

西式糕点大观

王树亭 王津利 编著



中国旅游出版社

西式糕点大观

王树亭 王津利 编著

中国旅游出版社

责任编辑：范云兴

装帧设计：滕义仿

摄影：张嘉齐

封面题字：泰山

西式糕点大观

王树亭 王津利 编著

*

中国旅游出版社出版

(北京东长安街6号)

北京丰华印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

*

开本：787×1092毫米 1/32 印张：11.625 插图：8 字数：260千

1986年8月第一版 1987年10月第二版第一次印刷

印数：15000

统一书号：15179·839 定价：3.00元

ISBN 7-5032-0070-7/TS·14

前 言

《西式糕点大观》出版以后，听到了多方面的反映和意见。这次再版根据这些意见，作了较大的修改和补充。在原来的基础上，增加了“食品的营养卫生”，“西点的美化工艺”，“基本的操作方法”，“风味及风味物质”等篇章，介绍了原料的性质以及用料数量和口味特点，又写入了部分饭点心。本书此次共编入220余种西式面点，分为十个类别。编写的目的在于促进业务技术的交流，普及西点制作技术，让更多的人能掌握西式面点的制作方法。书中所列西式面点有不少西点、面包迄今尚没有贴切的中文名称，各地的叫法，也颇不一致。对这一部分仍采用了原来的外语译音，为了方便读者的理解，大都在括号内加注脚或写上本地比较通俗的名称，特此说明。

本书在编写过程中，得到了宾馆领导的大力支持以及王洪图同志的热情帮助，在此深表感谢。

在编写中，虽然听取了多方面的意见，但是由于水平有限，书中不妥和错误之处，在所难免，希望广大读者给予批评指正。

王树亭

一九八六年十二月

目 录

前 言

第一章 原 材 料

一、原料中的营 养 素	1
(一) 糖类(碳水化合物)——人体的主要能源	1
(二) 蛋白质——生命的物质基础	4
(三) 脂肪——供给热能和必需脂肪 酸	5
(四) 维生素——维持机体生命活动必需的 营养素	7
(五) 无机盐与微量元素——人体内多功能的 元素	9
(六) 水——生命活动的内环境	11
二、面粉	11
(一) 化学组成	12
(二) 营养价值	12
(三) 面粉中蛋白质的性质与应用	13
(四) 淀粉的性质与应用	15
(五) 面粉中脂肪的性质	15
(六) 面粉中的酶与纤维素	16
(七) 生产西点面粉的选择	16
(八) 面粉的贮存	17
三、乳及乳制品	17
(一) 牛乳的化学成分	17

(二) 牛乳的营养价值·····	17
(三) 牛乳的物理性质·····	18
(四) 奶油 (黄油) ·····	20
(五) 干酪 (计司) ·····	22
四、蛋及蛋制品 ·····	23
(一) 鸡蛋的化学成分·····	23
(二) 鸡蛋的营养价值·····	24
(三) 鸡蛋的起泡性·····	25
(四) 鸡蛋的热凝固性·····	26
(五) 鸡蛋的乳化性·····	26
(六) 加工蛋在西点中的利用·····	27
五、食用油脂 ·····	28
(一) 食用价值·····	28
(二) 生产面包用的油脂·····	28
(三) 生产饼干用的油脂·····	28
(四) 食用油脂的综合评价·····	29
六、糖 ·····	30
(一) 糖的主要品种与特性·····	30
(二) 面包、饼干加糖的作用·····	31
七、淀粉 ·····	32
(一) 淀粉的一般性质·····	32
(二) 淀粉在制作糕点中的功用·····	33
八、疏松剂 ·····	33
(一) 化学疏松剂·····	33
(二) 生物疏松剂·····	35
九、西点和酒 ·····	35
(一) 制作西点加酒的作用·····	35

(二) 制作西点常用的酒类·····	35
(三) 酒的使用方法·····	36
十、结力(明胶)·····	36

第二章 常用工具与设备

一、烤炉·····	37
二、常用工具与设备·····	38

第三章 西点的美化工艺

一、悦目的色泽·····	43
(一) 色泽与食欲·····	43
(二) 焙烤制品的色泽·····	43
(三) 油炸制品着色·····	44
(四) 巧克力涂衣着色·····	44
二、优美的造型·····	46
(一) 生日蛋糕·····	46
(二) 婚礼蛋糕·····	47
(三) 节日糕点·····	47
(四) 儿童生日蛋糕·····	48
三、新颖的式样·····	48
(一) 清酥类点心的式样·····	48
(二) 面包类的式样·····	49
(三) 饼干的式样·····	49
(四) 蛋白类的式样·····	50
(五) 蛋糕类的式样·····	50
四、面点的着色剂·····	51
五、西点美化的基本操作方法·····	52

(一) 和	52
(二) 揉	53
(三) 擀	53
(四) 打	54
(五) 卷	54
(六) 捏	55
(七) 挂	56
(八) 抹	56
(九) 调	57
(十) 挤	57

第四章 风味与风味物质

一、风味知识	62
(一) 风味的概念	62
(二) 嗅味感的生理	62
(三) 影响风味的因素	63
(四) 风味物质特点	64
二、基本味与呈味物质	64
(一) 甜味与甜味物质	64
(二) 咸味与咸味物质	65
(三) 酸味与酸味物质	67
三、发酵与风味	68
(一) 挥发性物质	68
(二) 微挥发性物质	69
四、烘烤与风味	69
(一) 烘烤生成的挥发性风味物质	69
(二) 羰基化合物	70

第五章 酵 面 类

一、面包的品种	71
二、面包生产的基本方法	72
(一) 工艺过程	72
(二) 基本方法	72
三、发酵知识	73
(一) 面团发酵的原理	73
(二) 影响面团发酵的主要因素	73
四、酵母与酵母液	74
(一) 酵母	74
(二) 酵母液 (酒花液)	75
(三) 酒花的作用	75
五、面包的烘烤	76
(一) 面包的烘烤技术	76
(二) 面坯在烘烤中的变化	76
(三) 烘烤的温度、湿度对面包品质的影响	77
六、面包成品质量	77
(一) 质量指标	77
(二) 面包质量不佳的原因	78
七、面包的营养与卫生	79
(一) 面包的营养	79
(二) 面包的卫生	80
八、各种酵面制品的制作方法	81
(一) 酒花液	81
(二) 大面包 (主食面包) 酒花发制	82
(三) 大面包酵母发制	84

(四) 花棍面包·····	85
(五) 面包咸棍·····	86
(六) 黑面包·····	87
(七) 辫花面包·····	88
(八) 甜小面包面团·····	89
(九) 古力其(苏式圆筒形发面点心)·····	91
(十) 热狗小面包·····	92
(十一) 羊角小面包·····	94
(十二) 伊朗大饼·····	95
(十三) 巴勒斯坦大饼·····	96
(十四) 古力别克(发面果酱卷)·····	98
(十五) 奶豆腐小面包·····	99
(十六) 葡萄干小面包·····	100
(十七) 糖渣小面包·····	102
(十八) 果酱小面包·····	103
(十九) 发面苹果排(甜面)·····	105
(二十) 发面奶豆腐排·····	106
(二十一) 裂口面包·····	108
(二十二) 发面螺丝转·····	109
(二十三) 马子阪大圈·····	110
(二十四) 丹麦发面点心·····	112
(二十五) 罗木酒小面包·····	114
(二十六) 甜面小圈(酥什克)·····	115
(二十七) 赤顿(发面果料点心)·····	116
(二十八) 法式尖面包·····	117
(二十九) 发面蛋糕排·····	119
(三十) 黄油疙瘩小面包·····	121

(三十一) 发面苹果排 (咸面)	122
(三十二) 古布力克 (面包圈)	123
(三十三) 罂粟籽面包	125
(三十四) 火腿小面包	125
(三十五) 小肠面包	126

第六章 蛋 糕 类

一、概述	128
二、打蛋与装饰	129
(一) 打蛋常识	129
(二) 装饰	130
三、制作蛋糕的卫生要求	130
(一) 环境卫生	130
(二) 个人卫生	131
(三) 糕点卫生	132
四、各种蛋糕制作方法	134
(一) 糖架寿桃大蛋糕	134
(二) 糖花篮大蛋糕	137
(三) 圣诞节大蛋糕	141
(四) 婚礼大蛋糕	143
(五) 生日大蛋糕 (鹤鹿寿星)	147
(六) 素蛋糕 (蛋糕坯)	150
(七) 巧克力蛋糕坯	151
(八) 树根蛋糕	152
(九) 黄油花蛋糕卷	153
(十) 咖啡蛋糕坯	154
(十一) 鲜奶豆腐蛋糕	155

(十二) 巧克力蛋糕卷·····	156
(十三) 必子贵子 (圆形) ·····	157
(十四) 必子贵子 (腰子形) ·····	158
(十五) 蛋糕条·····	160
(十六) 瑞士黑森林蛋糕·····	161
(十七) 核桃仁小蛋糕·····	162
(十八) 椰茸小蛋糕·····	163
(十九) 蜜桃小蛋糕·····	163
(二十) 糖皮小蛋糕·····	164
(二十一) 巧克力圆蛋糕·····	166
(二十二) 奶油草莓蛋糕·····	167
(二十三) 巧克力树皮圆蛋糕·····	168
(二十四) 奶油菠萝蛋糕·····	169
(二十五) 蛋白蛋糕卷·····	170
(二十六) 果酱蛋糕卷·····	171
(二十七) 黄油小蛋糕·····	172
(二十八) 巧克力小蛋糕·····	173
(二十九) 柠檬小蛋糕·····	174
(三十) 糖皮圆蛋糕·····	176
(三十一) 咖啡小蛋糕·····	177
(三十二) 奶油小蛋糕·····	178
(三十三) 蛋白圆蛋糕·····	179
(三十四) 马子吸蛋糕·····	180
(三十五) 奶油橘子蛋糕·····	181
(三十六) 黄油圆蛋糕·····	183
(三十七) 白风糖蛋糕卷·····	184

第七章 饼 干 类

一、工艺过程	186
二、面团的调制	186
三、饼干的成型	187
(一) 成型方法	187
(二) 印模及花纹的选择	187
四、饼干的烘烤	188
(一) 烘烤的作用	188
(二) 烘烤的热量传递	188
(三) 烘烤温度	189
(四) 冷却与贮存	189
五、营养与卫生	189
(一) 营养	189
(二) 卫生	190
六、各种饼干的制作方法	190
(一) 草莓饼干	190
(二) 苏打饼干	191
(三) 草莓奶油饼干	192
(四) 奶油饼干	193
(五) 黄油饼干	194
(六) 五花饼干	195
(七) 糖粉饼干	196
(八) 杏仁饼干	197
(九) 花生仁饼干	198
(十) 蘑菇饼干	199
(十一) 字头饼干	200

(十二) 玉米粉饼干·····	201
(十三) 咸味花生饼干·····	201
(十四) 爱司(S)字饼干·····	202
(十五) 可可饼干·····	203
(十六) 核桃仁饼干·····	204

第八章 蛋 白 类

一、鸡蛋蛋白的特性 ·····	206
(一) 蛋白的起泡性·····	206
(二) 热凝固性·····	207
二、制作工艺 ·····	207
(一) 制作工艺之一·····	207
(二) 制作工艺之二·····	208
三、鸡蛋蛋白的营养与卫生 ·····	209
(一) 蛋白的成分·····	209
(二) 蛋白的营养价值·····	209
(三) 蛋白类点心的卫生·····	210
四、蛋白类点心的制作方法 ·····	211
(一) 可可蛋白·····	211
(二) 花生仁蛋白·····	211
(三) 核桃仁蛋白·····	212
(四) 蛋白小鸽子·····	213
(五) 冻粉蛋白点心·····	214
(六) 蛋白杏仁点心·····	215
(七) 蛋白酥方块·····	216
(八) 蛋白小蘑菇·····	218

(九) 杏仁蛋白	219
----------	-----

第九章 酥 面 类

一、油脂的选择	220
(一) 几种油脂特性的比较	220
(二) 理想的油脂	220
二、制作工艺要点	221
(一) 调制混酥面团要点	221
(二) 调制清酥面团要点	222
三、营养与卫生	223
四、各种清酥类点心制作方法	224
(一) 清酥面团	224
(二) 清酥苹果卷	225
(三) 清酥领花	226
(四) 清酥三角块	228
(五) 清酥奶油大饼	229
(六) 清酥风车	231
(七) 清酥计司条	233
(八) 清酥马蹄	234
(九) 清酥克斯得大饼	236
(十) 清酥苹果包	238
(十一) 清酥苹果条	240
(十二) 清酥果酱包	241
(十三) 清酥螺丝转	243
(十四) 柠檬酥盒	245
(十五) 清酥砂糖饼	246

(十六) 草莓酥盒·····	248
(十七) 菠萝酥盒·····	248
(十八) 巧克力酥盒·····	249
五、混酥类点心制作方法·····	251
(一) 混酥面团·····	251
(二) 核桃仁酥饼·····	252
(三) 椰茸酥饼·····	252
(四) 杏仁酥饼·····	253
(五) 三色酥饼·····	254
(六) 糖粉酥饼·····	255
(七) 月牙酥饼·····	256

第十章 油 炸 类

一、油炸食品的营养与卫生·····	258
(一) 营养·····	258
(二) 卫生·····	258
二、油炸类点心制作方法·····	259
(一) 起子面炸糕圈·····	259
(二) 炸气鼓·····	259
(三) 炸糕圈(酵面)·····	261
(四) 炸气鼓圈·····	262
(五) 沃乐斯(炸套花)·····	263

第十一章 气鼓、油糕类

一、气鼓类·····	265
(一) 气鼓糊·····	265

(二) 气鼓鸭子·····	265
(三) 巧克力气鼓·····	267
(四) 奶油圆气鼓·····	269
(五) 气鼓小筐篮·····	270
(六) 咖啡气鼓·····	271
二、油糕类·····	272
(一) 香蕉油糕·····	272
(二) 云石油糕·····	273
(三) 花盆油糕·····	274
(四) 巧克力糖皮油糕·····	275
(五) 油糕排条·····	276
(六) 菠萝油糕·····	277
(七) 可可奶油点心·····	278
(八) 果料小油糕·····	279
(九) 油糕烤小猪·····	280
(十) 蛋黄油糕·····	281
(十一) 可可油糕·····	282
(十二) 蛋白油糕·····	283

第十二章 排 类

(一) 美式葡萄干排·····	284
(二) 菠萝洋粉排·····	285
(三) 草莓洋粉排·····	286
(四) 香蕉洋粉排·····	287
(五) 倭瓜排·····	288
(六) 桃排·····	289
(七) 花生仁排·····	290