



唐·人·美·食·丛·书

北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

美味 思乡 月饼

胡秀钟 主编



化学工业出版社

北京市饮食行业协会推荐



唐·人·美·食·丛·书

北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

美味思乡月饼

胡秀钟 主编



化学工业出版社

· 北京 ·

本书主要介绍糖浆皮类、混酥皮类、酥皮类、其他类月饼的配方和制作图解,品种丰富,原创造型,糖浆、饼皮、馅料等原辅材料配方详尽,关键操作图解详细,“小贴士”、“特别提示”等更是亮点,可帮助月饼生产企业技术人员、中式面点制作经营商户、参加职业技能培训的学员迅速掌握操作技巧,是其良师益友。

图书在版编目(CIP)数据

美味思乡月饼/胡秀钟主编. —北京:化学工业出版社,
2007. 4

(唐人美食丛书)

ISBN 978-7-122-00226-6

I. 美… II. 胡… III. 糕点-制作-中国 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第047756号

责任编辑:温建斌 孟 嘉

装帧设计:关 飞

责任校对:宋 夏

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:北京彩云龙印刷有限公司

装 订:三河市万龙印装有限公司

720mm×1000mm 1/16 印张3 字数51千字 2007年6月北京第1版第1次印刷

印数:1—8000

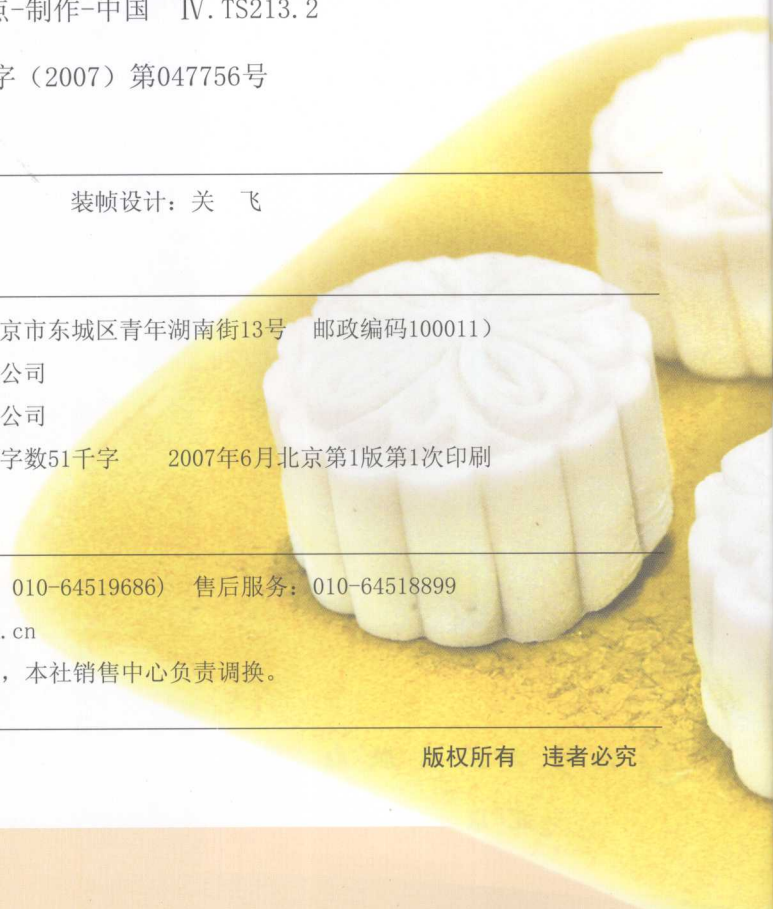
购书咨询:010-64518888(传真:010-64519686) 售后服务:010-64518899

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:25.00元

版权所有 违者必究



写在出版之前

我一直都在思考，作为校长，我将如何带领我的老师们不断地向前超越，编写一套读者喜欢、社会认可的美食文化图书。

我一直都在追求，追求我生命中的一种理想，那就是当我们的图书作品面世时，都是健康的、优秀的、与众不同的。

我也一直都在不断地告诫自己，著书是真实且实在的，不允许有虚假更不允许有失误，否则，那将是坑人害己，是无法承担的。

我深深地知道，现今的读者对美的期望有多高，对美食文化的要求有多高。我更清楚地明白，引导读者对饮食文化产生兴趣对未来该有多重要，我们必须努力，永不停歇。

每每听到人们的赞许和社会的好评，我的心灵都在震颤，我们还能做得更好吗？我要为此而努力。

每每取得点点收获与进步，我的心中都会产生一种幸福的满足，满盈盈的，溢满了我的胸膛，我要为此再努力。

努力让读者满意，让社会认可可是《唐人美食丛书》的目标。努力超越过去，超越昨天，超越自我，是我和我的同事们永远的追求。

特别期待大家对我们的书给予更多的关注，对书中的不足提出宝贵意见（<http://www.tr89.com>）。

北京唐人美食职业技能培训学校校长 李光

致 谢

在本书的编写过程中，得到了北京市饮食行业协会秘书长何之绂、北京市旅游业培训考试中心杨真、梅地亚电视中心有限公司西点高级技师张来生、北京饭店西点高级技师王文彪的指导和帮助，同时还得到了北京唐人美食职业技能培训学校席豪、齐军、张云萍、孙宝珊、赵金有、魏立芹、王志、侯晓琴、赵冉冉、王志鹏等人的大力协助，在此一并表示感谢。



前言

“八月十五月儿圆，中秋月饼香又甜”，月饼是中秋节的传统食品，象征团圆，反映了人们对家人团聚的美好愿望。月饼在我国有着悠久历史，经过了长期的演变和发展，花样不断翻新，品种不断增加，风味因地各异，几千年的历史文化孕育出了许多的流派。

目前，月饼按饼皮可分为糖浆皮类、混酥皮类、酥皮类和其他类，按地域可分为京式、广式、苏式、台式、滇式、港式、潮式，甚至日式等，地区的差异使月饼外观、口感、味道各具独特风格。同时随着人们生活水平的提高，逐渐出现了无糖月饼、健康月饼等创新月饼。月饼也在随着时代发展！

本书按照不同的饼皮，将月饼分为四大类进行介绍，每一类又选择了典型的品种，既有传统的，又有创新的，三十款月饼的制作工艺详尽。读者还可对馅料加以变化，举一反三，即能变化出更加丰富多样的月饼款式。

编者



目 录

糖浆皮类月饼	1
广式月饼糖浆熬制原理	2
广式月饼糖浆熬制	4
广式月饼饼皮制作	6
广式月饼豆沙馅制作	7
广式豆沙月饼	8
广式五仁月饼	9
广式椰蓉月饼	10
广式蛋黄莲蓉月饼	11
广式鸡肉月饼	12
广式牛肉月饼	13
广式椒盐月饼	14
台式蜂蜜月饼	15
玉米肉松月饼	17
玉米黑芝麻月饼	18



混酥皮类月饼	19
糖酥月饼	20
油酥月饼	21
凤梨酥	22
京式红月饼	23
京式白月饼	25



酥皮类月饼	26
老婆饼	27
蛋黄酥	28
双酥月饼	29
京式酥皮月饼	30
苏式包酥	31
苏式叉烧月饼	32
苏式火腿月饼	33
芋头酥	34



其他类月饼	35
台式和生月饼	36
奶香月饼	37
冰皮月饼	38
巧克力月饼	39
奶油月饼	40
无糖月饼	41
日式黄金月饼	42

糖浆皮类月饼 ∟



广式月饼糖浆熬制原理

在广式月饼的制作过程中，糖浆的好与坏是直接影响成品质量的最重要因素之一。

糖浆制作工具



煤气灶



温度计



不锈钢锅



长把勺



细筛



塑料桶



毛刷

特别提示

- ① 熬制糖浆应选用铜锅或不锈钢锅，而不应选用铁锅或铝锅（由于温度、糖度过高，铁与铝的分子结构不稳定，易发生化学反应，使糖浆颜色变黑，影响糖浆的品质）。长把勺亦是如此。
- ② 糖浆过滤用的细筛注意要选用能承受高温和结浆的。

糖浆原料



粗砂糖



柠檬酸

特别提示

- ① 粗砂糖：在实际生产中，糖的品质直接影响糖浆的熬制，以至影响到月饼的质量。要选用结晶均匀、颗粒大小一致、内部无杂质的粗粒砂糖，而且必须是蔗糖。
- ② 柠檬酸：柠檬酸为无色半透明结晶或白色结晶粉末，无臭味，极酸，溶解于水，无毒。它能使熬好的糖浆有爽口的酸味，同时防止糖浆返砂，促进糖浆的转化。熬糖浆加入柠檬酸是制作广式月饼的一大特色，它使月饼回油快且色泽金黄、柔软金亮。所以柠檬酸要选用上等的或使用自然界中的酸性物质，如柠檬中的果酸等。

糖浆的制作原理

- ① 糖浆在加热沸腾时，蔗糖分子水解为一分子果糖和一分子葡萄糖，这种作用称为糖的转化，两种产物合称为转化糖。
- ② 糖浆经加热沸腾后，便成为转化糖浆。
- ③ 转化糖浆不易结晶，所以转化程度越高，能结晶的蔗糖越少，糖的结晶程度也就越低。
- ④ 柠檬酸可以催化糖的转化反应，促进蔗糖的水解。
- ⑤ 砂糖加热后，由蔗糖变为等量的葡萄糖和果糖，性质与原来的砂糖不同，可以增加烘焙产品的颜色。同时，葡萄糖和果糖的吸湿性强，可以保证产品的湿润及柔软。

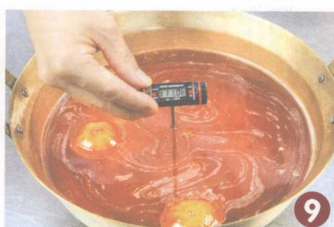
广式月饼糖浆熬制



配方

粗砂糖100%、水45%~55%、柠檬酸0.15%（或5%的柠檬或凤梨）、盐1%





- ① 用铜锅或不锈钢锅将水烧开
- ② 待水烧开后加入粗砂糖
- ③ 改用小火烧至沸腾
- ④ 将大火关小，去除液面漂浮杂质
- ⑤ 慢慢加入盐
- ⑥ 慢慢加入柠檬酸

- ⑦ 加入两片柠檬
- ⑧ 用小火慢慢熬2~3小时
- ⑨ 用火熬至呈橙红色，温度110~115℃
- ⑩ 将糖浆过筛，常温下慢慢冷却，备用

小贴士

熬好的糖浆需放置一个月以上方可使用。

糖浆熬制各阶段温度及状态

- ① 开始沸腾阶段（104.5℃）：糖液起泡。
- ② 成线阶段（107℃）：用食指接触糖浆表面后，再与拇指合拢，然后分开两指，可以将糖浆拉成一条有伸缩性的细糖线。
- ③ 珍珠阶段（110℃）：方法同上；当线断裂时，在末端可形成一颗液珠。
- ④ 吹动阶段（113℃）：用一个金属丝圈伸进糖浆后取出，圈中可形成一薄膜，而且薄膜能轻轻被吹动。
- ⑤ 羽毛阶段（115℃）：方法同上；糖浆薄膜能被吹成一片羽毛状。

注意事项

- ① 糖浆的水量要求50%水量，根据糖浆熬制量的大小加水量也不同，一般量少的时候加50%~60%的水，量大时加40%~50%的水。
- ② 糖度要求78~80度（糖度仪）。
- ③ 温度要求110~115℃（糖浆温度）。
- ④ 火候要求沸腾后改用小火慢熬（有密集气泡）。
- ⑤ 熬制完成后的糖浆装入塑料桶（以防急冷返砂）。
- ⑥ 糖浆起锅前，桶一定要擦干，不要直接接触地面，糖浆热时，桶盖不能立即盖上，要先蒙上一层纱布，等糖浆完全冷却后再盖上盖子，以防水汽回落。
- ⑦ 熬制好的糖浆要用细筛过滤一次。
- ⑧ 储藏30天以上方可使用（如急用15天也可），让其有一个还原过程（即蔗糖转化为还原糖，用这样的糖浆调制的面团质地柔软，延伸性良好，无弹性，不收缩，使制品花纹清晰，外皮光洁）。

小贴士

引起糖浆返砂的原因：

- ① 酸性材料不足；② 熬制时间过短；③ 糖浆急剧冷却。

广式月饼饼皮制作



配方

低筋粉100%、广式月饼糖浆80%、花生油30%、枧水2%

- ① 将低筋粉过筛
- ② 将低筋粉做成面粉墙，加入广式月饼糖浆、花生油、枧水
- ③ 用手拌至乳化
- ④ 拌入四周的低筋粉
- ⑤ 和成均匀的面团
- ⑥ 用保鲜膜包住面团，松弛约30分钟

饼皮原料的选择

- ① 面粉的选择：广式月饼又称糖浆皮月饼，因其糖浆含量很高，糖浆中含有水分，而且为了使饼皮有光泽，必须进行较长时间的充分搅拌。制作广式月饼的饼皮需使用低筋粉或月饼专用粉，使用低筋粉是为了避免产生很强的筋力，使饼身在烘烤中收缩变形。
- ② 油脂的选择：要选用上等的花生油、液态酥油或者月饼专用油。用这些油制作出的月饼，回油快，色泽光亮，味道更佳。
- ③ 枧水介绍：枧水≠碱水，枧水是烧碱和纯碱的混合水溶液，而碱水只是纯碱水溶液。枧水浓度为60度。主要作用是中和糖浆中的酸性，使饼皮呈碱性，让饼皮在烘烤时易着色，碱性越高，饼皮越易变为金黄色，通过调节枧水的用量就可以调节饼皮的颜色。枧水与饼皮回油没有直接关系，饼皮是否回油只与糖浆浓度及所用的糖（包括饼皮和馅）、油有关。

广式月饼豆沙馅制作



1



2



3



4



5

配方

红小豆500克、水 2500克、细砂糖300克、桂花酱10克、碱1克、花生油100克

- ① 将红小豆洗净，用清水浸泡1~2小时
- ② 用大火烧开
- ③ 加入碱改为小火慢熬至豆煮烂
- ④ 将煮好的豆馅过筛去皮
- ⑤ 花生油放入锅中加热至180℃，加入细砂糖炒化后放入豆沙、桂花酱翻炒至水分蒸发，成棕红色，离火冷却即可





广式豆沙月饼



四种蛋液配方

- ① 蛋黄、色拉油、黄色素。
- ② 蛋黄2个、全蛋1个、色拉油少许。
- ③ 蛋黄、色拉油适量。
- ④ 全蛋、色拉油少许。



1



2



3



4



5



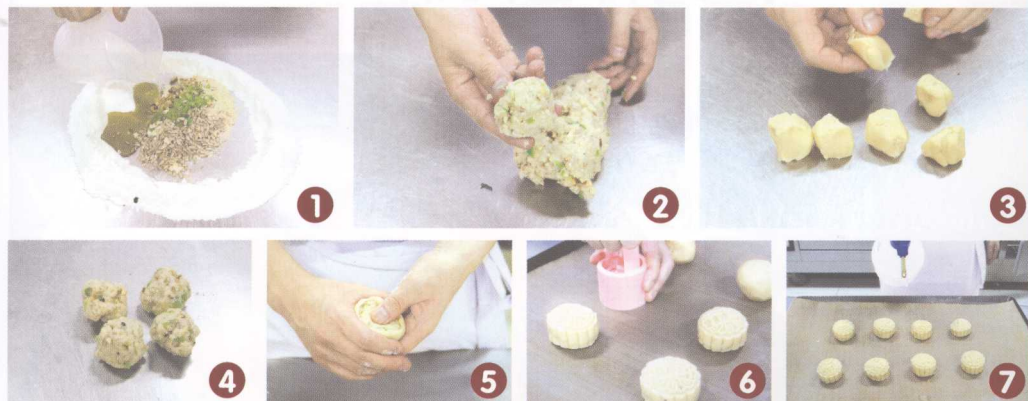
6

- ① 将广式月饼饼皮分成均匀的每个15克的面剂并压扁
- ② 将50克豆沙馅压入面剂中
- ③ 将馅料包住
- ④ 码入表面刷油的烤盘
- ⑤ 用月饼模压成型，表面喷水后入炉烘烤
- ⑥ 烤至表面稍上色后表面刷蛋液(刷两遍)，上火230℃、下火180℃，烤约15~20分钟

常见问题及原因

- ① 饼身收缩是因为饼没有熟透就出炉。
- ② 饼身开裂是由于烘烤过度。
- ③ 饼身塌陷是因为馅料太软，糖量太高，面粉过多。
- ④ 月饼大脚是由于底火大、上火小，炉温太低或皮过软。
- ⑤ 花纹模糊是由于配方油性过大，炉温太低或蛋液水分太大。

广式五仁月饼



饼皮制作方法同广式月饼饼皮制作，配方如下。

- ① 将糕粉倒在面案上做粉墙；依次加入切碎的核桃仁、糖冬瓜、糖橘饼、瓜子仁、橄榄仁、芝麻仁、杏仁，以及胡椒粉、生抽、麻油、花生油、冰肉、白酒、盐、青梅、水
- ② 搅拌均匀到用手可以握成团时即可
- ③ 把松弛好的饼皮分割成每个15克的面剂
- ④ 馅料分割成每个50克的馅团
- ⑤ 将饼皮用掌心压成扁圆形，中心放入馅团；包的时候如果粘手可带少许面粉进行包裹，注意不要漏出馅团来
- ⑥ 放入铺有高温纸的烤盘；用月饼模压成型，要求花纹清晰
- ⑦ 成型后用喷壶在月饼的表面喷上少量清水以防结白斑。入炉烘烤；上火230℃、下火180℃，大约烘烤15~20分钟。在烘烤7分钟左右月饼表面定型时，取出月饼冷却到50℃，刷两遍蛋液；刷完蛋液后再次入炉烘烤，上火200℃、下火180℃，大约烘烤10分钟；等到月饼表面呈金黄色时出炉



配方

饼皮：低筋粉1000克、糖浆760克、吉士粉75克、枧水20克、花生油260克、饼皮改良剂6克

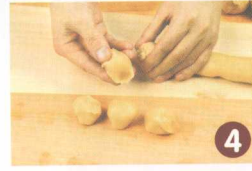
馅料：核桃仁150克、杏仁100克、瓜子仁150克、橄榄仁150克、芝麻仁50克、糖冬瓜150克、冰肉550克、糖橘饼100克、白酒200克、花生油100克、麻油20克、生抽20克、盐10克、胡椒粉10克、青梅150克、水200克、糕粉200克



广式椰蓉月饼

配方

馅料：椰蓉2000克、糖粉1500克、酥油1000克、蜂蜜100克、糖浆50克、全蛋6个、糕粉250克



- ① 椰蓉、糕粉做粉墙，将酥油、蜂蜜、糖浆、糖粉一起搅匀
- ② 加入全蛋
- ③ 全部材料搅拌至均匀（全蛋要根据馅料软硬度调整用量）
- ④ 把松弛好的广式月饼饼皮分割成每个15克的面剂
- ⑤ 馅料分割成每个47克
- ⑥ 将饼皮用掌心压成扁圆形，中心放入馅；包的时候如果粘手可带少许面粉进行包裹，注意不要漏出馅来
- ⑦ 放入铺有高温纸的烤盘；用月饼模压成型，要求花纹清晰
- ⑧ 成型后用喷壶在月饼的表面喷上少量清水以防结白斑
- ⑨ 入炉烘烤，上火230℃、下火180℃，大约烘烤15~20分钟。在烘烤7分钟左右月饼表面定型时，取出月饼冷却到50℃，刷两遍蛋液；刷完蛋液后再次入炉烘烤，上火200℃、下火180℃，大约烘烤10分钟，等到月饼表面呈金黄色时出炉

