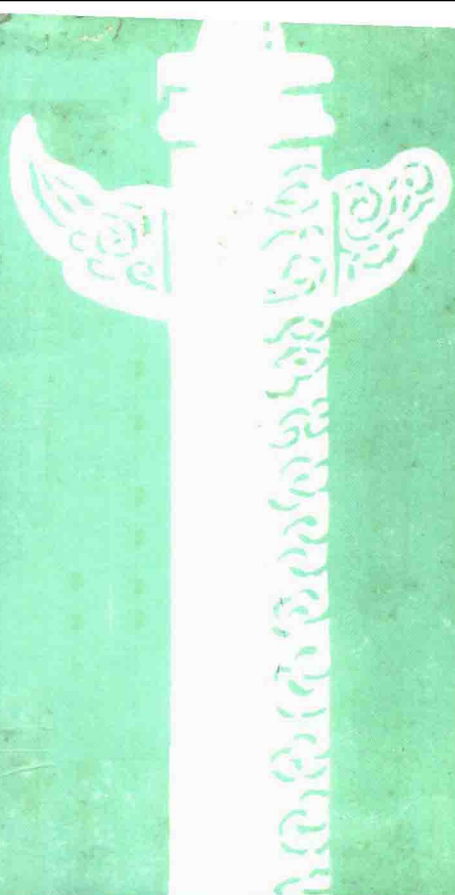


首都糕点实用工艺

雷绍瑜
崔瞻——编著
惠瑞明



中国食品出版社



雷绍瑜 崔瞻 惠瑞明 上
编著

首都糕点实用工艺

胡子昂



中国食品出版社

首都糕点实用工艺

雷绍瑜 崔瞻 惠瑞明 编著
孟 冀 责任编辑

* * *

中国食品出版社出版
北京市广安门外湾子
轻工业出版社印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行

*

开本 787×1092 毫米 1/32 5.25 印张 110 千字

1988 年 3 月第 1 版 1988 年 3 月第 1 次印刷

印数:1—15200

ISBN 7-80044-098-2/TS·099

定价:1.35 元

發揚優良傳統，提高糕點質量。

鄒潤國

五八六年十月



為發首都糕點生產
積極貢獻力量

潘遙

一九八二年十月

前 言

1984年,北京市西城区民主建国会、工商联合会主办的北京建联业余学校,在北京市西城区科学技术协会、西城区生产服务联社及有关各方面的支持、协助下,举办了一期糕点技术培训班。培训班聘请了糕点业富有经验的老技师,分别讲授京式、苏式和西式糕点制作工艺,并将课堂纪录及时整编为讲义,帮助学员学习,收到了良好的效果。根据糕点行业许多同志及开设食品工艺课的职业中学师生的要求,我们以讲义为基础,作了一些充实和调整,编撰成书,供同行们参考。

党中央、国务院对食品工业的发展非常重视,并将食品工业列为我国“七五”计划的重点。糕点业是食品工业重要的组成部分。我们殷切地期望这本书能对糕点业的发展,起到抛砖引玉的作用。不过,水平有限,错误和疏漏之处,在所难免,尚祈读者多予指正。

本书在编写过程中,得到张世盛、王瑞昌、杨瑞山、马长林、林应兆、何凤琢等同志的大力协助,谨此表示深切谢意。

编 者

目 录

综 述

- 一、我国糕点的由来与北京糕点的兴起..... (1)
- 二、糕点的分类与帮式..... (5)
- 三、糕点制品的原料、辅料、添加剂..... (11)
- 四、糕点加工设备及工具..... (23)
- 五、糕点制作中常用术语..... (33)

京式糕点

一、酥 类

- | | |
|----------------|----------------|
| 白油桃酥..... (36) | 素油桃酥..... (37) |
| 巴拉饼..... (38) | 蛋黄桃酥..... (38) |
| 杏仁酥..... (39) | 芝麻酥..... (39) |
| 桃酥卷..... (40) | 杏仁干粮..... (41) |
| 到口酥..... (42) | 桂花棋子..... (42) |

二、混糖类

- | | |
|----------------|----------------|
| 切边缸炉..... (43) | 圆边缸炉..... (44) |
| 糖火烧..... (44) | 面包酥..... (45) |
| 冰花酥..... (46) | 光 头..... (47) |
| 四样酥..... (48) | |

三、混糖包馅类

枣泥酥(状元饼)

附:枣泥馅制法..... (49)

枣泥方..... (51)

花生方..... (52)

豆沙卷..... (50)

山楂方..... (52)

枣泥条..... (53)

四、酥皮类

酥皮八件..... (55)

鲜花藤萝饼..... (59)

五仁酥皮..... (60)

山楂桃..... (61)

肉松饼..... (63)

干菜月饼..... (64)

鸡油酥..... (66)

核桃薄脆..... (68)

玫瑰饼 附:青梅饼..... (57)

豆沙饼..... (59)

鸭尾酥..... (61)

瓜条饼..... (62)

玫官饼..... (64)

虎皮饼..... (65)

枣花..... (67)

五、浆皮类

提浆月饼..... (69)

京式广东五仁月饼..... (71)

京式广东枣泥月饼..... (72)

丽糖饼(粒糖饼)..... (70)

京式广东火腿月饼..... (72)

京式广东豆沙月饼..... (73)

六、硬皮类

酒皮鲜花玫瑰饼..... (74)

大酒皮八件..... (76)

自来白月饼(白月饼).....

..... (78)

小酒皮八件..... (75)

自来红月饼(丰收饼)..... (76)

奶皮枣泥点子..... (78)

七、油炸类

萨其玛(金丝糕).....	(80)	芙蓉糕.....	(81)
蜜 供.....	(82)	苹果酥.....	(83)
菊花酥.....	(83)	莲花酥.....	(84)
一品烧饼.....	(85)	牛肉烧饼.....	(86)
套环.....	(86)	蜜银耳.....	(87)
其林酥(麒麟酥).....	(88)	江米条.....	(88)

八、糕(团)类

大油糕.....	(90)	蛋 糕.....	(90)
砂糖糕.....	(91)	蒸蛋糕.....	(92)
白蜂糕.....	(93)	果料蜂糕.....	(94)
绿豆糕.....	(94)	百果年糕.....	(95)
枣年糕.....	(96)		

九、其他类

茯苓饼.....	(97)	饅 饼.....	(98)
----------	------	----------	------

苏式糕点

一、酥 类

葱油桃酥.....	(99)	牛舌饼(袜底酥).....	(100)
双卷酥(如意酥).....	(101)	三角酥.....	(102)
玫瑰冰雪酥.....	(103)	苏式杏仁酥.....	(103)

二、饼 类

姑苏月饼(黑芝麻椒盐)		(104)
-------------	-------	-------

姑苏月饼(猪油夹沙)	姑苏月饼(清水玫瑰)..... (107)
附:(豆沙制法)..... (106)	桂花白糖饼..... (108)
姑苏月饼(火腿百果).....	松子枣泥麻饼..... (109)
..... (107)	松饼(高桥松饼)..... (110)

三、糕 类

蒸蛋糕(白蛋糕)..... (111)	烧蛋糕..... (112)
猪油年糕..... (113)	桂花糖年糕..... (114)
苏式绿豆糕(南豆糕).....	定胜糕(定棒糕)..... (116)
..... (115)	

四、油炸类

开口笑..... (117)	麻 球(炸汤)..... (118)
排叉..... (118)	

五、苏式小食品

江米酒..... (119)	云片糕..... (120)
玉带糕(桃仁云片糕).....	浇切片..... (122)
..... (121)	玫瑰粽子糖(玫瑰酱糖).....
麻酥糖..... (122)	 (123)

西式糕点

一、西式糕点的生产工艺常识..... (125)	
二、西式糕点制作实例..... (128)	
奶油清酥卷..... (128)	清酥咖喱饺..... (130)
清酥苹果排..... (131)	砂糖点心..... (132)

花生点心.....	(132)	核桃排.....	(133)
奶油花点心.....	(134)	奶油布丁.....	(135)
杏仁条.....	(136)	果酱夹心条.....	(137)
砂糖条.....	(137)	蛋黄小点心.....	(138)
奶油气鼓.....	(139)	奶油花蛋糕.....	(140)
奶油卷蛋糕.....	(142)	水果蛋糕.....	(143)

面 包

一、面包的品种和生产要领.....	(144)
二、面包原料.....	(145)
三、面包生产工艺流程.....	(147)
四、面包制作实例.....	(152)
甜面包.....	(152)
果料面包.....	(153)
奶油面包.....	(153)

饼 干

一、我国饼干的品种.....	(154)
二、饼干制作实例.....	(155)
牛奶饼干.....	(155)
香草饼干.....	(156)
咸苏打饼干.....	(157)
奶油饼干.....	(156)
蛋黄饼干.....	(157)

综 述

一、我国糕点的由来与北京糕点的兴起

糕点是营养丰富而味美的食品，其主要原料为油、糖、面。所谓的“油糖面，手里变”，就是糕点师傅们总结出来的一句口头禅。这句口头禅道出了我国糕点发展的历史，正是劳动人民用双手创造出来的；道出了我国糕点丰富多彩的花色品种，精湛独特的传统技艺，正是劳动人民智慧的结晶，也是中华民族绚丽的文化遗产。

据文献记载及民间传说，我国大约在四千多年前就有糕点了。传说周武王伐纣时，殷纣王派太师闻仲率兵迎战，闻仲制作了一种糖烧饼，以为行军干粮。此后烧饼的制作方法传入民间，闻仲遂被糕点行业奉为祖师。据说糕点中有种豆沙馅和枣泥馅的烧饼，就是闻仲传下来的所谓“太师饼”。当然，闻仲其人是否会做烧饼，已经无法考证。但是，制做糕点的历史在我国确实是源远流长了。

据《周礼天官》所载的“羞边之实，糗餌粉糝”，“羞豆之实，醢食糝食”中，所谓“餌、糝、醢”即为当时糕饼的名称，“糝”即以米粒和肉熬制的食品。至今，山东济南一带，还有一种用大米和鸡肉熬成的粥，仍然称为糝。

众所周知的粽子，就起源很早。据《续齐谐记》载称：“屈原以五月初五日投泊罗江，楚人哀之，至此日，以竹筒子贮米，投水以祭之，以楝叶塞其上，以丝缠之，不为蛟龙所窃。”后来发展到用竹叶包米，称为角黍，这是春秋战国时代的事了。到了唐代，称角黍为粽子，已做为商品上市。唐代诗人元稹的诗句中所谓：“采缕碧筠粽，香粳白玉团”中的“团”即糕团；“粽”即粽子。

至于糕、饼的名称，大约始于汉代。汉代许慎在《说餐》中就有：“饼，以粉及面为薄饵也”的记载。西汉史游的《急就篇》有：“饼饵麦饭甘豆羹”；刘熙的《释名》有：“胡饼之作，胡麻著上”等记载。“胡饼”即为芝麻饼。《释名》中还载有：“蒸饼，饼，并也，溲面使合并也”。“溲面”即发酵面，可见当时已能利用发酵的技术了。

古书中还记载了唐明皇李隆基中秋赏月，吃饼饵水果的故事，或许就是月饼的由来。至于月饼以商品形式出现，则是宋代的事。苏东坡诗云：“小饼如嚼月，中有酥如饴”。这说明当时的月饼和其他糕饼，已使用油酥和饴糖为原料。周密所著《武林旧事》就有月饼在临安市肆出售的记载。

公元1129年，宋高宗赵构偏安江南，迁都临安（杭州），大批流亡臣民亦纷纷南下，使临安饮食行业大大繁荣起来。当时。糕点花色品种之多，远远超过北宋的汴京。《武林旧事》中提及的糕点，就有糖糕、蜜糕、栗糕、豆糕、蜜糖糕、乳糕、重阳糕、蒸糖糕……等十几种，还出现了千层饼、油酥饼、寿桃、月饼等品种。

明代，抗倭名将戚继光制作光饼（咸的）和征东饼（甜的）充作行军干粮。福州戚公祠刻有诗人郁达夫所题《满江红》句

中,就有“遗饼纪征东”之语。至今,福州尚有光饼和征东饼出售。

到了清代,糕点生产空前发展,糕点作坊和店铺遍及全国。全国则尤以北京为最盛。

自辽、金、元、明几代王朝以来,北京均为首都,市面繁华,饮食讲究,菜肴丰富,糕点出色。至清代,北京又是王朝首都,王公大臣棲居之地,饮食之讲究,甲于天下。北京糕点即在吸取辽金元明之精华的基础上,博采江南糕点及满族饽饽之特长,形成了自己的独特风格,因而誉满全国。自满族糕点传入关内,北京糕点店的招牌上也出现了“满汉饽饽”的字样。虽然满族糕点的品种不多,但风味独特,颇负盛誉。如萨其马、奶油光头等,其原料多用牛奶和奶油,富有营养,味美适口。

清代,满族同胞有茶食的习惯,早起喝酹茶,吃饽饽,午后更以饽饽饷客,谓之吃大饽饽。这种饮食习惯也逐渐影响了汉族人民。因而也促进了北京糕点业的发展。清末,北京糕点店铺之多,花色品种之众,堪称全国之首。最有代表性的店铺,如前门大街正明斋饽饽铺(清同治年间创建)总店及其分号就有七家之多,有晋记正明斋、文记正明斋、正明东栈、正明西栈及炉房(车间)三处。其他著名的有大栅栏聚庆斋、东四瑞芳斋、西单毓美斋和兰英斋、西四兰华斋等。此外,还有一家专营宫廷糕点的,店名桂英斋饽饽铺,开设在地安门大街,所生产的糕点主要供给皇亲国戚食用。

当时,回民糕点亦占据了相当重要的地位,最著名的回民糕点店是前门大街祥聚公和通县大顺斋。大顺斋的糖火烧,驰名全国。

由于饽饽铺的增多,便出现了互相竞争的局面。各家纷

纷创制自己独具特色的糕点，以广招徕，因而亦促使北京糕点形成了独具一格的京式糕点。

民国初期，南方人移居北京者日益增多，南方糕点——主要是苏式糕点亦相应传来。据早年曾任桂香村食品店经理、现为北京建联业余学校校长雷绍瑜同志所述，民国初年，江苏常州朱有清等十位师傅自上海来到北京，在前门大街开设了稻香村南货店。其店名取自《红楼梦》大观园中的稻香村。朱有清等人均为糕点师傅，他们自做自卖，所出皆为苏式糕点，颇受欢迎。1916年，朱有清退出稻香村，在西单白庙胡同东口自立一家店铺，取名桂香村。1917年，在东安市场（今东风市场）摆摊出售眉毛肉饺的江苏人张森隆，又在东安市场内开设了稻香春食品店，也自做自卖苏式糕点。至此，苏式糕点便在北京落户并与京式糕点形成互相竞争又互相借鉴的局面，进一步促使北京糕点业兴旺发展起来。

抗日战争时期直至解放前夕，我国糕点业正奄奄一息，全国解放后，糕点业得到复苏，并且从落后的手工业生产逐步向半机械化和机械化生产发展，产量和质量都有了很大的提高和改善。尤其是党的十一届三中全会以来，糕点业呈现一派欣欣向荣的大好景象。在首都市场上绝迹多年的传统风味糕点逐渐恢复，同时，西式糕点也兴旺起来。目前，广大人民物质生活水平日益改善，为了适应社会发展的需要，北京糕点业正以改革的精神，研究新技术，创制新品种，打开新局面，以使北京糕点更上一层楼。

二、糕点的分类与帮式

(一)糕点的分类

如果从糕点加热成熟的方法来分，不外乎烤制、炸制、蒸制三种。

如果从糕点的取料及加工工艺来分，则有酥类、混糖类、混糖包馅类、酥皮类、浆皮(饼)类、油炸类、糕(团)类等。其各类特点将分述于后。

(二)糕点的帮式

我国民间曾有“南甜北咸，东辣西酸”之说。这种说法虽然带有很大的片面性，却也反映了我们幅员辽阔的祖国，由于各地区自然条件的差异，以致影响到人们的饮食习惯及口味有所不同。以菜肴而言，四川与江苏，山东与广东，在风味上就各具不同的特色，并且形成了各自不同的菜系。糕点亦然，由于风味的不同，而形成了若干不同的帮式，如北京京式、江苏苏式和扬式、广东粤式和潮式、浙江宁式、湖南湘式、云南滇式以及回族清真糕点。从广义上讲，以上各帮式也可大致归纳为南方糕点和北方糕点两大系统。不过这种南北之分绝非单纯从地理的概念出发，机械地以长江为界来划分的，仍然还是以风味的不同加以区别。正如人们习惯称呼的所谓“南味”和“北味”。现将各式风味糕点帮式介绍如下：

京式糕点 京式糕点为北方糕点之精华，其特点是：

1. 博采众长，品种繁多。京式糕点源于北京，而不局限于北京，它吸收了满族、蒙族、回族以及南方各式糕点之特长，融会贯通，自成一家。

2. 注重时令，适应季节。针对人们在饮食方面讲究应时当令的习惯，京式糕点之生产销售亦具有季节性。如糕点店在春节出售自来白、自来红月饼及蜜供、年糕；夏历正月十五卖元宵；端午节上市的则是五毒饼、粽子；中秋节少不了月饼；夏历九月初九做粗细花糕（即重阳糕）；玫瑰花和藤萝花开放季节，则有鲜花玫瑰饼及鲜花藤萝饼。此外，还为办婚礼者备有龙凤喜饼；为作寿人家奉上寿桃。

3. 继承传统，用料讲究。如京八件中的奶皮八件和萨其玛等，均以牛奶和面；酒八件则以绍兴酒和面，均为京式糕点传统工艺。用料讲究，营养丰富。再如自来白、自来红月饼，尽管是价格低廉的大众化食品，但配方中须有核桃仁、青梅、冰糖等辅料，制作时则样样齐全，严格遵循传统。

京式糕点中具有代表性者为：萨其玛、芙蓉糕，自来白和自来红月饼

苏式糕点 苏式糕点起源于苏州一带，最初流传于无锡、常州、上海等江南地区，民国初年方才进入北京，并逐渐形成了与京式糕点对峙的局面。其特点是：

1. 品种多样，善用米粉。除糕饼之外，善于使用糯米粉和粳米粉制作各种糕团，如定胜糕、大方糕、马蹄糕等 80 余种，并有专营糕团的店铺，如著名的苏州黄天源。此外，蛋糕品种亦较多，如猪油夹心蛋糕，味分玫瑰、桂花、豆沙等。还有多种传统风味小食品，如著名的云片糕、桃片糕、松子糕等。

2. 油糖较重，喜用猪油。苏式糕点馅料中常拌以猪油和