

现代中西式糕点制作技术

Xiandai Zhong Xi Shi
Gao dian
Zhizuo Jishu

© 李学红 王 静 主编



.2



中国轻工业出版社

现代中式糕点 6888

Modern Chinese Pastry 6888

糕點

糕點

糕點



TS213.2
739

现代中西式糕点 制作技术

李学红 王 静 主 编



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

现代中西式糕点制作技术/李学红, 王静主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2008. 8
ISBN 978-7-5019-6492-5

I. 现… II. ①李…②王… III. 糕点—制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 085167 号

责任编辑: 白洁 史祖福

策划编辑: 白洁

责任终审: 滕炎福 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 王超男

责任校对: 李靖 责任监印: 胡兵 张可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印刷: 利森达印务有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2008 年 8 月第 1 版第 1 次印刷

开本: 850 × 1168 1/32 印张: 11.625

字数: 302 千字

书号: ISBN 978-7-5019-6492-5/TS · 3788 定价: 26.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

40184K1X101ZBW

现代中西式糕点制作技术

主 编 李学红 王 静

副主编 莫海珍 李昌文

参 编 彭雪萍 赵广远 张 露

序

糕点是当今社会的时尚食品，品种花色多、营养丰富、风味诱人、食用方便。糕点既可作为嗜好及休闲食品，也可作主食的辅助点心，极大地丰富了人们日常饮食生活的内容。特别是随着社会的发展，人们对饮食品质以及时尚的追求，各类中西高档点心已成为生活中不可缺少的食品。当今走上街头，各类琳琅满目的面包房、蛋糕坊一家接一家地开，里面流连驻足着青春时尚的年轻人，成为街道引人注目的亮点。

所以，您也想开一家高档糕点房吗？或者在您幸福的居家生活中亲自体验一下制作美味糕点的快乐？您是否想在傍晚来临时，来一杯咖啡，配上自制的精美小点心，享受一顿悠闲而韵味十足的下午茶？如果是这样，那么让我们来教您糕点的制作技术吧。

本书翔实地介绍了糕点制作所需的原材料、面团调制的原理和方法以及用具设备，并精选了百余种精美的中西式糕点的配方与加工方法，不仅使您学习到糕点制作的基本理论知识，还能帮助您掌握一些深受欢迎的以及新颖流行的美味糕点的制作技术。所以，对于有志从事糕点行业或有兴趣学习糕点制作技艺的朋友们，本书无疑能够为您提供糕点基本理论和技术上的参考和帮助。

书中内容共有六章，是由一些高等院校多年从事焙烤食品教学与实践的教师共同编写完成的。其中，第一章、第四章及附录由郑州轻工业学院李学红老师编写，第二章由北京工商大学王静老师编写，第三章第二、三节由河南科技学院莫海珍老师编写，第三章第一节由李学红老师与莫海珍老师共同编写。第三章第四节由郑州轻

工业学院彭雪萍老师编写，第三章第五、六节及第六章第二节由郑州轻工业学院李昌文老师编写，第五章由郑州轻工业学院张露老师编写，第六章第一节由郑州轻工业学院赵光远老师编写。

希望本书能够成为您制作糕点过程中的良师益友。

编者

目 录

第一章 糕点概述.....	1
第一节 糕点的特点和分类.....	1
一、中式糕点的特点和分类	1
二、西式糕点的特点和分类	4
第二节 糕点的生产现状与发展趋势.....	5
一、我国糕点行业生产现状	5
二、国内外糕点生产技术的发展趋势与方向	6
第二章 糕点生产用原辅料.....	8
第一节 主要原辅料.....	8
一、小麦面粉	8
二、食糖	18
三、油脂	21
四、乳品	29
五、蛋制品	32
六、其他粉类	38
第二节 常用添加剂	41
一、膨松剂	41
二、乳化剂	42
三、抗氧化剂	46
四、酶制剂	48
五、凝胶剂	48
六、食用色素	51
七、香精香料及调味料	56
八、防腐剂	62
第三节 其他配料	65
一、馅料	65

二、果料	65
三、巧克力及可可	67
第四节 功能性配料	69
一、膳食纤维	69
二、功能性低聚糖	69
三、功能性糖醇	70
四、功能性多糖	70
五、多酚类化合物	71
六、功能性油脂	71
七、花粉	73
第三章 中式糕点生产技术	74
第一节 面团的调制技术	75
一、油酥面团	75
二、水调面团	82
三、发酵面团	86
四、化学膨松面团	91
五、浆皮面团	93
六、米粉面团	94
第二节 酥类糕点的制作技术	96
一、荷花酥	97
二、椰蓉眉毛酥	98
三、萝卜丝酥	99
四、杏仁酥	100
五、葱油桃酥	101
六、蛋黄桃酥	101
七、芝麻酥	102
八、绣球酥	103
九、爽糖酥	103
十、德庆酥	104
十一、广氏千层酥	105
十二、蝴蝶酥	106

十三、茶酥·····	106
十四、葱油方酥·····	107
十五、一口酥·····	108
十六、赖皮酥·····	109
十七、如意酥·····	110
十八、玉环酥·····	110
十九、螃蟹酥·····	111
二十、蛋黄酥·····	112
二十一、银丝酥·····	113
二十二、蛋黄菊花酥·····	114
二十三、鸳鸯酥·····	114
二十四、莲蓉风车酥·····	115
二十五、叉烧三角酥·····	116
二十六、甘露酥（化学膨松）·····	117
二十七、开口笑（化学膨松）·····	118
二十八、兰花酥（油酥面团）·····	119
二十九、盒子酥·····	120
三十、佛手酥·····	121
三十一、肉香酥·····	121
三十二、鸡火酥·····	122
三十三、白皮酥·····	123
三十四、葱花缸炉·····	124
三十五、松子酥·····	125
三十六、舌酥·····	126
三十七、素桃酥·····	127
三十八、核桃酥·····	127
三十九、米酥·····	128
四十、牛肉角酥·····	129
第三节 饼类糕点制作技术·····	130
一、黄桥烧饼·····	130
二、闻喜饼·····	132

三、麻饼（化学膨松法）	133
四、瓜果饼	134
五、吴山酥油饼	135
六、鞋底饼	136
七、水晶饼	137
八、油煎薹菜饼	137
九、一品烧饼	138
十、山东煎饼	139
十一、蟹壳黄烧饼	140
十二、师饼	141
十三、玫瑰酥饼	142
十四、酒酿饼	142
十五、桂花饼	143
十六、牛奶饼	144
十七、豆沙糖芽饼	145
十八、小凤饼	146
十九、老婆饼	147
二十、包袱饼	148
二十一、鲜饼	149
二十二、蛋清饼	150
二十三、椰蓉杏仁饼	150
二十四、炉饼	151
二十五、九江茶饼	152
二十六、鸡仔饼	153
二十七、玫瑰鲜花饼	154
二十八、淮山饼	155
二十九、牛舌饼	155
三十、福肉饼	156
三十一、火腿白饼	157
三十二、棋子饼	158
三十三、京式鸡油饼	158

三十四、麻仁酥饼	159
三十五、立酥饼	160
三十六、蛋奶酥饼	161
三十七、生糖酥饼	162
三十八、龙凤饼	163
三十九、肉酥饼	164
四十、牛肉焦饼	165
四十一、小芝麻饼	166
四十二、奶油茴饼	167
四十三、京式状元饼	167
四十四、涿州饼	168
四十五、香油酥饼	169
四十六、广式月饼（化学膨松）	170
四十七、苏式月饼	172
第四节 糕类制品生产技术	174
一、广东年糕	174
二、绿豆糕	175
三、香糕	176
四、翡翠糕	176
五、小米切糕	177
六、花生烘糕	178
七、百果糕	179
八、西塘八珍糕	179
九、赤豆糕	180
十、南瓜糕	181
十一、长寿糕	181
十二、定胜糕	182
十三、豆面糕	183
十四、马蹄糕	183
十五、波丝油糕	184
十六、玉米糕	185

十七、棉花糕	185
十八、桂花糕	186
十九、炸糕	187
二十、鲜枣糕	187
二十一、打糕	188
二十二、胡萝卜糕	188
二十三、千层糕	189
二十四、花生珍珠糕	190
二十五、苏式蒸蛋糕	191
二十六、黑玉米糕	191
二十七、八宝糕	192
二十八、钙强化百合糕	193
二十九、咸蛋糕	194
第五节 卷类制品	194
一、叉烧甘露蛋糕卷	195
二、豆沙卷	196
三、银丝卷	197
四、金丝卷	198
五、鸳鸯卷	199
六、玫瑰花卷	200
七、薄荷凉卷	200
八、木豆卷	201
九、糖皮麻蓉卷	202
十、麻香卷	203
十一、糖酥卷	204
十二、奶油牛肉卷	205
十三、奶油清酥卷	206
十四、春卷	208
十五、普州麻辣米卷	209
第六节 馅料的制作	210
一、豆沙馅	211

二、豆蓉馅·····	213
三、莲蓉馅·····	214
四、枣泥馅·····	215
五、山楂馅·····	216
六、果仁馅·····	216
七、椰蓉馅·····	217
八、冬蓉馅·····	218
九、白糖芝麻馅·····	218
十、椒盐馅·····	219
十一、果酱与水果馅料·····	219
第四章 西式糕点·····	221
第一节 面包·····	221
一、面包制作概述·····	222
二、一些营养美味面包的制作·····	224
第二节 蛋糕·····	233
一、普通海绵蛋糕·····	235
二、黄金蛋糕·····	235
三、雪堡蛋糕·····	236
四、柠檬虎皮蛋糕卷·····	236
五、瑞士蛋糕卷·····	237
六、马芬蛋糕·····	238
七、重油蛋糕·····	238
八、蜂巢蛋糕·····	239
九、黑森林蛋糕·····	239
十、芝士蛋糕·····	240
十一、芝麻玉米麻分蛋糕 (Sesame corn muffin cake)·····	240
十二、香橙蛋糕·····	241
十三、苹果蛋糕·····	241
十四、魔卡可可蛋糕 (Mocha coca cake)·····	241
十五、白奶酪蛋糕 (Plain cheese cake)·····	242
十六、传统酸奶乳蛋糕 (Traditional sour cream cake)·····	243

十七、英式果脯蛋糕 (English fruit - cake)	243
十八、白雪果脯蛋糕 (English fruit - cake)	244
十九、颠倒式菠萝蛋糕	244
二十、抹茶慕斯蛋糕	245
第三节 小西饼	245
一、丹麦小西饼	246
二、杏仁脆饼	247
三、椰子酥饼	247
四、奶油小西饼	248
五、巧克力核桃饼	248
六、果仁麦片小西饼	249
七、燕麦小西饼	249
八、燕麦蔬菜饼	250
九、甜橙小西饼	250
十、喜乐柠檬甜饼 (Delightful lemon cookies)	250
十一、巧克力果仁帕夫 (Chocolate nut puffs)	251
十二、巧克力起普 (Chocolate cookies)	251
十三、白兰地甜饼 (Brandy cookies)	252
十四、花生脆甜饼 (Crispy peanut cookies)	252
十五、皇室香柠甜饼 (Royal lemon cookies)	253
十六、香姜甜饼 (Sweet ginger cookies)	253
十七、安奈斯甜饼 (Anise cookies)	254
十八、香酥薄片	254
十九、椰蓉雪球	255
二十、马德蕾妮	255
二十一、蛋黄小西饼	256
二十二、酪乳饼	256
二十三、奶油风车酥	257
二十四、金手指曲奇	257
二十五、香葱曲奇	258
二十六、核桃曲奇	258

二十七、俄罗斯西饼	259
二十八、浓咖啡意大利脆饼 (Espresso biscotti)	259
第四节 小西点	260
一、意大利芝士饼 (提拉米苏, Tiramisu)	260
二、蛋挞 (Egg tart)	262
三、起司塔 (Cheese tarts)	263
四、芝士酥皮卷	263
五、千层蛋黄酥	264
六、法式拿破仑酥	264
七、水果布朗尼 (Fruit brownies)	265
八、麻分 (Muffins)	265
九、多那圈 (Doughnuts)	267
十、燕麦葡萄干司贡 (Oatmeal and raisin scones)	269
十一、苹果派 (Apple pie)	269
十二、香橙胡桃酥脆派	270
十三、香蕉甜乳派	271
十四、英格兰南瓜派	271
十五、姜香红薯派	272
十六、泡芙 (Puffs)	273
十七、朗姆香冻派	274
十八、荷兰甜点 (Dutch dessert)	274
十九、布丁 (Steam pudding)	275
二十、慕斯 (Mousse)	277
二十一、传统软糖 (Fudge)	279
二十二、意大利乳酪杯 (Italian cheese cup cake)	280
二十三、果冻	280
二十四、枫浆烤苹果	281
第五章 日韩类糕点	282
第一节 日式小糕点	282
一、和菓子	282
二、和菓子文化	282

三、和菓子的制作	286
第二节 韩式小糕点	291
第六章 糕点加工设备及工厂设计	297
第一节 糕点加工工具和设备	297
一、糕点制作常用工具	297
二、糕点加工设备	303
三、工具、设备使用养护知识	310
第二节 糕点工厂设计	312
一、基本建设程序	312
二、工厂设计的任务与内容	313
三、厂址选择和总平面设计	314
四、工厂工艺设计	318
五、辅助设施的设计	335
六、公用系统	339
七、卫生及污水处理	341
八、设计概算	341
九、技术经济评价	341
附录	343
参考文献	354