

科學圖書大庫

歐式點心製作

譯者 陳勉之

TS972.1
35

科學圖書大系

歐式點心製作

譯者 陳勉之

徐氏基金會出版

我們的工作目標

文明的進步，因素很多，而科學居其首。科學知識與技術的傳播，是提高工業生產、改善生活環境的主動力。在整個社會長期發展上，乃對人類未來世代的投資。從事科學研究與科學教育者，自應各就專長，竭智盡力，發揮偉大功能，共使科學飛躍進展，同將人類的生活，帶進更幸福、更完善的境界。

近三十年來，科學急遽發展之收穫，已超越以往多年累積之成果。昔之認為若幻想者，今多已成爲事實。人類一再親履月球，是各種科學綜合建樹與科學家精誠合作的貢獻，誠令人無限興奮！時代日新又新，如何推動科學教育，有效造就科學人才，促進科學研究與發展，尤爲社會、國家的基本使命。培養人才，起自中學階段，此時學生對基礎科學，如物理、數學、生物、化學，已有接觸。及至大專院校專科教育開始後，則有賴於師資與圖書的指導啓發，始能爲蔚爲大器。而從事科學研究與科學教育的學者，志在貢獻研究成果與啓導後學，旨趣崇高，彌足欽佩！

本基金會係由徐銘信氏捐資創辦；旨在協助國家發展科學知識與技術，促進民生樂利，民國四十五年四月成立於美國紐約。初由旅美學人胡適博士、程其保博士等，甄選國內大學理工科優秀畢業生出國深造，前後達四十人，惜學成返國服務者十不得一。另曾贈送國內數所大學儀器設備，輔助教學，尚有微效；然審情度理，仍嫌未能普及，遂再邀請國內外權威學者，設置科學圖書編譯委員會，主持「科學圖書大庫」編譯事宜。以主任委員徐銘信氏爲監修人，編譯委員王洪鎰氏爲編輯人，各編譯委員擔任分組審查及校閱工作。「科學圖書大庫」首期擬定二千種，凡四億言。門分類別，細大不捐；分爲叢書，合則大庫。爲欲達成此一目標，除編譯委員外，本會另聘從事

翻譯之學者五百餘位，於英、德、法、日文出版物中精選最近出版之基本或實用科技名著，譯成中文，供給各級學校在校學生及社會大眾閱讀，內容嚴求深入淺出，圖文並茂。幸賴各學科之專家學者，於公私兩忙中，慨然撥冗贊助，譯著圖書，感人至深。其旅居國外者，亦有感於為國人譯著，助益青年求知，遠勝於短期返國講學，遂不計稿酬多寡，費時又多，迢迢乎千萬里，書稿郵航交遞，其報國熱忱，思源固本，至足欽仰！

今科學圖書大庫已出版一千餘種，都二億八千餘萬言；尚在排印中者，約數百種，本會自當依照原訂目標，廣續進行，以達成科學報國之宏願。

本會出版之書籍，除質量並重外，並致力於時效之爭取，舉凡國外科學名著，初版發行半年之內，本會即擬參酌國內需要，選擇一部份譯成中文本發行，惟欲實現此目標，端賴各方面之大力贊助，始克有濟。

茲特掬誠呼籲：

自由中國大專院校之教授，研究機構之專家、學者，與從事工業建設之工程師；

旅居海外從事教育與研究之學人、留學生；

大專院校及研究機構退休之教授、專家、學者

主動地精選最新、最佳外文科學名著，或個別參與譯校，或就多年研究成果，分科撰著成書，公之於世。本基金會自當運用基金，並藉優良出版系統，善任傳播科學種子之媒介。尚祈各界專家學人，共襄盛舉是禱！

徐氏基金會 敬啓

中華民國六十四年九月

譯 者 的 話

科學昌明，交通資料隨之演進，消弭了人際隔閡。舉凡文化、宗教、風谷等人文科學，亦於有形無形中發生劇烈的交流，「喫的藝術」也很自然地突破其地域性。非但中國菜餚聞名世界，各種西式餐點亦逐漸為國人所吸收。其中尤以點心類食品，諸如蛋糕、布丁、冰淇淋……等，最為大衆歡迎。然而，目前市面上所供應的西點製品，多屬「千品一律」且變化很少。甚而有些根本失去其固有的地方色彩，好比國人在歐美所喫的粵菜，總覺缺乏家鄉風味，常有「失真」之歎！

本書所述，均為歐陸各國極具代表性之點心，有純粹古典的傳統製品，也推介若干新近研究成功的時髦產品，以供對此有興趣之讀者及西點製作業者參考摹倣，更盼本書能於提倡「喫的藝術」和西點製作技巧上，盡綿薄之力。此外尚須一提者，即本書中許多品名，難得現成譯名，譯者乃獨斷譯之，非欲標新，實易引介，尚乞高明教正是幸！

譯者於新店寄廬

原 序

本書是為所有對點心製作有興趣的讀者出版的。其內容對於某些需要修習食物調製、家政學科和糖果製作的學生尤為適合。當然對於餐館大師傅和點心製作者，以及熱心家務的主婦們，更能顯示其特有的價值。

本書亦包括了英國 Union of Lancashire 和 Cheshire 兩學院入學考試必考的：

基本點心製作

高級點心製作

以及英國倫敦學院的 City 和 Guilds (僅點心部分) 要考的：

商業烹調法入門

大飯店和食品調製廠商烹調法

大飯店和食品調製廠商高級烹調法

家庭烹調法

家庭高級烹調法

本書在製作方法上都做很詳細的推介，對於學生在參加上項考試時，做充分的準備上，大有裨益。

本書內的調製量相當小，大部分是以八人份為單位的。因此，要增加調製份時，只須將要調製的份數用原調製量除，然後將配方中各種材料的用量乘以除得的係數，即可求得各種材料的需要量。

所有配方使用的計量單位，有公制和英制兩種。為求簡化，在重量換算上，每盎司以 30 公克計算，而不是依照實際的 28.35 公克計算。由於配方中各種材料的比例都已經過精密的審核，因此這種換算上的差異，並不致使配方發生變化，對於產量亦無顯著的影響。

很顯然地，沒有一本書能把世界各地所有的點心都包羅靡遺。著者在編撰本書時，曾儘可能地搜集了許多基本而為大眾較為熟悉的著名點心和高級點心。並且其中大多數是歐陸地區通行的點心。

本書的內容不僅限於成品的介紹，在製作技術的運用上，也有相當深入的研究說明。

最後，由衷的希望本書能對所有愛好點心製作的讀者，有最大的貢獻。

L. J. 漢尼曼

於英國蘭卡斯特城

目 錄

譯者的話 原 序

第一章 製作西點的器具、材料和衛生 ----- 1

器具 食品衛生 西點材料 各種單位換算表

第二章 油酥餡餅 ----- 32

油酥麵糰 油酥餡餅麵糰 板油油酥麵糰 餛餅的種類 糖蛋
白蘋果油酥餛餅 派的種類 塔的種類 餡的種類 水果油酥
片 果醬油酥捲 蘋果油酥餃 油酥麵包

第三章 鬆酥餅 ----- 51

鬆酥餅製作的注意事項及成品缺憾 千層酥筒 小型千層酥筒
奶油鬆酥餅 切片鬆酥餅 調味鬆酥捲 蘋果或果醬鬆酥餃
愛克斯鬆酥餅 船形鬆酥餅 調味混合水果鬆酥餅 大型精美鬆
酥餅 條形鬆酥餅 奶油酥筒 水果酥片 烏魚子形鬆酥餅
奶油酥片 德式蘋果鬆酥餅

第四章 海綿類西點 ----- 74

海綿蛋糕的製作事項 海綿三明治 磚形海綿蛋糕 瑞士海綿捲
巧克力圓木捲 牛油海綿蛋糕 海綿球與海綿棒 維多利亞
海綿三明治 巧克力海綿球

第五章 糖蛋白食品-----84

基本配方：糖蛋白蚌蛤 熱糖蛋白 糖蛋白餡餅 義大利糖蛋白
白 水果糖蛋白 糖蛋白的擠型

第六章 蛋糕類西點-----93

成品的缺憾 烘烤蛋糕的注意事項 蛋糕調製法 混合水果蛋糕
黃葡萄乾水果蛋糕 白葡萄乾水果蛋糕 櫻桃水果蛋糕 馬
得拉蛋糕 熱那亞蛋糕 丹地蛋糕 生日或聖誕節蛋糕 高成
分熱那亞蛋糕 熱拌熱那亞蛋糕 結婚蛋糕 小西點 牛油餅
乾 杯子蛋糕 女王蛋糕

第七章 空心脆餅-----111

愛克力餅 奶油空心餅 奶油空心餅及巧克力醬 脆餅麵糊油炸
製品

第八章 夾心蛋糕和精美大蛋糕-----114

夾心蛋糕：鳳梨夾心蛋糕 橘子夾心蛋糕 乾果糖夾心蛋糕 被
覆用巧克力奶油夾心蛋糕 新鮮奶油夾心蛋糕 果汁酒
奶油夾心蛋糕 水果夾心蛋糕 新鮮草莓夾心蛋糕
瑞士鳳梨夾心蛋糕 德國櫻桃酒夾心蛋糕 乳酪夾心蛋
糕 夾心威風蛋糕

精美大蛋糕：巧克力精美大蛋糕 千葉精美大蛋糕 乾果糖精美大
蛋糕 湯姆氏精美大蛋糕 麥克馬洪精美大蛋糕
聖洪諾精美大蛋糕 空心餅精美大蛋糕

第九章 雅緻小餅-----140

巴黎式宴會餅乾 荷蘭杏仁餅 杏仁球 精巧杏仁餅 英國式
宴會餅乾 杏仁糖水果 各型杏仁糖片 兔形餅乾 米蘭餅乾
荷蘭餅乾 杏仁片 托斯卡爾餅乾 蜂蜜杏仁餅 勒克力
餅乾 貓舌餅乾 伯爵餅乾 加酒香的杏子海綿球 貂皮餅乾

第十章 明緻小餅 ----- 160

部份轉化糖衣類 拼色片類 明緻餅乾 明緻船形餅乾 賦子
水果光澤的方法

第十一章 午後精緻茶點 ----- 167

精緻奶油杏仁塔 被覆用巧克力奶油塔 精美海綿蛋糕捲 玉米
糖蛋白餅乾 精緻熱那亞茶點 蛋白糖凍精緻茶點 杯子蛋糕
綜合酥餅 白蘭地脆筒

第十二章 調味食品 ----- 187

調味麵糰的種類 豬肉派 肉排和腰子派 犢肉和火腿派 肉
和馬鈴薯派 調味肉餡餅 意大利餡餅 瑞士乳酪油酥捲餅
乳酪油炸餅 乳酪空心餅 白色調味佐料 乳酪餡 千層酥筒
小千層酥筒 肉汁佐料鬆酥餅 乳酪鬆酥餅 巴馬鬆酥餅
調味餡餅乾或麵包 雞蛋麵條 洋式餛飩 麵疙瘩

第十三章 醱酵食品 ----- 201

酵母醱酵 成品缺憾 麵包捲 奶油甜麵包 白葡萄乾甜麵包
花捲式甜麵包 黃葡萄乾甜麵包 道納斯甜麵包 丹麥式甜
麵包 不倒翁甜麵包 新月形甜麵包 薩巴林氏甜麵包 蔗糖
酒甜麵包 水果烤酥甜麵包

第十四章 甜佐料 ----- 221

蛋腦 杏仁糖漿 蛋腦奶油 巧克力糖漿 咖啡 新鮮蛋腦
糖漿 果醬 檸檬佐料 橘子佐料 焦糖 白蘭地酒或蔗糖
酒佐料 奶油甜醬 漿果甜醬 蛋黃奶油醬 蛋黃酒醬

第十五章 奶油膠凍和膠凍甜食 ----- 228

拼花類 果凍類 奶油膠凍 乳凍

第十六章 水果和其他甜食----- 233

澆酒水果鬆糕 新鮮水果沙拉 水果米布丁 配方與調製法
水果乳凍 烤蘋果 蛋白糖蘋果 蘋果麵包片 雪蘋果 酒
糖水果 水果甜食與冰淇淋 柚子盅 霜檸檬和霜橘子 奇異
橘子與蜜柑冰 神奇瓜 鳳梨盅 帝后米布丁 雪蛋 油煎
餅 輕布丁油煎餅 油炸水果

第十七章 布 丁----- 253

米布丁 模型布丁 細麥仁布丁 西穀椰子粉布丁 珍珠粉布
丁 烤蛋腦 焦糖蛋腦 麵包和牛油布丁 精緻布丁 外交
家布丁 皇后布丁 硬脂布丁 蒸捲 水果布丁 糖漿布丁
橘皮果醬布丁 果醬層布丁 蒸的海綿布丁 夏娃布丁 聖誕
節布丁 調味混合水果布丁 甜蛋捲 甜輕布丁

第十八章 巧克力的調製----- 272

烹調用巧克力 被覆用巧克力 巧克力的調質 巧克力蛋和其他
式樣的塑造 巧克力的其他多種用途 巧克力奶油

第十九章 杏仁及其他糖團----- 280

杏仁糖團 蔗糖團 膠糖團 裝飾箱 糖蛋白玫瑰花

第二十章 糖的調製----- 287

糖液 糖度計的運用 糖漬水果 部份轉化糖 巧克力夾心
杏仁糖 糖磚 熬糖 拉塑糖 吹糖 鑄糖 蛋糕裝飾
用小飾物(小飾糖)的塑造

第二十一章 蜜餞、凝膏和裝飾----- 317

水果(包括果醬、果凍、瓶裝水果、……等)的保存方法 水果裝瓶
果膠質及酸含量 果醬成品的缺憾 精選果醬配方 果凍
凝乳 蛋白膠凍 牛油凝膏 添加香料的凝膏 水果凝膏
果汁酒凝膏 油酥餅凝膏 油酥餅蛋白凝膏 杏果光澤裝飾
蓮葛光澤裝飾 果凍光澤裝飾 蛋白糖光澤裝飾

第二十二章 冰 ----- 335

冰的製作方法 牛奶冰 水果冰 奶油水果冰淇淋 清冰
 輕淇淋 澆酒輕淇淋 粗清冰 杯子冰淇淋 聖代冰淇淋
 炸彈冰 冰凍拚花海綿棒 冰淇淋蛋糕 冰淇淋海綿捲 冰淇
 淋磚 雪糕 冰凍輕布丁 水果三色冰淇淋 烤冰淇淋

字彙及常用術語 ----- 372

溫度換算表 ----- 384

索 引 ----- 386

第一章 製作西點的器具、材料和衛生

器 具

器具必須妥善保養，維持清潔，才能發揮最佳效能。凡涉及食品者，尤以清潔的維護最為重要。所有供製作西點用的器具，從烤爐至淺底烤盤，都得注意保養和清潔，而以下列幾項更得格外留心。

水 鍋 在使用時，要注意千萬不可讓鍋子燒乾了。當不用的時候，應將水鍋倒空，鍋子的內外，都要用熱的清潔液洗滌，然後以清水沖洗，並乾燥之。

平烤盤 這是鋁或鋼鐵兩種材料製成的。鋁製品的優點是質地輕，不銹及導熱迅速。由於鋁是一種質地軟的金屬，不堅固乃是其主要的缺點；因此要小心使用。不可用鋼質刮器刮除黏著的食物，因其不但容易刮傷表面，而且會削損鋁質。最好的清潔方法，是用水與柔性消毒劑。如果不得不用刮刀時，應採用賽璐珞或尼龍等軟質的刮刀。鋼鐵製品雖耐得住粗放的使用，但是最顯著的缺點就是容易生銹。如果用水清洗鐵皮之後，要經常保持乾燥。將甜麵包留在鐵皮上就是經常導致生銹的原因。又若讓蒸氣在甜麵包和鐵皮之間凝結成水，那麼在甜麵包下面的鐵皮，此時就會不斷的生銹。

不論平烤盤是用那一種金屬製成的，角落部分必須確實清潔。假如聽任食物碎屑在角落堆集，並在鐵皮的表面上烤成硬物，那末就很難把它除去，因此在清潔烤盤時，若能注意角落，那末中間部分就經常能保持潔淨。

刷 子 一定得經常洗濯，並充分乾燥之。如果讓堆集在刷毛上的碎屑聚成，刷子的功效馬上降低。最普通的用來清刷麵粉等材料的寬毛刷，潮溼時形成黏稠的麵糊，乾後就會固持於刷子上。

製作糕餅的機器和附件應該定期保養和潤滑，並防止故障。使用這些器具時，有一最討厭的毛病，就是漏油。油滴入正在攪拌的東西中。當製作

海綿類或蛋白類西點時，一旦發生漏油的現象，那麼這些製品就完全報廢了。最好在每次使用後，就清潔機器，假如在拆卸機器的某一部分時，如取出搗碎機的刀片，爲了防止生銹，徹底乾燥尤爲重要。少許材料留在機器的把手或其他部分，不僅不衛生而且會污染別的材料。使用攪拌機時，應注意絕不可超過負荷的限度。攪拌稠麵糊或硬麵蕊，很容易發生超荷現象。如果無法斷定是否超荷時，最好還是用手攪拌。

攪拌缸、打蛋器、攪拌槳等，應該經常用熱水洗除油漬，因爲油漬能使攪拌物，如海綿類和蛋白類西點，遭到失敗的後果。

切菜墊板 西點加工業者常用的工具，應當時常清洗，保持乾燥。在氣候冷的地方更得保持乾燥，否則會導致變形的現象。爲求避免污染起見，保留若干切菜墊板做爲特殊用途是很重要的。例如水果和巧克力很容易吸著異味，如洋蔥的氣味。因此得經常注意，不要在切水果的墊板上切蔬菜和洋蔥。

布（棉質布、果凍袋及擠花袋）應當時常清洗、殺菌。西點屑常被捲裹在溼布裡，應留意這種情形有促進黴菌滋生的危險；同時，微生物和別的東西也可能污染物品。

切割器 西點的切割器通常很難保養。屬於此類的工具，倘若使用不得法，就容易變形。切割器要經常放在乾燥的箱子內，如果未經適當的清潔過程而放進箱裏，那末食物的碎屑就會在不知不覺中腐敗。清理時，要特別注意碎屑容易積存的邊緣。切割器用水洗淨後，在放入箱子以前，應徹底將其擦乾，否則會很快生銹。

戳孔器 這是一種具有許多尖狀突起（或稱凸刺）的木質圓盤，做爲西點戳孔之用。清理時，必須把所有的污物從凸刺上除去。

灑粉器 這是用來灑灑微量麵粉或裝飾糖等的工具。由於灑這些材料所用的灑粉器都是同一種式樣的，因此必須加以示別。否則很可能錯把麵粉當糖用。灑粉器要經常保持清潔，同時材料要常常換新。

油炸鍋 有許多西點是用油炸的。要做成最好的油炸食品，炸用油必須儘量保持新鮮，不斷濾除外來的沉澱物。供製作西點用的油，絕不可讓廚房拿去炸東西，因爲常有遭受其他材料，如魚屑和洋蔥污染的危險。油炸鍋須要經常清潔，並且補充新鮮的炸用油。

刀子 刀子的維護，除保持清潔和防止生銹外，「法國式刀子」爲求好用起見，還須保持鋒利。先以磨石磨利後，再用鋼鐵板隨時保持刀刃之鋒銳。

模子 尤其在收藏時，模子內外都要維持清潔的狀態。千萬不可用刀子刮除黏著的材料顆粒。因會損及表面，而且再使用時容易破壞製品的形狀，尤其是愛司克蛋糕模子。

淺底烤盤 這種烤盤的清潔常被忽略。由於被堆疊著放置，乾淨的烤盤很容易被髒的污染。倘若將盤子放在髒的架子上，則盤底易變髒。又如把它疊置在不清潔的地方，也將弄髒清潔的盤子。所以要經常擺在乾淨的架子上，在堆疊之時應確實清潔它們。

擠花嘴 用過後應立即清洗。若屬蛋白糖漿的裝飾，因為乾得很快，得更加留意保養。要去除硬糖，必須浸於水中，然後再刷除，或者將水直接噴入擠花嘴清潔。

醱酵箱 這是一種能產生蒸汽的保溫器。經初步醱酵後的麵糰，置於架上送入再醱酵，可用煮開的水供應蒸汽或注入由蒸汽鍋產生的蒸汽。由於水汽很多，金屬製的醱酵室，生銹腐蝕是不可忽視的問題。因此每次使用過後，擦拭乾淨可減少生銹的危險。

趕麵桿 最好的趕麵桿是兩端以球承軸安置於把手上。趕麵方式是將力量壓在把手上，由裏向外推。使用這種工具，是需要經常以滑潤油來防止球承生銹。多數趕麵桿是用不會裂的櫟木製成的。但是不論那種木材，長時間處於潮溼狀態下，都會扭曲變形，是故在每次用水洗過後，應儘快擦乾。在清除桿面的黏著物時，切勿使用刀子或其他銳利的器具，以免割損桿面。而致趕麵時，割損的痕跡印在麵皮上。

冰箱(冷藏箱) 通常使用冰箱常犯的毛病，就是忽略了每隔適當的時間應當除霜。使用之際，如果讓冰霜積集在冰箱內的汽化線圈上；除了效率減低，同時馬達有因超荷而損壞的危險。至少每星期要定期除霜一次。冰箱內部要用稀薄的酸式碳酸鹽溶液擦拭，俟抹乾後，才可重新開動使用。

冷凍箱 在冷凍食物時，尤須留意不可超過冷凍箱的負荷量。否則不僅影響凍結之溫度，重要的是影響食品凍結的速率。烤好的西點，如甜麵捲和蛋糕，當溫度在零度左右時，老化得最快。爲了避免老化，必須儘快使品溫達到凍結點。這就是爲甚麼冷凍箱不可超荷的主要原因。

應慎重考慮安裝冰箱和冷凍箱的適當位置。若將其安裝在比較陰冷的地方，那末壓縮機及線圈才能發揮良好的冷卻效能。安裝在西點加工室外空氣暢通，而且有防雨設備之處，是最理想不過的。

燒板 把手和滴漏架，必須定期用含「沖脂溶劑」的熱水清洗。洗濯後裝

回原位，將燒板點燃，乾燥數分鐘。為求避免浪費燃料，沒有必要時，不要隨意點燃。

長柄鍋 通常西點加工業者所使用的長柄鍋，有銅質和鋁質兩種。有的銅鍋襯以錫膜，使用之際，若將這種空的鍋子放在溫度太高的火爐上，由於錫的熔點低而被熔化，是很危險的。銅是熱的良導體，因此銅鍋的優點是煮食快，而且不易燒焦。反覆使用乾淨的麵粉擦拭，可以防止銅鍋失去光澤。清洗銅鍋得使用沸騰的「鹼水」，而刷子、金屬毛或粉劑，則可做為洗刷之工具。在用清水沖洗後，要倒置滴乾。

鋁鍋適合於多數烹調使用。但是有些食物用鋁鍋調理則會變色。木質湯匙亦常被用來代替金屬湯匙和打蛋器，以免發生變色的現象。這類鋁質長柄鍋的清洗方式，除了應當用清潔劑代替鹼外，其他和銅質者完全一樣。

擠花袋和擠花嘴 有尼龍、塑膠和棉布的不同製品。塑膠袋子的特殊優點是沒有罅孔，擠奶油時不致於滲出油液。各種擠花袋在每次使用前都得殺菌，尤其是在調製新鮮奶油和果凍之前。（此可參考第 7 頁「食物衛生」）。經適當溶液或沸水殺菌之後，應使其充分乾燥，放在非常清潔的地方。擠花嘴則有塑膠和鍍錫金屬兩種製品，金屬製品應慎防生鏽。

篩子 包括很細密的手篩、篩麵粉用的篩子或水果洗淨後滴乾用的大孔篩子。

用過後要馬上洗。否則，食物和液體凝固在篩孔中，就很難除去。篩子應倒置於流動的水下，用硬毛刷輕敲。篩子得經常保持在乾燥的地方，以防止網眼生鏽。

舌型板和木匙 通常都是樺木造的。其保養方法和趕麵桿一樣。

蒸爐 為求其能發揮正常的功效，應當有合格的工程師做定期的檢查。蒸盤、操縱器和蒸爐的內部，應當用熱的清潔溶劑刷洗後，再以清水沖淨。不用的時候，爐門要經常開著，讓空氣自由地對流。

貯存槽 有金屬和塑膠造的，塑膠製品不如金屬製品堅固，但是比較容易清洗，常塑成不容易被食物堆集的角落。得定期清理。貯放洋蔥、調味品，應固定使用同樣的槽。否則這些辛辣味難以完全除去，很容易藉著貯存槽傳達到其他材料上去。

工作桌 桌面可用木料、合板、不銹鋼或大理石製造。

木桌可用熱鹼水去除油垢。洗淨後應抹乾，以防扭曲變形。清理時不得用銳利的刮刀刮桌面，以免削落木層。其他材料做成的桌面，應使

用清潔溶劑洗滌。

不可直接在桌面上切割東西，得用切菜墊板。熱盤子應置於三角架上，不可直接置在桌上。

大理石面的桌子需要特別的照顧，才不致破損。重擊會導致破裂，如趕麵桿的敲擊等是。

衛 生

衛生在我們日常生活中，扮演著從未有的重要角色，迄今尤以在食物上之影響為最。西點加工業者應當特別瞭解衛生的重要。因為出售的製品有許多是不經過高熱殺菌的。有許多材料，如蛋和牛奶等，都是毒菌生殖的理想對象；因此，應當細心保存，使其繁殖減至最低的限度。於是西點加工業者，在管理材料的衛生方面、加工環境的清潔方面、產品新鮮的保持方面等負有極大的責任。

雖然現在已有許多衛生法規之頒行，但是如何制定一個確切的衛生標準，實屬困難。因此需要業者悉心的、自然而然的去實踐這些法規所揭櫫之原則，並養成習慣。

食品的衛生大要可分三點：人的衛生、廠房和機械的衛生以及食品管理的衛生。三者同等重要，不可偏廢。如果工作的環境和使用的器具，都是不乾不淨的，那末即使專注重人員的衛生，也屬枉然。如果缺乏以衛生方法管理食品的知識，即使人員和廠房都很清潔，亦不合乎真正的衛生。

員工的衛生 員工衛生的良否決定於人員的健康狀況，因此這是最首要的條件。欲擺脫天賦的不良體質及增進個人的健康，可從多方面著手，如清潔的生活習慣、營養的食譜、新鮮的空氣、足夠的運動和睡眠等需求都應當顧及。

清洗：必須經常梳洗和沐浴。以防細菌從人體經由衣著而傳播到食物上去。尤其要常洗手，特別是在上廁所之後，接觸食物之前。

觸摸食物時不應戴手錶、戒指和珠寶，以免掉在食物中。而殘留在飾物中的食物碎屑，乃為細菌滋生的溫牀，可能因此而傳播到別的食物上。

指甲應經常修剪，保持清潔，以免毒菌藉此而傳播到食物上。

頭髮：應常洗滌，並予遮蓋。在廠房裏不可梳頭，抓癢或觸摸頭髮，以免細菌、脫髮和頭皮掉進食物中。

口嘴和鼻子：這兩個器官是毒菌的主要媒介。不得接觸食物或所使

用的工具。亦不得在食物上咳嗽或打噴嚏。應用手帕，因其能濾除細菌；但若用紙製毛巾替代，則更理想。

傷口或包紮處：暴露在衣著外面的皮膚，如果受傷，一定要用防水布包紮。傷口已經潰爛者，不得接觸食品。

化妝品：化妝品不應抹在不乾淨的皮膚上，亦不得以容易掉入食物中的方式化妝。此外，在廠房裏化妝是絕對禁止的。

吐痰：絕不允許這種不衛生的習慣存在。因為吐痰很容易散佈細菌。

抽煙：絕不可在調理食物的地方抽煙。要防止煙灰或煙蒂掉進食物裏，又如把煙蒂放在工作物的表面上，亦可能傳播細菌，這種行為是絕對違規的。

工作衣 每一個接觸食物的員工，都必須穿著乾淨的工作服。同時，這種工作衣最好要具有質料輕便、易洗、耐穿、有吸收性、色澤適宜等特點；多數廠房員工穿著的工作衣、工裝褲、圍裙、帽子和長褲，都是用白色棉布縫製的，因為棉布合乎上述要求諸特點。白色衣褲還有其他的優點，譬如說，髒了容易發覺，並且能使員工在精神上感到清爽。

廠房 廠房是用來製備食物的主要場所。要想維持清潔，並不困難。

地板：地板應用易洗、堅固耐久和防水的材料。最好的地板，應該鋪磚頭。但以Terrazzo和花崗岩做面的，也很理想。地板需要反覆用熱的清潔溶劑清洗，以保持潔淨。

牆壁：其保養上所要求者和上述的地板一般，惟顏色要淺。磚頭、超級漆或大理石的牆面最好；因為這些材料可以構成光滑防水的表面，容易清洗。牆角必須砌成圓形或弓形的，以便清理。

房頂：要光滑而不得有龜裂和剝落之情形。

通風設備：空氣對流的暢通與否，對於員工的工作情緒之良否，很有影響。污濁的空氣和有刺激性的惡臭，必須用抽風機排除。但抽風機上易生灰塵，要維持清潔。

照明設備：適宜的亮度可防止眼睛疲勞，便於查覺污穢。最好的照明者，是自然陽光。在使用人造燈光的地方，應考慮使用的方式。通常日光燈是最好的人造光，可是有時候會使食物的色澤變得很怪。在裝飾西點的廠房裏裝置照明設備，這種影響色澤的因素，應考慮周到。

窗戶：內外兩面都應擦拭乾淨，使其充分透光。如果把窗戶打開來通風，要用窗簾來防止鳥雀和蟲子進入。

衛生設備和供水：要經常有大量的冷熱水供應。男女用洗手間應分