

农民科普丛书·农产品储藏加工系列

糕点

配方与加工技术

GAODIAN PEIFANG YU JIAGONG JISHU



中原农民出版社

全国科学技术图书出版发行网络

糕点

配方与加工技术

CAKES RECIPE AND PROCESSING TECHNOLOGY



中国轻工业出版社

农民科普丛书·农产品储藏加工系列

糕点配方与加工技术

中原农民出版社

图书在版编目(CIP)数据

糕点配方与加工技术/杨国堂,张百胜等编著. — 郑州:中原农民出版社,2006.2

(农民科普丛书·农产品储藏加工系列)

ISBN 7-80641-949-7

I. 糕… II. ①杨…②张… III. 糕点加工 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 137084 号

出版社:中原农民出版社

(地址:郑州市经五路 66 号 电话:0371-65751257

邮政编码:450002)

发行单位:河南省新华书店

承印单位:河南省邮发印刷厂

开本:787mm×1092mm 1/32

印张:3.25

字数:70 千字

印数:1—20 000 册

版次:2006 年 2 月第 1 版

印次:2006 年 2 月第 1 次印刷

书号:ISBN 7-80641-949-7/TS·090

定价:3.90 元

本书如有印装质量问题,由承印厂负责调换

编著委员会

- 顾 问 赵江涛
- 主 任 姚聚川 李贵基
- 副 主 任 贾 跃 杨 玲 李孟顺
-
- 主 编 王文瑞 梁太祥
- 副 主 编 胡 炜 吕华山 胡兴旺 杨梦琳
张桂玲
-
- 委 员 王文瑞 梁太祥 胡 炜 吕华山
胡兴旺 杨梦琳 张桂玲 杨国堂
张百胜 胡志霞 杜学勇 李瑞红
王海英 安红伟 蒋 燕 康源春
闫文斌 黄炎坤 宋宏伟 艾志录
何松林 叶永忠 王三虎
-
- 本书作者 杨国堂 张百胜 胡志霞

发展现代农业生产的金钥匙

河南省人民政府常务副省长王明义

党的十六大以来,以胡锦涛同志为总书记的党中央,审时度势,科学决策,把农业、农村、农民问题作为全党工作的重中之重。党的十六届五中全会提出建设社会主义新农村,体现了农村全面发展的要求,是巩固和加强农业基础地位,全面建设小康社会的重大战略。省委、省政府认真贯彻落实中央精神,提出了统筹城乡发展,促进农业增产、农民增收、农村发展,加快建设富裕中原、美好中原、和谐中原的重大举措,按照生产发展、生活宽裕、乡风文明、村容整洁、管理民主的总体目标,扎实稳步推进新农村建设。

建设社会主义新农村,必须生产发展。千方百计把农业搞上去,全面振兴农村经济,是整个农村工作的中心任务。强化农业科普工作,对农民增收、农业增效、农业综合能力增强具有重要支撑作用。省科技厅和省财政厅组织编著出版的这套“农民科普丛书”,是实践“三个代表”重要思想,加快工业化、城镇化,推进农业现代化的实际行动,是强化科技服务“三农”,创作“三农”读物,满足农业、农村、农民知识和技术需求的具体体现,是运用公共财政资源支持“三农”和公共领域科

技进步的重要探索,是实施科教兴农战略,提高农民科学文化素质,建设社会主义新农村的助推之举。

“农民科普丛书”共8个书系55本书目,每本7万字左右,共390多万字,可谓门类齐全,洋洋大观!这套丛书以服务农民为主要对象,以农村经济和农民需求为基本依据,以普及农业科学技术和知识为主要内容,以推广转化农业科技成果、发展优势产业、特色产业和支柱产业为重点,紧扣服务社会主义新农村建设的主题。在编著方法上,他们组织动员省内100多名知名农业科技人员和科普专家执笔撰稿,紧紧围绕种植、养殖和农副产品精深加工,坚持贴近农业生产、贴近农村生活、贴近农民需要,全面、系统、分类著述农业先进适用技术,采取一本书介绍一种技术,力求深入浅出、删繁就简、图文并茂、通俗易懂,基本做到了让农民看得懂、学得会、用得上,既针对了农业特点,也符合农民的阅读理解水平。无论是从全书编著内容的全面性、系统性、针对性、前瞻性,还是从全书编著方法的科学性、先进性、适用性和逻辑性,都具有鲜明的特色,有很强的创新性,是一套不可多得的好书,大大丰富了当前我省“三农”读物知识宝库。它的出版发行,标志着我省科技工作服从服务经济建设的思路和方式更加清晰和具体,公共财政支持“三农”和公共领域科技进步的方向和措施更加明确;更重要的是为广大农民提供了发展生产开启致富大门的金钥匙,架起了奔向小康的金桥梁,必将对全省社会主义新农村建设产生巨大的影响和作用。

希望广大农民兄弟以这套图书为基本读物,大力开展学科学、信科学、懂科学、用科学活动,运用现代科学技术知识改变生产方式、生活方式和思维方式,依靠科技进步调整农业经

济结构,转变经济增长方式,实现农业增效、农民增收、农村发展。也希望科技行政部门在加强科技创新的同时,进一步切实加强科普读物的创作,进而促进科学普及,要针对不同的社会群体,组织编写更多更好的科普读物,为提高全社会的科学文化素质做出更大的贡献。

我出身农家,与“三农”有着深深的情结,深知农耕之本要;我曾经长期在农村基层和县、市工作,深知科技进步对破解“三农”难题之要义。在副省长岗位上,又曾经负责农村工作,更加倾心关注“三农”问题。是故,此丛书编辑组同志邀我作序,我欣然应之。

2005年12月于郑州

目录

一、糕点面坯和馅心的制作	1
(一)糕点面坯的种类及形成原理	1
(二)糕点馅心的制作	5
二、蛋糕、月饼、饼干类糕点配方及加工工艺	11
(一)梅花蛋糕	11
(二)水果蛋糕	12
(三)什锦蛋糕	13
(四)长寿糕	14
(五)白云片糕	15
(六)雪花蛋糕	16
(七)卷筒蛋糕	17
(八)莲蓉蛋糕	18
(九)酥皮椰浆蛋糕	19
(十)架樱鸳鸯糕	20
(十一)两色可可蛋糕	21
(十二)金华火腿月饼	22
(十三)五仁甜肉月饼	24
(十四)麻蓉月饼	25
(十五)冬蓉月饼	26
(十六)奶黄月饼	27
(十七)枣泥月饼	28
(十八)香芋月饼	29

(十九)莲蓉月饼	30
(二十)水晶月饼	31
(二十一)牛舌月饼	32
(二十二)翻毛月饼	33
(二十三)牛肉月饼	34
(二十四)广东五仁月饼	35
(二十五)果香糕	36
(二十六)甜面包	37
(二十七)蛋白饼干	38
(二十八)花生饼干	39
(二十九)香草饼干	40
(三十)夹心饼干	41
三、膨松类糕点配方及加工工艺	42
(一)椒盐烧饼	42
(二)糖烧饼	43
(三)葱油烧饼	44
(四)黄桥烧饼	45
(五)油酥烧饼	46
(六)糖酥罗汉饼	47
(七)盘香烧饼	48
(八)豆沙酥饼	49
(九)猪肉酥饼	50
(十)豆沙酥卷	51
(十一)辣油层酥饼	52
(十二)龙凤喜饼	52
(十三)夹沙酥饼	53



(十四)盘旋酥饼	54
(十五)蛋黄酥	55
(十六)万卷酥	56
(十七)养胃糕	57
(十八)甘酥饼	58
(十九)枣泥烧饼	60
(二十)焖酥脆饼	61
(二十一)芝麻酥	62
(二十二)油蛋酥	63
(二十三)腰子酥	64
(二十四)三色奶酥	64
(二十五)龙糕	66
(二十六)椰子酥饼	67
四、酥皮类糕点配方及加工工艺	68
(一)酥饼	68
(二)萝卜丝饼	69
(三)叉烧酥包	71
(四)桂花饼	72
(五)火腿饼	73
(六)花芯鸡丝卷	74
(七)樱桃松酥盏	76
五、西式糕点配方及加工工艺	77
(一)胡萝卜蛋糕	77
(二)柑橘蛋糕	78
(三)英式苹果蛋糕	79
(四)果脯蛋糕	80



(五) 双色蛋糕	81
(六) 柠檬夹心蛋糕	82
(七) 水果夹心蛋糕	83
(八) 奶油蛋糕	84
(九) 水果圆蛋糕	85
(十) 安娜甜脆饼	86
(十一) 彼得饼干	87
(十二) 法式长笛面包	88
(十三) 啤酒面包	89
(十四) 金玉米面包	90





一、糕点面坯和馅心的制作

(一) 糕点面坯的种类及形成原理

将各类粮食加工成原粉是制作糕点的主要原料。然而干面粉并不能直接用来制作糕点,需运用水、油、生鸡蛋液等液体原料对面粉进行调制,并通过揉、搓,使面粉粒相互黏结成整体,凝结成面糊或面块,就叫糕点坯料,通称面团。常用的坯料有两大类。

1. **膨松面坯** 即在用水调制的面团中添加发酵膨松原料,经过反应,使面粉中的淀粉在淀粉酶的作用下,水解成麦芽糖。膨松原料利用这些糖类及其他营养物质进行呼吸和发酵作用,促使面团发酵成熟,使面团形成具有海绵状空洞结构,成品具有膨松柔软的特点。膨松面坯又可分为生物膨松面坯、化学膨松面坯与物理膨松面坯。

(1) **生物膨松面坯** 即在水调面块中引进酵母,使之发酵膨松。目前发酵使用的填料有酵母和面肥两大类。面肥发酵调制的面团,除产生酸味需要兑碱外,其发酵原理、发酵过程、发酵的条件和因素则与酵母发酵方法相同。酵母发酵法是通过酵母的作用,使面团发生一系列的“生化”反应而变得组织疏松、体积膨大。





用于调制发酵面团的面粉,以面筋质含量适当、筋力适中为宜。对面筋质较多、筋力较大的硬质粉(即强力粉),在发酵时可适当提高水温,破坏一些筋力,以利气体生成;对面筋质较少、筋力较小的软质粉(即弱力粉),在发酵时要降低水温,并加适量食盐,以增强筋力,提高保持气体的能力。

一般来说,面团中引入酵母数量越多,发酵力越大,发酵时间越短。一般以占面粉数量的2%为宜。面肥的老嫩差异较大,同时还受到气候、水温、发酵时间等因素的影响,其用量没有统一的规定,需要根据制品的具体情况,凭借实践经验灵活掌握。

酵母菌和淀粉酶对温度都特别敏感,根据试验,酵母菌在30℃左右最为活跃,繁殖最快,在15℃以下繁殖缓慢,0℃以下便失去活动能力,60℃以上则死亡。淀粉酶在40~50℃条件下作用最好,低于或高于这个温度,作用便逐步下降。掌握温度的方法,一般是结合自然条件(主要指不同季节的室内温度),运用不同的水温来调节。需要注意的是,发酵不能用60℃以上的热水,更不能用沸水。

在发酵过程中,面团软硬也影响发酵。一般来说,软面团容易被发酵中产生的二氧化碳气体膨胀,发酵快,但气体容易散失。硬面团发酵较慢,但气体不易散失。因此,调制发酵面团,要根据用途具体掌握,一般稍软一些较好。

发酵时间是面团发酵的决定性因素,对面团质量影响极大。时间过长,发酵过度,面团质量差,酸味强烈,熟制品软塌不暄;时间过短,发酵不足,面团不胀发,色暗质差,也影响成品质量。但发酵时间又受酵母(或面肥)数量、质量、面粉质量、发酵温度、面团软硬等条件的制约,一般夏季短一些,冬季





长一些。

(2)化学膨松面坯 将化学膨松剂引入面坯中,使其分解产生气体,使面坯形成多孔性状的空洞,糕点成品具有膨胀疏松的特点。其原理是这些化学膨松剂受热后产生分解出大量的二氧化碳气体,气体的形成,使面坯内部结构形成均匀致密的多孔性,从而使糕点成品达到疏松的目的。

化学膨松面坯的品种很多,但只是使用的膨松剂不同而已,其调制方法基本相同,一般是将面粉与其他辅料混合揉搓成团后,再加入膨松剂揉搓均匀即可。

化学膨松面坯投料标准,见表1。

表1 化学膨松面坯投料的标准

原料 品种	原料									
	面粉 (克)	白糖 (克)	猪油 (克)	鸡蛋 (克)	发酵粉 (克)	磷酸氢 钙(克)	鲜奶 (克)	色素 (克)	鲜肉 (克)	水 (克)
甘露酥 面坯	500	275	250	100	7.5	3.5		—	—	—
松酥 面坯	500	200	200	200	10	—	—	—	—	—
士干 面坯	500	150	100	100	20	2.5	200	黄色	—	—
拿酥 面坯	500	75	250	125	6	—	—	适量	—	—
锚沙 面坯	500	30	100	—	—	2.5	—	—	150	650

(3)物理膨松面坯 是指利用鲜鸡蛋作为介质,通过机械的高速搅拌,然后加入面粉搅拌均匀形成蛋糊面坯,使其受





热,成熟后具有膨松柔软的特性。

投料标准见表 2(以典型蛋糕品种为例)。

表 2 物理膨松面坯品种投料标准

品种 \ 原料	富强粉 (千克)	鲜鸡蛋 (千克)	白糖 (千克)	化学膨松剂 (千克)
蛋糕	4	5	5	--
蛋糕	5	5	5	0.05

2. 油酥面坯

(1)油酥面坯种类 油酥面坯是以面粉和油脂为主要原料,以水、白糖、鸡蛋为辅料,经调制使其成品具有体积膨松、色泽美观、口味酥香、营养丰富等特色的面坯,因此是制作精细糕点的主要原料。但是由于调制的方法不同,油酥面坯又可分为混酥和层酥两种。

1)混酥类 是用面粉、油、糖、水、化学膨松剂等原料一起调制而成,从性质讲,它应属于化学膨松面坯之列。

2)层酥类 是由两块面坯所组成。按其性质不同,可分为酥皮和擘酥两种。酥皮按其用料不同,又有水油酥皮、酵面皮及蛋面皮之分。水油酥皮是用水油面包油酥制坯而成,酵面皮是用酵面包油酥制坯而成,蛋面皮是用蛋面皮包油酥制坯而成。按其酥皮种类分,又可分为明酥:即制品酥层明显外露,酥层清晰。暗酥:即酥层藏在里面,使制品成熟后体积膨胀,形象美观,酥层不断、不散不碎。半暗酥:即酥层大部分藏在里面,而只有少部分露在外面。

(2)油酥面坯的成坯与起酥原理 油酥面坯之所以成坯,是由于添加的油脂是一种胶体物质,具有一定的表面张力和





黏性,不易分化,使面粉颗粒之间黏结不太紧密。因此,在调制油酥面坯时,需反复地进行擦、搓,通过擦、搓的方法,扩大油脂颗粒与面粉的接触面,使油脂与面粉颗粒结合紧密而成为面坯。

但是,此时油酥面坯中的油颗粒与面粉颗粒并未真正结合,而是依靠油脂黏性黏结起来的。所以油酥面坯形成了有别于水调面坯的不同性质,而具有起酥性。起酥的主要原因是面粉颗粒被油脂颗粒包围而又隔开,使面粉颗粒之间距离扩大,产生空隙并充满了空气,这些空气当受热后便产生膨胀,从而使其制品产生酥松的质感。

由于油酥面坯缺乏筋性和韧性,使制品不易成形。在调制油酥面坯时,加入适量的水、鸡蛋、牛奶等其他物质,使面坯性质得到改善,便形成了水、面互补作用,又形成了单独使用的水油酥面坯。

在糕点制品中正是利用了油酥面坯与水油酥面坯的不同特性,利用纯油酥面坯(也叫干油酥面坯)的酥性作心,利用水油酥面坯的酥中有韧的特性作皮,经过反复压制成片,再卷或叠的反复过程,使纯油酥与水油酥层层相隔,经烘焙制熟加热,皮层中水分形成汽化,使制品层次中有了一定空隙,也就形成了制品结构层次清楚、薄而分明的形态。

(二) 糕点馅心的制作

馅心又称馅子,是指将各种制馅原料,经过精细加工、调和、搅拌后包入面坯内的“心子”。是形成许多精美糕点特色的主要因素。

