

西式糕點製作入門

王啟貴◎編著

- ◎全書搜羅117個西式糕點品種的製作工藝
- ◎一本西式糕點製作不可或缺的入門手冊



餐飲觀光系列 15

西式糕點製作入門

鍾麗華 著

 百通

圖書股份有限公司

國家圖書館出版品預行編目資料

西式糕點製作入門／王啓貴編著. --第1版
臺北市：百通圖書, 1997 [民86]
面；公分. -- (餐飲觀光系列；15)
ISBN 957-802-060-0 (平裝)

1. 食譜-點心

427.16

87000490

西式糕點製作入門

編 著/王啓貴
發行人/陳文良
主 編/劉智惠
編 輯/高淑惠
出 版 者/百通圖書股份有限公司
 台北市民生西路6號4樓之1
 電話：25315500・25233206～7
 傳真：25315503
 郵政劃撥/18411686 百通圖書股份有限公司
排 版/上統電腦排版事業有限公司
出版日期/1998年2月 第1版第1刷
登 記 證/局版台業字6383號
ISBN 957-802-060-0
定 價/新台幣360元

本書由中國旅遊出版社授權出版

【前言】

糕點製作源遠流長

糕點是人們生活中極普遍的一種營養食品。不管在繁華的都市，還是邊遠的山區，我們都能接觸到這類食品。尤其逢年過節，觀光旅遊，更是必不可少的喜慶禮品。它不僅以美觀的花樣刺激人的食慾，更重要的是彌補了人體所需的營養，可見糕點和人們生活的關係是何等密切。

糕點也是食品工業中，生產年代最久的食品之一。古時候，人類就知道以自然乾燥的果實、種子為食品，而後逐步使用各種穀物的麵粉和人們所嗜好的油脂、糖、蛋、果仁等為原料，進行加工、熟製而成糕點。又隨著生產力的不斷發展，逐漸改進和完善，便形成了糕點行業。

我國糕點發展的歷史，是憑借勤勞智慧的民衆創造出來的。繁多的糕點品種和精巧的糕點製作工藝，都是人類智慧的結晶。它不僅在國內普遍受到歡迎，在國際市場也享有一定的聲譽。

為豐富糕點技術寶庫，滿足糕點從業人員的迫切需求，大陸西點技師王啓貴廣泛收集參考了有關糕點製作的技術資料，並根據自己從事西式糕點的實務及教學經驗，編寫了這本《西式糕點製作入門》。書中通俗易懂地敘述了糕點生產的基礎知識，重點詳細地介紹了117個糕點品種的製作過程。這本書除可供糕點從業人員學習外，還可供旅遊及家庭日常生活參考。

本書使用說明

由於糕點品種繁多，各地加工中使用的技術術語、原料名稱各異。為使本書能普遍化使用，編著時盡量使用了各地均能理解的用語，如：白油、大

11/16/13

油、豬油、葷油都是豬板油煉製而成，但各地叫法不一，我們認為豬油比較準確而且易懂，便以豬油稱謂；但仍然有一些不易統一，爲了參照本書製作糕點方便，特別針對產品名稱、用料、生產工具、加工方法和技術術語等部份的特殊用語作了整理說明，提供讀者更完整、更專業的糕點製作寶典。以下就各加工中所使用的特殊用語作附註說明：

1.本書所使用的重量單位：1市斤=500公克

2.產品名稱

本書編入共一百一十七個品種。現在流行的西點品種，起初由國外傳入，有些品種又經改革，以適合消費者食用。爲方便製作和銷售，使產品名稱與產品特色更符合、更突出產品特點，產品名稱沒有用外語譯音如：「哈斗」、「拿破崙」、「活洛司」、「蘇克力」或「透斯」等，而稱爲「氣鼓」、「奶油千層酥」、「炸花球」、「麵包乾」等。

本書水點心類中的大點心，有的地區稱爲大蛋糕。我們爲便於品種的區別，稱爲蛋糕奶油大點心、蛋白水果大點心等。

有的爲突出產品特色，根據用料、形態、口味而定名，如：奶油雞肉盒、奶油燕酥、奶油巧克力酥等。

本書西點品種中的奶油混酥類品種，原來稱呼不一，如：果醬排、核桃排等，有的地區稱爲硬麵點、硬點等，爲和產品特點相符合，我們稱爲奶油果醬條、奶油核桃酥等。

3.用料

◆麵粉：

書中配料比例統稱爲麵粉，在製作糕點時，應選擇特製粉生產爲佳，無特製粉用標準粉亦可。

◆熟麵粉：

餡內熟麵粉是指標準粉加工熟製後的熟麵粉。

◆植物油：

配料比例中有植物油，使用各種植物油均可，如豆油、花生油、菜籽油、葵花油等，但應選擇花生油為好。

◆西點用油：

部分品種使用了植物油、豬油，是為降低成本。如需要可全部改用奶油。

◆牛奶與水：

部分品種為降低成本在配料中使用了水，有條件可全部用牛奶代替水。

◆白馬糖：

配料比例中所使用的白馬糖，原來外譯音稱「白馬特克」、「抱麻它」，有的地區稱風糖、馬牙糖、粉糖等。

4.生產工具

◆西點片刀：

用薄鋼板製成，分尖刀、長片刀兩種，用於製品的切塊或抹面用。

◆木攪板：

也稱攪板、鏟板，是木製的。用來攪奶油及膏、糊的工具。前部薄，後半部手握處粗，為雙手用的。細、短小的為單手用。

◆打蛋器：

有稱甩子，是用數條鋼絲捆紮而成，頭部呈球形，後部手握處粗（可用木柄），用來攪打蛋液或蛋清充氣的工具。

5.加工技術

◆手工調製麵團：

本書編寫時，爲使飯店、家庭、廠店使用方便，調製麵團以手工調製方法爲主。如果大批生產，也可用機械調製，配料比例中用水量可適當減少，其他料不變。

◆破酥：

爲使製品形成層次，用皮麵包油酥，擀片，捲卷或疊層稱破酥。本書在編寫過程中考慮品種的特點及適合小批量的實驗和生產，在工藝中均介紹了小破酥方法，這種方法製品規格準確，層次清晰，但速度較慢，如果大批生產，凡每斤8塊以上的均可使用大破酥。

◆奶油清酥類產品的包（破）酥：

是皮麵包奶油酥，擀片後，疊三～四層再擀片，再疊三～四層……，依此方法，根據品種需要，擀疊四～六次，擀疊應注意皮酥麵變軟，應冷卻後再擀疊。

◆搶臉：

爲使部分產品有獨特的色彩和表面平整，生坯製出後先表面朝下擺在烤盤上，入爐先用底火烘烤，使其產品表面烙有色澤，稱爲搶臉。出爐後，將製品翻過來，再繼續烘烤至熟。

◆薄麵：

又稱乾麵，即操作時爲防止麵團黏於操作台上，薄薄地撒上麵粉稱薄麵。

◆調酥：

也稱擦酥。製做酥皮點心，調製油酥時，爲使油脂與麵粉充分混合，需要反覆用手或攪拌機擦合調製，使之混合成軟團塊狀的一體，稱爲調酥。

◆不塌腔：

是製品成熟後表面不凹陷，證明製品的成熟度。

◆感官標準：

是指在鑒定產品品質時，憑感官直接可以鑒別的指標，如：色澤、形態、內部組織、口味、規格、衛生。而理化標準如：水、蔗糖、脂肪不易各個

測定，因此在編寫時沒有納入。

◆成型：

是指將和好的麵團，按技術要求製成各種形狀的意思。由於品種的不同，技術要求也五花八門，不易統一。因此在本書的第三章沒有做理論上的分析，而在每個品種的工藝中做了詳細說明。

百通餐飲觀光系列叢書

- | | |
|------------------------|--------|
| 1. 餐飲服務入門 | NT.360 |
| 2. 中餐烹調（上）
——中餐廚師入門 | NT.360 |
| 3. 中餐烹調（下）
——中餐廚師入門 | NT.360 |
| 4. 宴會設計入門 | NT.360 |
| 5. 現代酒店管理經典 | NT.360 |
| 6. 菜單設計入門 | NT.360 |
| 7. 中餐麵點入門 | NT.360 |
| 8. 飯店業務管理 | NT.360 |
| 9. Bar酒水操作實務 | NT.360 |
| 10. 飯店行銷管理 | NT.320 |
| 11. 飯店財務管理概論 | NT.320 |
| 12. 餐飲投資與決策 | NT.360 |
| 13. 飯店管理概論 | NT.360 |
| 14. 中式糕點製作入門 | NT.360 |
| 15. 西式糕點製作入門 | NT.360 |
| 16. PUB經營與管理 | NT.360 |
| 17. 中餐冷菜製作入門 | NT.360 |
| 18. 餐飲管理與經營 | NT.360 |
| 19. 中餐材料製作與加工 | NT.360 |
| 20. 粵菜烹調技法 | NT.360 |
| 21. 中餐菜餚花邊裝飾 | NT.360 |

封面設計／漢臨文化事業
封面圖片提供／淑馨出版社

【目 錄】

第一章 概論

第一節 糕點的一般性概念……………【4】

⊕什麼叫糕點……………【4】

⊕糕點的特點……………【5】

第二節 糕點的分類……………【5】

⊕中、西點有哪些區別……………【5】

⊕西式糕點按產品特點分類……………【6】

第三節 傳統的分類方法……………【8】

⊕按製作方法分類……………【8】

⊕按地理位置分類……………【9】

第二章 生產糕點的原、輔料

第一節 麵粉……………【12】

⊕麵粉的主要成分與特性……………【12】

⊕麵粉的種類……………【14】

⊕麵粉的品質標準與鑑定方法……………【14】

⊕生產糕點選擇什麼樣的麵粉……………【15】

第二節 甜味料·····	【16】
⊕食糖·····	【16】
⊕飴糖與澱粉糖漿·····	【19】
⊕在糕點生產中更有效地利用甜味料的作用·····	【20】
第三節 油脂·····	【21】
⊕油脂的含義·····	【21】
⊕油脂的成分·····	【21】
⊕了解油脂主要成分的特性及利用·····	【22】
⊕油脂的物理特性·····	【23】
⊕糕點加工常用的油脂·····	【24】
⊕油脂在糕點生產中的作用·····	【25】
⊕如何利用油脂在糕點生產中的作用·····	【25】
⊕油脂酸敗原因及預防·····	【26】
⊕如何防止油脂酸敗·····	【27】
第四節 輔助材料·····	【27】
⊕蛋品·····	【28】
⊕果仁、糖漬果料、果醬、果乾及其他·····	【29】
⊕乳品·····	【30】
⊕水·····	【31】
⊕加工糕點的添加劑·····	【32】

第三章 糕點生產經常遇到的問題

第一節 原、輔材料的處理……………【42】

✧糕點生產在原材料配備上應注意些什麼……………【42】

✧生產前對原、輔料都做哪些處理……………【42】

第二節 麵團的調製……………【44】

✧麵團是怎樣形成的……………【44】

✧調製酥皮點心的水皮應注意哪些問題……………【44】

✧調製水皮為什麼不能一次加水合成……………【45】

✧調製油酥應注意哪些問題……………【45】

✧酥性麵團應怎樣調製……………【45】

✧韌性麵團適合什麼樣的產品……………【46】

✧蛋糕的品質好壞與打蛋有什麼關係……………【46】

✧掌握適當的打蛋時間和溫度……………【47】

✧怎樣防止茶酥麵糊「起勁」……………【47】

✧如何提高肥麵類麵團的品質……………【48】

第三節 熟製加工……………【50】

✧糕點熟製的原理……………【50】

✧烘烤應注意什麼問題……………【51】

✧烘烤過程中的一般規律……………【51】

✧油炸應注意哪些問題……………【51】

✧怎樣識別油溫的高低……………【52】

✧蒸製品的加工應注意些什麼……………【53】

第四節 熬漿與掛漿……………【53】

✧漿的種類和熬製方法……………【53】

⊕糖漿內爲什麼加入適量的化學稀……………【55】

⊕化學稀應在什麼時間投入……………【56】

⊕掛漿應注意哪些問題……………【56】

第五節 餡料加工……………【57】

⊕餡分哪幾類……………【57】

⊕擦餡應注意的問題……………【57】

第六節 冷卻、包裝及貯存……………【58】

⊕糕點的冷卻與產品品質的關係……………【58】

⊕糕點的包裝應注意哪些問題……………【59】

⊕保管運輸中應注意些什麼……………【60】

第四章 西式糕點

第一節 奶油清酥類……………【64】

⊕奶油牛肉卷……………【64】

⊕奶油雞肉盒……………【67】

⊕奶油風輪酥……………【70】

⊕奶油蝴蝶酥……………【72】

⊕奶油三角酥……………【75】

⊕奶油冰花酥……………【77】

⊕奶油紅果酥……………【80】

⊕奶油千層酥……………【83】

⊕奶油花生清酥……………【85】

④奶油燕酥……………【88】

④奶油馬蹄酥……………【90】

④奶油雲卷酥……………【92】

④奶油牛肉起酥……………【95】

④奶油繞花酥……………【98】

④奶油清酥卷……………【100】

第二節 蛋白類……………【103】

④蛋白酥……………【103】

④蛋白脆酥……………【105】

④巧克力蛋白酥……………【106】

④芝麻蛋白酥……………【108】

④蛋白蘑菇……………【110】

④花生蛋白脆……………【111】

④蛋白起蓋酥……………【113】

④蛋白花生酥……………【114】

④奶油蛋白點心……………【116】

第三節 蛋糕類……………【118】

④奶油水果糕……………【118】

④果醬卷糕……………【120】

④果仁蛋糕……………【122】

④清方蛋糕……………【124】

④三色糕……………【125】

④瓜仁卷糕……………【127】

✧三角糕·····	【129】
✧水果條蛋糕·····	【131】
✧奶油紙卷糕·····	【133】
✧香油蛋糕·····	【135】
✧蛋黃餅·····	【136】
第四節 奶油混酥類·····	【138】
✧奶油果醬條·····	【138】
✧奶油砂糖酥·····	【140】
✧奶油核桃酥·····	【142】
✧奶油花生酥·····	【145】
✧奶油蛋白乾點心·····	【147】
✧雞蛋乾點心·····	【149】
✧奶油風糖酥·····	【152】
✧蛋奶酥餅·····	【154】
✧奶油乾點心·····	【155】
✧奶油羊角點心·····	【158】
✧奶油什錦小點心·····	【159】
✧奶油球·····	【162】
✧奶油花生乾點心·····	【163】
✧奶油果仁乾點心·····	【166】
第五節 茶酥類·····	【167】
✧奶油浪花酥·····	【168】
✧奶油桃點心·····	【169】

✿ 奶油花朵酥·····	【171】
✿ 奶油繭形酥·····	【172】
✿ 奶油茶酥·····	【174】
✿ 奶油茶花酥·····	【176】
✿ 奶油水紋酥·····	【177】
✿ 奶油蘑菇酥·····	【179】
✿ 奶油花酥·····	【181】
✿ 奶油小白片·····	【182】
✿ 奶油巧克力酥·····	【184】
✿ 奶油香蕉酥·····	【186】
✿ 奶油果醬圓片·····	【187】
✿ 砂蓋·····	【189】
✿ 奶油巧克力蛋黃酥·····	【191】
✿ 蛋黃餅乾·····	【192】
✿ 奶油巧克力條酥·····	【194】
✿ 奶油彎酥條·····	【196】
✿ 奶油銀星點心·····	【197】
✿ 芝麻扣酥·····	【199】
✿ 蛋果糖餅·····	【201】
✿ 花生酥·····	【202】
✿ 芝麻條酥·····	【204】
✿ 芝麻寶豆·····	【205】
✿ 刺酥·····	【207】

✧寶豆餅乾……………	【209】
✧葫蘆酥……………	【210】
✧檸檬果……………	【212】
第六節 水點心類……………	【213】
✧蛋白小水點心……………	【213】
✧糖皮果醬水點心……………	【216】
✧奶油水點心……………	【218】
✧蛋糕蛋白長條水點心……………	【220】
✧奶油蛋糕雙片小水點心……………	【223】
✧蛋白凍粉點心……………	【226】
✧蛋白膏餅乾胎小水點心……………	【228】
✧氣鼓……………	【231】
✧蛋糕糖皮大點心……………	【233】
✧蛋糕奶油大點心……………	【236】
✧蛋糕蛋白大點心……………	【238】
✧蛋白水果大點心……………	【241】
✧奶油清酥大點心……………	【244】
✧奶油糖皮大點心……………	【248】
✧奶油立式禮點……………	【249】
✧蛋糕奶油樹根大點心……………	【253】
✧大型禮點……………	【255】
第七節 肥麵類……………	【257】
✧奶油什錦小麵包……………	【257】