

欧美风味食品配方集



欧美风味 食品配方集

付宁 唐雪蓉 编译
王民有 校

中国食品出版社



3

欧美风味食品配方集

傅 宁 编译
唐雪蓉
王民有 校

中国食品出版社

内 容 简 介

本书是根据美国《食品配方》的部分内容编译的。书中介绍了欧美风味食品配方300余种，包括面包、糕点、饼干、饼馅类食品，布丁、顶端配料、糖衣、涂料类食品，香肠、肉馅饼糕、丁片卷丸和蛋乳类食品，冷食饮料、糖果、罐头、调味料、汤料等类食品，并对它们的配方和生产加工方法作了详细的说明。适于我国各类食品厂、饮料厂、餐馆以及家庭制作西式食品参考。对食品科技人员、厨师、食品专业师生均有参考价值。

欧美风味食品配方集

傅 宁 唐雪蓉 编译

王民有 校

刘 甦 责任编辑

*
中国食品出版社出版
(北京广安门外湾子)
新华书店北京发行所发行
河北省定兴兴华厂印刷
*

787×1092 32开本 6.125印张 138千字

1990年1月第1版 1990年1月第1次印刷

印数：1—5 900册

ISBN 7-80044-271-3/TS·272

定价：2.50元

吃书

目 录

烘 焙 食 品

(一) 面 包

- 非麸质面包 1(1)
- 非麸质面包 2(2)
- 姜饼面包(2)
- 咸味面包(3)
- 糖蜜面包(3)
- 法式甜面包(4)
- 一次发酵主食白
面包(5)
- 高纤维面包(5)
- 纤维面包(6)
- 香蕉面包(6)
- 麸皮面包棒(7)
- 圆柱形面包棒(7)
- 甜面包圈(8)
- 葡萄干甜面包(8)
- 晚餐面包圈(9)
- 葱头面包圈(9)

- 婴儿面包(10)
- 纤维长面包(11)
- 瑞士奶酪腊肉面
包片(11)
- 填馅面包卷(11)

(二) 糕点·挂面

- 胡萝卜蛋糕(12)
- 酸奶油调味蛋糕(13)
- 可可蛋糕(13)
- 黄蛋糕(14)
- 丹麦糕点(14)
- 丹麦茶点 1(15)
- 丹麦茶点 2(16)
- 丹麦苹果夹芯料
糕点(16)
- 丹麦奶酪芯料
糕点(17)
- 芝麻点心(17)

蟹肉点心·····	(18)
谷果乐 1·····	(18)
谷果乐 2·····	(19)
谷果乐 3·····	(19)
玉米纤维葡萄干	
轧段·····	(20)
小块油炸三明治·····	(20)
膨化小吃·····	(21)
高蛋白快餐小吃·····	(21)
精制玉米麸面·····	(22)
高蛋白挂面·····	(22)
无蛋挂面·····	(23)

(三) 饼 干

全麦味酥饼·····	(23)
巧克力片饼干·····	(24)
巧克力三明治卷·····	(24)
花生酱饼干·····	(25)

巧克力三明治饼干	
芯料·····	(26)
椰子燕麦饼干·····	(26)
巧克力饼干·····	(27)
奶油饼干·····	(27)
柠檬奶油饼干芯	
料·····	(28)
主食饼干·····	(28)
黄糖霜花边饼干·····	(29)
玉米麸皮燕麦	
饼干·····	(29)
糖蜜饼干·····	(30)
短时发酵脆饼干·····	(30)
奶酪脆饼干·····	(31)
玉米麸脆饼干·····	(32)
糖霜饼干 1·····	(33)
糖霜饼干 2·····	(33)

饼 馅 类 食 品

糖皮油饼·····	(35)	意大利焦皮馅饼·····	(38)
油饼糖粉·····	(35)	核桃馅饼·····	(38)
腊肉玉米面松饼·····	(36)	櫻桃核桃馅饼·····	(39)
玉米纤维松饼·····	(36)	水果馅饼皮料·····	(39)
玉米纤维煎饼料·····	(37)	馅饼外皮 1·····	(39)
煎饼混合料·····	(37)	馅饼外皮 2·····	(40)

冷冻香蕉奶油芯料·····(40)	香蕉巧克力糖饼·····(46)
稀奶油芯料·····(42)	家常小甜饼
油饼柠檬芯料·····(42)	(2 种) ·····(47)
柠檬芯料 1 ·····(42)	抹焦糖甜饼·····(48)
柠檬芯料 2 ·····(43)	冰淇淋饼馅料·····(43)
浆果馅饼芯·····(43)	奶油夹芯油饼·····(49)
樱桃馅饼芯·····(44)	速冻干酪饼·····(50)
醒发芯料·····(44)	纽约式干酪饼·····(50)
南瓜馅饼芯·····(45)	干酪馅饼混合粉·····(51)
煎饼糖浆·····(45)	炸面圈·····(52)
发泡加糖蛋白料·····(46)	酥玉米粉圆饼·····(53)

布丁·顶端配料食品

巧克力布丁·····(54)	布丁混合料 2
速冻冷藏香草	(2 种) ·····(59)
布丁·····(54)	布丁混合料 3 ·····(60)
香草奶冻·····(55)	布丁混合料 4 ·····(60)
香草布丁·····(56)	速冻布丁甜点心·····(60)
低热量熟食布丁	顶端配料·····(61)
(4 种) ·····(56)	非奶泡沫顶·····(62)
低热量布丁	发泡盖顶·····(63)
(4 种) ·····(57)	棉花糖顶端配料·····(63)
熟食布丁(2 种) ·····(58)	蛋白酥皮顶端混
布丁混合料 1	合料·····(64)
(2 种) ·····(58)	

糖衣·涂料食品

蛋糕糖衣·····(65)	人造干酪酱·····(72)
奶油糖浆糖衣·····(65)	花生酱·····(73)
糖纳子糖衣·····(66)	香辣味肉酱·····(73)
低糖度糖衣·····(66)	奶油干酪香葱酱·····(74)
糖衣料·····(67)	金枪鱼色拉·····(74)
果仁糖衣·····(67)	干酪涂料·····(75)
果仁加味糖衣汁·····(68)	火腿杏仁涂料·····(75)
酒味干酪酱·····(69)	腊肉加香干酪 涂料·····(76)
人造蛋黄酱 1·····(69)	辣味烤火腿涂料·····(76)
人造蛋黄酱 2·····(70)	花生奶油涂料·····(76)
人造蛋黄酱 3·····(70)	糖稀涂料·····(77)
人造蛋黄酱 4·····(71)	烤鸡表层涂料·····(77)
大蒜面包糊·····(71)	

肉 制 食 品

(一) 香 肠

意大利萨拉米

香肠·····(79)
肝火肠·····(79)
波洛尼亚大红肠·····(80)
猪肉香肠 1·····(80)
猪肉香肠 2·····(81)
猪肉香肠 3·····(81)

熏制香肠串·····(82)
夏令香肠·····(82)
法兰克福香肠·····(83)
波兰香肠·····(84)
快餐香肠·····(85)

(二) 肉馅饼糕

鸡肉小馅饼·····(85)
牛肉馅饼·····(86)

火腿馅饼	(86)
牛肉葱头馅饼	(87)
菜牛肉馅饼	(87)
猪肉馅饼	(88)
意大利式肉馅饼	
顶料	(88)
意大利式肉馅饼	(89)
肉馅糕	(89)

(三) 丁片卷丸和其他

干酪和腊肉咖啡

方丁	(90)
机制肉片	(90)
牛肉卷	(91)
火鸡肉卷	(91)
肉丸 1	(92)
肉丸 2	(92)
肉丸 3	(93)
肉丸 4	(94)
匈牙利烧牛肉	(94)
智利米粉肉罐头	(95)
大马哈鱼干	(96)

蛋 乳 食 品

全蛋代乳品	(97)
法式煎蛋卷	(97)
煎蛋卷饼	(98)
墨西哥式煎蛋卷	(98)
松糕鸡蛋代用品	(99)
鸡蛋代用品	(100)
蛋奶冻甜食	(100)
不烘烤的蛋糊糕	(101)
乳基婴儿粉	(102)

婴儿粉 1	(102)
婴儿粉 2	(103)
速冻咖啡牛奶 1	(103)
速冻咖啡牛奶 2	(104)
啡咖牛奶 1	(104)
咖啡牛奶 2	(105)
咖啡牛奶冲剂	(105)
蛋酒混合冲剂	(106)
仿制奶	(107)

冷食·饮料

(一) 冷 食

- 脱脂速冻甜食·····(108)
巧克力软盘·····(108)
香草软质冰淇淋
 (2种)·····(109)
香草冰砖·····(109)
巧克力冰砖·····(110)
草莓冰砖·····(110)
冻奶·····(110)
香草牛奶冰淇淋·····(110)
冰冻巧克力·····(111)
冰冻草莓·····(111)
代乳冰淇淋·····(112)
软冻甜食·····(112)
冰淇淋·····(113)
果仁冰淇淋
 (2种)·····(113)
瑞士酸奶·····(114)
低脂酸奶·····(115)
干酪甜食·····(116)
美式冷包装干酪·····(116)
巴伐利亚奶酪·····(117)
牛奶冰淇淋·····(118)

速冻果泥甜食·····(118)

(二) 饮 料

- 精制麸粉饮料·····(118)
无奶巧克力饮料·····(119)
鲜桔冲剂·····(119)
番茄汁伏特加
 饮料·····(120)
速溶可可茶混合
 饮料·····(120)
菠萝精·····(120)
凤梨蜜汁冰酒
 冲剂·····(121)
蜜桃粉·····(121)
苹果风味饮料粉·····(121)
葡萄风味饮料粉·····(122)
香味浓缩苹果汁·····(122)
柠檬冲剂·····(122)
浓缩鲜樱桃汁·····(123)
非汽水型桔水
 饮料·····(123)
浓缩鲜葡萄汁·····(124)
柠檬饮料·····(124)
葡萄风味饮料·····(124)

充气苹果饮料……………(125)
 啤酒柠檬水混合
 饮料……………(125)
 甜柠檬充气饮料……………(126)
 奎宁充气饮料……………(126)
 充气果汁酒饮料……………(126)
 充气姜汁啤酒
 饮料……………(126)
 充气可乐饮料……………(127)
 充气桔子饮料……………(127)
 鸡尾酒饮料……………(127)
 浓缩醋栗饮料……………(128)
 风味饮料……………(128)
 冷热冲服巧克力
 饮料……………(129)
 巧克力速溶饮料……………(129)
 强化蛋白质桔子饮料
 基料……………(130)
 干混合饮料……………(130)
 果汁饮料……………(131)
 加糖桔粉饮料……………(131)
 鲜味等渗糖冲剂……………(131)

粉状饮料 1……………(132)
 粉状饮料 2……………(132)
 充碳酸气饮料……………(133)
 低酸粉状牛奶
 饮料……………(133)
 露酒(3种)……………(133)
 苹果饮料……………(134)
 冻果子露 1……………(134)
 冻果子露 2……………(135)
 喷雾干燥桔汁粉……………(135)
 牛奶冰淇淋饮
 料粉……………(136)
 混合饮料粉 1
 (2种)……………(136)
 混合饮料粉 2
 (2种)……………(136)
 混合饮料粉 3
 (2种)……………(137)
 桔味饮料粉……………(138)
 等渗型饮料粉
 (2种)……………(138)

糖 果

杏仁酥夹芯糖……………(140)
 杏仁糖果……………(140)

软心豆粒糖……………(141)
 仿制加香结晶糖……………(147)

速冻棉花糖·····(148)	巧克力软奶糖·····(151)
混合糖衣·····(149)	巧克力糖果糖衣·····(152)
焦奶糖果·····(150)	焦奶糖·····(152)
糖果条·····(150)	桔味硬糖·····(154)
胡椒薄荷胶糖·····(150)	

调 味 品

牛肉加香速溶 卤汁·····(156)	火腿干酪浇汁·····(162)
烤牛肉卤汁混 合料·····(156)	奶油调汁·····(163)
酱汁卤混合料·····(157)	冷冻干酪汁·····(163)
烧煮鸡汁粉料·····(157)	冷冻牛奶调汁·····(163)
冷汁·····(157)	上等乳酪色拉调 味汁 1·····(164)
葱头调味油·····(158)	上等乳酪色拉调 味汁 2·····(165)
节日调味品·····(158)	中等粘度色拉 调味汁·····(165)
香葱黄瓜调味粉·····(159)	色拉调味汁 1·····(166)
鳀鱼调味粉·····(159)	色拉调味汁 2·····(166)
韭香腊肉调味粉·····(159)	色拉调味汁 3·····(167)
小茴香调味粉·····(160)	色拉调味汁 4 (3 种)·····(167)
西式调味粉·····(160)	恒定不加热调 味汁·····(168)
酸奶油调料·····(160)	意式色拉调味汁·····(168)
葱头调味剂·····(161)	法式调味汁·····(169)
调味色拉油·····(161)	
酸辣酱·····(162)	
烧土豆调味汁·····(162)	

- 蒜味调味汁……………(170) 调味干酪……………(171)
 中稠度调汁……………(170) 虾粉调味料……………(171)
 纤维香草麸皮……………(170)

蔬菜·汤料类

- 意式煎南瓜……………(172) 牛肉汤料……………(179)
 肉末烧茄片……………(172) 杂烩文蛤加香
 罐装蔬菜……………(173) 汤料……………(179)
 马铃薯泥……………(174) 龙虾酱加香汤料……………(180)
 冷冻甘蓝……………(175) 蘑菇奶油汤料……………(180)
 调味玉米……………(175) 豌豆火腿汤料……………(180)
 醋渍凉拌菜……………(176) 新英格兰式蛤肉什
 凉拌生菜丝1……………(176) 烩……………(181)
 凉拌生菜丝2……………(176) 奶油葱头汤料……………(181)
 奶油蒜香裹皮 法式葱头汤粉……………(182)
 玉米花……………(177) 鸡肉加香汤料……………(182)
 鸡汤粉……………(177) 汤调味料……………(183)
 西班牙凉菜汤料……………(178) 牛肉汤料粉……………(183)
 炖鱼汤风味汤料……………(179) 蘑菇汤料(2种)……………(184)

烘焙食品

(一) 面包

非麸质面包 1

原料 (重量百分比)

玉米淀粉79.28 糖6.77 稳定剂1.90 盐1.69 食用胶5.07 分离大豆蛋白粉5.29

制法

1. 将所有原料进行干混合。
2. 将混合好的干原料分别放置于1/2磅的容器内，或1/2磅的加井字形隔板的容器中，半磅干混合料在与玉米油和水掺合后，可加工成1磅面包。
3. 在半磅重（186克）的混合料中，应包括1包重11克的干酵母。

操作方法

1. 把干酵母溶解于一杯水中。
2. 将酵母溶液、干湿合料及 $1\frac{3}{4}$ 汤匙玉米油置于面盆中。
3. 用和面机低速揉和半分钟，再中速揉和3分钟。

4. 把面团倒入涂油的面包模中做成1个1磅重面包。
5. 把面包顶上整形，放在醒发室使其发酵75分钟。
6. 在200℃下烘烤50分钟。

非麸质面包 2

原料（重量百分比）

玉米淀粉37.5 玉米油2.2 糖3.2 稳定剂0.9 盐0.8
食用胶2.4 鲜酵母1.9 水48.6 分离大豆蛋白粉2.5

制法

1. 将所有原料在和面机中揉和。用一速揉和半分钟，用二速揉合3分钟。
2. 往面包模中倒入510克面团，把顶端整成平状。
3. 在30℃及相对湿度75%下发酵75分钟。
4. 在烤箱里200℃烘烤50分钟。

姜饼面包

原料（重量百分比）

通用面粉47.6 砂糖32 蜜糖12.2 香味剂3.5 发酵粉1.3 蛋黄粉1.2 盐0.6 苏打0.5 姜粉0.5 肉桂粉0.4 胡椒粉0.2

制法

1. 混合400克重的干配料。
2. 添加228毫升水慢速下揉合半分钟，中速揉和2分钟。
3. 然后置入8×8×2涂油、撒粉之面包模中。
4. 在177℃下烘烤40分钟，待冷却20分钟后取出。

咸味面包

发酵生面团：

原料

面包用面粉3.076公斤 发酵培养基28.35克 酵母184.3
克 水2.078升

制法

取适当温度的水使生面团在中速揉和2分半钟后，温度保持在25.5~26.7℃之间，让其发酵3小时。

附加面团：

原料

面包用面粉2.078公斤 起酥油或猪油248克 脱脂奶粉
184克 盐128克 水1.268升

制法

取常温的水和面，然后在和面机里用中速揉合2分钟，使面团温度达28℃左右。

在低速下掺和附加面团配料，经15秒钟混合均匀，然后把生面团投入混料中，低速揉和15秒钟，转入中速再揉合2分钟。

混合面团再发酵30分钟，按510克切块入模，在38℃及相对湿度90%下醒发成型约60分钟，然后以218℃烘烤25分钟。

糖蜜面包

生面团发酵：

原料

面包用面粉2.824公斤 酵母培养基28.35克 酵母170

克 水1.865升

制法

取适宜温度的水以使在中速揉和2分钟后的生面团，保持温度在26~27℃之间发酵3小时。

附加面团：

原料

面包用面粉2.092公斤 起酥油或猪油170克 脱脂奶粉113克 浅色红糖113克 盐少许 发酵粉7.1克 水1.21升。

制法

取适宜温度的水以使在中速揉和3分钟后，所取出的面团保持在27~28℃之间。面团发酵时间为30分钟，按510克切块成型入模，在35~38℃、相对湿度85%下醒发60分钟，进行烘烤。

法 式 甜 面 包

原料（重量百分比）

面粉59.3 水35.6 酵母1.2 盐1.2 起酥油0.6 糖0.6 酵母培养基0.3 生面团调节剂*1.2

制法

1. 把除水以外的原料装入搅拌机中以第一速度掺合1分钟，然后，加入水再搅拌1分钟。

2. 以第二速度搅拌成面团，2分钟后进行发酵45分

* 生面团调节剂可减少揉和时间，并避免谷蛋白发酵，同时可使牛奶圆形物色佳味香。

钟，然后，分割成重520克的面块，揉圆醒发15分钟。

3. 模压成型，把压制成锥形的面包坯放在撒了玉米粉的盘上。在32~38℃及相对湿度90%下醒发成型1小时。

4. 在喷气烘炉中，面包在移动盘上以210℃烘烤15~20分钟。如果采用常规烘烤，在上炉前需刷水，在烘烤过程中刷水4~5次直至起皮为止。

一次发酵主食白面包

原料（重量百分比）

面包面粉55.7 糖2.2 起酥油1.7 生面团调节剂1.7 盐
1.1 酵母培养基0.3 鲜酵母1.7 水35.6

制法

1. 把除水以外的原料投入离心转筒中以第一速度掺和1分钟，然后加入水再搅拌1分钟。

2. 以第二速度搅拌8~12分钟成面团。

3. 面团发酵45分钟后，分割成块揉圆再醒发15分钟。

4. 模压成型，再醒发使面团发起高出模型2厘米为止，在205℃下烘烤20分钟。

高纤维面包

发酵生面团：

原料（重量百分比）

面包面粉29.0 小麦谷蛋白1.6 乳化剂（硬脂酰乳酸钠）
0.2 酵母培养基0.2 起酥油1.6 酵母1.3 水17.8

面团：

原料（重量百分比）