

食品加工技术与配方丛书

● 薛效贤
张怀宁
编著

饼干

桃酥

加工技术

及
工艺配方



科学技术文献出版社

食品加工技术与配方丛书

饼干桃酥加工技术 及工艺配方

薛效贤 张怀宁 编著

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北京

图书在版编目(CIP)数据

饼干桃酥加工技术及工艺配方/薛效贤,张怀宁编著.-北京:科学技术文献出版社,2004.7

(食品加工技术与配方丛书)

ISBN 7-5023-4639-2

I. 饼… II. ①薛… ②张… III. ①饼干-食品加工 ②饼干-配方 ③糕点加工 ④糕点-配方 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 042515 号

出 版 者 科学技术文献出版社
地 址 北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038
图书编辑部电话 (010)68514027,(010)68537104(传真)
图书发行部电话 (010)68514035(传真),(010)68514009
邮 购 部 电 话 (010)68515381,(010)58882952
网 址 <http://www.stdph.com>
E-mail: stdph@istic.ac.cn
策 划 编 辑 白殿生
责 任 编 辑 白殿生
责 任 校 对 赵文珍
责 任 出 版 王芳妮
发 行 者 科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销
印 刷 者 北京国马印刷厂
版 (印) 次 2004 年 7 月第 1 版第 1 次印刷
开 本 787×1092 32 开
字 数 157 千
印 张 8
印 数 1~6000 册
定 价 13.00 元

© 版权所有 违法必究

购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

本书系统地介绍了饼干、桃酥产品加工所需原辅材料的品种、性能、作用和要求,饼干、桃酥加工的基本知识、工艺技术条件、加工设备;并介绍了几十种饼干、桃酥类产品的加工配方和产品特点。本书既有理论知识,又有具体的操作技术。可供个体、集体、民营和国营企业生产中参考使用,亦可供饮食专业学校教学参考。

科学技术文献出版社是国家科学技术部系统唯一一家中央级综合性科技出版机构,我们所有的努力都是为了使您增长知识和才干。

前 言

饼干、桃酥,具有营养丰富、香酥、松脆、耐贮存、食用方便等特点,迎得人们的青睐。特别适宜中老年人、婴幼儿食用,是糕点中的重要产品之一。其销售量相当于面包、蛋糕。

饼干、桃酥所用原辅材料均为农业生产中的主要产品。为了开发这些农业产品资源,我们编写了《饼干桃酥加工技术及工艺配方》一书,其内容主要对饼干、桃酥的各种原辅材料的组成、性质、作用进行阐述,并汇集饼干、桃酥各 30 个品种的加工工艺技术。本书实用性强,通俗易懂,易学易做,适宜于初中文化程度的干部、职工、农民应用,也可供食品加工厂、民营企业、餐饮业、旅游业、个体食品加工坊及家庭制

作者参考。为农产品的深加工,增加附加值,扩大应用,繁荣社会市场,满足广大群众需求,以及发展农村经济,全面建设小康社会创造有利条件。

由于经验不多,水平有限,编写中错误难免,请读者批评指正。

编 者

目 录

第一章 概述	(1)
一、糕点的分类	(2)
1. 按制作方法分类	(2)
2. 按商业经营习惯分类	(2)
3. 按地理位置分类	(3)
4. 按产品特点分类	(3)
5. 按生产国度分类	(3)
二、糕点的特点	(4)
1. 中式糕点的特点	(4)
2. 西式糕点的特点	(4)
三、糕点的命名	(5)
四、糕点中的饼干、桃酥	(6)
1. 饼干	(6)
2. 桃酥	(7)
第二章 饼干、桃酥加工原料的性质和作用	(9)
一、面粉	(9)
1. 面粉的化学组分	(10)
2. 面粉的性质	(18)
3. 面粉的作用	(18)

4. 面粉的质量标准及鉴定	(19)
5. 面粉的贮藏保管	(21)
6. 面粉使用前的处理	(21)
二、糖类	(22)
1. 糖的种类	(22)
2. 糖的性质	(24)
3. 糖的作用	(25)
4. 糖的质量检测	(26)
5. 糖的贮藏保管	(29)
6. 使用前的处理	(30)
三、油脂	(30)
1. 油脂的成分	(31)
2. 油脂的种类	(32)
3. 油脂的特性	(34)
4. 油脂的作用	(35)
5. 油脂的质量标准及鉴定	(36)
6. 油脂的酸败	(38)
7. 油脂的贮藏保管	(39)
8. 油脂使用前的处理	(40)
四、水	(40)
1. 水的区分	(40)
2. 水的作用	(41)
3. 水质要求	(41)
4. 使用水应注意事项	(42)
第三章 饼干、桃酥辅料的性能及作用	(43)

一、蛋品	(43)
1. 蛋品的种类	(43)
2. 蛋品的成分	(44)
3. 蛋品的性能	(44)
4. 蛋品的作用	(46)
5. 使用蛋品应注意事项	(47)
6. 蛋品的质量鉴别	(47)
7. 蛋品的保管贮存	(49)
8. 鲜蛋的包装与运输	(50)
9. 使用前的处理	(50)
二、乳品	(51)
1. 乳品的种类	(51)
2. 乳品的组成	(53)
3. 乳品的性能	(54)
4. 乳品的作用	(54)
5. 乳品的质量要求	(55)
6. 乳品的贮存保管	(57)
7. 使用乳品时应注意事项	(57)
三、食品膨松剂	(57)
1. 膨松剂的种类	(57)
2. 化学膨松剂的特性	(58)
3. 微生物膨松剂的特性	(61)
4. 化学膨松剂的要求	(61)
5. 膨松剂使用注意事项	(62)
6. 化学膨松剂的作用	(62)

四、食盐	(62)
1. 食盐的作用	(63)
2. 食盐的用量	(64)
3. 食盐使用前的处理	(64)
五、食用色素	(64)
1. 色素的种类	(64)
2. 食用色素的特点和使用	(65)
3. 对食用色素的要求	(66)
4. 色素的用量	(66)
5. 色素使用注意事项	(67)
六、香料、香精	(67)
1. 香料的种类	(67)
2. 香精的应用	(68)
3. 使用香精应注意事项	(68)
七、食品强化剂	(69)
1. 强化剂的种类和作用	(69)
2. 强化剂的质量要求	(72)
3. 强化剂的用量	(72)
4. 强化剂的特点	(73)
八、面团改良剂	(73)
九、果料	(74)
1. 果料的类型	(75)
2. 果料的作用	(75)
3. 使用注意事项	(75)
十、抗氧化剂	(76)

1. 抗氧化剂的种类	(76)
2. 几种常用抗氧化剂的性质和用量	(76)
3. 对抗氧化剂的要求	(77)
4. 抗氧化剂的使用条件	(78)
第四章 饼干生产加工技术	(79)
一、饼干生产工艺流程	(79)
二、饼干的加工配方	(79)
三、饼干加工技术	(83)
(一)原、辅料的配备和预处理	(83)
1. 原、辅料的配备	(83)
2. 原、辅料的预处理	(84)
(二)面团的调制	(88)
1. 面团形成的原理	(88)
2. 影响调制面团的因素	(89)
3. 酥性面团的调制	(92)
4. 韧性面团的调制	(94)
5. 面团调制设备	(95)
(三)滚轧制片	(102)
1. 滚轧的作用	(102)
2. 滚轧的目的	(103)
3. 滚轧要求和操作要点	(103)
4. 辊轧设备	(104)
(四)成型压坯及成型设备	(106)
(五)烘烤熟制	(108)
1. 熟制方法和种类	(109)

2. 熟制原理	(111)
3. 传热介质的物理性质和作用	(112)
4. 饼干坯的烘烤	(114)
5. 烘烤设备	(119)
6. 饼干原料受热过程中的物理变化和化学 变化	(121)
7. 饼干坯烘烤过程中各种物质组成的变化	(123)
(六)饼干的冷却、包装与贮藏	(130)
1. 冷却与产品质量的关系	(131)
2. 包装	(131)
3. 贮藏	(133)
(七)机制饼干的质量检验标准	(133)
1. 技术要求	(133)
2. 测试方法	(135)
3. 验收规则	(137)
4. 包装与标志	(138)
5. 运输及保管	(138)
6. 保管期	(138)
第五章 各种类型饼干的加工及配方	(139)
一、粗饼干	(139)
二、酥性饼干	(141)
三、韧性饼干	(143)
四、维夫饼干	(145)
五、苏打饼干	(149)
六、点心饼干	(151)

七、香酥饼干	(153)
八、冰花饼干	(154)
九、蛋黄饼干	(155)
十、膨化粉压缩饼干	(157)
十一、薏米饼干	(158)
十二、麻香饼干	(159)
十三、桃香脆饼干	(161)
十四、冰霜条饼干	(162)
十五、奶豆饼干	(164)
十六、高桥薄脆饼干	(165)
十七、粳米饼干	(167)
十八、胚芽苏打饼干	(169)
十九、鱼贝类薄脆饼干	(170)
二十、果仁饼干	(171)
二十一、牛奶饼干	(172)
二十二、奶油饼干	(173)
二十三、香草饼干	(175)
二十四、咸苏打饼干	(176)
二十五、拉花饼干(挤糊式)	(178)
二十六、杏仁饼干(手工式)	(180)
二十七、花生饼干(手工式)	(181)
二十八、水泡型饼干(水泡式)	(183)
二十九、饼干的家庭制法	(185)
第六章 桃酥生产加工技术	(187)
一、桃酥类糕点生产工艺流程	(187)

二、桃酥类糕点的加工配方	(188)
三、桃酥加工技术	(189)
1. 原料的配备	(189)
2. 原料的预处理	(189)
3. 面团的调制	(189)
4. 桃酥类糕点的成型及设备	(191)
5. 桃酥糕点的烘烤熟制	(193)
6. 烘烤设备	(195)
7. 桃酥的冷却、包装与贮藏	(196)
8. 质量要求	(196)
第七章 各种桃酥类糕点的加工及配方	(197)
一、白油桃酥	(197)
二、杏仁酥	(199)
三、素油桃酥	(201)
四、蛋黄桃酥	(203)
五、葱油桃酥	(205)
六、椒盐桃酥	(206)
七、奶油核桃酥	(207)
八、芝麻酥	(209)
九、椒盐麻酥	(211)
十、桃麻酥	(212)
十一、奶油酥	(213)
十二、鱼鳞酥	(215)
十三、金钱酥	(217)
十四、桃仁酥	(219)

-
-
- 十五、广桃酥 (220)
- 十六、如意酥 (221)
- 十七、白口酥 (223)
- 十八、一捏酥 (224)
- 十九、德庆酥 (225)
- 二十、一口酥 (226)
- 二十一、蛋奶光酥 (227)
- 二十二、奶香酥 (228)
- 二十三、鸡蛋香酥 (230)
- 二十四、面包酥 (231)
- 二十五、方块酥(桂花棋子) (232)
- 二十六、倒口酥 (233)
- 二十七、光酥 (234)
- 二十八、白糖金钱酥 (235)
- 二十九、桃酥卷 (236)
- 三十、吧啦饼 (238)

第一章 概述

糕点是糕点果食的总称。糕是指软胎的点心,点是指硬脂类带馅点心。两者结合简称为糕点。而果是指挂糖挂面点心。食指既不带糖,又不带馅里外一致的点心。它是以粮、油、糖为主要原料,配以蛋、乳、果料、籽仁等辅料和调味品,经过调制成型、熟化,制成具有一定色、香、味、形均佳、营养丰富、食用方便、为现代人们日常生活中受欢迎的调理食品。也成为当今食品工业中一大类食品。但不是人类的主食品。

糕点是我国古老的传统食品,相传有三四千年的历史。在商朝就有糕点产生,周朝已能生产酥糖,到唐代有月饼,宋代有元宵,明代的光饼等不胜枚举,生产规模已相当可观。到了清代,糕点作坊已遍及城乡,糕点制作技术已发展到很高的水平,也是糕点定型稳定时期。纳入帝王,封建贵族的进贡品。在民国时期,随着国际交流和文化的传播,国外西式糕点,也不时传入我国,相互渗透,丰富了中国(中式)糕点的品种,并增添了异彩,导致了各帮糕点技术的大交流。特别在新中国建立后,改革开放以来,西式糕点生产技术的引进、融合、交流、不断改进和发展,已形成口味鲜美,营养丰富、造型精致、质地优良、食用方便的糕点,目前已进入现代化(机械化、

自动化)生产时期。

糕点与我国悠久的历史一样,是我国劳动人民长期生活实践的智慧结晶,是中华民族的宝贵财富和历史遗产。由于糕点品种繁多,营养丰富,味道鲜美,外观精巧,色、香、味、形具佳,并带有浓郁的地方色彩和民族古朴的乡土风味,深受广大人民群众的青睞,在国际市场也享有一定的声誉。

一、糕点的分类

我国是一个多民族国家,地大人多,各地区风俗习惯、生活语言各不相同。糕点制作原料选择,制作工艺,花色品种各有不同,因而自然保留着各民族、各地区的独特风味。由于糕点种类很多,名称复杂,各种花样与规格也无严格标准。因此分类方法上也各不一样。现在依传统分类方法列述如下。

1. 按制作方法分类

这种分类方法来源于生产部门。取决于产品的熟制方法,便于掌握。因此分为烘烤制品、油炸制品、蒸制品、润性糕类、小食品类等。

2. 按商业经营习惯分类

本分类主要是以原料的使用、操作方法、口味及产品名称分为中式糕点和西式糕点两大类。

(1)中式糕点(简称中点)均带有本地区的特色。以香、甜、咸为主,多以产品性质、形状命名。