

 XIANDAI ZHONGXISHI GAODIAN
ZHIZUO JISHU

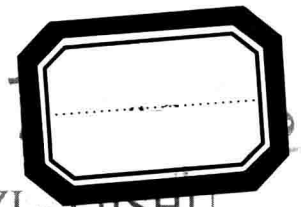


现代中西式糕点 制作技术

第二版

李学红 编著





XIANDAI ZHONGXI SHI GAODIAN ZHIZUO JISHU

现代 中西式糕点

制作技术

(第二版)



李学红 编著



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

现代中式糕点制作技术/李学红编著. —2 版.

—北京: 中国轻工业出版社, 2012. 9

ISBN 978-7-5019-8893-8

I. ①现… II. ①李… III. ①糕点 - 制作

IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 158039 号

责任编辑: 史祖福 责任终审: 劳国强 整体设计: 锋尚设计
策划编辑: 史祖福 责任校对: 燕 杰 责任监印: 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: 河北省高碑店市德裕顺印刷有限责任公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2012 年 9 月第 2 版第 1 次印刷

开 本: 787 × 1092 1/16 印张: 18.5

字 数: 370 千字

书 号: ISBN 978-7-5019-8893-8 定价: 35.00 元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 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邮购联系调换

120112K1X201ZBW



序

《现代中西式糕点制作技术》第一版于 2008 年出版,根据读者在使用过程中反馈的意见和建议,作者对该书的内容进行了修订。

本书第二版分为六章。第一章为糕点概述,介绍糕点的特点分类、生产现状与发展趋势;第二章为糕点生产用原辅料,包括主要原料、添加剂和各种常用配料;第三章、第四章和第五章为精选的上百种中西式精美糕点的具体配料及制作方法;第六章为糕点加工设备,介绍糕点生产中常用的工具、设备。相比本书第一版,第二版内容更加精练,添加剂方面的内容则根据新的国家标准 GB 2760—2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》进行了修订。

本书第一至第四章及附录由郑州轻工业学院食品学院李学红编写和整理,第五章至第六章由郑州轻工业学院食品学院杨柳枝编写。

读者在学习制作精美糕点的时候,真诚希望该书能为您提供实实在在的帮助。

编者
2012.5

第一版序



糕点食品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，又可做主食的辅助点心，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、蛋糕房一家接一家地开，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的所需原材料、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。

希望本书能够成为您制作糕点过程中的良师益友。

编者
2008.3



CONTENTS

目录

第一章 糕点概述 1

第一节 糕点的特点和分类 3

一、中式糕点的产品特点和分类 ... 3

二、西式糕点的特点和分类 5

第二节 糕点的生产现状与发展 趋势 6

一、我国糕点行业生产现状 6

二、国内外糕点生产技术的发展
趋势与方向 7

第二章 糕点生产用原辅料 ... 9

第一节 主要原辅料 11

一、小麦面粉 11

二、食糖 16

三、油脂 18

四、乳品 24

五、蛋制品 26

六、其他粉类 30

第二节 常用添加剂 32

一、膨松剂 32

二、乳化剂 33

三、抗氧化剂 35

四、酶制剂 37

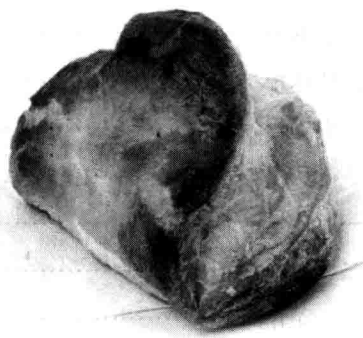
五、凝胶剂 37

六、食用色素 39

七、调味料 43

八、香精香料 45

九、防腐剂 48



第三节 配料 50

一、果料 50

二、巧克力及可可 51

三、功能性配料 53

**第三章 中式糕点生产技术** ... 57**第一节 面团的调制技术** 59

- 一、油酥面团 60
- 二、水调面团 65
- 三、发酵面团 68
- 四、化学膨松面团 71
- 五、浆皮面团 73
- 六、米粉面团 73

第二节 酥类糕点的制作技术 75

- 一、荷花酥 76
- 二、椰蓉眉毛酥 77
- 三、萝卜丝酥 78
- 四、杏仁酥 79
- 五、葱油桃酥 79
- 六、蛋黄桃酥 80
- 七、芝麻酥 80
- 八、绣球酥 81
- 九、爽糖酥 82
- 十、德庆酥 82
- 十一、广氏千层酥 83
- 十二、蝴蝶酥 84
- 十三、茶酥 84
- 十四、葱油方酥 85
- 十五、一口酥 86
- 十六、赖皮酥 86
- 十七、如意酥 87
- 十八、玉环酥 88
- 十九、螃蟹酥 88

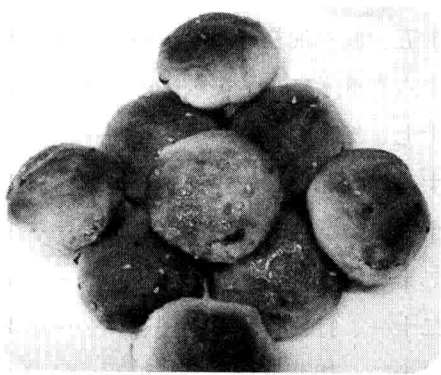


- 二十、蛋黄酥 89
- 二十一、银丝酥 90
- 二十二、蛋黄菊花酥 90
- 二十三、鸳鸯酥 91
- 二十四、莲蓉风车酥 92
- 二十五、叉烧三角酥 93
- 二十六、甘露酥 (化学膨松) 94
- 二十七、开口笑 (化学膨松) 94
- 二十八、兰花酥 (油酥面团) 95
- 二十九、盒子酥 96
- 三十、佛手酥 96
- 三十一、肉香酥 97
- 三十二、鸡火酥 98
- 三十三、白皮酥 98
- 三十四、葱花缸炉 99
- 三十五、松子酥 100
- 三十六、舌酥 101
- 三十七、素桃酥 102
- 三十八、核桃酥 102
- 三十九、米酥 103
- 四十、牛肉角酥 103
- 四十一、飘香榴莲酥 104
- 四十二、凤梨酥 105

第三节 饼类糕点制作技术 106

一、黄桥烧饼	106
二、闻喜饼	107
三、麻饼（化学膨松）	108
四、瓜果饼	109
五、吴山酥油饼	110
六、鞋底饼	111
七、水晶饼	111
八、油煎薹菜饼	112
九、一品烧饼	113
十、山东煎饼	113
十一、蟹壳黄烧饼	114
十二、师饼	115
十三、玫瑰酥饼	116
十四、酒酿饼	116
十五、桂花饼	117
十六、牛奶饼	118
十七、豆沙糖芽饼	118
十八、小凤饼	119
十九、老婆饼	120
二十、包袱饼	121
二十一、鲜饼	121
二十二、蛋清饼	122
二十三、椰蓉杏仁饼	123
二十四、炉饼	123
二十五、九江茶饼	124
二十六、鸡仔饼	125
二十七、玫瑰鲜花饼	125
二十八、淮山饼	126
二十九、牛舌饼	126
三十、福肉饼	127

三十一、火腿白饼	128
三十二、棋子饼	129
三十三、京式鸡油饼	129
三十四、麻仁酥饼	130
三十五、立酥饼	131
三十六、蛋奶酥饼	132
三十七、生糖酥饼	132
三十八、龙凤饼	133
三十九、肉酥饼	134
四十、牛肉焦饼	135
四十一、小芝麻饼	135
四十二、奶油茴饼	136
四十三、京式状元饼	136
四十四、涿州饼	137
四十五、香油酥饼	138
四十六、广式月饼（化学膨松）	138
四十七、苏式月饼	140



第四节 糕类制品的制作技术 141

一、广东年糕	142
二、绿豆糕	143
三、香糕	143



四、翡翠糕 144

五、小米切糕 144



六、花生烘糕 145

七、百果糕 145

八、西塘八珍糕 146

九、赤豆糕 146

十、南瓜糕 147

十一、长寿糕 148

十二、定胜糕 148

十三、豆面糕 149

十四、马蹄糕 149

十五、波丝油糕 150

十六、玉米糕 150

十七、棉花糕 151

十八、桂花糕 152

十九、炸糕 152

二十、鲜枣糕 153

二十一、打糕 153

二十二、胡萝卜糕 154

二十三、千层糕 154

二十四、花生珍珠糕 155

二十五、苏式蒸蛋糕 155

二十六、黑玉米糕 156

二十七、八宝糕 157

二十八、钙强化百合糕 157

二十九、咸蛋糕 158

第五节 卷类制品 159

一、叉烧甘露蛋糕卷 160

二、豆沙卷 160

三、银丝卷 161

四、金丝卷 162

五、鸳鸯卷 163

六、玫瑰花卷 163

七、薄荷凉卷 164

八、木豆卷 164

九、糖皮麻蓉卷 165

十、麻香卷 166

十一、糖酥卷 167

十二、奶油牛肉卷 168

十三、奶油清酥卷 169

十四、春卷 170

十五、普州麻辣米卷 171

第六节 馅料的制作 172

一、豆沙馅 173

二、豆蓉馅 174

三、莲蓉馅 174

四、枣泥馅 175

五、山楂馅 176

六、果仁馅 176

七、椰蓉馅 177

八、冬蓉馅 178

九、白糖芝麻馅 178

十、椒盐馅 178

十一、果酱与水果馅料 179

十二、凤梨馅	179
--------------	-----

第四章 西式糕点 181

第一节 面包 183

一、面包制作概述	183
二、一些营养美味面包的制作	186
(一) 杂粮核桃面包	186
(二) 水果面包	186
(三) 金丝椰香面包	187
(四) 菠萝红豆面包	187
(五) 豆沙葡萄汁面包	188
(六) 红萝卜小餐包	188
(七) 蓝莓米花面包	188
(八) 丹麦面包	189
(九) 小可颂	189
(十) 酥皮面包	190
(十一) 抹茶面包	190
(十二) 提子吐司	190
(十三) 香芋吐司	191
(十四) 汉堡包	191
(十五) 橙子果仁面包	192
(十六) 玉米面包	192

第二节 蛋糕 193

一、普通海绵蛋糕	194
二、黄金蛋糕	194
三、雪堡蛋糕	195
四、柠檬虎皮蛋糕卷	195
五、瑞士蛋糕卷	196

六、马芬蛋糕	196
七、重油蛋糕	197
八、蜂巢蛋糕	197
九、黑森林蛋糕	197
十、芝士蛋糕	198
十一、芝麻玉米麻分蛋糕	198
十二、香橙蛋糕	199
十三、苹果蛋糕	199
十四、摩卡可可蛋糕	199
十五、白奶酪蛋糕	200
十六、传统酸奶乳蛋糕	200
十七、英式果脯蛋糕	201
十八、白雪果脯蛋糕	201
十九、颠倒式菠萝蛋糕	202
二十、抹茶慕斯蛋糕	202

第三节 小西饼 203

一、丹麦小西饼	204
二、杏仁脆饼	204
三、椰子酥饼	204
四、奶油小西饼	205
五、巧克力核桃饼	205
六、果仁麦片小西饼	206
七、燕麦小西饼	206
八、燕麦蔬菜饼	206
九、甜橙小西饼	207
十、喜乐柠檬甜饼	207
十一、巧克力果仁泡芙	207
十二、巧克力起酥	208
十三、白兰地甜饼	208
十四、花生脆甜饼	208



十五、皇室香柠甜饼	209
十六、香姜甜饼	209
十七、安奈斯甜饼	210
十八、香酥薄片	210
十九、椰蓉雪球	211
二十、马德蕾妮	211
二十一、蛋黄小西饼	211
二十二、酪乳饼	212
二十三、奶油风车酥	212
二十四、金手指曲奇	212
二十五、香葱曲奇	213
二十六、核桃曲奇	213
二十七、俄罗斯西饼	214
二十八、浓咖啡意大利脆饼	214

第四节 小西点

一、意大利芝士饼(提拉米苏)	216
二、蛋挞	216
三、起司塔	217
四、芝士酥皮卷	217
五、千层蛋黄酥	218
六、法式拿破仑酥	218
七、水果布朗尼	219
八、马芬	219
九、多纳圈	220
十、燕麦葡萄干司贡	222
十一、苹果派	222
十二、香橙胡桃酥脆派	223
十三、香蕉甜乳派	223
十四、英格兰南瓜派	224

十五、姜香红薯派	224
十六、泡芙	225
十七、朗姆香冻派	226
十八、荷兰甜点	226
十九、布丁	227
二十、慕斯	228
二十一、传统软糖	230
二十二、意大利乳酪杯	230
二十三、果冻	231
二十四、枫浆烤苹果	231

第五章 日韩类糕点

第一节 日式小糕点

一、和菓子	235
二、和菓子文化	235
三、和菓子的制作	237
(一) 和菓子使用的原料	237
(二) 和菓子的馅料	237
(三) 水无月	238
(四) 樱饼(关西风)	238
(五) 豆沙馅八桥	239
(六) 栗子蒸羊羹	239
(七) 轻羹	240

第二节 韩式小糕点

(一) 牛头糕	241
(二) 艾蒿年糕	241
(三) 高粱米果	241
(四) 松糕	242

(五) 绿豆饼	242
(六) 江米条	243

第六章 糕点加工设备 245

第一节 糕点加工工具 247

第二节 糕点加工设备 252

一、糕点行业常用的加工设备	252
二、设备使用养护知识	257

附录 259

附录一 糕点通则 (GB/T 20977— 2007)	259
--------------------------------------	-----

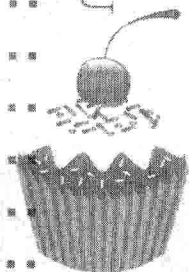
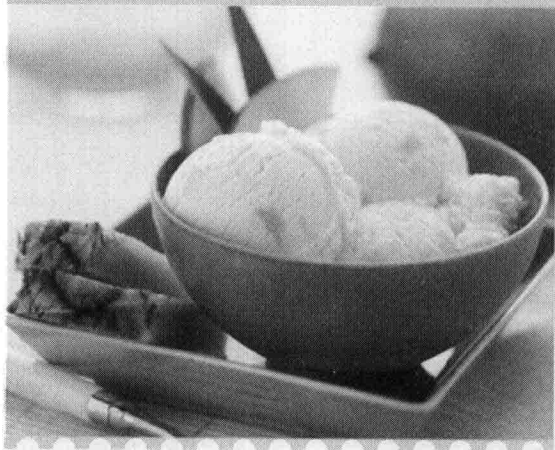
附录二 糕点质量检验方法 (GB/T 23780—2009) ...	266
---------------------------------------	-----

参考文献 279



第一章

糕点概述



第一节 糕点的特点和分类



糕点主要是以面、油、糖、蛋、乳和各种果料等为原料，经调制、加工、熟制而成的方便食品；具有造型美观、口感香酥、营养丰富特点，是一类以人们嗜好要求为基础的调理食品。

根据起源不同，糕点通常可分为中式糕点和西式糕点。中式糕点是指中国传统的糕点食品，其中月饼是最具产业规模和保持长盛不衰的中式糕点产品，凝聚了丰富的中国文化元素和传统情结。西式糕点是外国传入我国的糕点统称，其中以各类蛋糕最具代表性。

一、中式糕点的产品特点和分类

中华饮食文明源远流长，各地民俗生活、饮食文化多元丰富，中国糕点素来帮式、门派众多。宏观上可分为京式、苏式和广式，细分又有杨式、川式、闽式、沪式、宁绍式、秦式等，这其中还未包括众多少数民族自成体系的流派。如果以糕点最后的成形、成熟工艺为依据，糕点可进行下列的分类：

（一）烘烤制品

烘烤制品是以烘烤为最后熟制工序的一类糕点。

（1）酥类糕点 使用较多的油脂和糖，调制成塑性面团，经成形、烘烤而制成的组织不分层次、口感酥松的制品。

（2）松酥类糕点 使用较少的油脂、较多的糖（包括砂糖、绵白糖或饴糖），辅以蛋品、乳品等并加入化学疏松剂，调制成具有一定韧性，良好可塑性的面团，经成形、烘烤而制成的口感疏松的制品。

（3）松脆类糕点 使用较少的油脂，较多的糖浆或糖调制成糖浆面团，经成形、烘烤而制成的口感松脆的制品。

（4）酥层类糕点 用水油面团包入油酥面团或固体油，经反复压片、折叠、成形、烘烤而制成的具有多层次、口感酥松的制品。

（5）酥皮类糕点 用水油面团包入油酥面团制成酥皮，经包馅、成形、烘烤而制成的饼皮分层次的制品。



(6) 水油皮类糕点 用水油面团制皮，然后包馅，经烘烤而制成的皮薄馅饱的制品。

(7) 糖浆皮类糕点 用糖浆面团制皮，然后包馅，经烘烤而制成的柔软或韧酥的制品。

(8) 松酥皮类糕点 用松酥面团制皮，经包馅、成形、烘烤而制成的口感松酥的制品。

(9) 硬酥皮类糕点 使用较少的糖和饴糖，较多的油脂和其他辅料制皮，然后包馅，经烘烤而制成的外皮硬酥的制品。

(10) 发酵类糕点 采用发酵面团，经成形或包馅成形、烘烤而制成的口感柔软或松脆的制品。

(11) 烘糕类糕点 以糕粉为主要原料，经拌粉、装模、炖糕、成形、烘烤而制成的口感松脆的糕点制品。

(12) 蛋糕 以鸡蛋为主要原料，经打蛋、注模、烘烤而制成的组织松软的制品。

（二）油炸制品

油炸制品是以油炸为最后熟制工序的一类糕点。

(1) 酥皮类 用水油面团包入油酥面团制成酥皮，经包馅、成形、油炸而制成的饼皮分层次的制品。

(2) 水油皮类 用水油面团制皮，经包馅、成形、油炸而制成的皮薄馅大的制品。

(3) 松酥类 使用较少的油脂，较多的糖和饴糖，辅以蛋品或乳品等，并加入化学膨松剂，调制成松酥面团，经成形、油炸而制成的口感松酥的制品。

(4) 酥层类 用水油面团包入油酥面团，经反复压片、折叠、成形、油炸而制成的层次清晰、口感酥松的制品。

(5) 水调类 以面粉和水为主要原料制成韧性面团，经成形、油炸而成的口感松脆的制品。

(6) 发酵类 利用发酵面团，经成形或包馅成形、油炸而制成的外脆内软的制品。

(7) 上糖浆类 先制成生坯，经油炸后再拌（浇、浸）入糖浆的口感松酥或酥脆的制品。

(8) 糯糕类 以糯米粉为主要原料，经包馅成形、油炸而制成的口感松脆或酥软的制品。

（三）水蒸制品

水蒸制品是以蒸制为最后熟制工序的一类糕点。

(1) 蒸蛋糕类 以鸡蛋为主要原料，经打蛋、调糊、注模、蒸制而成的组织松软的制品。

(2) 印模糕类 以熟制的原辅料，经拌和、印模成形、蒸制而成的口感松软的糕类制品。

(3) 韧糕类 以糯米粉为主要原料制成生坯，经蒸制、成形而制成的韧性糕类制品。

(4) 发糕类 以小麦粉或米粉为主要原料调制成面团，经发酵、蒸制、成形而成的带有蜂窝状组织的松软糕类制品。

(5) 松糕类 以粳米粉为主要原料调制成面团，经成形、蒸制而成的口感松软的糕类制品。

（四）熟粉制品

熟粉制品是将米粉或面粉预先熟制，然后与其他原辅料混合而制成的一类糕点。

（1）冷调韧糕类 用糕粉、糖浆和冷开水调制成有较强韧性的软质糕团，经包馅（或不包馅）、成形而制成的冷调糕类制品。

（2）冷调松糕类 用糕粉、潮糖或糖浆拌和成松散性的糕团，经成形而制成的松软糕类制品。

（3）热调软糕类 用糕粉、糖和沸水调制成有较强韧性的软质糕团，经成形制成的柔软糕类制品。

（4）印模糕类 用熟制的米粉为主要原料，经拌和、印模成形而制成的口感柔软或松脆的糕类制品。

（5）切片糕类 以米粉为主要原料，经拌粉、装模、蒸制或炖糕、切片而制成的口感绵软的糕类制品。

（五）冷加工制品

冷加工制品是在完成烘烤等熟制工序后，再进行成形、涂饰、灌入、夹入、装饰等工序的一类糕点，代表品种有裱花蛋糕、派、冰皮月饼等。

二、西式糕点的特点和分类

西式糕点（简称西点），一般指来自西方欧美国家的糕点。根据来源国家不同，可分为法式、德式、美式、意大利式和瑞士式等。西点英文为 Baked Food，即焙烤食品，表明西点主要是通过焙烤熟制的。通过焙烤的西点大多带有金黄色并具有诱人的香味，携带和食用方便，冷、热食两相宜。

西点多为甜点，传统西点包括面包、蛋糕和点心三大类。其中，西式点心分为清酥（Puff Pastry）、混酥（Sweet and Short Pastry）、搅面（Choux Pastry）和小西饼（Cookies）几类，包括各类甜酥点心，松饼，含有各味馅料的挞、派、泡芙等以及各种冷式点心等，种类极为丰富，不仅造型别致、色泽诱人，而且风味、口感俱佳。

西点不同于中式糕点的主要特征是使用的油脂为奶油，此外牛奶、巧克力等使用得也较多，因此西点的风味特点就是浓郁的奶香味和巧克力味。西点另一特色是大量使用水果原料，水果用于拼摆和点缀给人以新鲜爽口的感觉；水果与奶油配合使清淡与浓重相得益彰，口感香而不腻，甜中带酸，别有风味；烤制的果仁香脆可口，也为西点增色不少。西点用料和装饰都十分讲究，不同品种使用不同的面粉和油脂，馅料和装饰料种类多样，装饰手段丰富，产品极具特色。