

北京糕点

北京市 西城糕点厂 编
食品酿造研究所

轻工业出版社

北 京 糕 点

北京市西城区糕点厂
食品酿造研究所 编

轻工业出版社

内 容 简 介

本书结合北京糕点的生产实践，介绍了京式糕点的生产基础知识，其中包括：糕点的发展概况、定义与分类；糕点的原料、制作的基本技术、卫生要求；京式糕点的配方、制作方法和感观标准、生产设备以及糕点的卫生和理化检验等。

本书可供从事糕点生产的工人、技术人员参考，也可作为糕点生产工人的培训教材和业余学习材料。

北 京 糕 点

北京市西城区糕点厂 编
食品酿造研究所

*

轻工业出版社出版

(北京阜成路3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：6²⁴/₃₂ 字数：142千字
1980年12月第一版第一次印刷 1986年4月第一版第三次印刷

印数：69,001—89,000 定价：1.05 元

统一书号：15042·1582

前 言

为了适应糕点行业的发展及满足广大生产技术人员学习的需要，我们特编了这本书。本书介绍了具有悠久历史及独特风味的京式糕点的生产技术和丰富的生产经验，并作了一些理论分析，概述了北京糕点生产的基础知识。

本书在编著过程中曾得到北京市一些糕点厂同志们的大力支持和协助，还得到了黑龙江商学院吴孟教授和哈尔滨外贸学校郭卉同志的指正，谨此表示感谢。

本书主要执笔者为王文富、白至德、相臣鉴。

北京市西城糕点厂
食品酿造研究所

目 录

第一章 概 述	(1)
第一节 我国糕点的发展概况.....	(1)
第二节 糕点的定义与分类.....	(3)
第二章 糕点的原料	(5)
第一节 面粉.....	(5)
(一)面粉的种类和品质指标.....	(5)
(二)面粉的主要化学成分及其性质.....	(8)
(三)面粉的贮存.....	(13)
第二节 糖.....	(16)
(一)糖在糕点中的作用.....	(16)
(二)糕点生产中常用的糖.....	(17)
(三)糖的保管.....	(20)
第三节 油脂.....	(21)
(一)油脂对糕点的影响.....	(23)
(二)糕点加工中常用的油脂.....	(24)
(三)油脂的酸败.....	(26)
第四节 辅料的综述.....	(26)
(一)果仁.....	(26)
(二)果脯花干.....	(28)
(三)蛋品.....	(30)
(四)乳品.....	(33)
(五)水.....	(34)
(六)冻粉.....	(34)
(七)香料.....	(35)
(八)色素.....	(35)

(九)食盐·····	(35)
第三章 糕点制作的基本技术 ·····	(36)
第一节 原料的配备·····	(36)
第二节 面团的调制·····	(42)
(一)面团调制的目的·····	(42)
(二)面团调制的原理·····	(42)
(三)各种面团的调制方法·····	(43)
(四)疏松剂对面团调制的影响·····	(46)
第三节 馅的配制·····	(48)
(一)炒馅类馅心的配制·····	(49)
(二)擦馅类馅心的配制·····	(51)
第四节 糕点的成型操作·····	(51)
(一)蛋糕类糕点的成型操作·····	(51)
(二)油炸类糕点的成型操作·····	(52)
(三)酥类糕点的成型操作·····	(53)
(四)酥皮类糕点的成型操作·····	(54)
(五)浆皮类糕点的成型操作·····	(55)
(六)硬皮类糕点的成型操作·····	(55)
(七)混糖类糕点(如冰花酥)的成型操作·····	(56)
(八)混糖包馅类糕点的成型操作·····	(57)
(九)蒸制类糕点的成型操作·····	(57)
第五节 烘烤熟制·····	(58)
第六节 油炸加工·····	(60)
第七节 浆的种类、熬浆与挂浆的操作·····	(62)
(一)浆的种类·····	(62)
(二)浆的熬制·····	(62)
(三)挂浆的方法·····	(63)
第八节 蒸和烤(钳子活)的操作·····	(63)
第九节 包馅和磕模技术的操作·····	(64)

(一)包馅技术·····	(64)
(二)磕模技术·····	(65)
第四章 糕点的卫生 ·····	(67)
第一节 糕点的营养卫生·····	(67)
第二节 糕点的变质与保存·····	(71)
第三节 加强卫生管理·····	(72)
第五章 北京的糕点(包括配料、制作方法和感观标准) (73)	
第一节 京式糕点的命名·····	(73)
第二节 酥类糕点·····	(73)
(一)白油桃酥·····	(74)
(二)吧啦饼·····	(75)
(三)桃酥(素油)·····	(75)
(四)桃仁酥·····	(75)
(五)蛋黄桃酥·····	(76)
(六)桂花棋子(方块酥)·····	(76)
(七)杏仁酥·····	(77)
(八)白口酥·····	(77)
(九)芝麻酥·····	(77)
(十)杏仁干粮·····	(78)
(十一)桃酥卷·····	(78)
第三节 混糖类糕点·····	(79)
(一)切边缸炉·····	(79)
(二)圆边缸炉·····	(80)
(三)糖火烧·····	(80)
(四)面包酥·····	(81)
(五)冰花酥·····	(82)
(六)桔子酥·····	(83)
(七)双麻·····	(83)

(八)光头	(84)
(九)金钱饼	(84)
(十)沙糖条	(85)
(十一)四样酥	(86)
第四节 混糖包馅类糕点	(86)
(一)枣泥酥	(86)
(二)黄锅盔	(87)
(三)长圆酥(荷包酥)	(88)
(四)豆沙卷	(88)
(五)枣泥方	(89)
(六)山楂方	(89)
(七)花生方	(90)
(八)枣泥条	(90)
(九)牛肉麻饼	(90)
第五节 酥皮类糕点	(91)
(一)酥皮八件	(92)
(二)玫瑰饼	(95)
(三)鲜花藤萝饼	(96)
(四)豆沙细饼	(97)
(五)五仁酥皮	(98)
(六)枣花	(98)
(七)鸭尾酥	(99)
(八)长条酥(牛舌饼)	(100)
(九)山楂桃	(101)
(十)瓜条饼	(101)
(十一)咸卷酥	(102)
(十二)糖麻卷	(103)
(十三)糖卷酥	(103)
(十四)菱角酥	(104)

(十五)凤尾酥	(104)
(十六)肉松饼	(105)
(十七)枣泥牛舌饼	(106)
(十八)焖炉烧饼	(106)
(十九)玫官饼	(108)
(二十)虎皮饼	(108)
(二十一)螺丝缸炉	(109)
(二十二)烤苹果酥	(110)
(二十三)干菜月饼	(111)
(二十四)香辣酥	(111)
(二十五)百果酥皮	(112)
(二十六)火腿烧饼	(113)
(二十七)金墩烧饼	(113)
(二十八)鸡油饼	(114)
(二十九)粗花糕	(115)
(三十)细花糕	(116)
(三十一)火腿酥	(116)
(三十二)牛肉月饼	(117)
(三十三)水晶酥皮	(118)
(三十四)核桃薄脆	(118)
(三十五)三样酥皮	(119)
(三十六)椒盐麻条	(119)
(三十七)白糖酥皮	(119)
(三十八)枣泥烧饼	(120)
(三十九)青梅酥皮	(120)
第六节 浆皮类糕点	(120)
(一)提浆月饼	(120)
(二)咸肉月饼	(121)
(三)甜肉月饼	(122)
(四)浆酥饼	(122)
(五)浆酥麻饼	(123)

(六)脂油香酥饼	(123)
(七)丽糖饼	(124)
(八)广东(京)五仁月饼	(124)
(九)广东(京)火腿月饼	(125)
(十)广东(京)烤鸭月饼	(125)
(十一)广东(京)豆蓉月饼	(126)
(十二)广东(京)枣泥月饼	(126)
(十三)广东(京)豆沙月饼	(126)
第七节 硬皮类糕点	(127)
(一)酒皮鲜花玫瑰饼	(127)
(二)小酒皮八件	(128)
(三)大酒皮八件	(129)
(四)丰收饼(自来红)	(130)
(五)白月饼(自来白)	(131)
(六)奶皮椒盐点子	(131)
(七)奶皮枣泥点子	(132)
(八)蝴蝶酥	(132)
(九)红个	(133)
(十)赖皮月饼	(133)
(十一)郭杜灵	(134)
第八节 油炸类糕点	(134)
(一)江米条	(135)
(二)炸大排岔	(135)
(三)萨其马(金丝糕)	(136)
(四)芙蓉糕	(137)
(五)蜜供	(138)
(六)蜜三刀	(138)
(七)蜜麻条	(139)
(八)开口笑	(140)
(九)炸苹果酥	(141)
(十)马蹄酥	(141)

(十一)蜜耳	(142)
(十二)菊花酥	(143)
(十三)莲花酥	(143)
(十四)蓼花	(144)
(十五)酥盒子	(145)
(十六)姜汁排岔	(146)
(十七)炸一品烧饼	(146)
(十八)金钱麻花	(147)
(十九)糖排岔	(147)
(二十)套环	(148)
(二十一)炸雪花酥	(148)
(二十二)金丝麻花	(149)
(二十三)蜜银耳	(149)
(二十四)糖耳朵	(150)
(二十五)炸牛肉烧饼	(150)
(二十六)软糖枣	(151)
(二十七)什锦小炸食	(151)
(二十八)雪花蜜	(153)
(二十九)干糖麻花	(154)
(三十)中果球	(154)
(三十一)姜酥果	(155)
(三十二)冰花球	(155)
(三十三)炸脆麻花	(156)
(三十四)椒盐牛舌饼	(157)
(三十五)羊角蜜	(157)
(三十六)蜜麻花	(158)
(三十七)牛肉角酥	(158)
(三十八)雪花银环	(159)
(三十九)灯笼酥	(159)
(四十)其林酥	(160)
(四十一)千层蜜	(160)

第九节 蛋糕类糕点	(161)
(一)大油糕	(161)
(二)小油糕	(162)
(三)蛋糕	(162)
(四)宣糕	(163)
(五)小人糕	(163)
(六)砂糖糕	(163)
附:打蛋法	(164)
第十节 蒸制类糕点	(165)
(一)蒸蛋糕	(165)
(二)白蜂糕	(166)
(三)果料蜂糕	(167)
(四)绿豆糕	(167)
(五)红枣年糕	(168)
(六)百果年糕	(169)
(七)脂油年糕	(169)
(八)加馅卷糕	(170)
(九)方馅糕	(170)
第十一节 其它类糕点	(170)
(一)饅饼	(170)
(二)茯苓饼	(171)
(三)盐水烧饼	(172)
(四)古盖	(173)
(五)干蹦	(174)
(六)火纸筒	(174)
第六章 糕点的生产设备	(175)
第一节 烤炉	(175)
(一)煤炉	(175)
(二)电炉	(175)
(三)红外线电热炉	(176)

(四)微波炉	(177)
第二节 TSJ-40-3 型桃酥机.....	(177)
第三节 DGJ-12-3 型蛋糕浇模机	(179)
第四节 YBJ-40-3 型月饼自动包馅机	(181)
第五节 油炸类糕点生产自动线	(183)
第七章 糕点的检验	(185)
第一节 卫生检验	(185)
(一)糕点检验前的准备工作	(185)
(二)培养基的制备	(186)
(三)革蓝氏染色	(188)
(四)检验方法	(189)
第二节 理化检验	(195)

第一章 概 述

第一节 我国糕点的发展概况

糕点是营养丰富的面糖制品，深受广大人民群众喜爱。我国的面糖制品创始甚早，据有关文献的考证大约已有四千多年的历史了。

“糕点为油、糖、面随手变”，这是加工制作糕点的老师傅们经常说道的一句话。但这极普通的一句话，却有力地说明了我国糕点发展的历史正是凭借勤劳智慧的中国人民的双手创造出来的。繁多的糕点品种和精巧的糕点制作技术，都是随着人们与大自然的斗争，随着人们生活的需要发展而来的。

历史上的糕点制品，最早是以自然干燥的果实或种子为起点，而后逐步以各种谷物粉，人们所嗜好的油脂、糖、盐、乳制品、蛋制品等为原料，并根据季节的不同、人体生理的需要，采用调制、油炸、烘烤、蒸煮等加工方法熟制。随着生产力的不断发展，糕点生产逐渐改进和完善起来，最后形成了糕点行业。

追溯我国糖食制品发展史，应以历史上的有关著作作为依据，特别是《神农本草经》、《新修本草》、《证类本草》三个历史阶段的代表性著作。《神农本草经》并非神农氏的原始著作，但经后代科学家、史学家总结，冠以神农之名，以手抄本留传后世。《神农本草经》是世界公认的唯一生物学、医学、药理学、矿物学、地质学的原始著作，但它又是以食品为基础，以营养为重点的历史著作，因此，这是论证我国糖食制品，其中包

括糕点制品的发展史的重要依据。另一方面有关农业与农术的著作，如《齐民要术》、《农书》、《农桑辑要》、《农政全书》、《钦定授政通考全书》等，则是论证糖食制品发展史的第二大依据。此外，《神农食禁》、《神农食经》、《本草食禁》、《七经》中的《食经》、《食物会纂》、《食物本草》等著作，以及历代文学家的诗、词、歌、赋、杂文、札记等也都是考证我国糖食制品发展史的有力依据及主要参考资料。

在我国糕点发展史上，农业的发展往往推动糕点生产向前发展，在秦汉时期，黄河流域以及黄河以北地区小麦的大量种植，促使了“饼类”糕点的兴起。当时的书籍中便有“饼”字的出现。《东观汉记》书中就糕点制品而言，介绍了水调面团制品、发酵面团以及其它面团的制品。随着农业生产的发展，农作物中的许多产品也相继成了糕点加工的原料，如芝麻、甘蔗、花生、甜菜等等。到了三国时期，油酥类糕点制品得到发展；到了南北朝时期，可见书中记载“馅渝法”；到了唐宋时期，糕点发展异常迅速，在“点心”或“茶食”的食谱中有许多种糕点的名称；北宋时期便有月饼的制作，其他品种的糕点也明显增多；以后在明朝曾以“光饼”充作军用干粮。由此可见，当时糕点的生产已有相当大的规模。到了清朝，全国各地糕点加工作坊普遍存在，糕点的加工制作已发展到了空前的水平。

在我国糕点发展史上，京式糕点的发展占有相当重要的地位，逐步自成一派系。京式糕点发展于华北和东北地区的农村及满、蒙民族地区，其中以北京地区的发展较为集中，较为迅速，产品又较为优异而著名。京式糕点最初发起并流传于城乡民间，后来传入皇室富廷，封建统治者为已享用，迫使部分劳动者专门从事加工。

由于帝国主义、封建主义、官僚资本主义三座大山的压

榨，我国具有悠久历史和独特民族风格的糕点的发展处于停滞状态。解放前夕，只有少数几个大城市开设有几家糕点加工作坊。解放后，糕点行业获得了新生，得到了蓬勃发展，改变了过去一家一户的落后生产方式，随着人民生活水平的不断提高，糕点供求量逐年倍增，糕点行业也就更加兴旺发达起来了。

第二节 糕点的定义与分类

糕点是以面粉、食糖、油脂、蛋品、果料及多种籽仁等为原料，经过调制加工和熟制加工（包括烘烤、油炸、蒸煮等）精制成具有其一定的色、香、味、体的一种食品。

这种食品主要是以人们嗜好要求为基础的调理食品。营养丰富，含有较多的脂肪、蛋白质、糖等等。

糕点的分类大致上有如下几种：

（1）按照制作传统（派系）分类

由于我国幅员辽阔，民族众多，各地区的地理、气候和物产等条件都不相同，人民的生活习惯也有所异，因此在制作方法上、口味上、品种上就历史地形成了各种不同的传统特点。我国的糕点统称中点，中点又以长江为界分划出南点（长江以南，南方风味糕点）与北点（长江以北，北方风味糕点）。

南点，主要以广式（广东地区）、苏式（苏州地区）、扬式（扬州地区）、宁绍式（宁波绍兴地区）、潮式（广东潮安等地区）、闽式（福建闽江流域）、高桥式（上海浦东高桥镇一带）等，主要以发源地或产销兴旺的区而扬名，随后以糕点制作传统又各成派系。

北点，主要以京式糕点驰名全国。此外，长江以北各地区的糕点各有所异，各具风味。

除去中点之外。还有西点是世界各国传入我国的糕点，以国名而别。

(2) 按照制造方法分类

这种分类来源于生产部门，决定于制作与熟制方法、工艺技术和设备、工具以及生产分工等。在这里，我们主要介绍北京糕点——京式糕点，当然其中也包括传入北京的其他式中点（这些糕点已根据京式糕点的风味，加工制作方法有所变异）。

京式糕点就其制造方法分类来说，讲法不一，但从其实质看来，分歧并不很大，为了叙述和研究的方便，我们将京式糕点分为以下十大类：

酥类糕点、混糖类糕点、混糖包馅类糕点、酥皮类糕点、浆皮类糕点、硬皮类糕点、油炸类糕点、蛋糕类糕点、蒸制类糕点以及其他类糕点。