

上海各式糕点制法

(修訂本)

中国糖业烟酒公司上海市公司编

中国財政經濟出版社



数据加载失败，请稍后重试！



数据加载失败，请稍后重试！



数据加载失败，请稍后重试！

上海各式糕点制法

(修訂本)

中国糖业烟酒公司上海市公司编

中国財政經濟出版社

1964年·北京

內 容 介 紹

書中介紹了上海做的蘇式、廣式、京式、潮式、寧紹式、揚式、清真等各種糕點以及一些聞名糖食的製作方法。同時，對於原料的選擇與處理、製作糕點的各式爐灶及製品的保管方法，也作了扼要的敘述。本書此次重印，對原書內容作了不少修訂，並增加了五十個糕點品種。

本書適合於全國各食品工廠、各糕點糖果企業的工人、技術人員和有關商業營業員閱讀。機關食堂、餐廳的工作者以及家庭主婦等也可參考。

上 海 各 式 糕 點 制 法

(修訂本)

中國糖業烟酒公司上海市公司編

*

中國財政經濟出版社出版

(北京永安路18號)

北京市書刊出版業營業許可証出字第111號

中國財政經濟出版社印刷廠印刷

新華書店北京發行所發行

各地新華書店經售

*

787×1092毫米¹/₃₂•4¹⁸/₃₂印張•98千字

輕工業出版社1960年4月第1版北京第3次印刷

1964年10月新1版北京第1次印刷

印數：1~15,000 定價：(科三)0.40元

統一書號：15166•151

前 言

我国的糕点糖食是具有民族风格的食品，种类繁多，丰富多彩。它不仅适应了我国各民族、各地方人民不同口味的需要，而且有些还在国际市場上有很高的声誉。

这些食品的制作，几千年来，经过我们伟大的祖先不断地创造、丰富和提高，积累了一套完整的生产经验。由于我国幅员辽阔，各地的地理、气候和物产等条件都不相同，人民的生活习惯也有所差异，因此，在制作方法上、花样上、口味上，就形成了各种不同特色。以上海一地而言，就有苏式、广式、京式、潮式、宁绍式、扬式和清真食品等，这些食品都具有各地的特殊“家乡风味”。

我们为了总结和发扬我国糕点、糖食的制作特技，适应各地生产单位的需要，以及供给艺徒学习与有关商业人员参考，特对上海现在生产的各式糕点制法，进行了搜集和整理，同时也整理了少数糖食的制法，还选编了历史上著名而制法行将失传的部分品种，汇编成本书，以便交流和参考。

本书初版是在1958年，以后曾经两度重印。此次修订再版，对内容又作了许多修改，并增加了五十个糕点品种。对于配料用量，仍用我国通用斤两制，但已按新制（每斤10两制）作了订正。

我们在整理、编写和此次修订过程中，承上海市各有关生产单位的生产技师、技工同志们积极地提供资料，并进行现场表演、审查书稿等，对我们做了很多帮助，特在这里表示衷心感谢。由于我们的水平所限，难免发生错误和遗漏，希望读者予以批评和指正。

中国糖业烟酒公司上海市公司

1964年6月

目 录

一、原料的选择与处理.....	(7)
二、制作糕点的炉灶设备.....	(14)
三、制品的保管.....	(16)
四、制作方法.....	(17)

1. 餅 类

苏式月餅.....	(17)	苔菜餅.....	(43)
鷄絲月餅.....	(22)	福建礼餅.....	(43)
广式月餅.....	(23)	包袱餅.....	(45)
酒釀餅.....	(26)	白綾餅.....	(46)
松餅.....	(27)	水晶軟餅.....	(47)
小芝麻餅.....	(29)	蓮蓉酥餅.....	(48)
冰糖餅.....	(29)	豆蓉餅、冬瓜餅.....	(49)
苏式太史餅.....	(30)	苏州麻餅.....	(50)
宁式太史餅.....	(31)	火腿酥餅.....	(51)
三鮮餅.....	(32)	椒盐酥燒餅.....	(52)
京八件.....	(33)	提漿餅.....	(54)
北京枣泥餅.....	(34)	自来紅、自来白.....	(55)
椰蓉杏仁餅.....	(35)	酒皮餅、奶皮餅.....	(56)
小凤餅.....	(36)	茯苓餅.....	(57)
潮州老婆餅.....	(37)	芋蓉餅.....	(58)
潮州猪油芝葱餅.....	(39)	菊花餅.....	(59)
光餅.....	(41)	香脆餅.....	(60)
白糖小酥餅.....	(42)		

2. 糕 类

云片糕.....	(61)	条头糕.....	(65)
玉带糕.....	(63)	桔紅糕.....	(65)
蜜糕.....	(63)	猪油年糕.....	(66)
松糕.....	(64)	桂花糖年糕.....	(67)

鵝油年糕·····	(68)	蜂糕·····	(84)
定勝糕·····	(68)	蒼生片·····	(85)
蘇式蒸蛋糕·····	(69)	玉荷糕·····	(86)
蘇式各種燒蛋糕·····	(71)	福建年糕·····	(87)
鮮奶油栗子蛋糕·····	(73)	芋艿年糕·····	(88)
奶油蛋糕·····	(75)	豬油糕·····	(89)
筒形蛋糕·····	(76)	珍酥糕·····	(90)
水果蛋糕·····	(76)	軟脂糕·····	(91)
杏仁蛋糕·····	(77)	冬瓜糕·····	(92)
蘇式綠豆糕·····	(78)	倫敦糕·····	(93)
京式桂花綠豆糕·····	(79)	重陽糕·····	(96)
胡桃麻糕·····	(80)	八珍糕·····	(97)
印糕·····	(80)	芙蓉糕·····	(97)
火炙糕·····	(81)	各種凍糕·····	(98)
香糕·····	(82)	馬蹄糕、豌豆黃、杏仁豆腐、	
茯苓糕·····	(83)	水果凍·····	(98)

3. 酥 類

蘇式杏仁酥·····	(99)	玉環酥·····	(106)
蔥油桃酥·····	(100)	黑洋酥·····	(107)
袜底酥、一口酥·····	(101)	潮州豬油蛋黃酥·····	(107)
白脫香酥·····	(102)	龍眼酥·····	(109)
如意酥·····	(102)	千層酥·····	(110)
玫瑰冰雪酥·····	(103)	干點·····	(111)
一捏酥·····	(104)	擠花小點心·····	(111)
皮蛋酥·····	(104)	杏仁角·····	(112)
魚云酥·····	(105)	玉餡酥·····	(113)
豆沙卷·····	(106)		

4. 油炸品類

京果·····	(114)	糖豆莢·····	(117)
巧果·····	(115)	油鑽子·····	(118)
饊子·····	(116)	蜜貢·····	(118)

排岔·····	(119)	麻花·····	(121)
开口笑·····	(119)	麻球·····	(122)
刹其馬·····	(120)	凤凰球·····	(123)
糖納子·····	(120)	花边餃、雪餃·····	(124)

5. 其他制品

薄脆·····	(125)	椰絲球·····	(136)
山楂冻·····	(126)	酥蛋面包·····	(136)
京江臍·····	(127)	麻酥糖·····	(137)
蛋撻·····	(127)	豆酥糖·····	(138)
椰子撻·····	(128)	夏酥糖·····	(139)
蛋包·····	(129)	寸金糖·····	(140)
胡桃球·····	(130)	浇切糖·····	(142)
奶油气鼓·····	(130)	潮州猪油花生糖·····	(143)
果酱盆·····	(131)	花生糖·····	(144)
奶油薄片·····	(132)	芝麻糖·····	(144)
奶油夹心片·····	(132)	苏式猪油米花糖·····	(145)
奶油拉花片·····	(133)	牛皮糖·····	(145)
各种糯米团·····	(134)		
粉团、糍团、翡翠团、			
南瓜团、湯团、金团·····	(134)		

一、原料的选择与处理

制造各式糕点所用的原料，不外乎粮食、糖、油、蛋品和各种果料，还有其他一些辅助原料。各种原料的种类很多，性能也有所不同，应根据各种产品的特点，有所选择。其中某些品种还须专门加工处理，从而保证制品的优良质量。

(1) **面粉** 面粉有几等，其粗细程度、蛋白质含量、颜色都有所区别。一般调制油酥面团，大多选用粗粒的、含面筋较少的面粉，含面筋多的面粉适用于制韧缩面团、蒸制品和部分发酵的油朮制品。

面粉加水调制时，需考虑面粉的干燥与潮湿程度，一般可用手掌紧握少量面粉的方法来测定：如紧握时“沙沙”作响，松开时并不结块成团，这是干燥的，反之，则所含水分较高。在使用时，应根据这一情况适当增加或减少用水量。因此，对本书内各种产品配料中的用水量，都应根据操作经验适当掌握，不能机械运用。

由于某些产品操作过程不同，有时需将面粉事先炒熟或蒸熟后再行使用，其加工方法比较简单，即在炒熟或蒸熟后，再压碎过筛即成。

(2) **米粉** 米粉是用籼米、粳米或糯米等制成的。其加工方法有的直接磨制成粉；有的事先炒熟或爆成米花后再磨制成粉。凡用热水拌成而不经烘焙或蒸制的产品，都需使用熟米粉。

对糯米粉的加工要求比较严格，大多在事先放在水中浸泡多时，再行舂制成粉，越细越好。也有带水磨制成浆的。如将糯米炒成米花再磨成细粉，一般称之为“糕粉”。糕粉

最好要经过一定时间的陈化，贮藏六个月后再使用。

(3) 豆粉 主要有赤豆粉、绿豆粉、黄豆粉、蚕豆粉等四种。

赤豆磨粉后使用的不多，一般都是煮熟，擦制提取净沙，或煮熟连皮磨成细酱，再加油、糖熬去水分，即成制饼馅用的豆沙，各地区制法基本相同，惟配料比重稍有差异。

绿豆制粉都要去皮，否则有硬性。其法先煮成半熟，炒干，经粗磨去皮，再细磨成粉，可以直接制绿豆糕或豆蓉馅。

黄豆粉在糕点中使用不多，但系制豆酥糖的主要原料。目前利用去皮大豆榨油后的豆饼粉所制的产品，质量也很好。如在乳儿糕配方中掺入10%的这种豆饼粉，可以提高乳儿糕的蛋白质含量；因脂肪少，蛋白质多，除考虑消化因素外，很符合儿童的营养要求。

蚕豆都要去皮后磨制成粉。在松脆性糕点中，可代替部分面粉或米粉，口味很香脆。蛋白质等成分较面粉、米粉为高。

黄豆粉和蚕豆粉在制作前均需用较高的温度蒸熟，以除去影响人体消化的抗胰蛋白酶。

(4) 油料作物 各种食用油料作物包括花生、芝麻、胡桃、松子、杏仁等，有天然的浓烈香味。在使用前须先加工，方法上一般是去壳炒熟。某些品种因含有苦涩味，还要去掉衣皮。对一些变质的、有虫病的果仁也应拣掉，以免影响滋味和人体健康。

杏仁在品种上要特别加以选择，食用的应选取甜杏仁，苦杏仁一般多作药用。苦杏仁含的苦杏仁甙较甜杏仁高20~30倍，苦杏仁甙在分解时产生氢氰酸，对人体有毒害。

芝麻有黑白两种，主要取其香味，可根据制品的颜色需要，进行选用。

(5) 油脂 食用的动物油和植物油在糕点生产中用量很多，其主要作用是使制品松脆和滋润，并增加营养成分与色、香、味。动物油主要是奶油和猪油，制品保管时间较短。植物油有豆油、花生油、麻油、白色生菜油等。

奶油有鲜奶油和固体奶油（又称白脱）二种，营养价值很高。亲水性较其他油脂为强，容易乳化，因此，面团中配入奶油，可增加制品的光滑度并能使滋味肥润。此外，还可制成油膏，作糕点外观装饰和塑造图案之用。奶油须注意保管，凡接触奶油的容器、工具与操作过程，均应严格遵守卫生制度，防止病菌繁殖。保藏此种原料和制品，应有冷藏设备。

猪油，在制作面团中，大多掺用熟猪油。但应考虑其质量，如有异味，不应采用。如需用糖渍猪油丁的制品，应选用生板油加工制成。

各种植物油特别适宜杂制，对制品质量差异不大，但颜色和气味稍有区别，一般都根据制品的特色进行选择。

水磷脂习称植物油脚，是榨油厂从植物油提炼出来的一种半固体物质，内含植物油、蛋黄素、脑磷脂、水分等。目前利用的仅豆油磷脂一种，其他植物油磷脂，因味道苦涩，尚未能利用，在各种油酥性的制品中，可以代替猪油或植物油20~35%。使用方法是先将水磷脂与油和匀，再行制作，并减少其他疏松剂用量。烘焙时的温度要比平常制作时稍低。但水磷脂极易变质腐败，室温在摄氏26度时，只能保藏七天左右。

(6) 糖 糖在各种甜性糕点中是不可缺少的一种原

料。它具有松脆性和濡湿性，同时也有很强的防腐能力。品种方面有砂糖、绵白糖、红糖、青糖等，此外还有饴糖和液体葡萄糖、蜂蜜及糖精。

砂糖所含杂质极少，较其他品种为优，但对某些糕点制品不完全适宜，有时必须改制糖粉或加饴糖和水烧成糖浆使用。因为砂糖粒粗，不易溶化，凡是含水量少或不经烘焙与蒸制的产品应选用糖粉或绵白糖。制成糖浆的主要作用是使砂糖转化，减少结晶作用，一般习惯上要存放一、二日后再行使用，以便增加其粘稠性。

绵白糖的吸湿性较砂糖强，很适宜制云片糕一类的制品。

红糖较白糖的质量差，但含有铁质，有些消费者习惯上还很需要。红糖有色素，可使某些制品颜色美观，如豆沙、枣泥中都须掺用。

青糖甜味差，杂质多，必须溶化过滤后使用，但颜色与口味很适合宁式小黄糕一类的制品。

饴糖和液体葡萄糖都具有粘稠性，饴糖色暗，液体葡萄糖色白透明，均有甜性，可以代替部分蔗糖。但其主要作用是改进制品的光泽与色彩以及增加产品的滋润性和弹性以及对砂糖起抗晶作用，故对糕点面团制作极为重要。由于饴糖和液体葡萄糖吸湿性强，制松脆类的糕点，夏季应比冬季少用些。

蜂蜜含有芳香物质和大量果糖。蜂蜜极甜，一般多用作特殊性的营养糕点原料使用。

(7) 蛋品 蛋品作为糕点的原料，除增加制品的营养成分外，还可用来改进其他原料的性能，以及增进制品的弹性和色彩。

在糕点中所使用的蛋品主要有鲜鸡蛋和冰蛋二种，质量上无大区别。但某些制品需要将蛋黄、蛋白分开制作，则非用鲜蛋不可。

蛋品必须新鲜，有败坏现象的不应使用。

(8) **糖渍果料** 糖渍果料有蜜枣、糖莲心、葡萄干、糖青梅、黄丁、糖冬瓜、山楂等多种。这些制品均用糖渍而成，颜色各异，大多含有果糖与维生素等成分。在糕点中除用以改进其风味外，还可调剂色彩，或装饰成各种图案。

(9) **香料** 香料有天然植物香料与人工合成香料。

天然植物香料有桂花、玫瑰花、茴香粉、豆蔻粉等，此外，也利用含油果料。使用植物香料是我国食品制作的传统特色。但桂花和玫瑰花都须用糖渍或盐渍加工制成。

人工合成香料，大多由多种有机化合物配合而成，常见的有油剂、水剂、粉剂和乳剂四类，通常用的品种有奶油、香草、桔子、柠檬和玫瑰等多种。由于水剂经不起高温的挥发，除蒸制和拌制的糕点外，都不宜使用。香料因易于挥发且用量极微，必须加入一些填充物与定香剂以固定香料的成份（乳剂除外），才能使之非常均匀地散布到糕点中去。由于香料品质有浓淡的差异，使用数量要掌握恰如其份，特别在合用两种以上的香料时，要注意两者香型的矛盾。例如奶油味与玫瑰味合用，使人感到刺鼻，水果味搭配不当，就会变成野果子味。由于糕点的制作，多在较高的温度下进行，因此一般都用油剂来作为香料的基础。目前常用的是茶油，此外也可以加入甘油、酒精（95度）及少量蒸馏水。香料如发生沉淀，往往香味已起严重变化，故不宜采用。

(10) **食用色素** 糕点中常用的色素是天然色素和合成有机色素两类。

天然色素是直接来自动植物组织的色素，除藤黄有剧毒不许用之外，其余对人体健康均无害，使用不受限制。常用的品种有姜黄、梔子黄、红曲、胡萝卜素、叶绿素、藏红花和酱色等。

合成有机色素大部分是对人有害的，各国都有不同的使用规定。我国规定暂准作食用的有苋菜红（苋紫）、胭脂红（大红 4R）、胙黄（柠檬黄）、靛蓝（酸性靛蓝）苏丹黄等五种。其中胙黄和靛蓝混合调配后可作绿色使用。在糕点生产中，这五种色素只许用在表面装潢部分。

(11) **疏松剂** 制作糕点使用的疏松剂，一种是生物疏松剂，如酵母、酒曲等，另一种是化学疏松剂，如碳酸氢钠、碳酸氢铵等。疏松剂在工艺上有其重大作用，可使制糕点的面团体积膨胀，制成松软或松脆的糕点品种。

用酵母作疏松剂可使制品产生特殊的香味，食用时也易于消化，而且酵母本身也含有丰富的蛋白质和维生素乙，可增加成品的营养价值。酵母对面团的疏松作用，是由面粉中和酵母体分泌出的各种酶，将淀粉分解成糊精，再分解为麦芽糖、葡萄糖，最后生成酒精和二氧化碳。二氧化碳分布在面团的面筋网里，面筋即变成如海绵状多孔的疏松体，再经过揉面和加热后，酒精受到温热变成气体，二氧化碳受热膨胀，成品就获得疏松的品质。在糕点中使用的酵母通常有下面三种：

- ①液体酵母 发酵力强，但不宜保存，需随产随用；
 - ②新鲜压榨酵母 发酵力强，也易于腐败，宜存放在冷藏箱中；
 - ③活性干酵母 较易保存，但发酵力不如前两者。
- 以上三种酵母各有优缺点，应根据具体情况选择使用。

在酵母供应不便利的地方，糕点生产中常用老酵面来发酵。老酵面菌种不纯，特别是乳酸菌易于混入其中，因而使面团酸度增高，但制作简便，如面团有变酸情况，可适量加些碱液中和。此外，还有用酒酿浆（用酒曲与糯米制作）来发酵的，这种方法的优点，能使制品带有浓郁的酒香味，不会发生酸味，其缺点是发酵时间较长。

总的说来，用酵母作疏松剂，制品风味好，营养成分有所增加，但是油和糖含量较多的面团，用酵母发酵往往达不到疏松的要求，因为油和糖对酵母菌有抑制作用。因此，对油、糖较多的制品，就多采用化学疏松剂。

目前糕点中用的化学疏松剂，主要有碳酸氢钠，即小苏打(NaHCO_3)、碳酸氢铵(NH_4HCO_3)、碳酸铵(NH_4)₂CO₃。这些物质调和在面团中，在受热时便放出气体，使成品成为多孔的疏松体。

碳酸氢钠受热分解后，剩下碳酸钠会使制品成碱性，并影响成品的色泽。碳酸氢铵和碳酸铵的发力很强，容易造成糕点过分松散，过多了还会发生刺鼻的阿木尼亚味。因此，应很好掌握其用量，或将碳酸铵与碳酸钠混合使用，可以得到疏松度适中，风味较好的目的。为了减轻糕点成品的碱性，可以加入酸性盐类来减低。常用的酸性盐有酒石酸氢钾、磷酸二氢钙等。由于这种混合粉吸水性很强，配制时应加入部分淀粉作填充剂，以防止吸水结块失效，或在生产时临时配用。

以上化学疏松剂经受热后的化学反应结果都产生食盐，因此适用于加盐的品种，并应根据配方相应减少食盐的用量。

应该指出，采用疏松剂，不论其本身或是反应后残留在