

西式糕点大观

王树亭 王津利 编著



中国旅游出版社

西式糕点大观

(修订版)

王树亭 王津利 编著

中国旅游出版社

责任编辑: 范泰兴
装帧设计: 滕义仿 吴子文
技术编辑: 李崇宝
封面题词: 泰山
封底治印: 李长存

西式糕点大观

(修订版)

王树亭 王津利 编著

*

中国旅游出版社出版

(北京建内大街甲九号)

北京师范大学印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

*

开本: 787×1092毫米 1/32 印张: 12.625 字数: 282千

1991年5月第2版 1991年5月第1次印刷

印数: 5000册 定价: 8.20元

ISBN 7-5032-0070-7/TS·14



作者简介

作者王树亭，河北省黄骅县人，现年六十岁。幼年时就向往糕点制作行业。十三岁时进天津起士林学习做西点、面包手艺。在著名糕点师的教导下，十八岁时已能独立工作。1950年来北京，先在国际饭店，之后在友谊宾馆继续从事西点、面包制作，以迄于今。他技艺高超，经验丰富，特别擅长制作西式糕点。他制作的大型花样蛋糕，色、香、味、形俱佳，堪称艺术杰作，获得中外宾客的高度赞扬。1982年被授予特一级面点技师职称。1984年被评为优秀特级厨师。1986年应《中国食品报》和中央广播电视台之请，曾给全国青年厨师培训班讲课。除编著有《西式糕点大观》外，还曾参加《国际菜谱》的编写。



鲤跃龙门

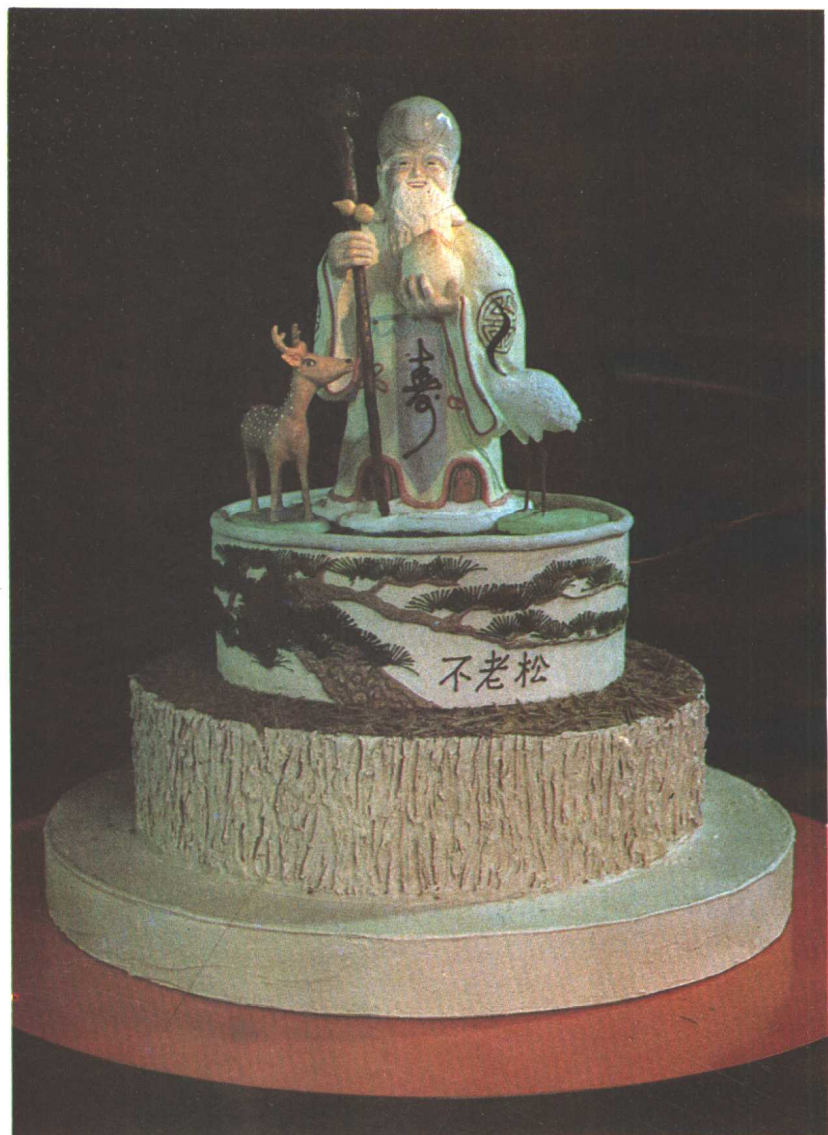


亚运之光



圣诞之夜





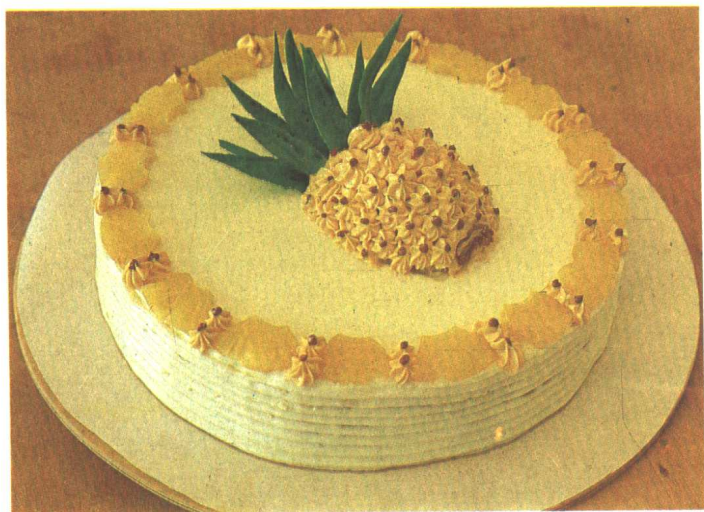
不老松



巧克力蛋糕



五蝠捧寿



菠萝蛋糕



草莓蛋糕

發揚勤奮精神
提高技術水平

庚午

張鈞書



大醉人迷



王樹亭先生善任良尉高品佳珍
歲壬辰年 宋南陽書贈



前 言

西式糕点，由于造型讲究，营养丰富，在我国逐渐被人们所喜欢，特别是近些年来，随着旅游事业的发展 和 人民生活的不 断改善，西点、面包逐步进入了人们的家庭生活，成了人们日常的饮食和馈赠亲友的礼品。为了西点在我国 的普及和满足人们的生活需要，1985年我根据自己 的工作 实践，撰写了《西式糕点大观》由中国旅游出版社出版，1987年又出版了《西式糕点大观》修订版。该书出版以后，收到了许多读者和同行们的热情来信，提出了一些好的意见和 要求，由于工作较忙，没有及时地给予回答，在此表示歉意。这次再次修订补充，以飨读者。

在编写过程中，友谊宾馆张钧孝总经理亲自 为本书题字，米南阳先生题了词以及王洪图同志的热情帮助，对自己都是极大的鼓舞，在此深表感谢。

在编写中，虽然经过许多努力，但是由于水平有限，书中不妥和错误之处在所难免，希望广大读者批评指正。

编者

1990年5月

目 录

前言

第一章 原材料

一、原料中的营养素

- (一) 糖类(碳水化合物)——人体的主要能源..... (1)
- (二) 蛋白质——生命的物质基础..... (3)
- (三) 脂肪——供给热能和必需脂肪酸..... (5)
- (四) 维生素——维持机体生命活动必需的营养素..... (7)
- (五) 无机盐与微量元素——人体内多功能的元素..... (9)
- (六) 水——生命活动的内环境..... (11)

二、面粉

- (一) 化学组成..... (11)
- (二) 营养价值..... (12)
- (三) 面粉中蛋白质的性质与应用..... (13)
- (四) 淀粉的性质与应用..... (15)
- (五) 面粉中脂肪的性质..... (16)
- (六) 面粉中的酶与纤维素..... (16)

(七) 生产西点面粉的选择	(16)
(八) 面粉的贮存	(17)

三、乳及乳制品

(一) 牛乳的化学成分	(17)
(二) 牛乳的营养价值	(18)
(三) 牛乳的物理性质	(19)
(四) 奶油 (黄油)	(20)
(五) 干酪 (计司)	(22)

四、蛋及蛋制品

(一) 鸡蛋的化学成分	(24)
(二) 鸡蛋的营养价值	(25)
(三) 鸡蛋的起泡性	(25)
(四) 鸡蛋的热凝固性	(27)
(五) 鸡蛋的乳化性	(27)
(六) 加工蛋在西点中的利用	(27)

五、食用油脂

(一) 食用价值	(28)
(二) 生产面包用的油脂	(28)
(三) 生产饼干用的油脂	(30)
(四) 食用油脂的综合评价	(30)

六、糖

(一) 糖的主要品种与特性	(31)
(二) 面包、饼干加糖的作用	(32)

七、淀粉

- (一) 淀粉的一般性质..... (34)
- (二) 淀粉在制作糕点中的功用..... (34)

八、疏松剂

- (一) 化学疏松剂..... (35)
- (二) 生物疏松剂..... (36)

九、西点用酒

- (一) 制作西点加酒的作用..... (36)
- (二) 制作西点常用的酒类..... (36)
- (三) 酒的使用方法..... (37)

十、凝胶剂

- (一) 结力(明胶)..... (37)
- (二) 冻粉(琼脂)..... (37)

第二章 常用工具与设备

一、烤炉

二、常用工具与设备

第三章 西点的美化工艺

一、悦目的色泽

- (一) 色泽与食欲..... (44)

(二) 焙烤制品的色泽..... (44)

(三) 油炸制品着色..... (45)

(四) 巧克力涂衣着色..... (45)

二、优美的造型

(一) 生日蛋糕..... (47)

(二) 婚礼蛋糕..... (48)

(三) 节日蛋糕..... (48)

(四) 儿童生日蛋糕..... (49)

三、新颖的式样

(一) 清酥类点心的式样..... (49)

(二) 面包类的式样..... (50)

(三) 饼干的式样..... (50)

(四) 蛋白类的式样..... (51)

(五) 蛋糕类的式样..... (51)

四、面点的着色剂

五、西点美化的基本操作方法

(一) 和..... (53)

(二) 揉..... (54)

(三) 擀..... (54)

(四) 打..... (55)

(五) 卷..... (55)

(六) 捏..... (56)

(七) 挂..... (57)