

廣州糕點

廣州市糖業烟酒公司 編



TS 972.1

12750

广式糕点

广州市糖业烟酒公司 编

轻工业出版社

内 容 简 介

广式糕点生产历史悠久，具有独特的“南国风味”。本书搜集了广式糕点中著名的传统产品，着重介绍其传统配方和制作工艺，同时对原料要求、生产工具和设备、卫生要求作了简要的叙述。

本书可供糕点食品厂工人、技术人员、管理人员及有关销售人员参考，也可作糕点食品厂工人的培训教材。

广 式 糕 点

广州市糖业烟酒公司 编

轻工业出版社出版

（北京阜成路3号）

顺义振华印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

各地新华书店经售

787×1092毫米1/32 印张：4 28/32 字数：102千字

1984年8月第一版第一次印刷

1986年4月第一版第二次印刷

印数：37,501—57,500 定价：0.77元

统一书号：15042·1862

前 言

广式糕点生产具有悠久的历史，在劳动人民长期生产实践中，积累了极其丰富的经验。为了继承和发展传统制作工艺，不断地生产出更多价廉物美的新花色品种，以适应人民生活的需要，有总结出一套糕点制作技术的必要，为此我们编写了本书。

本书的编写是以1981年商业部门委托广州市第二商业局举办的全国十大城市广式糕点培训班的教材为基础，作了一些修改。本书收集了广式糕点中著名传统产品，着重介绍了传统配方和制作工艺，尤其对每个品种的操作关键和品质要求作了较详细的说明，对传授生产技术有较大的帮助。

本书编写过程，曾邀请广州市糕点行业的著名特级糕点师以及老师傅进行多次座谈，吸取了许多宝贵意见。并请特级糕点师韩发和吴珠等同志进行审核。

参加本书执笔编写的有邓景煜、杨家雄、张慕贞、陈淑等同志，在此仅表谢意。

由于我们水平有限，难免有误，敬请读者批评指正。

广州市糖业烟酒公司

一九八三年三月

目 录

第一章 绪论	(1)
第二章 糕点的原料	(9)
第一节 糕点的主要原料	(9)
一、面粉	(9)
二、米粉	(13)
三、食糖	(14)
四、油脂	(17)
第二节 糕点的辅助原料	(18)
一、水	(18)
二、酵母	(19)
三、蛋品	(21)
四、乳品	(22)
五、蜜饯	(22)
六、籽仁	(25)
七、肉和肉制品	(25)
八、豆类	(26)
第三节 食品添加剂	(26)
一、疏松剂	(27)
二、食用色素	(28)
三、强化剂	(29)
第三章 糕点的制作	(34)
第一节 中式糕点	(34)
一、糖浆皮类	(34)
二、水油酥皮类	(49)

三、松酥类	(56)
四、油器类	(65)
五、糕粉类	(76)
第二节 西式糕点	(82)
一、擘酥类	(82)
二、蛋糕类	(88)
三、蛋戟类	(97)
四、其他	(101)
第四章 面包的生产	(106)
第一节 有关原料的选择	(106)
一、面粉	(106)
二、水	(107)
三、酵母	(108)
四、食盐	(110)
第二节 面包发酵工艺	(110)
一、二次发酵法工艺生产流程	(110)
二、面团的调制	(111)
三、面团的发酵	(113)
四、整型	(115)
五、醒发	(116)
六、烘烤	(116)
七、面包的冷却与包装	(117)
第三节 部分面包品种的制法	(118)
一、酥皮面包	(118)
二、菠萝面包	(119)
三、维他面包	(119)
四、排包	(120)

五、餐包	(120)
六、叉烧包	(121)
七、莲蓉面包	(121)
八、玫瑰豆沙面包	(122)
九、椰蓉面包	(122)
十、车轮面包	(123)
十一、墨西哥面包	(123)
十二、榄仁提子辫包	(124)
十三、方包	(124)
十四、占包	(125)
十五、蛋奶面包	(125)
十六、奶油面包	(126)
十七、瑞士面包	(126)
十八、噶噶面包(夏令食品)	(127)
十九、法兰西面包(亦称硬占包)	(127)
二十、捞呼面包	(128)
第五章 糕点的生产工具和机械设备	(129)
第一节 糕点的生产工具	(129)
第二节 糕点的机械设备	(130)
一、拌面机(和面机)	(130)
二、面包机	(131)
三、烘烤炉	(131)
四、压片机	(137)
五、打蛋糕机	(137)
第六章 糕点食品的卫生	(138)
第一节 食品的变质	(138)
一、引起食品腐败的微生物	(138)

二、食品的变质	(139)
第二节 糕点食品的卫生要求	(142)
一、生产的卫生要求	(143)
二、保管运输上的卫生要求	(143)
三、销售的卫生要求	(144)
四、个人的卫生要求	(144)
附录 地方术语解释	(144)

第一章 绪 论

我国的糕点生产历史悠久，几千年来劳动人民在生产实践中，创造了一套糕点制作技术，品种丰富多彩，花色琳琅满目，它是我国劳动人民智慧的结晶，也是中华民族的宝贵遗产。为了适应“四化”建设的需要，我们必须继承和发展祖国悠久的食品制作工艺技术遗产，积极研究现代食品科技，生产更多价廉物美的品种。

一、我国糕点生产的历史概况

糕点的制作是随着人们生产的发展和生活水平的提高而发展的。我国糕点的制作始于何时，尚待进一步考证。据民间世代相传，商代已有糕点生产。传说武王伐纣，兵发西齐，纣王派闻仲太师随军出征，太师为了缩短进兵时间，制作了一种糖烧饼备为行军干粮。此后，烧饼制作传到民间，糕点行业则奉闻仲为祖师。如北京过去糕点行业有个行庙，庙内塑造着闻太师的塑像，藉以纪念。并且还制作一种酥皮豆沙馅的芝麻烧饼，命名为“太师饼”。

根据文学记载史料，在《周礼天官》中有“羞笱之实，糗餌粉糝”，“羞豆之实，醢食粢食①”的记载，所谓餌、糝、糗就是当时的糕饼名称。春秋战国时期，屈原的《楚辞招魂》中有：“柜枚蜜餌，有侏餱些”②这样的句子，柜枚蜜餌、侏餱均为饼食名称。

汉朝就有了糕、饼的名称，汉代许慎在《说餐》中就有：“饼、以粉及面为薄饵也”的记载。当时的饼包括馒头、蒸饼、烙饼等。西汉史游的《急就篇》有“饼饵麦饭甘豆羹”③。汉刘熙的《释名》中有：“胡饼之作，胡麻著上”的记载。胡饼是当时最有名的一种芝麻饼。由于糕点生产的发展，汉代的糕点已成为庆贺节日的一种食品。在《西京杂记》中有：“九月九日佩茱萸，食逢饵饮菊花酒，令人长寿④”的记载。

到了唐朝，糕点制作有了进一步发展，而且作为商品生产，据文献记载，当时在长安设有糕饼铺，有专业的“饼师”，也有生产工具“饼麴”（烤饼平底锅），品种除了糕饼外，还出现了团、粽、包、点心等。在元稹的诗句中称：

“采缕碧筠粽，香粳白玉团”⑤。到了宋朝，设有“茶食”后，糕点的花式品种更多，在宋人周密著《武林旧事》中提到糕类有“糖糕、蜜糕、栗糕、豆糕、蜜糖糕、乳糕、重阳糕、蒸糖糕……”等达十几种之多，还出现了千层饼、月饼等名称，在制作原料上使用了油酥和饴糖，苏东坡诗曰：

“小饼如嚼月，中有酥和饴”。以后在明朝曾以“光饼”充作军用干粮，可见当时的糕点生产已有相当大的规模。直到清朝，全国各地糕点加工作坊普遍存在，糕点生产达到了空前水平。所以说，明清以后，我国糕点生产逐渐形成了各地区具有独特风味的制作技艺，并在互相影响下，发展为目前繁多的花色品种。

我国糕点生产虽历史悠久，但在解放前我国人民深受“三座大山”的压迫，人民过着饥寒交迫的生活，糕点生产规模不大，全国除了几个城市有较大的工厂外，大多是小手工业作坊，厂房简陋，设备落后，糕点生产得不到发展。

解放后，人民生活水平不断提高，糕点已成为城乡居民日常生活中普遍的食品，因而各地糕点食品厂的规模不断扩大，工艺不断改进，生产设备的设施由原来的手工操作为主，逐渐向机械化发展，有些厂已建成机械化生产线或半机械化生产线。

二、广式糕点的形成和特点

广式糕点是指广东地区生产的糕点而言，由于广州市长期以来是广东省政治、经济、文化的中心，糕点生产比省内各地发展快，客观上形成以广州产品为主要代表。

广式糕点的制作始于何时，有待以后查证。但从历史发展来分析，最早以民间食品为主，由于广东盛产大米，当时的民间食品一般都是米制品，如伦教糕、萝卜糕，糯米年糕、炒米饼、油炸糖环、油炸糯米糍等。随后由于清朝旗人（满族）南下的影响，带来了北方的饮食习惯，糕点生产增加了面粉制品，出现酥饼一类食品。1758年的（乾隆廿三年）

《广州府志》中有煎堆、沙壅、白饼、黄饼、鸡春酥等记载。

广州作为对外通商口岸，较早的从国外传入面包、各式西点的生产，所以说广式糕点是在民间食品的基础上，吸取北方糕点和西式糕点的特点，结合本地区人民生活习惯，工艺上不断加以改进，而逐渐自成一种生产工艺，具有独特的“南国风味”。广式糕点概括来说，具有造型美观，用料重糖、轻油，成品皮薄馅厚，口味香甜油润，酥饼分层飞酥等特点。

三、广式糕点的名称和分类

糕点分类，大体可分为中点和西点，我国传统的糕点统称为中点，由外国传入的糕点统称为西点。

我国土地辽阔，民族众多，由于各民族风俗和地方习惯不尽相同，因而糕点制作方法及产品口味特点历史地形成了各个地区的独有风味，在糕点名称和分类上也不一致。目前，我国按照制作传统形成的体系如下：

京式糕点：起源于华北、东北地区的农村和满、蒙民族地区，在我国首都北京形成了一个制作系统。

苏式糕点：起源于扬州，发展于苏州、上海地区，现在发展到长江流域一带。

扬式糕点：在扬州形成制作系统，其范围包括苏北、皖北、南京、镇江一带。

潮式糕点：由广东的汕头、潮安九个县城的民间食品汇合而成，总称为“潮州茶食”。

宁绍式糕点：是指浙江省宁波、绍兴地区的制品。

闽式糕点：起源于福建闽山流域和东南沿海。

高桥式糕点：起源于上海郊区农村，发展于上海浦东高桥镇。

广式糕点：起源于广东地区的民间食品，在广州形成。

广式糕点的名称和分类，历史上没有确切规定，但由于传统习惯的沿用，其名称和分类基本形成了一个系统，它的命名大体上分为：

(1) 以用料特点命名：如冬蓉酥、皮蛋酥、蛋糕、莲蓉酥、夹肉杏仁饼、淮山鲜奶饼等。

(2) 以形象特点命名：如鲍鱼酥、棋子饼、笑口枣、蝴蝶酥、云片糕、麻花、玻璃蛋糕等。

(3) 以节日喜庆命名：有中秋月饼、元宵品、年糕、五月粽、结婚礼饼、龙凤礼饼、寿桃、生日蛋糕等。

(4) 以地名命名：这类产品大都是当地制作的著名产品或特色产品。如佛山盲公饼、大良崩砂、西樵大饼、平州福肉饼、中山杏仁饼、伦教糕等。

(5) 以外国糕点名的译音命名：这类为传入的西点，如批挞、噠、布杯、布丁、卜乎、捞乎等，一般再加上原料名称便是。例如：蛋挞、椰挞、鸡批、叉烧批、布丁蛋糕、布杯蛋糕、噠卜乎、捞乎包等。

以上的命名方法，不能完全反映产品的品质特点，如以形象命名这类产品，仅仅反映外形而已。我们认为随着糕点的发展，花色品种将会不断地增加，为避免重复和混淆，今后糕点的名称，最好能反映产品的品质和特点，使之顾名思义，便于选购。

广式糕点的分类，习惯上分中饼、西饼和面包三类，根据传统制作方法及产品性质来区分，中饼有糖浆皮类、水油酥皮类、松酥类、糕粉类、油器类等。西饼有擘酥皮类、蛋糕类、蛋戟类等。面包分甜面包和咸面包两大类。

四、糕点生产的发展前途

解放后，随着我国人民生活水平的提高，糕点行业有了较大的发展。

糕点生产与人民生活关系密切，党和国家非常重视糕点生产的发展。1980年5月，商业部糖烟酒局委托全国食品科

技情报中心站,在长沙召开了“全国名特糕点工艺交流会议”,有力地促进糕点生产的发展。

为适应“四化”建设的需要,糕点行业不应因循守旧,要大胆创新,要积极开展糕点生产的理论研究工作,要从理论上总结和阐述名特糕点传统制作原理和制作工艺,科学地继承和发展我们民族的食品制作工艺。

要努力创新品种,要研究便于携带、食用的新品种。

要研究营养强化剂。所谓强化剂,就是以增强和补充食品的营养为目的而使用的添加剂。属于这类的添加剂有维生素、氨基酸和无机盐(也称矿物质)等。食品在加工过程,由于各种原因使营养成分受到损失,或者某些原料原来就缺乏某种营养素。为了使产品恢复到原有的营养水平和提高其营养价值,必须添加营养强化剂。例如,组成蛋白质的二十多种氨基酸,其中色氨酸、苯丙氨酸、赖氨酸、苏氨酸、蛋氨酸、亮氨酸、异亮氨酸及缬氨酸等八种氨基酸在人的机体内不能合成。这八种必需的氨基酸即使某一种不足,就不能有效地合成蛋白质。面粉是糕点的主要原料,赖氨酸含量很少,所以赖氨酸多作为粮谷类制品的营养强化剂。今后我们应以营养素供给量标准为依据,来考虑各种消费者(如老人、壮年、婴儿)的特殊需要,而制定特需品种。

糕点行业目前机械化程度低,体力劳动强度大,品种繁多,规格不一。针对这种落后状况,必须实行糕点质量标准化。生产有了标准化、通用化、系列化就能实现定型的“一条龙”生产,才能逐步实现机械化和自动化生产。

五、糕点生产与其他学科的关系

我国的糕点生产历史悠久，从目前的考证来看，已有三千年的历史。过去由于历史上的原因，缺乏科学理论的总结和提高。我们知道，没有科学理论作为指导，生产工艺上的发展和提高是比较难的，而且往往不易普遍推广。因此，下面谈谈糕点生产与其他学科的关系，以加深对糕点生产科学性的认识。

糕点生产属于食品科学的范畴。从糕点生产过程整个领域来说，它广泛涉及其他学科。例如糕点的原料多为碳水化合物，要了解各种原料化学成分及性能，这与有机化学、生物化学有密切的关系。在糕点生产过程中，要取得多种理化指标，也只有运用分析化学原理和方法来测定，要正确使用各种化学疏松剂和食用色素，必然涉及到无机化学。糕点制作中面团调制时面粉的吸水率、面筋的形成、淀粉的糊化、油脂在酥性面团的作用等等，都离不开各种成分的化学性能和物理性能。在面包生产中，面团的发酵过程是非常复杂的，有淀粉水解过程，又有酵母呼吸作用的生物化学过程。糕点烘烤时，炉中的热量传递是通过传导、辐射和对流的方式进行的，烘烤过程中也发生一系列的物理、生物化学的微生物的变化。

总之，糕点生产工艺上所涉及的学科有无机化学、有机化学、分析化学、生物化学、营养卫生学、物理学及食品微生物学等等。因此，我们必须努力学习有关学科知识，把它运用到糕点生产中去，大搞食品科学研究，将我国糕点生产推向新的水平，为发展糕点生产、满足人民生活需要作出应

有的贡献。

注释：

① “羞筵之实，糗餌粉飧”。羞，是进献的意思；筵，古时用竹编成的一种食器；糗（音臭），以米或麦制成粉的干粮，汉郑玄注：“糗，熬米、麦使熟又捣之为粉也”；餌，是指粉饼，即以米粉与肉煎成的食品，《周礼》：“稻米二肉一合以为餌，煎之”；飧（音慈），用米或米粉做成的食品，今糍糕之名出于此。

“羞豆之实，醢食糝食”。豆，古代用木刻镂油漆制成的礼器；醢（音移），指稀饭；糝，亦叫米粒或米糝，是一种以米屑和肉煎制的食品。《周礼》：“有糝食，谓以米屑和肉煎。俗亦谓米粒曰米糝。”

② 柜枚蜜餌，有饊饊些”。柜枚，指一种油炸的食品；蜜餌，以蜂蜜制成的甜饼；柜枚蜜餌”，意思是一种加蜜糖又经过油炸过的甜饼。饊饊是经过油炸过的一种环状饼食。

③ “饼餌麦饭甘豆羹”。饼餌，就是饼食，指扁圆形的食品；羹，是指用肉和菜做成的汤。

④ “九月九日佩茱萸，食蓬餌饮菊花酒，令人长寿”。茱萸，是一种落叶的亚乔木，叶为羽状复叶，椭圆形，两叶对生；蓬，一种草名，叶如柳叶，有钜齿；餌，米粉制的饼食；菊花酒，将菊花之茎叶和黍米酿造的酒，至来年九月九日成熟。

⑤ 彩缕碧筠粽，香梗白玉团”。彩缕指彩色的丝线；筠，亦称竹，梗，晚造的梗稻。

第二章 糕点的原料

糕点所用的原料很多，根据广式糕点用料的要求，可分为主要原料、辅助原料和食品添加剂三大类。选用的原料必须符合糕点制作工艺及食品卫生的要求，以确保糕点的质量。

第一节 糕点的主要原料

一、面粉

面粉是糕点原料的主体，面粉的品质优劣对糕点的品质起着决定性作用。目前我国生产的面粉分为富强粉（又称特制粉）、标准粉、次等粉和全麦粉四个等级，其标准如表1所示。

糕点生产通常使用的面粉有富强粉与标准面粉两种，各种面粉的化学成分有所不同，兹将富强粉与标准粉的化学成分列于表2。

从表2可以看出，面粉成分中蛋白质和糖类含量高，糖类主要是淀粉和少量的可溶性糖。而蛋白质和淀粉与糕点品质的关系最大，现将蛋白质和淀粉在糕点加工中的作用叙述如下。

（一）蛋白质

面粉中的蛋白质吸水后膨胀形成面筋质，这种蛋白质主