



糕点制作原理与工艺

上海科学技术出版社

糕点制作原理与工艺

上海市糖业烟酒公司 编著

上海科学技术出版社

糕点制作原理与工艺

上海市糖业烟酒公司 编著

上海科学技术出版社出版

(上海瑞金二路450号)

江苏书店上海发行所发行 江苏扬中印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 11.5 字数 250,000

1984年6月第1版 1984年6月第1次印刷

印数: 1—41,000

统一书号: 15119·2299 定价: (科四) 1.15 元



1	2
	3
4	5
	6



- 1 奶油树桩蛋糕
- 2 奶油波罗蛋糕
- 3 京式提浆月饼
- 4 宁式椒桃月饼
- 5 上海四色月饼
- 6 沪式一捏酥

285706

注 意

- 1 借书到期请即归还。
- 2 请勿在书上批改圈点，折角。
- 3 借去图书如有污损遗失等情形须照章赔偿。

北京经济学院图书馆





- 1 水桃酥
- 2 广式粽子
- 3 花式儿童糕点



本书编写人员

朱鹤云 汪国钧

前 言

我国糕点制作历史悠久，技艺精湛。二千多年前的《周礼》中就有“羞笱之实，糗饵粉飧”的记载，尽管是简单的加工，但已初具糕点的雏形了。尔后品种逐渐增加，有蜜制的，油炸的。爱国诗人屈原在《楚辞》中所说的“糗糒蜜饵，有饔饩些”，糗糒和饔饩就是后来的京果和馓子，《齐民要术》中还详记了其成分和制法。重阳糕始见于晋人葛洪的《西京杂记》，以后每当重阳节“黍稷并收”之时，民间“以粘米加味尝新”，以庆丰收。

唐宋时期，糕点已发展为商品生产。长安设有专业作坊和“饼师”，开始使用烘烤和“饼鑊”（平底锅）等工具。糕点还可见于当时的诗中，如白居易有诗云：“胡麻饼样学京都，面脆油香新出炉，寄与饥馋杨大使，尝看得以辅兴无”；元稹的诗云：“采缕碧筠粽，香梗白玉团”。可见当时已有麻饼、烘炉和作坊，制作也很精细了。宋代的《东京梦华录》、《梦粱录》、《都城记胜》、《武林旧事》等古籍中，记载当时的糕类有蜜糕、乳糕、重阳糕等；饼类有月饼、春饼、乳饼、千层饼、芙蓉饼等；糕饼馅料有枣泥、豆沙、蜜饯、筍肉、麸蕈等十数种之多。在制作技术上已采用油酥分层和饴糖增色等，所以苏东坡有：“小饼如嚼月，中有酥和饴”的诗句。

元、明、清除继承和发展唐、宋的饼技外，尚有少数民族糕点流入中原。明、清御膳房设有专门饼师，皇帝常以糕点赏赐下属，民间也以此相互馈赠。明戚继光抗倭时，将糕饼作军用

干粮。相传今光饼中所以有一圆孔，即系当时供穿绳悬挂之用（清施鸿《保闽杂记》）。

近代以来，沿海大城市相继传入了西方各式糕点。随着国际交往的日益频繁，中西各式糕点制作在上海更是大为发展，集各地特色产品，汇南北名师精萃，形成了各种“帮式”，糕点制作技术亦达到了比较完美的水平。但解放前毕竟还是小手工作坊生产，设备简陋，产量不多，价格偏高，服务面不广。新中国成立以后，人民生活水平日益提高，糕点供应面广量大，糕点逐渐由手工作坊生产发展为半机械化和机械化生产，无论在规模和制作技术方面都有了进一步的发展。

为使我国丰富多采的糕点制作技术得以继承、发展、创新，我们编写了这本《糕点制作原理与工艺》，试图把前人的经验和现代科学技术结合起来，理论和实践结合起来，手工操作和机械生产结合起来，以便读者既了解原理，又掌握基本功，并能学会如法炮制。

本书介绍糕点制法近 200 种，以上海原有的苏、京、广、潮、闽、扬、宁绍帮及本式、清真和西点制法为基础，同时还有川、湘、赣、津、陕、甘、豫、鲁、东北地区及回、藏、彝、朝鲜族等具民族特色的糕点制法。介绍的制作工艺有繁有简。繁者适合工厂、食品店、食堂等生产；简者家庭也可仿制。可供各地糕点行业作培训技工的教材，也可供各地食品行业、饮食业、食品店职工、食堂工作人员以及广大家庭阅读参考。

本书在编写过程中，本市和外地的有关同行给我们提供了大量资料，给予很大的帮助和支持，特此一并致谢。我们限于水平，编写上疏漏和不妥之处，望广大读者不吝指正。

编者 1983 年 3 月

目 录

上篇 糕点生产基础知识

第一章 原料、辅料	1
第一节 概说	1
第二节 原、辅料知识	3
一、面粉(5) 二、大米(7) 三、豆类(10) 四、油脂(11)	
五、糖(14) 六、蛋(18) 七、果料(22) 八、蜜饯(26) 九、肉类	
(27) 十、乳类(28) 十一、凝胶剂(29) 十二、疏松剂(30)	
十三、食用色素(32) 十四、加香剂(35) 十五、调味品(36)	
十六、营养添加剂(38)	
第二章 半制品制作	43
第一节 面团调制	43
一、面团的形成(43) 二、影响面团调制的因素(44) 三、面团的	
种类与制作(47)	
第二节 馅料加工	54
一、豆沙馅(54) 二、豆蓉馅(56) 三、枣泥馅(58) 四、果仁馅	
(59) 五、火腿馅(61) 六、莲蓉馅(63) 七、椰蓉馅(64)	
八、冬蓉馅(65) 九、山楂馅(66) 十、白糖芝麻馅(67) 十一、黑	
麻椒盐馅(68) 十二、咸味馅(68)	
第三节 糖膏和油膏的调制	69
一、白马糖膏(70) 二、白帽糖膏(71) 三、蛋白膏(72) 四、黄	
酱(73) 五、鲜奶油膏(74) 六、奶油膏(75)	
第四节 果酱和浆果的加工	77
一、栗子酱(78) 二、花生酱(79) 三、杏仁酱(79) 四、杏仁糖	
面(80) 五、水果酱(80) 六、浆果(82)	

第三章 设备、工具	83
第一节 炉灶	83
第二节 机器	88
第三节 台板和小工具	91
第四章 成型、装饰、成熟	97
第一节 成型	97
一、印模成型(97) 二、手工成型(99)	
第二节 装饰	101
一、一般装饰(101) 二、裱花(102)	
第三节 成熟	106
一、烘烤(107) 二、炸、余、煎(108) 三、熬(109) 四、蒸、煮、 烫(111) 五、炒、爆(111)	
第五章 卫生、保管、质量鉴定	112
第一节 食品卫生	112
第二节 保管	114
第三节 质量鉴定	117

下篇 各类糕点制作工艺

第六章 蛋糕类	123
第一节 清蛋糕型	123
一、烘蛋糕(123) 二、蒸蛋糕(127)	
第二节 油蛋糕型	129
一、水果蛋糕(129) 二、布丁蛋糕(130) 三、大油糕(131)	
第三节 夹制型	132
一、海绵夹心蛋糕(132) 二、卷筒蛋糕(134) 三、酥皮蛋糕(136)	
第四节 裱花型	137
一、奶油蛋糕(137) 二、风车式蛋糕(142) 三、千层蛋糕(143)	
第七章 酥层类	145
第一节 暗酥型	145

(一)配方(145)	苏式月饼 宁式月饼 鸡丝月饼 黑麻椒盐月饼 潮州饼 福建月饼 翻毛月饼 椒葱月饼 婆婆月饼 薄酥月饼 冬瓜月饼 水晶月饼 汉川荷月 三白月饼 银河酥月 海味月饼 京八件 鲜花饼 高桥松饼 太师饼 莲蓉酥饼 白棱饼 香辣酥饼 三鲜饼 泡饼 包袱饼 葱花酥 皮蛋酥 九黄饼 庆兰馅饼 黄石港饼 酥皮麻饼 核桃薄脆 一品烧饼 闷炉烧饼 椒盐酥烧饼	(二)制作方法(150)
(三)质量要求(155)		
第二节 明酥型		157
(一)配方(157)	酥合子 破酥缸炉 莲花酥 大救驾	(二)工艺流程(158) (三)制作方法(159) (四)质量要求(160)
第三节 酥馅合制型		160
(一)配方(160)	香脆饼 苔菜饼 苔菜千层酥 罗汉饼 水仙酥 椒盐麻酥	(二)工艺流程(162) (三)制作方法(162) (四)质量要求(163)
第四节 起酥型		163
一、起酥坯皮制法(163)	二、起酥品种的制法(166)	奶油千层酥 乳酪条 淇淋筒 舌头酥 包袱酥
第五节 发面油酥型		167
(一)配方(167)	浏阳茴饼 黄桥烧饼 孟封饼 素锅奎 葱油方酥 小蝴蝶酥	(二)工艺流程(169) (三)制作方法(171) (四)质量要求(172)
第八章 单皮类		173
第一节 糖皮型		173
(一)配方(173)	广式月饼 威宁荞酥 九江茶饼 红麻月饼 光茴饼 鸡仔饼 龙凤饼 提浆饼	(二)工艺流程(175) (三)制作方法(176) (四)质量要求(179)
第二节 甜酥皮型		180
(一)配方(180)	状元饼 高丽锅饼 苏州麻饼 莲蓉甘露酥 奶浮皮饼 波罗酥 重庆赖桃酥 天津赖皮饼 福建摊宝饼 清油饼 蛋黄酥饼 带黄杏	(二)工艺流程(183) (三)制作方法(184) (四)质量要求(186)

第三节 水油皮型	187
(一)配方(187) 福建礼饼 月宫饼 玉信酥 自来红饼 自来白饼 酒皮饼 奶皮饼 脆春饼 奶皮饼 脆春饼 软春饼 潮阳葱饼	
(二)工艺流程(189) (三)制作方法(191) (四)质量要求(194)	
第九章 松酥类	195
第一节 桃酥型	195
(一)配方(195) 杏仁酥 核桃酥 吧啦饼 素桃酥 (二)工艺流程 (196) (三)制作方法(196) (四)质量要求(198)	
第二节 薄脆型	198
(一)配方(198) 椒盐薄脆 高桥薄脆 洋钱饼 五香麻酥 胡椒饼 (二)工艺流程(198) (三)制作方法(198) (四)质量要求(200)	
第三节 印酥型	200
(一)配方(202) 葱油桃酥 德庆酥 椰蓉杏仁酥 包头麻酥 杏仁干 粮 咸真酥 姜酥 (二)工艺流程(202) (三)制作方法(202) (四)质量要求(203)	
第四节 干点型	203
(一)配方(203) (二)工艺流程(203) 糖面干点 光酥 椰丝角 冰糖饼 (三)制作方法(205) (四)质量要求(206)	
第五节 饼干型	206
一、刀切手搓式(206) 奶油公主酥 沙发来 茴香棍 杏仁饼干 白条 果 松风 奶油丁 花生饼干 二、挤糊式(211) 拉花饼干 奶油酥 香 草牛利 纸牛利 奶油薄片 葡萄干蛋片 芝麻片 三、水泡式(217)	
第十章 油炸品类	219
第一节 酥皮型	219
(一)配方(219) (二)工艺流程(219) 花边饺 栗子酥 天鹅蛋 张口饺子 (三)制作方法(221) (四)质量要求(222)	
第二节 薄皮型	222
(一)配方(222) 蛋散 排岔 巧果 糖豆荚 福露斯 (二)工艺流程 (222) (三)制作方法(222) (四)质量要求(224)	
第三节 压块型	225
(一)配方(225) 萨其马 潮州蛋黄酥 芙蓉糕 龙虾酥 银丝片	

(二)工艺流程(225) (三)制作方法(225) (四)质量要求(227)	
第四节 线条型	227
(一)配方(228) 馓子 盘丝饼 伊府面 (二)工艺流程(228)	
(三)制作方法(228) (四)质量要求(229)	
第五节 绞链型	230
(一)配方(231) 甜麻花 鸡蛋麻花与芝麻麻花 苔条油占子	
(二)工艺流程(231) (三)制作方法(231) (四)质量要求(232)	
第六节 散粒型	232
一、蜜三刀(232) 二、高蜜大蜜枣(234) 三、软糖枣(235) 四、龙眼酥(236) 五、南乳粒(237) 六、京果(238) 七、麻圆(240)	
八、燕窝酥(241)	
第七节 球块型	243
一、开口笑(243) 二、凤凰球(244) 三、油炸牛肉包(245)	
四、挂浆麻团(246) 五、蜜枣(248) 六、泡果(250)	
第八节 粘韧型	251
一、豆沙麻球(251) 二、九江煎堆(253) 三、糯米鸡(255) 四、软角(256) 五、糖油果子(257)	
第九节 其他	258
一、糖角(258) 二、东坡饼(259) 三、闽南蟠仔煎(260)	
第十一章 糕类	262
第一节 烘糕型	262
(一)配方(262) 绍兴香糕 麻糕 桃片 苔生片 湘江烘糕 宁式砂仁糕 (二)工艺流程(262) (三)制作方法(262) (四)质量要求(265)	
第二节 薄片型	265
(一)配方(265) 云片糕 雪片糕 银片糕 (二)工艺流程(266)	
(三)制作方法(266) (四)质量要求(267)	
第三节 松糕型	267
一、百果松糕(268) 二、豆沙定胜糕(269) 三、茯苓糕(270)	
四、水绿豆糕(271) 五、重阳糕(271)	
第四节 印糕型	272

(一)配方(272) 松花印糕 盲公饼 八珍糕 真酥糕 绿豆糕 玉荷糕 玫瑰印糕 白糖印糕 花生印糕	
(二)工艺流程(272)	
(三)制作方法(272)	
(四)质量要求(275)	
第五节 软糕型	275
一、蜂糕(275)	
二、马拉糕(276)	
三、软脂糕(277)	
四、水晶饼(278)	
五、千层糕(279)	
六、椰子糕(281)	
七、伦敦糕(281)	
第六节 粘糕类	284
一、桂花糖年糕(284)	
二、宁波水磨年糕(285)	
三、苏式猪油年糕(286)	
四、广东糖年糕(287)	
五、广东咸年糕(288)	
六、海南年糕(289)	
七、福建糖年糕(290)	
八、芋艿年糕(291)	
九、鸡油年糕(292)	
十、北京百果年糕(293)	
第十二章 点心面包类	295
第一节 清甜型	295
(一)配方(295)	
(二)工艺流程(295) 清糖面包 牛奶士司面包 酥蛋面包	
(三)制作方法(296)	
(四)质量要求(297)	
第二节 水果型	297
一、水果士司面包(298)	
二、白脱梅花面包(299)	
第三节 夹馅型	299
(一)配方(300) 木鱼白脱夹心面包 果酱三角面包	
(二)工艺流程(300)	
(三)制作方法(301)	
(四)质量要求(302)	
第四节 椒盐型	302
(一)配方(302) 椒盐羊角面包 葱油花卷面包 核苷酸面包	
(二)工艺流程(302)	
(三)制作方法(304)	
(四)质量要求(305)	
第五节 嵌油型	306
一、奶油起酥面包(306)	
二、白脱椰蓉面包(307)	
第十三章 糖制品类	309
第一节 酥层型	309
一、豆酥糖(309)	
二、麻酥糖(311)	
三、花生酥(311)	
第二节 球块型	312
一、胡桃块(312)	
二、椰丝球(313)	
第三节 条块型	314

(一)配方(314)	咸南炒米	猪油米花糖	芝麻糖	猪油花生糖	
(二)工艺流程(314)	(三)制作方法(315)	(四)质量要求(316)			
第四节	皮、片型				317
一、牛皮糖(317)	二、浇切片(318)	三、孝感麻糖(319)	四、奶油花生片(319)		
第五节	灌馅型				321
(一)配方(321)	寸金糖	葱管糖	(二)工艺流程(321)	(三)制作方法(322)	(四)质量要求(323)
第六节	泡糖型				323
(一)配方(323)	三北藕丝糖	岳南泡糖	(二)工艺流程(324)	(三)制作方法(324)	(四)质量要求(325)
第十四章	其他类				326
第一节	各式粽子				326
(一)配方(326)	高桥豆沙粽	四川什锦粽	北京枣粽	嘉兴肉粽	广东碱水粽
(二)工艺流程(326)	(三)制作方法(328)	(四)质量要求(330)			
第二节	各式糰子				330
(一)配方(330)	青糰	金糰	南瓜糰	粉糰	糰子
(二)工艺流程(330)	(三)制作方法(332)	(四)质量要求(332)			
第三节	面片				333
一、蛋卷(333)	二、蛋包(333)	三、茯苓饼(334)			
第四节	发酵品种				336
一、京江脐(336)	二、石柱烤米包子(336)	三、三阳油包(337)			
第五节	泡夫				338
(一)配方(338)	(二)工艺流程(338)	(三)制作方法(339)	(四)质量要求(340)		
第六节	华夫				340
(一)配方(340)	(二)工艺流程(340)	(三)制作方法(340)	(四)质量要求(342)		
第七节	少数民族食品				342

一、清真果粉(回族)(342) 二、糖卷果(回族)(342) 三、油香(回族)
(344) 四、艾西姆桑扎(维吾尔族)(345) 五、沙木波萨(维吾尔族)
(346) 六、推(藏族)(346) 七、糌粑(藏族)(348) 八、团结圆(壮
族)(348) 九、威宁荞酥(彝族)(349) 十、白草果(朝鲜族)(350)
十一、郎午蒸饺(锡伯族)(351) 十二、糯糍粑(土家族)(352) 十三、
麻卜(纳西族)(353) 十四、糯粟粽子(高山族)(354)

上篇 糕点生产基础知识

第一章 原料、辅料

第一节 概 说

糕点是以粮、油、糖、蛋等原料为基础，添加适量辅料，并通过和面、成型、成熟等工序制成的口味多样、营养丰富的食品。原料、辅料质量的优劣直接影响制品的质量。因此，了解原料、辅料在糕点中的作用，掌握它们的种类、用途、质量要求、加工技术、使用方法等有关知识，均是十分重要的。

(一)原料、辅料的作用

1. 决定糕点的营养成分 各种原料的营养成分，除去加工、加热的损耗，仍存在于糕点制品中，因此，糕点的营养成分取决于各原料、辅料营养成分的综合。

2. 形成制品的风味特点 各种原料均有其特殊的风味，在制作糕点时，通过各种原料的添加而使制品风味各异。

3. 构成制品的不同组织状态 通过原、辅料的配比和采用不同的加工方法，使制品的组织状态各不相同。如在制作糕点时通过加入不同比例的油、蔗糖、饴糖等，而使制品有的松脆、有的酥松、有的松软等等。

(二)制作糕点需要熟悉的原、辅料知识

1. 原、辅料的种类、特性和质量要求 糕点品种众多，不