

# 西点制作集锦

张建幸 编著

XI DIAN ZHI ZUO JI JIN



上海科学技术出版社

## 西点制作集锦

张建幸 编著

上海科学技术出版社出版

(上海瑞金二路450号)

吴淞书店上海发行所发行 常熟文化印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 8 字数 120000

1998年8月第1版 1998年8月第1次印刷

印数: 1-8000

ISBN 7-5323-1998-9/TS·145

定价: 2.00元

## 前 言

西点传入我国大约已有一百多年历史了,然而,由于种种原因,一直得不到普及和推广。近年来,随着广大人民生活水平的不断改善和提高,对食品的要求不再是填饱肚子,而是要吃得好,改变和充实现行的饮食结构,人们脑海中重视食品营养的观念正在逐渐形成。于是,喜吃营养丰富、变化多端、造型优美的面包、蛋糕等西式食品的人越来越多;而市场上供应的西点大都价格昂贵,且品种单调。因此,人们希望有一本介绍制作西式食品的专业书籍,从而使自己能学习、掌握西点的制作技能,丰富家庭的业余生活,增添生活情趣。此外,随着国际友好往来日益频繁,各地新建了不少饭店、宾馆,社会上也大量需要会制作西点的专业人才,以便更好地为广大国内外顾客服务。为了使西点的制作技术进一步得到普及和推广,使广大人民的生活更加丰富多样,本人根据多年的工作经验,编写了《西点制作集锦》一书,以供广大家庭、工矿企业食堂、舞厅、餐厅、酒吧和高级宾馆饭店参考。

本书介绍了各式西点约 300 种,文字力求通俗易懂,消费层次有高有低,并采用启发性教学方法,详细地讲解如何制作,以供读者挑选和制作。我相信,当您读完这本书,一定会对西式食品有一个全面的了解,也许还能为您成为西点大师助一臂之力。由于本人的编写水平有限,书中如有不足之处,

# 目 录

<b>一、西点概述</b> .....	1
(一) 西点简介 .....	1
(二) 西点原料 .....	3
(三) 工具简介 .....	6
(四) 西点卫生 .....	11
(五) 面团制作技术 .....	12
1. 发酵面团 .....	12
2. 层酥面团 .....	14
3. 生酥面团 .....	16
4. 海绵蛋糕 .....	16
5. 油脂蛋糕 .....	17
6. 哈斗面糊 .....	18
<b>二、各种西点制作技术</b> .....	19
(一) 面包类 .....	19
1. 法式面包 .....	19
2. 巴黎面包 .....	19
3. 瑞士面包 .....	20
4. 汉堡面包 .....	20
5. 洋葱面包 .....	21
6. 椰子面包 .....	21
7. 酸甜面包 .....	22
8. 椒盐面包 .....	22
9. 果子面包 .....	23
10. 月牙面包 .....	23
11. 麸皮面包 .....	24
12. 燕麦面包 .....	24
13. 美式热狗 .....	25
14. 朗姆扒扒 .....	25
15. 道纳斯面包 .....	26
16. 葡萄干面包 .....	26
17. 丹麦式面包 .....	27
18. 波罗面包片 .....	27
19. 法式面包圈 .....	28
20. 水果面包卷 .....	29
(二) 冷食类 .....	29

- |                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| 21. 烩桃子.....29    | 22. 烩生梨.....30         |
| 23. 水果冻.....30    | 24. 白粉冻.....31         |
| 25. 西瓜篮.....31    | 26. 橘子冻.....32         |
| 27. 鲜果色拉.....32   | 28. 奶油香蕉.....33        |
| 29. 奇妙橙子.....33   | 30. 四月微风.....34        |
| 31. 香草雪蛋.....34   | 32. 果酱生梨.....35        |
| 33. 草莓富而.....35   | 34. 苹果富而.....36        |
| 35. 皇家白梨.....36   | 36. 波罗果盅.....37        |
| 37. 酒糟草莓.....38   | 38. 彩虹果冻.....38        |
| 39. 果汁冰霜.....39   | 40. 果泥冰霜.....39        |
| 41. 咖啡木司.....40   | 42. 香蕉木司.....41        |
| 43. 苹果康泡脱.....41  | 44. 香草奶油冻.....41       |
| 45. 胡桃奶油冻.....42  | 46. 草莓奶油冻.....43       |
| 47. 香草冰淇淋.....44  | 48. 草莓冰淇淋.....44       |
| 49. 桃子美而白.....45  | 50. 香蕉王圣代.....45       |
| 51. 日落画冰杯.....46  | 52. 杏仁篱笆冻.....46       |
| 53. 冰淇淋苏打.....47  | 54. 奶油栗子粉.....47       |
| 55. 意大利冰糕.....48  | 56. 巧克力饭冻.....48       |
| 57. 火烧冰淇淋.....49  | 58. 冰淇淋蛋糕.....50       |
| 59. 冰淇淋卷筒.....50  | 60. 草莓罗门诺夫.....51      |
| 61. 香草冷沙勿来.....51 | 62. 蛋白饼冰淇淋.....52      |
| 63. 巴伐利亚奶油.....53 | 64. 柠檬冷沙勿来.....53      |
| 65. 巧克力冰淇淋.....54 | 66. 水晶冰淇淋杯.....55      |
| 67. 香蕉冰淇淋船.....55 | 68. 巧克力冷沙勿<br>来.....56 |
| (三) 饼干类.....56    |                        |
| 69. 白脱饼干.....56   | 70. 宝石饼干.....57        |

- |                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| 71. 貂皮饼干.....58        | 72. 椰子饼干.....58        |
| 73. 橘味饼干.....59        | 74. 茴香饼干.....59        |
| 75. 榛子饼干.....60        | 76. 荷兰饼干.....60        |
| 77. 贝壳饼干.....61        | 78. 果皮饼干.....61        |
| 79. 燕麦饼干.....62        | 80. 指形饼干.....62        |
| 81. 大米饼干.....63        | 82. 咖啡饼干.....63        |
| 83. 米兰饼干.....64        | 84. 杏仁蛋白饼.....64       |
| 85. 巧克力屑饼干...65        | 86. 意大利杏仁饼...65        |
| 87. 可可椒盐脆饼<br>干.....66 | 88. 美拉尼西亚饼<br>干.....66 |
| 89. 巴黎式宴会饼<br>干.....67 |                        |
| <b>(四) 哈斗类 .....67</b> |                        |
| 90. 哈斗面糊.....67        | 91. 奶油泡夫.....68        |
| 92. 糖油泡夫.....68        | 93. 焦糖泡夫.....69        |
| 94. 果酱泡夫.....69        | 95. 草莓泡夫.....70        |
| 96. 咖啡爱克兰.....70       | 97. 奶油小泡夫.....71       |
| 98. 波罗爱克兰.....71       | 99. 精美泡夫山.....72       |
| 100. 圣洪诺蛋糕.....73      | 101. 杏仁奶油泡夫...74       |
| 102. 巧克力爱克兰...74       |                        |
| <b>(五) 布丁类 .....75</b> |                        |
| 103. 白脱布丁.....75       | 104. 格司布丁.....76       |
| 105. 大米布丁.....77       | 106. 枣泥布丁.....77       |
| 107. 面包布丁.....78       | 108. 生姜布丁.....78       |
| 109. 皇后布丁.....79       | 110. 西米布丁.....79       |
| 111. 水果布丁.....80       | 112. 内阁布丁.....80       |
| 113. 圣诞布丁.....81       | 114. 杠果布丁.....82       |

115. 柠檬布丁.....82	116. 橘酱布丁.....83
117. 外交家布丁.....83	118. 苹果面包布丁...84
119. 焦糖格司布丁...85	120. 面包白脱布丁...85
121. 德国黑面包布 丁.....86	
<b>(六) 酥面类.....87</b>	
122. 层酥面.....87	123. 千层酥.....88
124. 干酪条.....88	125. 果酱酥.....89
126. 棕叶饼.....90	127. 奶油酥角.....90
128. 猪肉罗尔.....91	129. 砂糖酥饼.....92
130. 鲜肉酥饺.....92	131. 千层酥盒.....93
132. 苹果搭条.....93	133. 坦丁酥排.....94
134. 生梨酥卷.....95	135. 千层蛋糕.....95
136. 苹果糖白林.....96	137. 香蕉千层酥.....97
138. 法式柠檬塔.....98	139. 皇家香蕉塔.....98
140. 法式苹果卷.....99	141. 咖喱牛肉角.....99
142. 汤姆千层糕...100	143. 果糖千层糕...101
<b>(七) 硬面类.....102</b>	
144. 生酥面.....102	145. 苹果攀.....102
146. 柠檬攀.....103	147. 栗子攀.....104
148. 香蕉攀.....105	149. 果酱攀.....105
150. 椰子攀.....106	151. 南瓜攀.....107
152. 橘子攀.....107	153. 波罗塔.....108
154. 草莓排.....109	155. 胡桃酥.....109
156. 巧克力攀.....110	157. 乡下苹果塔...110
158. 奶油杏仁塔...111	159. 荷兰苹果攀...112
<b>(八) 热点类.....113</b>	

- |                   |     |                   |     |
|-------------------|-----|-------------------|-----|
| 160. 烙香蕉 .....    | 113 | 161. 烙苹果 .....    | 113 |
| 162. 炸格司 .....    | 114 | 163. 双味条 .....    | 114 |
| 164. 英式松糕 .....   | 115 | 165. 糖油煎饼 .....   | 116 |
| 166. 农家司康 .....   | 116 | 167. 果酱浜格 .....   | 117 |
| 168. 苹果米糕 .....   | 117 | 169. 油炸苹果 .....   | 118 |
| 170. 香蕉松糕 .....   | 119 | 171. 砂糖松饼 .....   | 120 |
| 172. 炸葡萄干 .....   | 120 | 173. 法式土司 .....   | 121 |
| 174. 沙瑞浜格 .....   | 121 | 175. 杏仁沙勿兰 .....  | 122 |
| 176. 朗姆杏力蛋 .....  | 123 | 177. 柠檬沙勿兰 .....  | 124 |
| 178. 美式糖纳子 .....  | 125 | 179. 栗子沙勿兰 .....  | 125 |
| 180. 布列塔尼饼 .....  | 126 | 181. 葡萄烙苹果 .....  | 127 |
| 182. 果酱杏力蛋 .....  | 127 | 183. 柑香酒沙勿兰 ..... | 128 |
| 184. 诺曼底沙勿兰 ..... | 129 |                   |     |

(九) 糕饼类..... 130

- |                  |     |                  |     |
|------------------|-----|------------------|-----|
| 185. 草莓蛋糕 .....  | 130 | 186. 香蕉蛋糕 .....  | 131 |
| 187. 夫人蛋糕 .....  | 131 | 188. 林治蛋糕 .....  | 132 |
| 189. 纸杯蛋糕 .....  | 133 | 190. 栗子蛋糕 .....  | 134 |
| 191. 鲜果蛋糕 .....  | 135 | 192. 丹地蛋糕 .....  | 136 |
| 193. 橘皮蛋糕 .....  | 137 | 194. 女王蛋糕 .....  | 138 |
| 195. 圣诞蛋糕 .....  | 139 | 196. 大使蛋糕 .....  | 140 |
| 197. 水果蛋糕 .....  | 141 | 198. 婚礼蛋糕 .....  | 142 |
| 199. 鲜奶蛋糕 .....  | 144 | 200. 树根蛋糕 .....  | 144 |
| 201. 佛罗伦萨饼 ..... | 145 | 202. 热那亚蛋糕 ..... | 146 |
| 203. 巴旦杏蛋糕 ..... | 147 | 204. 黑森林蛋糕 ..... | 147 |
| 205. 撒切姆蛋糕 ..... | 148 | 206. 柠檬瑞士卷 ..... | 149 |
| 207. 英式小圆糕 ..... | 151 | 208. 道白司蛋糕 ..... | 151 |
| 209. 马德拉蛋糕 ..... | 152 | 210. 墨西哥蛋糕 ..... | 153 |



- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| 211. 复活节蛋糕 ...154 | 212. 葡萄干蛋糕 ...155 |
| 213. 拿破仑蛋糕 ...155 | 214. 朗姆果仁蛋 ...156 |
| 215. 杏仁海绵球 ...156 | 216. 托里诺蛋糕 ...157 |
| 217. 胡萝卜蛋糕 ...158 | 218. 香草海绵蛋糕·158   |
| 219. 椰子酒醉蛋糕·159   | 220. 咖啡层片蛋糕·160   |
| 221. 秋季蛋白蛋糕·160   | 222. 核桃白脱蛋糕·161   |
| 223. 波罗酒醉蛋糕·162   | 224. 巧克力海绵蛋       |
| 225. 巧克力树皮蛋       | 糕 .....163        |
| 糕 .....163        |                   |

(十) 辅料类.....164

- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 226. 糖油 .....164   | 227. 糖丝 .....164   |
| 228. 粉糖 .....165   | 229. 塑糖 .....165   |
| 230. 搅奶油 .....166  | 231. 栗子粉 .....166  |
| 232. 皇家糖霜 .....167 | 233. 焦糖糖浆 .....167 |
| 234. 糖杏仁粉 .....167 | 235. 焦糖奶油 .....168 |
| 236. 草莓奶油 .....168 | 237. 白脱奶油 .....168 |
| 238. 糖渍栗子 .....169 | 239. 炒熟苹果 .....169 |
| 240. 水糖装饰 .....169 | 241. 水果沙司 .....170 |
| 242. 藕粉沙司 .....170 | 243. 杏酱沙司 .....170 |
| 244. 桃子沙司 .....171 | 245. 柠檬沙司 .....171 |
| 246. 杏果沙司 .....171 | 247. 橘子沙司 .....172 |
| 248. 苹果沙司 .....172 | 249. 果酱沙司 .....172 |
| 250. 奶油沙司 .....172 | 251. 杏仁糖团 .....173 |
| 252. 蛋黄结淋 .....173 | 253. 法式蛋白糖 ...174  |
| 254. 瑞士蛋白糖 ...174  | 255. 硬白脱沙司 ...175  |
| 256. 巧克力沙司 ...175  | 257. 樱桃酒沙司 ...175  |
| 258. 巧克力搅奶油·176    | 259. 意大利蛋白糖·176    |

# 一、西点概述

## (一) 西点简介

西点，是对西方世界即欧美各国的各种点心的统称。其主要是由具有一定代表性的法国、英国、美国和苏联的点心组成。法国人的点心在世界上是久负盛名的，其做工精美、造型逼真、口味纯正、色彩自然，特别是沙勿来、千层酥、奇妙橙子等名点，更是受到世界人民的赞扬。英国人的点心在世界上可与法国并驾齐驱，加工精致、清淡适口、形状优美、色泽淡雅，其具有代表性的点心如奶油泡夫、皇家白梨、水果布丁等，也深受人们的喜爱。美国人在吸收和消化英法点心的基础上，加以创新改革，逐步形成了他们所特有的甜中带咸、咸中略辣、水果点缀、不拘形式的特色，象糖纳子、糖油煎饼、椒盐小面包等，已成为人们日常生活中的美味食品。而苏联人，由于地处寒带，以及其他原因，制作的点心一般都比较经济实惠、朴实无华、酸甜重油，象奶酪蛋糕、面包布丁等。把这些国家的各种点心统统归纳在一起，称之为欧美式西点。

由于欧美各国的特定地理位置，决定了各国的气候、物产各不相同，加上民族众多，风俗习惯各有差异，但是西点制作的原理和方法是一致的，而且经过长期的历史演变和各国之间的友好往来，逐步形成了欧美式西点精致美观、形式多变、色彩自然、口味独特、营养丰富、制作方便和便于贮存的特色和风格。不论是保持着传统格调的传统点心，还是随着时代

进展而开拓发展的现代食品，都带上一层浓厚的异国他乡的乡土气息和美好的生活情趣，故一直倍受世界人民的喜爱和青睐。

西点，根据其用途可大致分为早点、餐点、茶点、小吃和喜庆场合用的装饰糕点。欧美人的早点一般都吃面包、烩水果、炸香蕉和法式土司等点心，而象沙勿兰、柠檬攀、苹果搭条和各种布丁等，多用作早晚餐点；咖喱肉饺、水果蛋糕、酒醉蛋糕、布列塔尼饼等拿取方便的食品，大都在喝咖啡时品尝。至于那些精致的饼干、甜美的果冻之类的小甜食，早已成为他们日常生活的小吃零食。更有一些做工精致、造型美观的婚礼蛋糕、波罗果盅、圣诞蛋糕等富有装饰性的食品，则是酒会和冷餐会必不可少的“角色”，既供装饰，增强气氛，欣赏之余，又饱口福，真可谓乐在其中。而从其性质上来讲，又可分成干点、湿点两大类。干点，一般均可用手直接拿取食用，而湿点则必须借助于茶匙之类的食具才可食用。总的来说，西点的食用是有基本规律可循的，但又不是一成不变的。

西点，通过国际上的交往等形式，传入我国虽有较长的历史，但由于种种原因，未能得到普及。但是，近几年来，随着我国旅游事业的蓬勃发展，和国际上的交往日益频繁，尤其是我国广大人民的生活水平得到了较大的改善和提高，因而人们更加讲究食品营养，改变饮食结构，注重身体健康的观念已在逐步形成。即使一般家庭，也常常买点面包等充当早点，做点甜饼之类招待客人，至于亲朋好友的生日、结婚等喜庆之事，买只大蛋糕去庆贺更是屡见不鲜。在大热天，广大家庭都自制一些冰霜、胶冻之类的冷食来防暑降温。可见，喜吃西式食品之风极为盛行。

综观上述，西点在我国这块广阔的土地上，是有着美好的

前景和发展前途的。随着我国社会的安定和人民生活水平的不断提高,西点将越来越受到广大人民的喜爱。

## (二) 西点原料

**【面粉】** 用小麦加工磨制而成,颗粒均匀,麦香纯正,手感疏松干燥,色泽白里泛黄,含有大量的蛋白质(俗称面筋质)和淀粉质、纤维素等,具有丰富的营养价值,是制作各种西式食品必不可少的基本原料。宜存放在通风干燥之处,以免潮湿、高温而引起霉变和生虫等。

**【白糖】** 用甘蔗加工提炼而成,结晶品质纯净,色泽洁白光亮,晶粒干燥均匀,主要用来增加食品甜度,改变食品外观等。也是制作西式食品不可缺少的主要原料。宜存放在干燥通风之处,以免潮湿引起酸败溶化等现象而造成浪费。

**【糖粉】** 由白糖经过碾磨而成的粉末,色泽纯白,质地均匀,除用来增加食品甜度以外,大量地用于食品的装饰。宜存放在干燥密封之处,以免吸收潮气,引起结块而使用不便。

**【鸡蛋】** 含有大量蛋白质、矿物质及维生素等,营养价值高,又能在食品中起到疏松、产生香酥等作用,以利于人体消化吸收,是西点制作中不可缺少的原料之一。新鲜的鸡蛋表面手感粗糙,无损伤,气室很小。宜存放于低温通风之处或冰箱内,但不宜久存。

**【麦淇淋】** 即人造奶油,色泽淡黄,组织细致,香味浓郁,含油量高,除了风味略差之外,其余各方面均不逊于天然奶油,而且价格低廉,实为西点制作的理想原料。宜存放在 $10^{\circ}\text{C}$ 左右的低温处,以方便使用;如欲长期保存,则应放于

-20°C的冷库内。

**【白脱油】** 天然奶油，又称黄油，从牛奶中加工提取而成。色泽淡黄光亮，质地柔韧细致，由于其含丰富的营养和天然的香味，使制成的食品风味绝佳。但因价格较高，故除了必须使用之外，大多应选用麦淇淋来替代。保存方法同麦淇淋。

**【猪油】** 洁白光亮，细致匀滑，含油量高，由于其起泡性能较差，故不宜制作某些蛋糕。但其有特殊的香味，很适宜做一些别有风味的点心。因其价格低廉，特别有利于家庭制作。保存方法同麦淇淋。

**【牛奶】** 乳制品，色泽乳白，乳香纯正，略带甜味，营养丰富，价格低廉，故广泛应用于各种面包和糕点的制作。但不宜久存，并应放在5°C左右的冰箱内，以防变质。

**【奶粉】** 乳制品，色泽微黄，颗粒均匀，蓬松干燥，香味浓郁，一般均有包装。其主要作用是调节食品的营养结构和增进香味。但要注意包装上的保质日期，并存放在通风阴凉之处。

**【新鲜奶油】** 乳制品，从新鲜牛奶中加工提炼而成，色泽乳白光亮，质地稠厚，奶香浓重，因其营养价值极高，加上吃口甚佳，故广泛应用于各种西点的调味及裱花装饰。宜存放于5°C左右的冰箱内，但不宜久存。

**【淀粉】** 以色泽洁白而有光泽，手感细致而滑爽者为佳，主要用来调节食品的稠厚度，改变食品内部结构，赋予食品光泽等。应存放在干燥的盛器内。

**【干果】** 如杏仁、花生、桃肉、栗子、椰子、榛子和红枣等，宜选用颗粒饱满，无虫蛀和霉变者，主要用于调节食品结构，改变食品风味，装饰食品外观等。宜存放在干燥通风之

处,并经常查看,以免变坏而影响质量。

**【蜜饯】** 无论何种果皮或果子制成的蜜饯,均必须具有其特有的香味而无霉变等现象,其主要作用是调节食品口味,增添食品风味,装饰美化外观等。宜存放在密闭的瓶罐内,并置于阴凉通风之处。

**【水果】** 在西点原料中,象苹果、生梨、橘子、桃子、草莓、甜瓜等各种水果占了很大的比重。挑选适宜制作各种水果甜食的水果并不是件容易的事情,除了掌握其上市季节和贮存特性外,还需了解其质量的优劣及用途,以期在制作中获得最满意的效果。有一条基本规律可供参考,即外形丰满,无损伤及虫蛀,成熟度适中者为最佳。

**【香料】** 有天然和人造两大类。天然香料,象肉桂粉、茴香粉、速溶咖啡和可可粉等,有着特有的香味及浓厚的乡土气息,并有增进食欲、帮助消化吸收等功用,一般均用来增加食品香味,改变食品风味。人造香料,即各种香精等化工合成品,虽缺乏天然香料的芬芳,但价格较低,使用方便,因此也被广泛应用于各种食品的加香。

**【酵母】** 有新鲜酵母和速发酵母粉两种。新鲜酵母,呈灰白色的固体块状,价格较低,宜存放在 $5^{\circ}\text{C}$ 左右的冰箱内,一般可保质1周左右,而不可加以冷冻久存。而酵母粉,因其是密封袋装,发酵快,发力大,一般可存放2年左右,故现在被广泛用于各类面包的制作中。需要特别注意的是,发酵等量的而团时,新鲜酵母的用量是酵母粉用量的3倍,其发酵能力保持一样。

**【发粉】** 即发粉,为化学膨松剂,呈白色粉末状,主要用于改变糕点内部的疏松度,使食品膨胀松软,改变吃口等。应存放于干燥之处,千万不能碰到水,以免失效。

【酒类】 用于制作西点的酒类，一般均用果子制成的香甜烈酒，如白兰地酒、葡萄酒、朗姆酒等，主要是用于食品加香，增进食品风味。宜存放在阴凉之处避光保存。

【明胶】 微黄色粉末状，颗粒有大有小，无色无味，主要用来制作各种胶冻食品，起到胶粘定型的作用。宜存放在干燥之处，以防潮湿结成硬块。

### (三) 工具简介

【搅拌盆】 不锈钢或铜制的圆底盆，主要是供混合和搅打各种用料之用(图1)。

【烤盘】 一般均用厚铁皮制成，主要供盛放制成的生胚进入烤箱烘烤之用(图2)。

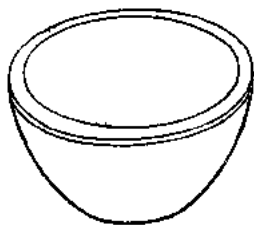


图1 搅拌盆

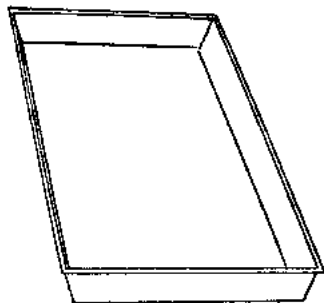


图2 烤盘

【软刷】 以不脱毛的软性刷子为佳，主要用来涂油和涂刷蛋液等(图3)。

【网架】 金属制品，尤以不锈钢制品为最好，呈栅栏状，主要用来盛放食物，以供冷却等之用(图4)。



图3 软刷

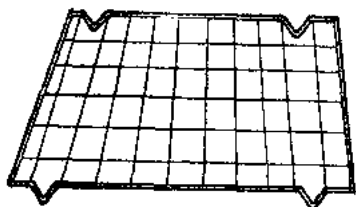


图4 网架

【拌板】用木头或竹子削制而成，呈舌形，有粗细长短之分，主要是供搅拌搅打各种混合物，特别是韧性混合物之用(图5)。

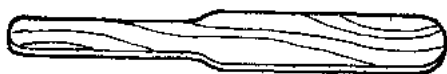


图5 拌板

【擀面杖】用木头削制而成，呈长棍形，可根据爱好和需要而定长短粗细，主要用于擀压各种面团(图6)。

【筛子】用金属丝网制成，有大小、粗细之分，主要用来过筛粉料、过滤液体等(图7)。

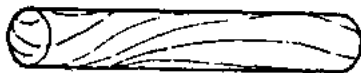


图6 擀面杖

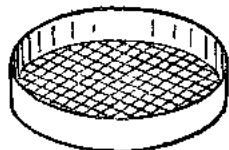


图7 筛子

【蛋扦】用不锈钢丝制成，头部呈球形，主要是供手工搅打和拌和各种轻质材料之用(图8)。

【裱花嘴】金属制品，有各种形状，常用的有平口和齿形





图8 蛋杵

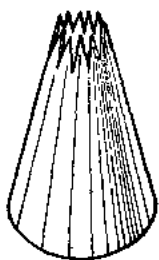


图9 齿形裱花嘴

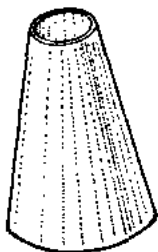


图10 平口裱花嘴

两种(图9、10), 主要用来装饰食品外观。

【裱花袋】 与裱花嘴配套使用, 由白细布和防油纸两种材料制成, 呈尖角形, 主要用来盛装装饰物料等(图11)。

【刀子】 金属制品, 扁长形, 有大小、长短之分, 主要用来切削各种物料(图12)。

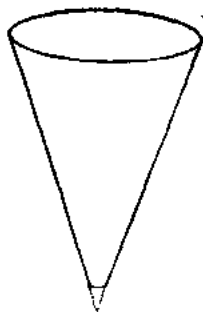


图11 裱花袋

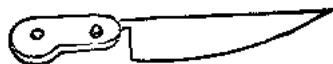


图12 刀子