

旅游行业工人技术等级培训考核试用教材

# 西式面点

国家旅游局人事劳动教育司 编



高等教育出版社

旅游行业工人技术等级培训考核试用教材

# 西 式 面 点

国家旅游局人事劳动教育司 编

高等教育出版社

(京) 112号

## 内 容 简 介

本教材是国家旅游局人事劳动教育司组织编写的旅游行业工人技术等级培训考核系列教材之一。本教材是根据国家旅游局制定的《旅游行业工人技术等级标准》(第一分册)和《旅游行业工人技术等级培训考核大纲》编写的。全书包括初级、中级、高级三部分,供中式烹饪师培训考核使用。

本书除可供在职工人培训外,还可供职业学校学生学习参考。

旅游行业工人技术等级培训考核试用教材

### 西 式 面 点

国家旅游局人事劳动教育司 编

\*

高等教育出版社出版

新华书店总店科技发行所发行

高等教育出版社激光照排技术部照排

天津新华印刷一厂印装

\*

开本787×1092 1/16 印张10.5 字数 260 000

1992年8月第1版1992年12月第2次印刷

印数: 12 649—14 459

ISBN 7 04 004034 4/Z·122

定价: 5.00元

# 前 言

按照劳动部颁发的《工人考核条例》，根据 1987 年国家旅游局组织编写的《工人技术等级标准》（第一分册），为配合旅游行业工人技术等级培训考核的需要，促进技术和服务水平的提高，我司主持并委托北京市旅游局、上海市旅游局、江苏省旅游局和广东省旅游局编写了《旅游行业工人技术等级培训考核系列教材》，其中包括《旅游服务基础知识》、《餐饮服务》、《客房服务》、《中式烹饪》、《西式烹饪》、《中式面点》、《西式面点》、《烹饪综合知识》、《美容》、《美发》和《酒吧调酒》8 个工种的 11 本培训教材。供客房、餐厅、宴会厅、烹饪、面点、美容、美发、调酒等工种（岗位）上的技术工人和服务人员培训考核使用。

为了编好这套教材，我司邀请了饭店、院校与旅游行政部门的专家、学者先后召开了多次教材编写大纲和书稿审定会，对大纲、书稿进行了广泛而深入的研讨和认真、细致的审核。但是，由于时间仓促，加上我们水平有限，书中一定存在不少不足之处。我们恳请各级培训部门和广大读者批评指正。

参加《西式面点》一书编写的有：赵士和、曹永保、吴兴树。初稿经审稿会审稿之后，又作了进一步修改，最后由马力同志审定。

本书编写过程中，先后得到一些单位和有关同志的支持和帮助，在此一并表示感谢。

国家旅游局人教司

一九九二年元月

# 目 录

概述 .....	1	第三章 清酥的制作工艺 .....	101
<b>初 级</b>		第一节 原料 .....	101
第一章 常用设备和工具 .....	4	第二节 配方制定 .....	102
第一节 烘烤设备 .....	4	第三节 清酥面饼膨大起酥的原理 .....	103
第二节 机械设备 .....	5	第四节 制作方法及要求 .....	103
第三节 衡温设备 .....	6	第四章 混酥的制作工艺 .....	108
第四节 常用工具 .....	7	第一节 原料 .....	108
第二章 原料知识 .....	10	第二节 面团配方标准 .....	109
第一节 基本原料 .....	10	第三节 混酥种类、搅拌与成形 .....	110
第二节 辅助原料 .....	19	第四节 装盘与烘烤 .....	111
第三节 食品添加原料 .....	22	第五节 攀 .....	112
第三章 西点操作及成熟方法 .....	26	第五章 饼干的制作工艺 .....	117
第一节 西点成型的基本方法 .....	26	第一节 饼干的分类与特征 .....	117
第二节 西点的成熟方法 .....	30	第二节 原料选用 .....	118
第四章 西点的制作实例 .....	35	第六章 泡夫、布丁、沙勿来 制作工艺 .....	122
<b>中 级</b>		第一节 泡夫 .....	122
第一章 面包制作工艺 .....	52	第二节 布丁 .....	124
第一节 面包的种类及性质 .....	52	第三节 沙勿来 .....	126
第二节 面包制作的原料 .....	53	第七章 冷冻甜食制作工艺 .....	130
第三节 面包生产的烘焙计算 .....	63	第一节 冷冻甜食的分类及其特点 .....	130
第四节 面包生产工艺流程 .....	66	第二节 原料选用与产品质量 .....	132
第五节 面包的生产方法 .....	76	第八章 蛋白类甜品的制作工艺 .....	137
第六节 面包制作实例 .....	79	第一节 原料的选择 .....	137
第二章 蛋糕制作工艺 .....	85	第二节 蛋白甜品制作原理 .....	138
第一节 蛋糕的分类及性质 .....	85	第三节 制作步骤和方法 .....	139
第二节 蛋糕的原料 .....	87	<b>高 级</b>	
第三节 蛋糕膨松的基本原理 .....	90	第一章 西点配备方法及要求 .....	144
第四节 蛋糕搅拌与成形 .....	91	第一节 按就餐形式合理配备 .....	144
第五节 蛋糕烘烤 .....	95	第二节 传统节日的西点配备 .....	145
第六节 蛋糕的表面装饰 .....	97	第二章 西点制作工艺 .....	150

<b>第三章 西点的质量分析与鉴定</b> .....	153		
第一节 蛋糕的质量分析与鉴定 .....	153		
第二节 面包质量分析与鉴定 .....	155		
第三节 清酥与混酥的质量分析			
			与鉴定 .....
		<b>第四节 哈斗和蛋白饼的质量分析</b>	158
		与鉴定 .....	159

## 概 述

西点，即西方各国的点心食品，以英、法、美、意、苏等国点心制作工艺为代表。西点制作是西餐烹饪的一部分。在西餐饮食中，我们无法把西点与菜肴分割开来。不论是早餐，还是中餐、晚餐；不论是一餐便饭，还是一桌筵席，点心不仅是必需的食品，而且由于它的造型生动、色泽美观、味美可口，可为您的服务带来难以预料的收益，一桌没有点心的筵席则是令人难以置信的。

西点在选料，制作工艺以及成品质量要求等方面都有别于菜肴烹调。选料方面，它广泛地应用面粉、鸡蛋、糖、奶油、牛奶、可可等原料，而很少使用肉类、水产、禽类等原料；在制作工艺上分制坯成型和熟制两大步骤，熟制方法以烘烤最为常见。口味以甜为主，口感纯正。

西点的品种很多，其种类的划分也不尽相同。最常见的方法有二种：一种是按西点成品的软硬度来分类，可分为软点，干点和湿点三类；一种是按西点的性质和成品的质量特点来分类。第一种分类方法比较笼统，且很难掌握标准，分类也不够准确。根据第二种分法，直接了当地把西点分为下列几类，见表0-1。

表0-1 西点分类

基本分类	具体划分	基本用途
面包类	硬质面包 软质面包 松质面包 脆皮面包	西餐主食
蛋糕类	清蛋糕 油蛋糕	茶点、饭点、 馈赠礼品
油酥类	清酥 混酥	茶点、饭点
攀类	单皮攀 双皮攀	饮点，茶点
沙勿来类	冷沙勿来 热沙勿来	午、晚餐点心

续表

基本分类	具体划分	基本用途
蛋白甜品类		茶点、饭点
巧克力制品类		节日礼物、 装饰点心
冷冻甜食类	莫司、冰淇淋、 奶油冻	午、晚餐 点心
水果制品类	炸水果、水果色拉 水果冻	饭点
饼干类		茶点
早点类		早餐点心

从表 0-1 中可看出，这种分法比较具体，且简单易懂。

随着生物化学和食品营养卫生学在烹饪理论和实践中的广泛应用，西点的种类在不断增多，其质量也不断提高。今后，西点将向品质好、成熟快、种类全的方向发展。



# 初 级

# 第一章 常用设备和工具

精良的烹饪设备和工具是完成西点大规模生产的重要的物质条件之一。用于西点制作的设备、器具很多，即使同一类型的设备，其外观、构造、使用性能等也不一定相同。如烤炉，不同国家生产的不同型号的烤炉，其外型，内部构造、具体的性能等都会有一定的差异。但是，就其主要原理和功能来说，都有相同之处。不论哪一种电烤炉，其外观都是封闭式的，有活动性的炉门、电炉丝、温度控制闸、炉膛温度指示器。因此，本章只对西点制作中最常用的设备和工具作简单介绍，在使用具体的器具过程中，务必参照说明书使用。

## 第一节 烘烤设备

### 一、烤炉 (oven)

烤炉，又称烤箱，是生产面包、西点的关键设备之一。糕点成型后经过烘烤、成熟上色后便制成成品。烤炉的式样很多，没有统一的规格。按热能来源分有电烤炉和煤气烤炉两大类；从烘烤原理来分有对流式和辐射式两种；从构造上来分有单层、双层、三层等组合式烤炉，还有平台式链条传递烤盘的烤炉，立体旋转式烤炉等，形式多样，各有特点。

#### 1. 电烤炉

目前国内各宾馆饭店使用的通常是双层或三层组合式电气烤炉。这种烤炉每一层都是一个独立的工作单元，分上火和下火两部分，由外壳、电炉丝（红外线管）、热能控制开关、炉膛温度指示器等构件组成。高级的电烤炉，还附加喷水蒸汽、定时器、报警器等设施。电烤炉的工作原理，主要是通过电能的红外线辐射热、炉膛热空气的对流以及炉膛内钢板的热能传导三种热传递方式将食品烘烤成熟上色。在烘烤食品时，一般要将烤炉上、下火打开预热到炉内温度适宜时，再将成型的食品放入烘烤。

这种烤炉的优点很多。它使用方便、温度容易控制，能获得极佳的烘烤效果，能在短时间内使食品成熟上色，又可用低温度慢慢烘烤。这种烤炉外型整洁美观，占用空间小，挪动方便，极易进行卫生处理。

#### 2. 煤气烤炉

煤气烤炉同电烤炉差不多，只是能源不同。电烤炉用电，而煤气烤炉用煤气。煤气烤炉一般底部和两边有烧煤气的装置，自动打火，温度调节在烤炉的旁边，一般温度可达 300℃ 左右。其原理是通过煤气燃烧产生的辐射热、炉膛热空气的对流以及炉膛内钢板的热能传导等三种热传递方式将食品烘烤成熟上色。

这种烤炉的优点很多，预热较快，温度容易控制。但这种烤炉的卫生清理比较麻烦。

### 二、微波炉 (microwave oven)

微波炉是现代烹饪采用的一种极其方便的烘烤设备。它是一种能迅速加热食品而又与放射

现象无关的一种电子设备。微波炉的工作原理，主要是靠通电后的一个磁控管来产生一种类似于光波即无线电波的能量，而使食物内部分子来回剧烈运动，分子这种运动就在食物内部产生大量热能，食物迅速受热膨胀。微波最先渗透到的是食物内部，食物内部最先成熟，然后逐步向外扩展。传递微波由食物外表贯穿至中心的距离为6厘米左右，一件大块食物的中心部分要以传导的方式加热。

由于微波炉不产生放射现象，故成熟的食物不会象其它烤炉制品一样有焦黄的颜色。其适用范围受很大限制，做为厨房设备。它只能做为辅助性的烹调器件。

### 三、烘烤设备的保养

注意设备的使用和保养，不仅能保证使用时高效率，又利于延长设备的使用寿命。因而应当合理妥善地加以维护保养。烘烤设备的保养主要有以下几点：①烘箱应尽量避免在高温档次的状态下连续使用；②烘箱使用后应立即关掉电源；③烤箱使用前的预热时间不宜过长，只要达到所需要的烘烤温度，就应立即放入烘烤食物，干烤烤箱时对烤箱的损害最大；④烤箱不宜用水清洗，可用干擦，以防触电，最好用烤箱清洁剂擦洗，但对烤箱内衬有铝的材料上不能用烤箱清洁剂或氨擦洗；⑤对烘烤工具在用后要立即离移烤炉，并浸清水中冲洗干净，然后擦干；⑥对烤箱外壁要经常护理，可用洗涤剂或弱碱水洗涤，以保持外表整洁美观，切忌用钝器铲刮。⑦新的烤箱在使用前，务必要参照使用说明书，以防损坏。

## 第二节 机械 设备

### 一、几种主要机械

#### 1. 强力万能搅拌机

强力万能搅拌机具有切片、粉碎、揉制、搅打等多种功能，是用来揉制面团，制作面包的主要机械之一。它的特点是功能大，适用范围广。

强力万能搅拌机由马达、变速器、升降启动装置，附加不锈钢大桶、搅钩等部分构成。在机身的上部设有用来装接各种加工笼头的空槽。大桶的容量可达20千克以上。机身高140厘米左右，具有三段变速的功能。三段变速为80回转 R、P、M，150回转 R、P、M，210回转 R、P、M。

#### 2. 专用搅拌机

专用搅拌机高80厘米左右，其结构同万能搅拌机相似，只是缺少装接万能机龙头的空槽。一般设有两个不锈钢桶，其容量为3千克左右，还附加搅钩、划梁、搅蛋器各一支。专用搅拌机通常也是三段变速，即155R、P、M，269R、P、M，555R、P、M。它的用途主要是搅打鸡蛋、奶油、沙司，揉制少量面粉等。

#### 3. 分块机

分块机结构比较复杂，有各种类型。其用途主要是用来把初步发酵的面团很均匀地由大到小进行分割，并制成一定的形状。

#### 4. 切片机

切片机种类较多，型号不一。其用途是将整条的成熟面包一次性地切成均匀整齐的薄片。

## 5. 开面机

开面机是由机身托架、马达、传送带、面皮薄厚调节器，传送开关等部位构成。其用途主要是将揉制好的面团，放在传送带上来回反复压成一定厚薄的面皮，以便下一步使用。

## 二、机械设备的保养

1. 机械设备有电机和转动控制装置，在使用过程中应严格遵循说明书的要求操作，勿使设备超负荷工作，同时尽量避免长时间连续运转，以延长设备的使用寿命。

2. 机械设备至少要一年保养一次，对主要部件，如电机，转动装置等要定期拆卸检查。

3. 电机要安装防尘罩。

4. 机械设备的外表也要象其它设备一样始终保持清洁，对在操作过程中遗留在机械上的污垢应及时处理干净，可用肥皂水或弱碱水擦洗，但勿用钝器以及其它锐利的器具铲刮，避免表面留下划痕。

总之，维护好设备，保持其清洁，不仅能延长设备的使用寿命，还能保持整个厨房的卫生整洁。

# 第三节 衡温设备

## 一、发酵箱

发酵箱型号很多，大小不一。通常按能放入发酵箱内的烤盘数量的多少分大、中、小3种类型。发酵箱的整体大都用不锈钢制成，一般高为2米左右，宽度不一。因为有放单排烤盘和双排烤盘之分，深度一般不足1米。其结构由密封外框、活动之门（或单门或双门）、不锈钢管托架、电源控制开关、水槽、温度控制器等组成。

发酵箱的工作原理，是靠电炉丝将水槽内的水加热蒸发，使面包在一定的衡温和湿度下充分发酵、膨胀。高级的发酵箱是现代食品制作工艺中不可缺少的使用极为方便的设备，是生产面包的理想设备。

## 二、电冰箱、电冰柜

电冰箱、电冰柜有卧式和立式两种。两者结构相似，都由制冷机件、密封的外表、门及橡胶封条、可移动的食物托架、网络篮、温度调节器等部件构成。近代冰箱还有自动除霜装置。

电冰箱的冷藏室一般有两个，一是深冻柜，通常用来存放成熟的食物原料，低温柜一般用来暂时存放冷却了的成熟食品，存放时要特别注意生熟分开。

## 三、电冰箱、电冰柜的保养

要做好电冰箱，电冰柜的保养工作。在购买时，首先要选择其结构合理，绝缘良好的电冰箱。因为进入冰箱中的热量有3个因素：一是经冰箱壁进入，二是冰箱门打开时暖空气进入，三是放入冰箱中的食物所散发的热量促成冰箱内温度的升高。一般地，立式冰箱散热片有占地面积小，使用方便等特点，但它比卧式冰箱更容易发生冷空气流失。为避免冷空气的流失，应选择结构合理的冰柜使用。冰柜内部应分成几个区间，每一区间有单独的门。一个区间的小门打开，其它的门依然关闭。制冷汽化器螺管安装得能使尽可能多的食物直接与致冷面接触。种种这些因素都可直接影响到电冰柜的维护和保养。除此之外，电冰箱（柜）在使用过程中，还

需注意以下几方面:

1.定期清洗电冰箱的内部与外表是非常必要的。现代无霜和自动除霜电冰箱仍需要极少限量的除霜保护。良好的周期性维护也会有助于保藏食品的质量。

2.冰箱内的任何溢出物或堆积的食品颗粒只要一出现就应清除干净、以减少冰箱的制冷负担和减少与冰箱部件的磨擦。

3.可用清水或小苏打与温水溶液来清洗冰箱内壁,并擦净擦干。可移开的部件应拿出来冲洗干净并晾干。外表应用清洁温水,必要时可用弱碱性肥皂擦洗后再擦干,并可涂一层抛光蜡,它有助于使电冰箱外表保持整洁的面层。

4.在对电冰箱除霜清理时,应把存放的食物全部拿出,关掉电源,任其自动除冻。为缩短除霜时间,还可以用塑料刮霜刀将元件上的结霜刮除,切忌使用锐利之器刮铲冰箱,更不能在结霜的部位用刀敲击,以免冰箱部件损坏。也不可用水冲刷冰箱,以免制冷螺管爆裂,损坏制冷设备。

5.电冰箱要长期放置不用时,应把全部食物取出,内外洗净,擦干,关掉电源,拔出插头,风干后封好装置。

## 第四节 常用工具

用于西点制作的工具很多,有小有大,形状各异。应该说每一种不同类型的工具都有其区别于其它工具的主要用途,即一物有一用。当然也有几种功能兼备的工具。下面只对最常用的工具及其最主要的用途作简单介绍。

### 一、搅拌用的工具

1.拌料盆,有大、中、小三号,可配套使用。圆口圆底、底部无棱角,以便于均匀地调拌原料。圆口上方带双耳,底部有圆形腿脚,最好是用不锈钢材料制成,也有用紫铜制成,可用于调拌各种面点的配料。

2.打蛋器,又称起泡器,规格有大有小,用钢丝捆在一起制成,以轻便灵巧为好。是打蛋糕、打蛋液、打奶油的常用工具。

3.榴板,又称木勺子。前端宽扁,或凿成勺形,柄较长,以木质材料制成,也有用塑料制成的,有大小之分,可用来搅拌面粉或其它配料之用。

### 二、定型用的工具

1.点心刀,用薄不锈钢片制成,无锋刃,大约3厘米宽,30厘米长,圆头,木柄或塑料柄,刀片韧性好,是制作奶油蛋糕时涂抹奶油或其它装饰的重要工具。

2.刮刀,可用铁皮或不锈钢制成,也可用塑料代替,长方形,无柄。制作面点时,切面团,铲刮面团之用。

3.擀面棒,有擀面杖和酥锤之分,擀面杖就是一般的面杖,是用坚实细腻的木材制成,有长有短,粗细不一,其用途是擀制面皮;酥锤也是一种擀面棒,其形状很粗,是专门制作清酥面皮的工具,它也是用木材制成。

4.刻花模,有圆环形、梅花形、菱形等各种形式,大小成套,以不锈钢、铜制品为佳,是

制作花色点心时的重要工具。

5.蛋糕板，有圆形和方形两种。圆形点心板专门用于制作圆蛋糕，方点心板可用于各类点心装饰时托物之用，使用起来灵活方便。

6.裱花嘴，其形状很多，大小不一。通常有扁形、圆形、锯齿形、棱形等，是制作糕点时挤奶油花，挤各种图案，花纹，填馅等不可缺的工具之一。

7.裱花袋，是用细密的纱布或油布缝成的三角形口袋。口袋的三角尖留一小口，用来放置裱花嘴，其用途是裱花，挤泡夫馅料，挤饼干等。

8.滚刀，有花滚刀和平滚刀之分，其区别主要在于滚刀一个是平的，一个有花纹齿，都是用铜制成。其结构为：一端是花捏子，一端是圆形滚刀，是做酥面点心时切面皮捏花边之用。

### 三、烘烤用具

#### 1.烤盘

其规格很多，有大有小，有高边的，有浅边的。烤盘的规格应按烤箱的炉膛规格制作，应便于出入烤箱，充分合理地利用炉膛的空间。

根据用途烤盘可分为糕饼烤盘、馅饼烤盘、曲奇饼烤盘和松饼烤盘。

糕饼烤盘是一种最常用的烤盘，可用抛光铝、不锈钢、马口铁制成，接缝处要平滑，散热均匀，有圆形，正方形，长方形等。边高为3.3—6.6厘米，适用于烘烤蛋糕、饼干和小面包。

馅饼烤盘是用铝、马口铁、不锈钢或白铁片制成，有浅壁圆形，如攀底、挞底等，有深壁长方形，如方包盒等，大小尺寸不等，用于制作各种馅料，肉批和方包等。

松饼烤盘主要是铝制品，也可用马口铁制作。此烤盘有6个、9个或12个杯形模槽，用于制作松饼，小圆蛋糕，纸杯蛋糕和小面包。

曲奇饼烤盘，有铝、马口铁或不锈钢制成，至少有一边敞开，用于烘烤各种曲奇饼。

#### 2.小模具

有耐热玻璃、铝、薄铁皮等制品，有各种形状。通常有圆形、椭圆形、菱形、梅花形等。常用来制作油料，果料小蛋糕，也用于冷冻甜食的制作。

### 四、其它工具

#### 1.筛箩

一般为圆形，大小不一，筛网用细铜丝制成，用于筛面粉，糖粉等。

#### 2.漏斗

圆锥形长柄，一般为不锈钢制品，用途是过滤各种沙司，以及必需过滤的液体配料等。

#### 3.剪刀

主要是制作点心时，剪纸花用等。

#### 4.擦床

又称忌士刨，以不锈钢制品为佳，擦床四周是冲压而成的小孔和细齿，用于擦忌士沫，柠檬皮等。

#### 5.案板

有木案板、大理石案板两种。木案板以枣木、榆木等坚实木材制品为佳。长方形，4~5厘米厚，是制作面包、点心的工作台。大理石案板不适宜作为发酵面团类点心的操作台，但可

作为其它点心的操作台，其主要用途是制作热糖浆点心，如做糖杯、糖架、拔糖丝等。

#### 6. 计量器具

它包括秤、计量杯、计量匙等，大小成套，是西点制作时配料计量的重要工具。

#### 思考与练习

1. 西式面点制作中最常用的设备有哪些?各有什么用途?
2. 如何对西式面点制作中的主要设备进行保养?

## 第二章 原料知识

### 第一节 基本原料

#### 一、面粉

面粉是由小麦磨制而成，也称小麦粉，是制作西点面包的主要原料。

##### (一) 面粉的种类

面粉根据其内部蛋白质含量的高低，可分为高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉和全麦粉等。

##### 1. 高筋面粉

它是加工精度较高的面粉，色白含麸量少，灰分很少，不超过 0.75%，面筋质（湿重）不低于 26%，水分不超过 14.5%，磁性金属物含量不超过 0.003g/kg。气味、口味正常。此面粉可做面包及一些高档食品。

##### 2. 中筋面粉

含麸量少于低筋粉，色稍黄，灰分不超过 1.25%，面筋质（湿重）含量不低于 24%。此种面粉适宜做各种西点。

##### 3. 低筋面粉

含麸量多于中筋面粉，色稍黄，灰分不超过 1.25%，面筋质含量（湿重）不低于 22%，水分不超过 12.5%。此种面粉适于做点心。

##### 4. 全麦粉

灰分不超过 2%，粗细度必须全部通过 46cc 筛绢。面筋质（湿重）不低于 20%，水分不超过 12.5%。此种粉可用于面包及特殊点心制做。

##### (二) 面粉的作用

##### 1. 形成产品的组织结构

如面包、蛋糕之类产品。这是因为，一方面，面粉内的蛋白质如加水并搅拌形成面筋，起了支撑产品组织的骨架作用；另一方面，面粉中的淀粉吸水润涨，并在适当的温度下糊化、固定。这两方面的共同作用形成了产品的组织结构。

##### 2. 为酵母提供发酵所需的能量

当配方内糖量较少或不加糖，（如法国面包）则其酵母发酵的基质便要靠面粉提供。

##### (三) 面粉的品质检验和保管

##### 1. 面粉品质的检验

面粉品质的好坏有较大的区别，主要从水分、颜色、面筋质和新鲜度等几个方面来看。

(1) 水分。面粉的含水量是检验品质的一个重要方面。我国规定面粉含水率应在 12~13% 之间，含水率正常的面粉用手捏之有滑爽的感觉，如捏之有形且不散，则含水量过多，不易保管，易发霉结块。



2.颜色。面粉的颜色随着面粉加工的精度不同而不同。颜色越白，精度越高，但其维生素含量越低。

(3) 面筋质。面粉中的面筋质由蛋白构成，它也是决定面粉品质的重要指标。面筋质含量越高，品质就越好，但也有一定的含量标准。如果过高，其它成分就相应减少，品质就不一定好。

(4) 新鲜度。新鲜的面粉，有正常的气味。颜色较淡。凡带有腐败味、霉味、颜色发黑的则是陈面粉。面粉的新鲜度是鉴定面粉品质最基本的标准。

## 2. 面粉的保管

一般说来，在保管中应注意调节温度，控制湿度，避免感染等几个问题。

(1) 调节温度。面粉购进后，要加强检查，严防发热发霉。如发现面粉发热，应迅速摊晾。已发热的面粉应先用，一旦发现霉变就应立即处理，以防霉菌蔓延。

(2) 控制湿度。面粉具有吸水的性能。在潮湿的环境中，它就吸收水分，体积膨胀。同时，面粉中的水分增加，加剧发霉发热，并引起虫害。所以，保管中一定要注意湿度。

(3) 避免感染。面粉中的蛋白质和淀粉具有吸收各种气味的特性，保管中如把面粉和其它异味物混在一起，就会感染异味。

根据上述情况，保管面粉时要做到：存放地点必须干燥、通风、切忌高温、潮湿；要避免异味感染；面粉应装在干燥的容器里，并保持清洁；堆码要整齐，上、下、左、右要保持一定的空间，并与墙壁保持一定的距离；还应注意鼠、虫害等。

## 二、糖

### (一) 糖的来源与用途

糖是从热带生长的甘蔗或温带生长的甜菜体内抽出蔗糖的成分，加以炼制而成的。

糖是我们日常生活中常用的调料，也是人体内热量重要来源之一，在西点制作中，糖是用途最广的辅助原料。

### (二) 糖的种类

根据糖的来源大致可分为以下几类：

#### 1. 蔗糖

是由热带生长的甘蔗或温带生长的甜菜体内抽出蔗糖的成分，加以炼制而成的。根据加工不同又可把蔗糖分砂糖、红糖、绵白糖和糖粉。

#### 2. 糖浆

种类很多，来源也各异。有的以砂糖加水加温溶解后，利用酵素转化而成的，也有利用淀粉为基本原料，运用酵素转化工程而来的。如玉米糖浆，果糖各种转化糖浆。呈透明的浓稠状，甜度高，湿度足，适用于各种西点蛋糕、面包等产品制作。

#### 3. 蜂蜜

是蜜蜂采取花中甘液所酿制而成的一种浓液，是富有特殊风味的一种天然食品，蜂蜜的吸水力特强，产品的保持时间胜过一般糖浆，为一种高级的添加材料。

#### 4. 饴糖

由大麦、小麦经麦芽酶作用水解而得。

### (三) 糖的作用