

海派西点

高级技师边兴华作品选

上海饮食业行业协会 编
上海市技师协会新亚工作委员会



上海科学技术出版社

海派西点

高级技师边兴华作品选

上海饮食业行业协会 编
上海市技师协会新亚工作委员会

上海科学技术出版社

海派西点

——高级技师边兴华作品选

上海饮食业行业协会 编
上海市技师协会新亚工作委员会

上海科学技术出版社出版、发行

(上海瑞金二路450号)

新华书店上海发行所经销 上海美术印刷厂印刷

开本 889×1194 1/16 印张 6.5 字数 280,000

1996年6月第1版 1996年6月第1次印刷

印数 1—13,000

ISBN 7-5323-3926-2/TS·353

定价:65.00元

编 者 上海饮食业行业协会
上海市技师协会新亚工作委员会

名誉顾问 何义钊 汪 杰 王邦煜

总 策 划 林若君 王义民

制作、撰稿 边兴华

制作助理 陈凤平

摄 影 吴兆华

总 监 应曼萍 强志勤

责任编辑 金锦美

装帧设计 卜允台



边兴华

本书作者边兴华女士



本书编写人员

前言

边兴华女士,生于1942年,从小喜爱体育、音乐、美术……,正当花季时,她进入饮食行业,耳濡目染凯司令食品厂五光十色的食品工艺,特别是裱花大师凌一鸣维妙维肖的裱花手艺,深深地吸引住她的心,她立志刻苦钻研,将前辈的技艺继承下来。

俗语说:名师出高徒。边兴华的三位师傅——凌一鸣、凌鹤鸣和吴文虎,均是西点行业大名鼎鼎的专家。她集三家之长,专攻蛋糕裱花和杏仁糖团塑形技艺。三十余年来,机遇与勤奋并存,她业绩辉煌。早在1961年,就在全市技术比赛中名列前茅;还多次在市、区举办的操作表演会上作裱花技艺表演,得到行家的一致好评;1988年随上海新亚集团组队的中国烹饪代表队赴德国参加第十七届奥林匹克烹饪大赛,获个人金牌奖……。面对荣誉,她不仅不自满,反而更加谦虚好学,广泛吸收沪上各派西点名师的制作技艺与中点的精华,博采众长,不断学习新技术,接受新观念,兼收并蓄,逐步形成自己的独特风格。

边兴华制作的西点,以松、软为主,并迎合国际健康食品的新潮。其蛋糕的糕坯中加入玉米淀粉,不仅口感细腻,且增加了蛋白质的互补;其干点强调低糖、低钠、低脂肪、高蛋白,适应现代人

怕甜、怕胖的饮食需要;其裱花、装饰工艺细巧、逼真,功底深厚,又富有时代特色。在理论研究方面,她曾编写过15万字的西点制作技术教材。担任凯司令食品公司烘焙技术研究室主任后,她经常阅读国内外有关资料,运用物理、化学的原理,研究、改进原料及加工工艺中的关键问题,如已推广的系列卷筒、鲜果鲜奶、软巧克力等,在市场上有一定的影响。她还把自己的研究心得毫无保留地糅合到教材和讲课内容中,为同行业培养了大批西点技术人才,为发展西点事业作出了重大贡献。1990年至1994年间,她还获得市、区中翊建功奖及静安区拔尖人才等荣誉。边兴华不愧为我国第一位获得国家级高级技师职务的女西点师。

本书选编边兴华女士的部分作品及其工艺简介,对弘扬新一代有文化、有技术的名师,对丰富人民的文化生活,对与世界各国进行文化、烹饪技术交流将起积极作用。在此,对所有为本书编写、制作、出版作过贡献,特别是协助组织编写的上海新亚集团、上海梅龙镇集团、凯司令食品公司等单位一并表示衷心的感谢。限于编者的水平,不足之处,请不吝指正。

编者

1996年2月

目 录

I. 制作西点的原料、工具、用具	1
一、主要原料	3
1. 面粉	4
2. 玉米粉	4
3. 糖粉	4
4. 液体葡萄糖	4
5. 转化糖	4
6. 白脱油	4
7. 人造奶油(麦淇淋)	4
8. 起酥油	5
9. 猪油	5
10. 鸡蛋	5
11. 蛋粉	5
12. 牛奶	5
13. 新鲜奶油	5
14. 人造鲜奶油	5
15. 巧克力	5
16. 可可脂	5
17. 酵母	6
18. 香料	6
19. 干果	6
20. 水果	6
二、工具、用具	7
II. 西点制作	9
一、艺术蛋糕	11
1. 海绵蛋糕	12
2. S·P 海绵蛋糕	12
3. 戚风蛋糕	12
4. 白脱油	12

(一)生活艺术蛋糕	13
1. 白巧克力蛋糕	13
2. 罗纹蛋糕	14
3. 波罗蛋糕	15
4. 黄玫瑰	15
5. 蘑菇蛋糕	16
6. 春之声	17
7. 黑森林	17
8. 梦幻曲	18
9. 高尔夫	18
10. 皇冠	19
11. 巧克力蛋糕	20
12. 丰实	20
13. 玻璃蛋糕	21
14. 水果鲜奶蛋糕	22
(二)节日蛋糕	23
1. 新春	23
2. 牵情	24
3. 心恋	24
4. 心心相印	25
5. 倾心	26
6. 领先	27
7. 可爱	27
8. 卡通	28
9. 宠物	28
10. 圣诞祝福	29
11. 真挚的贺礼	30
12. 圣诞树根	31
13. 胜利在握	32
14. 永恒的爱	33
15. 生辰添寿	34
二、千点	35

(一)混酥类	37
1. 蛋黄椰蓉塔	37
2. 波罗酥排	38
3. 苹果攀	39
4. 柠檬攀	40
5. 鲜果奶油塔	40
6. 巧克力酥	41
7. 花式巧克力酥	41
8. 花生酥、杏仁条	42
9. 椰蓉酥排	43
10. 叉烧塔	43
11. 脆皮桃仁塔	44
12. 鲜果酥船	44
13. 大理石切片	45
14. 香蕉桃仁蛋糕	45
15. 麦地拉蛋糕	46
(二)清酥类	47
1. 千层酥	47
2. 虾仁酥	48
3. 明治攀	48
4. 波罗酥	49
5. 樱桃酥、牛肉卷	50
6. 鸡肉酥、蛋黄攀	51
7. 忌司酥	51
8. 鱼肉攀	52
9. 鲜果奶油盒	52
(三)雅致小饼	53
1. 软牛利	53
2. 硬牛利	54
3. 马赛克(梅花饼干)	55
4. 巧克力波浪	55
5. 巧克力维纳斯	56

6. 杏仁片	58
7. 天使甜结	58
三、精致茶点	59
(一)系列奶油卷	61
1. 草莓奶油卷	61
2. 柠檬奶油卷	62
3. 奶油长生卷	63
4. 双味薄荷卷	64
5. 巧克力卷	66
(二)系列切片	67
1. 巧克力金字塔	67
2. 巧克力双味切片	68
3. 桃仁切片	68
4. 奶油香橙切片	69
5. 白脱小点	70
6. 糖面小点	71
7. 鲜奶栗茸蛋糕	72
四、面包、布丁	73
(一)面包	75
1. 咸棍、羊角、糖纳子	75
2. 水果甜包	76
3. 软式面包	77
(二)布丁	79
1. 米布丁	79
2. 格司布丁	80
3. 忌司布丁	80
4. 白脱柠檬布丁	81
5. 柠檬酥盒	82
6. 欧式馄饨	82
五、冻、装饰	83
(一)冻	85

1. 绿色的梦	85
2. 奶油摩斯	86
3. 海绵拼花	87
4. 摩斯杯	88
5. 奶油篱笆冻	88
6. 冰淇淋蛋糕	88
(二)装饰	89
1. 巧克力圣诞屋	89
2. 巧克力模塑	90
3. 巧克力蛋	90
4. 仙桃礼盒	91
5. 画盆	91
6. 拉塑糖	92
7. 康乃馨花篮	93

I

制作西点的 原料、工具、用具





一 主要原料



1. 面粉

小麦中的胚乳，除去麸皮和胚芽，研磨而成。分低筋粉、中筋粉、高筋粉、专用粉等。

低筋粉由软质小麦磨成，含面筋蛋白质 8% 左右。适宜制作海绵蛋糕、疏松面团等品种。

高筋粉含面筋蛋白质 14% 左右，制成的面团能稳固形状，并充满膨胀的气体。通常制作面包与清酥类品种。

中筋粉介于高、低筋粉之间，含面筋蛋白质 10% 左右。适宜制作借化学疏松剂膨大的面点。

2. 玉米粉

由玉米磨成的白粉末，可用来作为各种调味汁、光泽材料和浓稠剂，也是一种制作特种蛋糕的原料。

3. 糖粉

用结晶糖加工而成的很细的粉末。作为装饰材料，则需要用超细级的糖粉，如太古粉。如果用于其它品种作为拌和物则可采用一般性糖粉。

4. 液体葡萄糖

是一种成分粘度高，清澈透明的糖浆。一般用浓度低的葡萄糖熬糖。目前液体葡萄糖已逐渐为使用方便的无水葡萄糖浆所取代（非化学上使用的纯葡萄糖的无水粉末）。

5. 转化糖

（又名封糖，白马糖等）

这是一种装饰糖，可以自己调制，也可以从专销商处购买，品质以色纯白，易塑造为佳。

6. 白脱油

牛奶脂肪中提炼出的油脂，是制作西点的主要原料之一。又称奶油。

7. 人造奶油 （麦淇淋）

由植物油脂加工而成，还有的以动物油脂为主要成分加工而成。可代替白脱油的一切作用。

8. 起酥油

由动、植物油加氢等进行特殊加工而调制的油脂,起酥性能强,是制作清酥类品种的主要原料。

9. 猪油

能提供与其它油脂不同的疏松作用,和白脱油或人造奶油一起制作清酥类点心。由于起泡性差,不适宜制作膨松类制品。

10. 鸡蛋

是西点制作的主要原料之一,以用新鲜的,强粘性蛋白的蛋为佳。一般蛋黄重量约为蛋白重量的二分之一。

11. 蛋粉

具有新鲜蛋近似的性质,一般以干净,贮藏方便而受欢迎。

12. 牛奶

一般西点制作都用新鲜牛奶,新鲜牛奶有乳化和抗老化的性能。

13. 新鲜奶油

从鲜牛奶中提取出的奶油。奶脂的百分含量决定奶油的稠度,一般以40%奶脂的起沫奶油较适宜,新鲜奶油应贮藏于4.5℃下,同样温度下搅打效果最佳。在温热的温度下放置相当长的时间,会受到乳酸菌的作用而很快变质。

14. 人造 鲜奶油

含有牛奶的固形物,但是以植物油脂代替,均质后的人造鲜奶油功用和新鲜奶油相似,贮放时间长,形成的乳沫稳定。目前市场供应的植脂鲜忌廉即属此类。

15. 巧克力

有牛奶巧克力、纯巧克力、硬质巧克力、软质巧克力等品种,为求得满意效果,使用前一般都需要调质至29℃左右。

白巧克力,由可可脂、奶粉和糖粉调制而成,使用前也须加以调质。

16. 可可脂

是制作巧克力的主要原料,用作巧克力的稀释。
