



食品生物工艺专业改革创新教材系列

总主编 余世明



面包 生产工艺

MIANBAO
SHENGCHAN GONGYI

主编 王 刚



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS



食品生物工艺专业改革创新教材系列

总主编 余世明



面包 生产工艺

MIANBAO
SHENGCHAN GONGYI

主编 王 刚



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS

中国·广州

图书在版编目 (CIP) 数据

面包生产工艺. 下/王刚主编. —广州: 暨南大学出版社, 2016. 9

(食品生物工程专业改革创新教材系列)

ISBN 978 - 7 - 5668 - 1948 - 2

I. ①面… II. ①王… III. ①面包—生产工艺—教材 IV. ①TS213. 21

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 224658 号

面包生产工艺 (下)

MIANBAO SHENGCHAN GONGYI (XIA)

主 编 王 刚

出 版 人 徐义雄

策划编辑 张仲玲

责任编辑 焦 婕

责任校对 邓丽藤

责任印制 汤慧君 王雅琪

出版发行 暨南大学出版社 (510630)

电 话 总编室 (8620) 85221601

营销部 (8620) 85225284 85228291 85228292 (邮购)

传 真 (8620) 85221583 (办公室) 85223774 (营销部)

网 址 <http://www.jnupress.com> <http://press.jnu.edu.cn>

排 版 广州市天河星辰文化发展部照排中心

印 刷 广东广州日报传媒股份有限公司印务分公司

开 本 787mm × 1092mm 1/16

印 张 9.375

字 数 230 千

版 次 2016 年 9 月第 1 版

印 次 2016 年 9 月第 1 次

印 数 1—2000 册

定 价 39.00 元

(暨大版图书如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换)

食品生物工艺专业改革创新教材系列

审定委员会

主 任 余世明

委 员 (以姓氏笔画为序)

王 刚 刘海丹 刘伟玲 许耀荣 许映花

余世明 陈明瞭 罗克宁 周发茂 胡宏佳

黄清文 潘 婷 戴杰卿

食品生物工艺专业改革创新教材系列

编写委员会

总 主 编 余世明

秘 书 长 陈明瞭

委 员 (以姓氏笔画为序)

王 刚	王建金	区敏红	邓宇兵	龙伟彦
龙小清	冯钊麟	刘海丹	刘 洋	江永丰
许映花	麦明隆	杨月通	利志刚	何广洪
何婉宜	何玉珍	何志伟	余世明	陈明瞭
陈柔豪	欧玉蓉	周发茂	周璐艳	郑慧敏
胡源媛	胡兆波	钟细娥	凌红妹	黄永达
章佳妮	曾丽芬	蔡 阳		

编写说明

本书系食品生物工艺专业（烘焙食品方向）学生“面包生产工艺”课程用书，是职业教育改革创新教材系列之一。

全书的编写彻底改变了传统教材以知识为中心，重在传授知识的观念，而是结合使用对象的具体情况进行了改革，采用模块教学的理念和特色，以素质为核心，以能力为本位，使教材浅显易懂、形象生动、易于操作、引人入胜，以吸引学生的注意力，激发学生的求知欲和探索精神。

本书既注重理论指导实践，也强调生产的实用性。在编写的时候，既考虑到必要性，又考虑到实用性，同时为了使读者容易明白，尽量配图说明，特别是在教学案例部分。这是本书区别于市场上烘焙书籍的一大特点。

本书也适合烘焙从业人员作入门培训的教材。

本书由王刚（广东省贸易职业技术学校高级讲师）主编，陈明瞭（广东省贸易职业技术学校高级讲师）、胡兆波（广东省贸易职业技术学校高级工程师）副主编，胡源媛（广东省贸易职业技术学校讲师）、冯钊麟（广州市花园酒店西饼房主管、高级技师）、韩昌炎（美国维益公司广州办事处技术主管、西式面点技师）参编，并提供了部分实训项目的配方。

本书所有产品，由王刚、陈明瞭、何广洪、胡兆波、卓勇锋、杨涵制作，并由专业公司拍摄成照片。

全书的面包师卡通动画系列由广东省贸易职业技术学校动漫教研组吕建雄老师、吴颖敏老师绘制，在此一并致谢！

本书编者及产品制作者照片



王刚（本书主编）



陈明瞭（本书副主编）



胡兆波（本书副主编）



冯钊麟（本书参编）



何广洪（本书参编）



胡源媛（本书参编）



卓勇锋（本书参编）



杨涵（本书参编）

CONTENTS



目 录

编写说明	1
------------	---

模块三 调理面包类

项目一 热狗包	2
项目二 玉米火腿包	9
项目三 汉堡包	15
项目四 肉松面包卷	22
项目五 肠仔包	28
面包大讲坛 面包烘烤与冷却	33
面包设备 ABC 面团醒发设备	37
模块三自我测验题	38

模块四 硬式面包类

项目一 法国棒	42
项目二 农夫包	48
项目三 麦穗包	54
项目四 硬式小餐包	60
面包大讲坛 面包主要原料的选用	65
面包大讲坛 面包生产方法	71



面包设备 ABC 面包烘烤设备	73
模块四自我测验题	76

模块五 丹麦面包类

项目一 丹麦酥皮的制作	80
项目二 牛角包	85
项目三 葡萄干丹麦卷	88
项目四 丹麦火腿酥条	91
项目五 丹麦花生酥	94
项目六 丹麦方包	97
面包大讲坛 面包辅助原料的选用	100
模块五自我测验题	107

模块六 杂粮面包类

项目一 裸麦核桃包	110
项目二 全麦吐司	115
项目三 夏巴塔面包	121
项目四 欧式杂粮包	126
面包大讲坛 面包品质鉴定	131
烘焙计算 123 烘焙百分比与面包配方计算	134
模块六自我测验题	142

参考文献	144
------------	-----

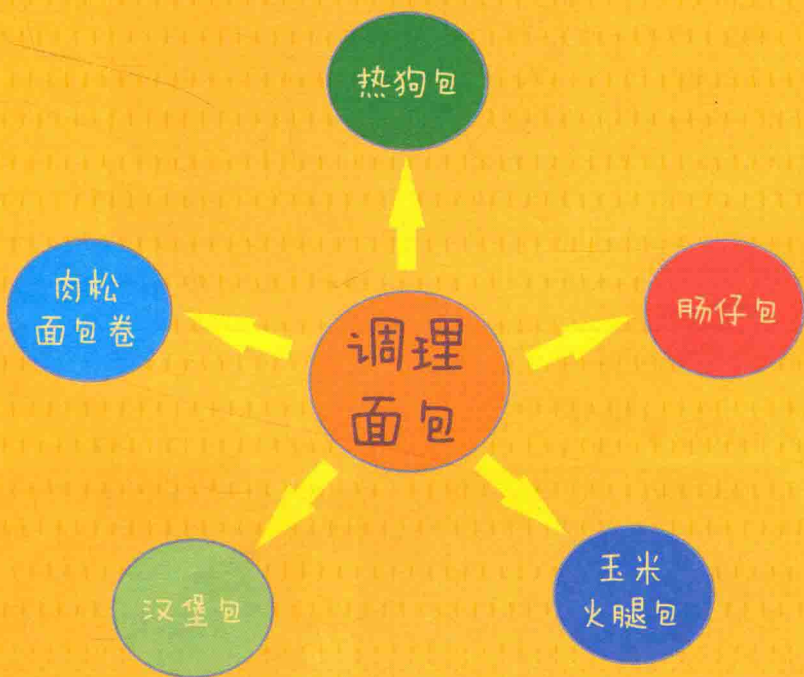
模块

三

调理面包类



师傅教路：调理面包一般是指甜餐包或白吐司在烘烤前或烘烤后在面包坯表面或内部添加食材的面包。根据个人喜好及口味的不同，常见的调理面包一般放入生菜、洋葱圈、番茄、酸黄瓜片、火腿片、火腿肠、肉松、肉饼或煎好的鸡蛋等。一款好的调理面包除了具有一般面包所应有的组织柔软细腻等特点外，还应该特别表现出面包色、香、味俱全的特点。



我们会学习制作哪些
调理面包呢？



热狗包

热狗包的制作过程是先制作面包，待面包烘烤出炉冷却后，从侧面纵向切开，夹入火腿肠及其他馅料。面包的制作工艺可采用二次发酵法，也可采用一次发酵法。本项目操作示范采用一次发酵法。

一、制作配方

原料	烘焙百分比（%）	重量（克）
高筋粉	100	1 000
水	53	530
即发干酵母	1	10
食盐	1.5	15
白砂糖	10	100
人造奶油	10	100
鸡蛋	10	100
面团改良剂	0.3	3
面团总重		1 858

二、制作过程

热狗包的面包坯外观一般为长圆形，其制作工艺与甜餐包基本相似，只不过产品的配方略有区别。面包烘烤完成后，冷却到室温时即可进行后期夹馅装饰操作。

1. 面团制作

（1）依次将水、白砂糖、高筋粉、即发干酵母、面团改良剂、鸡蛋加入搅拌缸，慢速搅拌均匀。



先加入水和白砂糖



加入高筋粉



加入即发干酵母和面团改良剂



最后加入鸡蛋



慢速搅拌均匀至面团拾起

(2) 面团拾起后用中速搅拌至面筋开始扩展，然后添加人造奶油，继续中速搅拌至面筋完全扩展。



加入人造奶油



继续中速搅拌

(3) 当搅拌至面筋完全扩展时加入食盐，再搅拌2分钟至均匀即可。



中速搅拌至面筋完全扩展



加入食盐后搅拌均匀

2. 面团发酵

将面团从搅拌缸中取出，置于台面滚圆，盖上薄膜，于温度 28℃、相对湿度 75% 条件下发酵 60 ~ 90 分钟。



置于台面滚圆



盖上薄膜发酵 60 ~ 90 分钟



发酵完成的面团

3. 面团整形及最后醒发

(1) 面团发酵完成后，于台面进行分割，准确分割成 60 克重的小面团。



分割面团



每个小面团重 60 克

(2) 将分割后的小面团滚圆，滚圆后的小面团直接放置于台面中松弛约 15 分钟。



于台面滚圆小面团



盖上薄膜松弛约 15 分钟

(3) 将小面团擀薄排气，卷成两头稍尖的长圆条形，再搓成 15 厘米左右的细长条，摆放于已刷油的平烤盘内，放入醒发箱内，在温度 36℃、相对湿度 85% 的条件下醒发约 60 分钟。



擀薄排气



卷成长圆条形



搓成约 15 厘米的细长条



整齐摆放于平烤盘内



醒发约 60 分钟



醒发结束取出面团



4. 入炉烘烤

在面团表面刷一层蛋液后入炉烘烤, 于上火 200℃、下火 180℃ 的条件下烘烤约 15 分钟。烘烤结束取出冷却至室温。



在表面刷蛋液



入炉烘烤



出炉冷却

5. 夹馅装饰

(1) 在冷却后的面包上表面沿纵向呈 45° 切开, 深度约 2/3, 在切口底面挤上沙拉酱, 然后夹入蔬菜、香肠等馅料。



纵向 45° 切口



在切口底面挤上沙拉酱



放入番茄等蔬菜切片



夹入烤好的香肠

(2) 在香肠表面挤上沙拉酱，合上面包，稍稍压紧即完成热狗包的制作。



最后挤上沙拉酱



合上面包即为成品

三、成品图片



热狗包



四、产品特点

制作良好的热狗包外形为圆柱形，内部组织松软、有弹性，孔眼细密。表皮呈金黄色，中间夹有各色蔬菜及红色的香肠，五彩缤纷，令人垂涎欲滴。



行家出手：

热狗包是由英文 hot dog 翻译而来的。热狗的前身是法兰克福香肠，起源于德国一个名为法兰克福的城市。后来法兰克福香肠传到美国，被美国人称为“德希臣狗香肠”。1906年，美国漫画家多尔根在观看球赛时即兴画了一幅漫画：一个小贩在看台上卖一种夹在小圆面包里的“德希臣狗香肠”，嘴里叫卖着：“快来买热的德希臣狗香肠！”多尔根回到办公室，把漫画润饰了一下，但写说明时突然想不起来如何拼写 dachshund（德希臣），只好写个狗字，结果漫画中小贩的叫卖声就被写成了“快来买热狗”。从此，这种中间夹有香肠的圆面包便有了一个有趣的名字“热狗（hot dog）”，并一直沿用到今天。