

N

ONGFU CHANPIN JIAGONG JISHU CONGSHU

农副产品加工技术丛书

面包糕点 加工技术

MIANBAO GAODIAN JIAGONG JISHU

罗松明 肖付刚 编写



四川出版集团
四川科学技术出版社



国家产品加工技术丛书

面包糕点 加工技术

Food Processing Technology of Bread and Pastry

王松明 王树刚 主编



中国轻工业出版社
CHINA LIGHT INDUSTRY PRESS

农副产品加工技术丛书

面包糕点加工技术

编 著 罗松明 肖付刚

丛书主编 邬应龙

四川出版集团·四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

面包糕点加工技术/罗松明,肖付刚编写. - 成都:四川科学技术出版社,2009.1

(农副产品加工技术丛书)

ISBN 978 - 7 - 5364 - 6684 - 5

I. 面… II. ①罗… ②肖… III. ①面包 - 食品加工②糕点 - 食品加工 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 196865 号

农副产品加工技术丛书 面包糕点加工技术

编 写 罗松明 肖付刚
特约编辑 任维丽
责任编辑 张 蓉
封面设计 吴 强
版式设计 康永光
责任校对 苏小宁
责任出版 邓一羽
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社
成都市三洞桥路 12 号 邮政编码 610031
成品尺寸 185mm × 130mm
印张 6 字数 100 千
印 刷 四川新华印刷厂
版 次 2009 年 1 月成都第一版
印 次 2009 年 1 月成都第一次印刷
定 价 10.00 元

ISBN 978 - 7 - 5364 - 6684 - 5

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市三洞桥路 12 号 电话/(028)87734035

邮政编码/610031 网址:www.sckjs.com



前言

随着我国农村产业结构的调整,农业产业化已经成为农村的工作重点,“三农”问题已经成为我国全社会奔小康、实现和谐社会的重要问题。广大农民迫切需要农副产品的加工技术,为了实现农副产品的就地加工增值,延长产业化链条,着实提高农民的收入,我们编写了此书。

本书首先简要地介绍了小麦粉、糖、油脂以及其他面制食品添加剂等加工原、辅料,简述了面制食品加工的主要设备和工具;详细地叙述了多种面包、蛋糕、糕点等面制食品的加工技术。在编写过程中,考虑到了读者的实际情况,适当地减少了理论知识,增加实际动手操作的内容,力求做到简单易行,通俗易懂,侧重实用性。本书可供家庭、烹饪爱好者以及食品加工从业人员阅读使用。

本书由四川农业大学罗松明、江南大学肖付刚编写。在编写过程中,得到了四川农业大学食品科学研究所邬应龙等教师的大力支持,在此表示深深地感谢。

由于面包、糕点品种繁多,各种加工技术还在不断完善更新,加之编写时间仓促,作者水平有限,书中内容不足之处在所难免,敬请广大同行和读者批评指正。



目 录

第一章 主要原料与设备	1
第一节 原料	2
第二节 主要设备与工具	9
第二章 面包的配方与制作	11
第一节 硬质面包	12
法国面包(1)	12
法国面包(2)	12
法国面包(3)	13
法国面包(4)	14
法国面包(5)	14
法兰西面包	15
辫子花面包	16
法式辫子面包	17
法式长棍(1)	18
法式长棍(2)	19
麸皮长棍	19
阿拉伯面包	19
俄式大圆球面包	20
德国面包	21
德国黑面包	22
维也纳面包(1)	22
维也纳面包(2)	23
意大利面包(1)	24
意大利面包(2)	24
意大利面包棒	25
伊朗面包	26



英国茅屋面包	27
爱尔兰面包	27
棒状面包	28
面包杖	29
面包棒	29
普通面包圈	30
第二节 软质面包	31
白面包(1)	31
白面包(2)	32
改良白面包	32
甜小品	33
甜面包(1)	33
甜面包(2)	34
甜面包(3)	35
甜面包(4)	35
甜罗宋面包	36
奶油面包	37
蛋奶面包	38
奶油鸡蛋面包	39
瑞士甜面包	39
美式甜面包	40
日本甜面包	41
葡萄牙甜面包	42
咸面包(1)	42
咸面包(2)	43
蛋白咸面包	44
田螺面包(1)	45
田螺面包(2)	46
奶油软式小面包	47
日本口袋面包	47
辫子面包(1)	48



辫子面包(2)	49
鲜奶椰丝	49
标准土司面包	50
奶油甜土司	51
白土司	51
全麦土司(1)	52
全麦土司(2)	53
蜂蜜土司	53
鲜奶土司	54
葡萄干土司	55
草莓土司	56
水果土司	56
葡萄干甜土司	57
豆沙土司	57
椰丝土司	58
苹果酱面包	59
芝麻牛角包	60
柠檬面包	60
主食面包	61
墨西哥面包	62
日本主食面包	63
英国主食白面包	64
瑞士面包	64
排包	65
第三节 脆皮面包	66
罗宋面包	66
高级罗宋面包	67
酥底罗宋面包	68
新西兰开花面包	69
德式面包	69
法式短棍	70



荷兰脆皮面包	71
黑仑面包	72
第四节 保健面包	72
胚芽面包	72
全麦面包	73
糙米面包	74
米糠面包	75

第三章 蛋糕的配方与制作

第一节 乳沫类蛋糕	77
海绵蛋糕	77
蜂蜜千层蛋糕	77
香蕉酥油蛋糕	78
小椰香蛋糕	78
寿司蛋糕	79
无糖蛋糕	79
白天使蛋糕	80
冰皮蛋糕	80
玻璃蛋糕	81
朱古力忌林蛋糕	81
咖啡小蛋糕	82
荞麦蛋糕	83
雪布卷蛋糕	84
叉烧甘露卷蛋糕	84
橄榄蛋糕	85
第二节 重油蛋糕	86
桂圆蛋糕	86
乳酪蛋糕	86
枣泥蛋糕	87
水果蛋糕	87
大理石蛋糕	88



草莓松糕·····	89
巧克力松糕·····	89
牛油蛋糕·····	90
第三节 戚风类蛋糕·····	90
相思毛巾卷·····	90
全麦蛋糕卷·····	91
布丁蛋糕·····	92
戚风蛋糕·····	92
蜂蜜蛋糕·····	93
果仁巧克力蛋糕·····	93
瑞士黑森林蛋糕·····	94
瑞士柠檬卷·····	95
第四节 慕斯蛋糕·····	96
巧克力慕斯蛋糕·····	96
玫瑰桃慕斯蛋糕·····	97
绿茶慕斯蛋糕·····	98
第四章 其他糕点配方与制作·····	99
第一节 炸制糕点·····	100
百合酥·····	100
茶酥·····	100
葱油饼·····	101
脆皮鸳鸯糕·····	102
蛋黄菊花酥·····	103
耳朵眼炸糕·····	103
荷花酥·····	104
花生珍珠糕·····	105
菊花酥·····	106
兰花糕·····	107
栗子酥·····	108
萝卜酥饼·····	109



牛肉角酥	109
牛肉焦饼	110
鸳鸯酥	111
舌酥	112
巧酥	113
枣泥酥	114
螃蟹酥	114
波斯油糕	115
苏式芙蓉糕	116
太师饼	117
吴山酥油饼	118
竹节酥	118
五香油香饼	119
南瓜饼	120
油条	120
咸蛋散	121
文昌空心煎堆	122
萨其玛	122
蜜三刀	123
麻球	124
开口笑	124
糯米条	125
芝麻芋茸酥	126
第二节 烤制糕点	127
杏仁酥	127
葱油桃酥	128
蛋黄桃酥	128
芝麻酥	129
绣球酥	130
爽糖酥	130
德庆酥	131
椰蓉酥	132

目 录



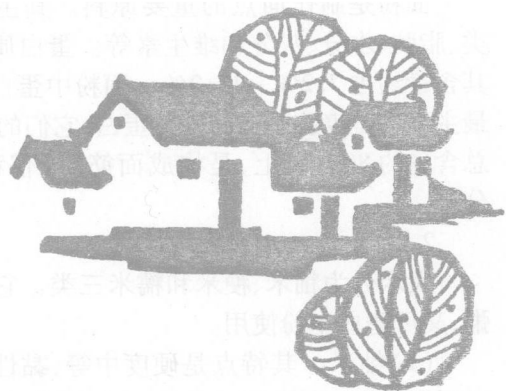
广式千层酥	132
蝴蝶酥	133
葱油方酥	134
如意酥	135
玉环酥	135
蛋黄酥	136
莲蓉风车酥	137
叉烧三角酥	138
佛手酥	139
肉香酥	140
松子酥	140
素桃酥	141
广桃酥	142
桃麻酥	142
椒盐桃酥	143
蛋盐酥	144
葱油酥	145
淡糖酥	146
水晶酥	146
面包酥	147
白鹤酥	148
凤干酥	149
奶油风轮酥	150
果酱冬蓉酥	151
水仙酥	151
蛋肉酥	152
莲蓉甘露酥	153
咸卷酥	154
双圈酥	154
姜酥	155
六瓣酥	156
无花果酥	157



烧阳酥	158
冰花酥	159
蛋黄甘露酥	160
核桃酥	160
金钱酥	161
马蹄酥	161
皮蛋酥	162
苹果酥	163
三鲜莲花酥	164
老婆饼	165
蛋挞	166
第三节 蒸制糕点	167
蜂糕	167
桂花夹心糕	168
薏米糕	168
鸭儿糕	169
益寿延年糕	170
崇庆冻糕	170
京式水晶糕	171
重阳糕	172
豆沙绿豆糕	173
桃片糕	173
糯米夹沙糕	174
茯苓糕	175
桂林马蹄糕	175
棉花糕	176
龙须糕	177
百合糕	177
四川灯草糕	178
五通桥月糕	179
新津黄糕	180

第一章

主要原料与设备





第一节 原 料

制作面点的原料,按其作用可分为主要原料、制馅原料、调料和辅助原料三大类。

(一) 主要原料

制作面点的主要原料是粮食(包括面粉、大米、米粉和杂粮)。其主要作用是调成面团制作坯皮,故称“坯皮原料”。

1. 面粉

面粉是制作面点的重要原料。其主要成分为蛋白质、糖类、脂肪、水分、灰分和维生素等。蛋白质是面粉的重要成分,其含量约占7.2%~12.2%。面粉中蛋白质的种类较多,其中最主要的是麦胶蛋白和麦麸蛋白,它们的含量占面粉中蛋白质总含量的80%以上,是构成面筋质(俗称“面筋”)的主要成分。

2. 大米

大米分为籼米、粳米和糯米三类。它们都可做成干饭、稀粥,又可磨成米粉使用。

(1) 籼米 其特点是硬度中等,黏性小,胀性大。主要用于制作干饭、稀粥;磨成粉后,也可制作小吃和点心。用籼米粉调成的粉团,质硬,能发酵使用。

(2) 粳米 其特点是硬度高,黏性低于糯米,胀性大于糯米,出饭率比籼米低。用纯粳米粉调成的粉团,一般不作发酵使用。

(3) 糯米 又称江米。其特点是黏性大,胀性小,硬度低,



成熟后有透明感,出饭率比粳米还低。糯米既可直接制作八宝饭、糯米团子、粽子等,又可磨成粉和其他米粉掺和,制成各种富有特色的粘软糕点。用纯糯米粉调制的粉团不能作发酵使用。

3. 杂粮

制作面点用的杂粮,有玉米、小米、高粱米、小麦、荞麦、甘薯等。

(1)玉米 玉米磨成粉,可制作窝头、丝糕以及冷点中的白粉冻、各式攀和水糕。与面粉掺和后,则可制作各式发酵点心。又可制作各式蛋糕、饼干等。

(2)小米 其特点是粒小、滑硬、色黄。小米可制作小米干饭、小米稀粥。磨成粉后可制作窝头、丝糕及各种糕饼。与面粉掺和后亦能制作各式发酵食品。

(3)高粱米 高粱去皮后即為高粱米,又称秫米。粳性高粱米可制作干饭、稀粥等;糯性高粱米磨成粉后,可制作糕、团、饼等食品。高粱也是酿酒和制醋、淀粉、饴糖的原料。

(4)大麦 大麦的最大用途是制造啤酒和麦芽糖,也可制作麦片和麦片粥、麦片糕。

(5)荞麦 荞麦含有丰富的蛋白质、硫胺素、核黄素和铁,磨成粉后既可制作主食,也可与面粉掺和制作扒糕、饴饅等食品。

(6)甘薯 甘薯亦称山芋、红薯等。其淀粉含量较高,质软而味香甜,与其他粉料掺和有促进发酵的作用。鲜甘薯煮(蒸)熟捣烂与米粉、面粉等掺和后,可制作各类糕、团、包、饺、饼等;制成干粉又可代替面粉制作蛋糕、布丁等各种点心;还可酿酒、制糖和淀粉等。



(二) 制馅原料

制馅原料是面点制作原料的重要组成部分,许多面点需要配馅制成。馅心,就是用各种不同的制馅原料,经过精细加工制成的形式多样、味美适口、并包入面点内部的心子。

1. 馅心的种类

我国面点的制馅原料极为丰富,有肉品类(包括蛋品和蛋制品)、蔬菜类(包括豆类及豆制品)、水产类、果品类和蜜饯制品等。

按口味主要分为咸馅和甜馅两大类。此外,还有一种甜咸混合馅,以甜味为主,略带咸味,是在甜味基础上稍加一些盐调制而成的。按原料一般分为荤馅和素馅两大类。也有不少是荤素互相掺和的,这种馅料或以荤为主,稍加一些素料;或以素为主,配一些荤料。按制法分为生馅、熟馅两大类。生馅调制方法以拌和为主,习惯称为拌馅;熟馅调制方法很多,如炒、爆、煨、焖和水焯、蒸、煮等。

2. 咸馅

在馅心中,咸馅是使用最普遍的一种,常用的有菜馅、肉馅和菜肉混合馅三类。

(1)肉馅 即以荤料为主,加适当调味品制成的咸味馅。有的为纯肉馅,有的适当掺点配料,也分为生、熟两种。

①生肉馅的用料广泛,但一般多以畜肉为主(其中又以猪肉为主),其他如禽类和水产品常与之配合,形成多种多样的馅。如鲜肉馅中加入虾仁,即为虾肉馅;加入鸡肉丁,即为鸡肉馅;加入蟹肉,即为蟹肉馅等。选料必须适当。就猪肉来讲,最好选用有肥有瘦、肉状细嫩的前夹心肉。调制生肉馅一般要加水(或掺皮冻)和调味品,用力搅拌而成,以使肉馅鲜嫩。调制