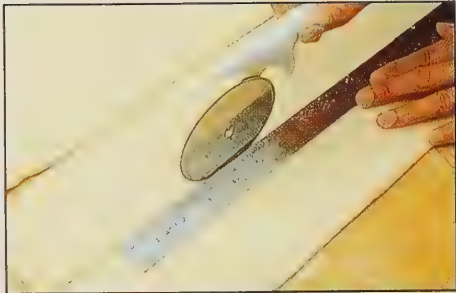
● 面团
高筋面粉 500克
细砂糖 30克
盐 5克
干酵母 10克
水 300毫升

● 其他配料

人造奶油 250克
各式水果 适量
蛋汁 适量

【烘焙温度和时间】

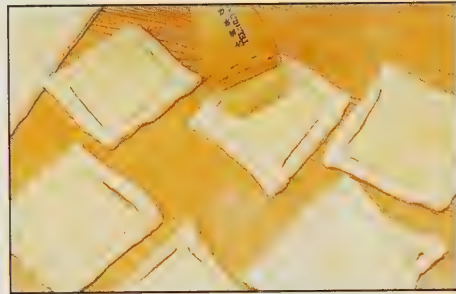
200℃，约11分钟



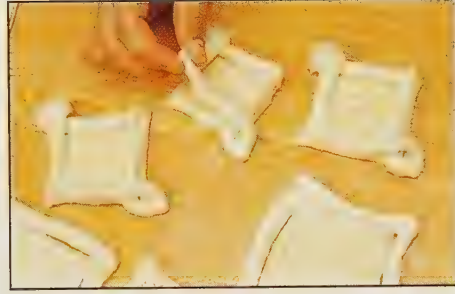
① 制作面团请参照P91、92的“可颂调理面包”做法①~③。将面团分割成边长为12厘米的正方形。



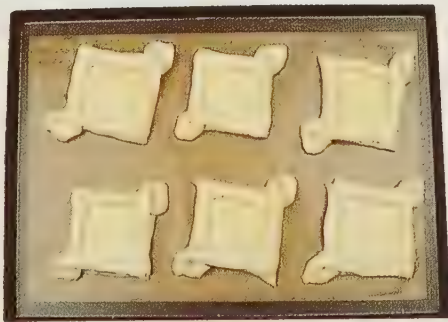
② 将面团对折成三角形，在两端距边缘1~1.5厘米处切两刀。



③ 将切割好的面团打开，并刷上蛋汁。



④ 将面团的两端向另一端抻拉，并与下方的面团重叠。



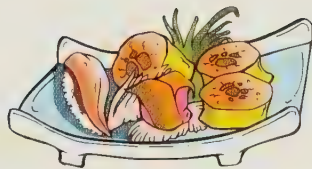
⑤ 发酵前的参考图。面团约宽7.5厘米。



⑥ 发酵后的比较图。面团约宽8.5厘米，即可送入烤箱烘焙。烤好的面包待凉后，用自己喜爱的水果装饰即可。

多拿滋面包





【注意事项】

油炸时，油温需达到一定程度，才可 将面团放入油中炸。可先捏一小块面团放入油锅内，当面团呈金黄色时，表示油的温度已够了。

【准备器具】

油锅、竹筷

【准备材料】 18个量

● 面团

- 高筋面粉 500克
- 细砂糖 75克
- 盐 7克
- 干酵母 10克
- 奶油 40克
- 蛋 50克
- 水 250毫升

● 其他配料

- 熔化的巧克力 适量
- 细砂糖 适量

【油炸温度】

约120℃



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，再搓成长条状。



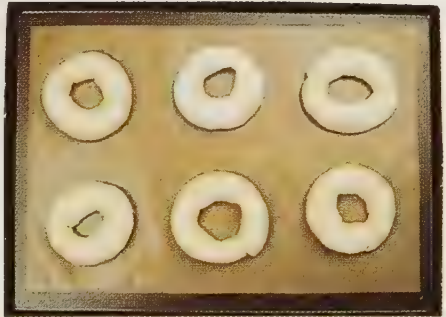
② 将长条状的面团一端用手压成扁平状。



③ 将另一端的面团与压平的面团重叠，接点处要捏紧。



④ 将面团蘸裹少许高筋面粉，可防止面团与烤盘粘连。



⑤ 发酵前的参考图。面团外围直径约为7.5厘米。



⑥ 发酵后的比较图。面团外围直径约为8.5厘米。



⑦ 将面团放入已预热的油锅中，当油炸的面团呈金黄色时，就把面团翻面继续炸。



⑧ 炸好的面包尚有热度时，蘸巧克力并撒上细砂糖，小朋友最喜欢吃了。



沙 · 拉 · 船



【注意事项】

面团在整形时底部需捏紧，防止油炸时裂开。

【准备器具】

油锅、喷水器

【油炸温度】

约120℃

【准备材料】 18个量

● 面团

高筋面粉 …… 500克
细砂糖 …… 75克
盐 …… 7克
干酵母 …… 10克
奶油 …… 40克
蛋 …… 50克
水 …… 250毫升

● 其他配料

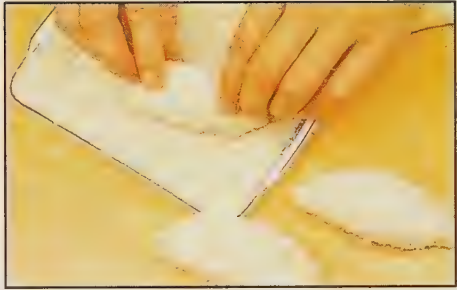
油炸粉 …… 适量
蔬菜沙拉 …… 适量
(做法请参照P83的“沙拉肉松面包” ①)



① 制作面团请参照P14、15的“面包的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，压平后滚成橄榄状。



② 在面团表面喷些水，以便沾裹面包粉。



③ 面团表面均匀地沾裹油炸粉。



④ 发酵前的参考图。面团约长10厘米，宽4厘米。



⑤ 发酵后的比较图。面团约长11厘米，宽5.5厘米。将面团放入已预热的油锅，当油炸的面团呈金黄色时，就把面团翻面也炸至呈金黄色，即可取出。



⑥ 待面包凉后，从中间切开约2/3，铺上蔬菜沙拉或自己喜爱的材料，即成美味的沙拉船。

酸·菜·面·包

【注意事项】面团在整形时底部需捏紧，防止油炸时裂开。

【准备器具】油锅、喷水器

【准备材料】18个量

● **面团**/高筋面粉500克、细砂糖90克、盐7克、干酵母10克、奶油40克、蛋50克、水250毫升

● **其他配料**/油炸粉、酸菜丝（做法请参照P79的“大亨汉堡”^①）

【油炸温度】约120℃



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克/个，用擀面杖擀开，包入准备好的酸菜。



② 将包上馅的面团由外向内滚成圆柱状。



③ 捏合左右接合部分，表面喷少许水，再沾裹油炸粉。



④ 发酵前的参考图。面团约长11厘米，宽3.5厘米。



⑤ 发酵后的比较图。面团约长12厘米，宽4.5厘米。将面团放入已预热的油锅中，当油炸的面团呈金黄色时，就把面团翻面炸至呈金黄色即可。

热狗面包

【注意事项】

面团在整形时需将两端塞入第二圈面团内，油炸时才不会变形。

【准备器具】

油锅

【准备材料】 18个量

● 面团

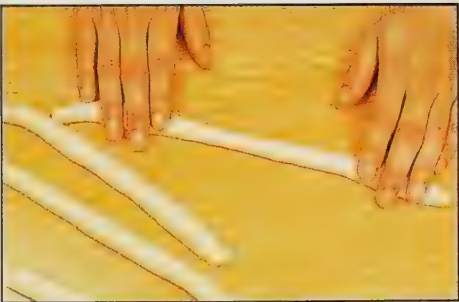
- 高筋面粉 500克
- 细砂糖 75克
- 盐 7克
- 干酵母 10克
- 奶油 40克
- 蛋 50克
- 水 250毫升

● 其他配料

- 热狗 适量
- 黑芝麻 适量

【油炸温度】

约120℃



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，再搓成长条。



② 由热狗的1/4处以螺旋状用面团将热狗卷起。



③ 在面团卷至末端时，将尾端塞入前一圈里，此时热狗两端各露出约1/4。



④ 在面团上喷些水，撒上黑芝麻。



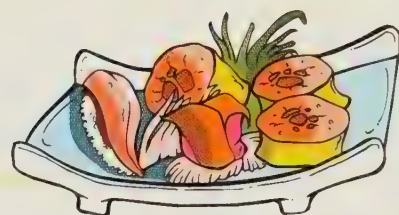
⑤ 发酵前的参考图。面团约长7厘米，宽3.5厘米。



⑥ 发酵后的比较图。面团约长9厘米，宽5厘米。将面团放入已预热的油锅中，当面团呈金黄色时，就把面团翻面炸至呈金黄色即可取出。



咖·喱·面·包



【注意事项】

咖喱馅需先准备好。面团在整形时底部需捏紧，以防止油炸时裂开。

【准备器具】

油锅、喷水器

【准备材料】 18个量

● 面团

高筋面粉…………… 500克
细砂糖…………… 75克
盐…………… 5克
干酵母…………… 10克
奶油…………… 40克
蛋…………… 50克
水…………… 250毫升

● 其他配料

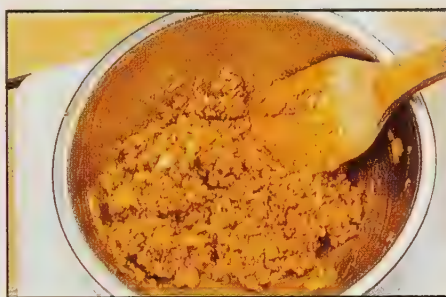
洋葱…………… 适量
肉末…………… 适量
盐…………… 少许
咖喱粉…………… 适量
油炸粉…………… 适量

【油炸温度】

约120℃



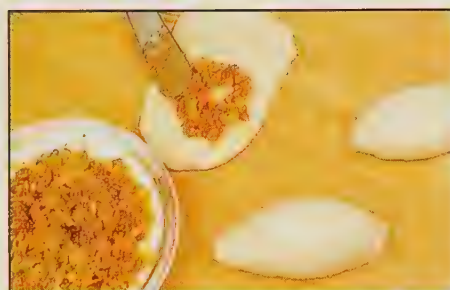
① 制作咖喱馅：将洋葱切成丁。



② 锅中热油，放入洋葱丁、肉末、咖喱粉和盐炒熟，成糊状即为咖喱馅。



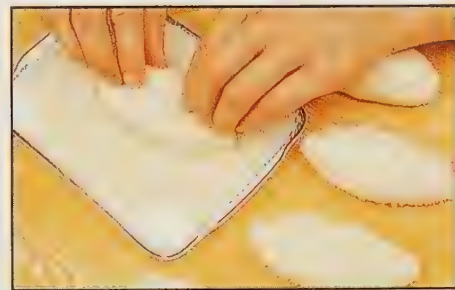
③ 制作面团请先参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克/个，再擀成椭圆形。



④ 把咖喱馅放在面团中央，注意不要让面团边缘沾上馅料。



⑤ 从中间向两旁捏紧，检查接点处是否密合。



⑥ 在面团上喷水后，将面团蘸满油炸粉。



⑦ 发酵前的参考图。面团约长9.5厘米，宽4厘米。



⑧ 发酵后的比较图。面团约长0.5厘米，宽6厘米。将面团放入已预热的油锅中，当油炸的面团呈金黄色时，就把面团翻面炸至呈金黄色即可。

花旗面包



① 制作面团请参照本书P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成600克/个，再擀成长方形，约与烤盘大小相当。

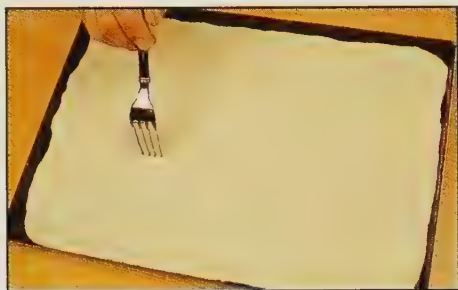


② 用长擀面杖将面团卷起，铺在烤盘上。



③ 将铺在烤盘上的面团均匀地压平。

肉·松·卷



④用叉子叉满小洞。



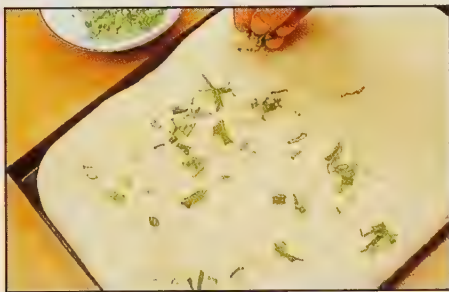
⑤发酵前的参考图。面团厚度约为0.5厘米。



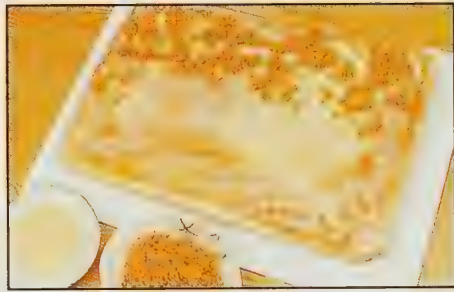
⑥发酵后的比较图。面团约厚1厘米。



⑦刷上蛋汁。



⑧撒上芝麻和葱花,即可烘焙。



⑨待面包凉后,将面包倒置在比面包大的纸上。

【注意事项】

待面包烤好稍凉时再卷效果最好。卷成圆柱状后,需静置5~10分钟,待面包定形之后再松开切成块。

【准备器具】

毛刷、擀面杖

【准备材料】16个量

●面团

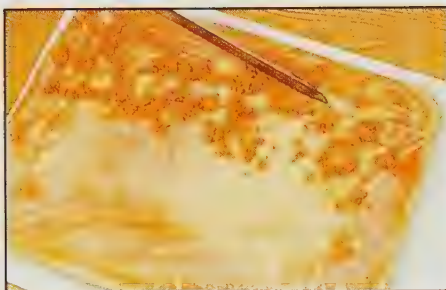
高筋面粉·····500克
细砂糖·····80克
盐·····6克
干酵母·····10克
奶油·····30克
蛋·····50克
水·····270毫升

●其他配料

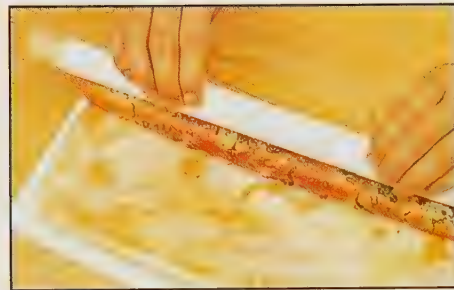
肉松、葱花、芝麻、沙拉酱各适量

【烘焙温度和时间】

200℃, 约12分钟



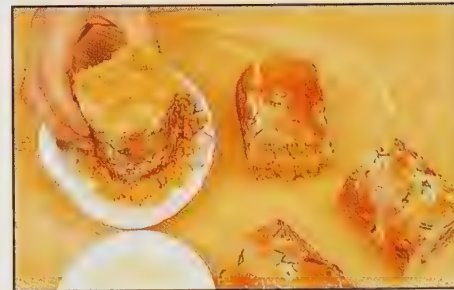
⑩在面包的一端用锯齿刀在面团表面划上数刀,抹上沙拉酱并铺上肉松。



⑪用擀面杖从铺上肉松的一端卷向另一端,卷成圆柱状。



⑫将剩余的纸压在面包下方,静置5~10分钟。



⑬将面包切成块状,在两端抹上沙拉酱,再蘸满肉松即可。

面包寿司卷

【注意事项】待面包烤好稍凉后再卷效果最好。卷成圆柱状后，需静置5~10分钟，待面包定形之后松开切成块。

【准备器具】

毛刷、擀面杖

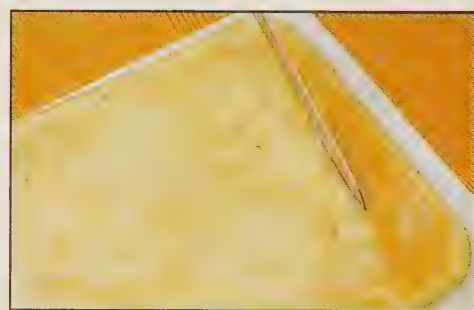
【准备材料】16个量

● **面团**/高筋面粉500克、细砂糖80克、盐6克、干酵母10克、奶油30克、蛋50克、水270毫升

● **其他配料**/肉松、葱花、芝麻、黄瓜条、火腿丝、鸡丝、沙拉酱各适量

【烘焙温度和时间】

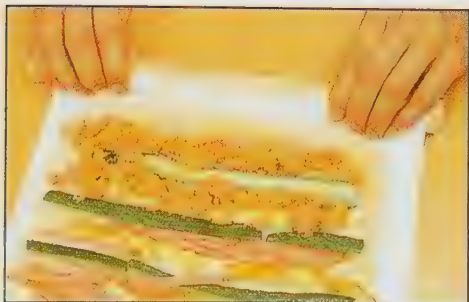
200℃，约12分钟



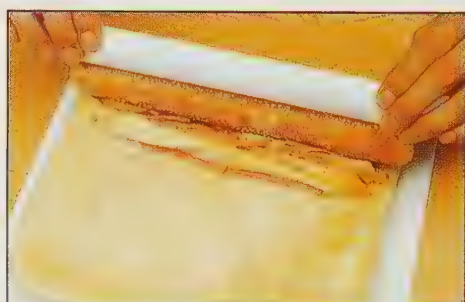
①面包请参照P104、105“肉松卷”做法①~⑨，用锯齿刀在面包表面划数刀，并抹上沙拉酱。



②依序铺上其他材料。



③用擀面杖与纸将面包卷起。



④用擀面杖从铺上材料的一端卷向另一端，卷成圆柱状。



⑤将剩余的纸压在面包下方，静置5~10分钟再切成块即可。

造型面包

猪头、鱼面包



【注意事项】

基本面团需先准备好。这种做法的面团较硬，所以需用较稳固的工作台来揉面。

【准备材料】 10个量

● 面团

- 高筋面粉 450克
- 细砂糖 100克
- 盐 5克
- 奶油 60克
- 蛋 50克
- 酵母 10克
- 面团 500克
- 水 120毫升

● 其他配料

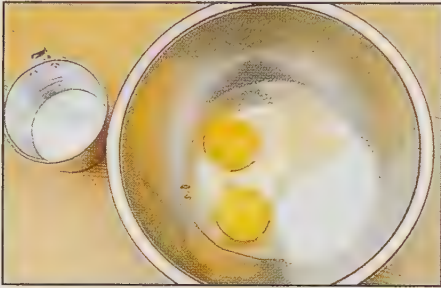
- 红豆 少许
- 蛋汁 适量

【准备器具】

压面机、小刀、毛刷、刮板、硬尺、剪刀

【烘焙温度和时间】

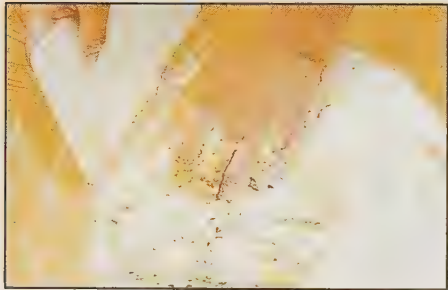
200℃，约14分钟



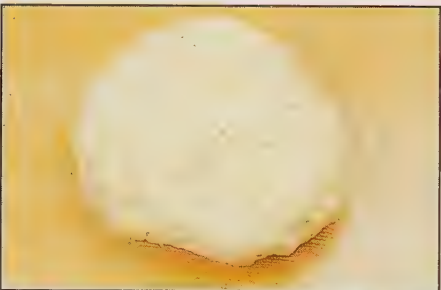
① 将细砂糖、盐、蛋、酵母和水一起拌和。



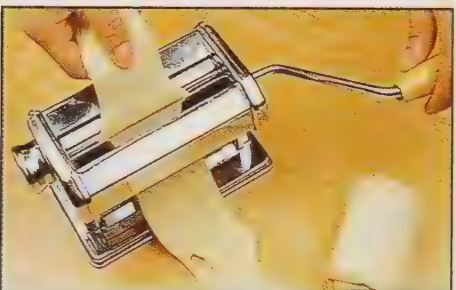
② 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将高筋面粉围成圆圈，加入备好的面团与其他材料。



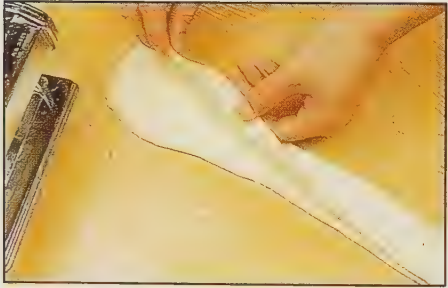
③ 边切边将面粉拌和。



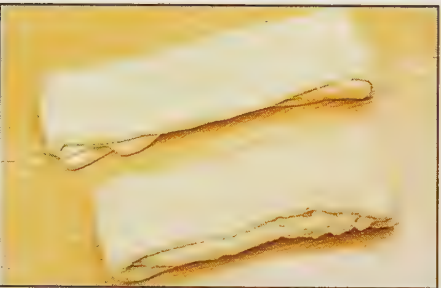
④ 揉制成团，即可用压面机处理。



⑤ 将压面机的开口开至最大，分两次处理，将面团搓成长条，慢慢放入压过。



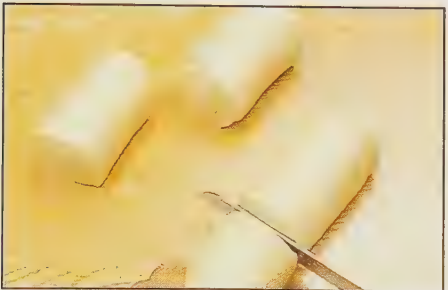
⑥ 用压面机压边后将面团对折，反复处理，至表面光滑。



⑦ 图中，上方面团为处理完毕的，下方面团为未达到标准的面团。



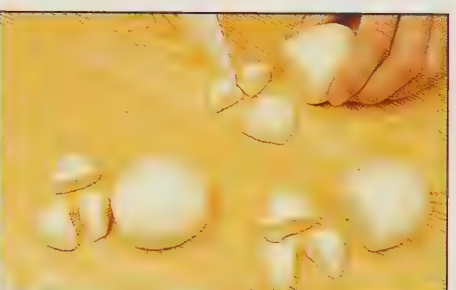
⑧ 将处理好的面团卷起。



⑨ 用锯齿刀把面团切成80克/个。



⑩ 由外向内将面团滚圆。



⑪ 猪头的做法：将面团切成所需大小。



⑫用擀面杖将较大的面团擀成圆形。



⑬铺上擀成椭圆形的猪嘴。



⑭粘上两个擀成三角形的耳朵。



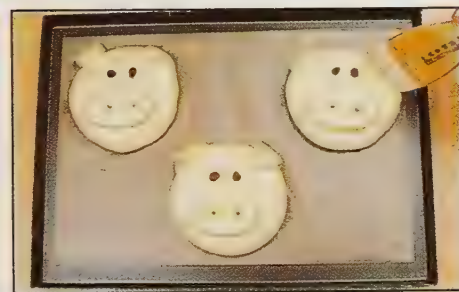
⑮用筷子叉出鼻孔，再用红豆做眼睛。



⑯发酵前的参考图。面团直径约为8厘米。



⑰发酵后的比较图。面团直径约为9厘米。



⑱刷上蛋汁，即可送入烤箱烘焙。



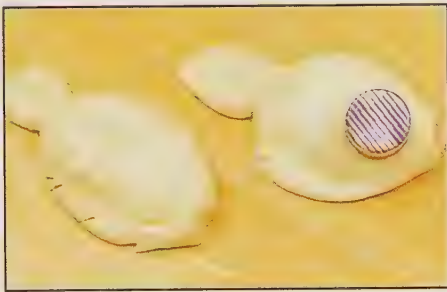
⑲鱼的做法：面团的做法请参照P108①~⑩，再将面团搓成如图形状。



⑳左手抓住嘴巴，用右手压出鱼鳍与尾巴。



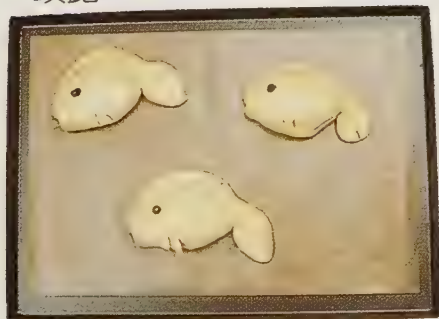
㉑用刮刀切出鱼鳍和尾巴的纹路。



㉒可用瓶盖盖出眼睛。



㉓顺着鱼尾方向用剪刀剪出鱼鳞。



㉔发酵前的参考图。面团约长12厘米，宽7厘米。



㉕发酵后的比较图。面团约长13厘米，宽8厘米。刷上蛋汁，即可送入烤箱烘焙。



【注意事项】

基本面团需先备妥。这种做法的面团较硬，所以需用较稳固的工作台来揉面。

【准备器具】

压面机、小刀、毛刷、刮板、硬尺、剪刀

【烘焙温度和时间】

200℃，约14分钟

【准备材料】 10个量

● 面团

高筋面粉450克、细砂糖100克、盐5克、奶油60克、蛋50克、酵母10克、面团500克、水120毫升

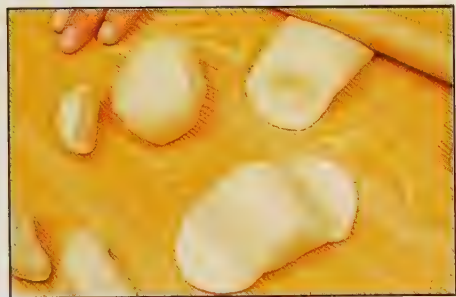
● 其他配料

红豆、蛋汁各适量



①蟹的做法：面团请参照P108“猪头、鱼面包”做法①~④。将面团切成所需大小。

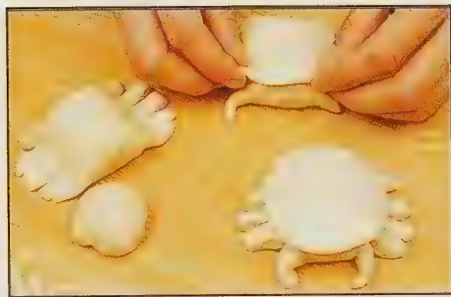
虾、蟹·面包



② 用擀面杖把较大的面团左右两边擀开。



③ 在左右压平部分切出蟹脚。



④ 将擀成圆形的面团覆盖在主体面团上方。



⑤ 用剪刀剪出蟹螯，并粘上红豆眼睛。



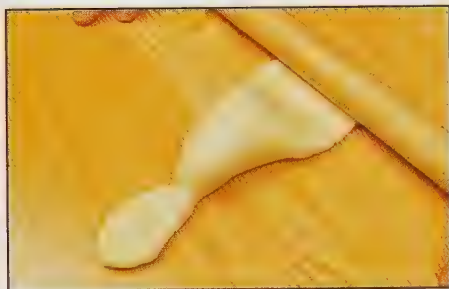
⑥ 发酵前的参考图。面团直径约为8厘米。



⑦ 发酵后的比较图。面团直径约为9厘米。刷上蛋汁，即可送入烤箱烘焙。



⑧ 虾的做法：面团请参照P108“猪头、鱼面包”做法①～⑩。将面团搓成如图形状。



⑨ 在面团前后两端擀出头与尾巴。



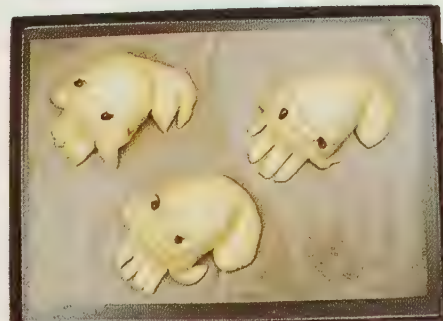
⑩ 用刮板切出虾须与虾尾。



⑪ 用剪刀剪出虾头并粘上红豆眼睛。



⑫ 发酵前的参考图。面团约长12厘米，宽7厘米。

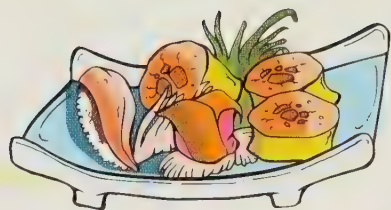


⑬ 发酵后的比较图。面团约长13厘米，宽8厘米。刷上蛋汁，即可送入烤箱烘焙。

其他种类面包



蜜·饅·卷·面·包



【注意事项】

涂抹奶油与面粉需均匀，面包才不会粘在烤盘上。

【准备器具】

圆形中空模、擀面杖、抹刀、挤花袋

【准备材料】 2个量

● 面团

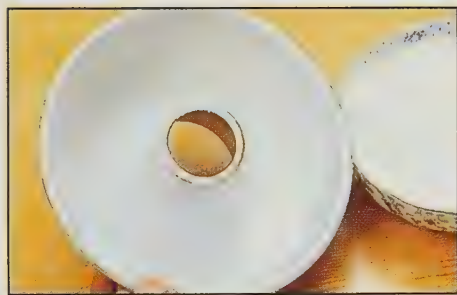
高筋面粉 500克
细砂糖 120克
盐 5克
干酵母 10克
奶油 40克
蛋 50克
水 250毫升

● 其他配料

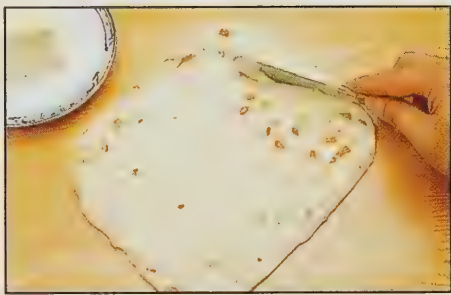
蜜饯 200克
水 适量
糖粉 适量
奶油 适量

【烘焙温度】

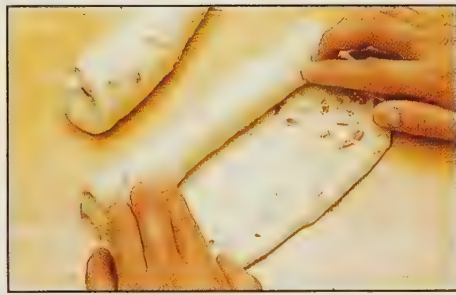
190℃，约16分钟



① 模具先涂上奶油，再撒上面粉待用。



② 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团与蜜饯混合后，分割成500克/个，再擀成正方形，涂上薄薄的一层奶油。



③ 将面团由上往下卷成长条状。



④ 将长条状的面团平均分成五等份。



⑤ 将断面朝上放入模具中，左右间隔需均匀，即可进行发酵。



⑥ 发酵后约为发酵前的2.5倍，约为模具的八分满，即可送入烤箱烘焙。



⑦ 将适量的水加入糖粉，慢慢地拌成糊状，即为糖霜。



⑧ 将糖霜装入挤花袋中。



⑨ 待面包凉后淋上些糖霜，吃起来别有一番风味。



水果面包

【注意事项】面团中间尽可能压平,烘烤后才便于装饰水果。

【准备器具】小刀、削皮器

【准备材料】21个量

●面团

高筋面粉500克、细砂糖120克、盐5克、干酵母10克、奶油40克、蛋50克、水250毫升

●其他配料

水果片适量,蜜饯200克

【烘焙温度和时间】

190℃, 约12分钟



①制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团与蜜饯混合后,分割成50克/个,再从1/3处切开。



②将1/3的面团压成扁平的圆形,做中央部分,将2/3的面团搓成长条形,围在圆形面团的周围。



③发酵前的参考图。面团直径约为6.5厘米。



④发酵后的比较图。面团直径约为8.5厘米。烘焙后待凉,用自己喜欢吃的水果片装饰即可。

咖·啡·菠·萝·面·包

【注意事项】菠萝皮需先准备好，咖啡粉先用少许水拌匀，模具需上油并撒粉。

【准备器具】毛刷、长条模具

【准备材料】3个量

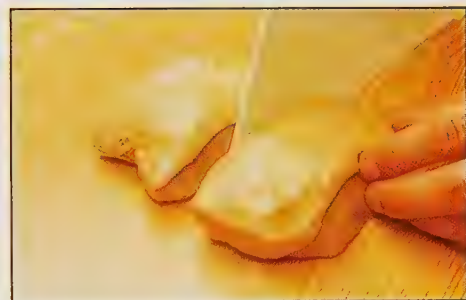
● **面团**/高筋面粉500克、细砂糖110克、盐5克、干酵母10克、奶油20克、蛋50克、水250毫升、咖啡粉30克

● **其他配料**/碎核桃、菠萝皮（做法请参照P49的“菠萝面包”

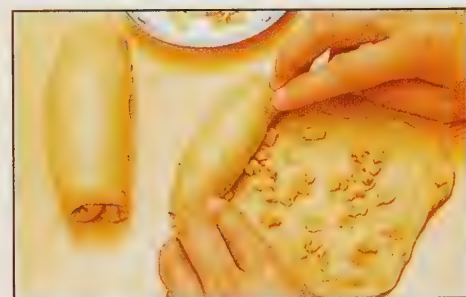
①~⑥）各适量

【烘焙温度和时间】

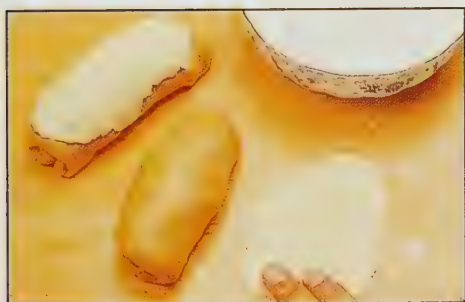
200℃，约14分钟



①制作面团请先参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成300克/个。



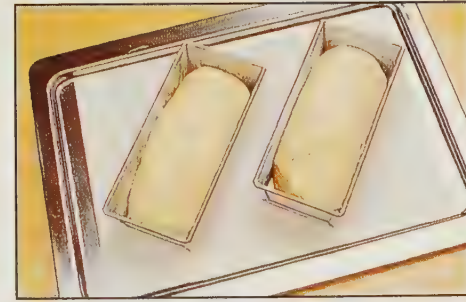
②用擀面杖将面团擀成长方形，铺上碎核桃，再由上而下滚成圆筒状。



③将菠萝皮压成与圆筒状面团一样大小，并盖在面团上方。



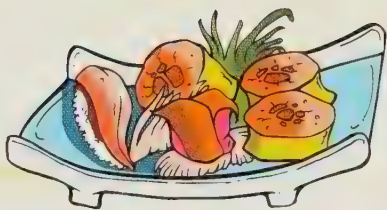
④放入模具内，进行第二次发酵。



⑤发酵后体积为原来的2倍，面团高度不超过模具的八分满即可烘焙，烘焙前要刷上蛋汁。



咖 · 啡 · 葡 · 萄 · 面 · 包



【注意事项】

菠萝皮需先备妥。咖啡粉先用少许水拌匀。面团完成后放入纸杯模时，菠萝皮部分要朝上。

【准备器具】

毛刷、纸杯模

【准备材料】 19个量

菠萝皮（做法请参照P49的“菠萝面包” ①～⑥）

● 面团

高筋面粉 500克
细砂糖 110克
盐 5克
干酵母 10克
奶油 20克
蛋 50克
水 250毫升
咖啡粉 30克

● 菠萝皮

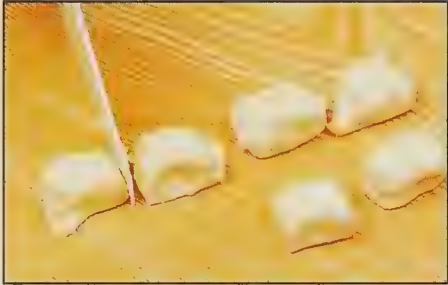
奶油 150克
高筋面粉 220克
糖粉 100克
蛋 50克

【烘焙温度和时间】

190℃，约13分钟



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，再搓成球形。



② 将菠萝皮分成所需大小，约20克 / 个。



③ 将菠萝皮用手压成薄薄的圆片状。



④ 将面团也压平，放在菠萝皮上面，葡萄干放在面团中间。



⑤ 将面团从四周往中间捏合，直至菠萝皮将面团表面包住。



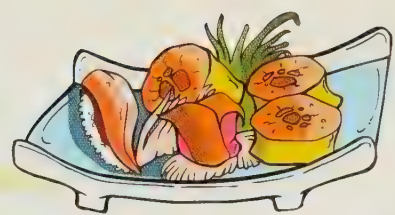
⑥ 发酵前的参考图。



⑦ 发酵后的比较图。体积约为发酵前的2.5倍，纸杯约八分满，即可放入烤箱烘焙。



巧·克·力·芝·麻·面·包



【注意事项】

整形时两端的接口一定要捏紧，烘焙时才不会松开。

【准备器具】

毛刷

【准备材料】 19个量

● 面团

高筋面粉 500克
细砂糖 100克
盐 5克
干酵母 10克
巧克力奶油 60克
蛋 50克

水 250毫升

● 其他配料

白芝麻 适量

【烘焙温度和时间】

200℃，约14分钟



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，由内向外搓成长条形。



② 以三条为一组，将一端捏紧。



③ 以左右交错的方式将面团编成辫子状。



④ 最后的尾端也需捏紧。



⑤ 在面团表面喷上少许水。



⑥ 双手抓住面团，表面朝下蘸满白芝麻。



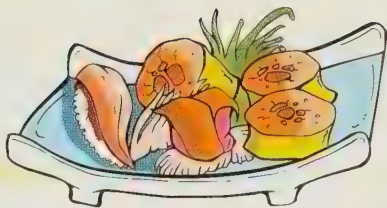
⑦ 发酵前的参考图。面团约长18厘米，宽8厘米。



⑧ 发酵后的比较图。面团约长22厘米，宽11厘米，即可送入烤箱烘焙。



巧·克·力·椰·子·面·包



【注意事项】

椰子馅需先准备好。整形分割时不要将面团切断。

【准备器具】

毛刷、刮刀、擀面杖

【准备材料】 19个量

● 面团

高筋面粉 500克
细砂糖 100克
盐 5克
干酵母 10克
巧克力奶油 60克
蛋 50克
水 250毫升

● 椰子馅（做法请参照P41的“胚芽椰子面包” ①～③）

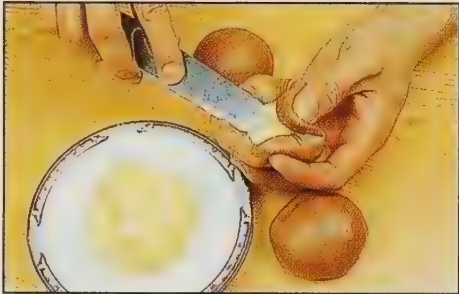
蛋 100克
奶油 80克
细砂糖 100克
鲜奶 100毫升
椰子粉 180克

● 其他配料

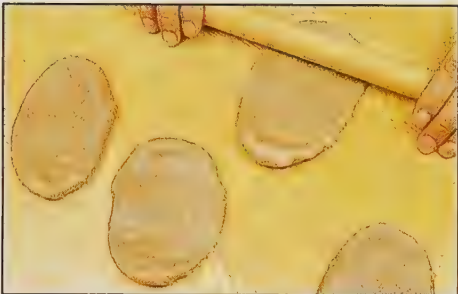
杏仁片 适量
蛋汁 适量

【烘焙温度和时间】

190℃，约13分钟



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成50克 / 个，压平后包入椰子馅，再将尾端接点处捏紧。



② 将面团压平，用擀面杖擀成椭圆形。



③ 将尾端接点处朝内，再对折成半圆形，在半圆形面团的2/3处将面团切割成三等份。



④ 将面团交叉，并把断面翻开朝上。



⑤ 发酵前的参考图。面团约长9厘米，宽6厘米。



⑥ 发酵后的比较图。面团约长11厘米，宽8厘米。



⑦ 发酵好后刷上蛋汁，再撒上杏仁片，即可送入烤箱烘焙。

蜜饯墨西哥面包

【注意事项】

蜜饯与面团混合时，只需拌匀，不要搓揉太久。

【准备器具】

擀面杖、抹刀、挤花袋

【准备材料】 21个量

● 面团/高筋面粉500克、细砂糖120克、盐5克、干酵母10克、奶油40克、蛋50克、水250毫升、蜜饯

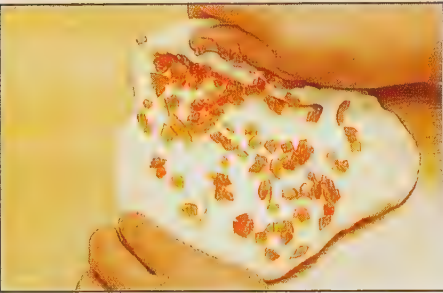
200克

● 墨西哥皮/（墨西哥皮请参照P59“墨西哥面包”①~⑤）

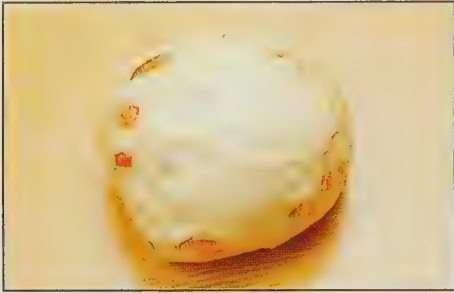
奶油200克、低筋面粉200克、糖粉160克、蛋100克

【烘焙温度和时间】

200℃，约12分钟



① 面团请参照P14、15的“面团的基本做法”①~⑪，在步骤⑪时加入蜜饯。



② 拌匀蜜饯后参照P15的“面团的基本做法”⑫~⑲。



③ 将面团分割成50克 / 个，再用擀面杖擀成椭圆形。



④ 发酵前的参考图。面团约长7厘米，宽4.5厘米。



⑤ 发酵后的比较图。面团约长9厘米，宽6.5厘米。



⑥ 在发酵好的面团上挤上墨西哥皮，送入烤箱烘焙即可。



披萨



青椒牛肉披萨

● **基本配料**/牛肉丝200克、青椒丝60克、洋菇片50克、披萨丝60克、披萨酱少许

【**烘焙温度和时间**】
230℃，约12分钟

【注意事项】

牛肉可先加入调味料调味，腌渍20分钟，做出的披萨风味更佳。

【**准备器具**】毛刷、擀面杖、披萨烤盘

【**准备材料**】2个量

● **面团**/中筋面粉300克、细砂糖少许、盐少许、干酵母5克、奶油30克、水150毫升



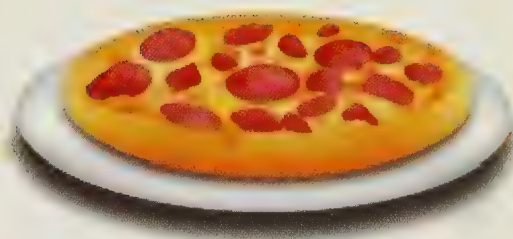
① 面团制作方法请参照P125的“海鲜总汇披萨”做法①～④。



② 在面团上涂上披萨酱，依序铺上牛肉丝、青椒丝、洋菇片和披萨丝，即可送烤箱烘焙。

海·鲜·总·汇·披·萨





【注意事项】

馅料部分需先准备好。在面团表面叉洞，方便烘烤时透气，注意不要省略这一步。

【准备器具】

毛刷、擀面杖、披萨烤盘

【准备材料】 2个量

● 面团

中筋面粉 300克
细砂糖 少许
盐 少许
干酵母 5克
奶油 30克
水 50毫升

● 基本配料

鲔鱼 80克
蟹棒 50克
墨鱼 80克
披萨丝 60克
青椒丝 50克
披萨酱 少许

【烘焙温度和时间】

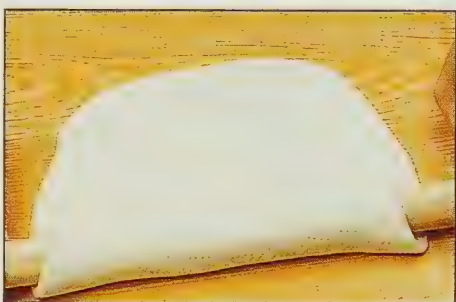
230℃，约12分钟



① 制作面团请参照P14、15的“面团的基本做法”。将面团分割成200克 / 个，稍微滚圆，用擀面杖由中间向外，擀成约烤盘大小的圆形。



② 在擀好的面团上叉满小洞，这有助于烘焙时透气。



③ 用擀面杖将面团卷起。



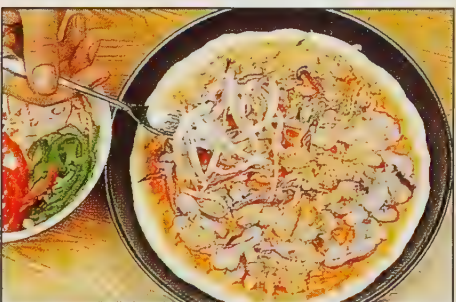
④ 先对准一端，再朝反方向将面团放置于烤盘中，披萨不用做第二次发酵，即可铺上配料准备烘焙。



⑤ 基本配料参考图。



⑥ 在面团上涂上披萨酱，周围留1~1.5厘米空距。



⑦ 不易熟的配料应放在靠上面的位置。



⑧ 最后铺上披萨丝，即可送入烤箱烘焙。记住趁热吃风味最佳。



鲜虾菠萝披萨

【注意事项】

含水量较高的配料需先将水分沥干，如菠萝等。

【准备器具】毛刷、擀面杖、披萨烤盘

【准备材料】2个量

● 面团/中筋面粉300克、细砂糖少许、盐少许、干酵母5克、奶油30克、水150毫升

● 基本配料/鲜虾仁120克、菠萝片5片、洋菇片50克、火腿片50克、披萨丝60

克、披萨酱少许

【烘焙温度和时间】

230℃，约12分钟



① 面团制作方法请参照P125的“海鲜总汇披萨”做法①~③。



② 加入基本配料，最后铺上披萨丝，即可送入烤箱烘焙。

鸡肉蘑菇披萨

【注意事项】鸡肉切丁时体积不要太大，可先加入调味料调味。

【准备器具】毛刷、擀面杖、披萨烤盘

【准备材料】2个量

● 面团/中筋面粉300克、细砂糖少许、盐少许、干酵母5克、奶油30克、水150毫升

● 基本配料/鸡肉150克、混合蔬菜100克、洋葱50克、披萨丝60克、披萨酱少许

【烘焙温度和时间】
230℃，约12分钟



① 面团制作方法请参照P125的“海鲜总汇披萨”做法①~④。

② 加入基本配料，最后铺上披萨丝，即可送入烤箱烘焙。记住趁热吃风味最佳。



© 2008, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书中文简体版于2008年经中国台湾畅文出版社授权由辽宁科学技术出版社出版。著作权合同登记号: 06-2008第328号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

简易家庭面包制作 / 王志雄, 游纯雄著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2009.1

(品味健康生活; 17)

ISBN 978-7-5381-5581-5

I. 简… II. ①王… ②游… III. 面包-制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第140069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: 沈阳美程在线印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm×236mm

印 张: 8

字 数: 120千字

出版时间: 2009年1月第1版

印刷时间: 2009年1月第1次印刷

策 划: 盛益文化

责任编辑: 陈 馨

封面设计: 北京水长流文化发展有限公司

版式设计: 北京水长流文化发展有限公司

责任校对: 徐 跃

书 号: ISBN 978-7-5381-5581-5

定 价: 32.00元

联 系 电 话: 024-23284376

邮购咨询电话: 024-23284502

E-mail: lkzzb@mail.lnpgc.com.cn

<http://www.lnkj.com.cn>

<http://www.lssybook.com.cn>



《五星级精致西点蛋糕》

沈鸿典◎著

定价：49.8元

本书介绍了6大类70多款西点蛋糕的制作方法，搭配详细的步骤图片和说明文字，按图操作就可成功做出美味的西点蛋糕。书中详细介绍各种做蛋糕的工具、材料及基础手法，不仅适合一般人在家闲余时参考，同时也适合创业者使用，即使是新手，只要一步一步照着做，成功美味的西式点心即将出炉！只要是想学习做西点蛋糕的人绝对不可错过。



《新手成功烘焙DIY》

沈鸿典◎著

定价：49.8元

本书作者从事烘焙教学多年，不仅了解学员操作时容易失败的原因，更知道如何面对初学者的疑问，给予关键性的提示。本书是作者实际操作的经验累积，新手开卷有益。本书介绍了10大类80多款西点的制作方法，搭配详细的步骤图片和说明文字，按图操作就可成功做出美味的西点。本书还添加了基本酥皮、派皮、果冻和馅料的制作方法，以及鲜奶油蛋糕的裱花装饰法，让本书内容更丰富。



《曾美子的黄金比例蛋糕》

曾美子◎著

定价：49.8元

如何做出松软好吃美味的蛋糕？本书告诉您，蛋糕的秘密——黄金比例配方。书中的各式蛋糕，教学经验丰富的曾美子老师在研究各国西点食谱后，综合国内的饮食偏好，一再改良材料和配方比例实验得来的。书中介绍了30多款蛋糕的制作方法，搭配700多张步骤图片，每道食谱都有详细的说明文字，按图操作就可成功做出美味的蛋糕。

简易家庭 面包制作



软式面包、硬式面包、甜面包、
调理面包、丹麦可颂面包、多拿滋面包、
花旗面包、造型面包、其他种类面包、披萨……

上架建议：西点烘焙

ISBN 978-7-5381-5581-5



9 787538 155815 >

定价：32.00元

