

特色糕饼点心 制作百例

沈佳福 编著



特色糕饼点心制作百例

沈佳福 编著

浙江大学出版社

特色糕饼点心制作百例

沈佳福 编著
责任编辑 周庆元

* * *
浙江大学出版社出版
德清雷甸印刷厂印刷
浙江省新华书店发行

* * *
开本787×1092 1/32 印张7 彩插2页 164千字

1990年1月第1版 1990年1月第1次印刷

印数 00001—10000

ISBN 7-308-00288-8

Z·011 定价: 3.10元

前 言

长期以来，特色糕饼点心始终受到消费者的青睐，市场上一直供不应求。据专家预测，今后特色产品供求矛盾将越来越突出。为满足人民群众日益增长的物质生活需要，特编写这本册子供从事食品生产制作的同志学习参考。

这本册子以通俗的语言详细介绍了中西式特色糕点 100 只产品的制作技术，包括产品配方、采用工具、工艺流程、制作过程、注意事项和产品特点等。实用性是这本书的最大特点之一，读者可以按此实践，揣摩制作技巧，掌握制作方法。本书除可作为食品中专技校、饮食服务学校、职业学校师生和食品行业职工培训的实验操作教材外，糕点食品厂，宾馆饭店，咖啡厅点心店，招待所，部队、厂矿企事业单位食堂及家庭居民，都可择其所好而如法制作，以丰富品种，满足消费者需要和改善职工生活。

本书编写过程中，得到了浙江供销技校领导的大力支持和有关专家名师的指教，在此表示衷心感谢。限于本人水平，书中缺点和错误在所难免，恳切欢迎读者批评指正。

作 者

目 录

上篇 中式糕饼类

一	广月八仙过海	3
二	广月秦女吹箫	6
三	广月平湖秋月	8
四	广式嫦娥奔月	10
五	百果幢饼	12
六	黑麻椒盐月饼	15
七	广式杏仁酥	17
八	潮式老婆饼	19
九	高桥松饼	21
十	豆蓉菊花酥	24
十一	细沙寿桃酥	26
十二	枣泥佛手酥	28
十三	莲蓉苹果酥	30
十四	南乳小凤饼	33
十五	薄脆饼	35
十六	酥香米花糖	37
十七	奶油蘑菇酥	39
十八	奶油花生糖	40
十九	麻芯豆酥糖	42
二十	特制玫瑰麻酥糖	44

二十一	精制胡桃云片糕·····	46
二十二	麻香薄荷糕·····	49
二十三	优质钙奶饼干·····	50
二十四	小白兔饼干·····	52
二十五	椰蓉饼干·····	54
二十六	奶油饼干·····	56

下篇 中西式点心类

二十七	奶油松鹤大裱花·····	61
二十八	奶白花篮蛋糕·····	64
二十九	奶油刺猬蛋糕·····	66
三十	水果布丁蛋糕·····	68
三十一	特制双味蛋糕·····	70
三十二	水果玻璃蛋糕·····	71
三十三	小花篮点心·····	74
三十四	蜂蜜蛋糕·····	76
三十五	奶油双色蛋糕·····	77
三十六	蛋白小水点·····	79
三十七	水果白脱蛋糕·····	81
三十八	双色白脱布丁·····	83
三十九	奶油筒·····	85
四十	蜜酱奶油酥点·····	88
四十一	奶油麻香酥·····	89
四十二	椰丝奶油酥·····	91
四十三	雪粉蟹壳·····	92
四十四	桃仁三角酥·····	94
四十五	五仁宝塔酥·····	96

四十六	咖喱牛肉酥饺·····	98
四十七	双味鸳鸯酥·····	100
四十八	巧克力糖面干点·····	102
四十九	果酱夹心干点·····	104
五十	奶油红芯干点·····	106
五十一	双色拉花干点·····	107
五十二	奶油三色干点·····	109
五十三	糖面果酱夹心·····	111
五十四	白脱拉花小饼干·····	113
五十五	巧克力奶油拉花·····	115
五十六	葡萄干奶元·····	116
五十七	奶白麻香酥·····	118
五十八	营养小占饼·····	119
五十九	芝麻牛利·····	121
六十	奶油麻香片·····	123
六十一	晶糖脆片·····	124
六十二	荤三鲜茶点·····	125
六十三	奶油小攀·····	128
六十四	双仁果酱挞·····	130
六十五	水果鲜奶挞·····	132
六十六	荔香晶丽挞·····	134
六十七	起酥羊角面包·····	136
六十八	淇淋面包·····	140
六十九	鸡蛋辫子包·····	144
七十	椰蓉蝴蝶包·····	147
七十一	意大利式水果面包·····	149
七十二	奶油咸棍面包·····	151

七十三	塞克面包·····	154
七十四	花卷式面包·····	156
七十五	奶油哈斗·····	159
七十六	巧克力果酱泡夫·····	162
七十七	香奶白粉冻·····	165
七十八	苹果排·····	166
七十九	奶油果仁排·····	168
八十	奶油水果全利冻·····	171
八十一	蜜桃凉糕·····	173
八十二	蜂蜜冰晶盅·····	174
八十三	金鱼水晶凉糕·····	176
八十四	三色冰淇淋·····	178
八十五	梨桃巧克力冰淇淋·····	180
八十六	荔枝冰淇淋·····	182
八十七	烩鲜果白脱·····	184
八十八	椰蓉奶油酥饺·····	185
八十九	奶油蛋香酥·····	187
九十	全蛋萨其马·····	188
九十一	拨丝汤元·····	190
九十二	鲜奶蜜饯花糕·····	193
九十三	绍式汤包·····	194
九十四	奶油千层糕·····	196
九十五	蘑香冠顶饺·····	198
九十六	蟹肉烧买·····	200
九十七	什景八宝饭·····	202
九十八	龙眼金柑·····	204
九十九	巧克力船形蛋糕·····	206
一〇〇	白帽蛋糕·····	208

上篇 中式糕饼类



一 广月八仙过海

配方

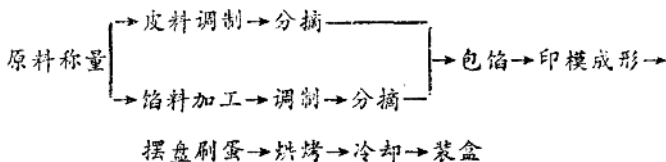
皮料：富强粉 21.5 公斤，糖浆 13.2 公斤，花生油 3.2 公斤，饴糖 3.6 公斤，碱水 0.45 公斤，刷用蛋 1 公斤。

馅料料：白砂糖 10 公斤，糕粉 8 公斤，麻屑 3.5 公斤，瓜仁 3.5 公斤，榄仁 3.5 公斤，榛子仁 3.5 公斤，糖玫瑰 1.5 公斤，干蘑菇 3 公斤，花生油 8 公斤，精盐 0.6 公斤，五香粉 0.45 公斤，味精 0.2 公斤，桂皮 0.15 公斤，茴香 0.01 公斤，酱油 0.2 公斤，绍酒 0.15 公斤。

主要工具

2 公斤规格八仙图案大印模 1 只，排笔刷 1 把。

工艺流程



操作过程

1. 调制馅料

(1) 原料初加工

a.胡桃仁拣净果壳杂质，用90℃的水浸泡10分钟入烘炉烤熟，冷却后切碎。

b.杏仁用60℃的热水浸泡30分钟，除去衣烘熟。

c.卤蘑菇：将干蘑菇用清水洗干净浸泡6~8小时，切除根蒂成水泡蘑菇。取花生油2公斤熬熟放入水泡蘑菇、桂皮、茴香、精盐（0.3公斤）和酱油、绍酒、少许白糖，用旺火烧煮5分钟，然后改用小火焖2小时左右，加入味精起锅冷却，拣除桂皮、茴香，将卤馅蘑菇用刀切成丝或小片待用。

(2)拌馅：将白砂糖、麻屑、胡桃仁、杏仁、糖玫瑰、卤蘑菇、花生油、精盐搅拌均匀，再加入糕粉，卤蘑菇汁和水拌成软硬适度的馅芯，最后加入瓜仁和榄仁拌和均匀即成馅芯。

2.皮面调制

将21.5公斤富强粉放在面板上过筛，中间开膛，放入糖浆、花生油、饴糖、碱水充分搅匀，至浆水上看不见油花，采用叠拌的手法逐步将面粉吃进，拌匀成光洁面团即可。

3.分摘

将皮面分摘成50只，每只生坯0.8公斤。将馅芯也均匀地分摘成50只，每只重1.3公斤。

4.包馅成形

取皮面生坯一只，用右手揪成中间稍厚周边稍薄的圆形饼皮，放在左手上，右手同时拿起馅芯一只放在饼皮上，双手将芯包住收口，撒点干粉，收口朝下放在面板上，用右手揪成厚薄均匀的圆饼坯。取2公斤规格八仙图案大印模一只，均匀地扑上少许干粉，将圆饼坯收口面朝上放入印模内，用手掌撒平敲实，立即将饼坯敲出来，间距均匀地放入烘盘中。

5.刷蛋

取新鲜蛋液1公斤，加入2两饴糖搅匀打透，用排笔蘸取少

量蛋液均匀地刷在饼面上。如果饼面上有干粉，可先用干排笔轻轻拂去，然后再刷蛋。

6. 烘烤

开启烘箱至250℃时，将饼坯入炉烘烤至表面棕黄光亮，四周开腰即可出炉。

7. 冷却装盒

将出炉的月饼自然冷却至常温，即可装入盒子内。

注意事项

1. 选用高质量的糖浆，这是关键所在。糖浆配比是砂糖1，水为0.45，柠檬酸0.07。按此比例烧成的糖浆必须存放15天以上才可用来调制饼皮。

2. 碱水必须选用食碱 碳酸钠 (Na_2CO_3) 溶液，食碱与水的比例为1:2。

3. 芯料中的糕粉系用糯米加工而成的，要求细腻。花生油必须熬熟。

4. 调制皮面时，一定要将糖浆、油、碱水充分搅匀，然后吃粉。吃粉后应采用叠拌法，拌均匀即可，切不可用揉擦法，以防起筋。

5. 皮面应随调随制，切勿存放过久。

6. 调制馅芯软硬要恰当，软硬度必须同饼皮一致。

7. 包馅时饼皮要分布均匀，切勿收口过厚。

8. 印模成形时务须掀平掀实，干净利落，敲出的饼坯圆整，图案纹印清晰。

9. 把好刷蛋关。刷蛋好坏直接关系到产品色光，万不可忽视。

10. 严格掌握烘烤炉温及烘烤时间，产品至表面棕黄光

亮，周边乳黄，四周开腰就及时出炉冷却。

11.装盒前必须全面冷却，以防发霉变质。

产品特点

八仙过海是广式月饼中的高档特色月饼，表面色泽棕黄光亮油润，周边乳黄，底部棕黄而不焦黑。外形圆整饱满，八仙图案纹印清晰。产品四周开腰微凸，皮薄馅厚，口味皮质松软，馅芯甜度适当，爽口不腻，果仁味，蘑菇香味浓郁。规格每只2公斤。

二 广月秦女吹箫

配方

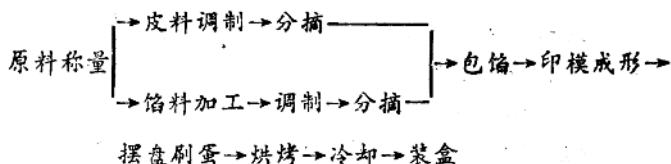
皮料：富强粉20公斤，糖浆12.8公斤，饴糖3.2公斤，花生油3公斤，碱水0.45公斤，刷用蛋1公斤。

馅芯料：白砂糖10公斤，糕粉10公斤，橄榄仁3公斤，杏仁2.0公斤，麻屑6.5公斤，瓜仁2公斤，糖冬瓜4.5公斤，胡桃仁4.5公斤，花生油5公斤，净烧鸡肉10公斤，精盐0.4公斤，绍酒1公斤。

主要工具

1.5公斤规格秦女吹箫印模1只，排笔刷1把。

工艺流程



操作过程

1. 馅芯调制

(1) 原料初加工

a. 桃仁、杏仁初加工同广月八仙过海。

b. 糖冬瓜切成小丁。烧鸡肉切成1公分见方的小丁，将1公斤绍酒拌入。

c. 5公斤花生油熬熟。

(2) 拌馅

将白砂糖、杏仁、麻屑、糖冬瓜、桃仁、烧鸡肉丁和花生油、精盐搅拌均匀，再加入糕粉和水适量，调拌成软硬适度的馅芯，最后均匀地拌入瓜仁和榄仁即成馅芯。

2. 皮面调制

将20公斤富强粉放在面板上过筛，中间开膛，放入糖浆、花生油、饴糖、碱水充分搅匀至浆水上看不到油花，采用叠拌的手法逐步将面粉吃进，拌匀成光洁的皮子面团。

3. 分摘

将皮面分摘成67只，每只生坯重0.58公斤。馅芯也均匀地分摘成67只，每只生坯重0.95公斤。

4. 包馅成形

取皮面生坯1只用右手揪成中间稍厚周边稍薄的圆形饼皮，放在左手上，右手同时拿起馅芯1只放在饼皮上，双手将芯子包入收口，放在面板上，用手揪成厚薄均匀的圆饼坯。取

1.5公斤规格秦女吹箫图案大印模1只，均匀地扑上少许干粉，将收口面朝上放入印模内，用手掌揸平揸实，立即将饼坯敲出来，间距均匀地放入烘盘中。

5.刷蛋烘烤：同广月八仙过海。

注意事项

与广月八仙过海相同。

产品特点

秦女吹箫也是近年新开发的高档特色月饼，色泽棕黄光亮油润，外形圆整饱满呈腰鼓，秦女吹箫图案玲珑雅致，皮质松软香甜，馅芯甜味淡雅，麻味鸡肉香别具特色。规格每只1.5公斤。

三 广月平湖秋月

配方

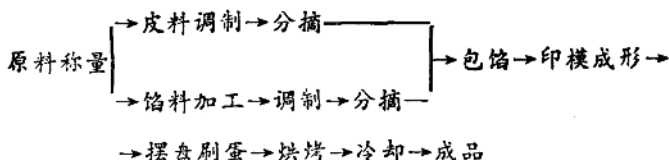
皮料：富强粉21.5公斤，糖浆13.2公斤，饴糖3.2公斤，花生油3.6公斤，碱水0.45公斤，刷用蛋1公斤。

馅芯料：白砂糖14公斤，糕粉9公斤，熟面粉4公斤，花生油6公斤，咸蛋黄200只，瓜仁3公斤，花生仁3公斤，麻屑3公斤，胡桃仁4公斤，青梅3公斤，金桔饼3公斤，糖西瓜皮2公斤，精盐0.2公斤。

主要工具

1公斤规格平湖秋月图案印模1只，排笔刷1把。

工艺流程



操作过程

1. 馅芯调制

(1) 原料初加工

a. 桃仁拣除杂质用90℃的水浸泡10分钟，入烘炉烤熟，冷却后切碎。

b. 花生仁烘熟除衣扞成绿豆大小碎粒。

c. 将糖西瓜皮、青梅用刀切成约0.6厘米左右见方的小丁。

d. 将金桔饼切成末。

e. 6公斤花生油熬熟。

(2) 拌馅

将白砂糖、麻屑、桃仁、碎花生仁，糖西瓜皮、青梅、金桔饼、花生油、精盐搅拌均匀，再加入糕粉、熟面粉和水适量拌和成软硬适度的芯子，最后将瓜仁均匀拌入。

2. 皮面调制：同广月八仙过海。

3. 分摘

将皮面分摘成100只，每只生坯0.4公斤。馅芯分摘成100只，每只馅芯中放入二只咸蛋黄，馅坯重每只0.65公斤。

4. 包馅成形

包馅手法同广月八仙过海。成形用1公斤规格平湖秋月纹印图案印模。