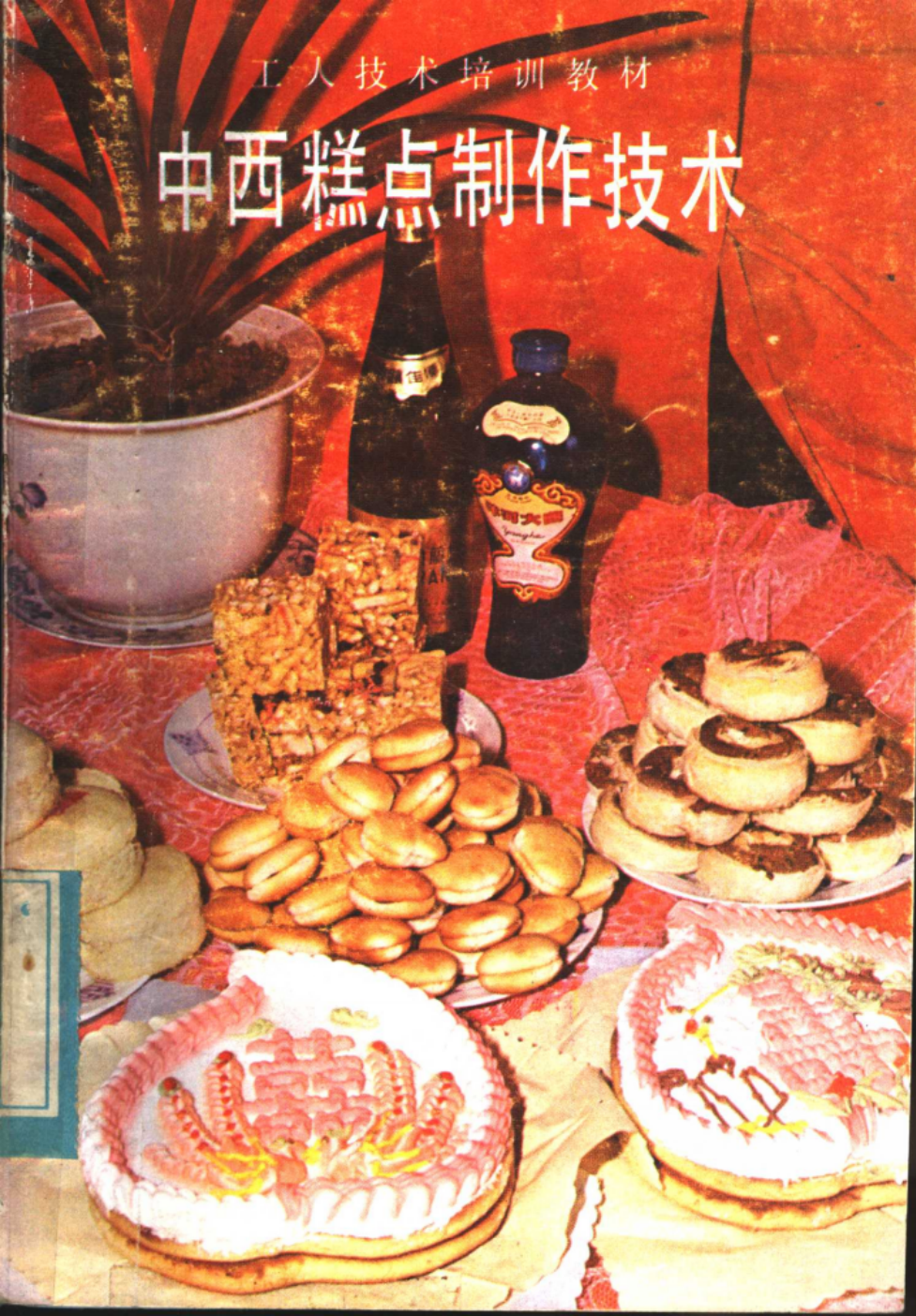


工人技术培训教材

中西糕点制作技术





数据加载失败，请稍后重试！

中西糕点制作技术

王步宏 吴本全 常世锦 编著
孙守中 卢淑芳

辽宁科学技术出版社

1983年·沈阳

内 容 提 要

本书包括的内容有糕点的原、辅材料,食品添加剂及糕点生产操作技术和糕点生产工艺,并介绍了150种传统中西糕点的具体制作工艺,如京式八件、广东月饼、奶油蛋糕点等。本书除可供食品糕点、商业部门职工参考外,还可作为这些部门的技术培训教材。

中西糕点制作技术

Zhongxi Gaodian Zhizuo Jishu

王步宏 吴本全 常世绵 编著
孙守中 卢淑芳

辽宁科学技术出版社出版 (沈阳南京街6段1里2号)
辽宁省新华书店发行 沈阳新华印刷厂印刷

开本: 787×1092 1/32 印张: 7 字数: 140,000
1983年12月第1版 1983年12月第1次印刷

责任编辑: 陈慈良 责任校对: 王 莉
封面设计: 秀 中

印数: 1—25,100

统一书号: 15288·71 定价: 0.64元

目 录

第一章 糕点的分类	1
第一节 中式糕点的分类.....	1
第二节 西式糕点的分类.....	4
第二章 糕点的原材料	6
第一节 油脂.....	6
第二节 食糖.....	9
第三节 粉类.....	15
第三章 糕点的辅助材料	22
第一节 蛋与蛋制品.....	22
第二节 乳与乳制品.....	24
第三节 籽仁与蜜饯.....	28
第四章 食品添加剂	33
第一节 疏松剂.....	33
第二节 抗氧化剂.....	36
第三节 食用色素.....	40
第四节 糖精钠、柠檬酸和增稠剂.....	46
第五节 香鲜剂.....	49

第六节	乳化剂	52
第七节	强化剂	53
第五章	糕点的营养与卫生	60
第一节	营养基本概念	60
第二节	糕点的卫生	63
第三节	环境卫生和个人卫生	67
第六章	糕点生产设备及其保养	69
第一节	糕点生产设备	69
第二节	安全生产和设备的润滑、保养	80
第七章	面团调制	82
第一节	面团调制的原理	82
第二节	筋性面团	84
第三节	油酥面团	85
第四节	浆皮面团	86
第五节	糯米粉面团	87
第六节	底坯面团	88
第七节	蛋糊	89
第八章	馅的配制	90
第一节	馅的原料及加工方法	90
第二节	炒白糖馅	91
第三节	山楂馅	92

第四节	枣泥馅	93
第五节	豆沙馅	95
第六节	豆蓉馅	96
第七节	莲蓉馅	97
第八节	椒盐馅	99
第九章	糕点生产操作技术	101
第一节	原料的调配与糕点配方设计	101
第二节	烘烤	108
第三节	油炸	109
第四节	熬浆与挂浆	111
第五节	各种糊膏的调制	113
第十章	中式糕点生产工艺	115
第一节	酥类糕点	115
第二节	浆皮类糕点	120
第三节	酥皮类糕点	129
第四节	混糖皮包馅类糕点	145
第五节	硬皮类糕点	153
第六节	蛋糕类糕点	160
第七节	油炸类糕点	165
第八节	蒸制类糕点	181
第九节	其它类糕点	186
第十一章	西式糕点生产工艺	192

第一节	茶酥类糕点	192
第二节	奶油混糖酥类糕点	198
第三节	蛋品小点心	203
第四节	奶油清酥类糕点	208
第五节	水点心类糕点	214

第一章 糕点的分类

糕点，是我国各族人民所喜爱的传统食品，它以面粉、油脂、食糖为主要原料，具有色、香、味、型等特点。糕点的品种繁多，但总的可以分为中式糕点和西式糕点两大类。

第一节 中式糕点的分类

中式糕点简称为中点，它以食糖、油脂、面粉为主要原料，以烘烤、油炸为主要成熟方法，具有我国糕点的传统特点。中式糕点大致有两类分法，一类是按照制作方法分；一类是按地区分。

一、按制作方法分类

一般糕点工厂、工场习惯按制作方法分类，它主要决定于制作与成熟方法、工艺技术和设备、工具及生产分工等。大致可分以下几类：

1. 蛋糕类

蛋糕类糕点一般以含蛋量高而著称，其特点是松软富有弹性，口味柔软香甜。常见的品种有蛋糕、喇嘛糕等。

2. 混糖酥类

混糖酥类糕点色、香、味俱佳，规格整齐，造型别致，酥松可口。常见的品种有桃酥、炉果等。

3. 浆皮类

浆皮类糕点是用糖浆和面粉，经包馅、成型和烘烤而成。其特点是浆皮结构紧密，糕点表面光滑、丰满，不走油，不走味，能贮存较长的时间。常见的品种有枣泥饼和浆酥饼等。

4. 酥皮类

酥皮类糕点是酥皮层次多，内包各种馅料，口味酥松、香甜。常见的品种有京八件、酥皮月饼等。

5. 油炸类

油炸类糕点具有酥、脆、香、甜等特点，常见的品种有千层酥、萨其马等。

二、按地区分类

习惯上以长江为界，长江以南称为南方风味糕点，简称南点；长江以北称为北方风味糕点，简称北点。

1. 南点

南点的特点是辅助材料用得少，皮薄馅多，口味独特，具有南国风味。南点又分许多种，大多数以地区命名，主要有：

(1) 广式糕点

广式糕点起源于广州，开始以当地的民间食品为主，后来吸收了京式糕点和西点的特点，逐渐形成了自己的风味。广式糕点的特点是皮薄馅多，干点心口感硬、脆。用料重糖轻油，习惯用糖渍板油，以橄榄仁、杏仁和椰蓉作为馅料，

清香醇厚。代表性的糕点有广东月饼、鸡仔饼等。

(2) 苏式糕点

苏式糕点起源于苏州,在上海、无锡等地得到了发展。品种上饼类和糕类并重。饼类大多为酥皮品种,用糖量较大,口味甜,馅料多用蜜饯、猪油丁、桂花及玫瑰等。代表性的糕点有苏式月饼、果仁月饼、枣泥饼等。

(3) 扬式糕点

扬式糕点形成于扬州、南京、镇江,苏北地区的糕点均属扬式。扬式糕点大多是由苏式糕点转化而来的,它的特点是做工精细,用油主要是猪油和香油,并以黑芝麻作为辅料。

(4) 潮式糕点

潮式糕点是由广东省汕头和潮安地区的民间食品发展而来的。它的外形同苏式糕点相似,用料同广式糕点相近,辅料大多用糖冬瓜、重糖猪板油,有些品种还带有葱香味,具有甜、香、醇等特点,著名品种有潮州礼饼、潮式月饼等。

(5) 宁式糕点

宁式糕点起源于浙江省宁波、绍兴一带。宁式糕点以米粉制品为主,做工精细,它的特色品种有印糕、苔菜饼等。

南点除上述品种外,还包括福建省闽江流域一带的闽式糕点,上海市浦东高桥镇一带的高桥糕点和四川地区的川式糕点等。

2. 北点

北点是指我国长江流域以北地区的传统糕点。主要以京式糕点为主,其次是回族人民所喜爱的清真糕点。

(1) 京式糕点

京式糕点起源于北京地区，后发展于华北、华东等地区。它的特点是重糖、重油酥，内裹各种馅料，工艺精细，造型美观，口味清甜（咸）香。其中京式八件、浆皮饼和萨其马为代表性糕点。

（2）清真糕点

清真糕点起源于回族人民居住的地区，它的特点是色调和口味都较清淡，糕点的成熟方法大多用蒸制法，用料以糯米粉、糖、枣泥和赤豆馅为主。其代表性品种有碗糕、蜂糕、枣花糕等。

第二节 西式糕点的分类

西式糕点简称为“西点”，其品种大部分从国外传入，在糕点行业中，将中式糕点以外的各类点心都统称为“西点”。

一、西点的分类

西点根据常见的品种，大致可以分为以下几类：

1. 干点心类

干点心类的特点是油、糖、面融合在一起，重奶油，个大体轻，酥香味美，有浓厚的奶油香味。制品呈金黄色。常见的制品有羊角酥、奶皮酥等。

有的干点心上面饰有花纹图案，从而体现风味和特色。

2. 小点心类

小点心是以奶油、糖、鸡蛋和面为主要原料。大多用于

早点，块较小，形状多样，一般呈深红色。有的小点心中间夹有馅，酥软可口。常见的小点心有桃式点心、扣式点心、蛋白小点心等。

3. 水点心类

水点心以蛋、奶油、可可等为原料，特点是能饰以各种图案，风味各异，绵软可口。有的小点心还加有水果，使整个制品具有水果香味，富有营养。

总之，西式点心以糖、奶油、鸡蛋为主要原料，很少用植物油和猪油。

二、中式糕点与西式糕点的区别

中式糕点与西式糕点不仅在国度上有所区别，而且在用料、操作方法、风味上也都存在区别。现分述如下：

1. 用料上，中式糕点的用料除油、糖、面粉以外，还有乳、果仁及肉制品等，其中面的比重占得较大，而西点侧重于奶、糖、蛋，辅料为果酱、可可等，其中面粉的比重要比中式糕点占得少。

2. 制作方法上，中式糕点的制作方法较多，有制皮、包馅、用模具打型，虽然有的糕点也饰以图案，但较为简单，成熟的方法有烤、蒸、炸。而西点则夹馅、挤花、切块，大多是熟制品的再加工，糕点装饰工序较为复杂，图案较中式糕点丰富。

3. 味道上，中式糕点的味道以香、甜、咸为主，每个品种因地区不同，又有其各自的主味。西点主要突出奶油、糖、蛋。

第二章 糕点的原材料

糕点的原料对于糕点产品的质量和生产工艺有着直接的影响。因此，了解原材料及其性质，对于研究糕点的生产加工有着重要意义。糕点原材料的种类较多，但主要是面粉、食油和糖。

第一节 油 脂

食用油脂是制作糕点的三大主要原料之一。油脂是油与脂肪的统称，在常温下，呈液体状态的称油，呈固体状态或半固体状态的称脂。油与脂除了在饱和脂肪酸与不饱和脂肪酸的含量上有所不同外，其凝点和熔点也是各不相同。

一、食用油脂的构成

油脂主要来源于动物脂肪和植物脂肪。从化学组成上来看，它们同属于甘油和脂肪酸的化合物。即一个甘油分子与三个脂肪酸分子缩合而成的三甘油脂分子。其中脂肪酸决定油脂的种类和性状。

脂肪酸可分为两大类，即饱和脂肪酸与不饱和脂肪酸。

二、食用油脂的种类

食用油脂可分为植物油和动物油两大类。植物油中又有葵花籽油、大豆油、菜籽油等之分；动物油又有猪油、牛油和羊油等之别。

1. 植物油

植物油是由植物中提取的油，具有粘度低、流散性强等特点。食用植物油胆固醇含量低，不饱和甘油酯含量高，易被人体吸收，吸收率和营养价值都比动物油脂高。

(1) 葵花籽油 葵花籽油是从葵花籽中提取的，品质较好，并有防止血管硬化之功能。但是，由于榨油时是带皮整榨的，因此在油中含有0.06~0.1%的蜡质，易哈喇。葵花籽油色泽淡黄，透明呈液态，具有一定香味。

(2) 大豆油 大豆油是从大豆中制取的。它有一种典型的豆腥味，为黄色透明液体。

(3) 棉籽油 棉籽油是由棉籽制取的。它是日常生活和糕点中常用的油脂之一，其凝固点较高。

(4) 菜籽油 菜籽油是从油菜籽中提取的，产地很广。粗油含有大量的磷脂及少量的硫化物，最好精炼。

(5) 椰子油 椰子油是从椰子的果实中提取的，含有大量的低分子固体甘油酯，在常温下呈半固体状。

(6) 花生油 花生油是从花生仁中提取的，有花生的特殊气味与滋味，在夏季为透明液体，冬季则浑浊呈粥状，温度越低凝固得越坚固。它含有较少的磷脂和其它非油成分。

(7) 芝麻油 芝麻油是由芝麻仁中制取的，由于其有浓厚的香味，因此又称香油。香油色深黄，是一种高级的食用调味油。芝麻油中含有芝麻酚，有较强的抗氧化作用，故芝麻油较其它油不易酸败。

2. 动物油

动物油是从动物身上提取的，具有凝固点高、流动性差等特点。动物油胆固醇含量较高，含饱和脂肪酸量多。在糕点中，常用的动物油有猪油、奶油。

(1) 猪油 猪油是猪的脂肪经过炼熬而制取的，俗称大油。猪油脂肪含量高，在糕点制作过程中使用较广，塑性好，能使制品细腻，色泽洁白，使糕点起酥味美。

(2) 奶油 奶油又称白脱油，取自牛乳。奶油的特点是含有各种饱和脂肪酸。奶油中含有较多的维生素A，故营养价值高，亲水性较其它油脂强，容易乳化。面团中配入奶油，可增加制品的奶味。

(3) 氢化油脂 为了提高人民的健康水平，满足糕点生产的需要，近年来，把植物油经过氢化处理，使其具有动物油脂凝固点高、流散性差的特点，又没有胆固醇，价格也较奶油便宜。

氢化油脂呈固态时，为白色或略带淡黄；呈熔化状态时，则完全透明无沉淀。氢化油脂在糕点生产中经常被用来代替奶油和其它油脂。

三、油脂在糕点中的作用

油脂在糕点中的作用主要有以下几点：

1. 油脂的发热量比蛋白质、糖类大一倍以上，是人体热量的重要来源之一。它还对人体神经系统、肌肉组织及其它器官起保护作用。此外，油脂对食品还有乳化和软化作用，有助于人体的消化和吸收。

2. 油脂对于改善糕点的工艺、品质和风味，有着重要作用。油脂可以增加糕点的滋味和气味，使之油润、酥脆、香味浓郁。

3. 油脂在面团中能阻止面筋胀润，使面团形成酥松结构。在油炸时，它又是有效的传热介质，同时由于油质传热速度快，能使制品不致过于干硬。

四、油脂使用的注意事项

油脂在糕点中虽然用途广、作用大，但在使用时必须得当，应根据制品的具体要求去选择油脂的品种。一般来说，猪油多用于酥皮类的皮面和馅芯，以及混糖、蒸制、拌制类的坯料中；植物油多用于油炸类和干点心等产品，使其具有一定的感官色彩，使制品具有酥脆、油香不腻等特点。为了适应某些产品工艺上的要求，也可将两种油脂配合使用，以使产品花纹清晰，具有油润，光泽，入口酥松等特点。

第二节 食 糖

食糖是糕点的主要原料之一，它不仅有很高的营养，而且还能提高糕点的质量。

食糖在糕点中，主要起以下几点作用：