

食品加工技术与配方丛书

薛效贤
编著

田 科学技术

2.1

社

蛋糕 加工技术 及 工艺 配方





ISBN 7-5023-3372-X



9 787502 333720 >

ISBN 7-5023-3372-X/TS · 73

定价: 10.00元



食品加工技术与配方丛书

蛋糕加工技术 及工艺配方

薛效贤 编著

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京

图书在版编目(CIP)数据

蛋糕加工技术及工艺配方/薛效贤编著. -北京:科学技术文献出版社,2000.2

(食品加工技术与配方丛书)

ISBN 7-5023-3372-X

I. 蛋… II. 薛… III. 糕点-食品加工 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 31233 号

出 版 者:科学技术文献出版社

图 书 发 行 部:北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038

图 书 编 务 部:北京市西苑南一院东 8 号楼(颐和园西苑公汽站)/100091

邮 购 部 电 话:(010)68515544-2953,(010)68515544-2172

图书编务部电话:(010)62878310,(010)62878317(传真)

图书发行部电话:(010)68514009,(010)68514035(传真)

E-mail:stdph@istic.ac.cn;stdph@public.sti.ac.cn

策 划 编 辑:白殿生

责 任 编 辑:白殿生

责 任 校 对:李正德

责 任 出 版:周永京

封 面 设 计:樊征宇

发 行 者:科学技术文献出版社发行 新华书店总店北京发行所经销

印 刷 者:三河市富华印刷包装有限公司

版 (印) 次:2000 年 2 月第 1 版第 1 次印刷

开 本:787×1092 32 开

字 数:148 千

印 张:6.875

印 数:1~7000 册

定 价:10.00 元

© 版权所有 违法必究

购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

蛋糕是糕点类食品中的主要品种之一,它以营养丰富、质软、蓬松、品味好、风时佳、艺术性高、价值高、食用方便等优点,倍受人们的青睐。本书通俗易懂地介绍了蛋糕加工的基本知识和原理以及加工技术条件和要求、注意事项、加工设备等。并分别介绍了中、西式蛋糕各 40 个品种的加工工艺及配方。便于个体、集体、乡镇企业、国营企业开办家庭作坊、前店后厂等各种生产经营类型,满足广大人民群众的需要。

我们所有的努力都是为了使您增长知识和才干

科学技术文献出版社是国家科学技术部所属的综合
性出版机构,主要出版科技政策、科技管理、信息科学、农
业、医学、电子技术、实用技术、培训教材、教辅读物类图书。

前 言

蛋糕是糕点类食品中的主要品种之一。它具有营养丰富、质软、蓬松、风味佳、艺术性高、价值高、食用方便等优点,倍受人们的青睐。在面粉制品的大千世界里,蛋糕销售量是仅次于面包。

但从蛋糕的艺术造型方面来看:具有给人以赏心悦目的感觉,给人们以美的享受;另外在大型宴会、传统节日以及祝寿,喜庆以及生日它是必不可少的礼物。它是吉祥的象征,甜蜜的标志,能烘托欢乐气氛,因而比面包更胜一筹。

该书以通俗易懂的笔法叙述了蛋糕加工中原辅材料的性能、要求、生产加工的基本知识和原理,汇集了中、西蛋糕各 40 个品种的工艺加工过程。本书是

一本普及蛋糕加工技术,提高蛋糕产品质量,增加花色品种,便于个体、集体、乡镇企业、国营企业,生产经营各种不同品种的蛋糕参考使用。由于笔者水平有限,错误和缺点在所难免,望读者阅读后提出宝贵意见。

在此仅向参加本书誊写工作的王涛同志表示谢意。

目 录

第一章 概述	(1)
一、糕点的分类	(2)
二、中式糕点的分类	(2)
三、西式糕点的分类	(3)
四、中、西糕点的区别	(4)
五、糕点的特点	(5)
1. 中式糕点的特点	(5)
2. 西式糕点的特点	(6)
六、蛋糕的加工方法	(7)
1. 加工工艺	(8)
2. 加工方法	(8)
第二章 蛋糕加工的原辅材料	(10)
一、面粉	(10)
1. 面粉的化学成分	(11)
2. 面粉的性能	(14)
3. 面粉的作用	(15)
4. 面粉的贮存保管	(15)
5. 面粉使用前的处理	(15)
二、糖	(16)
1. 糖的种类	(16)

2. 糖的特性	(17)
3. 糖的作用	(18)
4. 糖的贮存保管	(19)
5. 使用前的处理	(19)
三、油脂	(20)
1. 油脂的成分	(20)
2. 油脂的种类	(21)
3. 油脂特性	(23)
4. 油脂的作用	(23)
5. 油脂的贮存保管	(24)
6. 油脂使用前的处理	(24)
四、蛋品	(24)
1. 蛋品的种类	(24)
2. 蛋品性能	(25)
3. 蛋品的作用	(25)
4. 使用蛋品应注意事项	(26)
5. 蛋品的保管贮存	(26)
五、乳品	(27)
1. 乳品的种类	(27)
2. 乳品的性能	(28)
3. 乳品的作用	(28)
4. 乳品的贮存和保管	(29)
5. 使用乳品时应注意事项	(29)
六、水	(29)
1. 水的作用	(29)
2. 水的要求	(30)

3. 使用水应注意事项	(30)
七、食品添加剂	(30)
(一)食品膨松剂	(31)
1. 膨松剂的分类	(31)
2. 几种化学膨松剂的特点	(32)
(二)食品调味剂	(33)
1. 常用调味酒	(34)
2. 常用调味料	(34)
3. 盐的作用	(34)
(三)食品调色剂	(35)
1. 色素的种类	(35)
2. 色素特点及使用	(35)
3. 色素使用应注意事项	(36)
(四)胶冻剂	(36)
1. 冻粉的作用	(36)
2. 冻粉使用应注意事项	(37)
(五)乳化剂	(37)
1. 作用原理	(37)
2. 乳化剂的种类	(38)
3. 乳化剂的应用	(39)
八、果仁、果酱、果干在糕点加工中的作用	(41)
第三章 蛋糕加工的基本知识和原理	(43)
一、蛋糕的膨松原理	(43)
1. 蛋白质的膨松	(43)
2. 黄油的膨松原理	(44)
二、蛋糕的熟制原理	(45)

三、不同传热介质的物理性能·····	(46)
1. 液体传热介质·····	(47)
2. 空气传热介质·····	(47)
3. 固体传热介质·····	(48)
四、原料受热过程中的物理和化学变化·····	(48)
五、蛋糕加工过程中各种物质组成的变化·····	(50)
1. 蛋白质的变化·····	(50)
2. 碳水化合物的变化·····	(51)
3. 脂肪的变化·····	(52)
4. 无机盐的变化·····	(53)
5. 维生素的变化·····	(53)
6. 水的变化·····	(53)
7. 色、香、味、形的变化·····	(54)
六、色彩在蛋糕加工工艺中的作用·····	(57)
1. 色彩·····	(57)
2. 色彩的特性·····	(58)
3. 蛋糕加工中的色彩形成·····	(58)
第四章 蛋糕加工技术及设备用具·····	(60)
一、配料·····	(61)
二、搅拌打蛋·····	(61)
1. 打蛋时间对蛋液质量的影响·····	(61)
2. 打蛋温度对蛋液质量的影响·····	(62)
3. 打蛋方法与蛋糕质量的关系·····	(63)
4. 油脂对蛋液质量的影响·····	(64)
5. 酸度的影响·····	(64)
三、拌面粉·····	(64)

四、灌模成型	(65)
1. 正确选择模具	(65)
2. 掌握好蛋糕糊灌注量标准	(66)
五、烘烤	(66)
1. 烘烤温度和时间	(66)
2. 烘烤过程中的一般规律	(67)
3. 烘烤应注意的事项	(67)
4. 蒸制蛋糕加工应注意事项	(68)
5. 识别蛋糕成熟的方法	(68)
六、冷却,包装及贮存	(69)
1. 冷却与产品质量的关系	(69)
2. 包装	(70)
3. 保管贮存	(71)
七、蛋糕的装饰与裱花	(72)
1. 蛋糕的表面装饰	(72)
2. 蛋糕的裱型方法	(74)
八、塑造工艺	(79)
1. 糖塑	(79)
2. 油塑	(79)
3. 面塑	(80)
九、蛋糕加工中应注意事项	(80)
1. 打蛋浆时加热	(80)
2. 加饴糖	(80)
3. 加水	(80)
4. 加淀粉	(81)
5. 蛋的使用	(81)

6. 发酵粉	(81)
十、设备与主要用具	(81)
1. 烘烤设备	(81)
2. 机械设备	(83)
3. 主要用具	(84)
第五章 西式蛋糕	(86)
一、一般常用装饰辅料	(86)
1. 蛋白糖膏(又称蛋白膏、烫蛋白)	(86)
2. 蛋白冻粉膏	(88)
3. 白马糖(又称风糖、马牙糖、抱马糖、白毛糖、封 糖)	(89)
4. 牛奶黄酱膏(又称牛奶黄酱子、克司得、黄少司、 黄酱)	(90)
5. 糖粉蛋清膏(又称糖粉膏、搅糖粉)	(92)
6. 冻粉膏(块)	(93)
7. 奶油黄酱膏(又称布代根、黄油膏、糖水黄油膏、 白脱奶油膏)	(94)
8. 奶油糖粉膏	(96)
9. 奶油白马糖膏	(97)
10. 果酱冻膏粉	(98)
11. 苹果酱	(99)
12. 杏酱	(100)
13. 草莓酱	(100)
14. 返砂糖渣	(101)
15. 糖渍菠萝	(102)
16. 糖渍李子	(102)

17. 糖渍西瓜皮	(103)
18. 巧克力的调制	(104)
19. 巧克力树皮卷	(107)
20. 常用糖浆的调制	(107)
21. 糖丝	(107)
二、一般常用基础材料	(108)
1. 清蛋糕坯	(108)
2. 牛奶淇淋	(109)
3. 奶油淇淋(又称白脱淇淋)	(110)
4. 酒类	(112)
5. 苹果及浆果	(113)
6. 高、低筋面粉	(113)
7. 熟面粉及变性淀粉	(113)
8. 可可粉	(114)
三、各种西式蛋糕的加工及配方	(114)
1. 清蛋糕坯	(114)
2. 普通奶油蛋糕	(115)
3. 黑森林蛋糕	(115)
4. 拿破仑奶油蛋糕	(116)
5. 巧克力木司蛋糕	(118)
6. 俄罗斯普拉姆蛋糕	(120)
7. 草莓木司蛋糕	(121)
8. 胡萝卜蛋糕	(122)
9. 巧克力苏夫利	(123)
10. 波希米安蛋糕	(123)
11. 蒂罗尔穆斯林蛋糕	(124)

12. 加尔各答蛋糕	(125)
13. 古希腊蛋糕	(126)
14. 波兰人夹心蛋糕	(127)
15. 小苏丹蛋糕	(128)
16. 华美蛋糕	(129)
17. 微笑奶油蛋糕	(130)
18. 兰斯布里奥什奶油蛋糕	(131)
19. 库格洛夫蛋糕	(132)
20. 棋盘蛋糕	(133)
21. 白天使蛋糕	(133)
22. 德国乳酪蛋糕	(134)
23. 香蕉清蛋糕	(137)
24. 香草清蛋糕	(137)
25. 柠檬清蛋糕	(138)
26. 水果条蛋糕	(139)
27. 苹果酒香蛋糕	(141)
28. 纸杯清蛋糕	(142)
29. 结婚蛋糕	(142)
30. 双色奶白蛋糕	(143)
31. 三色蛋糕	(144)
32. 奶油纸卷糕	(146)
33. 蛋糕糖皮大蛋糕	(148)
34. 多层生日蛋糕	(151)
35. 圣诞蛋糕	(152)
36. 糖粉造型蛋糕	(153)
37. 心型蛋糕	(154)

38. 奶油树根大蛋糕	(155)
39. 奶油立式蛋糕	(158)
40. 大型礼点	(162)
第六章 中式蛋糕	(164)
1. 桂花圆蛋糕	(164)
2. 果料蛋糕	(165)
3. 多维夹心蛋糕	(166)
4. 补血蛋糕	(167)
5. 果糖蛋糕	(167)
6. 赖氨酸蛋糕	(168)
7. 玩具蛋糕	(169)
8. 奶油方蛋糕	(170)
9. 玉面蛋糕	(170)
10. 甜菊蛋糕	(171)
11. 苏式蒸蛋糕	(172)
12. 上海奶油蛋糕	(173)
13. 重油蛋糕	(174)
14. 京式大油蛋糕	(175)
15. 鸳鸯蛋糕	(176)
16. 蝴蝶蛋糕	(178)
17. 梅花蛋糕	(179)
18. 莲花蛋糕	(180)
19. 登山蛋糕	(181)
20. 五彩蛋糕	(182)
21. 玻璃蛋糕	(183)
22. 透明蛋糕	(185)

23. 可可蛋糕	(186)
24. 咖啡蛋糕	(186)
25. 巧克力小蛋糕	(187)
26. 葱油蛋糕	(189)
27. 喇嘛糕	(189)
28. 核桃仁小蛋糕	(190)
29. 奶油花蛋糕	(191)
30. 奶油卷蛋糕	(193)
31. 全蜂蜜蛋糕	(194)
32. 低糖咸蛋糕	(194)
33. 火腿蓉蛋糕	(195)
34. 冰肉蛋糕	(196)
35. 糯米夹沙蛋糕	(197)
36. 千层酥蛋糕	(198)
37. 泡料蛋糕	(200)
38. 叉烧甘露卷蛋糕	(200)
39. 风车蛋糕	(202)
40. 大米蛋糕	(203)