

商业技工学校试用教材

019544

糕点生产实习教程

SHANG YE CHU BAN SHE

中国商业出版社

商业技工学校试用教材

糕
江苏工业学院图书馆
藏书章

1988年9月第1版 1988年9月第1次印刷
187×109毫米 32开 22.5厘米
印数：1—10,000册 定价：3.12元

ISBN 7-5044-0328-3/T2·45

中国商业出版社

商业技工学校试用教材
糕点生产实习教程

中国商业出版社出版发行
新华书店总店科技发行所经销
铁道部出版社印刷厂印刷

787×1092毫米 32开5.25印张 1.17千字
1989年5月第1版 1989年5月北京第1次印刷
印数：1—10,000册 定价：2.15元

ISBN7-5044-0258-3/TS·42

中国商业出版社

编审说明

《糕点生产实习教程》一书是糕点专业实习指导教材。本书的编写是于1985年5月在武汉召开的商业部系统糕点专业教材初稿讨论会上，从加强糕点生产工艺实践性教学环节的需要提出来，并按照商业技工学校糕点专业教学计划、教学大纲的要求和部颁全国性代表品种为例编写的。

现为满足该专业教学需要，在该教材试用了两轮的前提下，对该书作了局部的修改。经审定，作为商业、供销、粮食技工学校糕点专业教材；也可作为办有本专业的职工中专、中学及培训班教材或教学实习参考书。

本书试用本，由郑州市糖烟酒公司黄鲁海、白清学同志编写。本书稿在上海烟糖公司朱鹤云同志提供的部分编写提纲和《糕点生产工艺》原稿部分章节的基础上充实写成。朱鹤云同志对试用本初稿提出了有益的意见并作了修改，经商业部食品酿造研究所曾纵野副教授审阅。

这本书，虽然经过了两轮教学，仍需要不断充实、修改、完善和提高。希望各教学单位教学人员对本教材提出修改意见，以便作进一步修改，使之日臻完善。

中华人民共和国商业部教材编审委员会

一九八八年八月

(54)		坚果类	饼干类
(74)		坚果类	饼干类

上篇 中式糕点

第一章 蛋糕类.....	(1)
第一节 烘蛋糕型.....	(1)
(48) 马蹄蛋糕、梅花蛋糕.....	类品表
(第二节 蒸蛋糕型.....	(6)
蒸方蛋糕、碗蒸蛋糕.....	类品表
第二章 酥皮类.....	(9)
第一节 暗酥型.....	(9)
(58) 苏式月饼、潮州饼、京八件、白凌饼、高桥松饼.....	类品表
第二节 明酥型.....	(16)
(68) 酥合子、罗汉酥、菊花酥、莲花酥.....	类品表
第三节 酥馅合制型.....	(20)
(88) 香脆饼、苔菜饼.....	类品表
第三章 糖皮类.....	(24)
(第一节 糖浆型和饴糖浆型.....	(24)
广式月饼、提浆饼、九江茶饼、红麻月饼.....	类品表
(第二节 糖粉型.....	(30)
状元饼、重庆赖桃酥、自来红、脆春饼.....	类品表
第四章 甜酥类.....	(37)
(第一节 裂酥型.....	(37)
杏仁酥、核桃酥.....	类品表
(第二节 光酥型.....	(40)

蛋奶光酥、糖酥饼

第三节 印酥型..... (42)

葱油桃酥、空心酥、德庆酥、杏仁干粮、咸真酥、姜酥

第四节 切酥型..... (47)

淋糖扭酥、蝴蝶酥

第五节 薄脆型..... (51)

椒盐薄脆、五香麻酥、高桥薄脆、鸡蛋薄脆

第五章 油炸品类..... (54)

第一节 酥皮型..... (54)

百合酥、花边饺、海参酥、张口饺子

第二节 薄皮型..... (59)

全蛋甜蛋散、千层麻叶、巧果

第三节 压块型..... (62)

芙蓉糕、蛋黄香

第四节 线条型..... (65)

馓子、盘丝饼、伊府面

第五节 绞链型..... (68)

咸麻花、甜麻花

第六节 散粒型..... (69)

蜜三刀、巧酥、开口笑、蛋松果

第七节 粘韧型..... (74)

燎花、九江煎堆

第六章 糕类..... (77)

第一节 烘糕型..... (77)

绍兴香糕、麻糕、桃片、苔生片

第二节 薄片型(润糕型)..... (79)

(111)	云片糕、玉带糕、桂片	(80)
	第三节 软糕型	(80)
(71)	蜂糕、马拉糕、软脂糕	(82)
	第四节 松糕型	(82)
(151)	百果松糕、豆沙定胜糕、绿豆糕	(84)
	第五节 粘糕型	(84)
	桂花年糕、苏式猪油年糕、榄仁猪油年糕	(88)
	第七章 糖制小食品类	(88)
	第一节 酥糖型	(88)
	麻酥糖、豆酥糖	(90)
	第二节 块糖型	(90)
	香酥米花糖、花生糖、芝麻糖	(93)
	第三节 皮糖型	(93)
(80)	牛皮糖、松仁皮糖、雪花皮糖	(95)
	第四节 薄片型	(95)
	芮城麻片、孝感麻糖	

下篇 西式糕点

	第八章 蛋糖类	(97)
	第一节 清蛋糕型	(97)
(86)	清蛋油	(99)
	第二节 油蛋糕型	(99)
	水果蛋糕、布丁蛋糕、桔子蛋糕、可可蛋糕、石瓦次蛋糕	(105)
	第三节 裱花蛋糕型	(105)
(8)	大、中型奶油蛋糕、小块奶油蛋糕	(111)
	第九章 起酥类	(111)

第一节 无酵型.....(111)

咖喱饺、罗丝筒、牛肉卷、风轮.....

第二节 发酵型.....(117)

葱油方酥、小蝴蝶酥.....

第十章 干点类.....(121)

第一节 印模型.....(121)

杏仁果酱饼、奶油核桃酥、奶油花生酥、奶油

糖面酥.....

第二节 拉花型.....(125)

拉花小干点.....

第三节 挤注型.....(127)

奶油茶花酥、奶油水纹酥、奶油蘑菇酥、香草

牛利.....

第十一章 排 类.....(130)

第一节 水果型.....(130)

樱桃排、苹果排、李子排.....

第二节 糖面型.....(133)

青豆排.....

第十二章 面包类.....(135)

第一节 主食面包.....(135)

第二节 点心面包.....(138)

水果面包、果酱三角面包、夹心面包、奶油起

酥面包、点心面包、奶油卷花面包、奶油面包

卷.....

第十三章 油炸品类.....(143)

第一节 松软型.....(143)

糖纳子、油炸牛肉包.....

第二节 酥脆型.....	(145)
炸花球、豆那士	
第十四章 其它类.....	(148)
第一节 泡夫型.....	(148)
第二节 华夫型.....	(150)
第三节 奶油蛋筒型.....	(152)
〔附录一〕糕点行业用语浅释.....	(154)
〔附录二〕糕点卫生标准.....	(157)

上篇 中式糕点

糕点工艺 二

第一章 蛋糕类

品种—熟地—坚果—酥糖—发什—糖白

蛋糕是以鸡蛋、面粉、糖粉、饴糖等为主要原料制成的松软可口的高蛋白食品。其制作原理是利用蛋液的胶体特性，经过充分搅打而充入大量空气，在烘烤或蒸制时气泡受热膨胀而松发，使其体积增大2~3倍，形成多孔海绵状体。蛋糕的品种及花色较多，按加工方法可分为炉制品和蒸制品两大类。

第一节 烘蛋糕型

烘蛋糕表面金黄色，油润有光泽。内质乳黄色。形状及规格因成型方法和模具不同而异。我国南北各地均有制作，特点也大体相似。代表品种选述如下：

一、配方（见表1—1）

表1—1 烘蛋糕配方

单位：公斤

品 种	式 别	坯 料					涂用生油
		鸡蛋	白糖	富强粉	发粉	香草粉	
马蹄蛋糕	宁 绍	12	12	9.5	0.1		1.5
梅花蛋糕	广	8.7	8.7	10	0.15	少许	2.5

二、工艺流程

鸡蛋 发粉 → 富强粉
白糖 } → 打发 → 调糊 → 成型 → 烘烤 → 成品。
饴糖 } (灌模)

三、制作方法

1. 打蛋浆 (也称打蛋糊)。分手工和机器两种搅打方法。成批生产一般采用机器搅打 (打蛋机分立式和卧式两大类)。将蛋液、白糖、饴糖 (如用香草粉和桂花等辅料, 此时也一并加入) 同时放入桶内, 利用机器的高速旋转 (转速一般为140~160转/分), 使蛋液充分充气。

打蛋速度不宜过高或过低。转速过低, 延长了打蛋时间, 蛋液不易充分充气。转速过高, 由于离心力的作用, 也不能使蛋液充分充气而影响打蛋的效果。

打蛋机的速度和打蛋时间应视鸡蛋质量和气温而异。蛋质粘度低, 气温低, 打蛋转速就快些, 时间长些。反之, 转速就慢些, 时间短些。搅打时间, 一般冬季20~30分钟; 夏季15~20分钟。所以, 冬季为了缩短搅打时间, 就采取给机器加温或给蛋浆加热水的方法。(夏天可加冷水, 面粉比例少的品种也可不加水)。

打蛋浆是各工序中的关键。如打发后体积增大不到1.5~2倍, 蛋浆呈乳白色, 气泡如蚕豆大小而又很快消失, 则说明充气不足。这样, 制品就不会松软; 但如搅打过度, 就会使蛋液中胶体变性而发脆, 同样达不到工艺要求。

人工打蛋, 工具宜采用钢丝球或竹帚。中途不要停顿,

愈打愈快。无论人工或机器打蛋，都要顺着一个方向打，有利于空气顺序而均匀地吸入。

打蛋使用的容器和工具要清洁卫生，还要不含杂质。若沾染油脂、碱类、盐类就会使蛋液变性，影响蛋液打发度。

2. 调糊。调糊又称合粉或吃粉。蛋浆打好后，加少量水或不加水，即可加入面粉。如需用发粉时，需事先与面粉掺合，目的是防止发粉遇水分解而影响效果。蛋液如需加水，应在下面粉前加入，再搅打几下。掺入面粉后，搅拌时间不宜过长。搅拌均匀，无面疙瘩即可。搅打时间过长、速度过快，面粉容易生成面筋（即起筋、上筋）。制品内部则呈有僵块，致使外表不平整。

调成后的蛋糊要及时使用，不宜搁置过久。如常见的“沉底”现象，原因就是蛋糊放置时间过长，胀润后的粉粒和未溶解的糖粒下沉而造成。气温高时更易产生“沉底”现象。

3. 成型（入模）。分手工入模和机器入模两种方法。蛋糕成型一般均采用金属模具（有铁皮模、铜模、铝模等）。形状有正方形、圆形、梅花形等。规格各地各有不同。入模前，除纸坯蛋糕外，均需事先加热模具并在模内壁上涂以油脂。以防制品成熟后粘模而挑碎制品。然后将蛋糕糊按模具的三分之二的量均匀地浇入模内入炉。表面如需撒果仁辅料时，可在入炉前撒上。过早撒则容易下沉（如图1—1）。

4. 烘烤。蛋糕的烘烤由于品种、规格不同，其烘烤方法、炉温、时间长短也不相同。制品成熟一般分四个阶段：即醒发、定型、上色、成熟。烘烤时炉温，进炉为 180°C 以下，中间为 200°C ，出炉阶段 220°C 。烘烤成金黄色或柿红

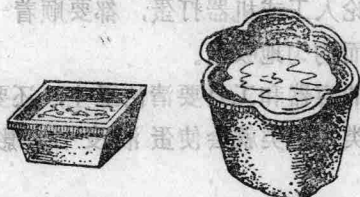


图 1-1 (1) 马蹄型模 (2) 梅花型模

色，为时18分左右即可。

蛋糊在炉内定型前处在半流体状态，此时铁盘不宜震动以避免“走气”，使制品下陷。成熟后，用铁钎挑出装箱。（如图1—2）



图 1-2 (1) 马蹄型鸡蛋糕成品 (2) 梅花型鸡蛋糕成品

四、注意事项

1. 鸡蛋如是混合蛋或质量稍差的蛋液，搅打时可添加少量面粉以提高胶体的粘度。添加量一般为5~10%。
2. 如用冰蛋，应使之溶化后再用。或添加少量温水以提高蛋液温度。
3. 发粉在蛋糕中起辅助松发作用。用量视蛋液的质量、数量而定，同时注意与面粉的比例关系。一般发粉的添加量为面粉的0.5~1%为适度，用量过大则质脆，易散碎。

4. 制蛋糕的面粉，如含面筋蛋白质过高，可掺用部分熟面粉或淀粉。

5. 一般来说, 打蛋时间越长, 蛋液充入的气体就越多。但时间过长则会改变蛋白胶体的性质。同时, 注意搅打时的温度要适度。

烘蛋糕型其它品种：炉卷蛋糕、夹心蛋糕、桂花蛋糕、蜜制炉蛋糕、桃蛋糕、大方蛋糕等。

五、质量要求: 10043~08 在群掌弹一。量水含 5

表 1-2

烘蛋糕缺陷原因分析

现象		原因	
中心凹陷		1. 糖太多。	
		2. 搅打过度或发粉太多。	
		3. 烘烤不足。	
		4. 蛋糊定型前受振动。	
		5. 用面粉量过少。	
	6. 水分过多。		
顶面高低不平		1. 面粉比例过高。	
		2. 调粉过度起筋。	
		3. 蛋浆打发度不够，调粉过早。	
		4. 炉温过高，结皮过早。	
内质僵硬		1. 搅打充气不足。	
		2. 面粉用量过多而发粉用量不足。	
		3. 蛋液与面粉搅拌不均匀。	
		4. 蛋液质量差。	

1. 色泽。表面金黄或柿黄色，边墙黄白色。不焦底、不糊面。

2. 内质。起发均匀，孔隙细密、无大气泡。有弹性、压缩后能还原，衬的果料应散布均匀。夹馅制品应层次分明。

3. 规格（外形）。造型周正、大小一致、具有各种模型之形状。不鼓顶、不粘结、不脱皮、不摊片。

4. 口味。入口松软、无硬感、不粘牙，具有蛋香味及各种辅料的应有香味，无异味。

5. 含水量。一般掌握在20~24%。

六、质量分析（如表1—2）

第二节 蒸蛋糕型

蒸蛋糕是以蒸气成熟的。成品呈白色海绵体，略有弹性。含水量略高于烘烤蛋糕，口味比烘蛋糕更富有柔润感。

一、配方（见表1—3）

表 1-3 蒸蛋糕配方 单位：公斤

品种	式别	主料			辅料				
		富强粉	白糖	鸡蛋	桃仁	蜜饯	蜂蜜	葡萄干	抹油
蒸方蛋糕	苏	8	10	10	0.5			1	0.5
碗蒸蛋糕	京	10	13.2	13.2	0.15	0.2	0.15		1

雞蛋、白糖、蜂蜜、富强粉、撒面料

二、工艺流程



三、制作方法

1. 打蛋浆。制蒸蛋糕不用发粉，用蛋量稍多于烘蛋糕。全靠蛋中的胶体发泡松发；因此，要求用鲜蛋（冰蛋不太理想）。打制方法与烘蛋糕相同，但打发度要求两倍以上，色泽为乳白色。

2. 调糊。均按烘蛋糕工艺操作。但配方中与烘蛋糕相比，其用糖量略高而用面粉量略低。故放置时间不宜过久，以防“沉底”。要随用随制。

3. 成型。（1）蒸方蛋糕用小木格，垫以细白布（包括木格四边）。蛋糊称重以后倒入垫布的内格摊平，即可入笼蒸制（入笼时要求蒸气顶起以防“泄气”而影响松发）。蒸方蛋糕在入笼前撒上辅料装饰。呈半沉状态，即能粘牢、又能看到。

（2）碗蒸蛋糕是以纸碗垫底成型的。将加工好的辅料（切碎的果脯、蜜饯等）和蛋糊拌合后，均匀地撒在碗底，排在笼格内即可蒸制。

4. 蒸制。将浇注入模的蛋糊入笼蒸制。约2~3分钟后，即在蛋糕结皮前使蒸具震动几下，以震破表面气泡，避免表面起麻点。待蛋糕结皮后将火力降低，并在蒸锅内加入冷水再蒸5~6分钟。使模内糕坯继续胀发而定型。最后增

大炉火直到蒸熟（约15~20分钟）撕下垫布，切块装箱或销售时切块也可。

糖果工艺 二

四、质量要求

1. 色泽。乳白色，里外一致，表面无水滴。
2. 外形。饱满，无碎边，方蒸蛋糕表面平整，无麻点。

碗蒸蛋糕表面果料分布均匀。

3. 内质。孔隙细密均匀，有弹性，松软，不发粘。

4. 口味。甜而柔润，具有蛋香味及各种果料之风味。无蛋腥味，不粘牙。

5. 含水量22~26%。

五、品种

品种有桂花蛋糕、果子蛋糕、夹心白蛋糕、梅花蛋糕、桃子蛋糕、蒸卷蛋糕等。（见图1—3）



图 1-3 蛋糕类其它品种

(1) 炉卷蛋糕

(2) 夹心炉蛋糕