



食品生物工程专业改革创新教材系列

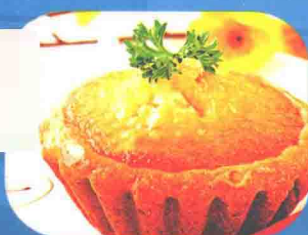
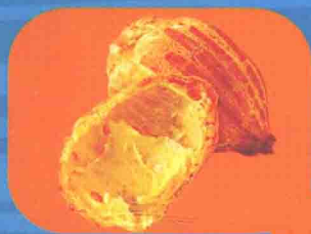
总主编 周发茂



西点 生产工艺

Pastry Production

主编 曾丽芬 陈明瞭



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS



食品生物工艺专业改革创新教材系列

总主编 周发茂



西点 生产工艺

Pastry 主编 曾丽芬 陈明瞭
Production



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS

中国·广州

图书在版编目 (CIP) 数据

西点生产工艺/曾丽芬, 陈明瞭主编. —广州: 暨南大学出版社, 2014. 6
(食品生物工艺专业改革创新教材系列)

ISBN 978 - 7 - 5668 - 1014 - 4

I. ①西… II. ①曾…②陈… III. ①西点—制作—中等专业学校—教材
IV. ①TS213. 2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 091294 号

出版发行: 暨南大学出版社

地 址: 中国广州暨南大学

电 话: 总编室 (8620) 85221601

营销部 (8620) 85225284 85228291 85228292 (邮购)

传 真: (8620) 85221583 (办公室) 85223774 (营销部)

邮 编: 510630

网 址: <http://www.jnupress.com> <http://press.jnu.edu.cn>

排 版: 广州市天河星辰文化发展部照排中心

印 刷: 广州市本色印务有限公司

开 本: 787mm × 1092mm 1/16

印 张: 10

字 数: 253 千

版 次: 2014 年 6 月第 1 版

印 次: 2014 年 6 月第 1 次

印 数: 1—2000 册

定 价: 39.00 元

(暨大版图书如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换)

CONTENTS

目录

编写说明	1
------------	---

模块一 曲奇的制作

项目一 松酥性曲奇	3
项目二 脆硬性曲奇	6
项目三 酥硬性曲奇	12
项目四 软性曲奇	16
项目五 蛋白类曲奇	19
项目六 曲奇的生产工艺	22
项目七 曲奇原材料的选用	30
拓展知识 西点的概念	37
模块一 自我测验题	38

模块二 派和挞的制作

项目一 欧式挞	43
项目二 单皮派	52
项目三 双皮派	65
项目四 派的生产工艺	72
项目五 派原材料的选用	82



拓展知识 西点的发展历史	85
模块二 自我测验题	87

模块三 松饼的制作

项目一 三角酥和风车酥	91
项目二 蝴蝶酥和拿破仑酥	96
项目三 水果盅	101
项目四 葡式蛋挞	104
项目五 中式蛋挞	109
项目六 松饼的生产工艺	113
项目七 松饼原材料的选用	122
拓展知识 现代西点的发展趋势	126
模块三 自我测验题	128

模块四 泡芙的制作

项目一 圆形泡芙（高成分泡芙）	133
项目二 天鹅泡芙（高成分泡芙）	136
项目三 中成分泡芙和低成分泡芙	139
项目四 泡芙的生产工艺	141
项目五 泡芙原材料的选用	146
拓展知识 西点的分类	150
模块四 自我测验题	151

参考文献	153
------------	-----



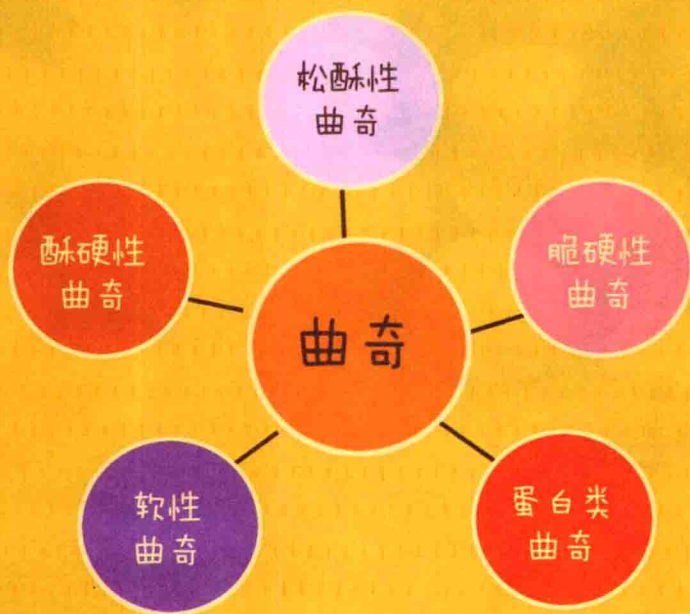
模块



曲奇的制作



师傅教路：曲奇是西式点心中的一个大类。曲奇是英文Cookies的粤语音译，也译作曲奇士。小西饼，是小饼干的意思。



我们会学到哪些曲奇品种呢？







松酥性曲奇

奶油曲奇

一、配方

原料	烘焙百分比 (%)	重量 (g)
低筋粉	100	200
糖粉	32	64
奶油	80	160
鸡蛋/蛋白	13	26
小计	225	450

二、制作方法

1. 把面粉、糖粉提前过筛，提前准备好烤炉（180/130℃），烤盘垫耐高温纸，准备好挤曲奇用的裱花袋和花嘴；



2. 采用糖油拌合法，把糖粉、奶油搅拌至松发；

3. 分次加入鸡蛋或蛋白，搅拌均匀；



4. 加入面粉，搅拌至面糊光滑即可；

5. 把搅拌好的面糊装进裱花袋；



6. 在烤盘上挤曲奇，曲奇之间应保持空隙，不能太密；

7. 入炉烘烤，炉温 $180/130^{\circ}\text{C}$ ，大约 12 ~ 18 分钟，烘烤至八成熟；

8. 出炉，稍稍冷却后，起盘，待完全冷却后，打包。



Tips:

1. 配方中若使用蛋白，曲奇的形状比较好，口感比较脆。
2. 加入蛋白时，注意避免油水分離。如果出现油水分離现象，可加入少量的面粉缓解。
3. 对于底火高的烤炉，需要多垫一层烤盘，防止曲奇底部颜色太深。

三、产品照片



四、产品特点

颜色金黄而且均匀，口感松脆，甜度适中，外形美观。

动动脑筋：

1. 奶油曲奇的口感有什么特点？
(松？脆？硬？软？)
2. 奶油曲奇采用什么方法成型？



指点迷津：

奶油曲奇属于松酥性曲奇，这类曲奇质地松软，配方中面粉的用量比油脂多，油脂的用量比糖多，糖的用量比水或其他湿性材料多。由于油脂和糖在搅拌时打入了很多空气，面糊非常松软，整形时需用裱花袋挤制。





脆硬性曲奇

任务一 沙堡曲奇

一、配方

原料	烘焙百分比 (%)	重量 (g)
低筋粉	100	500
糖粉	38	190
奶油	60	300
蛋黄	10	50
小计	208	1 040

二、制作方法

1. 把面粉、糖粉提前过筛，提前做好烤炉（180/130℃），烤盘垫耐高温纸；
2. 采用直接法搅拌面团，把面粉、糖粉、奶油、蛋黄一起搅拌均匀即可；
3. 把面团搓成细长条形，用塑料薄膜纸包好，冻硬；
4. 取出，切片，每片大约厚 0.8 厘米；
5. 入炉烘烤，炉温 180/130℃，大约 12 ~ 18 分钟，烘烤至八成熟；
6. 出炉，稍稍冷却后，起盘，待完全冷却后，打包。



三、产品照片



四、产品特点

口感脆硬，甜度适中，成型方便。

任务二 米兰曲奇

一、配方

原料	烘焙百分比 (%)	重量 (g)
低筋粉	100	500
糖粉	40	200
奶油	60	300
蛋黄	9	45
小计	209	1 045

二、制作方法

1. 把面粉、糖粉提前过筛，提前准备好烤炉（180/130℃），烤盘垫耐高温纸；



2. 采用直接法搅拌面团，把所有的材料一起加入搅拌缸，搅拌均匀即可；



3. 面团用塑料薄膜纸包好，放入冰箱冷冻 20 分钟，至稍硬；



4. 把面团擀开至 1 厘米厚，用有花纹的擀棍压印花纹；



5. 刻模成型；



6. 曲奇之间应保持空隙，不能太密；



7. 入炉烘烤，炉温 180/130℃，大约 15 分钟，烘烤至八成熟；

8. 出炉，稍稍冷却后，起盘，待完全冷却后，打包。

三、产品照片



四、产品特点

口感脆、硬，呈金黄色，甜度适中，造型变化多样而且美观。

动动脑筋：

为什么曲奇都是烘烤到八成熟就可以出炉了呢？



任务三 杏仁条曲奇

一、配方

原料	烘焙百分比 (%)	重量 (g)
低筋粉	100	500
奶油	35	175
糖粉	66	330
蛋	16	80
盐	1	5
发粉	1.5	7.5
杏仁碎	40	200
小计	259.5	1 297.5



二、制作方法

1. 把面粉、发粉、糖粉提前过筛，提前准备好烤炉（180/160℃），烤盘垫耐高温纸；



2. 采用直接法搅拌面团，把除了杏仁碎以外的其他材料加入搅拌缸，搅拌均匀即可；



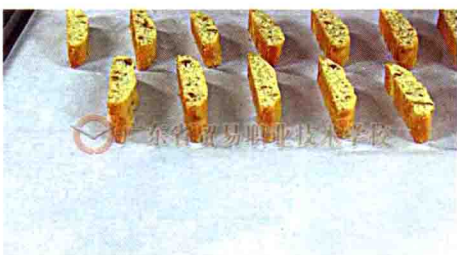
3. 加入杏仁碎，搅拌均匀；



4. 把面团搓成长条形，直径约2厘米，放入冰箱稍冻硬；



5. 入炉烘烤，炉温180/160℃，大约20~30分钟，烘烤至表面呈浅黄色；



6. 冷却25分钟，用利刀切斜条（宽1厘米），侧放；



7. 再入炉烘烤，炉温160/150℃，约20分钟；

8. 出炉，稍稍冷却后起盘，完全冷却后，打包。



三、产品照片



四、产品特点

口感松、酥、脆，甜度适中，果仁香味浓郁。

想一想：

1. 沙堡曲奇、米兰曲奇、杏仁条曲奇的口感有什么特点？（松？脆？硬？软？）
2. 沙堡曲奇采用什么方法成型？
3. 米兰曲奇采用什么方法成型？
4. 杏仁条曲奇采用什么方法成型？



指点迷津：

沙堡曲奇、米兰曲奇、杏仁条曲奇属于脆硬性曲奇，这类曲奇的脆和硬是靠糖的用量产生的。配方中一般糖的用量比油多，油的用量比水多。面团干硬，整形时无法使用裱花袋，一般是把面团搓成圆柱形，用刀切成薄片，放在平烤盘上烘烤，也可以把面团擀平，再用不同的花式模型压出，做出不同的花样。



想一想：

市面上卖的丹麦蓝罐曲奇属于哪一类曲奇？





酥硬性曲奇

任务一 双色曲奇

一、配方

原料	烘焙百分比 (%)	重量 (g)
低筋粉	100	800
糖粉	50	400
奶油	60	480
蛋	20	160
奶粉	6	48
小计	236	1 888

二、制作方法

1. 把面粉、糖粉提前过筛，提前准备好烤炉（180/130℃），烤盘垫耐高温纸；



2. 采用直接法搅拌面团，把所有的材料一起加入搅拌缸，搅拌均匀即可；



3. 取白面团 800 克，加可可粉 40 克，水 40 克，拌匀成黑面团；

