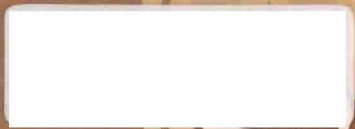


糕点加工技术与实用配方

马涛 主编

GAODIAN JIAGONG
JISHU YU SHIYONG
PEIFANG



化学工业出版社

糕点加工技术与实用配方

马涛 主编

GAODIAN JIAGONG
JISHU YU SHIYONG
PEIFANG



化学工业出版社

·北京·

本书分为六部分,介绍了概述、糕点原料和辅料、月饼生产工艺与配方、西式蛋糕生产工艺与配方、中式糕点生产工艺与配方、糕点生产机械设备及工具。

本书可操作性强,具有系统性、科学性、新颖性、实用性的特点,可作为糕点生产企业技术人员的参考书,也可作为食品科学与工程专业及相关专业的教学参考书。



糕点加工与配方 / 马涛主编. —北京: 化学工业出版社, 2014
ISBN 978-7-122-19812-9

I. ①糕… II. ①马… III. ①糕点加工②糕点-配方 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 029381 号

责任编辑: 彭爱铭

文字编辑: 徐雪华

责任校对: 宋 玮

装帧设计: 孙远博

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 装: 大厂聚鑫印刷有限责任公司

850mm×1168mm 1/32 印张 9 1/4 字数 275 千字

2014 年 5 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: 38.00 元

版权所有 违者必究

前 言

糕点是以面粉或米粉、糖、油脂、蛋、乳品等为主要原料，配以各种辅料、馅料和调味料，初制成形，再经蒸、烤、炸、炒等方式加工制成。糕点具有口味多样、经济实惠等特点，深受人们的喜爱。

在源远流长的我国饮食文化中，糕点一直占有一席之地。我国糕点食品的制作，经过几千年的发展，形成了成千上万、千姿百态的糕点食品种类。如同其他的文化遗产一样，我国糕点食品既有它的历史延续性，又有它的发展阶段性。当今各式各样的糕点食品，都是在前人的制作基础上不断丰富发展起来的。如何去继承传统，勇于创新，使之更好地为消费者服务，需要广大糕点食品科技工作者和生产者的不断探索、总结。

本书内容全面，可操作性强，具有系统性、科学性、新颖性、实用性的特点，可作为糕点生产企业技术人员的参考书，也可作为食品科学与工程及相关专业的教学参考书。

本书由渤海大学马涛教授任主编，沈阳师范大学路飞副教授任副主编，马涛教授负责统稿。全书由概述、糕点原料和辅料、月饼生产工艺与配方、西式蛋糕生产工艺与配方、中式糕点生产工艺与配方、糕点生产机械设备及工具六部分组成。王勃、孙炳新、韩春阳、赵海波、张冶、赵旭、唐明礼、刘昕、谈慧芷、张启茹、王鑫垚、刘丽霞、王晓琳、陈妍婕参加了本书部分章节的资料收集和撰写工作。

本书在编写过程中参考了大量相关书籍，在此谨向这些作者表示衷心的感谢。

由于我们的学识和能力有限，书中难免有疏漏和不足之处，恳请读者批评指正。

编者

2013年10月

目 录

第一章 概述	1
第一节 糕点的概念及分类	1
一、糕点的概念及特点	1
二、糕点的分类	4
第二节 我国糕点食品的发展现状及发展趋势	7
一、我国糕点食品行业的现状及存在问题	7
二、我国糕点行业的发展趋势	10
三、糕点食品的创新	13
第二章 糕点原料和辅料	15
第一节 小麦粉	15
一、面粉的化学组成	15
二、影响面粉加工特性的因素	23
三、面粉的贮藏	31
四、食品专用小麦粉	32
第二节 糖	33
一、糖在焙烤食品中的作用	33
二、糕点用糖与糖浆的种类	34
第三节 油脂	36
一、油脂在糕点中的功能	36
二、糕点常用的油脂	38
第四节 蛋与蛋制品	42
一、蛋品在焙烤食品中的功能	42
二、蛋品的种类	44
第五节 乳制品	45

一、乳品在焙烤食品中的作用	45
二、焙烤食品中使用的乳品	47
第六节 疏松剂	49
一、化学疏松剂	50
二、生物疏松剂	52
第七节 抗氧化剂	52
一、抗氧化剂的作用	53
二、抗氧化剂使用方法	53
三、几种常用的抗氧化剂	54
第八节 防腐剂	56
一、防腐剂的使用方法	56
二、几种常用的防腐剂	58
第九节 其他原料	60
一、调味剂	60
二、食用色素	62
三、赋香剂	63
四、增稠剂	65
五、营养添加剂	65
第三章 月饼生产工艺与配方	67
第一节 概述	67
一、月饼的分类	67
二、月饼的生产工艺流程及操作要点	68
第二节 水油酥皮月饼	69
一、水油酥皮月饼的制作	69
二、水油酥皮月饼代表品种的制作	75
三、其他水油酥皮月饼的配方	76
第三节 糖浆皮月饼	81
一、糖浆皮月饼的制作	81
二、糖浆皮月饼代表品种的制作	82
三、其他糖浆皮月饼的配方	84

第四节	油糖皮月饼	88
一、	油糖皮月饼的制作	88
二、	几种油糖皮月饼的配方	89
第五节	油酥皮月饼	90
一、	油酥皮月饼的制作	90
二、	几种油酥皮月饼的配方	91
第六节	奶油皮月饼	93
一、	奶油皮月饼的制作	93
二、	几种奶油皮月饼的配方	94
第七节	蛋调皮月饼	95
一、	蛋调皮月饼的制作	96
二、	几种蛋调皮月饼的配方	97
第八节	水调皮月饼	97
一、	水调皮月饼的制作	97
二、	几种水调皮月饼的配方	98
第九节	浆酥皮月饼	99

第四章 西式蛋糕生产工艺与配方 101

第一节	西式蛋糕的制作技术及原理	101
一、	西式蛋糕的基本工艺流程	101
二、	面团和浆料调制的基本理论	102
三、	配方平衡	103
四、	膨松技术	107
五、	乳化技术	109
六、	烘焙技术	111
七、	糖浆熬制技术	113
八、	装饰技术	115
第二节	烘蛋糕制作工艺	119
一、	烘蛋糕的制作工艺	119
二、	代表品种配方与制作工艺	122
第三节	油蛋糕的制作工艺	128

一、概述	128
二、代表品种配方与制作工艺	129
第四节 复合型蛋糕的制作工艺	132
一、概述	132
二、代表品种的配方与制作工艺	133
第五节 裱花蛋糕制作工艺	137
一、概述	137
二、裱花蛋糕的表现手法及实用技巧	138
三、几种裱花蛋糕的配方及制作工艺	142
四、裱浆和常用饰面料的制作	152
第五章 中式糕点生产工艺与配方	157
第一节 中式糕点的制作技术及原理	157
一、面团调制工艺	157
二、馅料加工	164
三、成型与装饰	166
四、熟制技术	170
第二节 烤制糕点	172
一、酥类糕点的生产工艺与配方	172
二、其他烤制糕点的生产工艺与配方	192
三、烤制糕点的质量问题及解决办法	201
第三节 炸制糕点	202
一、炸制糕点的生产工艺与配方	202
二、炸制糕点生产中的质量问题及解决办法	214
第四节 熟粉糕点	214
一、熟粉糕点的生产工艺与配方	215
二、熟粉糕点生产中的质量问题及解决办法	224
第五节 其他糕点生产工艺与配方	225
第六章 糕点生产机械设备及工具	277
第一节 糕点制作设备	277

一、加工设备	277
二、炉灶设备	278
三、烘烤设备	278
四、制冷设备	279
五、装饰设备	279
第二节 糕点制作工具	280
一、计量工具	280
二、搅拌工具	280
三、成型工具	281
四、烘焙工具	282
五、其他工具	282
参考文献	284

第一章 概 述

第一节 糕点的概念及分类

一、糕点的概念及特点

(一) 糕点的概念

糕点是一种食品，它是以面粉或米粉、糖、油脂、蛋、乳品等为主要原料，配以各种辅料、馅料和调味料，初制成型，再经蒸、烤、炸、炒等方式加工制成。糕点品种多样，花式繁多，约有 3000 多种。月饼、蛋糕、酥饼等均属糕点。糕点含有人们日常生活中所说的“点心”的意思，故它与餐饮行业中的面点小吃有些区别。糕点既可作为早点，又可作为茶点，还可以作为席间的小吃。糕点和餐饮行业中的面点可以说是同宗不同业，它是一种相对独立的食品加工技术，特别适合于机械化和批量化生产。

1. 中式糕点的概念

中式糕点指源于我国的点心，简称“中点”，又称为“面点”，它是以各种粮食、畜禽、鱼、虾、蛋、乳、蔬菜、果品等为原料，再配以多种调味品，经过加工而制成的色、香、味、形、质俱佳的各种营养食品。

糕点在我国饮食行业中通常被称为“白案”，它在饮食形式上呈现出多种多样，既是人们不可缺少的主食，又是人们调剂口味的补充食品（如糕、团、饼、包、饺、面、粉、粥等）。在我们的日常生活中，糕点有作为正餐的米面主食，有作为早餐的早点、茶点，有作为筵席配置的席点，有作为旅游和调剂饮食的糕点、小吃，以及作为喜庆或节日礼物的礼品点心等。

2. 西式糕点的概念

西式糕点简称“西点”，主要指源于欧美国家的点心，它是以面、糖、油脂、鸡蛋和乳品为原料，辅以干鲜果品和调味料，经过调



制成型、装饰等工艺过程而制成的具有一定色、香、味、形、质的营养食品。

糕点行业在欧美国家十分发达。西点不仅是西式烹饪的组成部分(即食用面包和点心),而且是独立于西餐烹调之外的一种庞大的食品加工行业,成为西方食品工业主要支柱产业之一。

(二) 糕点的特点

1. 中式糕点的特点

(1) 选料精细, 花样繁多 由于我国幅员辽阔, 物产丰富, 这就为中式糕点制作提供了丰富的原料, 再加上人口众多, 各地气候条件不一, 人们生活差异也很大, 因而决定了中式糕点的选料方向如下。

① 按原料品种、加工处理方法选择 如: 制作兰州拉面宜选用高筋面粉, 制作汤圆宜选用质地细腻的水磨糯米粉。只有将原料选择好了, 才能制出高质量的糕点。

② 按原料产地、部位选择 如: 制作蜂巢荔芋角宜选用质地松粉的广西荔浦芋头; 制作鲜肉馅心时宜选用猪的前胛肉, 这样才能保证馅心吃水量较多。

③ 按品质及卫生要求选择 选择品质优良的原料, 既可保证制品的质量, 又可注意卫生, 防止一些传染病和食物中毒。如: 米类应选用粒形均匀、整齐、具有新鲜米味和光泽等特点的优质米产品, 不选用生虫、夹杂物较多、失去新鲜米味的劣质品; 干果宜用肉厚、体干、质净、有光泽的产品。

中式糕点花样繁多, 具体表现在下列方面。

① 因不同馅心而形成品种多样化。如: 包子有鲜肉包、菜肉包、叉烧包、豆沙包、水晶包; 水饺有三鲜水饺、高汤水饺、猪肉水饺、鱼肉水饺等。

② 因不同用料而形成品种多样化。如: 麦类制品中有面条、蒸饺、锅贴、馒头、花卷、银丝卷等; 米粉制品中的糕类粉团有凉糕点、年糕、发糕、炸糕等品种。

③ 因不同成形方法而形成品种多样化。如: 包法可形成小花包、烧卖、粽子等; 捏法可形成鸳鸯饺、四喜饺、蝴蝶饺等; 抻法可形成龙须面、空心面等。

(2) 讲究馅心, 注重口味 馅心的好坏对制品的色、香、味、



形、质有很大的影响。中式讲究馅心，其具体体现在下列方面。

① 馅心用料广泛。此点是中点和西点在馅心上的最大区别之一。

② 精选用料，精心制作。馅心的原料选择非常讲究，所用的主料、配料一般都应选择最好的部位和品质。制作时，注意调味、成形、成熟的要求，考虑成品在色、香、味、形、质各方面的配合。如：制鸡肉馅选鸡脯肉，制虾仁馅选对虾。根据成形和成熟的要求，常将原料加工成丁、粒、茸等形状，以利于包捏成形和成熟。

中点注重口味，是源于各地不同的饮食生活习惯。在口味上，我国自古就有南甜、北咸、东辣、西酸之说。因而在中点馅心上体现出来的地方风味特色就显得特别浓郁。如：广式面酥缝馅心多具有口味浓醇、卤多味美。在这方面，广式的蚝油叉烧包、苏式的淮安汤包等驰名中外的中华名点，均是以特色馅心而著称于世的。

(3) 成形技法多样，造型美观 糕点成形是糕点制作中一项技术要求高、艺术性强的重要工序，归纳起来，大致有 18 种成形技法，即：包、捏、卷、按、擀、叠、切、摊、剪、搓、抻、削、拨、钳花、滚沾、镶嵌、模具、挤注。通过各种技法，又可形成各种各样的形态。通过形态的变化，不仅丰富了糕点的花色品种，而且还使得糕点千姿百态，造型美观逼真。如：包中有形似蝴蝶的馄饨、形似石榴的烧卖等，卷可形成秋叶形、蝴蝶形、菊花形等造型。又如：苏州的船点就是通过多种成形技法，再加上色彩的配置，捏塑成南瓜、桃子、枇杷、西瓜、菱角、兔、猪、青蛙、天鹅、孔雀等象形物，色彩鲜艳、形态逼真、栩栩如生。

2. 西式糕点的特点

(1) 用料讲究 无论是什么点心品种，其面坯、馅心、装饰、点缀等用料都有各自选料标准，各种原料之间都有适当的比例，而且大多数原料要求称量准确。

西式糕点多以乳品、蛋品、糖类、油脂、面粉、干鲜水果等为常用原料，其中蛋、糖、油脂的比例较大，而且配料中干鲜水果、果仁、巧克力等用量大，这些原料含有丰富的蛋白质、脂肪、糖、维生素等营养成分，它们是人体健康必不可少的营养素，因此西点具有较高的营养价值。

(2) 工艺性强，成品美观、精巧 西点制品不仅富有营养价值，



而且在制作上还具有工序繁、技法多（主要有捏、揉、搓、切、割、抹、裱型、擀、卷、编、挂等）、注重火候和卫生等特点，其成品擅长点缀、装饰，能给人以美的享受。

每一件西点产品都是一件艺术品，每步操作都凝聚着厨师的基本要求。如果脱离了工艺和审美性，西点就失去了自身的价值。西点从造型到装饰，每一个图案或线条，都清晰可辨，简洁明快，给人以赏心悦目的感觉，让食用者一目了然，领会到创作意图。例如：制作一结婚蛋糕，首先要考虑它的结构安排，考虑每一层之间的比例关系；其次考虑色调搭配，尤其在装饰时要用西点的特殊艺术手法体现出所设想的构图，从而用蛋糕烘托出纯洁、甜蜜的新婚气氛。

(3) 口味清香，甜咸酥松 西点不仅营养丰富，造型美观，而且还具有品种变化多、应用范围广、口味清香、口感甜咸酥松等特点。

在西点制品中，无论冷点心还是热点心，甜点心还是咸点心，都具有味道清香的特点，这是由西点的原材料决定的。西点通常所用的主料有面粉、奶制品、水果等，这些原料自身具有的味道；其次是加工制作时合成的味道，如焦糖的味道等。

西点中的甜制品主要以蛋糕为主，有90%以上的点心制品要加糖，客人饱餐之后吃些甜食制品，会感觉更舒服。咸制品主要以面包为主，客人吃主餐的同时会有选择地食用一些面包。

总之一道完美的西点，应具有丰富的营养价值、完美的造型和合适的口味。

二、糕点的分类

糕点种类繁多，总的可以分为中式糕点和西式糕点两大类。二者除国度上的区别外，在用料、风味及操作方法上均有很大的不同。

在原料使用上，中点小麦粉用量较大，并以油、糖、蛋等为主要辅料。油脂侧重于植物油，还经常使用各种果仁、蜜饯及肉制品。调味香料侧重于糖渍桂花、玫瑰以及五香粉等。因此在风味上以甜味和天然香味为主，同时由于各地区物产资源不同，又形成各种地方风味，如福建的桂圆肉、肉松，云南的火腿、荞麦，浙江的藜菜，江苏的蜜饯，河北的山楂，以及各地的芝麻、花生、松子仁、瓜仁等，在糕点加工中都有广泛的应用。西点则侧重于奶、糖、蛋，油脂侧重于



奶油，并以可可、果酱、糖渍水果、杏仁等为主要辅料。香料上侧重于白兰地、朗姆酒、豆蔻、肉桂、咖喱粉等以及各种香精香料。在风味上有明显的奶香味，并常带有可可、咖啡或香精、香料形成的各种风味。

在制作方法上，中点有制皮、包馅、手工或模具成型等。虽然有的糕点也饰以图案，但较为简单。熟制方法常用烘烤、油炸、蒸制等。西点的制作则有夹馅、挤糊、挤花、切块等；生坯烤熟后多数需要美化，其装饰图案较为复杂、精制。

糕点种类繁多、名称复杂，各种花样与规格也无严格标准。随着食品工业和科技的发展，我国糕点的制造工艺、机械化水平、生产规模也在不断进步和发展。

（一）按制造工艺分类

（1）烤制糕点 所有经过烤制而成的糕点，称为烤制糕点。包括蛋糕、面包、饼干、月饼等产量大、用特殊生产方法生产的品种。

（2）炸制糕点 经油炸熟制的糕点。炸制糕点又分为软性类、脆性类、酥性等。

（3）蒸制糕点 蒸制熟化的糕点。这类产品一般都含较多的水分，因而不耐存放，适于新鲜食用。

（4）熟粉糕点 熟粉糕点是先将原料炒熟、蒸熟或炸熟，然后用糖、油进行拌合加工成形，此后即不经烘烤，也不用油炸。

（5）其他类糕点 综合采用以上几种方法进行熟制，或用特殊方法如膨化、滚烤等生产的糕点。

（二）按中式糕点和西式糕点分类

1. 中式糕点分类

（1）蛋糕类 包括烤蛋糕型和蒸蛋糕型。

（2）馅饼类 包括酥皮型（如各地酥皮月饼、京八件、白绫饼等）、糖皮型（如广式月饼、提浆饼、龙凤饼等）、酵皮型（如酒酿饼、发饼、黄桥烧饼、浏阳茴饼等）、油酥型（如状元饼、苏州麻饼、重庆赖桃酥等）、水油皮型（如福建礼饼、自来红饼、自来白饼、酒皮饼、奶皮饼等）、澄皮型（为淀粉皮型，如广式水晶饼等）。

（3）酥点类 包括油酥型（如桃酥等）、光酥型（如光酥等）、酥型（如德庆酥等）、薄脆型（如四川长寿薄脆、高桥薄脆等）。



(4) 炸点类 包括酥脆型(如麻花、馓子、排岔等)、松软型(如麻球、糖糕等)、挂浆型(如萨其马、蜜三刀等)。

(5) 粉糕类 包括烘烤型(如香糕、桃片、麻糕等)、蒸糕型(如蜂糕、绿豆糕等)、熟制型(如云片糕、橘红糕等)。

(6) 糕团类 包括黏糕型(如年糕、蜜糕等)、松糕型(如松糕、定胜糕、重阳糕等)、米团型。

2. 西式糕点分类

西式糕点的分类,目前尚无统一的标准,但在行业中一般有下述几种。

(1) 按点心温度分类 可分为常温点心、冷点心和热点心。

(2) 按用途分类 可分为零售类点心、宴会点心、酒会点心、自助餐点心和茶点。

(3) 按厨房分工分类 可分为面包类、糕饼类、冷冻品类、巧克力类、精制小点心和工艺造型类。这种分类方法概括性强,基本上包含了西点生产的所有内容。

(4) 按制品加工工艺及坯料性质分类 可分为蛋糕类、混酥类、清酥类、面包类、泡夫类、饼干类、冷冻甜食类、巧克力类等。此种分类方法较普遍地应用于行业及教学中,下面详细分述如下。

① 蛋糕类 蛋糕类包括蛋糕、油蛋糕、艺术蛋糕和风味蛋糕。它们是以鸡蛋、糖、油脂、面粉等为主要原料,配以水果、奶酪、巧克力、果仁等辅料,经一系列加工而制成的松软点心。此类点心在西点中用途广泛。

② 混酥类 混酥类是在用黄油、面粉、白糖、鸡蛋等主要原料(有的需加入适量添加剂)调制成面坯的基础上,以擀制、成形、成熟、装饰等工艺而制成的酥而无层的点心,如各式排、塔、派等。此类点心的面坯有甜味和咸味之分,是西点中常用的基础面坯。

③ 清酥类 清酥类是在用水调面坯、油面坯互为表里,经反复擀叠、冷冻形成新面坯的基础上,经加工而成的层次清晰、松酥的点心。此类点心有甜咸之分,是西点中常见的一类点心。

④ 面包类 面包类是以面粉为主、以酵母等原料为辅的面坯,经发酵制成的产品,如汉堡包、甜包、吐司包、热狗等。大型酒店有专门的面包房,生产餐厅需要的以咸甜口味为主的面包,包括硬质面



包、软质面包、松质面包、脆皮面包等，这些面包主要作为早餐主食和正餐副食。

⑤ 泡夫类 泡夫类是将黄油、水或牛奶煮沸后，烫制面粉，搅入鸡蛋等，先制作成面糊，再通过成形、烤制或炸制而成的制品。

⑥ 饼干类 饼干类有甜咸两种，重量一般在5~15g之间，食用时以一口一块为宜，适用于酒会、茶点或餐后食用。

⑦ 冷冻甜食类 冷冻甜食类以糖、牛奶、奶油、鸡蛋、水果、面粉为原料，以搅拌冷冻或冷冻搅拌、蒸、烤或蒸烤结合制出食品。这类制品品种繁多，口味独特，造型各异，它包括各种果冻、吐司、布丁、冷热苏夫力、巴菲、冰激凌、冻蛋糕等。冷冻甜品以甜为主，口味清香爽口，适用于午餐、晚餐的餐后甜食或非用餐时食用。

⑧ 巧克力类 它是指直接使用巧克力或以巧克力为主要原料，配上奶油、果仁、酒类等调制出的产品，其口味以甜为主。巧克力类制品有巧克力装饰品、加馅制品、模型制品，如酒心巧克力、动物模型巧克力等。巧克力制品主要用于礼品点心、节日西点、平时茶点和糕饼装饰等。

第二节 我国糕点食品的发展 现状及发展趋势

我国糕点食品的制作，经过几千年的发展，形成了成千上万千姿百态的糕点食品种类。如同其他的文化遗产一样，我国糕点食品既有它的历史延续性，又有它的发展阶段性。当今各式各样的糕点食品，都是在前人的制作基础上而不断丰富发展起来的。如何去继承传统，勇于创新，使之更好地为消费者服务，需要广大糕点食品科技工作者和生产者的不断探索、总结。

一、我国糕点食品行业的现状及存在问题

(一) 我国糕点行业的总体情况

1. 企业分布情况

我国糕点食品企业的特点是企业量多面广，特别是中小型生产企业和现做现卖式糕点店和小作坊遍布城乡各地。由于糕点类食品仍然



属于日常生活中的高档消费食品，在总体范围内，企业总体规模和数量的分布状况与当地经济呈一致性，东部沿海省份和各大中型城市是糕点食品生产和销售的主要集中地，广东、上海、山东、福建、河南和北京是我国糕点食品产量最大的地区。

2. 行业发展方向

由于糕点业门槛低，入门较容易，所需投资额有限，以及国家政策的导向，使该产业近年来发展很快。2002年国家质检总局开始实施食品安全市场准入制度，这项制度的实施切实提高了食品质量安全水平，整顿了食品生产加工秩序，大量不具备生产条件的食品企业停产、转产或被市场淘汰，规模企业实现了快速发展。糕点食品自2006年9月实施市场准入工作，至2007年12月底，获得食品生产许可证（QS）的糕点企业超过1500家，占行业企业总数50%以上，产品产量占全部糕点行业总产量的80%以上。

3. 产品标准水平和执行情况

由于糕点食品种类繁多，行业发展速度快，标准难以统一，标准比较落后的现象比较明显。但随着近年来对食品标准的重视，糕点标准也在迅速改进之中，如相关的新标准GB/T 20977—2007《糕点通则》已于2007年12月1日开始实施；《食品馅料》等标准也已发布实施。虽然部分标准出现滞后的情况，但绝大多数糕点生产企业，特别是规模以上生产企业的质量标准都已远高于现行标准，甚至高于新出台的国家标准。小型糕点企业和小作坊在执行标准问题上难以控制，无标生产和不按标准进行生产的现象还比较普遍。

4. 产品质量总体情况

从近年来国内各地质检、工商和卫生部门对糕点食品的抽查结果看，糕点的总体质量一直不太乐观。除个别情况外，糕点抽检合格率一般都在75%~85%之间，很少达到95%，其中流通领域抽检合格率较低。究其原因，主要是遍地分布、数量众多的糕点小企业和小作坊存在比较严重的食品质量问题，甚至部分小企业和小作坊为牟取暴利，在糕点口味较重这一特点掩护下，采用劣质原料或非法原料进行生产销售。在数量上，糕点小企业和小作坊占有绝对比重，从而将总体抽检合格率拉了下来。但从产量上来说，大企业占据了绝对优势，糕点的实际市场产品合格率要比抽检合格率