

食品工艺与配方系列

专家力作!

# 糕点

## 生产工艺与配方

马涛 主编



化学工业出版社

食品工艺与配方系列

# 糕点

## 生产工艺与配方

马涛 主编



化学工业出版社

·北京·

本书系统地介绍了糕点生产的原辅料、月饼生产工艺与配方、蛋糕生产工艺与配方、中式糕点生产工艺与配方，对各类糕点在生产过程中出现的问题进行了详细的论述和解答。

本书内容全面，可操作性强，集系统性、科学性、新颖性、实用性为一体，可作为糕点生产企业生产技术人员参考书，也可以作为食品科学与工程专业及相关专业的教学参考书。

#### 图书在版编目 (CIP) 数据

糕点生产工艺与配方/马涛主编. —北京: 化学工业出版社, 2008. 1  
(食品工艺与配方系列)  
ISBN 978-7-122-01699-7

I. 糕… II. 马… III. ①糕点-生产工艺②糕点-配方  
IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 196841 号

---

责任编辑: 彭爱铭

装帧设计: 郑小红

责任校对: 顾淑云

---

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)

印刷: 大厂聚鑫印刷有限责任公司

装订: 三河市延风装订厂

850mm×1168mm 1/32 印张 11¼ 字数 291 千字

2008 年 1 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: 28.00 元

版权所有 违者必究

# 出版者的话

食品产业是关系国计民生的产业。改革开放以来，我国经济发展迅猛，人民物质生活水平得到极大提高，古人追求的“食不厌精、脍不厌细”已经成为广大消费者对食品的基本要求。因此，广大食品工作者都在孜孜不倦地研究、开发新产品、新工艺、新配方，为此，我们邀请了食品相关专业的专家，归纳总结了传统和创新的食物工艺、配方，编写了这套《食品工艺与配方系列》。本套书拟包括以下分册：肉制品、乳制品、软饮料、冰淇淋、蔬菜制品、水果制品、豆制品、米制品、调味品、饼干、糕点、面包等。

我们希望本套书能够真真正正地使广大食品从业人员从中受益，希望本套书在生产中能够切切实实地指导生产和操作。我们更希望读者在使用过程中能够及时提出意见和建议，使之趋于完善，成为广大读者真正的“无声的老师”。

化学工业出版社

2006年8月

# 前 言

糕点是以面粉或米粉、糖、油脂、蛋、乳品等为主要原料，配以各种辅料、馅料和调味料，初制成形，再经蒸、烤、炸、炒等方式加工制成。糕点具有口味多样、经济实惠等特点，深受人们的喜爱。

在源远流长的中国饮食文化中，糕点一直占有一席之地。中国糕点食品的制作，经过几千年的发展，形成了成千上万、千姿百态的糕点食品种类。如同其他的文化遗产一样，中国糕点食品既有它的历史延续性，又有它的发展阶段性。当今各式各样的糕点食品，都是在前人的制作基础上不断丰富发展起来的。如何去继承传统，勇于创新，使之更好地为消费者服务，需要广大糕点食品科技工作者和生产者的不断探索、总结。

本书是在查阅和参考大量书籍的基础上，结合实践经验编撰而成。本书内容全面，可操作性强，具有系统性、科学性、新颖性、实用性的特点，可作为糕点生产企业技术人员的参考书，也可以作为食品科学与工程及相关专业的教学参考书。

本书共分五章，由沈阳农业大学马涛教授主编，负责内容的设计与统稿，编写分工如下：马涛负责第一章、第二章和第五章的撰写，李玉锋负责第三章的撰写，朱丽霞负责第四章的撰写。孙炳新、韩春阳、贾小丽、韩立宏、赵海波、张冶、修娇、谷宏、王宁参与了第三章和第四章部分内容的撰写工作。

本书在编写过程中参考了大量相关书籍，在此谨向这些作者表示衷心的感谢。

由于我们的学识和能力有限，书中难免有疏漏和不足之处，恳请读者批评指正。

作 者

2007年10月

# 目 录

<b>第一章 概述</b> .....	1
第一节 糕点生产的起源和发展 .....	1
第二节 糕点的分类 .....	3
一、按制造工艺分类 .....	3
二、按中式糕点和西式糕点分类 .....	4
第三节 糕点食品的发展趋势与创新 .....	5
一、糕点食品的发展趋势 .....	5
二、糕点食品的创新 .....	5
<b>第二章 糕点的原料和辅料</b> .....	8
第一节 小麦粉 .....	8
一、面粉的化学组成 .....	8
二、影响面粉加工特性的因素 .....	15
三、面粉的贮藏 .....	23
四、食品专用小麦粉 .....	25
第二节 大米 .....	25
一、大米 .....	26
二、米粉分类 .....	26
三、米粉性质 .....	27
第三节 豆类及豆粉 .....	29
一、豆类 .....	29
(一) 大豆 .....	29
(二) 绿豆 .....	30
二、豆粉 .....	30
三、豆粉的应用 .....	32
第四节 淀粉 .....	33
一、生产淀粉的原料 .....	33
二、淀粉的性质 .....	33

三、食用淀粉的质量标准 .....	35
第五节 糖 .....	35
一、糖的理化性质 .....	36
二、糖在焙烤食品中的作用 .....	39
三、糕点用糖与糖浆的种类 .....	40
第六节 油脂 .....	42
一、油脂的化学组成及某些基本性质 .....	42
二、油脂在糕点中的功能 .....	47
三、糕点常用的油脂 .....	49
第七节 蛋与蛋制品 .....	52
一、蛋品在焙烤食品中的功能 .....	53
二、蛋品的种类 .....	55
第八节 乳制品 .....	57
一、牛乳的化学组成 .....	58
二、乳品在焙烤食品中的作用 .....	59
三、焙烤食品中使用的乳品 .....	60
第九节 疏松剂 .....	62
一、化学疏松剂 .....	62
二、生物疏松剂 .....	65
第十节 抗氧化剂 .....	66
一、抗氧化剂的作用 .....	66
二、几种常用的抗氧化剂 .....	67
第十一节 防腐剂 .....	68
一、防腐剂的使用方法 .....	68
二、几种常用的防腐剂 .....	69
第十二节 果料与肉类 .....	71
一、果料 .....	71
(一) 果料在糕点中的作用 .....	71
(二) 籽仁和果仁 .....	72
(三) 干果与水果 .....	76
(四) 蜜饯 .....	78

(五) 花料 .....	80
(六) 果酱 .....	80
二、肉类 .....	80
(一) 腌腊制品 .....	81
(二) 灌肠制品 .....	82
(三) 熟肉干制品 .....	82
第十三节 其他原料 .....	83
一、调味剂 .....	83
二、食用色素 .....	86
三、赋香剂 .....	87
四、增稠剂 .....	89
五、营养添加剂 .....	90
<b>第三章 月饼生产工艺与配方</b> .....	92
第一节 概述 .....	92
一、月饼的分类 .....	92
二、月饼的生产工艺流程及操作要点 .....	94
第二节 水油酥皮月饼 .....	94
一、水油酥皮月饼的制作 .....	95
(一) 配方 .....	95
(二) 工艺流程 .....	95
(三) 制作方法 .....	95
二、水油酥皮月饼代表品种的制作 .....	100
(一) 三白月饼 .....	100
(二) 牛肉月饼 .....	101
三、其他水油酥皮月饼的配方 .....	102
第三节 糖浆皮月饼 .....	108
一、糖浆皮月饼的制作 .....	108
(一) 配方 .....	108
(二) 工艺流程 .....	108
(三) 制作方法 .....	108
二、糖浆皮月饼代表品种的制作 .....	109



(一) 双麻月饼 .....	109
(二) 银星玫瑰月饼 .....	110
三、其他糖浆皮月饼的配方 .....	111
第四节 油糖皮月饼 .....	116
一、油糖皮月饼的制作 .....	116
(一) 配方 .....	116
(二) 工艺流程 .....	116
(三) 制作方法 .....	116
二、几种油糖皮月饼的配方 .....	117
第五节 油酥皮月饼 .....	118
一、油酥皮月饼的制作 .....	118
(一) 配方 .....	118
(二) 工艺流程 .....	118
(三) 制作方法 .....	118
二、几种油酥皮月饼的配方 .....	119
第六节 奶油皮月饼 .....	122
一、奶油皮月饼的制作 .....	122
(一) 配方 .....	122
(二) 工艺流程 .....	122
(三) 制作方法 .....	122
二、几种奶油皮月饼的配方 .....	123
第七节 蛋调皮月饼 .....	124
一、蛋调皮月饼的制作 .....	125
(一) 配方 .....	125
(二) 工艺流程 .....	125
(三) 制作方法 .....	125
二、几种蛋调皮月饼的配方 .....	126
第八节 水调皮月饼 .....	126
一、水调皮月饼的制作 .....	127
(一) 配方 .....	127
(二) 工艺流程 .....	127

(三) 制作方法 .....	127
二、几种水调皮月饼的配方 .....	128
第九节 浆酥皮月饼 .....	128
(一) 配方 .....	129
(二) 工艺流程 .....	129
(三) 制作方法 .....	129
<b>第四章 蛋糕生产工艺与配方 .....</b>	<b>131</b>
第一节 概述 .....	131
一、蛋糕的种类及特点 .....	131
二、蛋糕生产的主要工具及设备 .....	132
三、生产蛋糕的原料要求及其作用 .....	132
第二节 烘蛋糕制作工艺 .....	133
一、烘蛋糕的制作工艺 .....	134
二、代表品种配方与制作工艺 .....	137
(一) 槽糕 .....	137
(二) 桂花蛋糕(苏式) .....	137
(三) 东北清蛋糕 .....	138
(四) 梅花蛋糕(川式) .....	138
(五) 梅花蛋糕(闽式) .....	139
(六) 大有蛋糕(宁式) .....	139
(七) 桃蛋糕(绍式) .....	140
(八) 遵义鸡蛋糕 .....	141
(九) 方蛋糕(扬式) .....	141
(十) 莲花蛋糕 .....	142
(十一) 榄仁切蛋糕 .....	142
(十二) 豆沙莲花蛋糕 .....	143
(十三) 中药蛋糕 .....	143
第三节 油蛋糕的制作工艺 .....	144
一、概述 .....	144
二、代表品种配方与制作工艺 .....	144
(一) 水果蛋糕 .....	144

(二) 布丁蛋糕 .....	145
(三) 大油蛋糕 .....	146
(四) 八宝油糕 .....	146
(五) 果料油蛋糕 .....	147
(六) 奶油水果蛋糕 .....	148
第四节 复合型蛋糕的制作工艺 .....	148
一、概述 .....	148
二、代表品种的配方与制作工艺 .....	148
(一) 卷筒蛋糕 .....	148
(二) 切白卷蛋糕 .....	149
(三) 三色蛋糕 .....	150
(四) 鸳鸯蛋糕 .....	151
(五) 杏仁蛋糕 .....	151
(六) 酥皮蛋糕 .....	151
(七) 拿破仑奶油蛋糕 .....	152
(八) 叉烧甘露卷蛋糕 .....	153
(九) 海绵夹心蛋糕 .....	154
第五节 裱花蛋糕制作工艺 .....	154
一、概述 .....	154
二、裱花蛋糕的表现手法及实用技巧 .....	155
(一) 表现手法 .....	155
(二) 实用技巧与方法 .....	156
三、裱花蛋糕工艺流程 .....	161
四、几种裱花蛋糕的配方及制作工艺 .....	163
(一) 奶油花蛋糕 .....	163
(二) 黄油圆蛋糕 .....	164
(三) 巧克力小蛋糕 .....	164
(四) 玻璃蛋糕 .....	165
(五) 朱古力忌林蛋糕 .....	166
(六) 树根蛋糕 .....	167
(七) 圣诞老人蛋糕 .....	168

(八) 寿星大蛋糕 .....	169
(九) 婚礼大蛋糕 .....	171
(十) 风车蛋糕 .....	172
(十一) 千层蛋糕 .....	173
五、裱浆和常用饰面料的制作 .....	174
(一) 奶油膏 .....	174
(二) 黄酱 .....	175
(三) 糖膏 .....	176
(四) 糖渍西瓜条 .....	177
(五) 糖水水果 .....	178
第六节 特色蛋糕的配方与制作工艺 .....	178
(一) 咖啡发酵蛋糕 .....	178
(二) 筒形蛋糕 .....	179
(三) 海绵发酵小蛋糕 .....	180
(四) 大米蛋糕 .....	180
(五) 黑米蛋糕 .....	181
(六) 蔬菜蛋糕 .....	182
(七) 玉米蛋糕 .....	183
(八) 海带蛋糕 .....	183
(九) 加调味品(香辛料)的圆锥形空心蛋糕 .....	184
(十) 天兔星座松脆奶酪大蛋糕 .....	184
(十一) 苏饼蛋糕 .....	185
(十二) 龙飞凤舞 .....	186
(十三) 凤入椰林 .....	187
(十四) 凤还巢 .....	188
(十五) 虎踞雪山 .....	190
(十六) 鸡鸣富贵 .....	191
(十七) 鸳鸯戏水 .....	192
(十八) 五彩如意 .....	193
(十九) 诸事如意 .....	194
(二十) 花好月圆 .....	195

(二十一) 花枝俏 .....	197
(二十二) 日映朝霞 .....	198
(二十三) 寿松延年 .....	199
(二十四) 海南椰香 .....	199
(二十五) 南味金华 .....	200
(二十六) 水晶玉片 .....	201
(二十七) 福寿大典 .....	202
(二十八) 粉花小盆景 .....	203
(二十九) 双拼小花篮 .....	204
(三十) 补血蛋糕 .....	205
(三十一) 低糖成蛋糕 .....	205
(三十二) 无糖蛋糕 .....	205
(三十三) 大豆蛋糕 .....	206
(三十四) 海带蛋糕 .....	207
(三十五) 机敏的鼠 (生肖蛋糕之一) .....	207
(三十六) 勤劳的牛 (生肖蛋糕之二) .....	208
(三十七) 威武的虎 (生肖蛋糕之三) .....	209
(三十八) 活泼的兔 (生肖蛋糕之四) .....	210
(三十九) 神秘的龙 (生肖蛋糕之五) .....	210
(四十) 温柔的蛇 (生肖蛋糕之六) .....	211
(四十一) 奔放的马 (生肖蛋糕之七) .....	212
(四十二) 善良的羊 (生肖蛋糕之八) .....	213
(四十三) 灵活的猴 (生肖蛋糕之九) .....	213
(四十四) 美丽的鸡 (生肖蛋糕之十) .....	214
(四十五) 忠诚的狗 (生肖蛋糕之十一) .....	215
(四十六) 淳朴的猪 (生肖蛋糕之十二) .....	215
<b>第五章 中式糕点生产工艺与配方 .....</b>	<b>217</b>
<b>第一节 烤制糕点 .....</b>	<b>217</b>
<b>一、酥类糕点的生产工艺与配方 .....</b>	<b>217</b>
(一) 白油桃酥 .....	217

(二) 椒盐桃酥 .....	218
(三) 梓潼酥饼 .....	218
(四) 奶油起酥 .....	219
(五) 京八件 .....	220
(六) 佛手酥 .....	221
(七) 麦酥 .....	222
(八) 杏仁酥 .....	223
(九) 皮蛋酥 .....	224
(十) 方块酥 .....	225
(十一) 奶油条酥 .....	226
(十二) 冰花双环酥 .....	226
(十三) 奶油浪花酥 .....	227
(十四) 重庆赖桃酥 .....	228
(十五) 葱油酥 .....	228
(十六) 五味酥饼 .....	229
(十七) 一口酥 .....	230
(十八) 奶油风轮酥 .....	231
(十九) 蝴蝶酥 .....	232
(二十) 无锡惠山油酥 .....	233
(二十一) 合桃酥 .....	233
(二十二) 甜酥奶饼 .....	234
(二十三) 蛋奶光酥 .....	235
(二十四) 巧克力糖皮油糕 .....	236
(二十五) 雪花酥条 .....	237
(二十六) 花生夹心酥 .....	238
二、其他烤制糕点的生产工艺与配方 .....	239
(一) 茯苓夹饼 .....	239
(二) 蛋卷 .....	239
(三) 高桥薄脆 (上海名产) .....	240
(四) 长寿薄脆 (重庆特产) .....	240
(五) 双麻 .....	241

(六) 奶油夹心片 .....	241
(七) 回饼 .....	242
(八) 西式酥饼 .....	242
(九) 干蹦 .....	243
(十) 清酥苹果条 .....	243
(十一) 蛋挞 .....	245
(十二) 香酥糕 .....	245
(十三) 金钱酥 .....	246
(十四) 德庆酥 .....	247
(十五) 果酱酥方 .....	247
(十六) 杏仁条 .....	248
(十七) 福寿饼 .....	248
(十八) 黑面饼 .....	249
(十九) 白脆类松脆型西点 .....	250
三、烤制糕点的质量问题及解决办法 .....	250
第二节 炸制糕点 .....	251
一、炸制糕点的生产工艺与配方 .....	251
(一) 萨其马 .....	251
(二) 京都萨其马 .....	251
(三) 江米条 .....	252
(四) 芙蓉糕 .....	253
(五) 奶油燕窝酥 .....	253
(六) 开口笑 .....	254
(七) 大马蹄酥 .....	255
(八) 三角酥 .....	256
(九) 猪油芙蓉酥 .....	257
(十) 犍为酥芙蓉(四川特产) .....	257
(十一) 泸州玉兰丝 .....	258
(十二) 蛋酥炸 .....	258
(十三) 蜜供 .....	260
(十四) 苕酥糖 .....	260

(十五) 海参酥 .....	261
(十六) 菊花酥 .....	262
(十七) 蓼花糖 .....	263
二、炸制糕点生产中的质量问题及解决办法 .....	264
第三节 熟粉糕点 .....	264
一、熟粉糕点的生产工艺与配方 .....	264
(一) 云片糕 .....	264
(二) 核桃夹心糕 .....	265
(三) 红枣年糕 .....	266
(四) 桂花糖年糕 .....	266
(五) 百果年糕 .....	267
(六) 芡实糕 .....	268
(七) 麻酱糕 .....	268
(八) 花生糕 .....	269
(九) 灯草糕 .....	269
(十) 峨嵋糕 .....	270
(十一) 砂仁糕 .....	271
(十二) 新都桂花糕 .....	271
(十三) 芝麻糕 .....	272
(十四) 绿豆糕 .....	273
(十五) 桃片 .....	273
(十六) 花生酥糕 .....	274
(十七) 八珍糕 .....	274
二、熟粉糕点生产中的质量问题及解决办法 .....	275
第四节 其他糕点生产工艺与配方 .....	275
(一) 掰酥鸡粒角 .....	275
(二) 莲蓉风车酥 .....	276
(三) 冰花蝴蝶酥 .....	277
(四) 叉烧三角酥 .....	277
(五) 鸡仔饼 .....	278
(六) 玉叶酥炸 .....	278



(七) 合味酥 .....	279
(八) 拿酥鸡蛋挞 .....	280
(九) 酥皮西椰挞 .....	280
(十) 龙江煎堆 .....	281
(十一) 北菇糯米鸡 .....	281
(十二) 安虾咸水角 .....	283
(十三) 腊味萝卜糕 .....	283
(十四) 白蜂糕 .....	284
(十五) 山城小汤圆 .....	285
(十六) 赖汤圆 .....	285
(十七) 涪陵油醪糟 .....	286
(十八) 石柱烤米包子 .....	286
(十九) 叶儿粑 .....	287
(二十) 内江油炸粑 .....	288
(二十一) 遵义黄粑 .....	288
(二十二) 鸡肉汤圆 .....	289
(二十三) 白糖伦教糕 .....	289
(二十四) 椰汁板兰糕 .....	290
(二十五) 九层油糕 .....	291
(二十六) 咖喱粽 .....	291
(二十七) 蜂巢蛋黄角 .....	292
(二十八) 像生雪梨果 .....	292
(二十九) 椰丝凤凰球 .....	293
(三十) 椰黄西米角 .....	294
(三十一) 桂林马蹄糕 .....	294
(三十二) 可可奶层糕 .....	295
(三十三) 橙汁拉皮卷 .....	295
(三十四) 南国红豆糕 .....	296
(三十五) 蒸娥姐粉果 .....	296
(三十六) 莲子蓉晶饼 .....	297
(三十七) 荔浦香芋角 .....	298