

上

海

糕

点

制

法

上海市糖业烟酒公司编

轻工业出版社

上海糕点制法

(修订本)

上海市糖业烟酒公司编

轻工业出版社

内 容 介 绍

书中介绍了上海生产的苏式、广式、京式、潮式、宁绍式、扬式、清真等各种糕点以及一些著名糖食的制作方法。同时，对于原料的选择与处理、制作糕点的各种炉灶及制品的保管方法，也作了简要的叙述

本书适合于各糕点工厂、工场的工人和有关财贸工作人员参考。

上海糕点制法

(修 订 本)

上海市糖业烟酒公司编

*

轻工业出版社出版

(北京阜成路8号)

重庆新华印刷厂印刷

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， $\frac{16}{32}$ 字数：100千字

1974年8月第一版第一次印刷

1986年4月第一版第七次印刷

印数：400,601—427,600 定价：0.77 元

统一书号：15042·1318

目 录

- 一、原料的选择与处理
- 二、制作糕点的炉灶设备
- 三、制品的保管
- 四、制作方法

1. 饼 类

苏式月饼·····(11)	福建礼饼·····(38)
鸡丝月饼·····(16)	包袱饼·····(39)
广式月饼·····(17)	白綾饼·····(40)
酒酿饼·····(21)	水晶软饼·····(41)
松饼·····(22)	莲蓉酥饼·····(42)
小芝麻饼·····(24)	豆蓉饼、冬瓜饼·····(42)
冰糖饼·····(25)	松子麻饼·····(43)
苏式桂花白糖饼·····(25)	火腿酥饼·····(44)
宁式白糖酥饼·····(26)	椒盐酥烧饼·····(46)
三鲜饼·····(28)	百果提浆饼·····(47)
京八件·····(28)	冰糖百果饼·····(47)
北京枣泥饼·····(30)	白皮枣泥饼·····(48)
椰蓉杏仁饼·····(30)	酒皮饼、奶皮饼·····(49)
小凤饼·····(31)	茯苓饼·····(50)
潮州饼·····(32)	芋蓉饼·····(51)
潮州猪油芝葱饼·····(34)	菊花饼·····(52)
光饼·····(36)	香脆饼·····(52)
白糖小酥饼·····(37)	

2. 糕 类

- | | |
|------------------|---------------|
| 云片糕·····(53) | 核桃麻糕·····(72) |
| 玉带糕·····(55) | 印糕·····(72) |
| 松糕·····(56) | 火炙糕·····(73) |
| 条头糕·····(56) | 香糕·····(73) |
| 桔红糕·····(57) | 茯苓糕·····(75) |
| 猪油年糕·····(58) | 蜂糕·····(76) |
| 桂花糖年糕·····(59) | 苔生片·····(77) |
| 鸡油年糕·····(60) | 玉荷糕·····(78) |
| 定胜糕·····(60) | 福建年糕·····(79) |
| 苏式蒸蛋糕·····(61) | 芋艿年糕·····(80) |
| 苏式各种烧蛋糕·····(63) | 猪油糕·····(81) |
| 鲜奶油栗子蛋糕·····(65) | 珍酥糕·····(81) |
| 奶油蛋糕·····(66) | 软脂糕·····(82) |
| 筒形蛋糕·····(67) | 冬瓜糕·····(83) |
| 水果蛋糕·····(68) | 伦敦糕·····(84) |
| 杏仁蛋糕·····(69) | 重阳糕·····(87) |
| 苏式绿豆糕·····(70) | 芙蓉糕·····(87) |
| 京式桂花绿豆糕·····(71) | |

3. 酥 类

- | | |
|------------------|------------------|
| 苏式杏仁酥·····(88) | 鱼云酥·····(93) |
| 葱油桃酥·····(89) | 豆沙卷·····(94) |
| 袜底酥、一口酥·····(89) | 玉环酥·····(94) |
| 鸡蛋香酥·····(90) | 黑麻酥·····(95) |
| 双圈酥·····(91) | 潮州猪油蛋黄酥·····(96) |
| 玫瑰冰雪酥·····(92) | 蛋黄球·····(97) |
| 一捏酥·····(92) | 千层酥·····(98) |

干点·····(99)	杏仁角·····(100)
挤花小点心·····(100)	玉馅酥·····(101)

4. 油炸品类

京果·····(102)	刹其马·····(108)
巧果·····(103)	糖纳子·····(109)
油馓子·····(104)	蜜三刀·····(110)
糖豆荚·····(105)	麻花·····(110)
油钻子·····(106)	麻球·····(112)
蜜果·····(106)	凤凰球·····(112)
排岔·····(107)	花边饺、雪饺·····(113)
开口笑·····(107)	

5. 其他制品

薄脆·····(114)	椰丝蛋白球·····(126)
山楂冻·····(115)	酥蛋面包·····(126)
京江脐·····(115)	麻酥糖·····(127)
蛋挞·····(116)	豆酥糖·····(128)
椰子挞·····(117)	夏酥糖·····(129)
蛋包·····(118)	寸金糖·····(130)
核桃球·····(119)	浇切糖·····(133)
奶油汽鼓·····(119)	潮州猪油花生糖·····(133)
果酱盆·····(120)	花生糖·····(134)
奶油薄片·····(121)	芝麻糖·····(134)
奶油夹心片·····(122)	苏式猪油米花糖·····(135)
奶油拉花片·····(122)	牛皮糖·····(136)
上海蛋卷·····(124)	糖豆瓣·····(137)
各种糯米团·····(125)	

一、原料的选择与处理

制造各式糕点所用的原料，不外乎粮食、糖、油、蛋品和各种果料，还有其他一些辅助原料。但原料的种类很多，性能也有所不同，应根据各种产品的特点，有所选择。其中某些品种还须专门加工处理，从而保证制品的质量。

(1) 面粉 面粉有几等，其粗细程度、蛋白质含量、颜色都有所区别。一般调制油酥面团，大多选用粗粒的、含面筋较少的面粉，含面筋多的面粉适用于制韧缩面团、蒸制品和部分发酵的油余制品。

面粉加水调制时，需考虑面粉的干燥与潮湿程度，一般可用手紧握少量面粉的方法来测定，如紧握时“沙沙”作响，松开时并不结块成团，这是干燥的，反之，则所含水分较高。在使用时，应根据这一情况适当增加或减少用水量。因此，对本书内各种产品配料中的用水量，都应根据操作经验适当掌握，不能机械运用。

由于某些产品操作过程不同，有时需将面粉先炒熟或蒸熟再行使用，其加工方法比较简单，即在炒熟或蒸熟后，再压碎过筛即成。

(2) 米粉 米粉是用籼米、粳米或糯米等制成的。其加工方法有的直接磨制成粉；有的先炒熟或爆成米花后再磨制成粉。凡用热水拌成而不经烘焙或蒸制的产品，都需使用熟米粉。

对糯米粉的加工要求比较严格，一般先放在水中浸泡多时，再行打制成粉，越细越好。也有带水磨制成浆的。如将糯

米炒成米花再磨成细粉，一般称之为“糕粉”。糕粉最好要经过一定时间的陈化，贮藏6个月后再使用。

(3) 豆粉 主要有赤豆(即红小豆)粉、绿豆粉、黄豆粉、蚕豆粉等几种。

赤豆，一般都是煮熟，擦制提取净沙，或煮熟连皮磨成细酱，再加油、糖熬去水分，即制成饼馅用的豆沙。各地区制法基本相同，惟配料比重稍有差异。

绿豆，制粉前都要去皮，否则有硬性。其制法先煮成半熟，炒干，经粗磨去皮，再细磨成粉，可以直接制绿豆糕或豆蓉馅。

黄豆粉在糕点中使用不多，但系制豆酥糖的主要原料。

蚕豆都要去皮后再磨制成粉。

黄豆粉和蚕豆粉在制作前均需用较高的温度蒸熟，以除去影响人体消化的抗胰蛋白酶。

(4) 油料作物 各种食用油料作物包括花生、芝麻、核桃、松子、杏仁等，有天然的浓烈香味。在使用前须先加工，一般是去壳炒熟。某些品种因含有苦涩味，还要去掉衣皮。对一些发霉变质的、有虫病的果仁也应拣掉，以免影响滋味和人体健康。

食用杏仁都取甜杏仁，苦杏仁一般都作药用。

芝麻有黑、白两种，主要取其香味，可根据制品的颜色需要，进行选用。

(5) 油脂 食用的动物油和植物油在糕点生产中用量很多，其主要作用是使制品松脆和滋润，并增加营养成分与色、香、味。动物油主要是奶油和猪油，用动物油的制品保存期较短。植物油有豆油、花生油、麻油、菜油等。

奶油有鲜奶油和固体奶油(又称白脱)两种，营养价值很

高。亲水性较其他油脂为强，容易乳化，因此，面团中配入奶油，可增加制品的光滑度并能使滋味肥润。此外，还可制成油膏，作糕点外观装饰和塑造图案之用。奶油须注意保管，凡接触奶油的容器、工具与操作过程，均应严格遵守卫生制度，防止病菌繁殖。制品也要保证新鲜，应当天销售。保藏此种原料和制品，应有冷藏设备。

猪油，在制作面团中，大多掺用熟猪油。但应考虑其质量，如有异味，不应采用。如需用糖渍猪油丁的制品，应选用质量好的生板油加工制成。

各种植物油特别适宜余制，对制品质量差异不大，但颜色和气味稍有区别，一般都根据制品的特色进行选择。

(8) 糖 糖在各种甜性糕点中是不可缺少的一种原料。它具有松脆性和濡湿性，同时也有很强的防腐能力。品种方面有砂糖、绵白糖、红糖、青糖等，此外还有饴糖和液体葡萄糖、蜂蜜及糖精。

砂糖所含杂质极少，较其他品种为优，但对某些糕点制品不完全适宜，有时必须改制糖粉或加饴糖和水烧成糖浆使用。因为砂糖粒粗，不易溶化，凡是含水量少或不经烘焙与蒸制的产品应选用糖粉或绵白糖。制成糖浆的主要作用是使砂糖转化，减少结晶作用，一般习惯上要存放一、二日后再行使用，以便增加其粘稠性。

绵白糖的吸湿性较砂糖强，很适宜制云片糕一类的制品。

红糖较白糖的质量差，但含有铁质。红糖有色素，可使某些制品颜色美观，如豆沙、枣泥中都须掺用。

青糖甜味差，杂质多，必须溶化过滤后使用，但颜色与口味很适合宁式小黄糕一类的制品。

饴糖和液体葡萄糖都具有粘稠性，饴糖色暗，液体葡萄糖色白透明，均有甜性，可以代替部分蔗糖。但其主要作用是改进制品的光泽、色彩以及增加产品的滋润性和弹性，同时对砂糖起抗晶作用，故对糕点面团制作极为重要。由于饴糖和液体葡萄糖吸湿性强，制松脆类的糕点时，夏季用量应比冬季少些。

蜂蜜含有芳香物质和大量果糖。蜂蜜极甜，一般多作特殊性的营养糕点原料使用。

(7) 蛋品 蛋品作为糕点的原料，除增加制品的营养成分外，还可用来改进其他原料的性能，以及增进制品的弹性和色彩。

在糕点中所使用的蛋品主要有鲜鸡蛋和冰蛋二种，质量上无大区别。但某些制品需要将蛋黄、蛋白分开制作，则非用鲜蛋不可。

蛋品必须新鲜，有败坏现象的不应使用。

(8) 糖渍果料 糖渍果料有蜜枣，糖莲心、葡萄干、糖青梅、黄丁、糖冬瓜、山楂等多种。这些制品均用糖渍而成，颜色各异，大多含有果糖与维生素等成分。在糕点中除用以改进其风味外，还可调剂色彩，或装饰成各种图案。

(9) 香料 香料有天然植物香料与人工合成香料。

天然植物香料有桂花、玫瑰花、茴香粉等，此外，也利用含油果料。使用植物香料是我国食品制作的传统特色。但桂花和玫瑰花都须用糖渍或盐渍加工制成。

人工合成香料，大多由多种有机化合物配合而成，常见的有油剂、水剂和少数粉剂三类，通常用的品种有奶油、香草、可可、玫瑰和水果等多种。水剂香料在高温下极易挥发，所以除蒸制和拌制的糕点外，都不宜使用。由于香料品

质有浓淡的差异，使用数量要掌握恰当，特别在合用两种以上的香料时，要注意两者香型的矛盾。例如奶油味与玫瑰味合用，使人感到刺鼻，水果味搭配不当，就会变成野果子味。由于糕点的制作，多在较高的温度下进行，因此一般都采用油剂。如发现香料沉淀，则说明香味已起严重变化，故不宜采用。

(10) 食用色素 糕点中常用的色素是天然色素和合成有机色素两类。

天然色素是直接来自动植物组织的色素，除藤黄有剧毒不许用之外，其余对人体健康均无害，使用不受限制。常用的品种有姜黄、栀子黄、红曲、胡萝卜素、叶绿素、藏红花和酱色等。

合成有机色素大部分是对人体有害的，各国都有不同的使用规定。我国规定，暂准作食用的有苋菜红(苋紫)、胭脂红(大红4R)、胍黄(柠檬黄)、靛蓝(酸性靛蓝)、苏丹黄等五种。其中胍黄和靛蓝混合调配后可作绿色使用。在糕点生产中，这五种色素只许用在表面装潢部分，用量不准超过万分之一。

(11) 疏松剂 制作糕点使用的疏松剂，一种是生物疏松剂，如酵母、酒曲等，另一种是化学疏松剂，如小苏打、发酵粉等。疏松剂在工艺上有其重大作用，可使制糕点的面团体积膨胀，制成松软或松脆的糕点品种。

用酵母作疏松剂可使制品产生特殊的香味，食用时也易于消化，而且酵母本身也含有丰富的蛋白质和维生素乙，可增加成品的营养价值。酵母对面团的疏松作用，是由面粉中和酵母体分泌出的各种酶，将淀粉分解成糊精，再分解为麦芽糖、葡萄糖，最后生成酒精和二氧化碳。二氧化碳分布在

面团的面筋网里，面筋即变成如海绵状多孔的疏松体，再经过揉面和加热后，酒精受到温热变成气体，二氧化碳受热膨胀，成品就获得疏松的品质。在糕点中使用的酵母通常有下面三种：

①液体酵母 发酵力强，但不宜保存，需随产随用；

②新鲜压榨酵母 发酵力强，也易于腐败，宜存放在冷箱中；

③活性干酵母 较易保存，但发酵力不如前两者。

以上三种酵母各有优缺点，应根据具体情况选择使用。在酵母供应不便利的地方，糕点生产中常用老酵面来发酵。老酵面菌种不纯，特别是乳酸菌易于混入其中，因而使面团酸度增高，但制作简便，如面团有变酸情况，可适量加些碱液中和。此外，还有用酒酿浆（用酒曲与糯米制作）来发酵的，这种方法的优点，能使制品带有浓郁的酒香味，不会发生酸味，其缺点是发酵时间较长。

总的说来，用酵母作疏松剂，制品风味好，营养成分有所增加，但是油和糖含量较多的面团，用酵母发酵往往达不到疏松的要求，因为油和糖对酵母菌有抑制作用。因此，对油、糖较多的制品，就多采用化学疏松剂。

目前糕点中用的化学疏松剂，主要有小苏打、发酵粉等，这些物质调和在面团中，在受热时便放出气体，使成品成为多孔的疏松体。

在使用各种疏松剂时，操作人员应根据季节的变化和产品的要求，适当增减用量。在一般情况下，天热要比天冷少用一些。

应该指出，采用疏松剂的范围，不论其本身或是反应后残留在产品中的物质，都必须对人体无害。

(12) 调味料 用于糕点中的调味料有糖精、味精、胡椒粉、咖喱粉、乳腐汁、葱、姜等多种，而糖精和味精在工艺上有一定影响，要控制使用。

糖精又称假糖，化学名称为邻苯甲酰磺酰亚胺，是苯甲酸的衍生物。甜度为蔗糖的 450~500 倍，有金属味。在酸性下加热易被分解，或者由可溶性糖精变为难溶性糖精，因而甜味大减。故糖精适宜使用于酸性低含水分高的蒸制品，含水量少的烤制和油炸糕点中很少使用糖精。关于糖精的用量，我国卫生部门规定，许用量不得超过万分之一点五。

味精又名味之素。它是由食物蛋白质中提炼出来的有机化合物，化学名称叫谷氨酸钠(即谷氨酸一钠)。味精纯品呈白色而有光泽的柱状晶体，微有吸湿性，易溶于水，有鲜味(溶于 2~3 千倍的水中都能感到鲜味)。味精在酸性溶液中，几乎能全部解离出来，有强烈的肉类鲜味，但在碱性溶液中，谷氨酸一钠能生成谷氨酸二钠，有不良气味，失去调味价值。因此在小苏打和发酵粉等碱性物质的制品中不宜用味精。味精受热在水沸点以上，能生成焦谷氨酸钠，这种物质不仅没有鲜味，且有一定毒性，故味精做糕点配料的调味品，只宜用在糕点馅中或蒸制品中。

二、制作糕点的炉灶设备

糕点行业生产所用的炉灶，随着我国社会主义经济建设的蓬勃发展，不断地在改进之中。原来沿用的广炉、京炉和各式吊炉等，因产量低不能适应市场供应日益扩大的需要，已逐步淘汰。目前在广泛使用的炉灶主要有以下几种：

(1) 风车炉 从外形来看，这是一座用水泥，砖头砌成的密封炉灶，在炉膛内装有类似风车形状的转盘，在转盘中间，挂有六到八只铁制花篮，每只花篮可放进二到三盘糕点(视生产需要而定)。花篮通过电器机械，不停地在炉内转动，随时可把要焙制的糕点放进去，随时可把制成品从炉门口拿出来，循环运转不止，速度和温度可以调节。风车炉较之旧式炉灶，具有省煤、省时、产量高、质量好的良好效果，而且大大减轻了糕点工人的劳动强度，基本上适应了当前市场供应的需要。

(2) 链条炉 这是一种带形、封闭、卧式的炉子，长12~20米(视生产需要而定)，宽1米左右，高0.8米。用煤气燃烧在一种特制的金属网上，使全网发出均匀而炽热的火焰。炉膛内壁二侧装有滚筒链条，用电动控制速度和时间。生产时只要把需要焙制的糕点，装入铁盘，放在炉口链条上就能自动输入炉内，约过二分钟后，制成品就可在另一头炉门口连续不断地输送出来。链条炉与风车炉具有同等优点，是一项有效的革新成果。

(3) 蒸锅 是一种用来蒸煮蛋糕、云片糕等品种的蒸熟器。现在大部分糕点工场采用一种铝质方形、多盘蒸箱，利

用蒸气加热或者放在炉锅上蒸煮。生产时打开箱门，把糕点盘推入蒸格上，进行加热后即可制成。操作方便，完全卫生，产量高，质量也好。

(4) 油锅 是油余产品必须用的炉灶设备。有二眼、三眼、四眼灶之分，这与一般饮食行业所广泛使用的炉灶相同。惟在锅沿周围砌一砖高的矮墙，防止沸油溅出发生事故。

(5) 烘箱 烘箱，状如立式橱，四壁用砖砌成，有单层也有双层，内部可安6~10层铁丝箝。烘焙制品时，事先在箱中燃烧煤饼或煤气，使箱内充满热气，再取出燃料，然后把制品放入箱内，烘去水分。

三、制品的保管

各种糕点由于它的性质不同，油脂、水分等含量也有很大差别。这些制品的保管除受温度影响外，空气和光对它也有影响；此外与地区气候和包装条件也有关系。现将几种主要制品的保管方法介绍如下：

(1) **蒸制品** 蒸制品一般含水分较高，如蒸蛋糕、绿豆糕及其他米制糕点类等，软性的宜置于空气流通处，硬性的应放在木箱里。如接近温湿空气，则易发生霉变和酸败，同时也要防止日晒和风吹，使制品硬缩。保藏时间，夏季两天，冬季五天左右。

(2) **油酥制品** 油酥制品包括一些酥皮饼类，一般都是经过烘焙制成，含水量虽然不多，但油脂成分较多，容易臃败。保藏中要防潮、防热，最好用铁皮箱密封保藏，可保持制品的松脆性能，避免变质。保藏期限一般为10~20天。

(3) **无油分或含油极少的烘制品** 这类制品包括麻饼、香糕等，几乎不含水分，保藏中要防潮和防止粮粉害虫的幼虫繁殖。最好在铁皮箱底层放少量石灰，密封保藏，可使制品保存1个月不变质。但石灰保藏方法不适宜于其他制品。

另外，在运输和堆置过程中，应防止震动和压碎，以保持制品完整。

四、制作方法

1. 饼 类

苏式月饼

(根据建设食品厂制作经验整理)

月饼是一种应节性的食品。苏式月饼的制作，较其他月饼的年代为早，在北宋时期已有制作。核桃仁在苏式月饼馅料配制中占主要地位，而其他月饼用量极少。今天的苏式月饼，在质量上，日有提高，花色品种也有了很大的发展，但在制作方法与馅料、皮酥等配制方面，仍与传统的配制方法相仿。

(一) 几种特色月饼的配料

(1) 皮料的配制

名 称	原 料 (市斤)					制 法
	精 面	白 粉	熟猪油	麻 油	饴 糖 80 度 热 水	
黑麻椒盐月饼(素)	16			5.2	2	6斤左右 调成面团
其他品种	18		6.2		2	7斤左右 调成面团

(2) 酥料的配制

名 称	原 料 (市斤)			制 法
	精白面粉	熟猪油	麻 油	
黑麻椒盐月饼(素)	8.5		3.75	调匀擦透成油酥
其他品种	10	5.7		调匀擦透成油酥