

# 烘焙培训课件

# 目录

- 烘焙基础
- 面包制作
- 蛋糕制作
- 面团发酵与烘焙时间
- 烘焙技巧与注意事项
- 烘焙实践与作品展示

contents

01

烘焙基础



# 烘焙的起源和发展



## 烘焙的起源

早在5000多年前，中国就已经出现了烘焙食品。古代埃及人和巴比伦人开始烘焙面包和蛋糕，并使用烘焙技术制作其他食品。

## 烘焙的发展

随着时间的推移，烘焙技术不断发展，从最初的面团发酵到现代的烤箱烘焙、快速烘焙和无糖烘焙等。



# 烘焙的基本原理

## 烘焙的概念

烘焙是通过加热面团或其他配料，使其表面脱水并形成硬壳，内部逐渐膨胀并充满气体，从而使面团变得松软并具有口感。

---

## 烘焙的基本步骤

准备配料→混合配料→发酵（可选）→塑形→烘焙→冷却→储存。

---



# 烘焙工具与材料

## 基础工具

烤箱、烤盘、搅拌器、电子秤、量杯和量勺、防粘烤纸、烘焙模具等。



## 基础材料

面粉、糖、鸡蛋、黄油、酵母等。



## 其他材料

巧克力、坚果、水果等，可添加到烘焙食品中增加口感和营养价值。

02

面包制作

# 面包的分类与特点



## 按照口感分类

软面包、硬面包、法式面包等。

## 按照形态分类

长棍面包、圆面包、扁平面包等。

## 按照地域分类

欧式面包、美式面包、日式面包等。

## 按照材料分类

白面包、全麦面包、杂粮面包等。



# 制作面包的基本步骤



## 准备材料

面粉、水、酵母、盐、糖等。



## 揉面

将发酵后的面团排出气体，再次形成光滑面团。



## 搅拌面团

将材料混合搅拌，形成光滑面团。



## 二次发酵

将面团再次放置在暖和的地方，让其发酵至两倍大。



## 发酵

将面团放置在暖和的地方，让其发酵至两倍大。



## 烘烤

将面团放入预热的烤箱中烘烤，根据不同种类的面包调整烘烤温度和时间。



03

蛋糕制作



# 蛋糕的分类与特点

- 按照口感分类：海绵蛋糕、戚风蛋糕、重油蛋糕等。
- 按照形态分类：圆形蛋糕、心形蛋糕、方形蛋糕等。
- 按照原料分类：全蛋蛋糕、分蛋蛋糕等。
- 按照烹饪方式分类：烤蛋糕、蒸蛋糕等。





# 制作蛋糕的基本步骤

## 准备材料

称量好所有材料，预热烤箱，准备好烤盘和烤纸等。

01

## 蛋白蛋黄分离

将蛋白和蛋黄分开，分别放入两个干净的大碗中。

02

## 搅拌面糊

将蛋白打成泡沫状，分次加入糖打发，再加入蛋黄、油和牛奶，搅拌均匀。

03

## 装模

将搅拌好的面糊倒入模具中，轻轻震动几下，排出面糊中的气泡。

04

## 烘烤

将装好面糊的模具放入预热好的烤箱中，烤制约1小时左右，根据不同型号的烤箱调整时间和温度。

05

## 脱模

烤好后将蛋糕从烤箱取出，倒扣放置，待凉后脱模。

06



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/538074010037006130>