



中华烘焙食品大辞典

产品及工艺分册



全国工商联烘焙业公会 组织编写




中国轻工业出版社

中华烘焙食品大辞典

——产品及工艺分册

全国工商联烘焙业公会 组织编写

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中华烘焙食品大辞典·产品及工艺分册 / 全国工商联
烘焙业公会组织编写. —北京: 中国轻工业出版社, 2009. 4
ISBN 978-7-5019-6779-7

I. 中… II. 全… III. 烘焙-食品加工-中国-词典
IV. TS213.2-61

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 194692 号

责任编辑: 马妍 责任终审: 劳国强 封面设计: 王忠
版式设计: 王超男 责任校对: 郎静瀛 责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 三河市世纪兴源印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2009 年 4 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 850 × 1168 1/32 印张: 19

字 数: 493 千字 插页: 0.625

书 号: ISBN 978-7-5019-6779-7 定价: 80.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

71120K1X101ZBW

中华烘焙食品大辞典 ——产品及工艺分册

编审委员会

主 任：伍沾德
副 主 任：伍威全 谢拥葵
委 员：池向东 卢文彬 张守文
汪国钧 康黎娜 单志明

编写委员会

主 编：张守文
副 主 编：汪国钧
编写人员：池向东 张延杰 袁旭培
赵光晋 高华松 王显伦
曹继桐 王兰柱 刘建设
沈 华 王 森 于淑英

前 言

近十年来，中国烘焙食品业的发展速度是前所未有的，从大城市、中小城市以至农村，面包饼房如雨后春笋般出现，这对于改善国民的生活水平、饮食质量和健康，创造更多的就业机会发挥了巨大的作用和贡献。

虽然烘焙食品行业红红火火地发展，但一说“烘焙”，社会上很多人不知道“烘焙”是做什么的，而业内的烘焙人士，对众多原辅料的名称、别名、性能、用途、用量、注意事项等，也未必能有更多了解，这些都不利于烘焙业同仁在技术上的互相交流和进一步提高。

有鉴于此，全国工商联烘焙业公会为了促进行业的进步，为会员办实事，在2004年11月底，专门组织了全国知名专家在广州召开《中华烘焙食品大辞典》编纂会议，提议《中华烘焙食品大辞典》含原辅料及食品添加剂分册、机械及器具分册、产品及工艺分册、包装及综合分册等。考虑到要兼顾内地各省区、以及港、澳、台地区烘焙行业术语的习惯叫法不同，词条要求做到以实用性、通用性、统一性、规范性作为编写的基本定位，并决定先编写出版原辅料及食品添加剂分册，其他分册将陆续编写并出版。

本书由哈尔滨商业大学、哈尔滨工业大学食品学科教授、享受国务院特殊津贴专家、有突出贡献的烘焙食品专家张守文编写面包起源与发展、面包的类别、面包生产加工工艺、中国特色面包、中式糕点帮式和分类、西式糕点分类、中式糕点半成品、西点半成品馅料、西点半成品装饰料、糕点生产加工工艺、西点成型美化装饰基本工艺、部分面包、部分苏式、扬式、宁式、绍式、闽式、东北、湖北、广西、台湾、其他中式糕点、西式糕

点、饼干的起源与发展、饼干生产工艺、各类饼干，并对全书各部分的词条做了补充。北京稻香村食品有限公司副总经理池向东编写京式糕点；上海市现代食品工作室高级工程师汪国钧编写沪式糕点，部分苏式、扬式、宁式、绍式、闽式、川式、滇式、江苏、江西、湖北、湖南、广西、浙江、辽宁、重庆、台湾糕点等和部分其他帮式糕点；广东咀香园健康食品（中山）有限公司张延杰编写广式糕点；广东省东莞市华美食品有限公司袁旭培编写潮式糕点；四川省成都市新麦兴烘焙技术培训中心技术总监高华松编写川式糕点和部分滇式糕点；山西省太原市双合成食品有限公司董事长赵光晋编写晋式糕点；河南工业大学王显伦教授编写河南糕点、秦式糕点、山东糕点、安徽糕点和河北糕点；王森艺术裱花教研室提供了部分西式糕点素材；北京吉诺高面包房董事长曹继桐编写西点糖艺和部分饼干；王兰柱编写部分欧式面包；席世玛生物化工产品贸易（上海）有限公司沈华编写部分面包；北京新侨三宝乐刘建设编写部分甜面包；哈尔滨商业大学高教研究室于淑英整理资料、编写目录、凡例和参考文献，对全书进行校对。本书由张守文教授担任主编，汪国钧高级工程师为副主编，张守文教授负责对全书进行统稿、修改和总纂。

《中华烘焙食品大辞典》是国内第一套烘焙食品方面的辞典，它的成功出版对规范和提升从业人员的理论水平、实用知识、操作水平及对内对外交流，促进我国烘焙业食品的发展和进步，将有非常重要的意义。

本书的出版，所有编写人员都付出了艰辛的劳动，全国工商联烘焙业公会担任主编的张守文教授、担任副主编的汪国钧高级工程师及全体编写人员表示衷心的感谢！对参与前后期工作的有关人员及中国轻工业出版社的有关参与人员致以敬意！

但愿各位编写人员努力而成的《中华烘焙食品大辞典》能成为广大烘焙同仁的烘焙之师、烘焙之友！

《中华烘焙食品大辞典——产品及工艺分册》的编纂是一项探索性的工作。由于时间仓促，缺乏经验，涉及的门类、学科

较广，虽经反复修改，在选词和释义方面可能存在不少缺点和错误，编排上也会有不妥之处，恳切欢迎各位读者提出宝贵意见和建议。

全国工商联烘焙业公会

2008年12月10日

凡 例

一、本辞典选收了目前国内外面包、中式糕点、西式糕点、饼干的起源与发展、分类、生产加工工艺及各类产品的词目，共 1600 余条。

二、收集的词目都是烘焙食品业重要的、常见的、有代表性的、有传统特色的、新出现的，体现了科学性、知识性、趣味性、引导性、新颖性和实用性。

三、面包由于是舶来品，故重点介绍了起源于欧美国家的主要的、有特色的、有鲜明特点和发展趋势的面包产品。

四、中式糕点原则上收录已形成鲜明特色的各帮式产品，根据现有资料适当收录了部分地方产品。有特色的同一种类产品，由于在历史上的作用及工艺、原料上有一定差异，对各自在当地及在各帮式糕点中有一定影响的，也都作为不同词条收录。有不少糕点与小吃相通，也酌情收入。不同帮式糕点中有一些品名重复的词条，为保持各帮式糕点的特色故均予以保留。

五、西式糕点重点收录了起源于欧美国家的主要的、有代表性的、有特色的、有鲜明特点的产品。现市面上常见的西式裱花蛋糕种类繁多，琳琅满目，无法一一收录。

六、中式糕点是按照成熟方法来进行大致分类编写的，如烘烤类、油炸类、蒸制类、熟粉成型类等。

七、词目的正名凡是有国家标准、行业标准的以此为依据；没有国标、行标的以学术名称、商品名称、烘焙食品业内的通用名称为依据。

八、词目内容一般按正名、英文名称、别名、历史沿革、特点、配方或所用原辅料、制作方法、质量要求等依次编写。由于烘焙食品种类繁多，纷繁复杂，很难做到收集齐全，无法做到释义统

一、故释义内容有详有简。

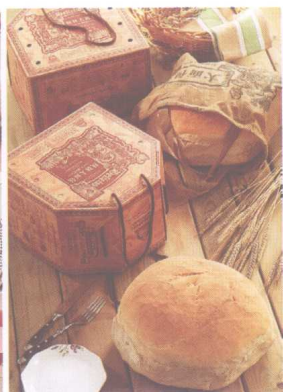
九、正文前配有分类词目表，以便读者进行检索。由于本辞典收集的词条十分复杂，没有规律性，故没有编写索引。

十、本辞典主要供烘焙业经营者、企业管理技术人员和技术人员使用；也可供大专院校、科研单位、烘焙技术培训部门查阅参考。

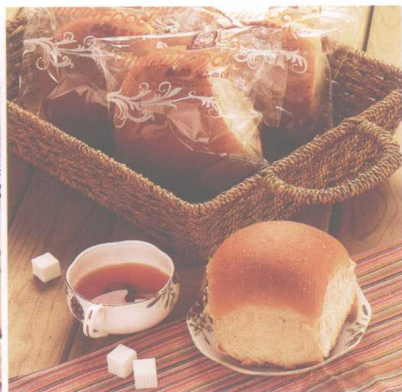
面包



哈尔滨秋林列夫面包



哈尔滨秋林大列巴面包



哈尔滨秋林契卡面包



黑麦面包

面包



吐司面包



德国金谷乡村面包
Spiccorn
上海欧润吉公司

乡村面包



德国玉米面包
Maisino
上海欧润吉公司

玉米面包



燕麦面包

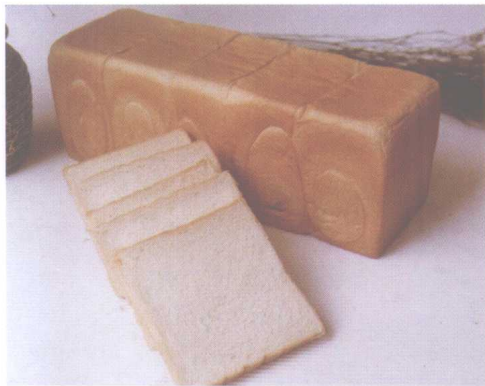


全麦面包

面包



杂粮面包



中种白吐司面包

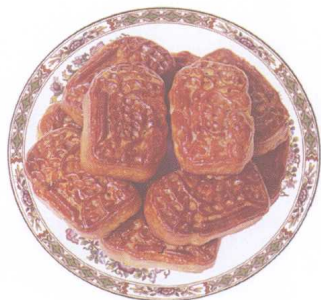
中式糕点

安徽糕点



大救架

潮式



潮州腐乳饼



潮州酥饼

中式糕点

潮式糕点



潮州斋饼

滇式糕点



云腿月饼

京式糕点



京八件

川式糕点



合川桃片

东北糕点



哈尔滨老鼎丰长白糕

中式糕点

广式糕点



合桃酥



鸡仔饼



老婆饼



广式月饼

晋式糕点



郭杜林月饼

中式糕点

闽式糕点月饼



福建礼饼



闽式月饼

宁式糕点



吉饼

苏式糕点



巧酥



苏式月饼

西式糕点



布朗尼



核桃派



黑森林蛋糕



婚礼蛋糕



奶油巧克力慕斯

西式糕点



戚风蛋糕



乳酪蛋糕



桑果白巧克力慕斯



水果蛋糕



意大利比萨

特别鸣谢以下单位为本书提供图片

北京稻香村食品有限公司
太原双合成食品有限公司
上海欧润吉食品有限公司销售总经理石满昌
北京吉诺高面包房曹继桐
北京新侨饭店三宝乐刘建设
苏州森派食品有限公司
万商花园酒店副总经理郑小胜
昆明长江食品添加剂经营部
福建漳州市乾元实业有限公司
部分烘焙业公会会员单位