

pengren



西式面点技术

全国中等职业技术学校烹饪专业教材



pengren pengren pengren



中国劳动社会保障出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

西式面点技术 / 梁志杨主编. —北京: 中国劳动社会保障出版社, 2007

全国中等职业技术学校烹饪专业教材

ISBN 978-7-5045-5977-7

I. 西… II. 梁… III. 面点-制作 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 051403 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码: 100029)

出 版 人: 张梦欣

*

中青印刷厂印刷装订 新华书店经销

787 毫米 × 1092 毫米 16 开本 9.75 印张 195 千字

2007 年 4 月第 1 版 2007 年 4 月第 1 次印刷

定价: 13.00 元

读者服务部电话: 010-64929211

发行部电话: 010-64927085

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话: 010-64911344

前言

Preface

为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求,劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家,对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

这次教材修订工作的重点主要有以下几个方面。

第一,坚持以能力为本位,重视实践能力的培养,突出职业技术教育特色。根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要,合理确定学生应具备的能力结构与知识结构,对教材内容的深度、难度做了较大程度的调整。同时,进一步加强实践性教学内容,以满足企业对技能型人才的需求。

第二,根据餐饮行业发展,合理更新教材内容,尽可能多地在教材中充实新知识、新方法、新设备和新工艺等方面的内容,力求使教材具有鲜明的时代特征。同时,在教材编写过程中,严格贯彻国家有关技术标准的要求。

第三,努力贯彻国家关于职业资格证书与学生证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神,力求使教材内容涵盖有关国家职业标准(中级)的知识和技能要求。

第四,在教材编写模式方面,尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点生动地展示出来,力求给学生营造一个更加直观的认知环境。同时,针对相关知识点,设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等,意在拓展学生思维和知识面,引导学生自主学习。

本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业的学生使用,也可作为职工培训教材。

本次教材的修订工作得到了北京、河南、江苏、浙江、湖南、山东、四川、广东等省、直辖市劳动保障和社会保障厅(局)及有关学校的大力支持,在此我们表示诚挚的谢意。

《西式面点技术》主要内容有:西式面点概述,西式面点常用原料及应用,西式面点基本操作手法,蛋糕制作工艺,面包制作工艺,西饼制作工艺,果冻、布丁、慕斯制作工艺。

本书由梁志杨主编,彭鸿昌、傅景山、邹喜芬参编,孙长杰审稿。

劳动和社会保障部教材办公室

2007年2月

目 录

Contents

第1章 西式面点概述 / 1

- 2 § 1—1 西式面点的概念及发展概况
- 3 § 1—2 西式面点的种类及特点
- 5 § 1—3 西式面点制作常用设备与工具
- 15 § 1—4 西式面点制作的基本方法
- 16 思考与练习

第2章 西式面点常用原料及应用 / 17

- 18 § 2—1 面粉
- 21 § 2—2 糖类
- 23 § 2—3 油脂
- 24 § 2—4 蛋品
- 25 § 2—5 乳及乳制品
- 26 § 2—6 水
- 28 § 2—7 酵母
- 30 § 2—8 果料
- 32 § 2—9 食用添加剂
- 35 § 2—10 食盐
- 37 § 2—11 巧克力
- 38 § 2—12 其他原料
- 40 思考与练习

第3章 西式面点基本操作手法 / 41

- 42 § 3—1 和、擀、卷
- 43 § 3—2 捏、揉、搓
- 46 § 3—3 切、割、抹、裱型
- 48 思考与练习

目 录

Contents

第4章 蛋糕制作工艺 / 49

- 50 § 4—1 蛋糕的分类
- 54 § 4—2 蛋糕制作实例
- 71 § 4—3 其他类蛋糕制作
- 78 思考与练习

第5章 面包制作工艺 / 79

- 80 § 5—1 概述
- 82 § 5—2 面包生产工艺
- 87 § 5—3 面包制作实例
- 111 思考与练习

第6章 西饼制作工艺 / 112

- 113 § 6—1 清酥的制作
- 121 § 6—2 混酥的制作
- 134 § 6—3 泡夫的制作
- 138 思考与练习

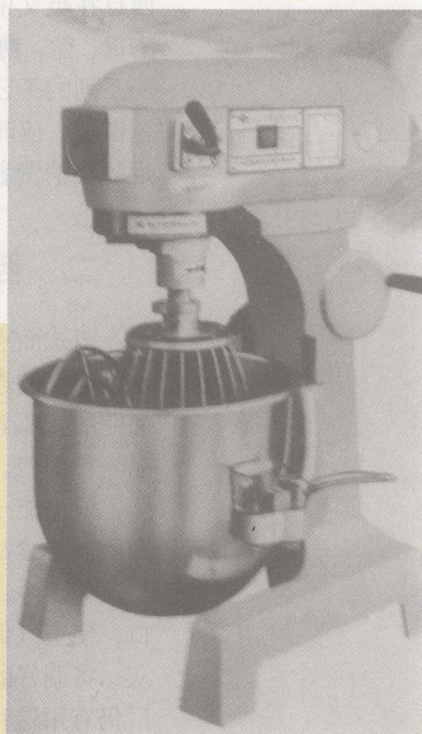
第7章 果冻、布丁、慕斯制作工艺 / 140

- 141 § 7—1 果冻制作工艺
- 144 § 7—2 布丁制作工艺
- 147 § 7—3 慕斯制作工艺
- 150 思考与练习

第1章 西式面点概述

学习目标

1. 了解西式面点的种类及特点，在饮食业中的重要地位及作用。
2. 了解西式面点制作常用的设备与工具。



§ 1—1 西式面点的概念及发展概况

一、西式面点的概念

国际上习惯把欧洲称西方,我国称来源于欧洲的糕点为西式面点,简称西点。西点在英文中叫做 Baking Food,指烘焙食品,也称西式焙烤制品,它是以面粉、酵母、盐、糖和水为基本原料,添加适量油脂、乳品、鸡蛋、果料、添加剂等,经一系列的工艺手段烘焙而成的食品。它不仅具有丰富的营养,而且种类繁多,形色俱佳,应时适口,既可以在饭前或饭后作为茶点品味,又能作为主食享用,满足各类消费者的不同需要。

二、西式面点的发展概况

西式面点是西方饮食文化中的一颗璀璨明珠,它同东方烹饪一样,在世界上享有很高的声誉。西式面点的主要发源地是欧洲。据史料记载,奠定现代烘焙食品业的先驱者是古代埃及人。埃及人最早发现并采用了发酵的方法来制作烘焙食品——面包。当时古埃及人用谷物制作各种食品,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,他们惊奇地发现,得到了松软而富有弹性的面包,这一方法一直流传至今。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,用这种烤炉生产出的面包风味醇正、香气浓郁,很受消费者欢迎。

烘焙食品后来传到了希腊。希腊人将烤炉改为圆拱式,上部空气孔变得更小而内部容积增大,使炉内保温性更好。希腊人不仅改进了烤炉,而且在制作技术方面也作了很大的改进,他们在制品中加入了牛奶、奶油、奶酪和蜂蜜,大大改善了制品的品质和风味。后来罗马人征服了希腊和埃及,将制作技术传到了匈牙利、英国、德国和欧洲各地。

19世纪初,烘焙技术传到了中国。最初品种简单、产量低、生产周期长。改革开放前,我国面包生产很不普及,只集中在大中城市,农村、乡镇几乎没有烘焙制品的生产,制作工艺和生产设备比较简单、落后,花式品种较少,质量也不稳定。改革开放后,我国烘焙行业发生了突飞猛进的变化,现已普及城乡各地,制品的种类繁多,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



进了先进的自动化设备,大大改善了生产条件,提高了产品的质量。随着应时优质西点源源流入我国的大中城市,我国的烘焙食品业就顺时势地蓬勃发展起来,以款式美观、色香味美、新鲜可口的高品质制品来吸引顾客,促进产品销售,使我国烘焙食品业呈现出兴旺景象;烘焙食品业在我国食品行业中已占第8位,仅次于粮、油、糖、酒、肉、禽等。根据世界各国的经验,经济发展到一定程度,烘焙业就会快速发展,可以预料我国的烘焙业还会有广阔的发展前景。在大城市市面上和商业旺区,快餐业和替代午餐的主食包点迅速发展;在旅游点,优质面包、蛋糕、西饼会有好的销售前景;在经济欠发达地区烘焙业还处于空白地位,亟待开发;人们对高质量西式面点的需求会逐步增长。

§ 1—2 西式面点的种类及特点

传统西式面点主要包括面包、蛋糕和点心三大类。广义而言,某些冷食(如冰淇淋)也属于西式面点的范畴。

一、西式面点的分类

目前西式面点尚未有统一的分类标准,但在行业及教学中有这样的分类,即分为蛋糕类、面包类、清酥类、混酥类、泡夫类、饼干类、冷冻甜食类、巧克力类、装饰造型类等。

(1) 蛋糕类包括清蛋糕、油蛋糕、艺术蛋糕和风味蛋糕。它是经一系列加工而制成的松软点心。

(2) 面包类包括硬质面包、软质面包、松质面包、脆皮面包等以咸甜口味为主的面包。

(3) 清酥类是指经加工而成的一类层次清晰、松酥的点心。

(4) 混酥类是指经加工(工艺)制成的一类酥而无层的点心。

(5) 泡夫类是将黄油、水或牛奶煮沸后,烫制面粉,搅入鸡蛋等,先制成面糊,再通过成形、烤制或炸制而成的制品。

(6) 饼干类又分咸甜两类,重量在5~15 g,食用时以一口一块为宜,适于餐后食用。

(7) 冷冻甜食类是经搅拌冷冻或冷冻搅拌、蒸、烤或蒸烤结合制出的食品。它以甜为主,清香爽口,适于作午餐、晚餐的餐后甜食或非用餐时食用。

(8) 巧克力类是指直接使用巧克力或以巧克力为主要原料,配上奶油、果仁、酒类等调制出的产品,口味以甜为主,主要用于礼品点心、节日点心、平时茶点和糕饼装饰。

(9) 装饰造型类是经特殊加工、具有食用和欣赏双重价值的艺术造型类制品。这类制品品种丰富、工艺性强、色泽搭配合理、造型精美。

上述9种类型,基本概括了西式面点制作的全部内容,每种类型之间都相互联系,有些产品还具有多重性,很难划分归类,应灵活掌握和运用。

二、西式面点的特点

西式面点是西餐烹饪的重要组成部分,在西餐饮食中起着举足轻重的作用,是西方饮食文化的代表作品。无论是一日三餐还是各种类型的宴会,西点制品都是不可或缺的。因此,面点在饭店(酒店)里具有相对独立性,通常专门设立西点厨房,而且西式面点师的地位也相当高;在社会上,西式面点因其独有的风味,也具有广阔的市场。

1. 用料讲究,营养丰富

西式面点用料讲究,无论是什么品种,其面坯、馅料、装饰、点缀等用料都有各自选料标准,各种原料之间都有着相互间的比例,而且大多数原料要求称量准确。西式面点多以乳品、蛋品、糖类、油脂、面粉、干鲜水果等为常用原料,其中蛋、糖、油脂的比例较大,而且配料中干鲜水果、果仁、巧克力等用量大,这些原料含有丰富的蛋白质、脂肪、糖、维生素等营养成分,它们是人体健康必不可少的营养素,因此说西式面点具有较高的营养价值。

2. 工艺性强,成品美观、精巧

西式面点在制作工艺上具有工序繁、技法多、注重火候、卫生等特点,其成品擅长点缀、装饰,能给人以美的享受。每一件西点产品都是一件艺术品,每步操作都凝聚着西点师的创造性劳动,所以制作一道西点,每一步都要依照工艺要求去做,这是对西点师的基本要求。如果西点脱离了工艺性和审美性,西点就失去了自身的价值。西点从造型到装饰,每一个图案或线条,应清晰可辨、简洁明快,给人以赏心悦目的感觉,让食用者一目了然,领会到面点师的创作意图。例如:制作一个结婚蛋糕,首先要考虑它的结构安排,考虑每一层之间的比例关系,其次考虑色调搭配要合理,尤其在装饰时要用西点的特殊艺术手法体现出面点师所设想的构图,从而用蛋糕烘托出纯洁、甜蜜的新婚气氛。

3. 口味清香,甜咸酥松

西式面点不仅营养丰富,造型美观,而且还具有品种变化多、应用范围广、口味清香、口感甜咸酥松等特点。在西点制品中,无论是冷点还是热点,甜点还是咸点,都具有味道清香的特点,这是由西点的原材料决定的。首先,通常所用的主料有面粉、奶制品、水果等,这些原料自身具有芳香的味道。其次,是加工制作时合成的味道,如焦糖的味道等。甜制品以蛋糕为主,有90%以上的西点制品要加糖,客人餐后吃些甜食制品,口味会感觉更舒服;咸制品以面包为主,客人吃主餐的同时会有选择地食用一些面包。

总之,一道完美的西点,都应具有丰富的营养价值、完美的造型和合适的口味。



§ 1—3 西式面点制作常用设备与工具

西式面点制作需要专门的设备和工具，了解这些设备的功能，熟练使用这些工具，对提高产品质量和劳动生产率有着重要的意义。

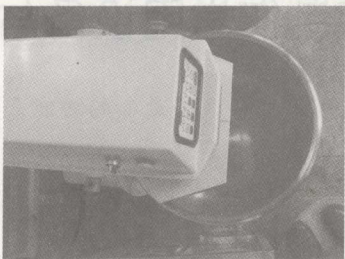
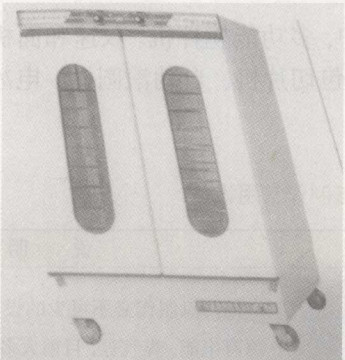
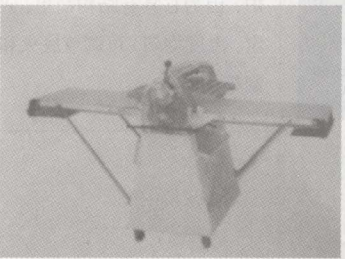
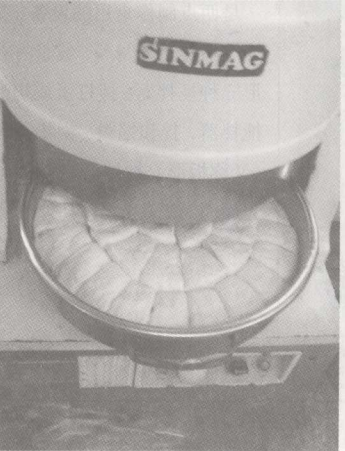
一、西式面点制作常用设备

西式面点制作常用的设备有烘烤炉、多功能搅拌机、双速和面机、醒发箱、开酥机（起酥机）、分割机（分块机）、面包切片机、自动滚圆机、电冰箱、微波炉、案台等。见表1—1。

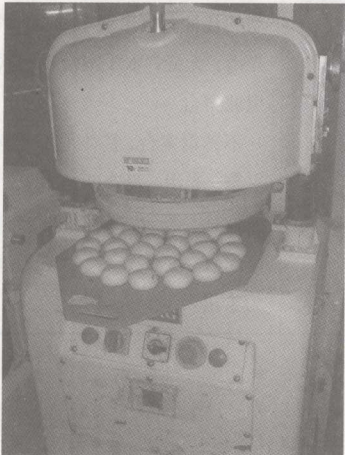
表1—1 西式面点制作常用设备

名 称	图 片	说 明
烘烤炉		是西点制作必不可少的设备；烘烤炉的热源有电能、煤气等，目前大多采用电热式烘烤炉，因为它具有结构简单、产品卫生、性能稳定、温度均匀，可调节底火和面火且能自动控制等优点
多功能搅拌机		是西点制作常用的设备，集打蛋、和面、拌馅等功能于一身，一般带有花蕾形、扇形和钩形三种搅拌器。拌打蛋或奶油时，应选花蕾形搅拌器，拌和馅料、糊状物料时，应选用扇形（又称板形）搅拌器，拌和高黏度物料，如面包面团时，应选用钩形搅拌器

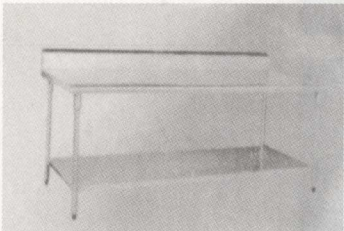
续表

名 称	图 片	说 明
双速和面机		即面包搅拌机,属高速搅拌机,专门用来调制面包面团,使面筋充分扩展,能缩短面团调制时间
醒发箱(室)		是面包最后醒发设备,能调节和控制温度和湿度,有助于酵母的生长与繁殖。最好相对湿度80%~85%,温度36~38℃
开酥机 (起酥机)		是通过机上输送带的来回推动,经过机滚筒的碾压进行压面及开酥,使面团平滑、厚薄均匀,速度与起酥质量是手工操作所不能比拟的,适合于大中型酒店的面包房、西点饼房的生产
分割机 (分块机)		是现代面包西点制作不可缺少的设备,具有方便快捷、提高效率的特点,适合较大规模的生产

续表

名 称	图 片	说 明
面包切片机		主要用于三明治面包的切制,切成的面包片厚度一致,效率极高,适合较大规模的生产
自动滚圆机 (搓包机)		是现代面包制作常用设备,也是面包成形的设备之一,主要用于面包的滚圆
电冰箱		是现代西点制作的主要设备,按用途分有保鲜冰箱和低温冷冻冰箱,无论哪种冰箱都是由制冷机、密封保温外壳、门、橡胶密封条、可移动货架和温度调节器等部件构成。保鲜冰箱通常用来存放成熟食品和食物原料,低温冷冻冰箱一般用来存放需要冷冻的原料和成熟食品

续表

名 称	图 片	说 明
微波炉		是近年来普及较广的一种新型炉具,微波是以光速直线传播,对物体有一定的穿透性,微波对物料的加热是在物料的外里同时进行。因此,微波加热具有瞬时升温的特点
案台		又称案板,是制作面包等西点的工作台,目前常见的有四种:木质案台、不锈钢案台、大理石案台和塑料案台。 木案台,即木质案台,台面多用6~7 cm以上的厚木板制成,底架一般有铁制的、不锈钢制的几种。案台要求结实、牢固,表面平整、光滑、无缝,木质案台质地软,发酵类制品多用此案台 不锈钢案台,整体用不锈钢材料制成,要求平整、光滑、没有凹凸现象;这种案台美观大方、卫生清洁、传热性能好,是目前各大酒店采用较多的工作台。大理石案台,塑料案台较为少用

二、西式面点制作常用工具

西式面点制作常用的搅拌工具有拌料盆、打蛋器、木板、搅拌及温控棒;定型用工具有抹刀、锯齿饼刀、锯齿面包刀、分刀、去皮刀、片刀、刮刀、糕饼花边刮刀、滚刀、酥盒面团切割器;模具工具有烘烤用模具、甜点模具、巧克力模具、半成品及成品刻压模具、蛋糕装饰模具;面杖工具有普通面杖、通心槌;案台工具有刮刀、粉扫、粉筛(又称罗斗)等。

1. 搅拌工具

西点制作常用的搅拌工具有拌料盆、打蛋器、木板、搅拌及温控棒等,见表1—2。

2. 定型工具

定型工具有抹刀、锯齿饼刀、锯齿面包刀、分刀、去皮刀、片刀、刮刀、糕饼花边刮刀、滚刀和酥盒面团切割器等。见表1—3。

3. 模具工具

(1) 烘烤用模具包括蛋糕烘烤模具、面包烘烤模具、专用烘烤模具及烤盘等。



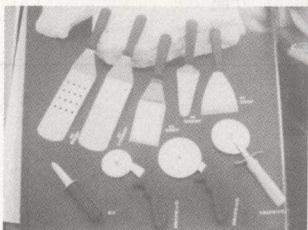
表 1—2

搅拌工具

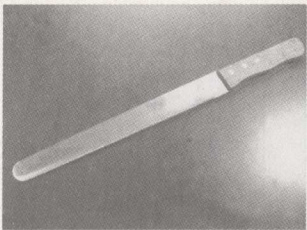
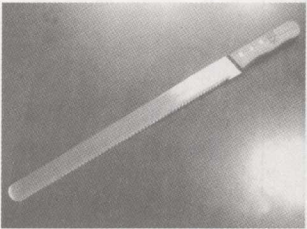
名 称	图 片	说 明
拌料盆		有大、中、小号，圆口、圆底，有圆口上方带双耳的，多是不锈钢制成的，用于调拌各种原料、配料、汁类等
打蛋器		又称起泡器，有大、中、小各种型号，是用不锈钢丝捆在一起制成的，具有轻便灵巧的特点，是打蛋糕、打蛋液、打蛋泡、打奶油等的常用工具
木板		又称木勺子，前端钩形，柄较长，以木质或无毒材料制成，可分大、中、小各种规格，可用来搅拌面粉或各式酱、馅及配料
搅拌及温控棒		以无毒白色硬塑料制成，前端宽扁弯曲，中间有空洞，柄较长，用来搅拌及控制原料的温度，如搅拌巧克力、翻砂糖等

表 1—3

定型工具

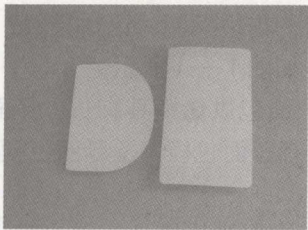
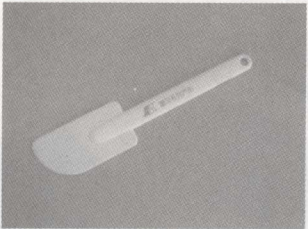
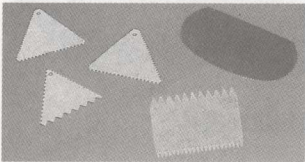
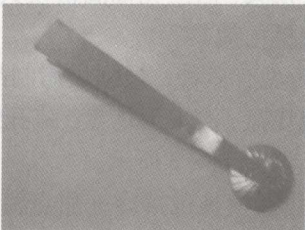
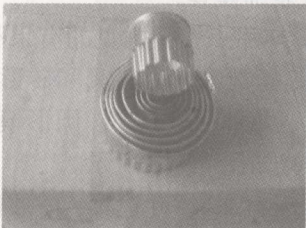
名 称	图 片	说 明
抹刀		又称平刀，用薄不锈钢片制成，无锋刃，圆头，木柄或塑料柄，刀片韧性好，有大、中、小型号，是涂抹奶油、黄油酱、果酱以及装饰甜点的重要工具之一

续表

名 称	图 片	说 明
锯齿饼干		由不锈钢制成，刀的一端有锋利的锯齿刀锋，用于分割酥软点心等制品，刀锋长度一般在25~35 cm之间，是西点制作日常使用的重要工具
锯齿面包刀		由不锈钢制成，一边为锋利的锯齿刀锋，锯齿间隙及锯齿要比锯齿饼干刀大而粗，是用来切割各式面包的重要工具
分刀		由不锈钢制成，刀身前尖后宽、无锯齿，刀锋长度为8~31 cm，可用来切割各种原材料及配料，如切各式鲜水果、饼干、生面坯等
去皮刀		由不锈钢制成，分有锯齿和无锯齿两种，刀锋长度为8~12 cm。一般用来去除水果皮，或切割配料，有木柄及塑料柄两种
片刀		由不锈钢制成，一边有锋刃，无齿或有齿，刀锋长度在23 cm以上，分尖头和圆头，用来切割甜点类制品，一般西点以圆头片刀使用较方便



续表

名 称	图 片	说 明
刮刀		面团刮刀分正方形或长方形，不锈钢刀身，主要用于生面团的切割、分份
		奶油刮刀一般用塑料制成，有长方形、半圆形、正方形等形状，一般用于软生面团的切割清理及鲜奶油、黄油等软固体原料的盛放清理等
糕饼花边刮刀		由不锈钢及塑料制成，有长方形、三角形、半月形等各式形状，一边或两边为锯齿形，主要用于蛋糕侧边奶油、黄油的刮花、曲线、波浪形曲线；也可用于花边条纹蛋糕坯的制作，以及巧克力装饰物制作等
滚刀		又称滚动面团切割器，木柄或塑料柄，一头为圆形可转动的不锈钢花边刀片，主要用于清酥、混酥生面坯的切割成形
酥盒面团切割器		由不锈钢制成的圆形、方形、椭圆形的切刀，直径为3~10 cm不等，主要用于清酥类酥盒的制作成形

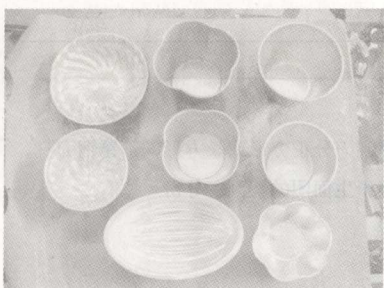


图 1—1 蛋糕烘烤模具

1) 蛋糕烘烤模具是由不锈钢、马口铁、高温玻璃等材料制成；常用的种类有西饼圈、花边饼圈、花边酥圈、馅饼模具、高身圆形饼模具等，如图 1—1 所示。

2) 面包烘烤模具有长方形面包模、开口面包模、有盖面包模、圣诞面包模等，如图 1—2 所示。

3) 专用烘烤模具常用的有法式面包烘板圆

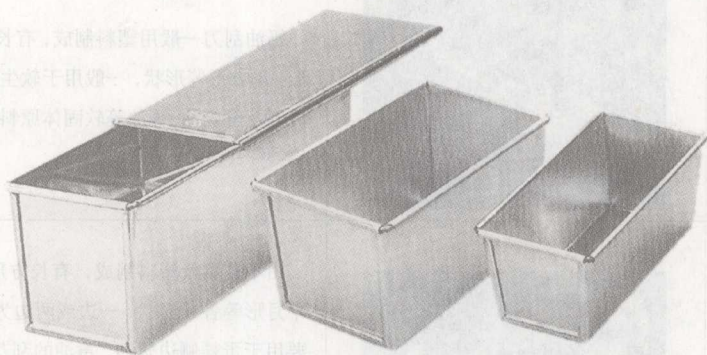


图 1—2 面包烘烤模具



图 1—3 烤盘

形花边饼模具、法兰克福圈饼模具、排模具、塔模具、奶油酥角模具等。

4) 烤盘有多种，根据烘烤制品的要求，常见的有面包烤盘、波浪形烤盘、疏孔烤盘、法式面包烤盘等，如图 1—3 所示。

(2) 甜点模具包括冷冻甜点模具、甜点成形模具、甜点装饰模具。

1) 冷冻甜点模具常见的有果子冻模具、苏夫力模具、巴代利亚模具、冰淇淋南瓜模具、圣诞冰淇淋模具和砖形冰淇淋模具等。

2) 甜点成形模具常见的有心形模具、半日形模具、椭圆形模具、圆形模具、长方形模具、正方形模具、甜点模具等，如图 1—4 所示。

3) 甜点装饰模具有结婚糕饼座模具、杏仁糕饼叶模具、塔形糕饼套模具、鸭

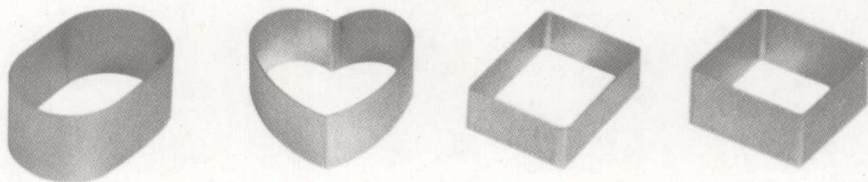


图 1—4 甜点成形模具