

|食品|配方|精选|

ZHONGSHI GAODIAN
PEIFANG YU GONGYI

中式糕点

配方与工艺

李祥睿 陈洪华 编著

 中国纺织出版社

·食品配方精选·

中式糕点配方与工艺

李祥睿 陈洪华 编著

 中国纺织出版社

内 容 提 要

本书前五章介绍了中式糕点的起源、分类、制作原料、制作工具与设备、制作工艺。后二十一章对各式中式糕点的原料配方、制作工具与设备、制作过程和风味特点四个方面进行了详细的阐述。所介绍的中式糕点种类齐全、方法简便实用,可为广大糕点爱好者、食品相关企业从业人员及科研工作者提供参考。

图书在版编目 (CIP) 数据

中式糕点配方与工艺 / 李祥睿, 陈洪华编著. — 北京: 中国纺织出版社, 2013. 6

(食品配方精选)

ISBN 978 - 7 - 5064 - 9414 - 4

I. ①中… II. ①李… ②陈… III. ①糕点—配方—中国②糕点加工—中国 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 270553 号

责任编辑: 卢志林 彭振雪

责任印制: 储志伟

责任设计: 品欣排版

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京朝阳区百子湾东里 A407 号楼 邮政编码: 100124

邮购电话: 010 - 64168110 传真: 010 - 64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

三河市华丰印刷厂印刷 各地新华书店经销

2013 年 6 月第 1 版第 1 次印刷

开本: 880 × 1230 1/32 印张: 14.5

字数: 392 千字 定价: 39.80 元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

前言

我国糕点制作历史悠久,技艺精湛。《周礼》中就有“羞箴之食,糗餌粉糒”的记载。尽管只是简单的加工,但已初具糕点的雏形了。随着时代的发展和技术的进步,糕点品种越来越多,有蜜制的、油炸的、烤制的、煎制的、烙制的、蒸制的等。这些糕点与老百姓的生活息息相关。有些糕点成了过年过节必吃的品种,例如:过年吃“年糕”;元宵节吃“汤圆”;重阳节吃“重阳糕”;中秋节吃“月饼”等。而且糕点的发展有着浓厚地方特色和民族风味,也是老百姓生活中“凡冠婚丧祭而不可无”的佳品。

《中式糕点配方与工艺》是食品配方精选系列丛书之一,全书分为二十六章,第一章中概述了中式糕点的概念、起源、分类和发展趋势;第二章介绍了中式糕点的原料知识;第三章介绍了中式糕点的制作工具与设备;第四章介绍了中式糕点的制作原理;第五章介绍了中式糕点的制作工艺;第六章至第二十六章介绍了中式糕点的配方与制作。其中,第六章至第二十六章是本书的重点,它全面系统地介绍了各式中式糕点的配方与制作,有京式糕点、苏式糕点、广式糕点、扬式糕点、宁绍式糕点、闽式糕点、川式糕点、沪式糕点、秦式糕点、晋式糕点、滇式糕点等各种风味糕点品种。对每种中式糕点的原料配方、制作工具与设备、制作过程及风味特点都作了详细介绍。本书力求浅显易懂,以实用为原则,理论与实践相结合,注重理论的实用性和技能的可操作性,便于读者掌握,是广大糕点爱好者的必备读物。同时,本书也可作为食品相关企业从业人员及广大食品科技工作者的

参考资料。

本书由扬州大学李祥睿、陈洪华编著,李佳琪、李治航、陈婕、周静、陆中军、闵二虎、赵佳佳、贺芝芝、孙荣荣、周国银、薛伟、皮衍秋、盛红凤、高正祥等参编。另外,本书在编写过程中,得到了扬州大学旅游烹饪学院(食品科学与工程学院)领导以及中国纺织出版社的大力支持,并提出了许多宝贵意见。在此,谨向他们表示衷心的感谢!限于编者水平有限,有不足和疏漏之处,敬请广大读者批评指正,编者不胜感激。

李祥睿 陈洪华

目录

第一章 中式糕点概述	1
第一节 中式糕点的概念	1
第二节 中式糕点的起源	1
一、商周时期	1
二、东汉三国到唐宋时期	2
三、元明清时期	3
四、民国至今	4
第三节 中式糕点的分类	5
一、按照传统生产地域分类	5
二、按热加工和冷加工分类	10
第四节 中式糕点的特色	14
第五节 中式糕点业的发展趋势	16
第二章 中式糕点的原料	20
第一节 中式糕点的主要原料	20
一、面粉	20
二、米粉	22
三、糖类	24
四、油脂	25
第二节 中式糕点的辅助原料	27
一、水	27
二、酵母	29
三、蛋品	30
四、乳品	30
五、蜜饯	31

六、干果与水果	33
七、子仁和果仁	33
八、果酱	36
九、花料	36
十、豆类	36
十一、肉和肉制品	37
第三节 中式糕点的添加剂	38
一、疏松剂	38
二、食用色素	39
三、食用香精	39
四、营养强化剂	40
五、防腐剂	40
六、稳定剂	40
第三章 中式糕点的制作工具与设备	42
第一节 中式糕点的制作工具	42
一、计量工具	42
二、搅拌工具	42
三、成型工具	43
四、烘焙工具	44
五、其他工具	44
第二节 中式糕点的制作设备	44
一、加工设备	44
二、炉灶设备	45
三、烘烤设备	46
四、制冷设备	46
五、装饰专用设备	46

第四章 中式糕点的制作原理	48
第一节 微生物发酵原理	48
一、面粉的作用	48
二、酵母的作用	48
三、水的作用	49
四、盐的作用	49
第二节 化学膨松原理	49
一、小苏打(碳酸氢钠)的膨松原理	50
二、臭粉(碳酸氢氨,俗称臭碱)的膨松原理	50
三、泡打粉(发酵粉,俗称烘焙粉、发粉等)的膨松原理	50
第三节 油酥面团调制原理	51
一、层酥面团调制原理	51
二、混酥面团调制原理	52
第四节 物理膨松面团调制原理	53
第五节 米粉面团调制原理	54
第五章 中式糕点的制作工艺	56
第一节 中式糕点的面团调制工艺	56
一、面团的概念	56
二、面团分类	56
三、面团调制方法	58
四、影响面团调制的因素	70
第二节 中式糕点的馅料加工工艺	74
一、馅料的概念与分类	74
二、馅料的加工工艺原则	74
三、馅料调制方法	75
第三节 中式糕点的成型与装饰工艺	79
一、基本成型技法	79
二、模具成型技法	82

三、装饰成型技法	82
四、艺术成型技法	83
第四节 中式糕点的成熟工艺	83
一、烘焙技法	84
二、油炸技法	84
三、蒸煮技法	84
四、其他技法	84
 第六章 京式糕点	87
一、京八件	87
二、玫瑰饼	91
三、浆酥饼	91
四、茯苓夹饼	92
五、吧啦饼	93
六、椒盐牛舌饼	93
七、一品烧饼	94
八、盐水烧饼	95
九、奶皮枣泥卷	96
十、自来红月饼	97
十一、自来白月饼	98
十二、香油果馅月饼	99
十三、蝴蝶酥	99
十四、核桃酥	101
十五、杏仁酥	101
十六、酥盒子	102
十七、枣泥方	103
十八、糖火烧	104
十九、豆面糕(驴打滚)	104
二十、京式绿豆糕	105

二十一、蜂蜜蛋糕·····	106
二十二、八宝年糕·····	106
二十三、枣糕·····	107
二十四、萨其马·····	107
二十五、豌豆黄·····	108
二十六、蜜三刀·····	109
二十七、奶油炸糕·····	110
二十八、姜丝排叉·····	110
二十九、套环·····	111
三十、蜜贡·····	111
三十一、艾窝窝·····	112
三十二、天津大麻花·····	113
三十三、枣泥桃酥·····	114
三十四、凉糕·····	114
三十五、水晶糕·····	115
 第七章 苏式糕点·····	 116
一、苏八件·····	116
二、苏式月饼·····	117
三、松子枣泥官饼·····	121
四、太史饼·····	121
五、三色大麻饼·····	122
六、松子文明饼·····	123
七、松子枣泥麻饼·····	123
八、酒酿饼·····	125
九、猪油松子酥·····	125
十、巧酥·····	126
十一、葱油桃酥·····	127
十二、惠山油酥·····	127

十三、猪油芙蓉酥·····	128
十四、五香麻糕·····	129
十五、定胜糕·····	130
十六、茯苓麻糕·····	130
十七、四色片糕·····	131
十八、桂花糖年糕·····	132
十九、猪油年糕·····	133
二十、果仁蜜糕·····	133
二十一、橘红糕·····	134
二十二、大方糕·····	134
二十三、苏式绿豆糕·····	136
二十四、松子黄千糕·····	137
二十五、五色小圆松糕·····	137
二十六、红豆猪油松糕·····	138
二十七、阜宁大糕·····	139
二十八、嵌桃麻糕·····	140
二十九、荤油米花糖·····	141
三十、雪角·····	141
三十一、炸食·····	142
三十二、枇杷梗·····	142
三十三、蒸夹心蛋糕·····	143
三十四、金钱饼·····	144
三十五、桂花百果蜜糕·····	145
三十六、糯米椰蓉粉团·····	145
三十七、双馅团·····	146
三十八、炸麻花·····	146
三十九、姜堰酥饼·····	147
四十、青团·····	148

第八章 广式糕点	149
一、鸡仔饼	149
二、杏仁饼	150
三、盲公饼	151
四、阳江炒米饼	151
五、西樵大饼	152
六、光酥饼	152
七、芝麻饼	153
八、巧克力松饼	154
九、椰蓉饼	154
十、牛舌饼	155
十一、咸饼	155
十二、绿豆饼	156
十三、芝麻喜饼	157
十四、桂花饼	158
十五、蛋黄桂花饼	158
十六、口酥饼	159
十七、莲蓉饼	160
十八、德庆酥	160
十九、千层酥	161
二十、如意酥	162
二十一、莲蓉酥	162
二十二、椰蓉酥	163
二十三、佛手酥	164
二十四、菊花酥	164
二十五、腰果酥	165
二十六、莲蓉甘露酥	165
二十七、淋糖擘酥	166
二十八、蛋酥	167

二十九、一口酥·····	167
三十、玫瑰海参酥·····	168
三十一、香妃酥·····	169
三十二、鲍鱼酥·····	170
三十三、翡翠酥·····	170
三十四、金钱酥·····	171
三十五、莲蓉酥角·····	171
三十六、鲜肉玉带酥·····	172
三十七、雪花三角酥·····	173
三十八、崩砂·····	173
三十九、笑口枣·····	174
四十、沙翁·····	174
四十一、咸蛋散·····	175
四十二、九江煎堆·····	176
四十三、炸油条·····	176
四十四、广式生煎包·····	177
四十五、奶油开花包·····	178
四十六、莲蓉包·····	178
四十七、薯泥包·····	179
四十八、奶黄包·····	180
四十九、粉果·····	181
五十、油角·····	182
五十一、豆沙麻球·····	182
五十二、伦教糕·····	183
五十三、九层咸糕·····	183
五十四、清水马蹄糕·····	184
五十五、泮塘马蹄糕·····	184
五十六、金黄马蹄糕·····	185
五十七、莲蓉蒸蛋糕·····	186

五十八、三色黏糕·····	186
五十九、萝卜糕·····	187
六十、香蕉糕·····	188
六十一、广东年糕·····	188
六十二、百果油糕·····	189
六十三、桂花年糕·····	189
六十四、枣酿糕·····	190
六十五、草莓麻糬·····	191
六十六、马拉糕·····	191
六十七、玉米甜糕·····	192
六十八、双味糯米糕·····	192
六十九、叉烧蛋球·····	193
七十、棉花糕·····	193
 第九章 潮式糕点 ·····	195
一、潮州饼·····	195
二、潮式月饼·····	196
三、潮汕酥饼·····	196
四、腐乳饼·····	197
五、老婆饼·····	198
六、核桃松饼·····	199
 第十章 扬式糕点 ·····	200
一、眉公饼·····	200
二、五仁双麻饼·····	201
三、黑麻椒盐月饼·····	201
四、月宫饼·····	202
五、糖江脐·····	203
六、蛤蟆酥·····	204

七、脆饼·····	205
八、扬式京果·····	206
九、雪片糕·····	206
十、花糕·····	207
十一、董糖·····	208
十二、芝麻姜汁糕·····	208
十三、潮糕·····	209
十四、扬式桃酥·····	210
十五、千层油糕·····	210
十六、素枣糕·····	211
十七、黄桥烧饼·····	212
十八、盒子酥·····	213
十九、翡翠烧麦(咸味)·····	213
二十、翡翠烧麦(甜味)·····	214
 第十一章 宁绍式糕点 ·····	 215
一、吉饼·····	215
二、苔菜月饼·····	215
三、苔菜千层酥·····	216
四、祭灶果·····	217
五、苔菜占子·····	218
六、白果糕·····	218
七、松仁糕·····	219
八、豆酥糖·····	219
九、乌饭糕·····	220
十、苔生片·····	220
十一、宁式云片糕·····	221
十二、和连细糕·····	222
十三、可可奶层糕·····	222

十四、龙凤金团·····	223
十五、宁波猪油汤团·····	223
十六、玫瑰水绿豆糕·····	224
十七、玉荷糕·····	225
十八、宁式砂仁糕·····	225
十九、桂花糕·····	226
二十、烧阳酥·····	226
二十一、三酥饼·····	227
二十二、绍兴烧蛋糕·····	228
二十三、豆沙卷蛋糕·····	228
二十四、孟大茂桂花香糕·····	229
二十五、桂花炒米糕·····	230
二十六、糖酥饺·····	230
二十七、枣仁酥·····	231
二十八、沙丰糕·····	231
二十九、猪油豆沙蛋糕·····	232
三十、朝笏香糕·····	233
三十一、松子糕·····	233
三十二、异香花生糕·····	234
三十三、桂花炒米糕·····	234
三十四、绍兴香糕·····	235
 第十二章 沪式糕点·····	 236
一、高桥薄脆·····	236
二、高桥松糕·····	236
三、高桥水蒸松糕·····	237
四、巧果·····	237
五、柠檬蛋糕·····	238
六、朗姆蛋糕·····	239

七、奶油栗子蛋糕·····	239
八、蛋白裱花蛋糕·····	240
九、奶油裱花蛋糕·····	241
十、新侨鲜奶油蛋糕·····	242
十一、大理石蛋糕·····	242
十二、糯米夹沙蛋糕·····	243
十三、百果松糕·····	243
十四、一捏酥·····	244
十五、香蕉蛋糕·····	244
十六、蜂巢蛋黄角·····	245
十七、高桥松饼·····	246
十八、油炸糖糕·····	246
十九、乌梅糕·····	247
二十、扁豆糕·····	248
二十一、猪油细沙包·····	248
二十二、梅花糕·····	249
二十三、海棠糕·····	250
二十四、百合糕·····	251
二十五、擂沙圆·····	251
二十六、桂花糖油山芋·····	252
二十七、麻蓉炸糕·····	253
二十八、玫瑰斗糕·····	253
二十九、猪油白果松糕·····	254
三十、如意糕·····	255
三十一、四色方糕·····	255
三十二、桂花卷沙条头糕·····	257
三十三、年糕团·····	257