



国家职业资格培训教程

烘焙工

(含面包、中式糕点、西式糕点)

基础知识

● 劳动和社会保障部 中国就业培训
技术指导中心 组织编写



中国轻工业出版社

国家职业资格培训教程

烘焙工

- 国家职业资格培训教程 烘焙工（基础知识）
- 国家职业资格培训教程 烘焙工（初级）
- 国家职业资格培训教程 烘焙工（中级）
- 国家职业资格培训教程 烘焙工（高级）
- 国家职业资格培训教程 烘焙工（技师）
- 国家职业资格培训教程 烘焙工（高级技师）

教程紧扣职业标准，
突出职业培训特色，
教程针对烘焙工职业活动的领域，
按模块化的方式，
分初级、中级、高级、
技师和高级技师五个等级进行编写。
本册适用于烘焙工的基础知识培训和师资培训，
是烘焙工职业技能培训的推荐用书。

ISBN 7-5019-4531-4



9 787501 945313 >



ISBN 7-5019-4531-4/TS·2666
定价：39.00元

国家职业资格培训教程

烘焙工——基础知识

(含面包、中式糕点、西式糕点)

劳动和社会保障部 中国就业培训
技术指导中心 组织编写

 中国轻工业出版社

PDG

图书在版编目(CIP)数据

烘焙工：基础知识(含面包、中式糕点、西式糕点)/劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心组织编写. —北京：中国轻工业出版社，2005. 1

国家职业资格培训教程

ISBN 7-5019-4531-4

I. 烘… II. 劳… III. 烘焙-技术培训-教材
IV. TS205.9

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 087251 号

责任编辑：李亦兵 马 妍 责任终审：劳国强 封面设计：王佳梵
版式设计：丁 夕 责任校对：李 靖 责任监印：吴京一

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：北京工大印刷厂

经 销：各地新华书店

版 次：2005年1月第1版 2005年1月第1次印刷

开 本：787×1092 1/16 印张：15.75

字 数：363千字

书 号：ISBN 7-5019-4531-4/TS·2666

定 价：39.00元

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

发行电话：010—88390721 88390722

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

40824J4X101ZBW

前 言

为推动烘焙工职业培训和职业技能鉴定工作的开展,在烘焙工从业人员中推行国家职业资格证书制度,劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心在完成《烘焙工国家职业标准》制订工作的基础上,委托中国焙烤食品糖制品工业协会组织有关专家编写了《国家职业资格培训教程——烘焙工》(以下简称《教程》)。

本《教程》以国家职业标准为依据,内容上力求浓缩精华,突出针对性、典型性、实用性;结构上,《教程》分为初级、中级、高级、技师和高级技师五个等级进行编写。针对《标准》中的基本要求,专门编写了这五个等级共用的《基础知识》。

本册由哈尔滨商业大学食品工程学院教授张守文编写第一章;第二章第八节、第九节;第四章第十三节;第五章第十二节;第六章第四节、第五节;第七章;第八章;附录。哈尔滨商业大学食品工程学院院长石彦国教授编写第二章第一节至第七节;第三章;第四章第一节至第十二节;第五章第一节至第十一节;第六章第一节至第三节。张守文教授主编并对全书进行总纂。北京丽都假日饭店厨师长王兰柱对全书进行了校对工作。

本编委会感谢哈尔滨商业大学、上海市糖制品工业协会、上海市凯司令食品有限公司、北京丽都假日饭店对《教程》的编写给予的大力支持,感谢湖北安琪酵母有限公司、顺南食品(深圳)有限公司、上海孔雀香精香料有限公司、天津南侨油脂有限公司、广东三水丰顺食品有限公司对《教程》的出版给予的大力支持。

编写《国家职业资格培训教程》是一项探索性工作,由于时间仓促,不足之处在所难免,欢迎提出宝贵意见和建议。

中国就业培训技术指导中心

2004年7月



目 录

第一章 焙烤食品常识	(1)
第一节 焙烤食品的起源与发展历史.....	(1)
第二节 焙烤食品的分类及特点	(12)
第三节 营养学基本知识	(25)
第四节 焙烤食品的营养价值和消化吸收率	(40)
第五节 焙烤食品行业的发展方向	(43)
第二章 相关法律法规知识	(48)
第一节 食品卫生法	(48)
第二节 食品生产卫生规范	(52)
第三节 劳动法	(60)
第四节 环境保护法	(63)
第五节 消费者权益保护法	(66)
第六节 价格法	(71)
第七节 专利法	(73)
第八节 产品质量法	(77)
第九节 食品质量安全管理	(80)
第三章 电器、设备常识	(83)
第一节 电动机	(83)
第二节 常用电器设备、用电常识.....	(85)
第三节 设备保养与安全使用	(88)
第四章 初级烘焙工原辅料基本知识	(92)
第一节 小麦粉	(92)
第二节 油脂	(95)
第三节 糖与糖浆	(97)
第四节 蛋及蛋制品	(99)
第五节 乳及乳制品.....	(100)
第六节 水.....	(101)
第七节 酵母.....	(102)
第八节 膨松剂.....	(102)
第九节 食盐.....	(103)
第十节 食品香料.....	(104)
第十一节 食用色素.....	(106)
第十二节 果仁与蜜饯.....	(106)

第十三节 新型装饰材料	(108)
第五章 中级烘焙工原辅料基本知识	(110)
第一节 小麦专用粉、燕麦粉、黑麦粉	(110)
第二节 油脂	(114)
第三节 糖与糖浆	(118)
第四节 蛋及蛋制品	(120)
第五节 乳制品	(122)
第六节 水	(123)
第七节 酵母	(124)
第八节 膨松剂	(129)
第九节 食用香料	(131)
第十节 着色剂	(134)
第十一节 调味料	(137)
第十二节 巧克力	(139)
第六章 高级烘焙工原辅料基本知识	(144)
第一节 小麦粉	(144)
第二节 油脂	(152)
第三节 酵母	(154)
第四节 膨松剂	(157)
第五节 乳化剂	(160)
第六节 甜味剂	(164)
第七节 植脂奶油	(173)
第七章 技师原辅料基本知识	(176)
第一节 小麦粉中的戊聚糖	(176)
第二节 面包生产中应用的新型酶制剂	(177)
第三节 面粉、面包添加剂	(181)
第四节 面包酵母	(188)
第八章 高级技师原辅料基本知识	(194)
第一节 小麦粉	(194)
第二节 面包酵母	(198)
思考题	(209)
附录 烘焙工国家职业标准	(227)
参考文献	(239)

第一章 焙烤食品常识

第一节 焙烤食品的起源与发展历史

焙烤食品是食品工业中的一大门类,也是关系到国计民生,与人们日常生活密切相关的重要产业,更是国民经济的支柱产业之一。中华人民共和国成立后,在党和政府的领导下,焙烤食品工业从小到大,特别是改革开放以来,更是取得了长足的进步。目前,面包已成为人们一日三餐的主食之一。结婚蛋糕、生日蛋糕、各种艺术蛋糕已成为人们祝寿、婚庆和大型庆祝活动不可替代的食品。面包、饼干和部分糕点已成为丰富人们饮食文化生活的重要方便食品、旅游食品、休闲食品、课间工间食品。月饼更是我国人们中秋佳节万家团圆必不可少的传统食品。食品市场上的焙烤食品琳琅满目、品种繁多、风味各异、包装美观、精美大方,呈现一派繁荣景象,已成为食品工业中仅次于粮油、肉类、酒类、食糖的第五大行业。

焙烤食品主要包括面包、糕点、饼干三大类产品。

一、学习目标

通过本节学习,掌握面包、中式糕点的起源、中式糕点帮式的形成、焙烤食品的发展等方面的基本知识。

二、相关知识

(一) 面包的起源与发展历史

面包是一种经过发酵的焙烤食品。它是从小麦粉、酵母、盐和水为基本原料,添加适量糖、油脂、乳制品、鸡蛋、果料、添加剂等,经搅拌、发酵、成型、醒发、烘烤而制成的组织松软方便食品。

目前,世界上每一个国家都以这样或那样的方式生产面包。现代面包制作技术同远古时代相比已发生了无可比拟的变化。虽然拥有大量有关面包的历史文献,但至今人们并不确切知道人类最早开始制备面粉和面包的时间,这可能要追溯到公元前 7000 年。

发酵史的最早记载表明,奠定现代焙烤食品工业的先驱者是古埃及人,面包作为一种技艺是由古埃及人开创的。古埃及人最早发现并采用了发酵的方法来制作面包。这也可能与埃及是栽培种植小麦最早的国家有关。当时,古埃及人用谷物制备各种食品,例如将捣碎的小麦粉掺水调制成面团,很可能一些面团剩余下来,以至于发生了自然发酵。当人们用这剩余的发酵面团制作食品时,惊奇地发现得到了松软而有弹性的面包,这一方法一直流传至今。这就是至今仍在广泛使用的方法,即用保留一部分已发酵的面团掺入到下次待发酵的面团中去的技术。公元 6000 年前,古埃及人将小麦粉加水 and 马铃薯、盐拌在

一起,放在温度高的地方,利用空气中的野生酵母来发酵。等面团发好后,再掺上面粉揉成面团放入泥土做的土窖中烤。但那时人们只知道发酵的方法而不懂得其原理,一直到17世纪后才发现了酵母菌发酵的作用是由于酵母生长繁殖的结果。面包酵母的生产和应用使面包制作技术发生了深刻的变化,使不规则、不稳定的面团发酵法变为比较成熟的生产工艺,并生产出较大体积的面包。

最初埃及人所使用的烤炉是一种用泥土筑成的圆形烤炉,它上部开口,使空气保持流通,底部生火,待炉内温度达到相当高时将火熄灭,拨出炉灰,将调好的面团放入炉底,利用炉内余热烤熟。至今在我国哈尔滨等地的面包厂仍有用这种原始烤炉来生产面包的,如秋林食品厂著名面包“大锅盖”即用此种炉生产。用这种炉烤出的面包风味纯正,香气浓郁,很受消费者欢迎。

1936年,纽约大都会美术博物院的一个远征队,在埃及阿塞西夫谷发现了几个3500年前的面包,其中有些几乎类似现代的黑麦面包。目前,在埃及首都开罗的古代博物馆里,还陈列着面包的化石。

在公元前8世纪,埃及人将发酵技术传到了地中海沿岸的巴勒斯坦。到了耶稣时代,巴勒斯坦所有城市都有出售面包的作坊。

发酵面包于公元前600年传到希腊后,希腊人成了制作面包的能手。希腊面包师将烤炉改为圆拱式,上部空气孔变得更小而内部容积增大,使炉内保温性更好,其加热和烘烤方法仍与埃及一样。希腊人不仅改进了烤炉,而且在面包制作技术方面也作了很大的改进。他们在面包中加入牛奶、奶油和奶酪、蜂蜜,大大改善了面包的品质和风味。后来,罗马人征服了希腊和埃及,面包制作技术又传到了罗马。罗马人进一步改进了制作面包的方法,发明了圆顶厚壁长柄木勺炉,还发展了水推磨和最早的面团搅拌机。

随后,罗马人又将面包制作技术传到了匈牙利、英国、德国和欧洲各地。

中世纪的欧洲人一般都吃粗糙的黑面包,最初白色面包只用于教堂仪式。关于面包最富有灵感的创新,大概出现于18世纪的英国。那时有一个放荡不羁、名叫约翰·蒙塔古的贵族三明治四世伯爵,叫人在两片面包之间夹点肉,使他能一边吃一边赌博。这种粗制的三明治从此改变了欧洲、美洲人的饮食习惯,这就是后来风靡全世界并得到更大发展的三明治面包。

在英国,随着产业革命的发生,面包的生产得到迅速发展,并成为城市居民的主食。随着加拿大和澳大利亚沦为殖民地后,面包生产技术又传到了这两个产麦国家,后来又传到了美国。据记载,大约在1850年,美国消费面包中的90%是由家庭制作的,而只有10%是由手工面包厂制作的,制作技术非常简单,没有机械化生产,且产量也很低。

18世纪末欧洲的工业革命,使大批家庭主妇离开家庭纷纷走进工厂,从此面包工业兴起。同时,制作面包的机械开始出现。1870年发明了搅拌机,1880年发明了整形机,1890年出现了面团分块机,1888年出现了烤炉。机械化的出现使面包生产得到了飞跃发展,产生了一些大面包厂和公司。

20世纪初,面包工业开始运用谷物化学技术和科学实验成果,使面包质量和生产有了很大的提高。同时,大面包厂已经发展成为较大的面包公司,向周围几百公里的超级市场供应面包产品。到了1980年,在美国所有的面包消费中,90%是由工业化生产提供的,

仅有 10% 是由家庭作坊制作的。

第二次世界大战前,虽然面包制作已由手工发展到机器操作,但制作方法仍采用传统方法进行,并没有大的进展。第二次世界大战后,欧美工业国家百业待兴,传统的机器生产已不能达到大规模生产的要求。因此,1950 年出现了面包连续制作法或称液体发酵法的新工艺。新工艺采用液体发酵,从原材料搅拌、分块、整形、装盘、醒发全部由机器自动操作,面包烘烤、出炉、冷却、切片、包装全部是机器操作。这种方法必须使用大量面包酵母,又没有经过正常发酵过程,缺少面包应有的香味。液体发酵法目前在美国和加拿大仍然是生产面包的主要方法之一。

20 世纪 70 年代以后,为了使消费者能吃到更新鲜的面包,又出现了冷冻面团新工艺。即由大面包厂将面团发酵整形后快速冷冻,将此冷冻面团销到各面包零售店冰箱贮存,各零售店只需备有醒发室、烤炉即可。随时将冷冻面团取出放在醒发室内解冻松弛,然后烘烤。这样可使顾客在任何时间都可以买到刚出炉的鲜面包。

面包生产技术传入各国以后,各个国家都依据本国的条件和饮食习惯,逐渐形成了具有本国特点的面包类型。欧洲的面包大部分为硬式面包,亚洲的面包大部分为软式面包。

将意大利的辫子面包和链式面包切开,每一片看来都不一样。另外,还有一种在厚皮面包上撒些芝麻,或者里面夹入火腿、香肠、奶酪等。

法国人创造了细长的棍棒式面包,最长达 1 米多,具有特殊风味,稍有点咸味,又有点酸,质地细致。牛角面包里面是一层层奶油,现在正风行世界。还有奶油鸡蛋面包,顶上有个松软的圆球,这些都是法国人的杰作。

丹麦人发明了著名的起酥、起层面包。采用冷藏技术,在面团中包入奶油,再进行反复折叠和压片,利用油脂将面团分层,产生清晰的层次,这种丹麦面包入口即化,特别酥松,成为世界面包家族中最受欢迎、最著名的产品之一。

犹太面包师傅也有他们的拿手面包制品,如在发酵黑麦面包上面撒上香料,又松又脆。德国人也会做黑麦面包,从浅色的软面包到黑色的硬面包,一应俱全。最黑、最酸的面包是俄罗斯又粗又大的黑面包。

各种面包在配方和原材料使用方面都存在着很大差异。例如,欧洲南部、北美洲和亚洲以小麦粉为主要原料。而在欧洲北部以及东欧一些国家,除小麦粉外,还使用相当一部分黑麦粉。

面包在品种上更加丰富多彩,不断推陈出新。除传统的硬式、软式面包外,近些年又出现了强化营养面包、保健面包,如高纤维面包、全麦面包、营养杂粮面包、五粮面包、高蛋白质面包、钙质面包、全营养面包等。

在面包生产技术上,各国除通用一次发酵法和二次发酵法以外,欧洲国家还多用三次发酵法和机械快速发酵法。而美国、加拿大等国家多用冷冻面团法、液体发酵法和连续制作法。欧洲国家侧重于小型面包厂或面包作坊,采用古老的传统制作方法,面包的风味各有特色。美国、加拿大等国家则侧重于大面包公司,面包品种少,多采用现代生产方法,风味相对单调。

勤劳智慧的中国劳动人民,早在三国时期就采用发面技术来制作馒头。《齐民要术》中记载,“起面也,发酵使面轻高起,以之为饼”。汉刘熙在《释名》中解释说:“蒸饼,饼并

也,馒头使合并也。”馒头,就是今日所谓的“发面”。馒头的性质与面包极为相似,正如美籍华人食品学博士顾询先生所说的那样:“面包和馒头都是发面做成的,适合于面包的各种材料,同样可以做馒头。”

面包制作技术是由国外传入我国的:一是在明朝万历年间,由意大利传教士利马窦和明末清初德国传教士汤若望将面包制法传入我国东南沿海城市广州、上海等地,继而传入内地;二是1867年俄国修建中东铁路时,将面包制作技术传入我国东北。至今在我国东北的哈尔滨、长春、沈阳等地还有许多传统的俄式风味面包。

改革开放前,我国面包的生产很不普及,主要集中在大中城市生产,农村、乡镇几乎没有面包生产。制作工艺和生产设备比较简单、落后,面包品种花色较少,主要使用鲜酵母和野生酵母,面包质量很不稳定。改革开放后,我国面包行业发生了突飞猛进的变化,现已普及城乡各地。面包的品种繁多,花色各异,产品质量不断提高,生产设备日益更新,新的原材料层出不穷。北京、上海、广州、长春、大连等大中城市还先后从日本、意大利、法国等国家引进了先进的自动化面包生产线,大大改善了生产条件,提高了产品质量。

可以预见,随着改革开放的深入,我国面包工业无论在产量、制作技术、质量和机械化、自动化方面都将有一个更大的发展。

(二) 糕点的起源与发展历史

中国糕点历史悠久、源远流长。在长期的历史发展过程中,我们的祖先创造了一整套生产工艺制作技术。至今,糕点品种丰富多彩,花色琳琅满目,它可以从“饮食文明史”反映出我国伟大的科技成就,它是我国各族人民勤劳智慧的结晶,也是中华民族宝贵文化遗产的一部分。

1. 中国糕点的起源与发展

中国糕点起源于古代商周时期,有文字记载的历史就有4000多年。

在新石器时代,我国就有杵臼、石磨等谷物脱壳、粉碎用具;在陶器时代就已经发明了蒸锅、蒸笼、笼盖等蒸具,以及陶制的灶、饼铛、陶釜、煮、烤、烙等熟制用具。

商周时期已有不少书籍记载了糕点,例如《诗·大雅·公刘》中提到的“糗粮”,它是一种便于携带,可以较长时间存放的“干粮”,这是古代糕点的雏形,也是现在我国糕点中“秦式糕点”的雏形,至今已有4000多年的历史了。

《周礼·天官》中有“羞笱之实,糗饵粉粢”,所谓饵、粢,就是当时的糕饼名称。

糕点起源于商周时期已确信无疑,糕点行业还有一个传说,当时武王伐纣时,兵发西齐、讨伐纣王。纣王派闻仲太师随军出征,率兵迎战。闻太师为了减少埋锅造饭,缩短进兵时间,制作了一种糖烧饼作为行军干粮。从此,糖烧饼的制作方法传民间。

闻仲太师遂被糕点行业奉为祖师。北京和其它一些地区过去曾有行庙,庙内供奉着闻太师的塑像,以纪念糕点行业的始祖,后来糕点行业把闻仲太师传下来的带有豆沙馅和枣泥馅的酥皮烧饼称为“太师饼”。

历史上的中国糕点,初期制作技术非常简单,以自然干燥的果实或种子为原料,随着农业的发展和农作物加工方式的进步,逐步使用了谷物面粉、大豆、芝麻、甘蔗、花生、蛋、乳、糖、盐等作为糕点的原辅料,并根据人们的需要,采用焙烤、油炸、蒸煮等多种熟制方法。

两汉时代我们的祖先就发明了各种形式的石磨,大大改善了原料加工手段,促进了糕点的迅速发展,汉代最著名的糕点是胡饼,即芝麻饼。汉刘熙在《释名》中说到,“胡饼之作,胡麻着上”。胡麻即现在的芝麻。晋人司马彪在《续汉书》中说道,“灵帝好食胡饼,京师皆食胡饼”,这说明一千多年前芝麻饼就是最受欢迎的糕点了。

三国、两晋时代糕点品种增加,使用了新的原料,例如乳饼,说明此时已有了乳制糕点。南北朝时期糕点制作技术有了迅速发展,出现了烤、烙、炸、蒸等多种制作方法。这可从著名的具有划时代意义的古代名著《齐民要术》中看到不少记载,它是我国古老文明成就的见证。

唐、宋时期是我国政治、经济、文化的鼎盛、兴旺时代,糕点的制作技术、品种有了很大的发展。突出表现在糕点已形成了商品生产。据文献记载,当时在长安就设有糕饼铺,有专业饼师;有了锅鼎专用工具。品种包括:糕、饼、团、粽、包、点心等,如月饼、九重糕、重阳糕、芝麻团子、含香粽子等。使用的原料也变得丰富多彩,如糖浆(含浆饼)、蜂蜜(油蜜蒸饼)、乳制品(乳饼)、油脂(油饼、油酥饼)、豆制品(豆糕)、芝麻(胡饼、芝麻团子)、糖(糖糕、蜂糖糕)、果仁和籽仁(五福饼、即五仁饼)、枣(枣糕)、栗子(栗糕)、麦(麦糕)、糍(糍糕、糕团)。

唐、宋时期还出现了清真糕点、僧院糕点。据隋杜台卿《玉烛宝典》记载:“四月十五日,僧众安居至此日……以百味饼食安于蓝盆中”,这是僧人使用盘盛糕点上供的记载。又据唐僧慧琳《一切经音义》记载:“唐时称烧饼、糊饼等皆为胡食,盖自西域胡人传入”。

所谓点心,宋人吴曾在《能改齐漫录》中说:“世俗例,以早晨小吃为点心,自唐时已有此语。”又传宋代梁红玉率军击溃金兵,为部下日夜血战疆场,英勇杀敌的行为所感动,便令人制作各种民间喜爱的糕饼慰劳前线士兵,以表“点点心意”。因此,“点心”这个词一直沿用到现在。

到了元朝,蒙古西征入主中原地区后,大量回族同胞分散到全国各地。因此,回民食品随之在全国各地发展起来。这个时期记载的回民糕点有:柿糕、山药胡饼、酥蜜饼、高丽栗糕、七宝卷煎饼、金银卷煎饼等。

到了明、清时期,糕点生产已发展到一定规模,品种更加丰富,制作技术也达到了相当水平,糕点作坊遍布全国。明、清时代的糕点与以前相比,很多都是新产品。例如:

明朝:酥饼、白酥烧饼、松糕、松子饼、椒盐饼、到口酥、素油饼、五香糕、薄荷饼等。

清朝:八珍糕、山楂糕、盲公饼、老婆饼、茯苓饼、状元饼、松子糕、空心饼、小油果西果糕、软香糕。

2. 中国糕点帮式的形成

中国地大物博,民族众多,各地区的地理、气候、物产和生活习俗不同。因此,糕点在制作方法和品种花样上,特别是风味方面就历史地形成了各种不同特色的糕点流派,即帮式。南方糕点称为南点,北方糕点称为北点。大多数糕点帮式集中在南方地区。京式糕点是北点的主要代表,苏式糕点、广式糕点是南点的主要代表。南点的突出特点是选料考究,制作精细,产品细腻,风味多样,品种丰富;北点则相对选料简单,制作粗放,品种较少。

(1) 京式糕点 京式糕点最初起源于华北农村和满、蒙民族地区。随着辽、金、元、

明、清相继在北京建都,满、蒙民族糕点制作技术及南方糕点、回民清真糕点等逐渐传入北京,在彼此竞争、融合的基础上,逐渐形成了以北京为中心的糕点制作体系。京式糕点迄今已成为全国糕点第一大帮式,遍及华北、东北、西北广大地区。

京式糕点的主要特点是重油、轻糖、酥松绵软、口味纯甜、纯咸。由于北京是几代故都,长期制作宫廷糕点,故造型精美,制作精细,风味纯正,馅料多为山楂、枣泥、豆沙、豆蓉馅等,采用桂花调香。京式糕点另一突出特点是民族风味,适合于汉、回、满、蒙、藏等民族的口味。

代表品种有宫饼、提浆月饼、自来红月饼、自来白月饼、京八件、鲜花藤萝饼、状元饼、萨其马、开口笑、蜜三刀等。

(2) 苏式糕点 苏式糕点起源于苏州地区。苏州是江南一大都会,这为苏式糕点的发展创造了有利条件。至宋朝时苏式糕点作为一个独特帮式即已形成。目前已成为全国第二大糕点帮式,制作技术遍及江南各地,成为南点的代表。

苏式糕点主要特点是米制品较多,馅料多用果仁、猪板油丁,用桂花、玫瑰等天然物质调香,从不使用合成香料和色素,饼皮层次清晰分明,口感酥松绵软,入口即化,口味重甜。品种上米、麦制品各半,糕饼并重保健疗效,滋补强身。苏式糕点的代表品种有苏式月饼、猪油年糕、杏仁酥、巧果、芝麻酥糖、糖年糕、八珍糕、酒酿饼等。

(3) 广式糕点 广式糕点最初起源于民间食品,由于盛产大米,初期均是米制品。后来由于清朝满人南下,带来了北方的饮食习惯,糕点品种增加了面粉制品。广州作为沿海口岸,对外通商较早,各式西点陆续传入。因此,广式糕点是在民间食品的基础上,吸取北方糕点和西式糕点的特点,结合本地区人民生活习惯,工艺上不断加以改进而发展起来的,具有独特的“南国风味”。广式糕点以广州地区为代表。目前正成为中国最有影响的糕点帮式。

广式糕点的主要特点是重糖、重油,馅料多用椰丝、莲蓉、榄仁、糖渍肥膘,口味香甜油润。甜中带咸,皮薄馅大,造型美观、精巧,中西结合。广式糕点的代表品种是著名的广东月饼,采用转化糖浆、花生油、枳水等制成糖浆皮面团,馅料多用莲蓉、椰蓉、椰丝、豆蓉、蛋黄、果仁、糖腌肥猪肉等,重油、重糖,表面油润、柔软,有光泽,皮薄馅多,口味甜中带咸。代表品种有纯正莲蓉月饼、五仁月饼、蛋黄莲蓉月饼、玫瑰豆沙月饼、腊肠叉烧月饼、火腿月饼等。广式糕点代表品种还有鸡仔饼、莲花蛋糕、德庆酥、伦敦糕、盲公饼、九江煎堆、莲蓉酥角等。

(4) 扬式糕点 扬州是我国历史上的文化名城,京杭大运河开通,扬州成了水陆交通枢纽。经济的繁荣带来了糕点的昌盛,经隋、唐直至清代逐步形成了独特风格。后来传播到镇江、南京、苏北、皖北一带。

扬式糕点的特点是工艺精湛,制作精细,有“维扬细点”的美名,造型小巧别致,别具一格。馅料以黑麻、猪板油丁、蜜饯、芝麻油为主,重糖、重油、麻香风味突出,口感酥脆。扬式糕点的代表品种是维扬八件、黑麻椒盐月饼、重阳糕、蝴蝶酥、月宫饼等。

(5) 闽式糕点 闽式糕点以福州地区为代表,起源于闽江流域和东南沿海一带,历史悠久。据《八闽纵横》记载,早在公元前 202 年,即有“切糕”一类糕点问世。传说后汉时期已有“礼饼”作为婚娶时的聘礼,这种风俗至今仍很时兴。清代以来,福州糕点业已十分兴

隆,“宝来轩”、“谢万丰”、“美且有”等名店相继开业。

鸦片战争后,福州成为对外通商口岸,传入西式糕点,使闽式糕点锦上添花。闽式糕点的主要特点是馅料多用虾干、紫菜、桂圆、香菇、冬笋、糖腌肉丁等,口味甜中带咸,香酥油润,肥美、软糯,海鲜风味突出,也具有浓厚的乡土风味。闽式糕点的代表品种有福建礼饼、闽虾月饼、桂圆月饼、什锦肉糕、金钱饼、光饼等。

(6) 潮式糕点 潮式糕点是由广东潮州、汕头地区民间食品发展起来的,统称为“潮州茶食”。

潮式糕点的特点是重糖、重油,馅料以豆沙、糖冬瓜、糖肥膘为主,葱香风味突出,香甜醇美。代表品种有老婆饼、春饼、冬瓜饼、潮州礼饼、潮州月饼、水晶饼等。

(7) 宁式糕点 宁波在古代曾属于越国,据《鄞县通志》记载,早在春秋战国时代,此地已有用米粉生产的各种糕点。其中世代相传的“太子糕”(也称为“小王糕”),就是当时越王儿子爱吃的糕点,至今仍是儿童喜欢的佳品。到了明代,宁波已是一个经济繁荣的商埠,同时宁式糕点也逐渐形成独特的风格。特别是清代咸丰年间,宁式糕点的发展达到了全盛时期,形成我国东南地区有影响的糕点帮式。

宁式糕点的主要特点是重糖、轻油、米制品占多数,特别是糕类多。辅料多用苔菜,滋味鲜美,制品颜色青绿,口味甜中带咸,咸里透鲜,突出海藻风味。代表品种有苔菜月饼、苔菜千层酥、软糕、细糕、苔丝糕、味精香糕、水绿豆糕、椒盐桃片等。

(8) 绍式糕点 绍式糕点起源于清代中叶。两百多年前,绍兴一家名为“王金四房”的年糕店,创制了有名的香糕,风味独特,口感极佳,被列为清代八大贡品之一。绍式糕点在20世纪30年代处于鼎盛时期,产品曾远销东南亚。

绍式糕点以米制品为主,辅料多用豆沙、蔗糖、糖渍板油,用天然桂花调香,不使用化学合成添加剂,椒盐风味突出。代表品种是绍兴香糕、吉饼、茯苓糕、百果糕、松仁糕、桂花香糕、水晶糕、八珍糕、桂花炒米糕、玉露霜、天花粉等。

(9) 高桥式糕点 高桥式糕点亦称沪式糕点,是在上海浦东高桥镇一带农村民间点心的基础上发展起来并逐步形成一个帮式。鸦片战争前,浦东高桥镇一带农村中,逢年过节和走亲访友时有送“塌饼”的习俗。这种塌饼油润松酥,内馅各异,层次分明,每层薄似皱纸,入口即化,亦称千层饼。后来,塌饼的制作技术传遍上海地区,制作技术水准也不断提高。由于塌饼松酥多层,后来取名为“松饼”,是高桥式糕点中最典型的代表产品。同时高桥式糕点吸取了京、苏、广式糕点的特长和风味,结合上海地区人们的饮食习惯,不断改进,逐渐形成了兼有各帮式糕点长处风味特点。

高桥式糕点的主要特点是轻糖、轻油,馅料以豆沙、玫瑰为主,辅以肥膘和板油,口味轻淡松香,油而不腻,香甜爽口,糯而不黏,工艺精细,米制品居多。代表品种是高桥松饼、高桥薄脆、一口酥、高桥松糕、年糕、青团、粉蒸蛋糕、高桥夹沙粽。

(10) 川式糕点 以成渝地区为代表,馅料多用蜜饯、花生、芝麻、核桃、猪板油丁,糯米制品多。甜肥软糯,香酥松脆,重糖、重油,甜而适口,油而不腻,融合咸、甜、香、鲜于一体,讲究余味余香,麻辣、辛辣风味突出,适应四川日照时间短,湿度大的特点。代表品种有合川桃片、米花糖、梓潼酥饼、葡萄仿等。

(11) 滇式糕点 以昆明地区为代表,显著特点是重油、重糖,糖和油的用量都比其它

帮式糕点多。但是油重而不腻,味甜而爽口。代表品种是云腿月饼、面筋萨其马等。

各地方名点有:天津的提浆月饼;河北的蜂蜜麻糖;山西的太谷饼、闻喜煮饼;内蒙古的喇嘛庙提浆月饼、刀切;辽宁的葱花缸炉;黑龙江哈尔滨老鼎丰的川酥月饼、蜜制百果月饼;安徽安庆的墨子酥、寿县的大救驾;江西贵溪的灯芯糕;山东济南的糖酥煎饼;河南的蛋松果、重阳花糕;湖北的黄石港饼、香草蛋糕;湖南长沙的牛奶法饼;广西柳州云片糕;云南的云腿月饼、面筋萨其马、重油荞饽、威宁荞酥;贵州遵义鸡蛋糕;山西渭南市的水晶糕;甘肃敦煌的空心果;西藏藏族食品“推”;宁夏回族食品清真果粉。

(三) 我国焙烤食品行业取得的主要成就

1. 行业产品结构进一步得到优化

20世纪90年代前,焙烤食品行业产品结构比较单一,糕点产品以中式糕点为主,品种单调、花色不多、档次不高,如传统的桃酥、酥皮八件、月饼等;西式糕点以生日蛋糕为主,其它品种较少;面包产品以主食面包为主,花式面包较少;饼干产品以韧性、酥性、苏打饼干为主,兼有少量的华夫、蛋圆、蛋卷、夹心、曲奇、水泡、粘花饼干等,高档饼干较少。

“九五”期间,中外饮食文化和技术信息交流进一步加强,外国企业继续在华投资,特别是港商、台商独资企业发展势头猛增。独资企业先进的工艺技术和加工设备、新材料、新型食品添加剂、新颖的包装装潢、创新和质量信得过的产品、现代企业经营管理模式及理念、强烈的广告意识、市场意识、品牌意识、名牌意识和质量意识,使其产品迅速占领了国内很大一部分市场份额。如饼干的著名品牌“齐宝”、“纳贝斯克”、“嘉士利”、“康元”、“达能”、“嘉顿”、“奥利奥”、“趣多多”等均是独资或合资企业生产的。糕点中的威风蛋糕、橄榄蛋糕、彩色蛋糕卷、慕司蛋糕、植脂鲜奶油蛋糕等均来自港、台地区。中秋月饼仍牢牢地占领着国内市场,其中的不少馅料加工技术是来自港、台地区,使传统的中秋月饼注入了新的活力和文化内涵。焙烤食品工业的产品结构进一步得到优化,促进了产品的升级换代,面包、饼干、糕点三大类产品总体上呈质量进一步提高、品种进一步丰富、市场销售额稳步扩大的良好态势。市场上焙烤食品琳琅满目、品种丰富、供应充足,部分产品有供过于求现象。饼干行业有相当部分产品出口,广东饼干仍是国内生产供应大户,市场份额占50%~60%。

2. 企业的组织结构及布局结构得到了较大改善

除了独资、合资企业继续发展以外,相当部分国有企业或集体企业,采取改组、联合、兼并、租赁、承包经营、股份、股份合作制、出售等形式,建立起符合市场经济规律的多种经济形式。“九五”期间,焙烤食品行业中个体私营企业得到了很大发展,在部分大中城市或地区其规模、比例甚至超过了国有和集体企业。多种经济形式的存在,使全行业的企业内部管理体制和经营机制发生了重大变化,建立了竞争机制和市场意识,使焙烤食品行业更加充满了生机和活力。目前,全国各省、市、自治区无论城市还是乡村,几乎都有了面包、糕点生产企业,面包、糕点再也不是城里人的专利了。

除了饼干在20世纪80年代已基本形成了机械化大生产外,生产面包、糕点的多数企业为中小型规模或前店后厂。技术、工艺、设备比较先进的企业多数集中在北京、上海、广州及东南沿海地区或大中城市,如市场份额较大的饼干企业多集中在广东省。“九五”期间,中西部地区焙烤食品企业的技术、工艺、设备、原料等方面也得到了很大改善。

3. 逐步采用规格化和专用化的基础原辅料

焙烤食品所需要的原辅料分为基本材料和辅助材料两大类。基本材料主要有小麦粉、油脂、糖、乳制品、蛋制品等；辅助材料有各类食品添加剂等。改革开放前，我国的原辅材料基本上是通用型的，很难满足不同焙烤食品的质量要求。如小麦粉种类单一，仅仅有特制一等粉、特制二等粉、标准粉和普通粉四个品种。这四种面粉无论制作面包、糕点、蛋糕和饼干，与发达国家的专用粉相比，都达不到质量要求，存在着很大差距。油脂更是如此，基本上是各类油料作物的毛油，其次是猪油和少量奶油。改革开放以来，特别是“九五”期间，焙烤食品的基础原料工业发展迅速，面包粉、糕点粉、饼干粉、蛋糕粉等系列专用粉；焙烤食品专用全脂大豆蛋白粉；面包用人造奶油和起酥油、饼干用人造奶油和起酥油、糕点用人造奶油和起酥油、蛋糕用人造奶油和起酥油、月饼专用油脂、蛋糕保鲜剂、月饼保鲜剂等规格化的专用原辅料已大量上市。发酵力大、活性高的各种干、鲜酵母，如法国的燕牌；荷兰的快美平；澳洲的马利、发发、梅山牌；丹麦的安琪等相继落户国内市场。乳化剂、面粉(团)改良剂、复合膨松剂、增稠剂、香精香料、防腐剂、蛋糕发泡剂、甜味剂等各类食品添加剂；植脂奶油、粉末油脂、粉末糖浆、全糖粉、果冻粉、塔塔粉等新材料已广泛应用于焙烤食品中。规格化、专用化的原辅材料的大量使用，从整体上提高了我国焙烤食品的档次，缩小了与发达国家的差距。21世纪我国焙烤食品所用的原辅材料将全部达到规格化和专用化。

4. 积极采用国内外先进的生产工艺

从中华人民共和国建国到20世纪80年代初，由于闭关锁国，缺少国内外交流，我国的面包、饼干、糕点生产工艺还是相当落后的，绝大多数工序是手工操作，机械化程度很低，生产条件简陋，产品质量不稳定。改革开放促进了国内外焙烤食品行业的技术交流和技术进步。在继承传统独特生产工艺技术的基础上，不断总结、提高、完善和发扬光大，如面包的一次发酵法、二次发酵法、三次发酵法；饼干的热粉面团操作法、冷粉面团操作法、滚印、冲印成型技术。同时，不断引进、消化和吸收国外先进的工艺技术，中西结合、洋为中用，推陈出新，如生产面包的冷冻面团法、过夜面团法、低温发酵法、快速发酵法、两次搅拌一次发酵法；饼干的半发酵工艺、连续发酵工艺、面团叠层技术、滚切冲印成型工艺、喷油技术、整理技术、包装技术等。糕点的低温叠层起酥成型技术、蛋糕面糊的一次搅打发泡技术、蛋糕面糊的快速发泡技术、蛋糕面糊的蛋清蛋黄分打混合技术等。

5. 大力引进、消化、吸收、采用先进的加工设备

“九五”期间，焙烤食品行业高度重视国际先进设备的引进、消化、吸收和创新，不断更新生产设备，加大技术改造力度，努力改善生产条件。如多功能变速搅拌机、面包半自动分割滚圆机、连续分割滚圆机、电动面团定量分割机、连续式压面机、自动控温控湿整形机、自动控温控湿发酵箱、醒发箱、方包自动生产线、汉堡面包生产线、丹麦面包生产线、法式花色面包生产线、全自动面团冷藏发酵箱、醒发箱、分层上下火单独控制的电烤炉、热风旋转电烤炉、控温控湿的旋转电烤炉，全自动控制、耗能低、加热快、受热均匀的煤气炉等；糕点酥皮机、蛋塔月饼成型机、应用计算机和光电传感器控制的月饼全自动包馅成型机、真空自动恒温电炸锅，以及生产各种曲奇点心的万能糕点机、万能包馅机器人；自动控温、轻柴油为燃料、夹层导热油加热、温度均匀、无污染、不产生焦化、全自动控制的炒馅锅；滚

切式饼干生产线、滚切-滚印式混合饼干生产线(两机一炉)、曲奇饼干生产线、叠层夹酥机、糖盐撒布刷蛋机、喷油机、饼干整理机等。与此同时,生产烘焙食品的工器具也得到了很大更新,如欧式铝合金烤盘、镀铝不粘烤盘、镀铝烤盘、法式面包烤盘、汉堡不粘烤盘、白铁烤盘、吐司面包不粘烤盘、橄榄蛋糕烤听、罗兰蛋糕烤听、木瓜烤听、船型烤听、椭圆烤听、菊花烤听、布丁蛋糕烤听、梅花蛋糕烤听等多种样式的烤盘,替代了传统的黑铁烤盘。多层塑胶生日(艺术)蛋糕架(塔)、各种卡通模型、塑胶量杯、进口裱花袋、分片器、三角轮刀、糖粉筛粉器、活动装饰器、生肖模、蛋糕夹层切割器、塑胶装饰片、花嘴换模器、花针、特殊花嘴等工器具,不仅更加方便加工和操作,而且增加了产品的花色品种,提高了产品档次。

6. 努力改善产品的包装装潢

“九五”期间,焙烤食品行业不断采用包装新技术、新工艺、新材料,注重产品包装装潢和广告宣传。产品由20世纪80年代前的不包装或简单包装,到现在采用现代包装技术和包装材料,如真空包装、无菌包装、充气包装、脱氧包装等。包装装潢不仅提高了保质期,防止食品污染,还美化宣传了产品。

新技术、新工艺、新材料、新设备的广泛应用,降低了劳动强度,改善了生产条件,提高了生产效率。

7. 企业的技术创新意识不断增强,产品的科技含量不断提高

“九五”期间,焙烤食品行业依靠科技进步,改造传统工艺,提高了产品的科技含量和质量,增强了产品的市场竞争力。生物技术、新材料技术、电子信息技术、能源技术、环保技术的广泛应用,深刻地改变了传统的生产工艺、加工设备和产品质量。如电子计算机、微处理机已应用于焙烤食品的生产过程控制和检测;酶工程、发酵工程、微胶囊技术、挤压膨化技术、超微粉碎技术、二氧化碳超临界萃取技术等已应用于原辅材料及食品添加剂的研制、开发、生产、提取、造粒和处理;速冻和冷冻、冷藏技术已应用于面包、糕点的生产和保鲜,如冷冻面团和冷冻柜台;无菌包装、真空包装、辐照杀菌、微波杀菌等技术已用于焙烤食品的保质和保鲜。

8. 科技进步意识不断提高,名牌产品企业不断涌现

焙烤食品行业正是依靠先进的科学技术,开发、创建了一批批享誉长城内外、大江南北的名牌产品,如著名的“广东月饼”、“植脂鲜奶油生日蛋糕”、“威风蛋糕”;饼干行业的“齐宝”、“纳贝斯克”、“嘉士利”、“康元”、“达能”、“嘉顿”、“奥利奥”、“趣多多”、“华威”、“太平”、“乐芝”、“富丽”、“统泰”、“甜趣”、“德趣”、“日清”等品牌,以及其它方便食品、冷冻食品、保健食品、微波食品等。并且涌现了一批名牌产品生产企业,如上海新侨、冠生园、原利、元祖、德丰、泰康、利男居;北京稻香村、宫颐府、高丽堂、聚庆斋、天顺斋、板桥府、宝兰斋、溢膳坊、清华斋、祥聚公、正明斋、奥力发、昆仑大地、大顺斋;广州莲香楼、陶陶居、大三元、趣香、维邦、圣安娜、利口福;深圳江山宏达、竹园、西安-哈尔滨米旗、西安富美、安琪;哈尔滨秋林、纽埃坡;杭州利民、新会、天香、颐香斋、翠心斋;江西乔家栅;大连食品厂;太原双合成;苏州香格里拉;天津津乐园、西林;成都芸香;湖北十堰东方;合肥万友。

9. 国内外技术交流和培训活动日益活跃,行业整体素质普遍提高

20世纪80年代初,我国焙烤食品行业员工中具有大中专文化水平的不足1%,科技人员和工程技术人员更是奇缺,受过焙烤技术培训的专门人才也极少。改革开放后,国家