



苏式糕点制作技艺

第六章 苏式糕点的生产设备

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院

随着社会经济发展和科学技术进步，苏式糕点的生产加工逐渐由传统手工制作向**机械化和自动化**方向发展转变，提高生产效率，改善产品质量，减轻劳动强度，优化工作环境。本章将对苏式糕点生产加工中常见的**专用设备**作简要介绍。

1.原辅料处理设备——淘米机



- 淘米机是加工糕粉的主要设备之一。目前，糕点企业一般采用连续湿式淘米机加工糕粉。该设备主要由洗筒、绞龙、沥水桶、传送装置等部分组成。
- 米和水同时从进料端放入卧式洗筒。在绞龙的旋转带动下，米粒在水中一边翻动擦洗，一边水平前进，而麸壳等杂物从洗筒下部筛孔和出水槽随水排出，干净的米粒从洗筒出料端连续输出，通过传送带进入沥水桶，沥去水分后备用。

1.原辅料处理设备——洗砂机

- 在制作不带豆皮的**细豆沙**时，糕点企业经常采用**洗砂机**代替手工来洗沙。常用的**卧式洗砂机**主要包括**筒体、筛网、刮板、动力装置**等部分。
- **刮板**在**筛网**内绕主轴旋转。当煮烂的稀赤豆浆进入**筛网**内，在**刮板**作用下，赤豆受到挤压刮擦，豆皮与豆沙分离。豆沙从**筛孔**中连续挤出，豆皮则沿着**刮板**导向从筒体**出口端**卸出。
- 将去皮的豆沙再装入**布袋**中并压去多余水分，入锅**炒制**，即成**细豆沙**。

1.原辅料处理设备——破蛋机

- **电动甩水机**：该设备有内外两只套桶，内桶用不锈钢材料制造，桶壁均匀分布小孔。在经过挑选和清洗后，将鲜蛋一次放入内桶。在启动设备后，鲜蛋在高速旋转的内桶中，在离心力作用下，受到冲击并发生碰撞，在蛋壳破碎后，蛋液通过小孔，经出料口流出，停机后取出蛋壳。
- **离心式禽蛋清洗破碎机**：该设备由浸泡池、传送清洗装置、离心破蛋装置、动力控制装置4部分组成。在经过挑拣后，将鲜蛋置于斜档板进入机内，在浸泡池中浸泡，经传送装置输送，由转动毛刷洗刷，用清水冲洗干净，经离心装置破蛋，蛋液与蛋壳分离，蛋液经滤网过滤后流入贮存桶，蛋壳通过旋转离心后人工取出。

1.原辅料处理设备——炒货机



- 糕点企业常用的炒货机有连续式和间歇式两种，主要由机架、炒筒、热源和动力装置组成，可代替人工炒制米粉、面粉、花生果肉等。一般炒筒为卧式，内部装有导向炒板，其筒身置于机架两端的支撑滚轮上，在动力驱动下转动。连续式炒货机炒筒较长，一端进料，另一端出料，连续炒制。间歇式炒货机炒筒较短，可向顺逆时针方向转动，一端交替进料和出料，另一端封闭。
- 间歇式电热炒货机最常用。其炒筒内壁装有4片螺纹炒板，前半部分炒板右旋，后半部分炒板左旋。从筒口将原料放入炒货机，在开机后，原料在旋转炒筒内被加热和翻炒。当炒至所需熟度，关闭炒制按钮，开启出料开关，炒筒逆向旋转，炒制品沿着炒板方向从筒口卸出。在用砂炒时，米和砂一同出料，再使用振动筛对其进行分离，砂可被循环使用。

2.混合设备——和面机

- **和面机**是制作苏式糕点的皮、酥、馅不可缺少的生产设备。它分为**卧式**和**立式**两类，其主体由**桶身、搅拌桨和动力装置**组成，**桨叶**有**Z型、腕型、钩型和片型**等形状。
- **卧式**和面机，**桨叶**为**片型**。原料在投入桶内后，受到剪切、挤压和翻动，形成混和均匀、结构合理的面团。在电动驱使下，桶身自动翻转，卸出和好的面团。
- **立式**和面机，**桨叶**有**钩型、锚型**等形状。**桨叶转速**和**高低位置**可调整，以满足生产不同面团的需要。**转速**通常分为若干**档**可供选择。

2.混合设备——打蛋机

- 打蛋机主要用于制作蛋糕打蛋和蛋糕面团调制，是适合调制含水分较多面团的一种立式和面机，桨叶有帚型、锚型等形状。
- 在设备运转时，桨叶同时做两种运动，一是围绕搅拌轴的自转，二是围绕面桶轴的公转，能够对桶内原料进行充分有效的混合和搅打。常用打蛋机的桨叶转速设置若干档可供选用。

苏式糕点制作技艺

第六章 苏式糕点的生产设备

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院