

焙·烤·食·品·丛·书

西·饼

XIBING

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

· 西饼生产技术与配方

XIBING

· 蛋糕生产技术与配方

DINGCAO

· 面包生产技术与配方

MIANBAO

· 中式糕点生产技术与配方

ZHONGSHI GAO DI FANG

ISBN 978-7-122-04503-4



9 787122 045034 >

定价：19.00元



www.cip.com.cn

中国轻工业出版社 中国轻工业出版社网

销售分类建议：轻工/食品



焙·烤·食·品·丛·书

西·饼

XIBING

生产技术与配方

钟志惠 主编 程万兴 副主编



学工业出版社
·北京·

本书全面介绍了西饼的生产技术与配方。在简单介绍面包生产原辅材料和设备器具的基础上,介绍起酥点心、派和塔类、小西饼类、泡芙类、冷冻甜点类的制作技术,包括酥、派、塔、曲奇、饼干、泡芙、果冻、慕斯的原料配方、工艺流程、制作方法、技术要点及产品特点。

本书内容实用、易学,是西饼、饼干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

西饼生产技术与配方/钟志惠主编. —北京:化学工业出版社, 2009.3

(焙烤食品丛书)

ISBN 978-7-122-04503-4

I. 西… II. 钟… III. ①糕点加工-西方国家②糕点-配方-西方国家 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第241934号

责任编辑:温建斌

文字编辑:向东

责任校对:蒋宇

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6¼ 字数159千字

2009年3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



传统西点分为面包、蛋糕、点心三大类，这里所说的点心即西饼。西饼在西方人的生活中占有非常重要的地位，常常作为西餐正餐的餐前点心、餐后甜点或下午茶茶点，节日或庆典点心等。西饼种类繁多，风格各异，如常见的起酥点心、油酥点心、饼干、泡芙、冷冻甜点等各具特色。随着中西餐饮文化交流日益加深，西饼更多地为广大消费者接受和喜爱，如今西饼房、西饼店遍及城乡大街小巷。本书正是为适应市场需求，促进从业者生产技术水平提高，丰富企业经营品种，为消费者提供营养健康的高品质西饼而编写。

本书系统介绍了西饼分类与特点，西饼原辅料构成与作用，西饼生产设备、器具，分别对起酥点心、派、塔、小西饼、泡芙、冷冻类甜点的制作工艺、产品配方、制作方法、技术要领、成品特点等作了详细阐述。书中内容丰富、系统全面，可操作性强，是西饼从业者应备的学习参考用书，也是大中专院校相关专业的教学参考用书。

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”课程组组织编写和审定。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、三章由钟志惠编写，第四章由程万兴编写，第五章由周航编写，第六、七、八章由黄益前编写。全书由钟志惠统稿，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

2008年12月



目录



第一章 概述	1
第一节 西饼的分类	1
第二节 西饼的特点	2
第二章 西饼原辅材料	4
第一节 西饼主要原料	4
一、面粉	4
二、油脂	6
三、糖	8
四、鸡蛋	11
五、乳及乳制品	13
第二节 西饼辅助原料	15
一、膨松剂	15
二、赋香剂	18
三、食用色素	20
四、胶凝剂	21
五、巧克力与可可粉	23
六、果料	27
七、香辛料	28
八、淀粉及其他粉料	28
第三章 西饼设备与器具	31
第一节 西饼常用设备	31
一、工作台	31
二、多功能搅拌机	32
三、起酥机	33
四、烤炉	34
第二节 西饼常用器具	36
一、量具	36

二、辅助用具	36
三、刀具	37
四、成形模具	39
五、成熟用具	43
第四章 起酥点心生产技术与配方	46
第一节 起酥点心制作原理	46
一、起酥制品的特点	46
二、起酥制品分层原理	46
三、原料选用原则	47
第二节 起酥制作工艺与品种实例	48
一、工艺流程	48
二、基本配方	49
三、主要工艺环节	49
四、品种实例	53
千层三角酥	53
风车酥	54
领结酥	56
果酱酥	57
拿破仑	58
咖喱酥饺	59
羊角酥	60
淇淋筒	61
花生酥条	62
干果排	63
扭纹酥	64
蝴蝶酥	65
砂糖千层酥	66
第五章 派、塔生产技术与配方	68
第一节 派、塔制作原理	68
一、派、塔类点心特点及分类	68

二、油酥面团的形成及起酥原理	69
三、原料选用原则	70
第二节 派、塔制作工艺与品种实例	71
一、工艺流程	71
二、派(塔)皮基本配方	72
三、主要工艺环节	72
四、品种实例	75
柠檬派	75
美式苹果派	77
香蕉派	78
卡士挞洋梨派	79
南瓜派	81
柳橙芝士塔	82
双皮什锦果派	83
草莓芝士派	84
蓝莓果酱派	85
黑樱桃派	86
芒果布丁派	87
洋葱腌肉芝士塔	88
蛋塔	89
葡式蛋塔	90
椰子塔	91
巧克力塔	92
核桃塔	94
鲜果塔	94
第六章 小西饼生产技术与配方	97
第一节 小西饼的分类	97
一、依照产品的性质和使用材料分类	97
二、依照制作方法分类	99
第二节 小西饼的制作工艺	99

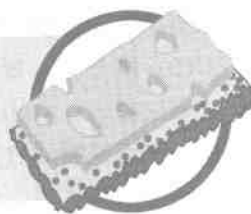
一、主要工艺环节	99
二、品种实例	101
菊花曲奇	101
巧克力曲奇	102
杏仁瓦片	102
芝麻薄脆	103
可可饼干	104
丹麦奶酥饼干	105
巧克力奶酥	106
全麦肉桂饼干	106
果酱奶酥饼	107
椰子酥饼	108
核桃杏仁酥	109
凤梨酥	110
巧克力杏果酥	111
燕麦酥饼	112
椰子酥	113
葡萄奶酥饼	114
红茶饼干	114
杂粮瓦片	115
芝麻薄脆饼干	116
香草杏仁饼干	117
抹茶饼干	118
马赛克小西饼	119
芝士饼干	120
草莓饼干	121
海苔饼干	122
大理石饼干	122
香橙饼干	123
迷迭香饼干	124

奶油核桃片	125
巧克力脆饼	126
胚芽奶茶饼干	127
咖啡小西饼	128
手指饼干	129
草莓蛋白饼干	130
柠檬蛋黄饼干	131
橘子夹心饼干	132
椰子球	132
法式蛋白饼	133
蛋黄椰子球	134
第七章 泡芙生产技术与配方	136
一、泡芙制作工艺	136
二、品种实例	139
奶油泡芙	139
巧克力泡芙	140
脆皮泡芙	141
水果泡芙	142
泡芙圈	143
天鹅泡芙	144
意大利蛋奶泡芙	145
火腿沙拉泡芙	146
情人草莓泡芙环	147
泡芙塔	148
第八章 冷冻类甜点生产技术与配方	150
第一节 果冻	150
一、果冻的特点	150
二、果冻制作工艺	150
三、果冻的成形	151
四、果冻的定型	152

五、品种实例	153
水晶鲜果冻	153
香橙果冻	154
咖啡果冻	154
红酒果冻	155
杏仁牛奶果冻	156
芒果果冻	157
双色啫喱果冻杯	157
蛋奶果冻布丁	158
草莓果冻布丁	159
柠檬果皮果冻	160
葡萄柚果冻	161
牛奶果冻	162
草莓鲜果冻	162
蛋黄果冻	163
什锦红豆果冻	164
西米果冻	165
红茶果冻	166
三色果冻	167
第二节 慕斯	167
一、慕斯的特点	168
二、慕斯制作工艺	168
三、品种实例	169
提拉米苏	169
芒果慕斯	170
香橙慕斯	171
三色慕斯	172
覆盆子巧克力慕斯	174
柠檬蜂蜜慕斯	175
蜂蜜黄桃慕斯	176

巧克力慕斯杯	177
香蕉慕斯	178
香梨慕斯	179
草莓慕斯	180
巧克力黄桃慕斯	181
参考文献	183

第一章 概述



第一节 西饼的分类

西饼主要是指来源于欧美国家的糕饼点心，它以面粉、糖、油脂、鸡蛋和乳品为主要原料，辅以干鲜果品和调味品，经过调制、成形、成熟、装饰等工艺过程而制成的具有一定色、香、味、形的食品。

西饼在西方人的生活中占有非常重要的地位，常常作为西餐正餐的餐前点心、餐后甜点或下午茶茶点，节日或庆典点心等。西饼种类众多，主要类型有起酥、油酥、饼干、泡芙、冷冻甜点、布丁等。

(1) 起酥类 起酥类点心又称帕夫点心，在国内称清酥或麦酥，与塔、派点心一起被看作是传统西式点心的两个主要类型。起酥点心具有独特的酥层结构，通过用水调面团包裹油脂，经反复擀制折叠，形成了一层面与一层油交替排列的多层结构，制成品体轻、分层、酥松而爽口。

(2) 油酥类 油酥类点心是以面粉、奶油、糖等为主要原料（有的需添加适量疏松剂）调制成面团，经擀制、成形、成熟、装饰等工艺而制成的一类酥松而无层次的点心。国内称之混酥或松酥。油酥点心的主要类型是派（或排、攀）、塔等。派（Pie）俗称馅饼，有单皮派和双皮派之分。塔（Tart）是欧洲人对派的称呼。比较两个名称的用途，可以发现派的含义多用于双皮派，并且是切成块状的。塔多用于单皮的馅饼，或比较薄的双皮圆派，或整只小圆形及其他形状（如椭圆形、船形、带圆角的长方形等）的派。这

一类型的点心主要通过馅心的不同来变化品种。

(3) 饼干类 饼干类点心,亦称干点、小西饼,通常体积较小、重量较轻,食用时以一口一个为宜,口感香酥、松脆,适用于酒会、茶点或餐后食用。饼干的类型主要有蛋白类饼干、甜酥类饼干、面糊类饼干等。

(4) 泡芙类 泡芙又叫空心饼、哈斗、气鼓。泡芙是将奶油、水或牛奶煮沸后,烫制面粉,再搅入鸡蛋制成面糊,通过挤注成形、烘焙或油炸而成的空心酥脆点心,内部夹入馅心后方作食用。

(5) 冷冻甜点类 冷冻甜点是通过冷冻成形的甜点总称。它的种类繁多,口味独特,造型各异,主要类型有果冻、慕斯、冰淇淋等。

(6) 布丁类 布丁是以淀粉、油脂、糖、牛奶和鸡蛋为主要原料,搅拌呈糊状,经过水煮、蒸或烤等不同方法制成的甜点。

第二节 西饼的特点

西饼以其用料讲究、造型艺术、品种丰富等特点,在西餐饮食中起着举足轻重的作用。无论是一日三餐还是各种类型的宴会、酒会,西饼制品都是不可缺少的。

1. 用料特点

西饼多以乳品、蛋品、糖类、油脂、面粉、干鲜果品等为主要原料,其中蛋、糖、油脂的比例较大,配料中干鲜水果、果仁、巧克力等用量大。

西饼用料十分考究,特别是在现代西饼制作中,不同品种其面坯、馅心、装饰、点缀等用料都有各自的选料标准,各种原料之间都有着恰当的比例,而且大多数原料要求称量准确。

2. 工艺特点

西饼制作多依赖于设备与器具,工艺严格,成品规则、标准,容易实现生产的机械化、自动化和批量化,以及生产场地和制品的清洁卫生。西饼的成熟以烘焙为主要方式,讲究造型、装饰,给人



以美的享受。

3. 风味特点

西饼区别于中点最突出的特征是其使用的油脂主要是奶油，乳品和巧克力使用得也很多。西饼带有浓郁的奶香味以及巧克力的特殊风味。水果（包括鲜果和干果）与果仁的大量应用是西饼的另一重要特色。水果在装饰上的拼摆和点缀，给人以清新而鲜美的感觉；由于水果与奶油配合，清淡与浓重相得益彰，吃起来油而不腻，甜中带酸，别有风味。果仁烤制后香脆可口，在外观与风味上也为西饼增色不少。

第二章 西饼原辅材料



第一节 西饼主要原料

一、面粉

面粉是西饼制作的主要原料之一。面粉的性质对西饼的加工工艺和品质有着决定性的影响。不同类型的西饼对面粉工艺性能的要求不同。如制作起酥类产品要求弹性和延伸性都较好于次筋面粉或中筋面粉；制作塔派、小西饼则要求弹性、延伸性都不高，但可塑性良好的低筋面粉。如果制作中选择的面粉不符合所制西饼的制作工艺要求，就难以保证其质量。

面粉的合理选用，是在确定面团性质要求的基础上，根据面粉种类和工艺性能特点做出的合理选择。

各国面粉的种类和等级标准一般都是根据本国人民的生活水平和食品工业发展的需要来制定的。我国现行的面粉等级标准主要是按加工精度来分的。1986年颁布的小麦粉国家标准中将面粉分为四等：特制一等粉、特制二等粉、标准粉、普通粉。分类的标准、各项指标不是针对某种专门的、特殊的食品来制定的，按此标准生产的面粉实际上是一种“通用粉”，而不是专用粉，很难适应制作面包、馒头、面条、糕点、饼干对面粉蛋白质、面筋质数量和质量的要求。随着人们生活水平的提高和食品工业的发展，专用粉生产已逐步发展起来。专用粉的品种可以按不同的用途和对蛋白质、面筋质的要求分为：面包专用粉、面条专用粉、馒头专用粉、糕点饼干专用粉、油炸食品专用粉以及家庭用粉、自发粉等。



面点中常用的面粉种类如下。

(1) 面包专用粉 面包专用粉又称面包粉、高筋面粉、高筋粉、高粉，由硬麦磨制而成。其蛋白质含量在 12.2% 以上，吸水率 62%~64%，蛋白质含量高，面筋质也较多，因此筋性强，多用来做面包等。

(2) 通用面粉 通用面粉又称中筋面粉、中筋粉、中粉，是介于高筋粉和低筋粉之间的一种具有中等筋力的面粉。其蛋白质含量 9%~11%，吸水率 55%~60%。因此，也有很多食谱以一半的高粉混合一半的低粉来充当中筋粉使用。中筋粉在中式面点制作上的应用很广，如包子、馒头、面条、饺子等，大部分中点都是以中筋粉来制作的。西饼中的泡芙、起酥类产品大都使用中筋面粉制作。

(3) 糕点专用粉 糕点专用粉又称糕点粉、低筋面粉、低筋粉、低粉，由软麦磨制而成。其蛋白质含量低于 10%，吸水率 48%~52%，蛋白质含量低，面筋质也较少，因此筋性亦弱，多用来做蛋糕、桃酥、松酥、塔、派等松软、酥脆的糕点。

(4) 蛋糕专用粉 蛋糕专用粉也是低筋面粉，蛋白质含量平均在 8.5% 左右。制粉加工过程中需经氯气处理，降低面粉筋度和 pH 值，粉质细滑柔软，色泽洁白。适合用来制作蛋糕和其他质地细嫩需要低筋含量的产品。

(5) 自发面粉 又称自发粉，自发粉大都为中筋面粉和小苏打及酸性盐、食盐的混合物。因为自发粉中已有膨松剂，最好不要用它来取代一般食谱中的其他面粉，否则成品膨胀得太厉害。

(6) 强化面粉 强化面粉指在一般面粉中添加营养成分，如硫酸素、核黄素、烟酸、铁、钙等维生素和矿物质。

(7) 全麦面粉 又称全麦粉，是将整个麦粒研磨而成。全麦含有丰富的维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₆ 及烟酸，其营养价值很高。

市售的面粉包装，一般每袋质量为 25 千克，家用面粉多为 0.5 千克、1 千克、5 千克装。一般饼店大多整批大量采购储存备用，以保证烘焙食品品质良好的统一性，同时可使面粉在储存期间