



食品生物工艺专业改革创新教材系列

总主编 余世明



西点 生产工艺

(第二版)

Pastry Production

主编 曾丽芬 陈明瞭



暨南大學出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS



食品生物工艺专业改革创新教材系列

总主编 余世明



西点 生产工艺

(第二版)

Pastry Production

主编 曾丽芬 陈明瞭



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS

中国·广州

图书在版编目 (CIP) 数据

西点生产工艺 / 曾丽芬, 陈明瞭主编. —2 版. —广州: 暨南大学出版社, 2018. 8
(食品生物工艺专业改革创新教材系列)
ISBN 978 - 7 - 5668 - 2369 - 4

I. ①西… II. ①曾…②陈… III. ①西点—糕点加工—教材 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 088022 号

西点生产工艺 (第二版)

XIDIAN SHENGCHAN GONGYI (DIERBAN)

主 编 曾丽芬 陈明瞭

出 版 人 徐义雄
策划编辑 张仲玲
责任编辑 李倬吟
责任校对 刘雨婷
责任印制 汤慧君 周一丹

出版发行 暨南大学出版社 (510630)
电 话 总编室 (8620) 85221601
营销部 (8620) 85225284 85228291 85228292 (邮购)
传 真 (8620) 85221583 (办公室) 85223774 (营销部)
网 址 <http://www.jnupress.com>
排 版 广州市天河星辰文化发展部照排中心
印 刷 广东信源彩色印务有限公司
开 本 787mm × 1092mm 1/16
印 张 9
字 数 227 千
版 次 2014 年 6 月第 1 版 2018 年 8 月第 2 版
印 次 2018 年 8 月第 4 次
印 数 5001—7500 册
定 价 39.00 元

(暨大版图书如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换)

MPR 出版物链码使用说明

本书中凡文字下方带有链码图标“==”的地方，均可通过“泛媒关联”App的扫码功能或“泛媒阅读”App的“扫一扫”功能，获得对应的多媒体内容。

您可以通过扫描下方的二维码下载“泛媒关联”App、“泛媒阅读”App。



“泛媒关联”App 链码扫描操作步骤：

1. 打开“泛媒关联”App；
2. 将扫码框对准书中的链码扫描，即可播放多媒体内容。

“泛媒阅读”App 链码扫描操作步骤：

1. 打开“泛媒阅读”App；
2. 打开“扫一扫”功能；
3. 扫描书中的链码，即可播放多媒体内容。

扫码体验：

奶油曲奇制作过程

葡式蛋挞制作过程

食品生物工艺专业改革创新教材系列

审定委员会

主 任 余世明

委 员 (以姓氏笔画为序)

王 刚	刘伟玲	刘海丹	许映花	许耀荣
余世明	陈明瞭	罗克宁	周发茂	胡宏佳
黄清文	潘 婷	戴杰卿		

编写委员会

总主编 余世明

秘书长 陈明瞭

委 员 (以姓氏笔画为序)

王 刚	王建金	区敏红	邓宇兵	龙小清
龙伟彦	冯钊麟	刘 洋	刘海丹	江永丰
许映花	麦明隆	杨月通	利志刚	何广洪
何玉珍	何志伟	何婉宜	余世明	陈明瞭
陈柔豪	欧玉蓉	周发茂	周璐艳	郑慧敏
胡兆波	胡源媛	钟细娥	凌红妹	黄永达
章佳妮	曾丽芬	蔡 阳		

编写说明

本书系食品生物工艺专业（烘焙食品方向）“西点生产工艺”课程用书，是职业教育改革创新教材系列之一。

全书的编写彻底改变了传统教材以知识为中心、重在传授知识的观念，结合使用对象的具体情况对传统教材进行了改革，采用了模块教学的理念和特色，以素质为核心，以能力为本位，使教材浅显易懂、形象生动、易于操作，以吸引学生的注意力，激发学生的求知欲和探索精神。

本书既注重理论指导实践，也强调生产的实用性。在编写时，既考虑到必要性，又考虑到实用性，同时为了使读者容易理解，尽量配图说明，特别是在教学案例部分使用了大量图片。这是本书区别于市场上其他烘焙书籍的一大特点。

本书也适合作为烘焙从业人员入门培训的教材。

本书由曾丽芬（广东省贸易职业技术学校高级讲师）、陈明瞭（广东省贸易职业技术学校高级讲师）主编，区敏红（广东省贸易职业技术学校高级技师）、冯钊麟（广州市花园酒店西饼房主管、高级技师）、钟鹏飞（广东白燕粮油实业有限公司副总经理、西式面点技师）参编，并提供了部分实训项目的配方。全书由陈明瞭统稿。

本书所有的产品由曾丽芬、陈明瞭、Heinz、冯钊麟、卓勇锋、杨涵制作，并由专业公司拍摄成照片。

本书在前期调研、论证的过程中得到了广东白燕粮油实业有限公司的大力支持。全书的面包师卡通动画系列由广东省贸易职业技术学校动漫教研组吕建雄老师、吴颖敏老师绘制，在此一并致谢！

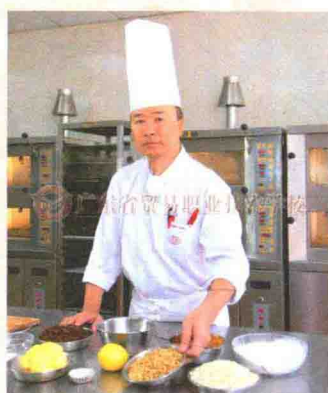
本书编者及产品制作者照片



陈明瞭（本书主编）



曾丽芬（本书主编）



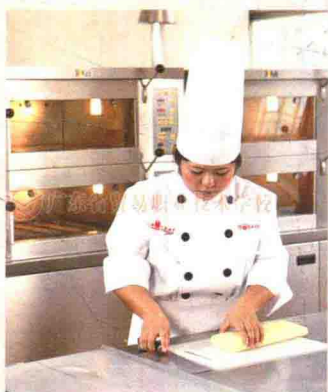
冯钊麟（本书参编及产品制作者）



Heinz（本书产品制作者）



卓勇锋（本书产品制作者）



杨涵（本书产品制作者）

CONTENTS



目录

编写说明	1
------------	---

模块一 曲奇的制作

项目一 松酥性曲奇	3
项目二 脆硬性曲奇	6
项目三 酥硬性曲奇	12
项目四 软性曲奇(软曲奇)	16
项目五 蛋白类曲奇	19
项目六 曲奇的生产工艺	22
项目七 曲奇原材料的选用	29
知识拓展 西点的概念	35
模块一自我测验题	36

模块二 派和挞的制作

项目一 欧式挞	40
项目二 单皮派	48
项目三 双皮派	59
项目四 派和挞的生产工艺	65
项目五 派原材料的选用	74



知识拓展 西点的发展历史	77
模块二自我测验题	79

模块三 松饼的制作

项目一 三角酥和风车酥	82
项目二 蝴蝶酥和拿破仑酥	87
项目三 水果盅	91
项目四 葡式蛋挞	94
项目五 中式蛋挞	98
项目六 松饼的生产工艺	102
项目七 松饼原材料的选用	111
知识拓展 现代西点的发展趋势	115
模块三自我测验题	117

模块四 泡芙的制作

项目一 圆形泡芙（高成分泡芙）	122
项目二 天鹅泡芙（高成分泡芙）	125
项目三 中成分泡芙和低成分泡芙	128
项目四 泡芙的生产工艺	129
项目五 泡芙原材料的选用	133
知识拓展 西点的分类	137
模块四自我测验题	138

参考文献	140
------------	-----



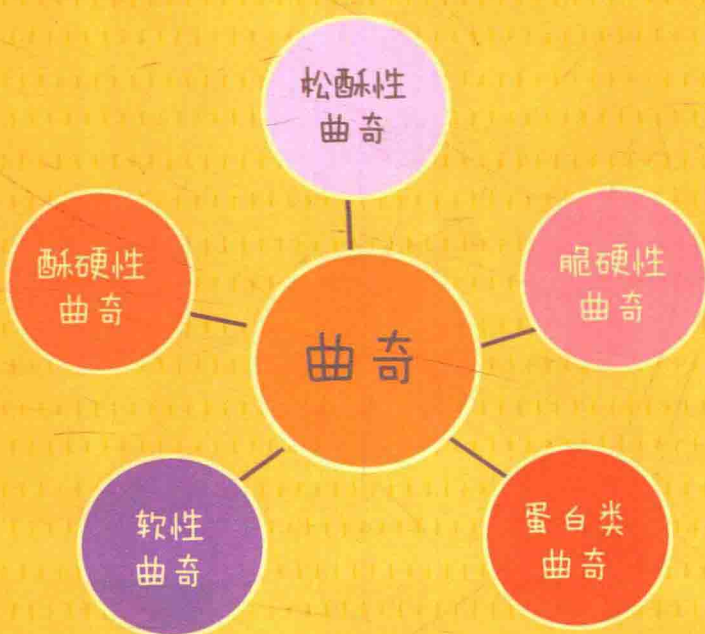
模块



曲奇的制作



师傅教路：曲奇是西式点心中的一个大类。曲奇是英文cookie的粤语音译，也译作曲奇士。小西饼，是小饼干的意思。



我们会学到哪些曲奇品种呢？







松酥性曲奇

任务 奶油曲奇

一、配方

原料	烘焙百分比 (%)	重量 (g)
低筋粉	100	200
糖粉	32	64
奶油	80	160
鸡蛋/蛋白	13	26
小计	225	450

二、制作方法

1. 把低筋粉、糖粉提前过筛，提前准备好烤炉（180℃/130℃），烤盘垫耐高温纸，准备好挤曲奇用的裱花袋和花嘴；



2. 采用糖油拌合法，把糖粉、奶油搅拌至松发，分次加入鸡蛋或蛋白，搅拌均匀；



3. 加入低筋粉，搅拌至面糊光滑即可；



4. 把搅拌好的面糊装进裱花袋，在烤盘上挤曲奇，曲奇之间应保持空隙，不能太密；

5. 入炉（炉温 $180^{\circ}\text{C}/130^{\circ}\text{C}$ ）烘烤12 ~ 18 分钟，烘烤至八成熟；

6. 出炉，稍稍冷却后起盘，待完全冷却后打包。



小贴士：

1. 配方中若使用蛋白，曲奇的形状比较好，口感比较脆。
2. 加入蛋白时，注意避免油水分离。如果出现油水分离现象，可加入少量的面粉缓解。
3. 对于底火温度高的烤炉，需要多垫一层烤盘，防止曲奇底部颜色太深。

三、产品照片



四、产品特点

奶油曲奇颜色金黄且均匀，口感松酥，甜度适中，外形美观。

想一想：

1. 奶油曲奇的口感有什么特点？（松？脆？硬？软？）
2. 奶油曲奇采用什么方法成型？



指点迷津：

奶油曲奇属于松酥性曲奇，这类曲奇质地松酥，配方中面粉的用量比油脂多，油脂的用量比糖多，糖的用量比水或其他湿性材料多。由于油脂和糖在搅拌时打入了很多空气，面糊非常松软，整型时需用裱花袋挤制。

脆硬性曲奇

任务一 沙堡曲奇

一、配方

原料	烘焙百分比 (%)	重量 (g)
低筋粉	100	500
糖粉	38	190
奶油	60	300
蛋黄	10	50
小计	208	1 040

二、制作方法

1. 把低筋粉、糖粉提前过筛，提前准备好烤炉（180℃/130℃），烤盘垫耐高温纸；
2. 采用直接法搅拌面团，把面粉、糖粉、奶油、蛋黄一起搅拌均匀即可；
3. 把面团搓成细长条形，用塑料薄膜纸包好，冻硬；
4. 取出，切片，每片大约 0.8 厘米厚；
5. 入炉（炉温 180℃/130℃）烘烤 12~18 分钟，烘烤至八成熟；
6. 出炉，稍稍冷却后起盘，待完全冷却后打包。

三、产品照片



四、产品特点

沙堡曲奇口感脆硬，甜度适中，成型方便。

任务二 米兰曲奇

一、配方

原料	烘焙百分比（%）	重量（g）
低筋粉	100	500
糖粉	40	200
奶油	60	300
蛋黄	9	45
小计	209	1 045

二、制作方法

1. 把低筋粉、糖粉提前过筛，提前准备好烤炉（180℃/130℃），烤盘垫耐高温纸；



2. 采用直接法搅拌面团，把所有的材料一起加入搅拌缸，搅拌均匀即可；



3. 面团用塑料薄膜纸包好，放入冰箱冷冻 20 分钟至稍硬，把面团擀开至 1 厘米厚，用有花纹的擀棍压印花纹；



4. 刻模成型；



5. 曲奇之间应保持空隙，不能太密，入炉（炉温 $180^{\circ}\text{C}/130^{\circ}\text{C}$ ）烘烤大约 15 分钟，烘烤至八成熟；

6. 出炉，稍稍冷却后起盘，待完全冷却后打包。

三、产品照片

