



专业户万有问答丛书

JIAGONGYE
·
加
工
业
业



乡镇糕点制作技术

上海科学技术出版社



专业户万有问答丛书

朱鹤云 汪国钧 编著

乡镇糕点制作技术

上海科学技术出版社

1988·上海

《专业户万有问答丛书》

乡镇糕点制作技术

朱鹤云 汪国钧 编著

上海科学技术出版社出版

(上海瑞金二路 450 号)

新华书店上海发行所发行 上海东方印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 4.75 字数 93,000

1988年7月第1版 1988年7月第1次印刷

印数: 1—14,000

ISBN 7-5323-0628-3/TS·46

统一书号: 15119·2653 定价: 1.20 元

《专业户万有问答丛书》

顾 问

何 康 卢良恕

编辑委员会

主 任：李海崑

副主任：张道辉 徐福生 张崇高 陈毓本

周文虎 黄 奔 刘韶明

本书责任编辑

贾菊芬

《专业户万有问答丛书》序

郝 建 秀

党的十一届三中全会以来，我国农村商品生产发展很快，各地涌现出越来越多的从事商品生产的专业户。专业户是农村勤劳致富的先行者，是勇于开创农业新局面的先锋。积极发展专业户，是我们党继农村推行生产责任制后的又一项大政策。执行这项政策，将又一次解放农村生产力，加快农村商品生产的发展，使农民更快地富裕起来。这对我国整个经济建设的发展和人民生活水平的提高，具有不可估量的意义。

专业户既是勤劳致富的模范，又是科学技术的示范者、推广者。随着农村商品生产的发展，他们迫切要求更新技术，提高经营管理水平，降低生产成本，提高生产效率。为了满足专业户和广大农民的这一要求，华东六省一市的七家科学技术出版社联合编辑出版了一套《专业户万有问答丛书》。这套丛书的出版发行，将促进科学技术在农村的推广和普及，提高专业户和广大农民的科学文化水平，为农村商品生产的发展作出贡献。

《专业户万有问答丛书》选题范围广，内容丰富，理论联系实际，现代科学技术和经营管理并重，形式活泼，通俗易懂。我相信，这套丛书的发行一定会受到专业户和广大农村读者的欢迎，并热切期望有更多为农民和农村商品生产服务的书籍问世。

1985年5月28日 北京

出版说明

随着农村商品经济的迅速发展，越来越多的专业户迫切要求学习先进的专业科学技术和经营管理的经验，以不断提高商品生产的经济效益。为了更多更好地提供这方面的科技读物，我们华东六省一市的科学技术出版社联合编辑出版了多系列的《专业户万有问答丛书》。

本丛书分种植业、养殖业、加工业、建筑业、运输业、服务业和综合类七个系列。每个系列分若干品种组成套书，相对独立，自成系统，分别出书，以满足专业户和广大农民的需要。

这套书采取问答的形式进行编写，力求提问题解难题具有针对性、普遍性；讲技术传经验注重先进性、实用性；内容和文字讲究科学性和通俗性。努力做到传授实用技术与基础知识相结合，使读者不仅知其然，而且知其所以然，学会因地制宜地加以应用；介绍现代技术与传统技术相结合，指导读者从实际出发，在继承的基础上重视用现代技术改革和发展传统技术；服从当前需要和兼顾长远需要相结合，帮助读者从当前看到今后，解放思想，开阔眼界，以增强预见性，适应商品经济的发展。

本丛书的出版，得到中共中央书记处书记郝建秀同志的亲切关怀，并在百忙中为丛书写了序；农牧渔业部部长何康同志、中国农业科学院院长卢良恕同志不仅给予很大支持，还担任了本丛书的顾问；此外，还得到六省一市有关部门和专家的

协助和指导。对此,我们一并表示深切的感谢!

由于我们水平有限,时间仓促,编辑出版工作中的缺点和错误在所难免,谨请读者批评指正。

《专业户万有问答丛书》编辑委员会

1985年10月

目 录

一、概 述

1. 我国的糕点食品是怎样发展起来的? 发展乡镇糕点有何意义? 1
2. 开办乡镇糕点厂需具备哪些条件? 2
3. 怎样选择拌料机? 使用拌料机应注意哪几点? 3
4. 怎样选择打蛋机? 使用打蛋机应注意哪几点? 4

二、原 料 知 识

5. 精白粉与标准粉有什么区别? 怎样选用? 7
6. 面粉的含水量一般为多少? 怎样保管? 7
7. 面筋对糕点制作有何影响? 怎样测定面粉中面筋含量? 7
8. 糕点中常用蔗糖有哪几种? 它的品质要求是什么? 8
9. 怎样保管蔗糖? 9
10. 饴糖和葡萄糖有什么区别? 9
11. 饴糖的质量标准是什么? 它在糕点中有哪些用途? 10
12. 糕点中常用油脂可分哪几种? 11
13. 油脂在糕点中有哪些用途? 怎样选用? 13
14. 怎样鉴别鸡蛋的质量? 怎样选用? 使用冰蛋和冰蛋白应注意哪些问题? 14
15. 常用的食用合成色素有哪几种? 为什么必须限量

使用?	15
16. 为什么食用合成色素必须化成溶液使用? 配制色素溶液应注意哪几点?	15
17. 什么是香兰素?它在糕点中有什么用途?怎样使用?	16
18. 食用香精分哪两类?各适用哪些食品?	17
19. 怎样加工糖玫瑰花?	17
20. 怎样加工糖桂花?	18
21. 柠檬酸在糕点行业中有哪些用途?	19
22. 怎样选择化学膨松剂? 常用的化学膨松剂有哪几种?	19
23. 什么是鲜酵母?它的质量要求如何?	20
24. 琼脂是什么?它有什么特性?它在糕点中有什么用途?	21

三、半 制 品 加 工

25. 怎样加工糖白膘?	23
26. 怎样制作黄淇淋?	23
27. 怎样制作白马糖?	24
28. 怎样制作奶油膏?	25
29. 怎样制作蛋白膏?应注意哪些问题?	26
30. 怎样制豆沙?	27
31. 怎样炒豆蓉?	29

四、各类糕点制作

(一) 蛋 糕 类

32. 怎样制作烤蛋糕?	30
--------------------	----

33. 怎样制作香草蛋糕?	33
34. 怎样制作柠檬蛋糕?	34
35. 怎样制作蒸蛋糕?	35
36. 怎样制作水果蛋糕?	36
37. 怎样制蛋白裱花蛋糕?	37
38. 怎样制鲜奶油栗子蛋糕?	40

(二) 松 酥 类

39. 怎样制作桃酥?	42
40. 葱油印酥和德庆酥有什么区别?怎样制作?.....	44
41. 怎样制一捏酥?	46
42. 怎样制作老年营养印糕?	47
43. 怎样制作奶油公主酥?	47
44. 怎样制作茴香棍?	49
45. 怎样制作花生干点?	50
46. 怎样制作糖面干点?	51
47. 怎样制作司康饼?	52
48. 怎样制奶油干点?	53
49. 怎样制作福来饼干?	54
50. 怎样制奶油小酥点?	54
51. 怎样制作冰糖牛利?	55
52. 怎样制作花生牛利?	56

(三) 糖 皮 类

53. 怎样制作广式月饼?做好广式月饼应注意哪几点?.....	58
54. 怎样制作广式椰蓉月饼?	61
55. 广式月饼和提浆饼的特点有什么不同? 制作方	

法有何差异?	61
56. 小凤饼为什么又称“鸡仔饼”?制法怎样?.....	65

(四) 酥 层 类

57. 怎样制作“京八件”?	67
58. 怎样制作高桥松饼?	68
59. 怎样制作苏式月饼?	69
60. 潮州老婆饼怎样制作?	71
61. 太师饼是怎样制成的?	73
62. 怎样制作葱油方酥?	74
63. 怎样制作小蝴蝶酥?	76
64. 怎样制奶油千层酥?	77

(五) 油 炸 类

65. 怎样制开口笑?	78
66. 萨其马名称是怎样来的?怎样制作?.....	80
67. 徽子制作历史有多久?与茶徽制作又有什么区别?.....	82
68. 麻花制作为什么相当普遍?现在有哪些品种? 制法怎样?	83
69. 油炸薄片有哪些品种?怎样制作?.....	85
70. 米花糖有哪些特色品种?怎样制作?.....	87
71. 糯米麻球怎样制作?	89
72. 何谓蜜三刀?怎样制作?.....	90
73. 雪枣是怎样制成的?	91
74. 油炸蜜枣是怎样制成的?	93
75. 糖油果子是什么样的食品?怎样制作?.....	94
76. 潮州猪油蛋黄酥怎样制作?	95

77. 怎样制作糖纳子?	96
--------------------	----

(六) 面 包 类

78. 生产面包需要什么设备?	97
79. 什么是面包的一次发酵?	98
80. 什么是面包的二次发酵?	99
81. 影响发酵有哪几个因素?不同季节有何影响?	99
82. 怎样制作高级牛奶吐司面包?	100
83. 怎样制清甜面包?	101
84. 怎样制作法式牛奶棍子面包?	102
85. 怎样制作罗宋面包?	102
86. 怎样制作葱油花卷面包?	103
87. 怎样制作麸皮面包?	104
88. 怎样制作果酱三角面包?	105
89. 怎样制作法式快爽面包?	106

(七) 糕 点

90. 工场和家庭怎样制作松糕?	107
91. 水晶饼怎样制作?	108
92. 蜂糕是怎样发酵的?制作过程怎样?	109
93. 伦教糕的名称是怎样来的?怎样制作?	111
94. 麻糕和桃片的制作方法怎样?	113
95. 八珍糕含有哪些成分?怎样制作?	114
96. 年糕的历史有多久?猪油年糕怎样制作?	116
97. 广东糖年糕有什么特点?制法怎样?	116
98. 福建芋艿年糕有什么特点?制作方法怎样?	117
99. 桂花糖年糕怎样生产?	118

(八) 其 他 类

- 100. 怎样制作泡夫?119
- 101. 怎样制作胡桃麦格隆?121
- 102. 重庆泡果工艺有什么特点?制法怎样?.....121
- 103. 牛皮糖是怎样制成的?123
- 104. 如何制作糖花生?124
- 105. 潮州猪油花生糖如何生产?124
- 106. 花生酥糖是怎样制成的?125
- 107. 浇切片糖如何制作?126
- 108. 豆酥糖怎样制作?127
- 109. 麻酥糖为何又称董糖?四色麻酥糖怎样制作?.....129
- 110. 天府酥糖和孝感麻糖各有什么特点?制作有什么区别?130
- 111. 怎样制作寸金糖?132

一、概 述

1. 我国的糕点食品是怎样发展起来的？发展乡镇糕点有何意义？

我国糕点食品的创制渊源于家庭，随着制法的传播，逐渐形成农村某些乡镇的特产食品。如上海市郊的高桥松饼，广东中山县的伦教糕，湖北的黄石港饼，山东的周村烧饼，云南的威宁荞酥等。这些产品逐渐进入城市专业作坊生产，经过生产工具的多次改革，制作技术的不断完善，已成为我国食品工业中富有传统色彩的重要系列。

我国糕点专业作坊，在唐代长安即已出现，有专职饼师及用于烘烤的“饼𦉳”（平底锅）等工具。“唐点”的制作技术还远传日本。到了宋代，临安有“胡饼店”和“油饼店”之分，专业进一步划细。明清时，宫廷中有尚膳监及甜食房，民间的“茶食”作坊亦很繁盛，而且形成了众多的地方风味和各种制作流派，也就是所谓“帮式”，在全国影响较大的有京式、苏式、广式和信奉伊斯兰教的清真糕点，其他还有宁绍式、闽式、川式和潮式等。近代以来，又发展了欧美等国的西式糕点。目前，国内一些大中城市的糕点生产，集各地特色，汇南北精萃，品种多样，花色缤纷，已成为繁荣市场和丰富人民食品的不可缺少的部门。

糕点生产始于乡镇，但长期集中于城市，其原因是以前农村生产力低下，农民生活贫困，不得温饱，糕点在农村，仅作为一种奢侈品，很少问津。随着农村改革的实行，农民的生活水

平已有所改善，温饱问题解决后，也要求提高食品的质量，因此，糕点生产在农村有着广阔的发展前景。此外，农村中的丰富原料、充足劳力以及广阔的市场都为糕点生产的发展提供极为有利条件。另一方面，糕点生产的发展，亦有利于综合利用农村土特产资源和增加农民经济收益。

2. 开办乡镇糕点厂需具备哪些条件？

办乡镇糕点厂生产的品种要适合当地群众需要，以地销地为主，经营要灵活，产品要新鲜，并符合卫生要求。

办乡镇糕点厂应具备如下条件：

(1) 生产场地：生产场地约需 300 平方米，其中五分之一作原料仓库，五分之一作成品和包装间，其余作生产车间。设置应符合以生到熟的顺序。

原料仓库 (40 平方米) → 发料间 (20 平方米) → 生产车间 (120 平方米) → 炉灶间 (60 平方米，包括烤炉和油炸锅灶) → 包装间 (30 平方米) → 成品间 (30 平方米)。

此外，在生产车间进口两旁应设更衣室和洗手消毒室。

(2) 设备：主要有以下几种。

卧式拌料机一台，容量 50 公斤或 100 公斤。搅拌桨叶应是螺旋型或刮板型的，桨叶与料桶底壁隙距不宜过大，在 0.5 厘米左右，转速在 20 转/分以下。

打蛋机一台。此机用于打蛋糕料坯和蛋白膏、奶油膏之用。料桶是活动的，容量为 10~15 公斤。要有快、中、慢三档转速。

双眼红外线烤炉一台。要求炉眼面火、底火温度分别能由人工自由控制。炉温在 150~300℃ 之间，供电不正常地区可以建造以白煤为能源的转炉或广炉代替。

建造直径70厘米的铁锅炉一座。用于油炸或蒸制产品。加煤口不宜在车间里面,烟囱应超房顶1米以上。

操作台板4张。每张长宽厚 $4 \times 1.5 \times 0.07$ 米左右。材料以硬杂木为宜,但忌用有气味的榆木、樟木和松木。

容器:原料容器主要是盛放糖浆的缸和油桶。缸要有盖,桶要密封。成品容器为塑料箱(约需100只)和铁箱。塑料箱适宜存放含水量稍高的产品(蛋糕、面包等)和待包装的产品。铁箱可密闭,适宜存放潮湿的松脆产品。

手用工具。主要是各种刀具、擀具、模具,按各制品要求由技术人员具体选择或定制。

(3) 人员配置:全体人员均要求身体健康并经体格检查确认没有任何传染病者。人数以20~30人为宜,其中厂长1人,会计2人(兼统计),原料保管兼收发料1人,成品保管兼发货1人,运输1~2人,其余为直接生产人员。生产人员要求有制作经验的技术人员2~3人,熟练工3~5人,炉工2人。产品和劳动安排合理。班产量为1000~1500公斤。

此外,还应有必要的资金,以保证糕点厂的建成和进行生产。

3. 怎样选择拌料机?使用拌料机应注意哪几点?

拌料机是糕点生产的主要设备。它的主要功能是将产品所需的各种不同原料进行搅拌,使之混合均匀。

国内生产拌料机的厂家很多,型号、规格不尽统一。目前常用的有卧式拌料机,其结构如图1。

使用拌料机应注意以下几点:

(1) 上班前后均要清理机器,不能在下班后将原料留在料斗内。若用水抹洗机器时,应先将电源断开,并注意不能让