

苏式糕点制作技艺

第二章 苏式糕点的原辅料

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院

7.蜜饯



- 蜜饯是以**果蔬**为主要原料，经过**糖或蜂蜜**腌制加工而成的制品。苏式蜜饯以**酸甜、咸甜**口味为主。



- **青梅干**：凉果类蜜饯，以青梅为主要原料制成，呈青绿色或浅绿色。
- **糖橙皮丁**：糖渍类蜜饯，以橙皮和砂糖为主要原料制成。
- **桔饼**：糖渍类蜜饯，以鲜桔和砂糖为原料制成，外形扁圆，呈菊花状，色泽橙黄或橙红。
- **糖冬瓜**：返砂类蜜饯，以冬瓜为主要原料制成，色泽洁白，呈半透明长条状。
- **红绿丝**：返砂类蜜饯，以桔皮为主要原料制成，红丝为浅红色，绿丝为浅绿色。

8.干果

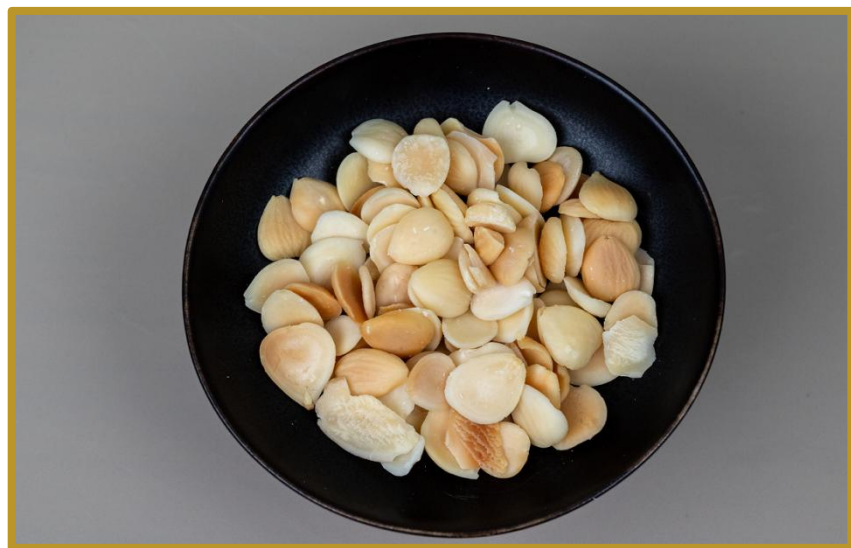


- 干果即果实果皮成熟后为干燥状态的果子，是苏式糕点中经常使用的辅料。



- **枣**：在苏式糕点中，枣大多加工成枣泥，作为馅料与辅料。
- **桂圆**：由鲜龙眼制成，又名龙眼干，其食用和药用价值较高。
- **莲子**：由成熟莲藕种子干燥加工制成。在苏式糕点中，莲子多用作馅料。
- **栗子**：在苏式糕点中，栗子可脱壳磨粉，用作糕点馅料。
- **其它**：一些苏式糕点还会配用山药、茯苓、芡实、薏仁等辅料。

- 果仁是小坚果果实或者坚果种子的统称，常见的果仁有杏仁、核桃仁、花生仁、松子仁、瓜子仁等。



- **松子仁**：松树的种子，又称松子、松仁，在苏式糕点、苏式糖果中应用很广。呈乳白色，光泽油亮，肉质饱满，带有松木清香。
- **核桃仁**：胡桃核内的果肉，又名胡桃仁、胡桃肉，在苏式糕点中使用较多。种皮呈淡棕色至深棕色，有深色纵脉纹。断面呈乳白色至乳黄色，油脂丰富，气味香甜。
- **瓜子仁**：在苏式糕点中常用葵花籽仁。优质瓜子仁丰满肥厚，大小均匀，质地硬实，色泽白净。
- **杏仁**：杏的种子。优质杏仁呈淡黄色或浅棕色，形状规整，大小均匀，质地坚硬，有独特清香，味道甜美，口感香脆。
- **花生仁**：花生的种子。优质花生仁颗粒饱满，大小均匀，光泽自然，油脂丰富。



苏式糕点制作技艺

第二章 苏式糕点的原辅料

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院