



职业技能 短期培训教材

- ◆ 全国职业培训推荐教材
- ◆ 劳动保障部教材办公室评审通过
- ◆ 适合于职业技能短期培训使用

推荐使用对象：▲ 农村进城务工人员 ▲ 就业与再就业人员 ▲ 在职人员

糕点制作基本技能

GAODIAN ZHIZUO JIBEN JINENG

 中国劳动社会保障出版社

全国职业培训推荐教材
劳动和社会保障部教材办公室评审通过
适合于职业技能短期培训使用

糕点制作基本技能

曲家兴 主编

中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

糕点制作基本技能/曲家兴主编. —北京: 中国劳动社会保障出版社, 2008

职业技能短期培训教材

ISBN-978-7-5045-6858-8

I. 糕… II. 曲… III. 糕点-制作-技术培训-教材
IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 036657 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

*

北京鑫正大印刷有限公司印刷装订 新华书店经销

850 毫米×1168 毫米 32 开本 5.25 印张 127 千字

2008 年 4 月第 1 版 2008 年 4 月第 1 次印刷

定价: 10.00 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: 010-64954652

前言

职业技能培训是提高劳动者知识与技能水平、增强劳动者就业能力的有效措施。职业技能短期培训，能够在短期内使受培训者掌握一门技能，达到上岗要求，顺利实现就业。

为了适应开展职业技能短期培训的需要，促进短期培训向规范化发展，提高培训质量，中国劳动社会保障出版社组织编写了职业技能短期培训系列教材。这套教材涉及第二产业和第三产业百余种职业（工种）。在组织编写教材的过程中，以相应职业（工种）的国家职业标准和岗位要求为依据，并力求使教材具有以下特点：

短。适合 15~30 天的短期培训，在较短的时间内，让受培训者掌握一种技能，从而实现就业。

薄。每种教材都是一本小薄册子，字数一般在 10 万字左右。教材中只讲述必要的知识和技能，不详细介绍有关的理论，避免多而全，强调有用和实用，从而将最有效的技能传授给受培训者。

易。内容通俗，容易学习和掌握，便于学习、理解 and 对照操作。

这套教材适合于各级各类职业学校、职业培训机构在开展职业技能短期培训时使用。欢迎职业学校、培训机构和读者对教材中存在的不足之处提出宝贵意见和建议。

劳动和社会保障部教材办公室

内容简介

本书主要从理论与实践两方面介绍了糕点制作人员应该掌握的基础知识与基本技能，采用通俗易懂的语言和大量实物图片帮助学员理解教学内容。主要内容包括糕点的分类、糕点生产原料的特性和功能、西点制作基本技术与操作实例、中式糕点制作基本技术与操作实例等。

本书适合于职业技能短期培训使用。通过培训，初学者或具有一定基础的人员可以达到上岗要求。本书还可供初涉或从事糕点制作的人员阅读参考。

本书由曲家兴任主编，谷胜利任副主编，苏大杰、杨晴参加编写，杨春丽审稿。

目录

第一章 糕点概述	(1)
第一节 糕点的分类	(1)
第二节 中、西式糕点的区别和各自特点	(5)
第二章 糕点生产原料及辅料	(8)
第一节 面粉	(8)
第二节 糖	(11)
第三节 油脂	(13)
第四节 蛋品	(17)
第五节 乳品	(19)
第六节 水	(22)
第七节 食品添加剂	(23)
第八节 果仁、果酱、果干等	(32)
第三章 西点制作	(33)
第一节 制作西点的主要原料和工具	(33)
第二节 制作西点的操作手法和卫生要求	(49)
第三节 常见西点制作的方法和步骤	(56)

第四章 中式糕点	(109)
第一节 中式糕点制作的原料知识	(109)
第二节 中式糕点制作基本操作技术和程序	(114)
第三节 各种面团的特点、调制方法以及常见中式糕点制作	(126)
参考文献	(159)

第一章 糕点概述

糕点大多以粮、油、糖为主要原料，配以蛋、乳、果仁等辅料和调味品，通过调制、成型、烘烤、蒸制、油炸等工艺流程，加工成具有一定特色的各种食品。糕点品种繁多，营养丰富，味道鲜美，外观精巧，色、香、味、形俱佳，并带有浓郁的地方特色和乡土风味，深受大众喜爱，在国际市场也享有一定的声誉。

糕点是我国古老的传统食品，历史悠久，源远流长，相传已有三四千年的历史，其加工技术是我国各民族珍贵的文化遗产之一，也是我国各民族智慧的结晶。糕点制品是民间喜婚相贺、逢年过节、观光旅游、节日欢庆的礼品，也是古代宫廷皇室中享受的美食。我国的糕点，经历代人们的努力和西方糕点加工技术的传入，逐渐改进而发展成为今天的更加完善、口味鲜美、特色各异、造型精美、千姿百态、营养丰富的食品，已经成为当今食品工业中的一大类食品，也是现代人们日常生活中不可或缺的调理食品之一。

第一节 糕点的分类

一、糕点的几种常见分类方法

糕点品种繁多，在分类方法上也各不一样，目前有如下几种分类方法：

1. 按制作方法的的不同可分为烤制品、蒸制品、油炸制品三大类。

2. 按商业习惯可分为中式糕点（简称中点）和西式糕点（简称西点）两大类。

3. 按地理位置可分为南点、北点两类。南点以苏式、广式两式为代表制品，北点以京、津两式为代表制品。

4. 按生产国度可分为中式、俄式、英式、德式、法式、意式、日式等制品。

本书按商业习惯的分类，分别介绍中式糕点和西式糕点。

二、中式糕点的分类

我国是多民族的国家，地大人多，各地区物质、气候、风俗习惯、嗜好等特点均不相同，从而形成各种不同的制作糕点的方法和品种花色。因此，在糕点行业中，时令方面素有“春酥夏糕，秋饼冬糖”之说；在风味上也有荤素之分，并有“满汉之分，广藏之别”。

1. 按产品特点分类

（1）酥皮类。凡用面和成油酥、酥皮成型的烤制品，均属这一类。这类糕点多数是包馅的，烘烤后为多层薄片状，而且层次分明、入口酥软，所以称为酥皮类。这类糕点制作精细、美观、花样繁多，馅心用料多样，因而有多种口味，如京八件、葱花缸炉等。

（2）油炸类。凡和面成型后，经油炸而成的制品，均属这一类。这类糕点有混糖的、酥皮的、带馅的，花样繁多、造型美观。炸制后，有的产品挂浆，有的不挂浆，有的表面沾有籽仁或花粉。其特点是酥、脆、香、甜，如开口笑、芙蓉糕等。

（3）酥类。凡用油、糖、面加水和在在一起，印制、切块、成型的烤制品，均属这一类。这类糕点一般无馅，配料中油、糖的比重大，所以酥松性强，如扒裂酥、杏仁酥等。

（4）糕类。凡用蛋、糖浆搅打成糊，浇模烘烤或蒸制的糕点，均属这一类。这类糕点因用蛋量比其他类糕点多，因而熟制后组织松软、细密、有弹性、营养丰富、易消化，如蛋糕、喇嘛

糕等。

(5) 浆皮类。凡用糖浆和面，经包馅、成型、烘烤而成的糕点，均属这一类。这类糕点经烘烤后，浆皮结构紧密，表面光滑、丰满，不渗油、无硬心。以月饼为主，如提浆月饼、双麻月饼等。

(6) 混糖皮类。凡不用糖浆而用糖粉和面，经包馅、成型、烘烤而成的糕点，均属这一类。这类糕点的皮面结构疏松，烘烤后酥松、硬度小，如蛋黄酥、桃杏果等。

(7) 饼类。凡用油、糖、面加水混合在一起，擀片、成型、烘烤的制品，均属这一类。这类糕点大多是手工制作的糕点式饼干或薄饼，其特点是酥、脆，如麻香饼、高桥薄脆等。

(8) 其他类。凡配料、加工、熟制方法不同于前七种中式糕点，均属这一类。这类糕点主要是一些季节性的食品，如油茶面、绿豆糕、元宵等。

2. 按制作方法分类

这种分类方法来源于生产部门，取决于产品的熟制方法，便于掌握。

(1) 烘烤制品。定型后，经过加热烘烤，使半成品在烤炉中除去多余水分，体积增大，颜色美观，获得特有的口味，在糕点品种中占绝大部分。

(2) 油炸制品。定型的半成品，经过热油炸制，除去多余水分，体积增大，制品油润、酥脆。在糕点品种中占有一定的数量。

(3) 蒸制品。将定型的半成品放入特制的蒸器内，利用蒸汽的热量，使体积增大，获得柔软、不腻的独有风味。

(4) 其他制品。包括煮制品、炒制品、熏制品等。这些制品的熟制方法不同于前三种。

3. 按地理位置分类

我国地广人多，风俗习惯各有不同，在花式品种、口味上差

异很大，因而各地糕点自然保留着独特的风味特点。糕点按地理位置可分为京式、苏式、扬式、宁绍式、广式、潮式、闽式、高桥式、川式等。

三、西式糕点的分类

西式糕点起源于欧美地区，由于国家或民族风俗差异，制作方法也是千变万化，同样的品种在不同的国家就有不同的制作方法，因此，分类方法也不相同。

1. 从糕点工艺特点性质分类

- (1) 蛋糕类糕点。
- (2) 奶油清酥类糕点。
- (3) 奶油混酥类糕点。
- (4) 面包类糕点。
- (5) 饼干类糕点。
- (6) 布丁类糕点。
- (7) 冷冻甜食类糕点。
- (8) 茶酥类糕点。
- (9) 泡芙类糕点。
- (10) 其他糕点。

2. 从糕点温度来分类

从糕点温度来分类，可分为常温糕点、冷糕点和热糕点。

3. 从用途上分类

从用途上分类，可分为零售糕点、宴会糕点、酒会糕点、自助餐糕点和茶点。

4. 从厨房分工上分类

从厨房分工上分类，可分为：

- (1) 面包类糕点。
- (2) 糕饼类糕点。
- (3) 冷冻品类糕点。
- (4) 巧克力类糕点。

(5) 精制小点类糕点。

(6) 工艺造型类糕点。

5. 以国度为别分类

以国度为别分类，可分为英式糕点、俄式糕点、日式糕点、德式糕点、法式糕点和意式糕点等。因法德意式糕点和英美式糕点的风格比较接近，故统称欧美式糕点，俄式糕点则自成一格。

第二节 中、西式糕点的区别和各自特点

一、中、西式糕点的区别

除国度上的区别外，中、西式糕点在用料、操作加工方法、口味和产品名称等方面有很大的不同，现将中点和西点的主要区别分述如下：

1. 原料使用的区别

(1) 中点所用原料以面粉为主，以油、糖、蛋、果仁及其他材料为辅料。

(2) 西点仅用面粉为主料，用量少于中点，辅料用奶、糖，用蛋量比中点多，并辅有果酱、可可、水果等。

2. 操作加工的区别

(1) 中点从制皮到包馅，靠模具或切块成型。品种繁多，个别品种虽有点缀，但图案简朴典雅。生坯成型后多数经烘烤、蒸制、油炸后才为成品。

(2) 西点则以夹馅、挤糊、拼花为多，生坯烘烤后多数要美化装饰后才成为成品，装饰图案比较复杂，造型美观。

3. 口味上的区别

(1) 中点由于品种不同，用料不同，在口味上均带有本地区的特色，但以香甜为主。

(2) 西点则突出奶、糖、蛋、果酱的风味。

4. 产品名称的区别

- (1) 西点多数以用料、形态、音译命名。
- (2) 中点多数以产品性质、形状命名。

我国各式糕点的名称既有乡土气息，也有制作艺术含义，甚至包含一段历史故事或民间传说。故糕点的名称一般能够反映本品的成品性质、制作工艺、原料成分、地区特产，要求简单明确，具体命名方法如下：

- 1) 以原料成分命名，如绿豆糕、茯苓饼、枣泥酥、豆沙卷、鲜肉粽等。
- 2) 以色、香、味命名，如雪枣奶油酥、香蕉条等。
- 3) 以制作工艺命名，如蜜三刀、油馓子、蒸蛋糕等。
- 4) 以成品性质命名，如杏仁酥、花生方、银丝卷、千层酥等。
- 5) 以节令风俗习惯命名，如月饼、年糕、粽子、重阳糕等。
- 6) 以地区特产命名，如京八件、福建礼饼、涿州饼、高桥松饼、黄桥烧饼等。

5. 工艺上的区别

- (1) 中点讲究色、香、味、型、配方，工艺讲究渊源和传统，利用现代科技的内容较少。
- (2) 西点讲究营养、配方，工艺中创新性强，利用的现代科技内容多。

二、糕点的特点

1. 中式糕点的特点

- (1) 营养丰富，含有较多的脂肪、蛋白质、糖类等。
- (2) 香、甜、酥、脆，以人们的风俗习惯和嗜好为基础。
- (3) 大部分是当地生产、当地销售，不宜长期存放和长途运输。
- (4) 可以开办家庭作坊，前店后厂，进行生产经营。

2. 西式糕点的特点

(1) 富有营养。西式糕点以乳品、蛋品、糖类、油脂、面粉、干鲜水果等为常用原料，这些原料含有丰富的蛋白质、脂肪、糖以及维生素等营养物质，是人体健康必不可少的营养素。因此，一般来说，西式糕点具有较高的营养价值。

(2) 工艺性强，简洁明快。西式糕点不仅富有营养价值，而且能给人以美的享受。

每件西式糕点都显示出艺术工艺品价值，如果它脱离了工艺性和审美性，就失去了自身的价值。西式糕点从造型到装饰，每一图案和线条都清晰可辨、简洁明快，给人以赏心悦目的感觉，让食用者一目了然，领会到制作意图。如制作结婚蛋糕，首先要考虑制作基坯，其次考虑色调搭配，装饰出清晰可辨的图案和线条，从而能使蛋糕衬托出纯洁、甜蜜的新婚气氛。

(3) 口味清香，甜咸酥松。西式糕点都具有清香的特点，这主要取决于所用原材料，通常所用的主料为面粉、奶制品、水果等。这些原料自身具有芳香的味道。除此之外，加工制作时合成的味道，如焦糖味等，也具有芳香的味道。总之，完美的西式糕点，都应具有营养价值高、造型完美和美味可口等特点。

(4) 注重装饰。无论是烘烤前还是烘烤后，一般都要加以装饰。

第二章 糕点生产原料及辅料

面粉、油脂、食糖、蛋品、乳品等是制作糕点的主要原料，了解与研究这些原料的性质和质量，对于提高糕点制作技术与产品质量有着重要的意义。

第一节 面粉

面粉由小麦磨制而成，也称小麦粉，是制作糕点的主要原料。

一、面粉的种类及特点

面粉根据其蛋白质的含量不同，可分为高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉和一些特殊面粉，如金麦面粉、蛋糕粉等。

面粉中的蛋白质 80% 为麦胶蛋白和麦谷蛋白，这两种蛋白质吸水膨胀而形成面筋。在糕点制作中，面团的面筋含量与质量对产品影响很大。如制作面包时，面粉中面筋含量少，面团发酵不好，面包坯容易塌陷，制成的面包不松软。而制作甜酥点心时，面团中面筋含量则不宜过高，否则制成的糕点坯经过烘烤易收缩变形，入口韧而不酥松。

(1) 高筋面粉。高筋面粉通常用硬质小麦磨制而成，其蛋白质含量高，面筋质湿重高于 26%。高筋面粉主要用于面包类制品及特殊油脂调制的松酥饼。

(2) 中筋面粉。中筋面粉是介于高筋面粉与低筋面粉之间的一种面粉，面筋质湿重高于 24%。这种面粉应用较广，既可制

作点心，又可用于面包制作。

(3) 低筋面粉。低筋面粉由软质白色小麦磨制而成，蛋白质含量低，面筋质湿重不低于 22%，一般适合制作蛋糕类制品和油酥类点心等。

(4) 全麦粉。全麦粉由整粒麦粒磨成。此种面粉可用于面包及特殊点心制作。

二、面粉的性能

面粉在糕点制作中的工艺性能，主要是由面粉中所含的淀粉和蛋白质的物理性质所决定的。

(1) 淀粉的物理性质。面粉中的淀粉在常温条件下基本没有变化。如水温在 30℃ 时，淀粉只能结合水分 30% 左右，大体上仍保持硬粒状态。而当水温达 60℃ 以上时，淀粉颗粒不但膨胀，吸水量也增大，黏性增强，出现溶于水的膨胀糊化现象。在水温 90℃ 以上时，黏度会更大。一般热水调制面团具有黏、柔、糯和略带甜味的特点。

(2) 蛋白质的物理性质。面粉中的蛋白质种类较多，其中形成面筋质的主要是麦胶蛋白和麦谷蛋白。面筋质具有弹性、韧性和延伸性，这些特性对改善面团的物理性能具有重要作用。在常温条件下，面粉中的蛋白质不会发生变性，吸水率高。水温 30℃ 时，蛋白质能结合水分 150% 左右。但当水温达到 60~70℃ 时，蛋白质就开始热变性，筋力下降，弹性、延伸性减退，吸水率降低。

三、面粉的作用

(1) 面团的主要原料。根据不同品种的需要，面粉可单独使用，也可以掺入其他辅料一起使用。糕点中的水调面团、混酥面团、面包面团等都是面粉为主料调制而成的。

(2) 形成产品的组织结构。面粉中的蛋白质加水搅拌形成面筋网络，起到了支撑产品组织的骨架作用。另外，面粉中的淀粉受热吸水润胀。这两个方面的共同作用使面坯在成熟过程中形成

稳定的组织结构。

(3) 为酵母提供发酵所需的能量。当制品中糖量较少或不加糖时，面团发酵时酵母发酵的营养来源要靠面粉提供。

四、面粉的品质检验和保管

(1) 面粉的品质检验。面粉品质主要从含水率、颜色、面筋质和新鲜度等几方面加以鉴定。

1) 含水率。我国规定面粉含水率应在 13%~14.5% 之间。含水率正常的面粉用手捏有清爽的感觉，如捏起来有形且不散，则说明含水量过多，不易保管。

2) 颜色。不同种类、不同等级的面粉，其颜色也不同。一般来说，面粉的颜色随着面粉加工的精度不同而有所差异，加工精度越高，面粉颜色就越白。

3) 面筋质。面粉中的面筋质的含量是决定面粉品质的重要指标。在一定的范围内，面筋质含量越高，面粉品质就越好。

4) 新鲜度。面粉的新鲜度是鉴定面粉品质最基本的标准。新鲜的面粉有清淡的香味，气味正常，而陈旧的面粉会带有腐败味、霉味，颜色发黑。

(2) 面粉的保管。一般来说，在保管面粉时应注意调节温度、控制湿度、避免环境污染等。

1) 合适的温度。面粉保管的环境温度以 18~24℃ 最为理想。面粉应放在温度适宜的通风处保管。

2) 合适的湿度。面粉具有吸湿的性能，在湿度较大的环境中，面粉会吸收周围的水分而膨胀、结块、发霉、发热，影响面粉的质量。一般来说，面粉在湿度 55%~65% 的环境中保存较理想。

3) 避免污染。面粉具有吸收各种气味的特性，保管面粉时应避免与有异味的原料放在一起，以防吸收异味。