

XIDIAN ZHIZUO JISHU XIDIAN ZHIZUO JISHU

XIDIAN ZHIZUO JISHU XIDIAN ZHIZUO JISHU XIDIAN ZHIZUO JISHU XIDIAN ZHIZUO JISHU

XIDIAN ZHIZUO JISHU XIDIAN ZHIZUO JISHU XIDIAN ZHIZUO JISHU XIDIAN ZHIZUO JISHU



中央社会主义学院
藏书

西点制作技术

贺文华 编

上海科学技术出版社

XIDIAN ZHIZUO JISHU XIDIAN ZHIZUO JISHU

TS 972.1/26

613.4

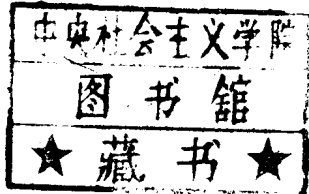
西点制作技术

贺文华 编

DJ08/24



200263972



上海科学技术出版社

西点制作技术

贺文华 编

上海科学技术出版社出版

(上海瑞金二路450号)

新华书店上海发行所发行 上海中华印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 5.75 字数 122,000

1983年5月第1版 1985年12月第2次印刷

印数: 31,301—57,300

统一书号: 15119·2265 定价: 0.74元

目 录

前 言

一、制作西点的工具设备和原料

(一)生产西点的工具设备..... 3	2. 调、配料..... 7
(二)制作西点的原料..... 7	3. 酒类 8
1. 主料 7	4. 干果 8
	5. 鲜果 9

二、西点制作法

(一)哈斗类.....10	(六)油炸水果点心.....18
1. 奶油圆哈斗11	1. 炸苹果18
2. 巧克力圆哈斗12	2. 炸香蕉19
3. 蛋黄忌林圆哈斗12	3. 炸波罗19
4. 巧克力长哈斗12	4. 炸葡萄干20
5. 奶油长哈斗13	5. 糖油夹饼20
6. 咖啡长哈斗13	(七)唐纳子.....21
7. 炸果酱哈斗13	1. 果酱唐纳子21
8. 炸鲜奶油哈斗14	2. 圆圈型唐纳子21
(二)司康饼.....15	3. 美国式唐纳子22
(三)糖油煎饼.....16	(八)浜格饼.....22
(四)西纳蒙土司.....16	1. 桑子浜格23
(五)毛粉.....17	2. 香草浜格23

3. 栗子泥浜格	24	淋	35
4. 鲜草莓浜格	24	15. 果酱冰淇淋	35
5. 浜格美迓	25	16. 栗子冰淇淋	35
6. 奶油杏仁浜格	25	17. 核桃冰淇淋	36
7. 巴黎式浜格	25	18. 樱桃冰淇淋	36
8. 都城式浜格	26	19. 冰霜	36
9. 糖杏仁粉浜格	26	(十一) 圣代式冰淇淋	37
10. 浜格沙随	26	1. 巧克力圣代	37
11. 朗姆酒桔子浜格	27	2. 鲜草莓圣代	37
12. 苹果浜格	27	3. 什锦水果圣代	37
(九) 冰淇淋	28	(十二) 美而白冰淇淋和	
1. 焗冰淇淋	29	蛋白饼冰淇淋	38
2. 火山冰淇淋	30	1. 桃子美而白	38
(十) 用高脚玻璃杯装的		2. 杏仁美而白	38
冰淇淋	30	3. 桑子美而白	39
1. 三色冰淇淋	31	4. 蛋白饼咖啡冰淇淋	39
2. 双色冰淇淋	31	5. 蛋白饼香草冰淇淋	39
3. 杏仁冰淇淋	31	6. 蛋白饼巧克力冰淇淋	39
4. 什锦水果冰淇淋	32	7. 蛋白饼糖杏仁冰淇淋	40
5. 杏子冰淇淋	32	附: 蛋白饼制法	40
6. 波罗冰淇淋	32	(十三) 用玻璃盆装的各种冰淇淋	40
7. 花生冰淇淋	32	1. 生梨冰淇淋	41
8. 芒果冰淇淋	33	2. 鲜桔冰淇淋	41
9. 圣诞冰淇淋	33	3. 蛋卷冰淇淋	41
10. 咖啡冰淇淋	33		
11. 糖杏仁粉冰淇淋	33		
12. 新鲜草莓冰淇淋	34		
13. 生梨冰淇淋	35		
14. 桔子巧克力冰淇淋			

4. 杏子冰淇淋	41	淋	49
5. 桃子冰淇淋	42	2. 非洲式蓬白冰淇 淋	49
(十四)奶油冰糕	42	3. 东方式蓬白冰淇 淋	50
1. 草莓冰糕	42	(十八)水果冰冻沙勿兰	50
2. 香草杏仁冰糕	42	(十九)饼干类	51
3. 口拉沙酒冰糕	43	1. 指形饼干	51
4. 香蕉冰糕	43	2. 紫色杏仁饼干	52
5. 桔子冰糕	43	3. 光杏仁饼干	52
6. 新年冰糕	43	4. 花生饼干	53
7. 莫斯科式冰糕	44	5. 纸头牛利饼干	53
(十五)盒装冰砖	44	6. 白塔小饼干	53
1. 棕榈树式冰砖	44	7. 百味小饼干	54
2. 市长式香草冰砖	44	8. 蛋卷饼干	55
3. 三色冰砖	45	9. 爱司饼干	56
4. 二色冰砖	45	(二十)清蛋糕	56
5. 核桃冰砖	45	1. 白塔油忌林蛋糕	57
6. 五色冰砖	46	2. 鲜奶油蛋糕	58
7. 甜酒冰砖	46	3. 咖啡白塔蛋糕	58
8. 什锦水果冰砖	46	4. 树根蛋糕	59
9. 栗子冰砖	47	5. 巧克力蛋糕	60
(十六)其他各种冰淇淋	47	6. 蘑菇蛋糕	60
1. 圣诞冰淇淋	47	7. 波罗蛋糕	61
2. 桔子冰霜	47	8. 桃子蛋糕	61
3. 三色蛋卷冰淇淋	48	9. 栗子卷筒蛋糕	62
4. 草莓罗门诺夫	48	10. 奶油卷筒蛋糕	62
5. 鲜樱桃罗门诺夫	48	11. 奶油酒醉蛋糕	63
6. 鲜桑子罗门诺夫	48	12. 桃子酒醉蛋糕	63
(十七)蓬白冰淇淋	49		
1. 公园式蓬白冰淇			

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 13. 苹果酒醉蛋糕·····64 | 9. 杏仁白塔布丁·····76 |
| 14. 波罗酒醉蛋糕·····64 | 10. 核桃白塔布丁·····77 |
| 15. 桔子酒醉蛋糕·····64 | 11. 巧克力白塔布丁·····77 |
| 16. 巧克力层片蛋糕·····65 | 12. 生姜白塔布丁·····77 |
| 17. 桔子层片蛋糕·····65 | 13. 黑糖油白塔布丁·····78 |
| 18. 椰子层片蛋糕·····66 | 14. 栗子白塔布丁·····78 |
| 19. 咖啡层片蛋糕·····66 | 15. 红樱桃白塔布丁·····79 |
| 20. 奶油小哈斗巧克
力沙司·····66 | 16. 咖啡白塔布丁·····79 |
| 21. 雪蛋香草沙司·····67 | 17. 波罗白塔布丁·····79 |
| (二十一)白塔油蛋糕·····67 | 18. 冬至布丁·····80 |
| 1. 三色白塔蛋糕·····68 | 19. 牛油布丁·····81 |
| 2. 什锦水果白塔蛋
糕·····69 | 20. 面包布丁·····82 |
| 3. 葡萄干白塔蛋糕·····69 | 21. 苹果面包布丁·····82 |
| 4. 核桃白塔蛋糕·····69 | 22. 枣泥布丁·····83 |
| 5. 红樱桃白塔蛋糕·····70 | (二十三)格司布丁类·····83 |
| 6. 冬至蛋糕·····70 | 1. 格司布丁·····83 |
| 7. 核桃蛋糕·····71 | 2. 烩水果焦糖格司
布丁·····84 |
| 8. 椰子蛋糕·····72 | 3. 无花果焦糖格司
布丁·····85 |
| (二十二)白塔油布丁类·····72 | 4. 双色格司布丁·····85 |
| 1. 白塔油布丁·····72 | 5. 桔子焦糖格司布
丁·····85 |
| 2. 白塔油双色布丁·····73 | 6. 咖啡格司布丁·····86 |
| 3. 白塔油三色布丁·····74 | 7. 巧克力格司布丁·····86 |
| 4. 瑞典式白塔布丁·····74 | 8. 外交家式格司布丁·····86 |
| 5. 德国式白塔布丁·····75 | 9. 面包白塔布丁·····87 |
| 6. 柠檬白塔布丁·····75 | 10. 嫩格司布丁·····87 |
| 7. 黑枣白塔布丁·····76 | 11. 细粉丝格司布丁·····88 |
| 8. 椰子白塔布丁·····76 | |

12. 葡萄干布丁香草		(二十八) 饺子类	103
沙司	88	1. 焗苹果饺子	103
13. 蛋糕格司布丁	88	2. 咖喱鸡饺	103
14. 西米格司布丁	89	3. 沙丁鱼饺子	104
15. 干果酱卷筒布丁	89	(二十九) 鲜猪肉卷	104
(二十四) 酥点类	90	(三十) 忌司条(即乳酪	
1. 开面果酱酥	91	粉条)	105
2. 开面樱桃酥	92	1. 恩菊味鱼条	106
3. 奶油三角酥	92	2. 白塔油开面桂仔	106
4. 奶油蝴蝶酥	93	(三十一) 蛋白饼	107
5. 奶油羊角酥	94	1. 斯德哥尔摩式蛋	
6. 唐白林苹果	94	白饼	107
(二十五) 长搭条类	95	2. 百慕大式蛋白饼	107
1. 苹果搭条	95	3. 伯尔尼式蛋白饼	108
2. 杏仁搭条	96	(三十二) 烩水果类	108
3. 三色搭条	97	1. 烩樱桃	109
4. 果酱搭条	97	2. 烩生梨	109
5. 椰子搭条	98	3. 烩什锦水果鲜奶	
6. 巧克力搭条	98	油	109
7. 出核樱桃搭条	99	4. 烩无花果	110
8. 波罗搭条	99	5. 烩黑枣	110
9. 黑樱桃酒搭条	99	6. 烩波罗	111
10. 杏子搭条	100	7. 烩杏子	111
11. 布雷顿式搭条	100	8. 烩苹果	111
(二十六) 千层酥类	101	9. 烩桃子	112
1. 奶油千层酥	101	10. 烩路白条	112
2. 巧克力千层酥	101	(三十三) 水果牛奶饭类	112
3. 三色千层蛋糕	101	1. 波罗牛奶饭	113
(二十七) 法式苹果卷	102	2. 桃子牛奶饭	113

3. 杏子牛奶饭	113
4. 生梨牛奶饭	113
5. 苹果牛奶饭	114
6. 炸饭团杏子沙司	114
7. 巧克力饭冻	115
(三十四) 焗苹果	115
(三十五) 炸蛋黄忌林	116
(三十六) 全利冻类	117
1. 奶油全利冻	117
2. 三色奶油全利冻	118
3. 糖杏仁奶油全利冻	118
4. 咖啡奶油全利冻	119
5. 双色奶油全利冻	119
6. 什锦水果奶油全利冻	120
7. 奶油草莓全利冻	120
8. 五色奶油全利冻	121
9. 奶油香蕉全利冻	121
10. 奶油栗子全利冻	122
11. 奶油芒果全利冻	122
12. 桔子奶油全利冻	123
13. 柠檬奶油全利冻	123
14. 桑子香草奶油全利冻	123
15. 白粉冻	124
(三十七) 篱笆冻类	125
1. 奶油香草篱笆冻	125
2. 奶油生梨篱笆冻	125

3. 鹅桑子奶油篱笆冻	126
4. 巧克力奶油篱笆冻	126
5. 奶油杏仁篱笆冻	127
6. 什锦水果奶油篱笆冻	127
7. 杏仁香草篱笆冻	128
8. 奶油波罗篱笆冻	128
9. 奶油水果篱笆冻	128
10. 三色桔子奶油冻	129
11. 奶油苹果篱笆冻	129
12. 草莓酱奶油篱笆冻	130
13. 糖杏仁奶油篱笆冻	130
14. 樱子酒奶油篱笆冻	131
(三十八) 热篱笆布丁	131
1. 樱桃篱笆布丁	131
2. 栗子篱笆布丁	132
3. 杏仁苹果篱笆布丁	132
4. 杏子生梨篱笆布丁	133
(三十九) 攀类	133
1. 苹果攀冰淇淋	134
2. 柠檬攀	135
3. 巧克力攀	136

4. 奶油南瓜攀	136	5. 糖杏仁粉沙勿兰	150
5. 桔子攀	137	6. 巧克力沙勿兰	150
6. 桃子攀	137	7. 牛舌饼干沙勿兰	151
7. 杏子攀	137	8. 蛋糕沙勿兰	151
8. 水果攀	138	9. 双色沙勿兰	152
9. 奶油黑枣攀	138	10. 红樱桃沙勿兰	152
10. 生梨攀	139	11. 香蕉沙勿兰	153
11. 椰子攀	139	12. 芒果沙勿兰	153
12. 樱桃奶油攀	140	13. 桔子沙勿兰	153
13. 波罗攀	140	14. 柠檬沙勿兰	154
14. 香蕉攀	140	15. 咖啡沙勿兰	155
15. 苹果葡萄干攀	141	16. 鲜草莓沙勿兰	155
16. 咖啡白塔攀	142	17. 栗子泥沙勿兰	155
(四十)明治攀	142	(四十三)恩力蛋类	156
(四十一)小得仔	143	1. 甜恩力蛋	156
1. 法式苹果得仔	144	2. 果酱恩力蛋	157
2. 法式什锦水果得仔	144	(四十四)面包类	158
3. 核桃葡萄干得仔	144	1. 糖油扒扒朗姆	160
4. 红樱桃得仔	145	2. 核桃面包卷	161
5. 杏仁小得仔	145	3. 辫子形面包	162
6. 鲜草莓得仔	146	4. 果酱面包	163
7. 撒克逊式小得仔	146	5. 新月饼	163
8. 皇后式小得仔	147	6. 法式面包圈	164
(四十二)沙勿兰	147	7. 俄式鱼肉面包	164
1. 蛋黄沙勿兰	148	8. 热狗	165
2. 蛋黄忌林沙勿兰	148	9. 大方包	165
3. 哈斗配司沙勿兰	149	10. 三明治	166
4. 什锦水果沙勿兰	149	11. 总会三明治	166
		12. 汉堡牛排三明治	166

13. 乳酪粉土司·····	167	司·····	170
(四十五)冰淇淋苏打·····	168	2. 厚的蛋黄忌林沙司···	170
1. 杜松子酒冰淇淋		3. 巧克力沙司·····	171
苏打·····	168	4. 色白云沙司·····	171
2. 柠檬冰淇淋苏打·····	168	5. 果酱沙司·····	171
3. 咖啡冰淇淋苏打·····	169	6. 阿罗罗脱沙司·····	172
4. 桑子冰淇淋苏打·····	169	7. 糖油·····	173
5. 公主式冰淇淋苏		8. 马许马罗奶油·····	173
打·····	169	9. 白塔油忌林·····	173
(四十六)沙司类·····	170	10. 糖杏仁粉·····	174
1. 薄的蛋黄忌林沙		11. 清全利·····	174

前 言

西点传入我国，约有百余年历史。在十九世纪二十年代初期，上海已有好多外商经营西点行业，如南京路上的沙利文、麦瑞、康生，淮海路上的老大昌等，都是当时著名的店铺，以出售高级蛋糕、饼干、糖果、面包等为主，并设有堂吃的餐厅，除供应茶点、咖啡、冷饮等外，还兼营西菜，对象大都是洋人和买办资产阶级，劳动人民根本不去涉足。

三十年代初，华懋、金门、国际等大饭店相继开业，内部也设有西点工场，制作与市售不同的高级西点，除满足本店旅客需要外，还备有橱窗，陈列样品，作为广告以事招徕。食用西点的人逐渐增多。同时由于同行业之间的竞争，当时的西点花色品种不断增加，特别是某些高级的圣诞蛋糕，巧克力制品，以及透明的精细糖花等，更是竞奇争巧，美免美仑。这些饭店里的从业人员以高超的手艺，给西点创造了许多特色品种。

各大饭店供应的西点，大致有三种。即软点、干点和湿点。

软点大都热吃，以早餐供应为主。如浜格(Pan cake)，糖油煎饼，夹饼，法式土司(Toast)，毛粉(Muffin)，司康(Scone)，唐纳子(Doughnuts)等。

干点宜于冷吃，大都用于下午茶点。如各种白塔蛋糕(Butter cake)，攀类(Pie)，小得仔(Tartelette)，搭条(Jalou-

sie), 糖面饼, 千层酥, 哈斗(Puff or eclair), 开面(Paste)类等。

湿点品种较多, 冷热都有, 大都用作为午、晚餐的点心。如各种冰淇淋制品, 水果制品, 沙勿兰(Souffle), 布丁(Pudding), 鲜奶油制品等。

近年来, 我国的旅游事业发展迅速, 国际交往频繁, 来华观光的外宾愈来愈多。尤其是, 由于国内广大人民生活的改善, 以西点待客和作为礼品馈赠亲友的风气已极为普遍。为了满足广大群众日益增长的需要, 为了更好地完成接待外宾任务, 介绍西点的制作技术, 培养制作西点的队伍, 实有必要。

本书介绍的西点制作方法, 系以英、美、法、意、苏联等国常用的品种为基础, 并结合多年来上海各大饭店西点制作的经验, 对各种西点的制作过程, 用料, 调料, 特点等都较详细地作了介绍。为使读者了解各种西点名称的来龙去脉, 以便做好生产和供应工作, 特在中文名称后附上英文或法文的原名, 以便掌握和运用。

编者限于水平, 书中定有不妥之处, 请读者批评指正。

贺文华

1982年于上海华侨饭店

一、制作西点的工具设备和原料

近年来,我国各大城市开设了不少西菜馆和西点工场,以满足人们日益增长的需要。一般来说,西菜馆供应的点心,包括蛋糕、饼干、面包和一些花色西点,都是自己生产的。这样才能保证及时供应新鲜和款式新颖的美味食品,同时也可以接受顾客的预订,以扩大营业额。对西点工场来说,生产规模更大,产品的花色更多。因此,就工具设备和原料的数、质量而言,要求各有不同,不能一概而论。但必须具备的基本条件,还是相同的。

现将生产西点的工具设备和原料介绍如下,供参考。

(一) 生产西点的工具设备

煤气灶 (Gas stove)	紫铜锅 (Purple brazen pot)
焗炉 (Baking stove)	打蛋机 (Egg beating machine)
大理石枱 (Marble table)	筛筛 (Sieve)
夹饼机 (Waffle iron)	漏斗 (Funnel)
冰箱 (Ice box)	炸滤 (Strainer)
冰淇淋机 (Ice cream machine)	小型沙司锅 (Sauce pan, small)
焗盘 (Bake tray)	
煎锅 (Fry pan)	

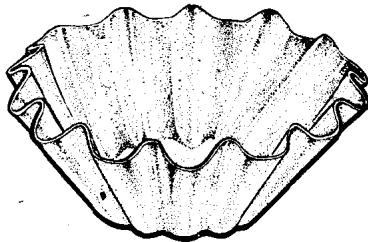


漏斗和綑篩

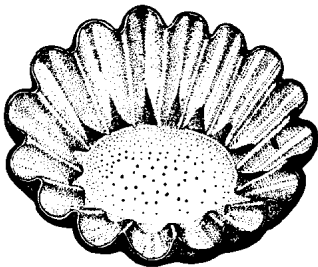
蒸鍋 (Steam pot)

油鍋 (Fry pot)

蛋糕模子 (Cake mould)

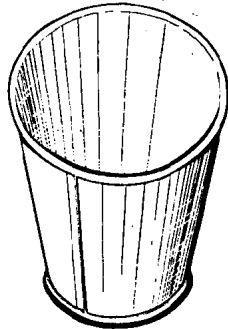


布丁模子(1)



蛋糕模子

布丁模子 (Pudding
mould)



布丁模子(2)

穿心模子 (Savarin mould)

冰糕模子 (Mousse glace
mould)

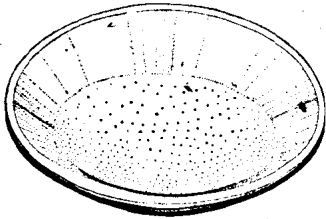
奶油冻模子 (Bavaroise
mould)

奶油篱笆冻模子 (Charlotte
mould)

面包模子 (Bread mould)

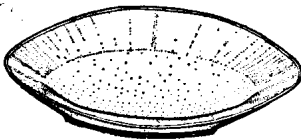
全力冻模子 (Jelly mould)

攀盘 (Pie dish)



攀 盆

小得仔盘 (Tartelette dish)

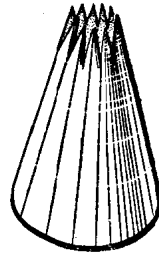


小 得 仔 盆

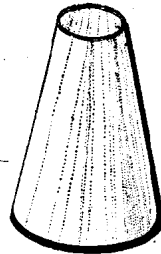
沙勿兰焗斗 (Souffle pot)

裱花袋 (Piping bag)

裱花龙头 (Cornets' tap)



裱花龙头(1)



裱花龙头(2)

烘箱 (Oven case)

花夹子 (Clamp)

秤 (Scale)

剪刀 (Scissors)

铲刀 (Shovel knife)

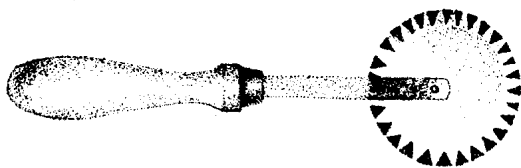
刮刀 (Scraper)

铅桶 (Pail)

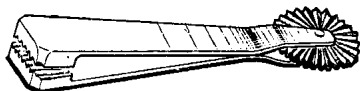
片刀 (Slice knife)

长柄匙 (Spoon)

长柄勺 (Ladle)



花夹子(1)



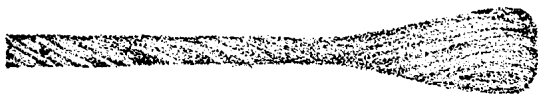
花夹子(2)



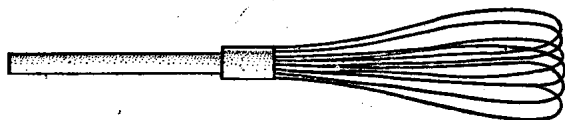
片刀

砧板 (Chop boards)

擻板 (Wood stir stick)



擻板



打蛋帚

打蛋帚 (Egg beating-whisk)

玻璃焗斗 (Fireproof glass)

面棍 (Rolling pin)

印子 (Press carve)