

食品配方精编

MIANBAO
PEIFANG YU GONGYI

面包 配方与工艺

陈洪华 李祥睿 主编



中国纺织出版社

— • 食品配方精选 • —

面包配方与工艺

陈洪华 李祥睿 主 编



中国纺织出版社

内 容 提 要

本书简要地介绍了面包的起源、发展和分类,面包制作的原料、工具和设备,面包制作原理、装饰技术以及面包的质量鉴定与质量分析等基础知识。重点介绍了450种面包制作案例,包括主食面包类、花色面包类、调理面包类和酥油面包类。

本书可供广大面包爱好者、食品企业从业人员阅读,还可作为烹饪等专业师生的参考教材。

图书在版编目(CIP)数据

面包配方与工艺/陈洪华,李祥睿主编. —北京:中国纺织出版社,2009.9

(食品配方精选)

ISBN 978-7-5064-5681-4

I. 面… II. ①陈…②李… III. ①面包—配方②面包—制作
IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 080605 号

策划编辑:于 伟 责任编辑:安茂华 责任校对:梁 颖
责任设计:李 然 责任印制:周文雁

中国纺织出版社出版发行

地址:北京东直门南大街6号 邮政编码:100027

邮购电话:010—64168110 传真:010—64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

三河市华丰印务有限公司印刷 三河市永成装订厂装订

各地新华书店经销

2009年9月第1版第1次印刷

开本:880×1230 1/32 印张:11.5

字数:335千字 定价:28.00元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社图书营销中心调换

前言

近年来,我国面包业的发展非常迅速,在许多大中城市,面包屋、西饼房以及大中型西式糕点连锁店如雨后春笋般出现,发展趋势十分喜人。目前,我国各地的烘焙面包业从业人员已达 60 万人左右。

面包是一种以小麦粉为主要原料,以酵母、鸡蛋、油脂、果仁等为辅料,加水调制成面团,经过发酵、整形、成型、焙烤、冷却等过程加工而成的焙烤食品。面包含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、少量维生素及钙、钾、镁、锌等矿物质,口味多样,易于消化、吸收,食用方便,在日常生活中颇受人们喜爱。

《面包配方与工艺》是食品配方精选丛书之一。本书首先简要介绍了制作面包的原辅料、制作原理、制作工具、装饰技术等,然后全面系统地介绍了各式面包的配方与制作,有主食面包类、花色面包类、调理面包类、酥油面包类等。对每种面包都给出了原料配方、制作用具或设备、制作过程和风味特点。在编写过程中,本书力求浅显易懂,以实用为原则,理论与实践相结合,注重理论的实用性和技能的可操作性,便于读者掌握。

本书由扬州大学陈洪华、李祥睿主编,李治航、陈婕、周静、陆中军、李佳琪、严卫明、程宝、胡兴威、郭峰、陈丽娟、姜舜怀等提供了部分配方素材。另外,本书在编写过程中,得到了扬州大学旅游烹饪学院(食品科学与工程学院)领导以及中国纺织出版社的大力支持,并提出了许多宝贵意见,在此,谨向他们一并表示衷心的感谢!由于时间仓促,内容涉及面广,有不足和疏漏之处,望广大读者批评指正,编者不胜感激。

陈洪华、李祥睿

2009 年 4 月

第一章 面包概述	1
第一节 面包的起源与发展	1
第二节 面包的特点	4
1. 具有一定的营养价值	4
2. 易于消化吸收	4
3. 食用方便且便于储存	4
第三节 面包的分类	5
1. 按照面包的柔软度分类	5
2. 按照各国面包配方特点分类	5
3. 按照烘焙方法分类	6
4. 按照消费习惯分类	6
5. 按照面包风味分类	6
第二章 面包原料知识	8
第一节 小麦粉	8
1. 按照用途分类	8
2. 按照精度分类	8
3. 按蛋白质含量分类	9
4. 根据面粉性能和不同的添加剂分类	10
第二节 酵母	10
1. 面包用酵母的生物学原理	11
2. 面包用酵母的分类	11
第三节 水	12
1. 水的硬度	13
2. 水的 pH 值	13
3. 水的温度	13

第四节 油脂	14
1. 色拉油	14
2. 奶油	14
3. 黄油	15
4. 植物黄油	15
5. 起酥油	15
第五节 糖与糖浆	16
1. 糖类的性质特点	16
2. 糖、糖浆在面包制品中的作用	16
3. 糖和糖浆的种类	17
第六节 蛋与蛋制品	17
1. 蛋在面包制品中的作用	18
2. 蛋与蛋制品的种类	18
第七节 乳与乳制品	19
1. 乳与乳制品的作用	19
2. 乳与乳制品的种类	20
第八节 盐	21
1. 盐的作用	21
2. 盐的种类和选择	21
第九节 食品添加剂	22
1. 面包改良剂	22
2. 乳化剂	22
第三章 面包制作工具和设备	24
第一节 工具	24
1. 计量工具	24
2. 搅拌工具	24
3. 成形工具	25
4. 烘焙工具	25
5. 其他工具	25

第二节 设备	26
1. 加工设备	26
2. 炉灶设备	26
3. 烘烤设备	27
4. 制冷设备	27
第四章 面包制作	28
第一节 面包制作原理	28
第二节 面包制作流程	29
1. 一次发酵法面包制作工艺流程	29
2. 二次发酵法面包制作工艺流程	30
第三节 制作过程中的关键环节	30
1. 原料选择与处理	30
2. 种子面团调制	31
3. 发酵	32
4. 主面团搅拌	32
5. 延续发酵	32
6. 分块	33
7. 搓圆	33
8. 中间饧发	33
9. 压片	34
10. 成形	34
11. 装盘装听	34
12. 最后饧发	35
13. 烘焙	35
14. 冷却	38
15. 切片	39
16. 包装	39
第四节 面包装饰技术	39
1. 面包表面装饰	39

2. 面包馅心装饰	39
第五章 面包的质量鉴定与原因分析	43
第一节 面包的质量鉴定标准	43
第二节 面包的质量分析与改进措施	43
1. 面包表面	44
2. 面包内部	47
3. 面包整体	49
第六章 面包配方案例	51
第一节 主食面包	51
1. 法国面包(法棍)	51
2. 意大利面包	52
3. 荷兰面包	52
4. 维也纳面包	53
5. 英国白面包	54
6. 德国黑面包	54
7. 日本主食面包	55
8. 墨西哥甜面包	55
9. 俄罗斯面包	56
10. 比利时皇冠面包	56
11. 阿拉伯口袋面包	57
12. 意大利面包杖	57
13. 牛奶硬面包	58
14. 牛奶鸡蛋面包	59
15. 面包圈	59
16. 鲜奶油吐司面包	60
17. 白吐司面包	61
18. 牛奶吐司面包	62
19. 红豆吐司面包	62
20. 咸吐司面包	63
21. 白面包	64
22. 奶酪面包	64

23. 椰丝芝麻面包	65
24. 芝麻面包棒	66
25. 荞麦芝麻面包	66
26. 井字葵花面包	67
27. 十字花小面包	68
28. 日本口袋面包	68
29. 不带盖红豆吐司	69
30. 带盖全麦吐司	70
31. 五瓣面包	70
32. 沙菠萝面包	71
33. 菠萝甜面包	72
34. 墨西哥面包	73
35. 杂粮吐司	74
36. 黄豆吉士吐司	74
37. 卡布奇诺面包	75
38. 黑麦面包	76
39. 胚芽面包	76
40. 全麦面包	77
41. 红薯全麦面包	78
42. 粗粮果仁面包	78
43. 麸皮面包	79
44. 燕麦面包	80
45. 奶香杂粮面包	80
46. 黑米面包	81
47. 大豆面包	82
48. 麦片面包	82
49. 蛋黄面包	83
50. 奶油黄酱小面包	83
51. 奶豆腐小面包	84
52. 什锦面包	85
53. 果子面包	86

54. 芝士面包棍	86
55. 葱香芝士面包	87
56. 酥脆面包棒	87
57. 甜蜜白糖面包	88
58. 花环面包	89
59. 汤种全麦吐司面包	89
60. 芝麻卷面包	90
61. 酥香面包	91
62. 椰蓉柠花面包	91
63. 海苔面包	92
64. 黑糖全麦核桃面包	93
65. 杂粮红豆面包	94
66. 编花面包	94
67. 麻花面包	95
68. 红枣面包	96
69. 全麦酸奶面包	96
70. 黄酥面包	97
71. 法式软面包	97
72. 蓝莓软面包	98
73. 菠萝造型面包	99
74. 菠萝水果面包	99
75. 毛毛虫面包	100
76. 椰蓉杏仁面包	101
77. 养生黑豆面包	102
78. 奶酥面包	102
79. 北海道农场面包	103
80. 家庭简易面包	104
81. 鲜奶油面包	104
82. 自制红豆面包	105
83. 椰子芝麻面包	106
84. 木材面包	107

85. 马苏里拉奶酪面包	107
86. 奶酪白糖面包	108
87. 南瓜面包	108
88. 椰蓉卷面包	109
89. 精致咸面包	110
90. 蒜香面包	110
91. 胡萝卜杂粮面包	111
92. 贝果面包	112
93. 巧克力面包	112
94. 香葱面包	113
95. 咖啡面包	114
96. 十字面包	114
97. 香葱面包卷	115
98. 松软手工面包	115
99. 葵花子面包	116
100. 芝士香葱面包	117
101. 汤种椰蓉面包	117
102. 汤种辫子面包	118
103. 法式香蒜面包	119
104. 奶露面包	120
105. 豆浆麦片吐司	120
106. 日本超熟牛奶吐司	121
107. 麻花形面包	122
108. 啤酒面包	123
109. 甜吐司面包	123
110. 黄油餐包	124
111. 欧风重油面包	125
112. 全麦口袋面包	125
113. 普通辫子面包	126
114. 圣诞树面包	126
115. 家常咸面包	127

116. 英国吐司	128
117. 月牙形奶油小面包	128
118. 家常硬式面包	129
119. 奥地利面包	129
120. 北海道牛奶吐司	130
121. 早餐包	131
122. 红茶味皇后吐司	131
123. 葵花子皇后吐司	132
124. 香蕉馅皇后吐司	133
125. 日本黑糖面包	133
126. 海味面包(也称南味面包)	134
127. 健康无蔗糖绿茶面包	134
128. 什锦硬式面包	135
129. 连体面包	136
130. 软式法国面包	136
131. 复活节的十字面包	137
132. 主食大面包	138
133. 英式面包	138
134. 法式香奶面包	139
135. 椰蓉吐司	139
136. 法式小山莓面包	140
137. 槐花棍子面包	141
138. 香葱小餐包	141
139. 黄金面包	142
140. 布里欧修(Brioche)面包	142
第二节 花色面包	143
1. 奶油夹心包	143
2. 布鲁面包	144
3. 柠檬奶露面包	145
4. 草莓忌廉包	145
5. 香蕉味面包	146

6. 奶酪豌豆面包	146
7. 意大利黑橄榄面包	147
8. 双色面包	148
9. 酒香葡萄面包	148
10. 荞麦芝麻面包	149
11. 咖啡核桃仁面包	150
12. 香菜芝士面包	151
13. 健康面包	151
14. 椰蓉提子面包	152
15. 一口面包	153
16. 芝士条面包	153
17. 松软甜面包	154
18. 雪花面包	155
19. 葱油面包	155
20. 肉桂苹果面包	156
21. 奶油花生面包	157
22. 奶酪小面包	157
23. 奶油圆锥形面包	158
24. 草莓酱面包	158
25. 奶油草莓面包	159
26. 杏仁面包	160
27. 奶油豆沙小餐包	160
28. 甜面包圈	161
29. 蜜饯小面包	162
30. 一字形小面包	162
31. 法国小面包	163
32. 核桃香草小面包	164
33. 糖渣小面包	164
34. 苹果糖酱小面包	165
35. 朗姆酒面包	166
36. 葡萄干面包	166

37. 核桃仁面包	167
38. 马铃薯面包	168
39. 意大利番茄面包	168
40. 瑞士水果面包	169
41. 蔬菜面包	169
42. 可可面包	170
43. 栗子面包	170
44. 汤种肉松玉米面包	171
45. 抹茶面包	172
46. 香蕉面包	172
47. 蜜渍苹果面包	173
48. 芋头面包	174
49. 木瓜面包	174
50. 榴莲面包	175
51. 椰子面包	175
52. 苹果多纳(Doughnuts)	176
53. 橘蜜花结	177
54. 吉士多纳条	177
55. 迷迭香桃仁面包	178
56. 肉桂面包卷	178
57. 西式面包卷	179
58. 香葱培根面包	180
59. 蜜红豆面包	180
60. 家常液种面包	181
61. 番茄酵母面包	182
62. 咖啡核桃面包卷	182
63. 咖啡小面包	183
64. 奶油奶酪面包	183
65. 全麦胡萝卜面包	184
66. 青椒榄面包	185
67. 花环面包	185

68. 绿豆沙面包卷	186
69. 果珍面包	187
70. 意大利芙卡夏面包	188
71. 肉松海苔面包卷	189
72. 蓝莓奶酪面包	189
73. 柠香芝士面包	190
74. 豆腐渣粗面包	191
75. 百里香奶酪面包	192
76. 肉桂辫子面包	192
77. 肉松面包	193
78. 布里欧修(Brioche)面包	194
79. 菠菜面包	194
80. 沙拉酱面包	195
81. 心形面包	196
82. 挪威圆面包	196
83. 椒盐羊角面包	197
84. 巧克力牛奶面包	198
85. 软绵鱼松面包	198
86. 德国蒜头面包	199
87. 椰蓉半圆面包	199
88. 香橙菠萝面包	200
89. 芝士面包条	201
90. 橙味牛奶面包	201
91. 椰香奶黄卷	202
92. 蜜糖玉桂卷	203
93. 面包环	204
94. 椰蓉奶酪纸杯面包	204
95. 汤种奶酥面包	205
96. 绿茶面包	206
97. 金钱面包	206
98. 鲜奶油8字面包	207

99. 汤种绿豆面包	208
100. 全麦奶酪包	208
101. 家常香蒜面包	209
102. 鲜奶软面包	210
103. 培果(Bagel)面包	210
104. 奥利亚面包	211
105. 日式德川面包	211
106. 圣诞装饰面包	212
107. 松鼠造型面包	213
108. 花式烫种面包	213
109. 葡萄干干果面包	214
110. 蓝莓酱三角面包	215
111. 发财面包	215
112. 红茶大理石面包	216
113. 杏仁巧克力面包	217
114. 什锦果仁面包	217
115. 种子法甜面包	218
116. 苹果馅面包	219
117. 红豆面包	219
118. 松仁豆蓉餐包	220
119. 红果面包	221
120. 胡桃面包	221
121. 绿茶墨西哥面包	222
122. 皇家葡萄干面包	222
123. 黄油面包	223
124. 蓝莓面包	224
125. 枣泥面包	225
126. 核桃葡萄面包	225
127. 加央(Kaya)葡萄干面包	226
128. 樱桃果仁面包	227
129. 咖啡麦片果仁面包	227

130. 奶酪果仁辫子面包	228
131. 芝香杂蔬面包	229
132. 抹茶甜瓜面包	229
133. 肉松面包卷	230
134. 巧克力香蕉面包	231
135. 沙拉面包	232
136. 火腿皇冠面包	233
137. 香葱火腿芝士面包	233
138. 花生杏仁酱面包	234
139. 抹茶红豆面包	235
140. 苹果麻花面包	236
141. 树根蜜豆面包	236
142. 红豆馅毛毛虫面包	237
143. 山楂果编花面包	238
144. 卡士达面包	238
145. 花生酱面包	239
146. 竹炭卡士达面包	240
147. 玉米甜面包	241
148. 甜蜜果酱面包	241
149. 南瓜肉松小面包	242
150. 香葱芝士面包	242
151. 奶香椰蓉面包	243
152. 玫瑰面包	244
153. 芝士汤种面包条	245
154. 菠菜椰蓉面包卷	245
155. 奶酪火腿面包卷	246
156. 腊肠蒜苗面包	247
157. 番茄洋葱面包	247
158. 黑椒蘑菇培根面包	248
159. 葱花鸡肉肠面包	249
160. 咖喱面包	250