



食品生物工艺专业改革创新教材系列

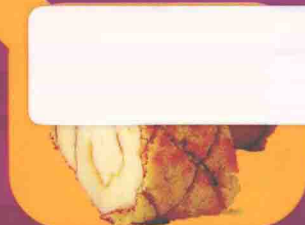
总主编 周发茂



蛋糕 生产工艺

Cake Production

主编 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

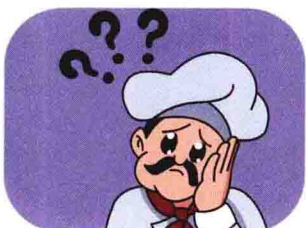
总主编 周发茂



蛋糕 生产工艺

Cake Production

主编 陈明瞭



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS

中国·广州

图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕生产工艺/陈明瞭主编. —广州: 暨南大学出版社, 2014. 8

(食品生物工艺专业改革创新教材系列)

ISBN 978 - 7 - 5668 - 1135 - 6

I. ①蛋… II. ①陈… III. ①蛋糕—糕点加工—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 192195 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: 11.75

字 数: 288 千

版 次: 2014 年 8 月第 1 版

印 次: 2014 年 8 月第 1 次

印 数: 1—2000 册

定 价: 43.00 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
------------	---

开讲之前 认识烘焙行业

项目一 烘焙从业人员岗前须知	3
项目二 蛋糕生产设备工具与蛋糕分类	8
项目三 如何学好烘焙课程	12

模块一 面糊类蛋糕

项目一 重奶油蛋糕	17
项目二 魔鬼蛋糕	23
项目三 轻奶油蛋糕	26
项目四 糖油拌合法和粉油拌合法	30
项目五 面糊类蛋糕面糊比重与测定	34
项目六 面糊类蛋糕的烘烤	36
蛋糕大讲坛 蛋糕原料的选用(一)	38
烘焙大视野 面糊类蛋糕	40
知识拓展 面糊类蛋糕的配方平衡	41
模块一自我测验题	44



模块二 乳沫类蛋糕

项目一 海绵蛋糕卷(瑞士卷)	49
项目二 巧克力海绵蛋糕底	53
项目三 橄榄蛋糕	56
项目四 葱花肉松咸蛋卷	59
项目五 千层蛋糕	62
项目六 黄金蛋糕	65
项目七 天使蛋糕	68
项目八 海绵类蛋糕的搅拌方法	73
项目九 乳沫类蛋糕的烘烤	76
蛋糕大讲坛 蛋糕原料的选用(二)	78
烘焙大视野 蛋糕原料的分类	81
知识拓展 海绵蛋糕的配方平衡	82
模块二自我测验题	83

模块三 戚风类蛋糕

项目一 戚风蛋糕卷	89
项目二 戚风蛋糕底	92
项目三 香枕戚风蛋糕	95
项目四 巧克力戚风蛋糕	98
项目五 轻芝士蛋糕	101
项目六 蛋白和蛋黄分开拌合法	104
项目七 戚风类蛋糕蛋白糊的比重与测定	108
项目八 戚风类蛋糕的烘烤	110
蛋糕大讲坛 蛋糕原料的选用(三)	111

烘焙大视野 戚风蛋糕的由来与历史	114
知识拓展 戚风蛋糕的配方平衡	116
模块三自我测验题	117

模块四 水果蛋糕与果仁蛋糕

项目一 葡萄干蛋糕	123
项目二 核桃杏仁蛋糕	127
项目三 香蕉蛋糕	130
项目四 枸杞桂圆蛋糕	133
项目五 红枣蛋糕	136
项目六 水果、果脯和果仁的前处理	139
项目七 水果蛋糕的烘烤	142
蛋糕大讲坛 蛋糕原料的选用(四)	144
烘焙大视野 蛋糕制作中使用糖的种类	146
知识拓展 蛋糕常用的果仁、果干	147
模块四自我测验题	151

模块五 其他各类蛋糕

项目一 虎皮蛋糕卷	155
项目二 黄金皮蛋糕卷	158
项目三 椰皇蛋糕卷	160
项目四 木纹蛋糕卷	162
项目五 蜂巢蛋糕	165
项目六 全麦胡萝卜麦芬	168
蛋糕大讲坛 蛋糕原料的选用(五)	171

开讲之前

认识烘焙行业

师傅教路：烘焙是英文Baking的翻译，烘焙食品一般是指用烤炉烤制出的食品。作为一个烘焙食品从业人员，一要有技能，二要有责任，三要讲卫生，最重要的是要有职业操守。





烘焙从业人员岗前须知

任务一 认识车间（烘焙实训室）规则

查一查：

车间（实训室）有什么“军规”？



1. 听从教师指导，按规定的方法和程序进行操作，按要求做好实验记录；
2. 每小组组长负责管理本组的实操，分配工具、设备和清洁任务；
3. 上实训课不得迟到、早退，有事外出必须向任课老师或实训指导老师请假，每天的实训课未经老师允许不能随便离开实训室；
4. 各组保管好工具、器具，如有遗失、损坏，按有关规定处理；
5. 实训室内一切设备未经实训教师许可，不得乱动；
6. 实训室内不能随便坐下，包括地上、搅拌机上、操作台上、窗台上、原材料上，需要休息要到走廊；
7. 要爱护实验设备、节约用料，各项物品应按要求放在指定位置，不准乱取、乱放；
8. 实验产品不得私自品尝，不得把实验产品带出实训室，必须在老师允许的情况下品尝；
9. 实验结束后，应清洗整理本组所有设备、工具及器具，擦净后放回原处，并按卫生值日表的安排搞好各组公共卫生；待各项卫生指标达到老师的要求时，学生方可离开实训室；
10. 离开实训室时，应关好水掣、电源、气源，整理好工具、器具等设备，关好门窗。



任务二 认识食品安全与卫生



数一数：

食品从业人员的个人卫生要求有哪些？

1. 患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作；
2. 进入车间（实训室）必须穿好工作服，戴好工作帽，扣好衣服所有的扣子；
3. 注意个人卫生，勤洗工作服（不能沾有污物），不能留长指甲，女生不能披散长发，不能穿拖鞋、短裤和短裙；
4. 不允许戴任何首饰（耳环、戒指、项链、手镯），实操前要洗手。



议一议：

1. 食品从业人员是否每年都要进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作？
2. 为什么要戴工作帽？怎样才算合格？
3. 能穿工作服出车间（实训室）吗？
4. 首饰（耳环、戒指、项链、镯子）很好看，为什么禁止佩戴？



看一看、评一评：

观看下面几张图片，说一说哪个是正确的，哪个是错误的。错误的地方请指出。



图 1-1



图 1-2



图 1-3



图 1-4



图 1-5



行家出手：

1. 对原料的要求：符合食品安全标准（色素、添加剂等不超标）；
2. 对成品的要求：禁止生产腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；
3. 对车间的要求：符合食品生产安全标准，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施。



查一查：

《食品安全法》从什么时候开始正式实施？



你讲我说：

1. 在实训室如何安全用电？
2. 在实训室如何安全用水？
3. 在实训室如何安全用气？

生产操作，安全第一



高手支招：原料如何储存才安全

1. 水果、蔬菜、鸡蛋、牛奶、淡忌廉（奶油）不能放入冷冻区（ -18°C ），只能放入冷藏区（ $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ ）；
2. 甜忌廉需要放在冷冻区保存，果仁、天然奶油可以常温保存，也可冷藏保存，无须冻藏；
3. 面粉、糖、普通油脂、酵母、盐等可常温储存。



指点迷津：机器操作与生产过程安全

1. 搅拌机用法：换挡要停机，开机要看桶，搅拌面团用中速或慢速，搅拌面糊用中速或高速；
2. 烤炉用法：注意避免烫伤，包括接触，蒸汽；
3. 醒发箱用法：每次开机都要重新设置温度和湿度。

烫伤、刀伤怎么办？



小贴士：

车间（实训室）必须有药箱。如果被烤炉烫伤，要先用碘伏消毒，再涂抹烫伤膏。如果被油或开水烫伤，可用风油精、万花油直接涂于创面。如果发生轻微刀伤，可搽红花油，再用创可贴包好。

蛋糕生产设备工具与蛋糕分类

任务三 认识蛋糕生产设备与用具

搅拌机



立式



卧式



斜式

试一试：

怎样把搅拌缸装好？如何开动和停止搅拌机？
如何转换速度？



立式搅拌机的 3 种不同搅拌头



轮刀、裱花袋、塑料括刀、酥棍、走槌

3 种搅拌头各有什么作用？酥棍和走槌有什么不同？



台秤



电子秤



面包刀、蛋糕抹刀、蛋甩

还有量杯、面团温度计等。



说一说：

1. 电子秤中的“置零”、“去皮”是什么意思？如何操作？

2. 面包刀的刀刃为什么要做成锯齿状？



活动蛋糕模



圆形蛋糕模 (蛋糕圈)



土司烤模



层式烤炉



旋转式烤炉



隧道式烤炉

练一练：

1. 找到烤炉的电源开关，学会开和关操作。
2. 上火、下火温度怎么设定？如何调节？
3. 蒸汽开关在哪里？
4. 定时开关在什么地方？怎样定时？



任务四 认识蛋糕产品和蛋糕分类

蛋糕是指以面粉、糖、鸡蛋或油脂为主要原料，加上或不加其他辅料，以打发鸡蛋或油脂作为主要起发、膨松的途径，并经过烘烤而制成的西式甜点。

根据蛋糕的不同特点，又可分为以下几类：面糊类蛋糕（以打发油脂作为起发途径）、乳沫类蛋糕（以打发全蛋或蛋白作为起发途径）、戚风类蛋糕（结合面糊类蛋糕和乳沫类蛋糕两种方法而制成的蛋糕）。

