


中式糕点

ZHONGSHI GAODIAN
GONGYI JI PEIFANG

工艺及配方

朱维军 主编



 金盾出版社

中式糕点工艺及配方

朱维军 主 编

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

本书内容包括中式糕点的特点及分类、中式糕点加工原辅材料、中式糕点工厂设计、中式糕点设备选择、中式糕点加工技术、中式糕点成型与装饰技艺、中式糕点加工实例等。是一本关于中式糕点加工实用性、普及性、科学性俱佳的参考书。内容新颖,文字通俗易懂,适合城乡居民、糕点作坊、饮食公司专业技术人员阅读,亦可供相关专业院校师生参考。

图书在版编目(CIP)数据

中式糕点工艺及配方/朱维军编著. -- 北京:金盾出版社,
2012.9

ISBN 978-7-5082-7653-3

I. ①中… II. ①朱… III. ①糕点加工—中国②糕点—配
方—中国 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 113666 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

封面印刷:北京凌奇印刷有限责任公司

正文印刷:北京军迪印刷有限责任公司

装订:兴浩装订厂

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:5.75 字数:110 千字

2012 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1~8 000 册 定价:11.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

前 言

中式糕点是我国传统食品,以其品种繁多,造型新颖而著称,在我国具有悠久的历史 and 广泛的群众基础。发展和普及中式糕点生产技术,是丰富人民食物结构,创造就业机会,实现劳动致富的良好途径。

本书深入浅出地介绍了中式糕点的生产原料、生产设备、生产技术和质量标准及质量控制,理论联系实际,尤其重视实际应用,并用大量实例对中式糕点的生产工艺作了详细阐述。

本书可供初中以上文化程度从事中式糕点加工业的技术人员参考,特别是对中小企业深度开发产品和保证产品质量具有重要作用,同时也可用作食品加工技术的培训教材。本书由朱维军、鲁慧芳、李宗泽老师编写。因我国地域广阔,南方北方生产品种繁多,原料差异较大,书中内容很难覆盖全部。因作者水平、经验所限,书中不足之处,在所难免,敬请读者批评指正。

编 者

目 录

第一章 概述	(1)
第一节 中式糕点的涵义与分类	(1)
一、中式糕点的涵义	(1)
二、中式糕点的特点	(1)
三、中式糕点的分类	(2)
第二节 中式糕点消费需求和发展方向	(5)
一、中式糕点消费市场特点	(5)
二、中式糕点需求预测	(6)
三、中式糕点行业的发展方向	(6)
第二章 中式糕点加工原辅材料	(8)
第一节 中式糕点加工原料	(8)
一、面粉	(8)
二、米粉	(13)
三、杂粮	(14)
第二节 中式糕点加工辅料	(15)
一、糖	(15)
二、油脂	(17)
三、其他辅料	(18)
四、中式糕点中常用的添加剂	(19)
五、中式糕点强化剂	(21)
六、中式糕点加工中的用水要求	(23)
第三章 中式糕点工厂设计	(25)
第一节 中式糕点工厂设计	(25)
一、中式糕点工厂设计的特点	(25)

二、中式糕点工厂组成	(26)
三、厂内各组成部分布置的原则	(28)
第二节 中式糕点加工的卫生要求	(30)
一、加工场所的卫生要求	(30)
二、原材料及成品的卫生要求	(31)
三、生产设备的卫生要求	(31)
四、生产人员的卫生要求	(32)
第四章 中式糕点设备选择	(33)
第一节 和面设备	(33)
一、和面机结构	(33)
二、操作步骤	(38)
三、和面机操作注意事项	(39)
四、和面机常见故障处理	(39)
第二节 油炸设备	(40)
一、油炸设备的结构	(40)
二、操作方法	(40)
第三节 烘烤设备	(41)
一、煤炉	(42)
二、电烤炉	(43)
三、链条炉	(44)
第四节 其他小型工具	(46)
一、量杯、量匙	(46)
二、称量工具	(46)
三、其他工具	(47)
第五章 中式糕点加工技术	(49)
第一节 中式糕点生产的基本操作	(49)
一、原料配备	(49)

二、面团调制技术	(49)
三、馅料的配制技术	(51)
四、包馅及成型技术	(53)
五、熟制技术	(54)
第二节 中式糕点加工工艺	(63)
一、酥类中式糕点的加工工艺	(63)
二、酥皮类中式糕点的加工工艺	(67)
三、蒸制糕点的加工工艺	(75)
四、油炸糕点的加工工艺	(82)
五、熟粉中式糕点生产工艺	(86)
第六章 中式糕点成型与装饰技艺	(100)
第一节 中式糕点成型的类型及原则	(100)
一、中式糕点的传统基本形态	(101)
二、中式糕点形态特征	(102)
三、糕点成型基本原则	(103)
第二节 成型技艺	(105)
一、手工成型法	(105)
二、模具成型方法	(107)
三、机器成型法	(110)
第三节 中式糕点装饰的作用及分类	(111)
一、中式糕点装饰的作用	(112)
二、中式糕点装饰的分类	(113)
第四节 中式糕点装饰原料	(113)
一、装饰料的挑选原则	(113)
二、装饰料的选料要求	(114)
第五节 器皿在中式糕点装饰中的运用	(117)
一、中式糕点装饰中使用的常用器皿	(118)

二、中式糕点装饰中使用器皿应注意的 问题	(119)
第六节 中式糕点制品的围边装饰艺术与 技巧	(120)
一、中式糕点围边装饰艺术的分类	(120)
二、中式糕点围边装饰技巧	(121)
第七章 中式糕点加工实例	(124)
第一节 烘烤制品	(124)
一、核桃酥	(124)
二、京式冰花酥	(125)
三、苏氏香蕉酥	(126)
四、广式德庆酥	(127)
五、广式薄脆饼	(128)
六、苏式金钱饼	(129)
七、广式千层酥	(130)
八、京式状元饼	(131)
九、猪油松子酥	(133)
十、莲蓉甘露酥	(134)
十一、提浆月饼	(135)
十二、福建礼饼	(136)
十三、京式自来红月饼	(137)
十四、苏式豆沙酒酿饼	(139)
十五、绍兴香糕	(139)
十六、黄桥烧饼	(140)
十七、瑞士鸡蛋卷	(141)
第二节 油炸制品	(142)
十八、酥盒子	(142)

十九、莲蓉酥角	(143)
二十、开口笑	(144)
二十一、炸大排岔	(145)
二十二、枇杷梗	(146)
二十三、一品烧饼	(147)
二十四、徽子麻花	(148)
第三节 蒸煮制品	(150)
二十五、百果蛋糕	(150)
二十六、马蹄糕	(151)
二十七、猪油百果糕	(152)
二十八、白蜂糕	(153)
二十九、百果松糕	(154)
三十、元宵	(155)
三十一、食珍桔红糕	(156)
三十二、八珍糕	(157)
三十三、四色片糕	(158)
三十四、小窝头	(160)
三十五、艾窝窝	(160)
三十六、淮安汤包	(161)
三十七、蚝油叉烧包	(162)
三十八、马蹄花卷	(163)
三十九、圆顶糖包	(164)
四十、重阳糕	(166)
第四节 其他小食品	(166)
京式点心	(166)
四十一、豌豆黄	(166)
四十二、芸豆卷	(167)

四十三、萨其马	(168)
苏式点心	(169)
四十四、小笼馒头	(169)
四十五、三丁包子	(170)
四十六、五色玉兰饼	(171)
四十七、翡翠烧卖	(172)
广式点心	(173)
四十八、小凤饼	(173)
参考文献	(174)

第一章 概 述

第一节 中式糕点的涵义与分类

一、中式糕点的涵义

中式糕点是以面粉或米粉、糖、油脂、蛋、乳品等为主要原料,配以各种辅料、馅料和调味料,初制成型,再经蒸、烤、炸、炒等方式加工制成的一种食品。GB/T12140—2007 中对中式糕点的涵义表述为:“以粮油糖蛋等为主料,添加(或不添加)适当辅料,经调制、成型、熟制等工序制成的食品”。

二、中式糕点的特点

目前,国内的中式糕点大体上可以分为两大类:中式糕点和西式糕点。中式糕点即具有中国传统风味和特色的中式糕点,又简称为中点。西式糕点又叫西点。二者在原辅料的选择、加工制作方法、产品风味及装饰等方面有较大的差异,具体体现在以下 4 点。

第一,原辅料的选择。中点多以谷物、面粉为主要原料,以油、糖、蛋、果仁等为辅料;而西点中面粉用量远低于中点,其奶、糖、蛋的比例较大,一般添加一些果酱、可可、水果等作为辅料。

第二,加工制作方法。中点以制皮、包馅为主,靠模具切块成型。中点强调色、香、味俱全,其工艺配方对经

验及中式糕点师的依赖性较大；西点则以夹馅、挤糊、挤花为多，其生产的机械化、自动化程度较高，对工人的依赖性较小。

第三，产品风味。中点风味主要以香、甜、咸为主，但不同的中点由于品种、地区及用料的不同，其风味各有突出；西点则主要突出奶、糖、蛋或果酱的味道。

第四，产品装饰。中点所用的装饰较少，个别有点缀的，其图案也非常简单；西点大多需要美化、装饰，且图案比中式要复杂得多。

三、中式糕点的分类

关于中式糕点的分类，目前还没有一个统一的标准。其分类方法很多，根据中式糕点原料的不同，可以将其分为麦类制品、米类制品、杂粮制品、其他制品；根据面坯的特点，可分为水调面坯、膨松面坯、层酥面坯、米制品面坯、杂粮面坯等；根据熟制方法的不同，可以将其分为蒸制品、煮制品、炸制品、煎制品、烙制品、烤制品、复合熟制品等；根据形状分类，可以将其分为饭类、粥类、糕类、团类、条类、包类、饺类、羹类等；根据成品口味不同，可以将其分为甜味制品、咸味制品、甜咸味制品等；根据地方特色，可以将其分为京式、广式、苏式、川式、晋式和秦式等。

下面以中式糕点所用原料及地方特色为例来说明其具体的分类：

（一）根据所用原料分类

将中式糕点分为麦类制品、米类制品、杂粮类制品及其他制品 4 大类。

1. 麦类制品 指主料以小麦粉为原料制成的面制

品。如：饺子、面条、烧饼、油条、麻花等。

2. 米类制品 指以稻米或米粉为原料制成的米制品。如：艾窝窝、八宝饭、汤圆、寿团、棉花糕等。

3. 杂粮制品 指主要以杂粮(高粱、豆类、玉米、荞麦等)为原料制成的制品。如：窝窝头、高粱饭、黄米糕、绿豆糕等。

4. 其他制品 除上述以外的制品。如：用澄粉做的虾饺、水晶饼；山药糕、萝卜糕等。

(二)根据地方特色分类

我国的中式糕点生产历史悠久、花样繁多、制作考究、造型精美。特别是我国幅员辽阔、民族众多,各地区气候、物产条件、人们生活习惯不同,中式糕点的品种具有浓厚地方色彩和独特的民族特色,所以在花色品种、生产方法、口味及色泽上形成了各种不同的派别。目前这些派别主要包括京式、广式、苏式、川式、晋式、秦式等。

1. 京式中式糕点 京式中式糕点起源于我国的黄河以北广大地区,它包括:山东、华北地区、东北地区、内蒙古地区等地理区域,以北京为代表。多以面粉为主要原料。其成品的主要特点是:口味鲜咸、柔软松嫩,在包馅制品中,多以水打陷,其陷心柔嫩汁多,具有独特风味。主要的代表品种有:京八件、狗不理包子、肉末烧饼、猫耳朵、抻面、刀削面等。

2. 广式中式糕点 广式中式糕点起源于广东地区,以广州市为代表,包括珠江流域及南部沿海地区所制作的面制品。广式中式糕点多以淀粉类为主要原料。其成品的主要特点有重糖轻油、皮包鲜嫩、清香爽滑。其代表品种有:叉烧包、虾饺、沙琪玛等。

3. 苏式中式糕点 苏式中式糕点主要包括长江中下游苏、沪、浙一带,以苏州为代表,讲究形态与造型,原料主要以面粉、米类为主。其成品的主要特点有:讲究味道,调制的陷心掺冻,制品汁多肥嫩、味道鲜美。主要代表品种有:汤包、三丁包子、小笼包等。

4. 川式中式糕点 川式中式糕点主要包括长江中上游,川、滇、贵一带地区制作的面食和小吃。以四川省为代表,故称川式中式糕点。在当地又分为重庆和成都两个派别。其成品的主要特点有:用料大众化,精工细作,雅致实惠,口感上注重咸、甜、麻、辣、酸。主要代表品种有成都的赖汤圆、担担面、珍珠丸子,重庆的醪糟汤圆、提丝发糕、八宝枣糕等。

5. 晋式中式糕点 晋式中式糕点指黄河中游峡谷和太行山之间的高原地带,三晋地区城镇乡村制作的中式糕点,是我国北方风味中的又一流派。晋式中式糕点的特点有:用料广泛,以杂粮为主;制作精细,技艺性强,极富表演性。在旅游饭店做明档厨房或客前服务最为合适。是其他中式糕点流派所不能比拟的,其代表品种主要有:刀削面、刀拨面、孟封饼、闻喜饼、大枣馏米、黄米面油糕等等。

6. 秦式中式糕点 秦式中式糕点泛指我国黄河中上游西北部广大地区制作的面食、小吃和点心。以陕西省为代表,它是我国北部地区的又一重要流派。其成品的特点有:制作精细,以牛羊肉为多;面食为主,原料丰富多样;口味注重咸、鲜、香、辣、苦、酸、怪、呛,民族风味浓厚。秦式中式糕点的代表品种有:羊肉泡馍、锅盔、扁食、泡儿油糕、石子馍、金丝油塔。

第二节 中式糕点消费需求和方向

一、中式糕点消费市场特点

改革开放 30 多年来,国内中式糕点市场从无到有,从小到大、从总量快速扩张到结构明显升级,逐步形成了有中国特色的多样化、多层次的消费市场。目前,国内中式糕点消费市场正呈现以下两大特点。

一方面,国内中式糕点的消费总量大。我国幅员辽阔,人口众多,而民以食为天,中式糕点的消费量是相当大的。而且,随着社会经济的发展和人们生活水平的提高,其消费量会稳步提高。

另一方面,我国的消费需求层次多样化。根据经济发达国家市场有关对糕点消费行为的调查,作为非主食食品,其消费的主要对象为具有中等经济水平以上的人群。其他收入水平的人群,其消费倾向往往被消费心理与习惯左右,例如节日喜庆、礼品馈赠以及精美商品引发的消费欲望等。在我国,有将中式糕点作为日常消费一部分的收入较高的人群,也有相当一部分消费者日常消费较少,而逢年过节消费较多。正因为存在于市场的多种消费倾向具有一定的可预测性,从而为中式糕点工业提供了产品的信息和依据。

我国人口众多,向一个潜在需求如此巨大的市场提供适合于多种消费倾向的中式糕点制品理应成为我国中式糕点工业最重要与迫切的任务。这就要求企业对实施市场经济以来的消费需求变化做深入细致的调查、研究和分析,采取实事求是的科学态度搞清不同消费对象对

中式糕点的花式品种、品质功能、消费方式与价格的要求,以满足我国市场不同消费层次多样化的需求。

二、中式糕点需求预测

中式糕点消费前景广阔,潜力巨大,随着人们生活水平的提高、生活方式的改变及饮食观念的更新,其消费需求将会随之改变,主要体现在以下4点。

第一,绿色、功能性、保健型中式糕点的需求量会逐步提高。随着人们生活水平的提高,人们的饮食安全、健康等意识也会随着加强。在吃饱的同时,会越来越关注吃的放心、吃的健康,对这类中式糕点的需求量会越来越大。

第二,休闲娱乐的各种小点心、方便的中式糕点的需求量会逐步上升,如速冻中式糕点食品、电视中式糕点食品、旅游中式糕点食品、课间中式糕点食品等的生产需求会稳步提高,食品方便化和休闲化,是人们生活水平提高和生活方式改变的必然趋势。

第三,具有中国特色的传统中式糕点,需求量逐步扩大。各种节日中式糕点(如年糕、元宵、汤圆、粽子、月饼、重阳糕等)继续稳步发展。

第四,代主食中式糕点食品的消费量将有大幅度提升。在品种上,除了中式糕点向多品种、多档次的方向发展外,各种米制品也将随着对淀粉老化及抗老化研究的深入,向多品种、多档次的方向发展。

三、中式糕点行业的发展方向

近年来随着市场的繁荣,我国的中式糕点产品已经从卖方市场转为买方市场,市场竞争非常激烈,从长远考

虑,中式糕点如果只在色、香、味上做文章,而不注重现代食品科学技术的应用,就很难开拓市场。

第一,深入研究中式糕点加工工艺中的每个工序及所用原辅物料。如面坯调制原理及其在工艺中发生的物理学、化学和生物学变化;盐、糖这些常用的辅料对面团的意义;馅料制作原理及其产生的各种变化,馅料对成品的影响;各种成型技法的研究、熟制技术及中式糕点在熟制中的各种变化等。

第二,提高中式糕点生产的机械化、自动化程度。传统的中式糕点生产方式过分依赖手工操作与经验,产品品质及质量稳定性难以保证,所以应着力提高其生产的机械化和自动化程度。

第三,重视新的中式糕点品种的开发。新品种的开发包括很多方面,如,开发食品新资源带动中式糕点品种的改良,添加一些功能因子如寡聚糖、螺旋藻等;在原有食品资源上开发不同风味及花色品种,这要求技术人员对中式糕点食品调味品、中式糕点食品品质、中式糕点的造型艺术等进行改革。

第四,开发中式糕点专用粉。原料的品质是最终成品品质的重要基础和保障,而我国中式糕点原料(主要是面粉和米粉)品种较多,质量不稳定,故针对某一种中式糕点的专用粉亟待开发。

第五,注重包装。传统的中式糕点一般是现做现卖,极少包装,而这一点极大地限制了其销售区域。良好的包装,不仅可以使中式糕点的卫生质量得到保证,还能增强产品的市场竞争力,因此改善中式糕点的包装也很重要。