

食品工业丛书



中西糕点 制作技术手册

唐俊明 编著

四川科学技术出版社

72.1

中西糕点制作技术手册

唐俊明 编著

四川科学技术出版社

1988年·成都

责任编辑：洪荣泽

封面设计：李 勤

中西糕点制作技术手册

唐俊明 编著

四川科学技术出版社出版

(成都盐道街三号)

四川省新华书店发行

四川新华印刷厂印刷

统一书号：ISBN7-5364-0480-8/TS·29

1988年4月第1版 开本 787×1092mm1/32

1988年4月第1次印刷 字数 260 千

印数 1-7930 册 印张 10.25

定 价：2.50元

AAF 21/02

编 者 的 话

为适应食品工业特别是糕点生产发展新形势的需要，使食品工业职工了解国内外糕点制作技术，解决中西糕点制作中的一些技术问题，我们试编了《中西糕点制作技术手册》一书。该书可作为中高级糕点技术人员、技术工人、烹饪白案技术工人的技术工具书，也可作为食品糕点培训教材、糕点工人的自学用书，还可供大专院校食品专业师生参考。

本书针对糕点生产实际，集国内外糕点制作经验之大成，对中西糕点制作中常需解决的问题，用词目和问答的形式，作了简明扼要的解答，用较少的文字，揭示了糕点制作原料和制品的基本特征和内涵。文字力求通俗易懂，易记好用。除介绍糕点生产必备知识外，更注重介绍国内外糕点生产的新技艺、新知识。本书不是所有具体品种制作的解说，而是糕点制作中常用技术的说明和解答。它的作用较一般糕点书更为广泛，试图博采众糕点书籍之长，成为学习糕点制作的一部技术工具书。

本书分为糕点常识篇、器具篇、材料篇、半成品制作篇、成品制作篇、名点篇、问答篇七部分。增加了一般糕点书未写入又为生产所急需的部分知识。

本手册中糕点制作常识篇，讲述了国内外糕点的一般分

美方法，及部分名特糕点的分类缘由；器具篇、选列了国内糕点生产中最常用的一些器具，概述了它们的性质、特点、使用、维护等技术知识；材料篇，收集了中西糕点制作中常用的各类材料，并说明了这些材料的性质、特点及其在糕点制作中的作用、影响、技术措施等基础理论问题；半成品制作篇，不仅汇集了国内中式糕点制作中常用半成品，还收集了国外糕点的半成品，并附有通用合理的参考配方及简要制作方法、技术要领。与一般糕点书的区别在于：内容上较为丰富，收录了国内糕点书未列的国外先进制作法；叙述上侧重对技术操作中的重难点的阐述；成品制作篇，与一般糕点书的根本区别在于：本部分不是具体讲述某一制品的制作，而是中西糕点制作中常需解决的一些共同问题，加以阐述并作了解答。名点篇，选择了国内各地区、各民族、各帮式具有代表性的主要名特产品，及国外欧式糕点的部分名特产品，除概括地介绍了它们的产地、制作方法、特点外，着重讲述了它们的操作技术要领。以开阔读者视野，作为技术借鉴，意图给读者以举一反三的启示。问答篇，较系统的回答了中西糕点各大类品种制作工艺中，自原辅料的使用到成型、成熟中常见的技术问题。编写中注意了科学性与实践性相结合，使之既传授中西糕点制作技术理论知识，又能切实有效地解决生产中的实际问题。书中共收集中西糕点制作技术基础理论和制作中常用词目1800余条；中西糕点制作技术问答140余题，中西名点150余个。

几年前，面对国内外迅速发展的糕点技术，笔者早打算编一部专门回答中西糕点制作中常出现的各种技术问题的书，以饕同行，利于我国食品工业的发展。但奈于中西糕点制作取材甚广，品种及制作方法繁多，方始涉足，即如坠烟海，

感觉实难一蹴而就。经多方努力，反复思考，决定采取由简至繁，先应急后丰富完善的方法。编写工作自1982年开始，笔者以教学积累的资料为基础，并广访名师，经3年有余的苦心搜集资料，加工整理，于1985年夏正式动笔编写，1986年方完成初稿。1987年按出版社的意见，又对原稿进行了一番改造加工，剪去了一些枝叶，确立了以“服务于糕点制作”为宗旨的指导思想。书稿初成后，终于在四川科学技术出版社和四川工业学院食品系的大力支持下，使之得与读者见面。

本书经四川工业学院食品系教授李兴国及罗泽淑审阅，提出了宝贵的修改意见。编写过程中，得到了邝先荣同志的支持，并由邝先荣同志负责全书的绘图工作。高华松同志参加了“问答篇”的少量编写工作。在整个编写和出版发行过程中，还得到了四川省食品协会，四川省商业厅教育处和教材发行站，成都市食品协会及有关食品科研单位，广大食品科研人员和糕点技术人员的鼎力协助，在此一并致谢。

在国内目前尚无此类书籍的情况下，这部《手册》只能算作粗粮野菜，暂充饥腹。限于笔者学识水平，加之编纂时间匆匆，书中缺点错误难免。除需继续增删修订外，还望广大读者多赐宝贵意见，使之日臻完善，更好地为我国食品工业发展服务。

编著者

1987年3月于成都

凡 例

1. 本《手册》是以中西糕点制作技术为研究对象的。所采用资料，截至1986年底止。

2. 常识部分，罗列了国内外糕点的主要分类方式，并按分类常识、品种释名及其它类分排。目的在于使读者了解中式糕点各帮式及西式糕点各流派，在品种分类方面的一般状况，以学习比较，产生一个较统一、较科学的分类编排法。

3. 器具部分，分为小型工具、机械、设备几部分。各大类又按器具在糕点制作中的主要工艺作用，分成若干小类编排。

4. 材料部分，分为原料、原料成分、原料性质、原料质量检测、原料贮存几部分。其中原料部分按原料品种分列，其余均按词目第一字笔画分列。

5. 半成品制作部分，收录了中西糕点制作中常用的各种皮料、馅料、装饰料及其它半制品。分为加工原料常识，加工原料方法、加工原料分类，后者又按半成品主料及制成形态分为若干小类编排。

6. 成品制作部分，分为制作术语、配料技术、成型技术、成熟技术、装饰技术及其它。其中制作术语部分按词目第一字笔画排列，其余部分均按工艺流程、制作特点编排。如成熟技术部分，按烤制、炸制、蒸制、煮制、烙制、煎制等不同成熟手段分排。

7. 名点部分，分为中西两部分。每部分又按制品组织结构，主要原料和成熟手段分类编排。个别品种采用特殊编排方法排列。

8. 技术问答部分，总体上按中西糕点制作的一般工艺程序分排，其中又将同类问题集中编排。使该部分既有总体上的次序，又有局部次序。

9. 全书除“技术问答篇”按制作程序分类编排外，余下各篇小类，

均按词目第一字笔画顺序排列。

10. 全书不论采用条目形式, 还是直接采用问答形式, 其宗旨是在回答中西糕点制作中常见的关键技术问题, 以释生产实践之疑, 为自学中西糕点制作技术及中西糕点教学服务。

11. 本书在书前列有目录, 详列各篇条目或标题, 以便读者检索查阅。

12. 相同条目, 按其不同内容分别列入不同篇目, 并在目录中以不同页码分列。

13. 书中涉及理化知识的部分, 主要从糕点制作工艺角度加以阐明, 凡在糕点生产工艺要求之外者, 未作探讨。

目 录

一、常 识 篇

(一) 分类常识

广式.....	(1)	扬式.....	(3)
川式.....	(1)	苏式.....	(3)
干点心类.....	(1)	京式.....	(3)
中点.....	(1)	肥面类.....	(3)
水点心类.....	(1)	明酥型糕点.....	(3)
水油皮型糕点.....	(2)	油炸类.....	(3)
水泡型糕点.....	(2)	油酥籬皮.....	(3)
日式.....	(2)	炉货.....	(4)
切货.....	(2)	单皮类糕点.....	(4)
宁绍式.....	(2)	松酥类糕点.....	(4)
白货.....	(2)	南点.....	(4)
北点.....	(2)	荤类.....	(4)
占货.....	(2)	闽式.....	(4)
发面油酥型糕点.....	(2)	茶酥类.....	(4)
奶油清酥类.....	(2)	饼干类.....	(4)
西点.....	(3)	素类.....	(4)
		起酥类.....	(4)
		高桥式.....	(4)
		钳子货.....	(5)

浆皮类·····	(5)
海绵球·····	(5)
海绵卷·····	(5)
蛋白类·····	(5)
蛋糕类·····	(5)
蛋戟类·····	(5)
甜酥皮型·····	(5)
清真式·····	(6)
混糖酥类·····	(6)
混酥类·····	(6)
黄货·····	(6)
酥松面点·····	(6)
酥层类·····	(6)
酥筒类糕点·····	(6)
酥馅合制型糕点·····	(6)
硬皮类·····	(6)
硬面点·····	(6)
潮式·····	(6)
糖皮型糕点·····	(7)
臂酥类·····	(7)

(二) 品种释名

一锭雪茶酥·····	(7)
刀切手搓式饼干·····	(7)
三大炮·····	(7)
三文治·····	(7)
大型千层酥·····	(8)
小型酥筒·····	(8)
小派·····	(8)

干性糕点·····	(8)
开面·····	(8)
开花酥·····	(8)
巴伐罗亚·····	(8)
太师饼·····	(8)
水果米布丁·····	(8)
水泡式饼干·····	(8)
汉堡包·····	(8)
平脸·····	(8)
车轮面包·····	(9)
发面揉糖皮点心·····	(9)
生煎馒头·····	(9)
印模茶点·····	(9)
布丁·····	(9)
圣代冰淇淋·····	(9)
光饼·····	(9)
羊尾桃·····	(9)
色杏·····	(9)
机制饼干·····	(9)
百叶酥·····	(9)
华夫·····	(9)
沙果·····	(10)
连果酥·····	(10)
冰淇淋海绵卷·····	(10)
冰淇淋蛋糕·····	(10)
夹心蛋糕·····	(10)
夹心制品·····	(10)
苏打饼干·····	(10)
韧性饼干·····	(10)
杏仁派皮·····	(10)

纸牛利	(11)
豆形咖啡饼	(11)
麦酥	(11)
京大火	(11)
京桃酥	(11)
油面	(11)
油枣	(11)
油酥箍饼	(11)
油炸水果	(11)
油蛋糕	(11)
净素月饼	(11)
泡夫	(11)
法饼	(12)
波波糖	(12)
沾饰型糕点	(12)
拉糕	(12)
松泡面点	(12)
松酥饼	(12)
软质饼干	(12)
疙瘩面坯	(12)
南乳酥	(12)
明致小饼	(13)
杯子冰淇淋	(13)
指形饼	(13)
面包	(13)
面包干	(13)
面包卷	(13)
胡饼	(13)
玻璃蛋糕	(13)
美国派	(13)

挤糊式饼干	(13)
食杂	(14)
炸弹冰	(14)
派	(14)
重叠式酥筒	(14)
海绵三明治	(14)
海绵糕点	(14)
袜底酥	(14)
热那亚蛋糕	(14)
热狗	(14)
桃酥面点	(14)
桃酥型糕点	(15)
特制饼干	(15)
破酥缸炉	(15)
烘烤制品	(15)
淇淋	(15)
酒糖水果	(15)
烤冰淇淋	(15)
清蛋糕	(15)
排包	(15)
维夫饼干	(16)
黄面酥皮点心	(16)
嗜哩	(16)
蛋品裱花饼干	(16)
萨琪玛	(16)
嵌油型面包	(16)
酥皮蛋糕	(17)
酥性饼干	(17)
葡萄仿	(17)
塔	(17)

硬脂布丁.....	(17)
硬质饼干.....	(17)
糰子.....	(17)
提浆月饼.....	(17)
裱花蛋糕.....	(17)
蒸制品.....	(17)
暗酥型糕点.....	(17)
蜂糕.....	(17)
精美大蛋糕.....	(18)
精美小饼.....	(18)
蜜饯.....	(18)
模饯粉案.....	(18)
薄脆型糕点.....	(18)
糖皮点心.....	(18)
糖浆油酥皮点心.....	(18)

螺旋式酥筒.....	(18)
糯米纸.....	(18)

(三) 其它

工段.....	(19)
工种.....	(19)
工序.....	(19)
风味.....	(19)
产量.....	(19)
高纤维糕点.....	(19)
营养强化.....	(19)
酥松脆.....	(19)
糕点.....	(19)

二、器 具 篇

(一) 工具

1. 刀具

三角卡片.....	(20)
小页刀.....	(20)
切面刀.....	(20)
切割器.....	(20)
片刀.....	(20)
长舌刀.....	(20)
光刀.....	(20)
划车.....	(20)

批刀.....	(20)
花车.....	(21)
条刀.....	(21)
刮刀.....	(21)
盆刀.....	(21)
菜刀.....	(21)
梳形刮刀.....	(21)
滚刀.....	(21)
锯齿滚轮.....	(21)
橡皮刀.....	(21)
糕刀.....	(21)

2. 擀具

手棍	(22)
擀棍	(22)
擀棒	(22)
擀面杖	(22)
走槌	(22)
单手棍	(22)
线擀筒	(22)
刺擀筒	(22)

3. 模具

卡模	(23)
印模	(23)
多眼模	(23)
单眼模	(24)
胎具	(25)
铁皮模	(25)
模板	(25)
糕箱	(25)

4. 制料工具

木匙	(25)
打蛋帚	(25)
甩子	(25)
西点过滤器	(25)
钢丝搅拌器	(25)
流板	(25)
蛋甩	(25)
碾(砵)	(25)
搅板	(26)
硬卡片	(26)
磨	(26)

5. 辅助用具

三明治烤盘	(26)
不锈钢锅	(26)
木尺	(26)
长柄锅	(26)
长柄浆板	(26)
平口	(26)
冲制筛	(26)
舌形板	(27)
勺子	(27)
齿口	(27)
洒粉器	(27)
挤花袋	(27)
派车轮	(27)
盆、钵、筐	(27)
热板	(27)
钳子	(27)
铁锅	(27)
笊篱	(27)
烤盘	(27)
铜捺	(28)
铜锅	(28)
铝锅	(28)
蛋糕烤盘	(28)
蛋糕箍环	(28)
编织筛	(28)
筛	(28)
滤勺	(28)
裱花嘴	(28)
签	(28)

044367

簸箕..... (28)

(二) 机械

1. 制料机械

双轴曲拐式合面机..... (28)

打浆机..... (29)

单轴曲拐式合面机..... (29)

拉白机..... (29)

拌料机..... (30)

卧式打蛋机..... (30)

饼干面团升运机..... (30)

粉碎机..... (30)

搅料机..... (31)

2. 成型、成熟机械

切糕机..... (31)

轮转式蛋卷机..... (31)

转盘式蛋卷机..... (32)

威化饼干机..... (32)

饼干压片机..... (32)

圆筒形烘烤机..... (33)

球形烘烤机..... (33)

鱼皮花生烘烤机..... (33)

链条炉进炉机..... (34)

糖衣机..... (34)

(三) 设备

1. 加热设备

小火炉..... (34)

风车炉..... (35)

间接加热器..... (35)

烘房..... (35)

笼屉..... (35)

链条炉..... (35)

烤炉..... (36)

煎盘炉..... (36)

2. 辅助设备

台板..... (36)

回转台..... (36)

案板..... (36)

醒面装置..... (36)

三、材 料 篇

(一) 原料

1. 米料

小米..... (37)

大米..... (37)

死米..... (37)

回粉..... (37)

米粉..... (37)

活米..... (38)

粳米	(38)
碎米	(38)
粳米	(38)
精米	(38)
糯米	(38)

2. 麦、麦面

中力粉	(38)
白色硬质麦	(38)
白色软质麦	(39)
发芽麦面粉	(39)
红皮硬质麦	(39)
红皮软质麦	(39)
全麦面粉	(39)
低筋面粉	(39)
标准粉	(39)
弱力粉	(39)
高筋面粉	(39)
特制粉	(39)
粗粒面粉	(39)
强力粉	(39)
熟面粉	(39)
澄粉	(40)

3. 杂粮

大豆	(40)
马铃薯	(40)
甘薯	(40)
玉米	(40)
玉米粉	(40)
赤豆	(41)
荸荠	(41)

高粱	(41)
绿豆	(41)

4. 脂类

人造奶油	(41)
大车麻油	(41)
小车麻油	(41)
牛油	(41)
牛脂	(42)
牛肾脂肪	(42)
无盐牛油	(42)
加盐牛油	(42)
玉米油	(42)
可可油	(42)
可可脂	(42)
色拉油	(42)
机制奶油	(42)
老化油	(42)
奶油	(42)
奶油粉	(43)
羊脂	(43)
卵磷脂	(43)
油脂	(43)
泡沫奶油	(43)
炸油	(43)
类脂	(43)
骨脂	(43)
重制奶油	(43)
氢化油	(43)
高熔点起酥油	(44)
脂肪	(44)

起酥油	(44)
黄油	(44)
脱脑油	(44)
粗脂肪	(44)
葵花籽油	(44)
植物油	(44)
硬化油	(44)
酥油	(44)
椰子油	(44)
新鲜奶油	(45)
酸制奶油	(45)

5. 糖

二砂蜜	(45)
人工合成甜味料	(45)
土红糖	(45)
分蜜糖	(45)
方糖	(45)
天然甜味料	(45)
可溶性糖	(45)
冰糖	(46)
红糖粉	(46)
红细砂糖	(46)
含蜜糖	(46)
低级糖粉	(46)
赤砂糖	(46)
单晶体冰糖	(46)
细砂糖	(46)
饴糖	(46)
转化糖	(47)
盆冰糖	(47)

绵白糖	(47)
粗糖	(47)
甜味料	(47)
液体葡萄糖	(47)
琥珀糖粉	(47)
蜂糖	(47)
蔗糖	(48)
簇糖	(48)

6. 蛋

冰蛋	(48)
血蛋	(48)
虫蛋	(48)
绿色蛋白蛋	(48)
酪窝蛋	(48)
蛋黄	(48)
蛋清	(49)
蛋浆	(49)
蛋粉	(49)
蛋白干	(49)
粘壳蛋	(49)
湿蛋	(49)
散黄蛋	(49)

7. 奶

末乳	(49)
加料牛奶	(49)
杀菌牛奶	(49)
异常乳	(50)
多维强化牛奶	(50)
奶粉	(50)
低脂肪牛奶	(50)

均质牛奶	(50)
乳制品	(50)
炼乳	(50)
高脂肪牛奶	(50)
消毒牛奶	(50)
脱脂奶	(50)
脱脂奶粉	(50)
常乳	(50)
粗制炼乳	(50)

8. 果料

干果	(51)
可可粉	(51)
可可制品	(51)
可可液块	(51)
瓜仁	(51)
阳麻	(51)
花生果	(51)
杏仁	(51)
坚果	(51)
苹果	(52)
海枣	(52)
胡麻	(52)
复果	(52)
浆果 1	(52)
浆果 2	(52)
桃仁	(52)
麻仁	(52)
提子	(52)
檀梓	(52)
罂粟实	(52)

醋栗	(52)
----	--------

9. 肉

牛羊肉	(53)
肉精	(53)
鸡鸭鹅肉	(53)
鱼肉	(53)
虾肉	(53)
猪肉	(53)

10. 酒

果酒	(54)
洋酒	(54)
烈酒	(54)
黄酒	(54)

11. 水

软水	(54)
硬水	(54)
酸性水	(54)
碱性水	(54)

12. 添加剂

(1) 增香剂

水溶性香精	(54)
主香剂	(54)
助香剂	(55)
定香剂	(55)
油溶性香精	(55)
乳化香精	(55)
果香基香精	(55)
香兰素	(55)
香油精	(55)