

中西糕点大全



中西糕点大全

王学政 王启贵编著

中国旅游出版社

责任编辑：范云兴
装帧设计：董瑞成
彩色图片：辽宁糖烟酒公司提供

中西糕点大全

王学政 王启贵编著

中国旅游出版社出版

(北京东长安街六号)

新华书店北京发行所发行

一二〇五工厂印刷

开本850×1168毫米 1/32 印张19.625 插页8 字数400千字

1982年10月第一版第一次印刷 印数1—30,000

书号：15179·199 定价：3.00元

内 容 提 要

本书内容共分六章。详细介绍了235个优质糕点品种的配料比例、制作工艺、感官标准及注意事项等。这些品种中，既有适应外宾口味的西式糕点，又有传统民族风味的中式糕点。同时又对使用的原、辅材料性能，糕点基本操作技术均做了通俗易懂、深入浅出的叙述。

本书可供商业、旅游学校、糕点技术工人、饮食服务、旅游行业及家庭制作参考。

前 言

我国糕点品种繁多,有着独特的民族风味和浓厚的地方色彩。为继承传统的工艺特点,挖掘及创制更多的优秀品种,使糕点行业后继有人,辽宁省糖业烟酒公司,在北票县举办了三期糕点技术进修班。分别聘请了省中、西糕点技师及富有多年实践经验的老师傅王景芳、杜三杰、李春芝、王学政、李福鑫、张湖南、王启贵等七人到校授课。经过反复实践,总结编写了200多个品种的教学讲义。

为丰富糕点技术宝库,满足糕点工人的迫切要求,受进修班领导小组的委托,中点技师王学政、西点技师王启贵同志在原教学讲义的基础上,广泛收集参考了有关糕点制作的技术资料,并根据自己从事中、西糕点的实践及教学经验,编写了这本《中西糕点大全》。书中通俗易懂地叙述了糕点生产的基础知识,重点详细地介绍了235个糕点品种的工艺过程。这本书除可供糕点工人学习外,还可供旅游及家庭日常生活参考。

本书在编写过程中,受到北票县委、北票食品厂、丹东食品厂、沈阳长江食品厂、朝阳食品厂、锦州食品厂、朝阳六六七厂的大力支持,在此一并致谢。

由于我们水平有限,书中难免有不少缺点和错误,希读者批评指正。

辽宁省糖业烟酒公司
糕点技术进修班



京八件（中点）



云子果 重阳糕 鲍鱼酥 金钱酥 (中点)

葱香牛舌饼 舌酥 千层酥 香蕉酥 (中点)



三白月饼 琢州饼 桂竹点心 三元酥（中点）





潮州老婆饼 麻香卷 卷酥（中点）

桃香果 荷叶酥 酥盒子（中点）



蛋糕奶油大点心（西点）





蛋白水果大点心（西点）

蛋糕蛋白大点心（西点）



蛋糕蛋白大点心



奶油编花面包
(西点)

蛋白冻粉点心
奶油蛋糕双片
小水点心
奶油喇叭酥
蛋白膏饼干胎
小水点心
(西点)





蛋白酥 奶油果酱条 奶油水纹酥 奶油蝴蝶酥（西点）

蛋白小水点心 水果条蛋糕 奶油燕酥 奶油茶花酥（西点）



目 录

第一章 概 论

第一节	糕点生产的发展概况	1
第二节	糕点的一般性概念	1
一、	什么叫糕点	1
二、	糕点都有哪些特点	2
第三节	糕点的分类	3
一、	中、西点有哪些区别	3
二、	中式糕点按产品特点分类	4
三、	西式糕点按产品特点分类	5
第四节	传统的分类方法	6
一、	按制作方法分类	6
二、	按地理位置分类	6

第二章 生产糕点的原辅料

第一节	面 粉	8
一、	面粉是由什么组成的	8
二、	生产糕点选择什么样的面粉	10
第二节	甜 料	12
一、	食 糖	12
二、	饴糖与淀粉糖浆	14
三、	在糕点生产中更好地利用甜味料的作用	15

第三节	油脂	16
一、	油脂的含义	16
二、	油脂的成分	16
三、	了解油脂主要成分的特性及利用	17
四、	油脂的物理特性	18
五、	糕点加工常用的油脂	18
六、	油脂在糕点生产中的作用	19
七、	如何利用油脂在糕点生产中的作用	20
八、	油脂酸败原因及预防	20
九、	如何防止油脂酸败	21
第四节	辅助材料	21
一、	蛋 品	22
二、	果仁、糖渍果料、果酱、果干及其它	23
三、	乳 品	24
四、	水	24
五、	加工糕点的添加剂	25
(一)	疏松剂	25
(二)	调味剂	27
(三)	调色剂	30
(四)	胶冻剂	32

第三章 糕点生产经常遇到的一些问题

第一节	原、辅材料的处理	33
一、	糕点生产在原材料配备上应注意些什么	33
二、	生产前对原、辅料都做哪些处理	34
第二节	面团的调制	35
一、	面团是怎样形成的	35

二、调制酥皮点心的水皮应注意哪些问题	35
三、调制水皮为什么不能一次加水合成	36
四、调制油酥应注意哪些问题	36
五、酥性面团应怎样调制	36
六、韧性面团适合什么样的产品	37
七、蛋糕的质量好坏与打蛋是什么关系	37
八、掌握适当的打蛋时间和温度	37
九、怎样防止茶酥面糊“起劲”	38
十、如何提高肥面类面团的质量	38
第三节 熟制加工	40
一、糕点熟制的原理是什么	40
二、烘烤应注意什么问题	41
三、烘烤过程中的一般规律	41
四、油炸应注意哪些问题	42
五、怎样识别油温的高低	43
六、蒸制品的加工应注意些什么	43
第四节 熬浆与挂浆	43
一、浆分哪几类、怎样熬制	44
二、糖浆内为什么加入适量的化学稀	45
三、化学稀应在什么时间投入	45
四、挂浆应注意哪些问题	46
第五节 馅料加工	46
一、馅分哪几类	46
二、擦馅应注意的问题	47
第六节 冷却、包装及贮存	47
一、糕点的冷却与产品质量的关系	48
二、糕点的包装应注意哪些问题	48

三、保管运输中应注意些什么·····	49
--------------------	----

第四章 中式糕点

第一节 酥皮类·····	50
一、白糖饼·····	50
二、油香酥·····	52
三、葱花缸炉·····	54
四、潮州老婆饼·····	56
五、京八件·····	58
六、三角火勺·····	60
七、卷酥·····	62
八、芝葱饼·····	64
九、立酥饼·····	66
十、小胖酥·····	68
十一、干果清糖酥·····	70
十二、糖酥卷·····	72
十三、蛋黄点心·····	74
十四、麻香卷·····	76
十五、荷叶酥·····	78
十六、重阳糕·····	80
十七、椒盐饼·····	82
十八、大方酥饼·····	84
十九、三白月饼·····	86
二十、椒盐牛舌饼·····	88
二十一、水晶饼·····	90
二十二、玫瑰饼·····	92
二十三、鸭尾酥·····	94