

苏式糕点

江苏省糖业食品科技情报站 编



上海科学技术出版社

苏 式 糕 点

江苏省糖业食品科技情报站 编

上海科学技术出版社

苏式糕点

江苏省糖业食品科技情报站 编

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 无锡县人民印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 5.25 字数 112,000

1983 年 1 月第 1 版 1983 年 8 月第 1 次印刷

印数: 1-9,000

ISBN 7-5323 0662-3/TS·49

定价: 1.60 元

前 言

中式糕点是我国传统食品中的瑰宝，苏式糕点则是中式糕点中的重要帮式。

随着饮食文化的发展，糕点业逐步从饮食业中独立分离出来。我国幅员辽阔，物产丰富，各地风情不一，糕点技师经过长期的实践，结合当地的物产、民俗特点，积累了许多技术经验，形成了苏、京、广等主要的糕点帮式以及其它一些糕点帮式。

苏式糕点是以前苏州为起源，江苏苏南地区为中心逐步发展起来的，它以饼糕并重、天然色香、应时适令为主要特点，在中式糕点中独具一格，有“南点”美称。现在苏式糕点已经普及江苏，传遍全国。为了适应糕点业发展的需要，进一步挖掘和继承传统食品的精湛技艺，开发苏式糕点的新原料、新工艺、新产品，使苏式糕点实现现代化生产，我们组织了有关同志根据苏式糕点的现状与发展趋势编写了本书。希望对从事糕点生产、管理、供销、质检、科研的同志们有所帮助。

参加本书编写的有胡嘉鹏、朱炳南、李济涛、龚泰生、范晓波、杨维亚、杨佩瑜等。在本书编写过程中，还得到了江苏省商业厅、江苏省糖烟酒公司的指导和支持，江苏省糖业食品中心化验室和苏州市食品工业公司也给予多方面的协助，在此一并深致谢意。

限于我们的水平，加上编写时间仓促，在编写中尚有错误

和不当之处,请读者批评指正,以便今后再版时提高。

编 者

一九八七年九月

目 录

一、概述	1
二、苏式糕点的特点与分类	4
(一) 苏式糕点的特点	4
(二) 苏式糕点的分类	8
三、苏式糕点的原辅料	9
(一) 粮谷类	9
1. 小麦粉	9
2. 米粉	10
(二) 豆类	11
1. 豆类在糕点中的作用	11
2. 豆的种类	11
(三) 油脂类	12
1. 油脂在糕点中的作用	13
2. 油脂的种类	13
(四) 甜味料	15
1. 甜味料在糕点中的作用	15
2. 食糖	16
3. 淀粉糖浆	17
4. 蜂蜜	18
5. 非糖甜味料	19
(五) 蛋品	19
1. 蛋品在糕点中的作用	19
2. 蛋品的种类	20
3. 蛋品的质量要求	20
4. 蛋品的贮存	22
(六) 乳品	22
1. 乳品在糕点中的作用	23
2. 乳品的种类	23
(七) 蜜饯与干果	24

1. 桔饼.....	24	2. 青梅干.....	24
3. 糖冬瓜.....	24	4. 红绿丝.....	25
5. 枣.....	25	6. 桂圆.....	25
7. 莲子.....	26	8. 栗.....	26
(八) 果仁与籽仁		27	
1. 杏仁.....	27	2. 核桃仁.....	27
3. 花生仁.....	28	4. 松子仁.....	28
5. 瓜子仁.....	29		
(九) 香料		29	
1. 玫瑰花.....	29	2. 桂花.....	29
3. 薄荷.....	30	4. 葱.....	30
5. 姜.....	31	6. 五香粉.....	31
7. 合成香料与香精.....	31		
(十) 色素		31	
1. 天然色素.....	31	2. 合成色素.....	33
(十一) 疏松剂		33	
1. 生物疏松剂.....	33	2. 化学疏松剂.....	34
3. 蛋白发泡剂.....	35		
四、苏式糕点的半制品制作.....		36	
(一) 米与米粉加工品		36	
1. 炒糯(梗)米粉.....	36	2. 枇杷梗粉.....	38
3. 潮糯(梗)米粉.....	36	4. 玉兰片.....	38
5. 蒸糯米干(冬米).....	39		
(二) 豆粉加工品		40	
1. 绿豆粉.....	40	2. 糖豆沙.....	40
(三) 糖油丁(猪板油)及糖加工品		41	
1. 糖油丁.....	41	2. 潮糖.....	41
3. 酥糖坯.....	42	4. 酥糖屑.....	42
5. 酥糖芯.....	43	6. 糖枣泥.....	44

(四) 馅料加工	44
1. 炒馅	45
2. 擦馅	45
3. 拌馅	45
4. 甜酒酿	45
五、苏式糕点的面团调制	47
(一) 苏式糕点的面团调制技术与种类	47
1. 酥皮面团	47
2. 甜酥面团	48
3. 浆皮面团	48
4. 松酥面团	48
5. 发酵面团	48
6. 水调面团	48
7. 米粉面团	49
8. 炒糯、粳米粉面团	49
9. 蛋糕糊	49
10. 淀粉面团	49
(二) 影响面团调制的因素	49
1. 影响小麦粉面团调制的因素	49
2. 影响米粉面团调制的因素	51
六、苏式糕点加工工艺	53
(一) 概述	53
1. 烘烤工艺	54
2. 油炸工艺	54
3. 水蒸工艺	55
(二) 烤制品	55
1. 酥皮类	55
苏式月饼(56) 鲜肉饺(60) 苏八件(61) 麻蓉酥(63) 干菜饺	
(64) 芝麻太史饼(65)	
2. 甜酥类	66
杏仁酥(67) 惠山油酥(68) 素桃酥(69) 葱油桃酥(70) 杏仁条	
(71)	
3. 浆皮类	72
松子枣泥麻饼(73) 三色夹糕(75) 金钱饼(76) 湘城麻饼(77)	
三色大麻饼(79) 松子文明饼(80)	
4. 松酥类	82
猪油松子酥(82) 香蕉酥(84) 豆沙卷(85) 冰糖饼(86)	

5. 烙发酵类	87
酒酿饼(87)	
6. 烤蛋糕类	89
桂花大方蛋糕(89) 鸡蛋饼(90)	90
7. 烘片糕类	91
四色片糕(91) 椒盐桃片(93) 五香麻糕(94)	
(三) 炸制品	96
1. 水调面类	96
巧酥(96) 巧果(98)	
2. 松酥类	99
炸食(99) 糖豆荚(100) 小油饺(101)	
3. 粘糖类	102
枇杷梗(103) 雪枣(104)	
4. 面糖类	106
猪油芙蓉酥(106) 米花糖(107)	
5. 酥皮类	108
雪饺(108) 花边饺(109)	
(四) 蒸制品	111
1. 初糕类	111
桂花糖年糕(111) 猪油年糕(113) 重阳糕(114) 百果蜜糕(115)	
2. 松糕类	116
大方糕(116) 松子黄干糕(118) 定胜糕(119)	
3. 发酵类	120
米枫糕(120) 面枫糕(122)	
4. 蛋糕类	122
蒸夹心蛋糕(123) 蒸蛋糕(124)	
5. 印糕类	125
绿豆糕(125)	
(五) 熟粉制品	127

1. 搯迭麻酥类.....	127
芝麻酥糖(128)	
2. 片糕类.....	129
桂花云片糕(130) 松子云片糕(130) 核桃云片糕(132) 玉带糕(132)	
3. 印糕类.....	133
八珍糕(133) 资生糕(134)	
4. 韧性糕类.....	135
桔红糕(135)	
5. 松性糕类.....	136
松子冰雪酥(136)	
七、苏式糕点的生产设备.....	138
(一) 原辅料处理设备	138
1. 淘米机.....	138
2. 洗沙机.....	138
3. 破蛋机.....	139
4. 炒货机.....	139
(二) 混合设备	140
1. 和面机.....	140
2. 打蛋机.....	141
(三) 成型设备	141
1. 成型机.....	141
2. 轧皮机.....	143
3. 切片机.....	143
4. 上芝麻机.....	143
(四) 烘烤设备	144
1. 吊炉、风车炉	144
2. 隧道炉.....	145
(五) 油炸设备	145
(六) 水蒸设备	146
(七) 包装设备	147
(八) 生产流水线	148
1. 云片糕生产流水线.....	148
2. 蛋糕生产流水线.....	149
八、苏式糕点的卫生管理.....	151

（一）苏式糕点的原辅料卫生管理	151
（二）苏式糕点加工卫生管理	154
（三）苏式糕点成品的卫生管理	155
附：苏式糕点传统品种一览.....	157

一、概 述

苏式糕点在我国糕点发展史上占有重要的地位，是我国糕点主要帮式之一。据有关史料，苏式糕点萌芽于春秋，起源于隋唐，形成于两宋，发展于明清，继承、发扬、创新于现代。

秦代，苏州是嵇郡的首邑，称吴县，至隋文帝开皇九年（公元589年），废吴郡，改称苏州。由隋至唐三百多年间，苏州因地理上的得天独厚，土地肥沃，物产丰富，交通方便，市井繁荣，商贾云集，成为江南一大繁华都会。正是在这样的条件下，苏州的糕点行业蓬勃兴起。隋唐是苏式糕点的起源时期，也是苏式糕点开始兴旺、发达的时期。

到了宋代，苏式糕点作为一个独特的糕点帮式已经形成，品种甚多，类别已有炙、烙、炸、蒸。操作工艺上已有酥皮摺迭、生物发酵、浆皮松酥、松糕揉韧、包馅成形等。并已形成了商品生产，又有茶食（糕点）店铺供应。历代骚人墨客，在赞美姑苏旖旎风光的同时，也对精巧可口的苏式糕点赞美不已。白居易、杜甫、苏东坡、陆游等著名文学家和诗人都曾对苏式糕点怀有特别感情。苏式糕点到两宋（北宋、南宋）时期已逐步形成我国主要帮式之一。

到明、清时期，苏州工商业的发展居于全国的前列，其中一个重要原因是五谷丰登，农业生产在全国领先。随着农业生产的发展和农副产品的商品化，亦为城市手工业生产提供了源源不断的原料，为工商业繁荣提供了条件。据当时记载，其

著名品种就有麻饼、月饼、巧果、松花饼、盘香饼、棋子饼、香脆饼、薄脆饼、油酥饺、粉糕、马蹄糕、雪糕、花糕、蜂糕、百果蜜糕、脂油糕、云片糕、火炙糕、定胜(定樺)糕、年糕、乌米糕、三层玉带糕等。著名茶食店有王仁和、野荸荠、稻香村、桂香村等。据不完全统计,明、清时期的苏式糕点分炉货、油面、油氽、水饅、片糕、糖货、印板等七个大类,传统品种达130余种。

解放后,在国民经济恢复时期,苏式糕点有了恢复和发展,苏式糕点的生产范围扩充到苏南、苏北广大地区,部分品种的制作方法传到外省市,乃至国外,著名的松子枣泥麻饼、芝麻酥糖等产品,远销港澳,出口东南亚诸国。特别是党的十一届三中全会以来,党中央、国务院作出了发展食品工业的一系列决策,使苏式糕点得到了进一步的恢复、发扬和发展,已经恢复了许多名特品种,如清水玫瑰月饼、精制百果月饼、白麻椒盐月饼、猪油夹沙月饼、文饺(鲜肉饺)、松子枣泥麻饼、三色大麻饼、猪油芙蓉酥、猪油年糕、大方糕、松子黄千糕、松子米枫糕、玫瑰白麻酥糖、椒盐黑麻酥糖、四色片糕、八珍糕等;还恢复了传统品种,如猪油火腿月饼、甘菜猪油饺(干菜饺)、千层酥、葱油桃酥、猪油松子酥、三色夹糕、小鸡蛋饼、蒸蛋糕、巧果、炸食、枇杷梗、荤油米花糖、糖年糕、百果蜜糕、定胜糕、松仁云片糕、桃仁云片糕、玉带糕、椒盐桃片、五香麻糕、火炙糕、印糕等。近年来不少苏式糕点获得了部、省优质食品称号,如杏仁酥、松子枣泥麻饼、精制云片糕、惠山油酥(金刚脐)、芝麻酥糖、八珍糕等。此外,改革和创新了酥皮月饼、老幼喜片糕、咖喱饺、圆型夹心蛋糕、椒盐花酥、蜂乳资生糕、苜蓿巧果、蜜枣酥等品种。

苏式糕点在选料、用料上,工艺制作上,风味上,时令品种上,生产经营上,均有独特之处,别具一格,具有“南点”美称。

不少品种富有滋补作用，食后有益健康。随着生产力水平的提高和人民收入的增加，苏式糕点已成为美化生活不可缺少的食品之一。

二、苏式糕点的特点与分类

(一) 苏式糕点的特点

1. 地方风味, 饼糕并重

江苏处于亚热带气候, 是花、果产区之一。苏州郊县的吴县, 从古至今种植大量玫瑰花、桂花(木樨花)等食用香味型的花料。苏式糕点充分利用地方资源, 把色泽鲜艳、香味浓郁的玫瑰花、桂花、橙子皮等, 经腌制加工, 成为苏式糕点添加色彩和香味的辅料。所以在苏式糕点中添加玫瑰花、桂花的制品较多, 而且添加的量比较重。另一方面, 江南水乡盛产稻、麦, 尤以水稻为主。苏式糕点在选用粮食原料上, 米、麦兼用, 制品上, 饼、糕并重。以大米为主要原料的品种, 如松子黄千糕, 其松软细绵, 富有松仁清香的焦糖香味; 米枫糕, 以酒酿发酵, 洁白绵软, 口感富有咬嚼; 猪油芙蓉酥, 薄片油炸, 上浆粘结, 干食松脆, 冲饮肥糯等。这些制品富有米制品的特有风味。苏式糕点中, 米、麦制品各占糕点年产量的50%左右。选用地方资源, 富有地方风味, 是苏式糕点特色之一。

2. 天然色香, 食用安全

苏式糕点素来不用合成色素和合成香料, 而是根据制品的风味和性能, 选用相应的果仁、果肉、果皮、花料等辅料来增添天然的香味和色彩。例如, 大方糕的馅料有四种, 百果的中间水晶体(下同略), 呈本色, 具有多种果仁的天然香味; 玫瑰的, 呈红色, 富有玫瑰花香和松仁清香; 薄荷的, 呈绿色, 有

明显的清香味；豆沙的，呈棕黑色，有赤豆的香味。猪油年糕，有四味、四色，如玫瑰猪油年糕，配用了玫瑰花、江西米粉，既富有玫瑰香味，又增添了红色；桂花猪油年糕，配用了桂花，既具有桂花香味，又在糕的表面增添了点点的金黄色；薄荷猪油年糕，配用了薄荷粉，既有薄荷味，又添加了绿色；枣泥猪油年糕，配用了黑枣肉，既富有浓郁的枣香味，又添加了棕黑色等。苏式糕点添加了天然色香，不仅风味各异、色彩美观，而且滋味纯正、食用安全。

3. 选料讲究，滋补强身

苏式糕点在选料上，除了严格选用原料外，对辅料的选用亦特别讲究。在各个制品间选用果仁、果肉、花料等均有严格的要求。例如：花料选用吴县厚瓣的玫瑰花（苏州市郊土质产的厚瓣），光福的金桂（桂花有金黄色的金桂，淡黄色的银桂两种）。果仁选用肥嫩、洁白的大粒松子仁，薄衣仁白的核桃仁，薄壳厚仁的黑瓜子仁。

苏式糕点除选料外，在用量和配比上，也比较严格，在各个品种之间配用的果辅料和用量的配比，又有各自的要求，因此，就有各自的独特风味。例如苏式月饼，各个制品选用不同的果仁、花料等辅料，其风味特色各有千秋。清水玫瑰月饼的馅料中，选用了色泽鲜艳的清水玫瑰花（用梅卤腌制，不渗入梅子泥或其它植物）、松子仁，因此，具有真正的玫瑰花香和天然的松子仁清香，制品剖面鲜红的玫瑰花清晰可见，均匀地分布在馅料中。精制百果月饼的馅料中，选用了松子、核桃、瓜子三仁、青梅干等，具有果仁的多种天然香气和滋味，以及青梅爽口的特点。白麻椒盐月饼的馅料中，选用了桂花麻屑、橙子、皮丁、精盐等，具有桂花、橙子味和芝麻香，甜中带咸的特点。猪油夹沙月饼的馅料中，选用了赤豆、糖渍板油丁（猪板油丁）、松

子仁,具有赤豆香和松子仁的清香,以及肥润的特点。黑麻、薄荷、干菜、金腿等月饼,由于配料不同,都各具有不同的风味。

苏式糕点选用了具有滋补性的辅料,含有较高的营养价值。例如:松子枣泥麻饼、三色大麻饼,有润五脏、益肺补气、缓和滋养、补虚冷、健脾胃、止咳等作用。四色片糕中,松花片有养血祛风,益气平肝(松花粉有降血压、软化血管,防治心脏血管病,中风,促进小儿成长,恢复老人活力和清除精神疲劳等功效)。杏仁片有滋养缓和,止咳;玫瑰片有利气、行血,治风痹,散瘀止痛;苔菜片有清热解毒,软坚散结(有降低胆固醇作用)等作用。芝麻酥糖,能起润肠和血、补肝肾、乌须发、补虚冷、健脾胃、润肺止咳等作用。八珍糕系清代民间验方,由名医叶天士审定,用意颇为审慎,通补兼顾,可以肥儿,可治疳积、驱蛔虫,可供调养。

4. 工艺制作,别具一格

苏式糕点在工艺制作上与众不同,有很多制品不需添加疏松剂,采用了一种较为理想的工艺性疏松手段,具有独特的风格。例如,烤制品中的苏式月饼,皮层色泽美观,口感松酥,馅料肥而不腻,松酥爽口。在工艺制作上,酥皮部分的水油面团采用温水调制,使部分麦淀粉糊化,体积膨大,粘度增强,筋力减弱,采用小包油酥的工艺折迭,馅料制备上,不加水,制品的货架寿命较长,是一种与众不同的别具一格的独特工艺。

炸制品中的巧果,制品表层密布细泡,食用特别香脆。它是采用水调面团,在调制时添加了抱水性能好的豆腐,既能使面团中含有大量水分,又能利于操作,还能增加植物蛋白质,油炸受热,蛋白变性,增加其松脆感,是一种特殊的工艺。

蒸制品中的大方糕,口感松糯,色泽洁白,体积膨大,不易回生,其主要是配用了70%左右含有一定量的直链淀粉的粳