

西点工艺操作实例

石雄飞 编著



中国食品出版社

西点



工艺操作实例



威定KK

西点工艺操作实例

编 著: 石雄飞

技术顾问: 井德旺

摄 影: 文扬

中国食品出版社出版

新华书店北京发行所发行

开本787×1092毫米 $\frac{1}{32}$ 2印张1万字

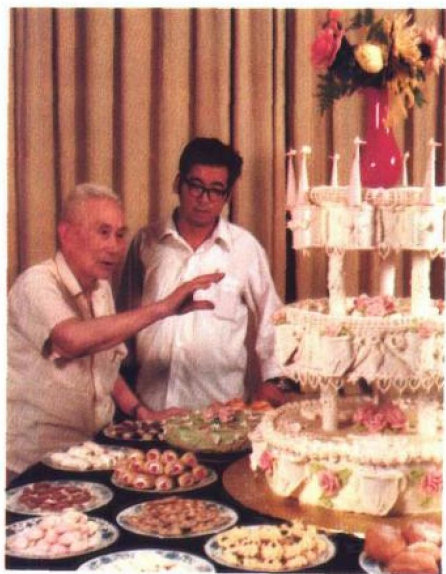
1988年4月第1次印刷

1988年4月第1版

印数: 1—13200

ISBN 7—80044—080—X/TS·081

定价: 6.00元



作 者 石雄飞

技术顾问 景德旺

摄 影 文 扬

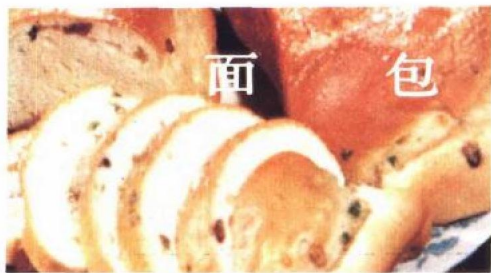
子 弘

装帧设计 正 义

责任编辑 李正义

目 录

面包	37	棋盘酥
2 大面包	38	杨梅酥饼干
6 小甜面包	39	挂皮饼干
8 法国三义克面包	40	核桃排
9 多那司面包	41	椰丝排
10 炸面包圈	42	苹果排
11 德国牛角面包 面包棒	43	黄油挤花饼干
12 马司板面包	44	可可糖皮饼干
13 羊角面包	45	康夫乐糖皮饼干
14 德式枕头面包	46	小萝卜
16 意大利面包	47	柯司丝
清酥点心	48	鸳鸯饼干
21 蝴蝶酥	49	法国气鼓
22 马蹄酥	50	油炸气鼓
23 糖皮起酥	51	沙糖蛋饼
24 奶油卷	52	起子饼
25 蛋白酥	53	炸起子圈
26 清酥吉司条	蛋糕	
27 希腊核桃角	57	糖皮蛋糕
混酥点心	58	奶油花蛋糕
32 糖皮饼干	60	法国三K K蛋糕
33 黄油饼	61	蛋糕卷
34 蛋香酥	62	可可蛋糕卷
35 月牙酥	63	黄油糕
36 椰丝饼干	64	意大利蛋糕



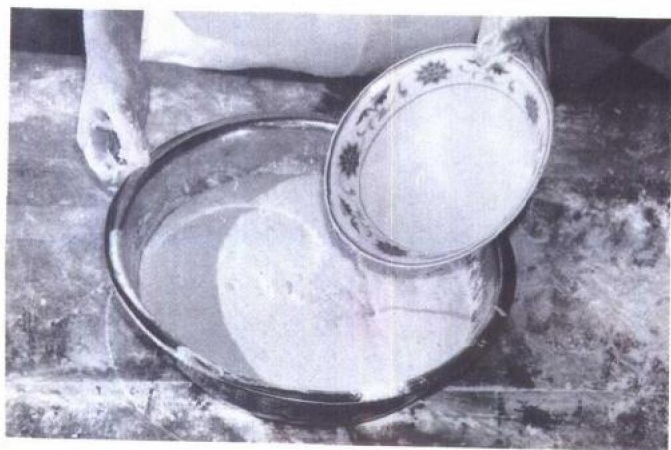
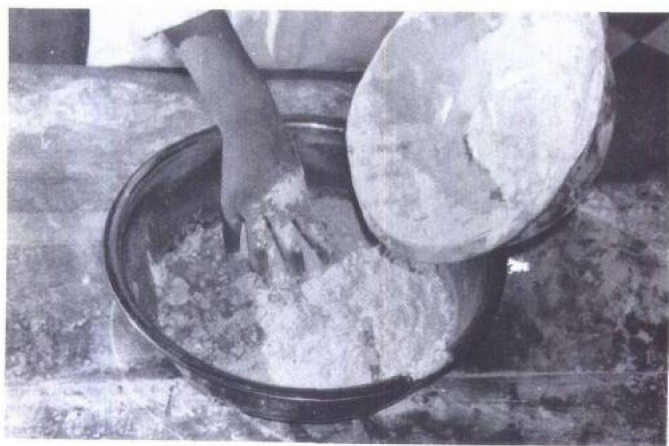
- 大面包
- 小甜面包
- 法国三义克面包
- 多那司面包
- 炸面包圈
- 德国牛角面包 面包棒
- 马司板面包
- 羊角面包
- 德式枕头面包
- 意大利面包



做面包的主要原料是面粉,要求面粉的含面筋量高,以25%以上者为佳。各种面粉含面筋量不同,含面筋量高的面粉做出的面包,发性好,有弹性,质地松软。

区别面粉含面筋量高低的简单方法是,用手抓一把面粉捏紧后再摊开,不成块的含面筋量高。

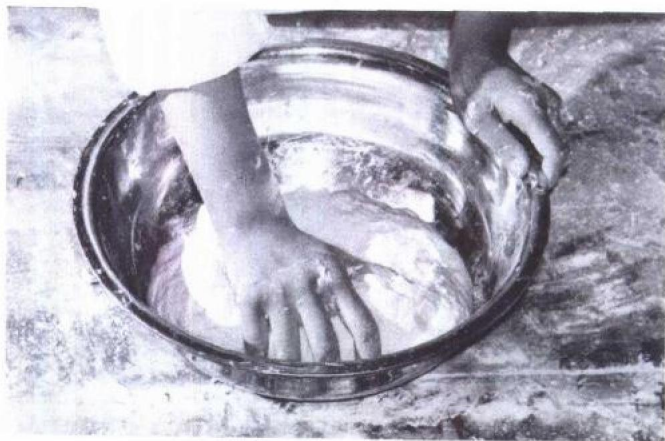
用料:面粉5000克、糖200克、盐50克、酵母75克。冲酵母夏天用凉水,冬天用温水,切忌热水或开水直冲,那样会把酵母烫死。



用75克酵母加1000克水，调匀后加入1500克面粉接肥。面要和的软些，以便于发酵；如果面和的太硬，会抑制酵母菌发酵。

接肥后大约一个小时面粉长起，发透后加水、糖、盐和面。

和面时，先把肥掐碎，拌入面粉上下抄动。抄匀后再揉揣。面和后后，待长起来即可做面包了。





在面案上撒点面粉，称800克水面放在案上，用双手将面揉光，稍醒后卷成卷搓紧，长短合适，粗细一致，放入铁盒，长满盒后进烤炉，炉温在 $180^{\circ}\text{C} \sim 200^{\circ}\text{C}$ 之间，大约45分钟面包即可烤熟。





用料：面粉5000克、黄油500克、糖1250克、鸡蛋500克、鲜酵母75克、香草粉2.5克。

做法：制做过程和大面包一样，只是在最后和面时将其它辅料鸡蛋、糖、香精一起加入面中和均匀，再揣入化开的黄油，醒发好后即可做小面包了。

面包面必须长透，否则做出的面包既长不大，又不松软。还要注意面包面不能发过头，发过头的面包面，做出的面包既不好看，又发酸不好吃。冬天做面包时，面一定要发透。面包面发好的标准是手感松软，或揉面时能发出啪啪的响声。

面包面发好后，称400克一份水面，用刀切成五份，一只手揉一个，揉光搓紧后放入盘里。醒发好后刷鸡蛋，进炉烤大约十几分钟即熟。



三义克面包的用料与大面包相同。

称400克水面，用双手揉光。稍醒后卷成两头尖的枣核形，放在铁盘里。醒发好后刷鸡蛋，再用剃刀横着拉一深浅适中的口，然后进炉烤，炉温 200°C ，大约二十分钟即可烤熟。

用料：小甜面包面800克、果酱100克。

做法：称小甜面包面400克水面一份，搓成粗细一致的长条，切成五份，用手揉光。稍醒后将面团拍扁，上面抹果酱再包进面内，将口捏紧。醒好后用温油炸，呈金黄色即熟。炸好后，趁热沾白沙糖。





用料：小甜面包800克、糖粉150克。

做法：称较软的小甜面包面400克水面，分成五份揉成小面团。醒好后，用两个指头在面团中间掐透，再抻大，放入温油锅中炸，熟后捞出撒糖粉。



用料：甜面包面1000克、混酥面500克、盐5克。

做法：将面包面和混酥面揉匀，发好后揉成50克一个的小圆面团，稍醒后用擀面杖擀长，再搓成长条卷，然而窝成牛角状放进烤盘。醒好后刷鸡蛋，进炉烤，炉温200℃，约8～10分钟熟。出炉时趁热刷糖汁。

面包棒的做法与牛角面包相同，只是将搓成的长条卷做成粗细相同的棒形即可。





用料：小甜面包面500克、黄油100克、核桃仁150克、沙糖200克、鸡蛋2个、面粉50克、柠檬香精2u。

做法：将核桃仁、沙糖、鸡蛋、面粉、香精搅拌在一起，做成马司板馅。另外用500克糖加250克水熬开成糖汁。

将面团擀成长方形面片，上面抹黄油叠成三折；再擀成长方形片，上面抹一层马司板馅（馅的软硬要合适）卷成卷，捏紧接口处，然后切成一寸宽的段，竖放到盘中。醒好后刷鸡蛋，进炉烤，炉温200℃，8~10分钟即熟。出炉后趁热刷糖汁。