

# 苏州糖果糕点制造

苏州市商业局 编



轻工业出版社

# 苏州糖果糕点制造

苏州市商业局 編

輕工业出版社

1960年·北京

## 內 容 介 紹

苏州所产的各式糖果糕点——苏式糖果糕点，历史悠久，有独特的风味。在国内負有盛名，为全国人民所喜爱。为了总结和介绍这些富有特色，深受群众欢迎的民族特产食品的配料和制造方法，广泛交流經驗，相互学习，共同提高，进一步推陈出新，特編印本書。

本書內容包含主要的最著名的茶食糕点类产品32种，糖果类产品24种；蜜餞、炒貨类产品20种；此外一向为苏式糖食糕点店兼营而也富有盛名的若干野味和其他食品9种，也附于青末。每种产品都有簡要的情况介绍，并詳述制造中的主要原料、制造过程。有的还特別列舉了操作中的注意事項。

本書可供各地糕点、糖果制造店厂及有关食品厂、副食品商店員工参考。

### 苏州糖果糕点制造

苏州市商业局 編

輕工业出版社出版

(北京市廣安門內白雲路)

北京前門外出版營業部經銷部經銷

輕工业出版社印刷厂印刷

新华书店科技发行所发行

各地新华书店經銷

32开×1092毫米1/32·3  $\frac{14}{32}$  印张·79,000字

1960年8月第1版

1960年8月北京第1次印刷

印刷：1—0.000 定价：(10)0.50元

统一书号：15042·1124

# 目 录

## 前 言

### 茶食糕点类

- |               |    |                |    |
|---------------|----|----------------|----|
| 一、猪油枣泥麻餅····· | 7  | 十七、巧酥·····     | 27 |
| 二、四色片糕·····   | 8  | 十八、鸡蛋糕·····    | 28 |
| 三、云片糕·····    | 10 | 十九、滋养餅干·····   | 28 |
| 四、松子云片·····   | 11 | 二十、代奶糕·····    | 29 |
| 五、胡桃云片·····   | 12 | 二十一、八珍糕·····   | 31 |
| 六、苏式月餅·····   | 13 | 二十二、糖年糕·····   | 32 |
| 七、松子枣泥宮餅····· | 16 | 二十三、猪油年糕·····  | 33 |
| 八、玉带酥·····    | 17 | 二十四、猪油定升糕····· | 35 |
| 九、猪油芙蓉酥·····  | 18 | 二十五、蜜糕·····    | 36 |
| 十、葷油杏仁酥·····  | 19 | 二十六、馬蹄糕·····   | 36 |
| 十一、葱油葷桃酥····· | 20 | 二十七、大方糕·····   | 37 |
| 十二、松子酥·····   | 21 | 二十八、松子黃千糕····· | 39 |
| 十三、松子冰雪酥····· | 22 | 二十九、酒釀餅·····   | 39 |
| 十四、文明餅·····   | 23 | 三十、米粿糕·····    | 40 |
| 十五、鮮肉餃·····   | 24 | 三十一、綠豆糕·····   | 41 |
| 十六、巧果·····    | 26 | 三十二、芝蔴酥糖·····  | 42 |

### 糖 果 类

- |              |    |              |    |
|--------------|----|--------------|----|
| 一、重松糖·····   | 45 | 五、軟松糖·····   | 51 |
| 二、輕松糖·····   | 48 | 六、軟桃糖·····   | 55 |
| 三、可可輕松糖····· | 49 | 七、松子南枣糖····· | 56 |
| 四、脆松糕·····   | 50 | 八、松子桂圓糖····· | 57 |

九、粽子糖·····	53	十七、薄皮糖·····	69
十、松粽糖·····	60	十八、山楂糕·····	70
十一、玫酱糖·····	61	十九、玫瑰酱·····	71
十二、各色方糖·····	63	二十、蛋黄花生·····	72
十三、各色烫片·····	65	二十一、檸檬果糖·····	73
十四、輕桃糖·····	66	二十二、榧子糖·····	74
十五、脆桃球·····	67	二十三、杏仁糖·····	75
十六、厚皮糖·····	68	二十四、烏梅餅·····	76

### 蜜 饯 类

一、甘草梅皮·····	77	十一、玫瑰半梅·····	87
二、九支卜·····	78	十二、白糖楊梅干·····	88
三、九支双梅·····	79	十三、椒盐杏仁·····	90
四、橙皮脯·····	79	十四、西瓜子·····	91
五、椒盐榧子·····	80	十五、甜支卜·····	93
六、椒盐胡桃·····	81	十六、沉香果·····	94
七、香草話梅·····	83	十七、熏青豆·····	95
八、九支佛手·····	84	十八、金槽餅·····	95
九、咸梅皮·····	84	十九、玫瑰合梅·····	97
十、青盐陈皮·····	86	二十、春支梅皮·····	97

### 野味、其他类

一、透味燻魚·····	99	六、美味醉蟹·····	106
二、本湖野鴨·····	100	七、卤汁豆腐干·····	107
三、苏州肉松·····	102	八、猪肉脯·····	108
四、虾子鯊魚·····	103	九、果汁、咖哩牛肉干·····	109
五、异味枫魚·····	105		

## 前 言

在祖国辽阔富饶的土地上，到处都有各式各样的土特产。这些土特产品生动又具体地反映了我国的物产丰富和劳动人民的高度智慧的创造力量。

苏州，向有“天堂”之称。风景秀丽、稻谷丰盛。不仅有美丽的园林，闻名全国；同时，有独特风味、精工细致的茶食糕点糖果，亦早已脍炙人口。但是，在旧社会里，苏州是一个专供地主、官僚剥削阶级享受的消费城市，它是剥削阶级的“天堂”。不是劳动人民的“天堂”。在国民党反动政权统治下，工商业萧条，民不聊生，茶食糖果业工人和广大劳动人民一样，不得不出卖自己的劳动力，付出自己宝贵的智慧，做出各式各样美味可口的茶食糖果，来为剥削阶级服务。解放后，在中国共产党的英明领导下，工人当家作了主人，通过一系列政治运动的教育，提高了思想觉悟，明确了新社会“人人为我，我为人人”的伟大意义，劳动热情空前高涨，特别是在党的建设社会主义总路线光辉照耀下，工农业生产突飞猛进，全市茶食糖果业工人人人干劲冲天，力争上游，大搞技术革新，不断研究提高生产技术，使苏州的茶食糕点糖果在品种、质量上，有了更进一步的发展和提高，不仅广泛地得到了国内顾客的赞扬；同时，又远销国外，得到国外友人的热烈欢迎。1954年，国务院周恩来总理出席日内瓦会议时，曾以苏式糖果招待国外友人，博得一致好评。

苏州的茶食糕点糖果，以采芝斋、稻香村、叶受和三家所制的为最佳。稻香村、叶受和擅做茶食糕点；采芝斋的苏

式糖果最負盛譽。稻香村除做茶食外，兼營野味，亦別具風味。為了大力發展“蘇州土特產”，不斷提高蘇式茶食糕點糖果的品質，使它能更好地適應廣大勞動人民購買力日益增長的需要，讓人們的生活過得更加豐富多彩。因此，我們在黨委的直接領導和支持下，發動采芝齋、葉受和、稻香村三家商店的工人，人人獻寶，個個提供技術資料，集體編寫了這本小冊子，介紹一些富有特色、深受群眾歡迎之產品的原料和操作過程，以便和各兄弟地區食品業廣泛交流經驗，相互學習，共同提高。

由於編寫水平有限，加以時間匆促，有很多不足之處，請大家批評指正。

編者

1960年3月

## 茶食糕点类

### 一、猪油枣泥麻餅

#### (一) 情况介绍:

猪油枣泥麻餅是苏州著名特产之一，脍炙人口，名聞全国。餅呈正圆形，皮子系面粉所制，要渗入适量鸡蛋和菜油，餅芯精选黑枣、松子肉、玫瑰花、糖猪油等上等原料，并且在餅面粘滿芝麻，因此入口香、甜、肥而松，营养又好，倍受顾客喜爱。特别每逢春秋佳季和假期节日，游客均乐于选购，作为旅途点心和赠送亲友的好礼物。目前以观前街的稻香村和郊区灵岩山麓的乾生元所制的为最佳。

#### (二) 主要原料:

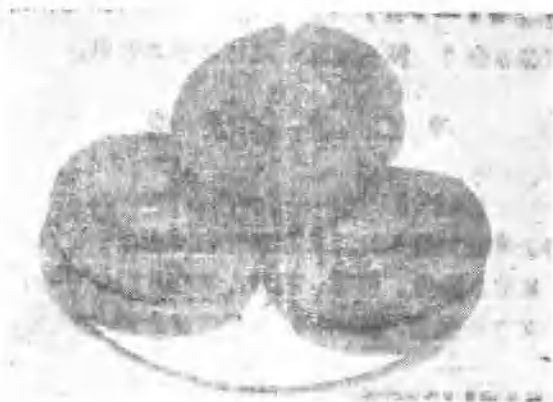


图1 猪油枣泥麻餅



### 皮面

上白面粉	8斤	飴糖	5斤 <sup>①</sup>
鸡蛋	1斤	菜油	0.5斤
石碱	1.9两	白芝麻	4.5斤
苏打	1.9两		

### 馅芯

枣泥	12斤 <sup>②</sup>	糖玫瑰花	4两
糖桂花	4两	松油	1.5斤
糖猪油	12斤	依粉另加	

每只麻饼生坯重1两6钱，其中皮子为0.7钱，馅芯为9.3钱。

### (三) 制造过程:

**皮子部分:** 先将面粉围成圆圈，把飴糖、菜油、鸡蛋、碱水先后倒在圈内，揉透后和面粉一起擀成皮面。

**馅芯部分:** 先将出核黑枣蒸熟，碾成枣泥，然后拌进砂糖、松子肉、糖玫瑰花，稍凉后，将糖猪油（生猪油切块用白糖浸5~7天）擀进。

皮面包馅芯，粘上芝麻，通过炉烘后即成。

## 二、四色片糕

### (一) 情况介绍:

四色片糕为苏州叶受和所制特色糕点之一，味分玫瑰、杏仁、松花、椒盐、苔菜，统称为四色片糕。开始生产时仿照宁波式方片制造，称为随片，后来逐步研究，加入各种配料，

<sup>①</sup> 数量随天气冷热适当增减，热天稍减些。

<sup>②</sup> 即用黑枣4斤、白糖8斤做成。

成为四色片糕。糕的色泽漂亮，薄而均匀，松脆味美，香甜适口，且富有营养，易于消化，最适合老年人和小孩的胃口，包装形式为小纸包包，每一小包重一两，约有十二、三片左右。



图2 四色片糕

### (二) 主要原料：

雪花白糖	1.5斤	糯米粉	1.5斤
菜油	1.2两	干玫瑰花	0.2两（或用苔菜1.5两或用椒盐 <sup>①</sup> 、杏仁粉适量）

### (三) 制造过程：

在制糕前要预先做好各项准备工作，先将元米炒熟磨成细粉，元米最好选用江州、常州出产的通边元米，粉需陈过一个时期后应用，越陈越好。白糖、菜油加水拌和成糖浆。称之为“匀糖”，一般“匀糖”也要在10天前匀好。在制糕时将糯米粉和“匀糖”一起放在作台板上擦和，用筛筛细，再和入多种配料（做苔菜片糕就和入苔菜，做椒盐片糕就和入椒盐，其余类推），然后放入一种用锡特制的“漫炉”（简称“

① 椒盐系用芝蔴屑1两，盐1钱调成。

燙” ) 內擱平，并依燙爐邊上的記號划成三塊。連燙爐放進竹蒸籠內隔水燉熟，燉的時間五、六分鐘即好，取出待冷后再回蒸一次，時間三、四分鐘，拿出來放在木箱內窩好，這樣糕就光潔漂亮，而且富有粘性，切起片來不會發毛破碎。

要到第二天才能進行切片，切片也要有一定的技術水平，好的技術能將不到一市尺長的糕切到200片左右，而且能切得薄而勻，在工場里有“兩把刀”的稱謂。一把是短刀，專切各種片糕，一把是長刀，切代奶糕、火炙糕等，切好的片糕還要放進鐵絲網，經過最後一道烘脆的手續，這樣再經過包裝後，就可出售或貯藏在石灰甕內。

### 三、云片糕

#### (一) 情況介紹：

云片糕是產婦、嬰兒輔助營養的良好食品，食後容易消化，甜味可口，且帶有桂花香味。糕呈玉白色，為長方形的薄片，片薄如紙，富有粘性，彎而不斷，食時可以從一條糕上一片片的撕下，蘇州一帶作為探望產婦、嬰兒時饋贈的上好禮品。有些嬰兒奶水不足，都以此糕作為輔助食品。

#### (二) 主要原料：

炒米粉(糯米)	10斤	白糖	10斤
素油	3兩	桂花	3兩

#### (三) 製造過程：

在隔日預先將白糖和素油并用少量水放在缸內，拌勻燉成“勻糖”，當天制作時秤7兩半炒米粉，7兩半“勻糖”放在一起拌和，然後分出四分之三糕粉，拌入桂花，放入“燙”內鋪平，然後再將剩下來四分之一糕粉鋪上（這樣

做称之为鋪面，可以不使桂花露面，切出来的糕看起来非常漂亮，上面一段白色，下面一段白中带有黄色的桂花）然后用銅鏟輕輕的撥平，划成三块后，放入鍋內用火隔水燉熟，取出窩入裝有熟面粉的木箱內，至明日用切糕刀切成薄片，最后用白色油光紙包装出售。

## 四、松子云片

### (一) 情况介紹：

松子云片亦是苏州名产之一，精工細制，內含大量松子，食后补腦，香甜可口，包装透明美觀，是饋贈亲友的高級礼品，备受國內各地人民欢迎。

### (二) 主要原料：

炒米粉(糯米)	6两	白糖	6两
松子肉	1斤4两	干玫瑰花	6錢
飴糖	2.5两	素油	少量

### (三) 制造过程：

先将糖和少量的素油用水勻过，或做成“勻糖”后存放一夜，于次日把炒米粉和勻糖拌和拌透，經過細篩篩过，分为二分，一分是底粉，一分是面部粉，先把底粉放入“燙”內鋪平，再把松子肉和干玫瑰花用飴糖拌和，放进“燙”內鋪平后，再行鋪上面部粉，用銅鏟撥结实，用刀开成三条，然后連同“燙”放入鍋內，隔水燉熟后取出，窩入熟面粉內，隔24小时后用刀切成薄片，分块用透明玻璃紙包好，裝在美觀的錦盒內发售，倍覺精美可愛。

## 五、胡桃云片

### (一) 情况介绍:

胡桃是油质丰富的果品，有补脑提神之效，稍香村、叶受和制成的胡桃云片，味甜香软，老年、幼年食之尤为适宜有益，是糕点中的高尚佳品，不分季节，均可制造。每条一斤，长8寸，约90片左右，分包出售。价廉物美，如用锡盒包装，馈赠亲友很受欢迎。

### (二) 主要原料:

糯炒米粉	10斤	白糖	25斤
素油	2.5两	淨胡桃肉	22斤
飴糖	2.5斤	干玫瑰花	1斤

### (三) 制造过程:

1. 在隔夜，預先将白糖和素油放在缸內，加入少量水拌成飯粒状，过一夜，成为勻糖。

2. 把去除桃壳的淨胡桃肉和糖玫瑰花用飴糖拌和，就成爲餡心。

3. 称炒米粉6两和白糖6两，拌和后先将一部分餡进立体正方形“燙”內鋪平，再用1斤6两的胡桃肉芯子放进“燙”的中間，以銅鏟把它压实，然后再鋪上一層餡粉，用銅鏟擦实后，以刀开成三条，連同“燙”放入鍋內隔水燉熟，在装有熟面粉木箱內窝藏12小时，就可取鋒利的切糕刀切成薄片，也以玻璃紙或錫盒包装出售。

### (四) 注意事項:

1. 胡桃云片以在中秋后新胡桃肉上市时制造，最为适宜。

2. 胡桃肉必須淨潔、干燥，保管要嚴密，以防虫蛀和走油。

## 六、苏式月餅

### (一) 情况介紹:

苏式月餅是稻香村久負盛名的特产之一。分为甜、咸、葷、素四大类，味分：紅玫瑰、清水玫瑰、百果、豆沙、枣泥、黑芝麻，干菜、甜火腿、薄荷、鮮肉、葱油、火腿等十多种，并有淨素小冲圓餅等品种，大小重量一般每斤月餅有4个、8个、16个三种。

月餅的历史較长，但无正确史料考查。据民間傳說，古代后羿，虐待其妻嫦娥，嫦娥受气不了，于农历八月十五日毅然脱离人間。奔向月宮，群众怀念和同情嫦娥，就每年在中秋节以月餅遙祭月宮。另一傳說，唐朝时，唐明皇游月宮时亦以月餅送上月宮。

起初月餅是在家庭中自己制造的，厚薄大小也各不相同，后来由商店制造后，經過很长年代的改进，才成为現在的样子，苏州稻香村选料上等，規格成分認真，生产操作制度严格，因此味道特別好，受到群众欢迎。

### (二) 主要原料:

#### 1. 甜月餅:

##### (1) 瘦子40%，包括:

面粉	1斤	油	3¼两
餡糖	1½两	开水	5~6两
油酥	1斤		

##### (2) 餡芯80%，包括:

糖	1斤	炒米粉或熟面粉	4~5两
油	3 1/2两	果料	4两

果料包括胡桃肉、松肉、梅干、青丁、紅梨片、糖猪油等，又玫瑰餡中可加些糖猪油。夾沙餡中主要用桂花豆沙夾糖猪油。



图 3 苏式月餅

2. 咸月餅:

(1) 鮮肉月餅:

1. 皮子50%，包括:

面粉	1斤	白糖	1 1/2两
油	4两	开水	5~6两

2. 芯子50%，包括:

鮮肉	1斤	白糖	1两
酱油	2两	砂仁	适量

(2) 火腿月餅:

1. 皮子50%: 与鮮肉月餅同。

2. 芯子50%，包括:

淨板油(去除杂质)	1斤	淨火腿	1/2斤
-----------	----	-----	------

白糖	1两	椒盐	1两
花椒	适量		

(3) 葱油月餅:

皮子50%包括:

淨板油	1斤	葱	1两
椒盐	7两	花椒	适量

(三) 制造过程:

1. 甜月餅

(1) 皮子 将面粉加入飴糖、油及少量热水拌和，然后再加入水，揉和即可。

(2) 芯子 将白糖先加葱油拌和，拌透，然后加入熟面。各种不同的芯子，加入不同的果料，拌和即可，皮子内再加入油酥5~6两，按照規定重量，一个个包好，塌扁，放进炉子内烘熟即成。

2. 咸月餅

(1) 皮子 做法与甜月餅相同。

(2) 芯子 葱油月餅先将板油除去皮衣及不好部分，切成小块加入葱、盐、花椒、糖拌和。火腿月餅則加入火腿、糖、盐、花椒拌和，放入冷水中，等凝結后，即成芯子（最好冰冻一下）。鮮肉月餅与其他咸月餅同。唯鮮肉要去皮、筋、膜，經搖肉机搖碎，加入糖、酱油适量，拌和后，略等片刻即可。然后将50%的芯子包入50%的皮子内，撤扁烘熟即成。

(四) 注意事項:

1. 皮子中的油分要根据气候决定（热少、冷多）可适当增减。

2. 水要适量，温度也要适量，天热时不宜过烫，也不宜多拌，多拌了面粉会太紧失去粘性。



3. 对甜芯子，先要拌透糖和油，越透越好，否则在烘时，芯子会流出来。

4. 葱油和火腿月餅的芯子在拌和时，不宜多拌，多拌了容易走油。

## 七、松子枣泥宫餅

### (一) 情况介绍:

宫餅过去也是于农历八月十五日用米中秋赏月、斋月宫及随身携带的良好食品，其形状如月亮，馅芯讲究，外表美观大方，于每年中秋时节生产。

### (二) 主要原料:

枣泥	10斤	松子肉	4两
糖猪油	5斤	糖玫瑰花	3两
面粉	3.5斤	餡糖	4.5两
葱油	1斤1两		

### (三) 制造过程:

1. 把松子肉、糖猪油、糖玫瑰花、糖桂花一起放入枣泥内捣和后成为宫餅的馅芯。

2. 用一只拌粉缸，把餡糖和葱油先用八成开的水把葱油餡糖拌成最薄的浆糊状，再行拌和面粉，这样就成宫餅的皮子。

3. 宫餅每个重4两，用四成和六成的枣泥馅芯包起，放在一张小方形的薄纸上，用手把它擀成圆形。四周打上五个圆形的花纹，然后放入炉盘内，推进炉内煮熟后即成松子枣泥宫餅。