



糕点馅料 配方与工艺

肖志刚 主编

- ★ 糕点、月饼、元宵、面包馅料及装饰材料
- ★ 五大类114种馅料的百余种配方
- ★ 新型馅料的配方设计和开发原则
- ★ 与馅料相匹配的面包、月饼、元宵的制作技术



化学工业出版社



...未对工...
......
......
......



糕点馅料 配方与工艺

肖志刚 主编



化学工业出版社

·北京·



本书详细介绍了糕点馅料的常用原料、风味及加工技术。列举了糕点馅料、月饼馅料、元宵馅料、面包馅料、糕点装饰共114个品种的配方与工艺实例，并说明了各地区对糕点馅料口味的要求。同时介绍了常用的馅料检验方法。

本书适合馅料加工企业生产人员、研发人员及个体户，对糕点馅料制作与口味改善具有指导意义。

图书在版编目 (CIP) 数据

糕点馅料配方与工艺/肖志刚主编. —北京: 化学工业出版社, 2009. 5

ISBN 978-7-122-05150-9

I. 糕… II. 肖… III. ①糕点-配方②糕点-制作
IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 045131 号

责任编辑: 孟嘉 史懿 装帧设计: 关飞
责任校对: 战河红

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: 三河市延风印装厂
850mm×1168mm 1/32 印张 6 $\frac{1}{4}$ 字数 169 千字
2009 年 6 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: 22.00 元

版权所有 违者必究

前言

近年，随着烘焙行业的飞速发展，西式糕点市场不断扩大，传统糕点业也得到迅速提升。社会经济的快速发展和生活水平的不断提高，使人们的食品消费理念产生了巨大的变化，糕点的营养性、安全性、时尚性和文化性已成为广大消费者所追求的主要目标。馅料对于糕点的口味、形态、特色和品种多样化等方面，有着至关重要的作用。2008年5月1日，我国第一部《食品馅料标准》颁布实施，这一标准对食品馅料各类指标要求的试验方法及检验、判定规则进行了全面规范，也为糕点馅料在原辅料、感官指标、理化指标、卫生指标等方面的要求提供了可依据的参数，一定程度地促进了糕点馅料的工业化步伐。

当前，馅料加工业处在健康、快速、可持续发展的良好态势下，糕点业研究和从业人员不应仅以注重产品时尚为中心，片面追求糕点浆皮等外观造型的完美，还应同时关注糕点馅心工艺和原材料方面改良的问题，不断强化糕点馅心创新的理念。只有这样，才能保证糕点馅料加工业紧跟焙烤行业工业化发展的步伐，使糕点产品的外观形象、原材料、工艺和设备改良，价格、市场定位及专营等方面都做到同步发展。为适应糕点行业规模化发展的新趋势，广大糕点行业研发人员和从业者提供借鉴参考，我们在查阅和参考相关著述资料的基础上，结合多年实践经验编写了本书。

全书共分六章，包括绪论、糕点馅料加工原料、糕点馅料的风味、糕点馅料加工技术及配方设计、糕点馅料配方及工艺实例、糕点馅料感官检验及掺假辨别等问题。本书内容丰富，配方种类多

样，加工技法可靠，科学实用，既可供食品研发人员和企业经营参考，又很适合广大糕点加工爱好者学习使用；对于相关学校和糕点制作培训班来说，则是一本非常难得的专业教材。

本书第一章和第五章由东北农业大学肖志刚、魏旭编写，第二章和第六章由黑龙江省绿色食品发展中心刘琳编写，第三章由绥化学院郭丽编写，第四章由东北农业大学李良编写。肖志刚负责全书的统稿。

限于笔者水平，且时间仓促，错漏之处在所难免，恳请读者批评指正。

编 者

2009年2月

目 录

第一章 绪论

一、糕点馅料的历史	1
二、糕点馅料分类及其在加工中的重要意义	2
(一) 糕点馅料分类	2
(二) 馅料在糕点加工中的意义	3
三、糕点馅料加工业现状	4
四、糕点馅料加工业发展趋势	5
(一) 加工方法科学创新	5
(二) 加工品种细分化	6
(三) 加工原料功能创新	7

第二章 糕点馅料加工原料

第一节 糕点馅料选料原则	8
一、具有明亮的自然色彩和光泽	8
二、固有形态无变异、不走形	8
三、成熟度适中，大小均匀整齐	9
四、良好的风味	9
五、纯净、无杂质、无异物	10
六、确保原料卫生安全	10
第二节 常用馅料加工原料	11
一、谷物粉	11

二、蓉沙类	13
三、果仁类	14
四、果蔬类	16
五、花卉类	18
六、糖类	19
七、食盐	22
八、肉类	22
九、乳粉	23
十、禽蛋	23
十一、油脂类	24
十二、巧克力	25
十三、调味料	27
十四、食用色素	28
十五、食用香精	29
第三节 糕点馅风味添加料	30
一、糖制品类	30
二、酱类	31
三、新型风味馅料	32

第三章 糕点馅料的风味

第一节 风味概述	34
一、风味的概念	34
二、味感的形成与分类	35
三、影响味感的主要因素	36
第二节 馅料基本风味	37
一、香味	37
二、咸味	40
三、甜味	42
(一) 天然甜味剂	43
(二) 天然物的衍生物甜味剂	46
(三) 合成甜味剂	47

(四) 糖醇	47
四、酸味	48
(一) 影响酸味的主要因素	48
(二) 重要的食用酸味料	50
五、辣味	51
六、鲜味	53
(一) 鲜味剂	53
(二) 鲜味受体	54
(三) 鲜味剂的增效作用	54
七、苦味	55
(一) 生物碱和萜类	56
(二) 糖和糖苷	56
(三) 氨基酸和多肽	57
(四) 盐类	58
第三节 复合风味	58
一、酸甜味	59
二、甜咸味	59
三、香咸味	59
四、鲜咸味	59
五、辣咸味及辣香味	60
六、麻味	60
七、怪味	61
八、葱油鸡味	61
九、鱼香味	62
十、酒香味	63

第四章 糕点馅料加工技术及配方设计

第一节 糕点馅料制作的一般工艺	66
一、选料	66
二、初步加工	67
三、调味	68

(一) 调味的过程	68
(二) 调味的三个原则	69
四、拌制	69
(一) 拌和法	69
(二) 搅拌法	70
(三) 拌挞法	70
(四) 擦拌法	70
五、熟制	71
第二节 糕点馅料的脱水技术	72
一、馅料脱水的目的和原理	72
(一) 馅料脱水的目的	72
(二) 馅料脱水的原理	72
二、馅料脱水技术	73
三、典型脱水设备	74
(一) 手动压榨机	74
(二) 液压压榨机	75
(三) 螺旋式压榨机	76
(四) 液压裹包式压榨机	78
第三节 糕点馅料的熟制	79
一、馅料熟制的目的和原理	79
(一) 馅料熟制的目的	79
(二) 熟化原理	80
二、馅料炒制技术关键	81
三、熟制设备	82
第四节 糕点馅料真空冷却技术	85
一、馅料真空冷却原理和特点	85
二、馅料真空冷却装置	86
第五节 糕点馅料的包装技术	88
一、馅料包装的注意事项	88
二、糕点馅料的真空包装	89
三、糕点馅料的充气包装	91

第六节 糕点馅料的配方设计	92
一、配方设计原则	93
二、配方设计方法	94
三、糕点馅料配方的改进	97

第五章 糕点馅料配方及工艺实例

第一节 常见糕点馅料配方及工艺实例	99
一、豆沙馅	99
二、枣泥馅	100
三、白糖馅	100
四、豆蓉馅	101
五、莲蓉馅	102
六、山楂馅	103
七、咸味馅	103
八、果仁馅	104
九、火腿馅	106
十、椰蓉馅	107
十一、冬蓉馅	107
十二、香芋馅	108
十三、白糖芝麻馅	109
十四、什锦馅	109
十五、水果馅	110
十六、抹茶馅	110
十七、果酱	111
第二节 月饼馅料配方及工艺实例	111
一、五仁馅	111
二、火腿馅	112
三、青红丝馅	112
四、咸蛋黄馅	113
五、茶叶火腿馅	114
六、魔芋馅	114
七、冬瓜馅	115

八、红莲蓉馅	116
九、白莲蓉馅	116
十、豆蓉馅	117
十一、玫瑰豆沙(红豆沙)馅	117
十二、南瓜薯泥馅	118
十三、水果馅	118
十四、香菇馅	118
十五、枣泥馅	119
十六、蒜姜馅	119
十七、洗沙馅	119
十八、枸杞果馅	120
十九、南瓜馅	121
二十、果汁五仁馅	121
二十一、饅子馅	122
二十二、莲蓉馅	122
二十三、香油果馅	123
二十四、松仁枣泥馅	124
二十五、鲜肉馅	124
二十六、云腿馅	125
二十七、腊肠叉烧馅	126
二十八、烧鸡馅	126
二十九、珠江鸳鸯馅	127
三十、鸡丝馅	128
三十一、栗蓉蛋黄馅	128
三十二、百果馅	129
三十三、金腿馅	130
第三节 元宵馅料配方及工艺实例	130
一、豆沙馅	130
二、鲜肉馅	130
三、枣泥馅	131
四、山楂白糖馅	131
五、黑芝麻白糖馅	131
六、玫瑰白糖馅	132

七、枸杞桂花馅	132
八、麻蓉白糖馅	132
九、巧克力馅	133
十、香麻莲蓉馅	133
十一、香肠馅	133
十二、叉烧馅	134
十三、腰果榄仁馅	134
十四、果珍白糖馅	135
十五、杏仁白糖馅	135
十六、五仁红糖馅	135
十七、酒锅元宵馅	136
十八、脂油馅	136
十九、橙羹馅	136
二十、什锦馅	137
二十一、桂花馅	137
二十二、麻仁水磨馅	138
第四节 面包基本馅料配方及工艺实例	138
一、香蕉馅	138
二、果酱馅	139
三、卡式达馅	140
四、奶酥馅	140
五、枣泥馅	141
六、麦提沙朱古力酥粒馅	142
七、汉堡馅	142
八、西瓜馅	143
九、芹葱馅	143
十、花生馅	144
十一、南瓜馅	145
十二、葡萄干馅	145
十三、什锦馅	146
十四、火腿馅	146
十五、蛋黄馅	147
十六、脱水蔬菜馅	147

十七、香菇馅	148
十八、杏仁馅	149
十九、肉桂奶油馅	149
二十、花生奶油馅	150
二十一、奶油椰蓉馅	151
二十二、牛奶椰蓉馅	151
二十三、豆沙馅	152
二十四、清糖馅	152
二十五、蚕豆泥馅	153
二十六、花生酱馅	154
二十七、胡萝卜酱馅	154
二十八、杏仁豆沙馅	155
二十九、咖喱牛肉馅	156
三十、大马哈鱼馅	156
三十一、猪肉馅	157
三十二、苹果馅	158
三十三、草莓酱馅	158
三十四、菠萝馅	159
三十五、红薯馅	160
三十六、黄金酱馅	160
第五节 糕点装饰料配方及工艺实例	161
一、蛋白膏	161
二、黄酱	161
三、鲜奶油膏	162
四、奶油膏	162
五、冻胶(凝胶)	163
六、糖膏装饰料	164

第六章 糕点馅料检验

第一节 感官检验	166
一、感觉及感官检验	166
(一) 感觉的分类及其敏感性	166

(二) 感觉的基本规律	167
二、对感官检验员的要求	168
三、基本鉴别方法	169
四、感官检验结果	170
(一) 评分检验法	170
(二) 分析或描述性检验	171
第二节 糕点馅料感官鉴别	173
第三节 馅料的变质和掺假检验	174
一、糕点馅料变质的鉴别	174
二、馅料掺假鉴别检验	175

参考文献

第一章

绪论

多数品种的糕点由外皮和馅料构成。馅料是糕点的主要组成部分，往往形成带馅糕点的特色。糕点馅料，就是将果蔬等基本原料，辅以风味和填充料，经拌制、加热、杀菌等加工过程，形成形式多样、甜咸适口、风味各异并包入糕点内或覆盖于糕点表面的半成品，一般称为馅心，简称馅。馅料的制作，是各类糕点制作技术中要求较高的一项工艺操作，方法复杂多样。技术操作人员既要了解各种原料的性质和作用，又要掌握不同的制作技术，才能调制成恰当适宜的馅心料。

一、糕点馅料的历史

糕点馅料是伴随月饼、汤圆、面包等面食制品的产生而发展的，至今已有上千年的历史。据史料记载，早在殷、周时期，江浙一带就有一种纪念太师闻仲的边薄心厚的“太师饼”，此乃我国月饼的“始祖”，馅料的制作此时已出现。汉代张骞出使西域时，引进以芝麻、胡桃仁为馅的圆形饼——胡饼，唐代苏东坡有诗写道：“小饼如嚼月，中有酥和馅”，此时，江浙一带就已流行制作月饼的五仁馅。中国古代有“仁、义、礼、志、信”五种道德准则，而“五仁”正好与之谐音。枣泥馅料始于晋代，已有 1700 多年历史。我国宋代就有以红小豆为原料制作豆沙的工艺，明代李时珍所著的《本草纲目》谷部第二十四卷中有如下记载：红小豆“可煮可炒，可作粥、饭、馄饨馅并良也”。

20 世纪 70 年代日本豆沙就已形成工业化生产。我国糕点馅料

的工业化生产起步较晚，20世纪80年代前期，糕点的馅料绝大多数是生产厂家自己调配的，80年代中期豆沙开始机械化生产。20世纪90年代后，随着机械工业的发展，压榨机、脱水机、炒馅机等机械的推出，为馅料工业的创新和腾飞提供了物质保证，才形成真正意义工业化生产的馅料，90年代初在豆沙、莲蓉等蓉沙类馅料的基础上，开发了调味蓉沙馅料；90年代后期开发了含淀粉的植物根茎馅料，如薯蓉、芋蓉、百合蓉等。但限于生产水平，这一阶段主要是蓉沙类、果酱类、果味酱类月饼馅料。糕点馅料加工业近十几年来发展迅猛，成为焙烤业产业链中的一个重要成员，已形成规模化、工业化生产。

二、糕点馅料分类及其在加工中的重要意义

(一) 糕点馅料分类

馅料的分类方法有多种，如按糕点种类可将馅料分为月饼馅料、面包馅料、汤圆馅料等；按工艺又可分为常温保存馅料和冷链保存馅料。通常从原料、品味、制作方法3个方面对糕点馅料进行分类。

1. 按原料分类

这是最普遍采用的糕点馅料分类方法。根据原料可将糕点馅料分为荤馅和素馅。

(1) 荤馅

荤馅指以肉制品为主原料制成的鲜美适口、咸淡适中的馅心，以咸味馅为主。主要包括肉与肉制品类和水产制品类。

① 肉与肉制品类，是指以蓉沙类、果仁类馅料为基料的添加火腿、叉烧、牛肉、禽类等肉禽制品加工而成的馅料。

② 水产制品类，是指以蓉沙类、果仁类馅料为基料的添加虾米、鱼翅（水发）、鲍鱼等水产制品的馅料。

③ 其他类，是指以其他原料加工而成的馅料。

(2) 素馅

素馅是指以豆类、素菜、水果等为主原料制成的馅心，主要包

括蓉沙类、果仁类、果蔬类。

① 蓉沙类，又细分为莲蓉类、豆蓉类、栗蓉类、杂蓉类，其中规定莲蓉类馅料除油、糖外的原料中，莲子含量应不低于60%，栗蓉类馅料除油、糖外的原料中，板栗含量应不低于60%。

② 果仁类，具体是指以核桃仁、杏仁、橄榄仁、葵花子仁、芝麻等果仁为主要原料加工而成的馅料，馅料中果仁含量应不低于20%。

③ 果蔬类，又可分为枣蓉（泥）类、水果类、蔬菜类（含水果味馅料），其中水果类馅料中水果及其制品的用量应不低于25%。

2. 按品味分类

按品味分类，可将糕点馅料分为甜馅、咸馅和甜咸馅。甜馅指以甜香味为主体口味的馅心，如五仁馅等。制作甜馅的原料主要有糖、油、豆类、果仁、干果、蜜饯等。咸馅指以咸鲜为主体口味的馅心，如鲜肉馅、叉烧馅等。甜咸馅指兼有甜香及咸鲜口味的馅料，常为荤素搭配馅料，如在传统甜馅的基础上加入肉丁、火腿丁、虾米等馅料。

3. 按制作方法分类

按制作方法分类，可将糕点馅料分为生馅、熟馅。生馅又称拌馅，指仅对原料进行初加工处理，而不经加热熟制，直接调味拌制而成的馅心，如酥肉馅等。熟馅指原料经预处理加工后，再进行蒸煮、炒制等工序，使其进一步熟制的馅心。

（二）馅料在糕点加工中的意义

馅心与糕点的色、香、味、形都有直接的重要的关系，不仅可以增加糕点的花色品种，调剂糕点的口味，还能增添其营养价值。馅心制作在糕点加工中的意义体现在以下几点。

1. 体现糕点的口味

通常糕点制作的口味主要是由馅心而定的。因为馅心是由各种特色风味的主、辅料及多种调味品，运用各种调制方法制成的，而成品中的鲜、香、油、嫩等口味的合成，不是由皮坯所决定，而是由馅心来决定的。如五仁馅月饼、卡式达馅面包等，都是以馅心用