

实用中西糕点 生产技术与配方

刘清 编著



化学工业出版社



本书主要阐述了中西糕点生产的相关知识，介绍了大量糕点生产中的细节，剖析了糕点生产过程中出现的质量问题，并给予解决方法。同时，书中附有大量中西糕点的生产配方，这些配方都经过了作者的亲自试验，实用性很强。本书文字简练，注重细节，很值得一读，可作为从事糕点生产的相关人员的参考书。

ISBN 978-7-122-00217-4



9 787122 002174 >

定价：22.00元

销售分类建议：轻工/食品

实用中西糕点 生产技术与配方

刘 清 编著
陆启玉 审订



化学工业出版社

· 北 京 ·

图书在版编目(CIP)数据

实用中西糕点生产技术与配方/刘清编著. - 北京:
化学工业出版社, 2007.5
ISBN 978-7-122-00217-4

I. 实… II. 刘… III. ①糕点 制作②糕点-配方
IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 051728 号

责任编辑: 彭爱铭

装帧设计: 郑小红

责任校对: 王素芹

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 7 字数 181 千字 2007 年 5 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: 22.00 元

版权所有 违者必究

前言

近年来，我国中西糕点的发展非常迅速，在许多大中城市，面包屋、西饼房、蛋糕坊，以及大中型中西糕点连锁店如雨后春笋般出现，发展十分喜人。

本书对最新中西糕点的配方、生产技术及质量管理体系做了全面论述，笔者力求浅显易懂，以实用为原则，理论与实践相结合，注重理论的实用性和技能的可操作性。

在本书编写中，笔者通过多方努力尽量使内容层次分明，分类清晰，并特别注重现场操作技能的剖析，便于读者掌握。

全书共分六大部分，包括绪论、原料及设备、面包的生产工艺及配方、蛋糕的生产工艺及配方、中西酥饼的生产工艺及配方、几种典型中式糕点的生产工艺及配方。

本书可作为食品相关企业从业人员及广大科技工作者的参考资料。

本书由刘清编著，由河南工业大学粮油食品学院博士生导师陆启玉教授审订。本书在编写过程中，得到了香港生产力促进局高级顾问、香港商标协会副秘书长、广州大学科技贸易学院客座教授王志鹏以及化学工业出版社的大力支持，并提出了许多宝贵意见，在此，谨向他们表示衷心的感谢！

由于时间仓促，内容涉及面广，有不足和疏漏之处，望广大读者批评指正，编者不胜感激。

刘清

2007年3月

目 录

绪论	1
一、中西糕点的定义及分类	1
二、中西糕点的质量标准	3
第一章 原料及设备	4
第一节 原辅料	4
一、面粉	4
二、油脂	6
三、酵母	8
四、糖及糖浆	11
五、食盐	13
六、蛋	14
七、牛奶与奶粉	15
八、面团改良剂	17
九、水	18
十、辅助剂	19
十一、香精香料	20
十二、淀粉	20
第二节 机械设备及模具	21
一、面粉清理筛	21
二、制冰机	22
三、和面机	23
四、面团分块机	23
五、方包整型机	25
六、冷库	25
七、醒发室	26
八、烘烤炉	27

九、开酥机	29
十、打蛋机	29
十一、几种特殊设备	29
十二、制作中西糕点的模具和工具	30
十三、包装机及其他设备	31
第二章 面包的生产工艺及配方	33
第一节 面包的分类及其质量标准	33
一、面包的分类	33
二、面包的质量标准	34
第二节 面包的生产工艺	36
一、直接法	36
二、中种法	45
三、丹麦面包生产工艺	46
四、烫种面包生产工艺	47
第三节 咸面包的制作及配方	49
一、咸方包	49
二、三明治	51
三、牛奶方包	52
四、主食咸面包	53
五、法式面包	54
第四节 甜面包的制作及配方	55
一、酥皮类面包	56
二、奶王面包	61
三、叉烧面包	62
四、豆沙面包	63
五、香芋面包	64
六、肠仔面包	65
七、肉松面包	66
八、苹果面包	66
九、香葱肉松面包	67

十、蛇王面包	68
十一、莲蓉面包	68
十二、黄金紫菜面包	68
十三、肉松火腿面包	69
十四、紫菜火腿条面包	70
十五、维佳面包	70
十六、毛毛虫面包	71
十七、P 沙面包	72
十八、小三边肉松面包	72
十九、汉堡面包	73
二十、亚洲红日面包	74
二十一、午餐面包	74
二十二、蜜意面包	75
二十三、牛奶布丁面包	76
二十四、台湾提子面包	77
二十五、椰子排包	77
二十六、豆腐面包	78
二十七、牛奶排包	78
二十八、牛奶法式面包	80
二十九、大众甜面包	81
第五节 几种特殊面包的生产工艺及配方	81
一、油炸面包	81
二、调理面包类	83
三、丹麦面包	87
四、牛角面包	90
五、大理石面包	91
六、可丝达甜面包	92
七、无糖面包	93
八、富士山奶油面包	94
第六节 吐司面包的制作及配方	95
一、红豆吐司	95

二、香芋吐司	97
三、椰皇吐司	97
四、夏威夷吐司	98
五、肉松吐司	98
六、椰子吐司	99
七、蛋奶吐司	99
八、白吐司	100
九、玉米吐司	100
十、蜂蜜吐司	101
十一、全麦吐司	102
十二、超软吐司	102
第七节 面包生产常见质量问题及分析	103
第八节 面包产品创新的几种途径	107
第三章 蛋糕的生产工艺及配方	109
第一节 蛋糕的分类及其质量标准	109
一、蛋糕的分类	109
二、蛋糕的质量标准	110
第二节 蛋糕的生产工艺	111
一、戚风蛋糕的生产工艺	111
二、海绵蛋糕的生产工艺	114
三、重油蛋糕的生产工艺	117
第三节 戚风类蛋糕的制作及配方	118
一、玉枕蛋糕	119
二、肉松蛋糕	120
三、肉松船蛋糕	121
四、元宝蛋糕	122
五、柠檬卷蛋糕	123
六、柠檬虎皮蛋糕	124
七、香妃蛋糕	125
八、牛奶布丁蛋糕	126

九、蓝莓绿茶蛋糕	128
十、戚风生日蛋糕底	129
十一、香格里拉蛋糕	130
十二、戚风蛋糕生产质量及品质问题分析	131
第四节 海绵蛋糕的制作及配方	132
一、橙汁蛋糕	132
二、西洋蛋糕	134
三、椰子雪芳蛋糕	135
四、香橙蛋糕	136
五、籽油蛋糕	137
六、蓝莓夹心蛋糕	138
七、水晶蛋糕	139
八、蜂巢蛋糕	140
九、起酥蛋糕	141
十、富士蛋糕	143
十一、蜂蜜蛋糕	144
十二、大众海绵蛋糕	145
十三、海绵类蛋糕生产质量及品质问题分析	146
第五节 重油蛋糕的制作及配方	146
一、卡思达蛋糕	147
二、黄金紫菜蛋糕	148
三、香葱肉松蛋糕	149
四、香杏蛋糕	150
第六节 散花类蛋糕的制作及配方	150
一、巧克力慕斯	151
二、果冻布丁杯	152
三、几种果味慕斯的制作及配方	153
第七节 生日蛋糕生产工艺及配方	155
一、生日蛋糕工艺标准	156
二、生日蛋糕的制作	159
三、生日蛋糕配方	162

第四章 中西酥饼的生产工艺及配方	163
第一节 中西酥饼的分类	163
第二节 中西酥饼的生产	163
一、中式酥类	163
二、西式混酥类	164
三、中式酥层类	164
四、西式清酥类	164
五、蛋挞	164
六、小酥类	167
七、大酥类	174
八、其他酥类	179
第五章 几种典型中式糕点的生产工艺及配方	186
第一节 熟食类	186
一、QQ 摩奇	186
二、绿茶糕	186
三、香蕉糕	187
四、糯米糕	188
第二节 烧饼类	188
一、铜烙烧	188
二、糯米烧饼	189
第三节 油炸类	189
一、开口笑	189
二、萨其玛	190
三、牛耳朵	192
第四节 蒸糕类	192
一、发糕	193
二、寿桃包	194
三、马蹄糕	195
四、绿豆糕	196
第五节 中式节日糕点	197

一、年糕	197
二、元宵	198
三、饺子	199
四、汤圆	199
第六节 月饼	200
一、月饼的定义、分类及质量标准	200
二、广式月饼	202
三、苏式月饼	205
四、京式月饼	205
五、冰皮月饼	206
参考文献	208

绪 论

一、中西糕点的定义及分类

(一) 中西糕点定义

糕点是指以面粉（米粉或其他谷物粉）、白糖、油脂、鸡蛋、乳品等为基础原料，添加果仁、蜜饯、奶油、可可粉、疏松剂等辅料和调味料，经面团调制、成型、熟制（烘烤、蒸、煮、油炸、烙等工艺）、装饰等工序制作而成的具有一定色、香、味、形的营养方便食品。

1. 中式糕点

以面粉为主，辅以油、糖、蛋、果仁及其他辅料加工而成，中式糕点的加工方法以制皮、包馅为主，靠模具或切块成型。

2. 西式糕点

面粉的用量比中式糕点少，而奶、糖、蛋的用量较大，另用奶油、果酱、水果、可可粉等辅料装饰的一类食品。

(二) 中西糕点的分类

1. 中式糕点的分类

(1) 按产地分类 可分为京式糕点、广式糕点、苏式糕点、潮式糕点、川式糕点、闽式糕点、港式糕点、绍式糕点、滇式糕点等。

(2) 按加工方法分类

① 烘烤制品 如酥类、酥层类、松酥类、酥皮类、松脆类、松酥皮类、糖浆皮类、硬酥类、水油皮类、发酵类、烤蛋糕类、烘蛋糕类。

② 油炸制品 如酥皮类、酥层类、水油皮类、松酥类、水调类、发酵类、上糖浆类。

③ 蒸煮制品 如蒸蛋糕类、印模糕类、韧糕类、发糕类、松糕类、粽子类、糕团类、水油皮类。

④ 熟粉制品(熟食类) 如冷调韧糕类、冷调松糕类、热调软糕类、印模糕类、片糕类。

⑤ 其他制品。

(3) 按产品特点分类

① 酥类 酥性面团(使用较多的油脂和糖)经成型、熟制而成(组织不分层),如桃酥。

② 酥皮类 水油皮包油酥制成酥皮,经成型熟制而成,如老婆饼。

③ 糕类 用鸡蛋、糖、面粉制成面糊、浇模成型、烘烤或蒸制而成,如发糕、蛋糕等。

④ 油炸类 制品经油炸熟制而成,如油炸的麻花、笑口枣、麻果等。

⑤ 糖浆皮类 用糖浆制面团经熟制而成,如广式月饼等。

⑥ 混糖皮类 用糖粉和面,如凤梨酥。

⑦ 饼类 如饼干。

⑧ 其他类 如汤圆、粽子。

2. 西式糕点的分类

(1) 按产品硬度分类 西式糕点可分为软点、干点、湿点三类。

(2) 按成品的质量特点分类

① 面包类 如咸面包、三明治、甜面包、汉堡包、热狗、调

理包等。

② 蛋糕类 如戚风蛋糕、西洋蛋糕、水晶蛋糕、黄金紫菜蛋糕等。

③ 西式酥类 又叫油面类，包括 A. 清酥类，如蛋挞、美人酥；B. 混酥类，如西式派。

④ 泡芙类。

⑤ 小西饼类 如曲奇饼等。

⑥ 冷冻甜食类 如冰淇淋。

⑦ 巧克力制品类。

⑧ 比萨饼 如意大利比萨。

二、中西糕点的质量标准

中西糕点的质量标准严格执行国家标准 GB 7099—2003《糕点、面包卫生标准》。

本书配方中的比例指烘焙百分比（特殊说明的除外），烘焙百分比是指同一配方中，面粉的比例永远为 100%，在同一配方中的其他原料与面粉的百分比为烘焙百分比。

第一章 原料及设备

第一节 原 辅 料

中西糕点生产过程中，原辅料的选择非常重要，只有优质的原辅料才能生产出优质的中西糕点。中西糕点所用原辅料，包括主料、辅料、风味物质及其他物质。

(1) 主料 主要有面粉、鸡蛋、白糖、油脂等。

(2) 辅料 主要有乳化剂、膨胀剂、疏松剂等。①乳化剂 包括奶水、SP 蛋糕专用油等；②膨胀剂 包括塔塔粉、蛋白稳定剂等；③疏松剂 包括碳酸氢钠、碳酸氢铵等化学疏松剂及酵母等生物疏松剂。

(3) 风味物质 主要有鲜奶、奶粉、香精、香料等。

(4) 其他物质 主要如水果、果仁、清水、装饰酱等。

一、面粉

面粉是中西糕点生产的最主要也是最关键的原料之一，面粉是由小麦经过除杂、水分调节、配麦等清理工艺，以及研磨、筛理、清粉等制粉工艺精制而成的。

1. 面粉的分类

面粉按照加工精度分为：特制一等粉、特制二等粉、标准粉和普通面粉四个等级（详见 GB 1355—86《小麦粉》）。

面粉按面筋质含量多少分为：高筋面粉（湿面筋含量 $\geq 35\%$ ）、中筋面粉（湿面筋含量 $25\% \sim 35\%$ ）、低筋面粉（湿面筋含量 $\leq 25\%$ ）。面包生产使用高筋面粉，蛋糕生产使用低筋面粉，中西酥饼使用中筋或低筋面粉。高筋面粉标准见 GB/T 8607—86，低筋面粉标准见 GB 8608—86。

2. 面粉的化学成分及其功能

面粉的主要化学成分为碳水化合物（主要是淀粉、可溶性糖和纤维素）、蛋白质、脂肪、水分、矿物质及维生素等。

3. 面粉在面包生产过程中的功能

（1）面粉中淀粉含量约为 $65\% \sim 78\%$ ，这些淀粉一部分成为酵母活动所需要的养分，而大部分吸收水分，当被烘烤时发生糊化，与面筋组织一起形成面包的组织结构。淀粉的糊化受到含水量的变化而有所不同，在面包生产过程中面坯中的淀粉约在 65°C 开始糊化， 85°C 糊化开始停止。

（2）面粉为酵母菌的发酵提供所需的能量。

（3）面粉中还含有 $8\% \sim 16\%$ 的蛋白质，这些蛋白质是由面筋蛋白和非面筋蛋白组成，面筋蛋白质不溶于水，在面团搅拌过程中吸收水分，形成面筋网络，面筋在面坯内经烘烤加热后发生热变化，释放出其所吸收的水分，形成面包组织的“骨架”结构。面淀粉就吸收其所释放的水分发生糊化，呈糊状地充填到面筋所形成的网络之间，正因如此，面粉能形成产品的组织结构。

面粉中还含有 2% 左右的脂肪， $0.3\% \sim 0.5\%$ 左右的矿物质， $13\% \sim 14\%$ 左右的水分。这些物质对面包的生产都起着非常重要的作用。

4. 生产面包的面粉要求

在面包生产过程中，对面粉的要求非常严格，一般选用高筋粉，或用高筋粉与中筋粉按一定比例配制而成的符合面包生产要求