

焙·烤·食·品·丛·书

中式糕点

ZHONGSHI
GAODIAN

生产技术与配方

钟志惠 主编



化学工业出版社

焙·烤·食·品·丛·书

中式糕点

ZHONGSHI
GAODIAN

生产技术与配方

钟志惠 主编 程万兴 副主编



化学工业出版社

·北京·

本书全面介绍了中式糕点的生产技术与配方。在简单介绍中式糕点生产原辅材料和设备器具、制作工艺的基础上,重点介绍层酥糕点、混酥糕点、糖皮糕点、糕食类糕点、上浆类糕点、月饼的原料配方、工艺流程、制作方法、技术要点及产品特点等。

本书内容实用、易学,是中式糕点生产从业人员的参考用书,也是相关院校专业师生的教学参考用书。

图书在版编目(CIP)数据

中式糕点生产技术与配方/钟志惠主编. —北京:

化学工业出版社, 2009. 4

ISBN 978-7-122-04813-4

I. 中… II. 钟… III. ①糕点-制作-中国②糕点-
配方-中国 IV. TS213. 2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 021740 号

责任编辑: 温建斌
责任校对: 顾淑云

文字编辑: 朱 恺
装帧设计: 张 辉

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)

印 装: 北京云浩印刷有限责任公司

850mm×1168mm 1/32 印张 6 $\frac{3}{4}$ 字数 172 千字

2009 年 4 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 19.00 元

版权所有 违者必究



前言



中式糕点和中国的古老文化一样具有悠久的历史，在源远流长的中国饮食文化中占有重要的一席之地，不仅花色品种繁多，制作技艺精湛，而且有着浓厚地方特色和民族风味，是人民生活中“凡冠、婚、丧、祭而不可无”的佳品。

新中国成立后，糕点行业空前繁荣，各地、各式流派的糕点师通过不断总结、相互交流和创新，使糕点制作技术有了飞速发展和提高，品种越来越多，工艺也越来越先进。改革开放后随着西式焙烤食品的大量涌入，传统中式糕点的发展受到一定程度冲击。如何继承传统、开拓创新，提高中式糕点制作技术、产品质量，促进中式糕点行业更好更快发展，需要广大中式糕点食品科技工作者和生产者不断地探索和总结。本书正是为促进中式糕点从业者生产技术水平提高、丰富企业经营品种，为消费者提供高品质产品而编写的。书中详尽介绍了中式糕点原辅材料的构成与作用、生产工艺与原理、工艺要点及操作技法、产品配方等，力求集知识性、实用性和趣味性为一体。所选品种本着传统和现代兼顾、顺应市场需求的原则、突出实用性、结合烘焙企业实际经营需要，主要介绍受大众欢迎程度高、市场占有率高、取材方便、工艺容易实施的品种。本书可作为中式糕点从业者的必备参考书，也可作为大中专院校相关专业的教学参考书。

本书由四川烹饪高等专科学校国家级精品课程“西点制作技术”课程组织编写和审定。全书共分8章，由四川烹饪高等专科学校钟志惠教授任主编，程万兴任副主编。编写分工如下：第一、二章由钟志惠编写，第三章由程万兴、钟志惠、周航编写，第四章由程万兴编写，第五~七章由周航、钟志惠编写，第八章由黄益前、钟志惠编写。全书由钟志惠总纂、统稿，薛民乐、曾元凯参与大纲设计。

本书编写过程中参考了大量相关资料，一一列于书末，在此表示感谢。由于编者学识和能力有限，书中难免有疏漏和不足之处，恳请读者批评指正。

编者

2009年2月



目 录



第一章 概述	1
第一节 中式糕点的起源和发展	1
第二节 中式糕点的分类与特点	4
一、中式糕点的分类	4
二、中式糕点的特點	7
第三节 中式糕点原辅料	8
一、粮食类粉料	8
二、油脂	13
三、糖	15
四、蛋品	16
五、乳品	16
六、疏松剂	17
第四节 中式糕点常用设备与工具	18
一、中式糕点常用设备	18
二、中式糕点常用器具	21
三、糕点设备与器具的养护	25
第五节 糕点制品出品率计算	27
第二章 中式糕点制作工艺	28
第一节 面团调制	28
一、面团形成原理	28
二、影响面团调制的因素	29
三、面团种类	32
四、面团调制方法	33
第二节 馅料加工	37
一、馅料的作用与分类	37
二、甜馅的基本构成和作用	37

三、馅料调制方法	38
第三节 成形与装饰	46
一、成形技术	46
二、装饰技术	50
第四节 熟制工艺	53
一、烘焙技术	53
二、油炸技术	56
三、蒸煮技术	58
第三章 层酥糕点生产技术与配方	61
第一节 层酥糕点制作原理	61
一、层酥糕点特点及分类	61
二、层酥面团的形成与起层原理	61
第二节 层酥糕点制作工艺	63
一、工艺流程	63
二、面团调制	63
三、酥层表现形式与制法	67
四、熟制加工	69
第三节 品种实例	70
酥皮京八件	70
太师饼	73
白绫酥	74
红绫酥	75
黄绫酥	76
吊白月光	77
葱油酥	78
芝麻酥饼	79
一品烧饼	81
黄桥烧饼	82
鲜花饼	83
老婆饼	84

六瓣酥	85
菊花酥饼	86
莲蓉酥角	87
蝴蝶酥	88
象形水果酥	89
龙眼酥	90
三角酥	91
水晶饺	92
大救驾	94
酥合子	95
鸳鸯酥	96
百合酥	97
第四章 混酥糕点生产技术与配方	99
第一节 混酥糕点制作原理	99
一、混酥糕点特点及分类	99
二、混酥面团形成及起酥原理	100
第二节 混酥糕点制作工艺	101
一、工艺流程	101
二、主要制作工序	102
第三节 品种实例	104
核桃酥	104
杏仁酥	105
椒盐薄脆	106
鱼鳞酥	107
到口酥	108
茴香棍	109
葡萄酥	110
少林酥	111
棋盘酥	112
夹心豆沙条	113

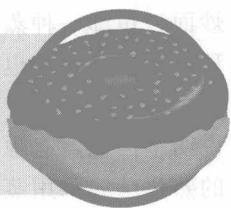
花生饼干	114
莲蓉甘露酥	115
双味酥饼	116
芝麻蛋酥	117
猪油松子酥	118
开口笑	119
巧果	120
八宝蛋炸食	121
第五章 糖皮糕点生产技术与配方	124
第一节 糖皮糕点制作原理	124
第二节 糖皮糕点制作工艺	125
一、工艺流程	125
二、面团调制	125
三、整形操作	127
四、熟制加工	127
第三节 品种实例	128
提浆饼	128
生糖麻饼	129
小凤饼(鸡仔饼)	130
浆酥饼	131
松子枣泥麻饼	132
湘城麻饼	133
礼饼(福建礼饼)	134
第六章 糕食类点心生产技术与配方	136
第一节 糕食类点心制作工艺	136
一、糕食类点心特点及分类	136
二、松质糕制作工艺	137
三、黏质糕制作工艺	138
四、炖糕制作工艺	138
第二节 品种实例	139

定胜糕	139
茯苓糕	140
绿豆糕	141
玫瑰印糕	142
云片糕 (广式)	143
桃片糕	144
八珍糕	145
重阳糕	146
水晶糕	147
凉卷	148
桂花糖年糕	149
水磨年糕	149
伦教糕	150
嘉兴肉粽	151
第七章 上浆类糕点生产技术与配方	153
第一节 上浆类糕点制作工艺	153
一、糖浆熬制技术	153
二、制作工艺	155
第二节 品种实例	156
糖粘花仁	156
江米条	157
萨其马	158
蜜三刀	159
蜜麻花	160
米花糖	161
芙蓉酥	162
糯米苕丝糖	163
苕丝糖	164
第八章 月饼生产技术与配方	166
第一节 酥皮月饼	166

一、酥皮月饼制作工艺	166
二、酥皮月饼馅心参考配方	167
三、品种实例	168
百果月饼（苏式）	168
鲜肉月饼（苏式）	169
无糖月饼（苏式）	170
苔条月饼（扬式）	171
黑麻椒盐月饼（扬式）	172
净素香蕉月饼（扬式）	173
高桥松饼（沪式）	174
绿豆沙月饼（潮式）	175
第二节 糖浆皮月饼	176
一、糖浆皮月饼制作工艺	176
二、糖浆皮月饼馅心参考配方	178
三、品种实例	179
五仁月饼（广式）	179
叉烧月饼（广式）	180
椰芸月饼（广式）	181
奶果月饼（广式）	182
双仁豆沙月饼（广式）	183
蛋黄莲蓉月饼（广式）	184
净素月饼（广式）	185
提浆月饼（京式）	186
第三节 混酥皮月饼	187
一、混酥皮月饼制作工艺	187
二、品种实例	188
云腿月饼（滇式）	188
红月饼（京式自来红）	189
白月饼（京式自来白）	190
奶油椰子月饼（闽式）	191

台式和生月饼	192
奶酥月饼	193
第四节 新型特色月饼	194
冰皮月饼	194
水晶月饼	195
巧克力月饼	196
桃山月饼	197
参考文献	198

第一章 概述



第一节 中式糕点的起源和发展

糕点，有的地区亦称点心，通常指以面、糖、油为主料，配以蛋、乳、果料等辅料加工而成的水分含量较少的食品。

中国糕点也和它的古老文化一样具有悠久的历史，且制作技艺精湛，花色品种繁多，有着浓厚的地方特色和民族风味。

据考古发掘的资料显示，在没有文字记载的新石器时代，距今4000~7000年，中国黄河流域、江南各地已经有了原始农业和畜牧业，所种植的粮食作物有黍、稷、稻、大豆和麦；所驯养的动物有猪、牛、羊、鸡；所栽种的果蔬有甜瓜、葫芦、芥菜、藕等。这时已有的农业和畜牧业，为糕点的出现提供了原料。原始的粮食加工用具杵臼和石磨盘之类的设备出现使谷物可以脱壳，甚至破粒取粉，为糕点制作奠定了基础。熟化用具（炊具）起源很早，在陶器时代就已经发明了陶制的蒸、煮、烤焙设备了。由此可见，在新石器时代已经具备了制作糕点所需的原料和用具。

商、周、战国时期，农业和畜牧业有了很大发展；谷物加工技术得到了进一步提高，出现了双扇石磨、青铜炊具。由于物质条件的具备，春秋战国时期出现了不少糕点品种。《诗经·大雅·公刘》中提到的“糒粮”：一种用谷物炒成的便于携带可以存放较长时间的“干粮”，通常在行军或旅行时吃。“糒粮”应当就是糕点的早期雏形。先秦典籍《周礼·天官》中有“羞笱之实，糒餌粉粢”的记载。《尚书·费誓》孔颖达疏引郑玄注曰：“糒，捣熬谷也。谓熬米麦使熟，又捣之以为粉也。”这种糒，实际上如同后世的炒米粉或

炒面。饵即一种蒸制的糕饼。根据《周礼·天官》郑玄注解,“粉稻米、黍米所为也,合蒸为饵”。粉粢,是指米或米粉为原料制作的食品。郑玄注:“周礼,馈食有粉粢,米粉也。”根据以上史料,说明中国糕点起源于商周时代,最初所用原料是稻米或黍米,糕点的熟化已经采用蒸和烙烤技术。

春秋战国时期,宋玉《楚词·招魂》中说:“柜汝蜜饵,有饴饠兮。”朱熹《楚辞集注》:“柜汝,环饼也。吴谓之膏环,亦谓之寒具,以蜜和米面煎熬之。”这是我国迄今为止已知的、发明甜味糕点的最早记载,柜汝即是类似后代馓子的油炸食品。

酏食是中国最早的发酵饼。《周礼·天官·醢人》郑司农注:“酏食,以酒酏为饼”。贾公彦进一步解释说:“以酒酏为饼,若今起胶饼。”“胶”又写做教,通酵之意。酒酏是一种发面引子,可使面发酵。说明我国很早就开始运用发面技术。

到了汉代糕点生产得到迅速发展,有了糕、饼的名称。西汉史游编撰的儿童识字课本《急救篇》中有“饼饵麦饭甘豆羹”之句,说明饼饵类食品已在民间流传。扬雄在《方言》中说“饵谓之糕”;许慎在《说文解字》中有:“糕,饵属”,“饵,粉饼也”的话。汉末刘熙《释名·释饮食》中载道:“饼,并也。溲面使合并也。胡饼、蒸饼、汤饼……”。炉烤的芝麻饼叫“胡饼”,上笼蒸制类似馒头的称“蒸饼”,水煮的面片称“汤饼”,是面条的前身。饼在当时成了面制品的通称,自汉代至明清都沿用这些名称。崔寔《四民月令》中记载的农家面食有蒸饼、煮饼、水溲饼、酒溲饼等。水溲饼为一种水调面粉制成的呆面饼,食后不易消化。酒溲饼“如水即烂”,为一种用酒酵和面制成的发面饼。说明汉代人们已经掌握面团发酵技术。汉代最知名的糕点要算“胡饼”,如《后汉书》中记载:“灵帝好食胡饼,京师皆食胡饼”。

魏晋南北朝时期出现了有关面点著作。晋人束皙《饼赋》是目前已知最早的保存最完整的面点文献。赋中描绘了饼的起源、品名、食法以及厨师的制作过程。北魏农学家贾思勰《齐民要术》中有两篇专门讲述饼的制作,记有白饼、烧饼、髓饼、膏环、细环



饼、水引、饅头、粉饼、豚皮饼、糗（粽）、米壹等近 20 个品种的成形、调味、成熟方法。魏晋南北朝时期面点的又一重要特点是文化色彩趋于浓厚，与民俗结合紧密。如元旦与“五辛盘”，立春与“春饼”，端午与粽子，伏日与汤饼等。

唐宋时期，磨面业的产生为糕点的发展提供了充足的原料，商业的发展促进饮食业的繁荣，据有关文献记载，当时长安就有专门的糕饼铺，并有专门的饼师。糕饼店的出现，进一步推动糕点的发展。已有的各类糕点也派生出若干新品种，制作技术进一步提高。如饼出现了许多著名品种：胡麻饼、古楼子、五福饼、石鏊饼、同阿饼、红绫饼、莲花饼等。糕在这一时期发展很快，品种很多，如北宋孟元老的《东京梦华录》记载的糕就有：“糍糕、麦糕、蒸糕、黄糕、花花油饼、油蜜蒸饼、乳饼、胡饼、油饼、炊饼、脂麻团子……”。南宋吴自牧撰的《孟梁录》中记载的市食糕点有：“丰糕、乳糕、栗糕、枣糕、重阳糕、镜面糕、牡丹糕、荷叶糕、月饼、芙蓉饼、菊花饼、梅花饼、酥皮烧饼、油酥饼、薄脆、糍团……”。著名诗人苏东坡曾在诗中赞扬月饼：“小饼如嚼月，中有酥和饴。”说明当时的月饼等糕点已使用油酥和饴糖为原料，使糕点香甜酥松适口。周密所著《武林旧事》就有月饼在临安市肆出售的记载。

元代时期，少数民族糕点发展较快，出现不少名品，如秃秃麻食、八耳塔、黑子儿烧饼、牛奶子烧饼、春盘面、红丝、高丽栗糕等。少数民族糕点在制作上善用牛羊奶及酥油和面，喜用羊肉做馅，喜用胭脂调色，具有浓郁的少数民族风味。

到了明清时期，糕点加工作坊遍布全国各地，品种更加丰富，制作技术达到相当水平。糕点的主要类别已经形成，每一类面点中都派生出许多具体品种，各地出现许多名品，如北京的豌豆黄、驴打滚、萨其玛、酥饼等；苏州的糕团。经过漫长的历史发展，中国糕点的重要风味流派帮式大体形成，如北京京式、江苏苏式和扬式、广东粤式和潮式、浙江宁式、湖南湘式、云南滇式以及回族清真糕点。

近代,随着中外饮食交流,西方的面包、蛋糕、西饼、布丁等品种传入中国,更加促进了中国糕点的发展。新中国成立后,在党和政府的关怀下,各地面点糕点师通过不断总结、相互交流和创新,使糕点制作技术又有新的发展和提高,品种越来越多,工艺越来越先进,也越来越讲究营养与卫生,但与国外西点相比仍存在许多差距,有待我们奋起直追实现较大的跨越。

第二节 中式糕点的分类与特点

一、中式糕点的分类

中式糕点品种繁多,各具特色,因地区差异很大,分类标准不一,常见分法如下。

(一) 按成品特色分

根据成品形态或口感特色简单分为糕、饼、酥等。

(二) 按帮式流派分

中国幅员辽阔,物产丰富,民族众多,风俗习惯不同,口味各异,再加上制作方法和原料、辅料不同,逐渐形成了各种帮式的地方风味。中式糕点主要的帮式流派有京式、苏式、粤式、闽式、潮式、川式、扬式、宁绍式、高桥式、湘式、滇式、清真糕点等。

(三) 按加热成熟方法分

按成熟方法可分为烤制品、炸制品和蒸制品三种。过去简称“炉货”、“油货”、“蒸货”。

(四) 按皮坯性质分

根据制品的皮坯性质可分为层酥类、混酥类、糖皮类、糕(团)类、上浆类等。

(五) 行业标准规定的统一分类

SB/T 10033—1992 行业标准规定了中式糕点的统一分类。分



类原则是“以生产工艺和最后熟制工序”分类。

1. 烘烤制品

(1) 酥类 使用较多的油脂和糖调制成酥性面团，经成形、烘烤而制成的组织不分层次，口感酥松的制品。

(2) 松酥类 使用较多油脂和糖，辅以蛋品、乳品、化学疏松剂等调制成松酥面团，经成形、烘烤而制成的酥松制品。

(3) 松脆类 使用较少的油脂，较多的糖浆或糖调制成糖浆面团，经成形、烘烤而制成的口感松脆的制品。

(4) 酥层类 用水油面团包入油酥面团或固体油，经反复压片、折叠、成形、烘烤而制成的具有多层次、口感酥松的制品。

(5) 酥皮类 用水油面团包入油酥面团制成酥皮，经包馅、成形、烘烤而制成饼皮分层次的制品。

(6) 松酥皮类 用松酥面团制皮，经包馅、成形、烘烤而制成的口感松酥的制品。

(7) 糖浆皮类 用糖浆面团制皮，经包馅、成形、烘烤而制成的口感柔软或韧酥的制品。

(8) 硬酥类 用较少的糖或饴糖，较多的油脂和其他辅料制皮，经包馅、成形、烘烤而制成的外皮硬酥的制品。

(9) 水油皮类 用水油面团制皮，经包馅、成形、烘烤而制成的皮薄馅饱的制品。

(10) 发酵类 采用发酵面团，经成形或包馅成形、烘烤而制成的口感柔软或松脆的制品。

(11) 烤蛋糕类 以禽蛋为主要原料，经打蛋、调糊、注模、烘烤而成的组织松软的制品。

(12) 烘糕类 以糕粉为主要原料，经拌粉、装模、炖糕、成形、烘烤而制成的口感松脆的糕类制品。

2. 油炸制品

(1) 酥皮类 用水油面团包入油酥面团制成酥皮，经包馅、成形、油炸而制成饼皮分层次的制品。

(2) 水油皮类 用水油面制皮，经包馅、成形、油炸而制成的

皮薄馅饱的制品。

(3) 松酥类 使用较少的油脂、较多的糖或饴糖,辅以蛋制品或乳制品等,并加入化学疏松剂,调制成松酥面团,经成形、油炸而制成的口感松酥的制品。

(4) 酥层类 用水油面团包入油酥面团,经反复压片、折叠、成形、油炸而制成的层次清晰的制品。

(5) 水调类 以面粉和水为主要原料调制水调面团,经成形、油炸而成的口感松脆的制品。

(6) 发酵类 采用发酵面团,经成形或包馅成形、油炸而制成的外脆内软的制品。

(7) 上糖浆类 先制成生坯,经油炸后再拌(浇、浸)入糖浆的口感松酥或酥脆的制品。

3. 蒸煮制品

(1) 蒸蛋糕类 以禽蛋为主要原料,经打蛋、调糊、注模、蒸制而成的组织松软的制品。

(2) 印模糕类 以熟制的原料,经拌和、印模成形、蒸制而成的口感松软的制品。

(3) 韧糕类 以糯米粉为主要原料制成生坯,经蒸制、成形而制成的韧性糕类制品。

(4) 发糕类 以面粉或米粉为主要原料调制面团,经发酵、蒸制、成形而成的带有蜂窝状组织的松软糕类制品。

(5) 松糕类 以粳米粉为主要原料调制成面团,经成形、蒸制而成的口感松软的糕类制品。

(6) 粽子类 以糯米为主要原料,中间裹以(或不裹)果仁、果料、籽仁、肉类等辅料,用粽叶(或荷叶)扎,经水煮而成的制品。

(7) 糕团类 以糯米粉为主要原料,经包馅(或不包馅)、成形、水煮而成的制品。

4. 熟粉类

熟粉制品是将米粉或面粉预先熟制,然后与其他原辅料混合而