



高职高专食品类专业规划教材

烘焙食品加工技术

BEI KAO SHI PIN JIA GONG JI SHU

主编 桂向东 林宇红

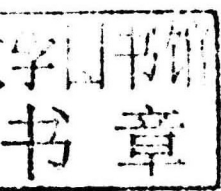


武汉理工大学出版社
WUTP Wuhan University of Technology Press

高职高专食品类专业规划教材

烘焙食品加工技术

主 编 桂向东 林宇红
副主编 王 强 豆康宁
参 编 郭卓群



武汉理工大学出版社

• 武汉 •

内 容 提 要

本教材系统阐述了焙烤食品的原、辅料,面包、饼干、糕点等焙烤食品的加工原理与生产加工技术,以及焙烤食品企业的生产管理方法。主要内容包括:焙烤食品的原材料,主要讲述焙烤食品加工所需的各种原材料的性质、对焙烤食品加工的影响、对它们的处理方法以及焙烤食品的包装材料;面包生产,主要介绍各种面包的生产工艺及操作要点;饼干生产,主要讲述各种饼干的生产加工技术;糕点生产,主要介绍常见糕点的生产加工技术;企业质量管理,主要讲述焙烤食品企业的生产管理方法。

本教材适宜作为高职高专食品及相关专业的教材,也可作为食品加工企业的生产技术人员、管理人员的参考用书。

图书在版编目(CIP)数据

焙烤食品加工技术/桂向东,林宇红主编. —武汉:武汉理工大学出版社,2011.9
(高职高专食品类专业规划教材)
ISBN 978-7-5629-3364-9

I. ①焙… II. ①桂… ②林… III. ①焙烤食品-食品加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 178774 号

项目负责人:楼燕芳(027-87395053)

责任编辑:孙 丽

责任校对:夏冬琴

装帧设计:吴 极

出版发行:武汉理工大学出版社

社 址:武汉市洪山区珞狮路 122 号

邮 编:430070

网 址:<http://www.techbook.com.cn>

经 销:各地新华书店

印 刷:湖北睿智印务有限公司

开 本:787×1092 1/16

印 张:14

字 数:353 千

版 次:2011 年 9 月第 1 版

印 次:2011 年 9 月第 1 次印刷

印 数:1—3000 册

定 价:23.00 元

凡使用本教材的教师,可通过 E-mail 索取教学参考资料。

E-mail:wutpcqx@163.com wutpcqx@tom.com

本社购书热线电话:027-87394412 87383695 87384729 87397097(传真)

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页等印装质量问题,请向出版社发行部调换。

· 版权所有 盗版必究 ·

出版说明

食品工业的发展直接关系到国计民生,也是衡量一个国家、一个民族经济发展水平和人民生活质量的重要标志。经过改革开放 30 多年的快速发展,我国食品工业呈现出快速发展的势头,已成为国民经济发展中增长最快、最具活力的产业之一,对提高城乡居民生活水平、推动相关产业发展、扩大就业、带动农民增收等具有重要作用。而食品工业的发展离不开优秀专业人才的支撑,这些人才既需要具备现代的专业知识、理念和素质,熟悉食品行业的生产技术、管理方法和手段,又要具备较强的实践操作能力和创新能力。

为了响应教育部关于“推出一批特色鲜明的高质量的高职高专教育教材,形成一纲多本、优化配套的高职高专教育教材体系”的目标,满足我国高速发展的食品工业对优秀高职人才的迫切需求,武汉理工大学出版社在广泛、细致、深入调研的基础上,经申报立项,组织编写了这套“高职高专食品类专业规划教材”。本套教材将分期、分批出版。

本套教材的编写具有以下特色:

◆ **定位准确。**根据高职食品类专业人才培养目标与定位,本套教材的编写紧紧围绕“为高等职业教育服务”这一宗旨,依据企业对食品类专业人才的知识、能力、素质要求,突出职业能力培养,精选高职高专学生终身发展所需的基础知识和基本技能,遵循“必需”、“够用”、“管用”的原则,突出“能力本位”和“就业导向”等高职教育特色,以实现社会需要、学科特点和学生发展三者的有机统一。

◆ **内容全面。**本套教材以高职高专食品类专业基本课程建设为依据,内容覆盖面广,知识含量多,为学生提供丰富、多层次、跨学科的全面的专业知识。同时,将职业工作任务引领的工作过程知识、基本理论、技能、程序、步骤融入教材,反映专业新知识、新技术,体现与时俱进原则;引入企业实例、项目和管理案例,适于自主学习,培养创新人才;在适当介绍理论知识的基础上,突出强调实践环节的设计,在选材上紧扣食品行业的生产实践,以满足用人单位对人才的知识 and 技能要求。

◆ **体例新颖。**本套教材中多数专业课教材的编写体例以学习情境和学习项目代替以往的章节,将以往的理论知识放在实验原理部分讲授,理论知识以实用为主,其内容选取紧紧围绕工作任务完成的需要进行,同时又充分考虑了高等职业教育对理论知识学习的需要,并融合了相关职业资格考试对知识、技能和素质的要求。通过训练学习和职业技能鉴定,以工作任务为中心,将不同类型的知识综合起来,实现理论与实践的一体化,有利于培养学生综合应用知识的技能。针对高职高专的教学特点,几乎每本教材均设置了“知识目标”、“技能目标”、“小结”、“关键概念”、“课堂讨论”、“复习思考题”、“实验”或“实训”等栏目,讲练结合,体例新颖,可读性强,以期通过寓教于乐的方式加深学生对相关知识的理解与掌握。

为确保教材的编写质量,我们对教材编写人员做了比较严格的把关,参加本套教材编写的人员多数来自教学和生产一线,有丰富的教学经验和科研成果,又得到了行业专家的指导和积极参与,从而保证了教材的编写质量。相信本套教材的出版不仅能较好地满足高职高专食品类专业的教学需求,而且对促进高职高专的课程建设与改革、提高教学质量也将起到

积极的推动作用。

为方便教师组织教学,我们精心制作了与教材配套的教学课件,以提高教学时效,丰富课堂教学内容。

本套教材主要适用于高等职业技术学院、普通高等专科学校、本科院校的二级学院和成人高校的食品加工技术、食品营养与检测、食品生物技术、农产品质量检测等专业以及其他相关专业的教学,也可作为专业技能考试和国家相关职业资格证书考试的教学培训和参考用书,还可作为从事食品类生产的技术人员的参考用书。

高职高专食品类专业规划教材编审委员会

2011年1月

高职高专食品类专业规划教材 编 审 委 员 会

名誉主任：

王尔茂 莫慧平

主 任：

徐忠传 王 鹏 黎移新

副主任(按姓氏笔画排序)：

马贵民	于海涛	王国军	石 晓	叶汉英	宋学东	杨殿华
林 海	姜淑荣	宾冬梅	高荣华	崔忠艾	魏为民	戴远威

委 员(按姓氏笔画排序)：

马贵民	于海杰	于海涛	王 颀	王 鹏	王尔茂	王国军
王瑞兰	王道波	车云波	方北曙	孔晓朵	孔祥臣	石 晓
叶汉英	边亚娟	关 立	孙 怡	孙延春	孙秀青	孙素群
刘中深	刘明华	刘复军	刘艳新	任彦荣	陈 芬	陈 辉
陈淑范	李 莹	李 敏	李金玉	李苹苹	李威娜	李德华
杨玉红	杨殿华	张声华	宋学东	杜晓宏	尚 英	林 海
林春艳	林继元	和东芹	武莹浣	罗通彪	赵 芳	赵 强
饶力群	郝为民	姜淑荣	高 爽	高荣华	郭 群	郭正贤
郭亚辉	宾冬梅	桂向东	徐忠传	莫慧平	黄玉玲	崔忠艾
董益生	解生权	蔡太生	熊海燕	黎移新	魏为民	戴远威

秘书长：

楼燕芳

总责任编辑：

孙 丽

高职高专食品类专业规划教材

参编单位

(排名不分先后)

黑龙江生物科技职业学院

武汉职业技术学院

黑龙江农业职业技术学院

南充职业技术学院

辽宁经济职业技术学院

黑龙江畜牧兽医职业学院

漯河医学高等专科学校

河北农业大学

黑龙江省农垦科学院

山东商务职业学院

广东轻工职业技术学院

芜湖职业技术学院

佳木斯市药品检验所

黑龙江生态工程职业学院

清远职业技术学院

河北工程大学

华南理工大学

黑龙江省完达山乳业股份有限公司

黑龙江旅游职业学院

湖州师范学院

哈尔滨米旗食品公司

湖南农业大学

鹤壁职业技术学院

广东科贸职业学院

湖南生物机电职业技术学院

邯郸职业技术学院

黑龙江农垦科技职业学院

武汉软件工程职业学院

威海职业学院

广东食品药品职业学院

湖南环境生物职业技术学院

黑龙江民族职业学院

邯郸市疾病预防控制中心

河南农业职业学院

常熟理工学院

黑龙江农垦职业学院

重庆教育学院

哈尔滨啤酒有限公司

华中农业大学

湖南科技职业技术学院

黑龙江达仁堂医药有限公司

揭阳职业技术学院

佳木斯大学

前 言

随着我国食品加工技术的高速发展,特别是焙烤食品工业,近几年来犹如雨后春笋般地飞速发展,相继建立了一批大中型焙烤食品企业,焙烤食品行业急需一批高技能型人才。为此,在武汉理工大学出版社的大力协助下,我们编写了《焙烤食品加工技术》一书,作为高职高专食品专业通用教材。

本教材在编写过程中积极贯彻以应用性职业岗位需求为中心,以素质教育、创新教育为基础,以学生能力培养为本位的教育理念,紧密结合企业生产实际,主要选取了目前较为常见的焙烤食品品种,如面包、酥性饼干、韧性饼干、月饼、蛋糕等作为阐述焙烤食品加工技术的主要范例,突出理论知识的实用性、先进性、够用性,改变了以往教材中过于注重理论而忽视实践的不足,增加了实践、实训内容的分量。

本教材除绪论以外,共包括五章内容。第一章为焙烤食品的原材料,主要讲述焙烤食品加工所需的各种原材料(如面粉、水、糖、酵母、盐、乳制品、蛋制品、食品添加剂等)的性质、对焙烤食品加工的影响、对它们的处理方法以及焙烤食品的包装材料;第二章为面包生产,主要介绍各种面包的生产工艺及操作要点;第三章为饼干生产,主要讲述各种饼干的生产加工技术;第四章为糕点生产,主要介绍常见糕点的生产加工技术;第五章为企业质量管理,主要讲述焙烤食品企业的生产管理方法。

本教材由黑龙江农垦科技职业学院桂向东、黑龙江生物科技职业学院林宇红担任主编,重庆教育学院王强、漯河医学高等专科学校豆康宁担任副主编,黑龙江农垦科技职业学院郭卓群参加了编写。全书编写分工如下:绪论,第一章第六节、第八节由郭卓群编写;第一章其余六节内容、第二章、附录由桂向东编写;第三章由林宇红编写;第四章由豆康宁编写;第五章由王强编写。部分插图由王悦悦制作。

本教材的编写得到了哈尔滨米旗食品公司的支持与帮助,在此表示感谢。

由于编者水平有限,书中的错误和不足之处在所难免,敬请读者批评指正。

编 者
2011年4月

目 录

绪论	(1)
一、焙烤食品的概念	(1)
二、焙烤食品的历史与现状	(1)
三、焙烤食品的分类	(3)
本章小结	(4)
复习思考题	(4)
第一章 焙烤食品的原材料	(5)
第一节 面粉	(5)
一、面粉的化学成分及其加工工艺性能	(5)
二、面团的物理性能	(10)
三、面粉的种类	(11)
第二节 甜味剂	(14)
一、糖类	(15)
二、其他甜味剂	(18)
三、甜味剂在焙烤食品中的作用	(19)
第三节 油脂	(21)
一、常用油脂的种类	(21)
二、油脂的加工特性	(24)
三、焙烤食品所用油脂的选择	(25)
第四节 乳与乳制品	(27)
一、乳及乳制品的种类	(27)
二、乳制品在焙烤食品中的作用	(29)
第五节 蛋与蛋制品	(30)
一、蛋的构造	(30)
二、蛋的化学成分	(32)
三、鸡蛋的物理和化学特性	(34)
四、鸡蛋在焙烤食品中的作用及使用注意事项	(36)
第六节 疏松剂	(38)
一、生物疏松剂	(38)
二、化学疏松剂	(39)
第七节 其他材料	(41)
一、食盐	(41)



二、面团改良剂·····	(42)
三、乳化剂·····	(45)
四、抗氧化剂·····	(47)
五、色素·····	(49)
六、香精及香料·····	(51)
第八节 焙烤食品包装·····	(55)
一、食品包装的意义·····	(56)
二、包装材料·····	(57)
三、面包、饼干和蛋糕的包装·····	(59)
本章小结·····	(60)
复习思考题·····	(61)
实训一 小麦面筋制作及品质测定·····	(62)
第二章 面包生产·····	(64)
第一节 概述·····	(64)
一、面包的起源·····	(64)
二、面包工业的现状·····	(65)
三、面包的分类·····	(66)
四、面包的生产方法·····	(69)
第二节 面包生产技术·····	(72)
一、面包的配方·····	(72)
二、原、辅料的处理·····	(72)
三、面团的调制·····	(75)
四、面团发酵·····	(81)
五、面包坯的整形·····	(83)
六、面包坯的醒发·····	(87)
七、面包的烘烤·····	(88)
八、面包的冷却·····	(90)
第三节 几种面包的生产工艺应用·····	(91)
一、一次发酵法工艺·····	(91)
二、二次发酵法工艺·····	(92)
三、三次发酵法工艺·····	(94)
四、冷冻面团的生产工艺·····	(96)
第四节 面包的质量评定标准与方法·····	(98)
一、面包外观质量评定·····	(98)
二、面包内部评定·····	(98)
三、面包老化·····	(99)
本章小结·····	(100)
复习思考题·····	(100)



实训二 酵母发酵力的测定·····	(101)
实训三 面包的加工·····	(102)
第三章 饼干生产·····	(106)
第一节 概述·····	(106)
一、饼干的分类·····	(107)
二、饼干的生产工艺流程·····	(108)
第二节 面团调制·····	(109)
一、原料的选择·····	(109)
二、韧性面团的调制·····	(111)
三、酥性面团的调制·····	(112)
四、发酵面团的调制和发酵·····	(113)
第三节 面团的辊轧·····	(115)
一、韧性饼干面团的辊轧·····	(115)
二、酥性饼干面团的辊轧·····	(116)
三、发酵饼干面团的辊轧·····	(116)
第四节 饼干的成型·····	(117)
一、冲印成型·····	(117)
二、辊印成型·····	(118)
三、辊切成型·····	(120)
四、其他成型工艺·····	(120)
第五节 饼干的烘烤·····	(121)
一、烘烤的目的·····	(121)
二、烘烤过程中饼坯的变化·····	(122)
三、饼干的烘烤工艺·····	(123)
四、烘烤设备·····	(125)
第六节 饼干的冷却·····	(125)
一、冷却的目的·····	(125)
二、冷却的方法·····	(126)
第七节 几种典型饼干的生产·····	(126)
一、韧性饼干的生产·····	(126)
二、酥性饼干的生产·····	(128)
三、发酵饼干的生产·····	(130)
本章小结·····	(134)
复习思考题·····	(134)
实训四 饼干的制作·····	(136)
第四章 糕点生产·····	(139)
第一节 糕点概述·····	(139)



一、糕点的概念	(139)
二、糕点的分类和特点	(139)
三、常见糕点加工工艺流程	(142)
第二节 糕点的基本加工过程	(142)
一、原料的选择与处理	(142)
二、面团(糊)调制技术	(144)
三、成型技术	(147)
四、糕点的熟制技术	(150)
五、冷却技术	(152)
六、装饰技术	(152)
七、馅料和装饰料调制技术	(154)
第三节 蛋糕生产技术	(159)
一、面糊类蛋糕	(159)
二、戚风蛋糕	(160)
三、乳沫类蛋糕	(162)
第四节 月饼生产技术	(164)
一、按加工工艺分类	(164)
二、按地方特色分类	(165)
三、广式月饼生产工艺	(166)
四、京式月饼生产工艺	(168)
五、苏式月饼生产工艺	(169)
第五节 其他糕点生产技术	(171)
一、派生产技术	(171)
二、泡芙生产技术	(172)
本章小结	(174)
复习思考题	(174)
实训五 广式月饼加工	(175)
实训六 海绵蛋糕加工	(176)
实训七 奶油蛋糕加工	(177)
实训八 蛋塔加工	(178)
 第五章 企业质量管理	 (180)
第一节 岗位工作规范	(180)
一、岗位角色	(180)
二、管理层次	(182)
三、岗位责任制	(182)
第二节 生产计划	(183)
一、生产计划的编制	(183)
二、生产计划的执行	(183)



三、工作进程表	(185)
第三节 生产流程安排	(186)
一、单一品种的生产流程安排	(186)
二、多品种的生产流程安排	(187)
第四节 烘焙食品企业良好操作规范及生产卫生标准	(189)
一、烘焙食品企业良好操作规范	(189)
二、烘焙食品生产卫生标准操作程序	(190)
三、烘焙食品生产工艺危害分析	(192)
第五节 烘焙产品成本控制	(193)
一、企业的成本	(193)
二、原材料成本的核算	(194)
三、主要费用的控制	(196)
四、毛利率的控制	(201)
本章小结	(204)
复习思考题	(204)
附录	(207)
参考文献	(211)



绪论

知识目标

1. 了解焙烤食品的分类及其发展趋势;
2. 掌握焙烤食品的概念。

技能目标

能够对不同种类的焙烤食品进行简单的识别。

一、焙烤食品的概念

焙烤食品是指以谷物为主原料,采用焙烤加工工艺定型和熟制的一大类食品。焙烤食品与小麦粉有着非常紧密的关系,也是我们生活中最重要的食品之一。焙烤食品除了我们常说的面包、蛋糕、饼干之外,还包括我国的许多传统大众食品,如烙饼、锅盔、点心、馅饼等。

焙烤食品与其他食品相比较,具有以下特点:

- (1) 所有焙烤食品均以谷物为基础原料。
- (2) 大多数焙烤食品以油、糖、蛋等作为主要原料。
- (3) 所有焙烤食品的成熟或定型均采用焙烤工艺。
- (4) 焙烤食品是不需经过调理就能直接食用的食品。
- (5) 所有焙烤食品均为固态食品。

焙烤食品中所包含的西式糕点与中式糕点在很多方面也有自己的特点。

二、焙烤食品的历史与现状

(一) 焙烤食品的发展历史

焙烤食品是自有历史以来即被发现而成为人类的食品的。历史上关于焙烤食品的记载最早可以追溯到金字塔时代。大约 6000 年前,埃及利用谷物制作类似面包的食品。据说这一面包技术后来传到希腊,希腊人在公元前 1000 年就有用大麦粉制作的烙饼,称作“Mazai”。公元前 8 世纪他们从埃及学来了发酵面包的方法。随着面包的发展,希腊人往面团里掺了蜂蜜、鸡蛋、奶酪等,于是蛋糕类食品也产生和发展起来。后来,面包技术又从希腊传到罗马。

饼干也是由面包发展而来的。饼干最早出自法语“Biscuit”,是把面包片再烤一次的意思,也就是烤面包片。它是一种用面粉加糖、鸡蛋、牛奶等烤制的小而薄的块状食品。它起源于 19 世纪 30 年代的英国。

面包、饼干对于我国人民似乎是一个比较新的名词,历史书上记载比较少。据历史推考,我们的先民利用小麦磨成粉后,掺水做成糊状的面糊,然后放在土窑内烤成薄饼的形状,



成品又硬又脆。如今北方的烙饼、锅盔乃是我国特有的焙烤食品。

(二) 烘焙食品的现状与发展

焙烤食品作为方便食品,随着经济的发展,人民生活水平的不断提高,越来越受到人们的青睐。近年来由于人们对焙烤食品的需求量增大,对焙烤食品的品质要求越来越高,使得焙烤食品在花色品种方面不断推陈出新,焙烤食品行业得到蓬勃发展,加工技术更加方便、合理化,在解放生产力等方面起到了巨大的推动作用。焙烤食品加工已逐渐成为食品工业中的一个重要组成部分,甚至在有的国家它已经成为工业化生产体系。

与西方发达国家相比,我国焙烤食品起步较晚,生产技术比较落后。但是中国自改革开放以来,焙烤食品行业得到了较快的发展,产品的门类、花色品种、数量和质量、包装以及生产工艺和装备,都有了显著的提高。尤其近几年来,外国企业来华投资猛增,都看好中国市场,合资、独资企业发展迅速。饼干、糕点、面包等行业,都有逐步增强的势头。近年,我国焙烤业年产值始终保持着高于 14% 的增长率,其增长速度远远超过食品工业的平均增长速度。2005 年我国规模以上企业(销售收入 500 万元以上)共生产糕点 42.95 万吨,比 2004 年增长了 26.24%。2006 年 1—11 月糕点的产量为 53.51 万吨,比 2005 年同期增长了 22.17%。2008 年 1—11 月,中国糕点、面包制造行业实现累计工业总产值 225 亿元,实现销售产值 220 亿元,实现利润总额 14 亿元;中国饼干及其他焙烤食品制造行业实现累计工业总产值 489 亿元,实现销售产值 480 亿元,实现利润总额 38 亿元;2009 年 1—11 月,中国糕点、面包制造行业实现累计工业销售产值 300 亿元,实现利润总额 24.5 亿元;中国饼干及其他焙烤食品制造行业实现累计工业销售产值 570 亿元,实现利润总额 40 亿元。

近年来,我国焙烤食品的加工,不管是加工工艺方面,还是品种方面都有了较大的发展,特别是面包、饼干、蛋糕的生产,不仅在品种上,而且在消费量上增加都很大。但同时也存在着以下三个主要问题。

1. 焙烤食品在人们的日常生活中尚未占到应有的地位

面包等焙烤食品还没有发挥在国民经济中应有的作用,还没有对广大人民的饮食生活现代化产生巨大的影响,不管是加工技术、成品质量,还是生产规模、花色品种,都还有大量工作要做。例如:面包在欧美许多国家都是人们的主食,其工业化、自动化的发展,对减轻人们的家务劳动消耗,使食品方便化、合理化,以及节约能源、解放生产力起了巨大的推动作用。欧、美等国 18 世纪的工业革命和第二次世界大战后的经济发展,都伴随着面包生产工艺的革命性进步。就连祖祖辈辈以大米为主食的日本,面包类食品的消费也是惊人的。可是我国的面包还只是停留在糕点、小吃的消费位置上,属于高档消费食品,因此,对广大人民的日常饮食生活影响不大,还远未达到改善人民饮食结构,使我国饮食向工业化、现代化发展的地步。

2. 对我国的传统焙烤食品研究不够

要使焙烤食品在我国有较大的发展,不但要学习和引进国外的焙烤食品加工技术,更要研究适合我国国情的焙烤食品。我国也有许多传统的焙烤食品,除了花样繁多的点心类外,与人民生活关系最密切的,主要是烙饼、火烧、锅盔等焙烤食品。这些食品大多原料简单、经济实惠,具特有风味,深受我国消费者的欢迎。然而,由于对这些食品重视不够,不仅使我国的这些焙烤食品加工技术一直处于手工生产的落后状态,而且一些品种在农村以外的城市已不多见。大众食品不能向工业化发展,而焙烤食品向高级化发展的现状是我国焙烤食品



加工业发展缓慢的原因之一。国外的面包技术并非是作为糕点发展起来的,而是作为他们的主食而被研究和发展的,因而具有广大的市场和发展潜力。

3. 焙烤产业发展的布局不平衡

部分地区区域优势未能得到充分发挥,中西部与东部发展水平仍存在较大的差距;中国相比国际先进的焙烤领域,虽然行业逐渐向中高档领域升级,但各项指标仍然处于较低的水平,技术更新缓慢,管理人才缺乏,食品硬件设备的独立研发能力与产品的更新换代等方面仍然比较薄弱;国内传统焙烤食品发展的力度不够,造成中国传统特色的焙烤食品、焙烤技艺流失;从行业远景方面看,迅速增长的焙烤行业面临人才瓶颈的压力越来越大,建立健全人才职业化培训教育体系,提高国内焙烤培训教育水平等问题急需解决。

三、焙烤食品的分类

焙烤食品已发展成为种类繁多、丰富多彩的食品,例如,仅日本横滨的一个面包工厂生产的面包就有 600 种之多,因而焙烤食品分类也是非常复杂的。

焙烤食品按其生产工艺特点可以分为六大类,即面包类、蛋糕类、饼干类、起酥类、气鼓类、小点心类等。

1. 面包类

面包类食品品种较多,采用小麦粉、酵母、食盐、水等为主要原料,辅以乳粉、鸡蛋等辅料,经搅拌、成型、烘烤而成。按不同的分类方式,主要有硬式面包、软式面包、主食面包、果子面包、模具面包等。外形主要有方形、圆形、花样、梭形等。

2. 蛋糕类

蛋糕类食品也品种较多,采用鸡蛋、砂糖、面粉等为主要原料,配以黄油、巧克力、果料等辅料,经搅拌、成型、烘烤而成。分为乳沫类蛋糕、面糊类蛋糕、戚风类蛋糕。

主要品种有蛋糕卷、水果蛋糕、黄油花蛋糕等。

3. 饼干类

饼干类食品是以面粉、糖、油、蛋等为主要原料,配以巧克力、果料等辅料,经搅拌、压片、成型、烘烤而成。分为韧性饼干、酥性饼干、苏打饼干、威化饼干等。

4. 起酥类

起酥类焙烤食品为西点中的主要产品,有奶油千层酥、奶油螺丝卷、派类、牛角可松、丹麦式松饼等。

5. 气鼓类

气鼓类焙烤食品又名哈斗,以面粉、油脂、蛋为主要原料,经烫面、成型、烘烤后形成中空类的产品以后,再灌入奶油等。

6. 小点心类

这类焙烤食品主要用黄油、绵白糖、蛋品等配以果酱、巧克力粉等制成,产品造型小巧美观。主要有蛋塔、果塔类等。



本章小结

绪论着重介绍了焙烤食品的概念——是指以谷物为主原料,采用焙烤加工工艺定型和熟制的一大类食品。这一概念界定了焙烤食品与其他面食品的区别,熟制采用焙烤工艺的为焙烤食品,而采用蒸、煮工艺的则为馒头、饺子、包子等我国传统食品。焙烤食品在我国起步较晚,但近几年发展很快,种类丰富,按其生产工艺特点主要有面包类、蛋糕类、饼干类、起酥类、气鼓类、小点心类等。

复习思考题

一、名词解释

焙烤食品

二、简述题

简述焙烤食品的种类。