

西点



XIDIAN 生产技术大全

SHENGCHAN JISHU DAQUAN

钟志惠 主编



化学工业出版社

西点



X IDIAN

SHENGCHAN JISHU DAQUAN

钟志惠 主 编

周 航 章 迁 邱 立 副主编



化学工业出版社

· 北 京 ·

本书在介绍西点常用原辅材料和设备器具基础知识后,分面包、蛋糕和西饼三篇全面介绍生产技术。面包篇、蛋糕篇和西饼篇在分别介绍制作工艺、馅料装饰料等基础知识后,重点介绍各类产品生产技术,包括主食面包、餐包、甜面包、起酥面包、油炸面包等面包类,海绵蛋糕、戚风蛋糕、油脂蛋糕、慕斯蛋糕等蛋糕类,起酥点心、塔派泡芙、小西饼等西饼类的配方、工艺流程、制作方法和技术要领。

本书理论与实践并重,内容实用,是西点从业人员的参考用书,亦可作为相关院校专业师生的教学参考用书。

图书在版编目(CIP)数据

西点生产技术大全/钟志惠主编. —北京:化学工业出版社,2012.4

ISBN 978-7-122-13497-4

I. 西… II. 钟… III. 西点-制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第025048号

责任编辑:温建斌
责任校对:边涛

文字编辑:张春娥
装帧设计:刘丽华

出版发行:化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印刷:北京永鑫印刷有限责任公司

装订:三河市万龙印装有限公司

787mm×1092mm 1/16 印张26 $\frac{1}{2}$ 字数707千字 2012年8月北京第1版第1次印刷

购书咨询:010-64518888(传真:010-64519686) 售后服务:010-64518899

网址:<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定价:78.00元

版权所有 违者必究

编写人员

主 编：钟志惠

副 主 编：周 航 章 迁 邱 立

参编人员：钟志惠 周 航 章 迁

邱 立 张 志 徐向波

程万兴 何森光 薛民乐



前言

FOREWORD

西点主要指来源于欧美国家的糕饼点心。西点在西方人的生活中占有重要的地位，在欧美国家，几乎每个家庭都会做蛋糕和点心。漫步于大街小巷，你会发现前店后厂、自产自销的西点房比比皆是，新鲜的面包、蛋糕和点心随处可以买到，超级市场的货架上也摆满了琳琅满目的各式西点。遍及城镇的快餐店、自助餐厅和咖啡店也是品尝西点的好去处。随着中西方饮食文化交流的日益加深，西点逐渐为我国广大消费者所接受和喜爱。

随着人们对西点认识的加深、对西点品质需求的提高，以及西点房、蛋糕房、面包房数量的快速增加，从业者对西点生产技术方面的知识需求也相应增加。为了顺应市场需求，提高从业人员的生产技术水平、丰富经营产品，我们编写了本书，以期能为西点从业者与爱好者提供技术支持和帮助。本书也可作为大专院校相关专业的教学参考书。

本书分四个部分，分别介绍西点基础、面包生产技术、蛋糕生产技术以及西饼生产技术。西点基础部分着重介绍西点概述、西点常用原辅材料、西点生产的设备器具等内容。面包生产技术部分主要介绍面包制作工艺、面包的发酵方法、面包质量与分析、面包馅料与装饰料的制作以及各类面包的制作技术。蛋糕生产技术部分主要介绍蛋糕制作工艺、蛋糕装饰艺术、蛋糕霜饰料的制作以及各类蛋糕的制作技术。西饼生产技术部分主要介绍起酥点心、塔、派、小西饼、泡芙、冷冻类甜点的制作工艺及生产技术。

本书既注重突出生产实用性，也强调以理论指导实践。为了促进生产水平的提高，特别注重对各类西点产品的技术关键点予以详细的解析，并对生产中容易出现的技术问题、质量问题给予分析。通过各章节中的品种实例，向读者介绍大量西点传统品种以及目前流行品种的制作方法、技术要领以及产品变化等。

本书编写过程中参考了大量相关资料，一一列于书末，在此向其作者表示感谢。本书编写过程中还得到陈李华、帅兰、吕元平、刘建兵、蒋华、严琳、毛开军、程玉琼、崔映波、贺锋、赵义旭、宋开冬、蒋志德、郑邦均、余艳、杨大勇、贺基才、李剑、谭昌智、何焕培、姬奉新、冷帅、赵志平等人的帮助，在此一并表示感谢。

由于编者学识和能力有限，书中难免有疏漏和不足之处，恳请读者批评指正。

编者

2012年3月



目录

CONTENTS

第一篇 西点基础

1

第一章 西点概述.....1

第一节 西点的概念与作用.....1

第二节 西点的分类.....2

一、面包.....2

二、蛋糕.....3

三、点心.....4

第三节 西点的特点.....5

第二章 西点常用原料.....6

第一节 西点主要原材料.....6

一、面粉.....6

二、油脂.....10

三、糖.....12

四、蛋.....14

五、乳.....18

第二节 西点常用辅助原料.....20

一、水.....20

二、食盐.....20

三、果料.....21

四、可可粉与巧克力.....24

五、香辛料.....26

六、肉与肉制品.....26

七、淀粉及其他粉料.....26

第三节 西点常用添加剂.....28

一、膨松剂.....28

二、乳化剂.....32

三、面团改良剂.....34

四、增稠剂.....35

五、食用色素.....37

六、赋香剂.....37

七、其他添加剂.....38

第三章 西点常用设备与器具.....39

第一节 西点常用设备.....39

一、辅助设备.....39

二、面团调制设备.....40

三、成形设备.....42

四、成熟设备.....43

第二节 面包常用器具.....44

一、量具.....44

二、辅助用具.....45

三、刀具.....46

四、成形模具.....47

五、成熟用具.....51

六、其他用具.....52

第四章 面包制作工艺53	第七节 面包冷却与包装80
第一节 面包制作工艺流程.....53	一、面包冷却.....80
一、工艺流程.....53	二、面包包装.....81
二、生产前的准备工作.....53	第五章 面包发酵方法82
三、烘焙基本计算.....53	第一节 一次发酵法.....82
第二节 面团搅拌.....59	一、一次发酵法的特点.....82
一、面团搅拌程度.....59	二、一次发酵法的参考配方.....82
二、影响面团搅拌的因素.....60	三、一次发酵法工艺.....83
三、搅拌对面包品质的影响.....63	第二节 二次发酵法.....83
四、面团温度的控制.....63	一、二次发酵法的特点.....83
五、面团搅拌工艺及要点.....65	二、二次发酵法的参考配方.....83
第三节 面团发酵.....67	三、二次发酵法工艺.....84
一、面团发酵原理.....67	第三节 快速发酵法.....85
二、影响面团发酵的因素.....67	一、快速发酵法的特点.....85
三、面团发酵工艺.....69	二、快速发酵法原理.....85
第四节 面团整形.....70	三、快速发酵法工艺.....85
一、分割.....70	第四节 其他发酵法.....86
二、搓圆.....70	一、过夜种子面团发酵法.....86
三、中间醒发.....71	二、低温液种发酵法.....87
四、造型.....71	三、低温过夜面团法.....87
五、装盘与装模.....71	四、冷冻面团法.....87
第五节 面团醒发.....72	五、酸面团法.....87
一、醒发条件及对面包品质 的影响.....73	第六章 面包质量与分析89
二、醒发程度的判断.....73	第一节 面包老化.....89
三、影响醒发程度的因素.....74	一、温度.....89
四、面团醒发时的注意事项.....74	二、使用添加剂.....89
第六节 面包烘焙.....74	三、原辅料的影响.....89
一、烘焙原理.....74	四、采取合适的加工条件和工艺.....90
二、面包烘焙过程中的变化.....75	五、包装.....90
三、面包烘焙过程.....78	第二节 面包品质的鉴定.....90
四、烘焙条件及影响.....79	一、面包外观评分.....90

二、面包内部评分	91
第三节 面包质量问题分析	92
一、面包外观质量问题及原因	92
二、面包内部质量问题及原因	93
三、面包贮存质量问题及原因	94
四、面包面团发酵质量问题及原因	94
第七章 面包馅料与表面装饰料	96
第一节 面包馅料	96
一、卡士挞布丁馅	96
二、吉士馅	97
三、椰子馅	98
四、奶酥馅	98
五、果仁馅	99
六、水果馅	99
七、什锦水果粒馅	100
八、枣泥馅	101
九、红豆粒馅	101
十、奶油豆沙馅	101
十一、香芋馅	102
第二节 面包表面装饰料	102
一、酥松粒	102
二、菠萝皮	103
三、墨西哥面糊	103
四、米粉浆	104
五、起酥皮	104
六、蛋糕面糊	105
七、泡芙面糊	105
八、荷兰脆皮米浆	106
九、沙拉酱	106
十、面包调理装饰料	107
十一、面包夹馅沙拉	107
十二、甜蛋浆	108
十三、蛋黄甜浆	108

第八章 各类面包制作技术	109
第一节 主食面包	109
一、软式主食面包	109
二、脆皮面包和硬质面包	117
第二节 餐包	131
一、软式餐包	131
二、硬式餐包	136
第三节 甜面包	138
一、甜面包	138
二、奶酥面包	140
三、豆沙面包	141
四、椰蓉面包	141
五、什锦水果面包	142
六、菠萝面包	143
七、墨西哥面包	143
八、酥皮面包	144
九、汤种脆皮面包	144
十、布里欧修	146
十一、圣诞面包——史多伦	146
十二、辫子面包	147
第四节 起酥面包	151
一、基础丹麦面包	151
二、丹麦吐司面包	153
三、丹麦果酱面包	154
四、丹麦酥卷	154
五、丹麦水果排	155
六、丹麦牛肉派	156
七、可松牛角面包	157
八、丹麦肉桂面包	158
第五节 油炸面包	159
一、酵母道纳司	159
二、马铃薯道纳司	160
三、油炸夹馅面包	161
第六节 快餐面包	162

一、三明治面包	162	四、青葱蛋皮面包	173
二、汉堡包	164	五、什锦沙拉面包	174
三、热狗面包	168	六、玉米芥末面包	175
四、比萨饼	169	第八节 装饰艺术面包	175
第七节 调理面包	172	一、动物面包	176
一、葱油调理面包	172	二、面包篮	177
二、火腿玉米调理面包	172	三、平面装饰造型面包	178
三、椰子玉米面包	173		

第三篇 蛋糕生产技术

180

第九章 蛋糕制作工艺	180	第六节 蛋糕质量分析	199
第一节 蛋糕配方平衡	180	一、蛋糕质量要求	199
一、配方平衡的概念	180	二、蛋糕质量问题分析	199
二、蛋糕原料性质	180	第十章 蛋糕装饰艺术	201
三、配方平衡的原则	181	第一节 蛋糕装饰的创意与设计	201
四、海绵蛋糕的配方平衡	182	一、蛋糕装饰的创意要求	201
五、油脂蛋糕的配方平衡	183	二、蛋糕装饰类型与艺术表现形式	201
六、戚风蛋糕的配方平衡	184	三、蛋糕装饰的设计原则	202
第二节 面糊搅拌	185	第二节 蛋糕装饰方法	204
一、乳沫类蛋糕的搅拌	185	一、浸沾与淋面	204
二、戚风蛋糕的搅拌	189	二、包裹	204
三、面糊类蛋糕的搅拌	190	三、涂抹	204
第三节 面糊温度、密度的控制	193	四、裱花	204
一、面糊温度控制	193	五、拼摆	209
二、面糊密度控制	193	六、铺撒	209
第四节 装盘(模)与烘烤	194	七、立塑	210
一、装盘(模)	194	第十一章 蛋糕霜饰料	211
二、烘烤	195	第一节 乳脂类霜饰料	211
第五节 冷却与霜饰	196		
一、冷却	196		
二、霜饰	196		

一、基础奶油膏·····	211	十四、彩虹卷·····	236
二、英式蛋黄奶油膏·····	211	十五、虎皮卷·····	237
三、意式奶油膏·····	212	十六、脆皮蛋糕卷·····	238
四、布丁奶油膏·····	212	十七、棋子卷·····	239
五、鲜奶油膏·····	213	十八、树根蛋糕·····	240
六、植物鲜奶油膏·····	213	十九、黑森林蛋糕·····	241
第二节 糖膏类霜饰料·····	214	二十、歌剧院蛋糕·····	243
一、蛋白糖霜·····	214	二十一、天使蛋糕·····	244
二、皇家糖霜·····	217	二十二、核桃天使卷·····	245
三、方登·····	218	第二节 戚风蛋糕·····	245
四、糖粉膏·····	218	一、戚风蛋糕·····	245
五、杏仁糖膏·····	219	二、香草戚风蛋糕卷·····	247
六、岩糖·····	220	三、抹茶戚风蛋糕卷·····	248
七、果占·····	220	四、巧克力戚风蛋糕卷·····	249
第三节 其他霜饰料·····	221	五、毛巾卷·····	250
一、水果酱·····	221	六、彩纹蛋糕卷·····	251
二、果仁酱·····	223	七、绿茶烫面蛋糕·····	253
三、黄酱·····	224	八、蓝莓蛋糕卷·····	253
四、巧克力·····	224	九、葱花蛋糕卷·····	254
第十二章 各类蛋糕制作技术·····	227	十、甜筒蛋糕·····	255
第一节 海绵蛋糕·····	227	十一、元宝蛋糕·····	256
一、普通海绵蛋糕·····	227	十二、香枕蛋糕·····	257
二、奶油海绵蛋糕·····	228	十三、海苔蛋糕·····	258
三、乳化海绵蛋糕·····	228	十四、红糖蛋糕卷·····	259
四、法式海绵蛋糕·····	229	十五、三色蛋糕·····	260
五、蜂蜜海绵蛋糕·····	230	第三节 油脂蛋糕·····	261
六、大理石蛋糕·····	230	一、传统磅蛋糕·····	261
七、柠檬蛋糕·····	231	二、黄奶油蛋糕·····	261
八、无水脆皮蛋糕·····	232	三、白蛋糕·····	262
九、千层蛋糕·····	233	四、巧克力黄油蛋糕·····	263
十、瑞士卷A·····	233	五、魔鬼蛋糕·····	263
十一、瑞士卷B·····	234	六、布朗尼蛋糕·····	264
十二、斑马卷·····	235	七、沙哈蛋糕·····	265
十三、香橙卷·····	236	八、圣诞水果蛋糕·····	266
		九、香蕉核桃蛋糕·····	267

十、哈雷杯·····	268	四、牛奶巧克力慕斯蛋糕·····	280
十一、玛德琳蛋糕·····	268	五、蓝莓巧克力慕斯·····	281
十二、葡萄干马芬蛋糕·····	269	六、抹茶慕斯蛋糕·····	282
十三、红枣蜂蜜蛋糕·····	270	七、杏仁慕斯蛋糕·····	283
十四、海苔咸味蛋糕·····	271	八、香蕉慕斯蛋糕·····	283
十五、巧克力核桃蛋糕·····	272	九、栗子慕斯蛋糕·····	284
十六、绿茶奶油蛋糕·····	272	十、椰香慕斯蛋糕·····	285
第四节 乳酪蛋糕·····	273	十一、蓝莓慕斯蛋糕·····	286
一、轻乳酪蛋糕·····	273	十二、香梨慕斯蛋糕·····	287
二、重乳酪蛋糕·····	274	十三、巧克力黄桃慕斯蛋糕·····	288
三、冻乳酪蛋糕·····	275	第六节 装饰蛋糕·····	288
四、柠檬芝士小蛋糕·····	276	一、生日蛋糕·····	289
五、戚风芝士蛋糕·····	276	二、卡通蛋糕·····	289
第五节 慕斯蛋糕·····	277	三、巧克力装饰蛋糕·····	290
一、柠檬慕斯蛋糕·····	277	四、水果装饰蛋糕·····	291
二、草莓慕斯蛋糕·····	278	五、喜庆蛋糕·····	292
三、巧克力慕斯蛋糕·····	279		

第四篇 西饼生产技术 294

第十三章 起酥点心生产技术·····	294	七、拿破仑·····	305
第一节 起酥点心制作原理与工艺·····	294	八、咖喱酥饺·····	307
一、起酥制品的特点·····	294	九、羊角酥·····	308
二、起酥制品分层原理·····	294	十、淇淋筒·····	308
三、原料选用原则·····	295	十一、蝴蝶酥·····	309
四、起酥点心制作工艺·····	296	十二、花生酥条·····	310
第二节 品种实例·····	300	十三、扭纹酥·····	311
一、千层酥·····	300	第十四章 塔、派生产技术·····	312
二、三角酥·····	301	第一节 塔、派制作原理·····	312
三、风车酥·····	302	一、塔、派类点心特点及分类·····	312
四、领结酥·····	303	二、塔派面团的调制原理·····	312
五、果酱酥·····	304	三、塔派馅的种类·····	313
六、丹麦水果盅·····	305		

第二节 塔、派制作工艺.....	314	三、泡芙制作工艺.....	370
一、工艺流程.....	314	四、泡芙制作中常出现的问题与 产生原因.....	374
二、派(塔)皮基本配方.....	315	第二节 品种实例.....	374
三、主要工艺环节.....	315	一、奶油泡芙.....	374
第三节 品种实例.....	319	二、巧克力泡芙.....	375
一、派.....	319	三、脆皮泡芙.....	376
二、塔.....	331	四、水果泡芙.....	377
第十五章 小西饼生产技术	338	五、泡芙圈.....	377
第一节 小西饼的分类.....	338	六、天鹅泡芙.....	378
一、依照产品的性质和使用材料 分类.....	338	七、火腿沙拉泡芙.....	379
二、依照制作方法分类.....	339	八、情人草莓泡芙环.....	380
第二节 小西饼的制作工艺.....	339	九、泡芙塔.....	381
一、搅拌.....	339	第十七章 冷冻类甜点生产技术	383
二、整形和装盘.....	339	第一节 果冻.....	383
三、烘烤.....	340	一、果冻的特点.....	383
四、包装.....	340	二、果冻制作工艺.....	383
第三节 品种实例.....	340	三、品种实例.....	384
一、面糊类小西饼.....	340	第二节 慕斯.....	396
二、乳沫类小西饼.....	364	一、慕斯的特点.....	396
第十六章 泡芙生产技术	369	二、慕斯制作工艺.....	396
第一节 泡芙制作工艺.....	369	三、品种实例.....	397
一、泡芙特性.....	369	第三节 冰淇淋.....	406
二、泡芙的膨胀原理及原料选用 原则.....	369	一、冰淇淋的特点与分类.....	406
		二、冰淇淋的制作工艺.....	407
		三、品种实例.....	407



第一篇

西点基础

第一章 西点概述

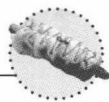
第一节 西点的概念与作用

西点主要是指来源于欧美国家的糕饼点心。它以面粉、糖、油脂、鸡蛋和乳品为主要原料，辅以干鲜果品和调味品，经过调制、成形、成熟、装饰等工艺过程而制成的具有一定色、香、味、形的食品。

欧洲是西点的主要发源地，西点制作在英国、法国、德国、意大利、奥地利、俄罗斯等国家已有相当长的历史，并在发展中取得了显著的成就。据史料记载，古代埃及、希腊和罗马已经开始了最早的面包和蛋糕制作。现在人们知道的英国最早的蛋糕是一种称为西姆尔的水果蛋糕。据说它来源于古希腊，其表面装饰的12个杏仁球代表罗马神话中的众神，今天欧洲有的地方仍用它来庆祝复活节。古罗马制作了最早的奶酪蛋糕。迄今，最好的奶酪蛋糕仍然出自意大利。

初具现代风格的西点大约出现在欧洲文艺复兴时期。西点制作的方法有了极大改进，而且品种也不断增加。烘焙业成为当时相当独立兴盛的行业，进入一个新的繁荣时期。进入18世纪以后，西点烘焙业发展到了一个崭新的阶段。欧洲工业革命蓬勃发展，家庭主妇离开家庭纷纷走进工厂，西点制作从作坊式生产步入现代化的工业生产，并逐渐形成一个完整和成熟的体系，西点品种更加丰富多彩。当前，烘焙业在欧美国家十分发达，西点制作不仅是西餐烹饪的组成部分，而且是独立于西餐烹饪之外的一种庞大的食品加工行业，成为西方食品工业的主要支柱产业之一。

西点在西方人的生活中占有重要的地位，在欧美国家，几乎每个家庭都会做蛋糕和点心，每当亲朋好友聚会时，主妇往往为客人献上自制的大蛋糕或苹果派。漫步于大街小巷，你会发



现前店后厂、自产自销的西点房比比皆是,新鲜的面包、蛋糕和点心随处可以买到,超级市场的货架上也摆满了琳琅满目的各式西点品种。遍及城镇的快餐店、自助餐厅和咖啡店也是品尝西点的好去处。

世界上许多国家都有为节日和喜庆之事而制作糕点的习惯。就像我国“中秋节”的月饼、“端午节”的粽子一样。在西方,不同的节日也有相应的节日糕点。这些节日大多是宗教性质的,其中最重要的是圣诞节,其次是复活节。著名的节日糕点有米兰的帕拉堂圣诞蛋糕、英国的圣诞水果蛋糕、法国的圣诞巧克力卷蛋糕以及德国的基督果子甜包等。

除了节日糕点外,西方人每逢婚礼、生日等喜事也要制作蛋糕来表示祝贺。考究的婚礼蛋糕往往有好几层。英国似乎是最注重传统习惯的西方国家,节日喜庆糕点至今仍恪守传统样式,即有一定的配方、制作方法和装饰风格。近年来,欧美其他国家在这方面则体现了更多的灵活性。人们可以选择任何一种他们喜爱的蛋糕作为节日喜庆蛋糕,并可以由自己来随意装饰。

第二节 西点的分类

西点的分类,目前尚无统一的标准,按温度可分为常温西点、冷点和热点;按口味可分为甜点和咸点;按干湿特性可分为干点、软点和湿点;按用途可分为主食、餐后甜点、茶点和节日喜庆糕点等;按传统则分为面包、蛋糕、点心三大类,每一类又可进一步细分出很多种类,这种分类方法较普遍地应用于西点行业中。

一、面包

面包(bread)是一种发酵的烘焙食品,它以面粉、酵母、盐和水为基本原料,添加适量糖、油脂、乳品、鸡蛋、果料、添加剂等,经搅拌、发酵、成形、醒发、烘焙而制成的组织松软、富有弹性的制品。目前,国际上尚无统一的面包分类标准,分类方法较多,主要的分类方法有以下几种。

1. 按面包的柔软程度分类

按面包柔软程度可分为软式面包和硬式面包。

(1) 软式面包 配方中使用较多的糖、油脂、鸡蛋、水等柔性原料,糖、油脂用量皆在4%以上,组织松软,结构细腻。

(2) 硬式面包 配方中使用面粉、酵母、水、盐为基本原料,糖、油脂用量少于4%,表皮硬脆,有裂纹,内部组织柔软,咀嚼性强,麦香味浓郁。

2. 按面包内外质地分类

按面包内外质地可分为软质面包、硬质面包、脆皮面包和松质面包。

(1) 软质面包 具有组织松软而富有弹性,体积膨大,口感柔软等特点。

(2) 硬质面包 其特点是组织紧密,有弹性,经久耐嚼。面包的含水量较低,保质期较长。

(3) 脆皮面包 具有表皮脆而易折断、内心较松软的特征。原料配方较简单,主要有面粉、食盐、酵母和水。在烘烤过程中,需要向烤箱中喷蒸汽,使烤箱中保持一定湿度,有利于面包体积膨胀爆裂和表面呈现光泽,以达到皮脆质软的要求。

(4) 松质面包 又称起酥面包,是以小麦粉、酵母、糖、油脂等为原料搅拌成面团,冷藏松弛后裹入奶油,经过反复压片、折叠,利用油脂的润滑性和隔离性使面团产生清晰的层次,然后制成各种形状,经醒发、烘烤而制成的口感特别酥松、层次分明、入口即化、奶香浓郁的特色面包。



3. 按用途分类

按用途可分为主食面包、餐包、点心面包、快餐面包。

(1) 主食面包 亦称配餐面包, 食用时往往佐以菜肴、抹酱。

(2) 餐包 一般用于正式宴会和讲究的餐食中。

(3) 点心面包 多指休息或早餐时当作点心的面包, 配方中加入了较多的糖、油脂、鸡蛋、奶粉等高级原辅料, 亦称高档面包。

(4) 快餐面包 为适应工作和生活快节奏应运而生的一类快餐食品。

4. 按成形方法分类

按成形方法可分为普通面包和花式面包。

(1) 普通面包 指以小麦粉为主要原料制作的成形比较简单的面包。

(2) 花色面包 指成形比较复杂, 形状多样化的面包。

5. 按用料特点分类

按用料特点可分为白面包、全麦面包、黑麦面包、杂粮面包、水果面包、奶油面包、调理面包、营养保健面包等。

6. 按地域分类

按地域分类具有代表性的有法式面包、意式面包、德式面包、俄式面包、英式面包、美式面包等。

(1) 法式面包 以棍式面包为主, 皮脆心软。

(2) 意式面包 面包式样多, 有橄榄形、棒形、半球形等。有些品种加入很多辅料, 营养丰富。

(3) 德式面包 以黑麦粉为主要原料, 多采用一次发酵法, 面包的酸度较大, 维生素C的含量高于其他主食面包。

(4) 俄式面包 以小麦粉面包为主, 也有部分燕麦面包。形状有大圆形或梭子形等, 表皮硬而脆(冷后发韧), 酸度较高。

(5) 英式面包 多数产品采用一次发酵法制成, 发酵程度较小, 典型的产品是夹肉、蛋、菜的三明治。

(6) 美式面包 以长方形白面包为主, 松软, 弹性足。

二、蛋糕

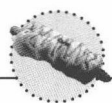
蛋糕(cake)是以鸡蛋、糖、油脂、面粉为主料, 配以水果、奶酪、巧克力、果仁等辅料, 经一系列加工而制成的具有浓郁蛋香、质地松软或酥散的制品。蛋糕与其他西点的主要区别在于蛋的用量多, 糖和油脂的用量也较多。制作中, 原辅料混合的最终形式不是面团而是含水较多的浆料(亦称面糊、蛋糊)。将浆料装入一定形状的模具或烤盘中, 烘焙而成。

1. 按蛋糕面糊性质分类

蛋糕根据面糊性质一般分为三种类型, 即乳沫类蛋糕、面糊类蛋糕和戚风蛋糕, 它们是各类蛋糕制作和品种变化的基础。

(1) 乳沫类蛋糕(foam cake) 乳沫类蛋糕又称海绵蛋糕(sponge cake), 因其组织结构类似多孔的海绵而得名, 国内称之为清蛋糕。海绵蛋糕一般不加油脂或仅加少量油脂。它充分利用了鸡蛋的发泡性, 与油脂蛋糕和其他西点相比, 具有更突出的、致密的气泡结构, 质地松软而富有弹性。

(2) 面糊类蛋糕(butter cake) 面糊类蛋糕又称奶油蛋糕、油脂蛋糕, 是一类在配方中加入较多固体油脂, 主要利用油脂的充气性膨松的蛋糕。其弹性和柔软性不如海绵蛋糕, 但质地酥



散、滋润,带有油脂特别是奶油的香味,且具有较长的保存期。

(3) 戚风蛋糕(chiffon cake) 戚风蛋糕是采用分蛋搅打法,即蛋白与蛋黄分开搅打再混合而制成的一种海绵蛋糕。通过蛋黄面糊和蛋白泡沫两种性质面糊的混合,而达到改善乳沫类蛋糕的组织 and 颗粒状态,其质地非常松软,柔韧性好。此外,戚风类蛋糕水分含量高,口感滋润嫩爽,存放时不易发干,且蛋糕风味突出,因而特别适合高档卷筒蛋糕及鲜奶油装饰的蛋糕坯。

2. 按用料特点分类

按蛋糕用料特点主要可分为鸡蛋蛋糕、油脂蛋糕、乳酪蛋糕、慕斯蛋糕等。

(1) 鸡蛋蛋糕 指以鸡蛋为膨松介质制成的蛋糕。

(2) 油脂蛋糕 指以油脂为膨松介质制成的蛋糕。

(3) 乳酪蛋糕 指在蛋糕面糊中加入大量奶油芝士而制成的蛋糕。

(4) 慕斯蛋糕 是慕斯与蛋糕结合,将慕斯做成蛋糕夹层,经冷冻凝结后再加以表面装饰,造型精美,口感松软凉爽,是西餐中常用的餐后甜点。

3. 按蛋糕形态分类

按蛋糕成品形态可分为杯子蛋糕、片状蛋糕、夹馅蛋糕、卷筒蛋糕、艺术装饰蛋糕等。

(1) 杯子蛋糕 杯子蛋糕指将搅拌后的面糊装入杯形蛋糕模中烘焙而成的蛋糕。

(2) 片状蛋糕 片状蛋糕指烘焙后的蛋糕坯经切割成简单的几何形状,如方形、长方形、三角形等,再整体或个别霜饰而成的蛋糕。

(3) 夹馅蛋糕 夹馅蛋糕可由多层蛋糕薄坯夹馅组成,圆形蛋糕可横向切割成多片后夹馅。蛋糕层数一般为2~3层,总厚度1.5~2英寸(约4~5厘米)。

(4) 卷筒蛋糕 卷筒蛋糕以烘烤的蛋糕薄坯为基础,经抹馅、卷筒、定型、切块等成形装饰工序而制成。卷筒操作是卷筒类蛋糕成形时的关键工序,直接影响到蛋糕的外观形态。

(5) 艺术装饰蛋糕 艺术装饰蛋糕通常以乳沫类蛋糕、戚风蛋糕或面糊类蛋糕坯为基础,先做成几何体、多层体、房屋等立体形状,再通过裹面、抹面、裱花、拼摆等方式装饰,主要用于传统的节日喜庆蛋糕和展台展示。

三、点心

西式点心(pastry)主要包括油酥、起酥、饼干、泡芙、布丁、冷冻甜点等类型。

1. 油酥类(short pastry)

油酥类点心是以面粉、奶油、糖等为主要原料(有的需添加适量疏松剂),调制成面团,经擀制、成形、成熟、装饰等工艺而制成的一类酥松而无层次的点心。国内称之为混酥或松酥。油酥点心的主要类型是派(或排、攀)、塔等。派(pie)俗称馅饼,有单皮派和双皮派之分。塔(tart)是欧洲人对派的称呼。比较两个名称的用途,可以发现派的含义多用于双皮派,并且是切成块状的。塔多用于单皮的馅饼,或比较薄的双皮圆派,或整只小圆形及其他形状(如椭圆形、船形、带圆角的长方形等)的派。这一类型的点心主要通过馅心的不同来变化品种。

2. 起酥类(puff pastry)

起酥类点心又称帕夫点心,在国内称作清酥或麦酥,与塔、派点心一起被看作是传统西式点心的两个主要类型。起酥点心具有独特的酥层结构,通过用水调面团包裹油脂,经反复擀制折叠,形成了一层面与一层油交替排列的多层结构,制成品体轻、分层、酥松而爽口。

3. 饼干类(biscuit)

饼干类点心亦称干点、小西饼,通常体积、重量都较小,食用时以一口一个为宜,口感香酥、松脆,适用于酒会、茶点或餐后食用。饼干的类型主要有蛋白类饼干、甜酥类饼干、面糊类饼干等。



4. 泡芙类 (puff or eclair)

泡芙又叫空心饼、哈斗、气鼓，圆形的英文名为puff，长形的英文名为eclair。泡芙是将奶油、水或牛奶煮沸后烫制面粉，再搅入鸡蛋制成面糊，通过挤注成形、烘焙或油炸而成的空心酥脆点心，内部夹入馅料后食用。

5. 布丁类 (pudding)

布丁是以淀粉、油脂、糖、牛奶和鸡蛋为主要原料，搅拌成糊状，经过水煮、蒸或烤等不同方法制成的甜点。

6. 冷冻甜点类 (frozen dessert)

冷冻甜点是通过冷冻成形的甜点总称。它的种类繁多，口味独特，造型各异，主要的类型有果冻 (fruit jelly)、慕斯 (mousse)、冰淇淋 (ice cream) 等。

第三节 西点的特点

西点以其用料讲究、造型艺术精美、品种丰富等特点，在西餐饮食中起着举足轻重的作用。无论是一日三餐还是各种类型的宴会、酒会，西点制品都是不可缺少的。

1. 用料特点

西点多以乳品、蛋品、糖类、油脂、面粉、干鲜果品等为主要原料，其中蛋、糖、油脂的比例较大，配料中干鲜水果、果仁、巧克力等用量大。

西点用料十分考究，特别是在现代西点制作中，不同品种其面坯、馅料、装饰、点缀等都有各自的选料标准，各种原料之间都有着恰当的比例，而且大多数原料要求称量准确。

2. 工艺特点

西点制作多依赖于设备与器具，工艺严格，成品规则、标准，容易实现生产的机械化、自动化和批量化，以及生产场地和制品的清洁卫生。西点的成熟以烘焙为主要方式，讲究造型、装饰，给人以美的享受。

3. 风味特点

西点区别于中式点心最突出的特征是它使用的油脂主要是奶油，乳品和巧克力使用得也较多。西点带有浓郁的奶香味以及巧克力特殊的风味。水果（包括鲜果和干果）与果仁在制品中的大量应用是西点的另一重要特色。水果在装饰上的拼摆和点缀，给人以清新而鲜美的感觉；由于水果与奶油配合，清淡与浓重相得益彰，吃起来油而不腻，甜中带酸，别有风味。果仁烤制后香脆可口，在外观与风味上也为西点增色不少。