



苏式糕点制作技艺

第一章 苏式糕点概述

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院

3. 苏式糕点的功效



- 苏式糕点中含有丰富的人体必需营养素
 - 动物性蛋白和植物性蛋白
 - 动物性脂肪和植物性脂肪
 - 淀粉、蔗糖、麦芽糖、果糖等碳水化合物
 - 脂溶性维生素和水溶性维生素
 - 常量无机盐和微量无机盐
- 糕点所含的无机盐、部分维生素及水能被人体直接吸收利用，而糕点所含的蛋白质、脂肪、碳水化合物等大分子物质，必须通过消化系统分解转变成为小分子物质，才能被人体间接吸收利用。

4. 苏式糕点的定义



- 糕点是以粮、油、糖、蛋等为主料，添加或不添加适量辅料，经调制、成型、熟制等工序制成的食品。
- 中式糕点是具有中国传统风味和特色的糕点。由于原辅料、配方、制作工艺不同，中式糕点形成具有地方风味和特色的糕点帮式，如京式糕点、苏式糕点、广式糕点等。
- 苏式糕点是以前苏州地区为代表，常用小麦粉、米粉做主料，常用果仁、猪板油丁做馅料，常用桂花、玫瑰花做香料，采用传统工艺加工而成的具有糕柔糯、饼酥松、口味清甜等特点的地方糕点。

5. 苏式糕点的分类——四大制品

- 两宋、明清时期，苏式糕点已有分类体系，但不够完善。
- 参考《糕点分类》（GB/T 30645-2014），苏式糕点分为**热加工**糕点（以加热熟制为最终工艺）和**冷加工**糕点（在加热熟制后，在常温或低温下二次加工），前者主要指**烘烤**制品、**油炸**制品、**水蒸**制品，后者主要指**熟粉**制品。在每项制品下，又分为若干类。
 - **烘烤**制品：酥皮类（苏式月饼）、甜酥类（杏仁酥）、浆皮类（松子枣泥麻饼）、松酥类（香蕉酥）、发酵类（酒酿饼）、烤蛋糕类（桂花大方蛋糕）、烘片糕类（五香麻糕）等。
 - **油炸**制品：水调面类（巧酥）、松酥类（炸食）、粘糖类（枇杷梗）、面糖类（猪油芙蓉酥）、酥皮类（花边饺）等。
 - **水蒸**制品：韧糕类（猪油年糕）、松糕类（松子黄千糕）、发糕类（米枫糕）、蒸蛋糕类（蒸夹心蛋糕）、印糕类（绿豆糕）等。
 - **熟粉**制品：折迭麻酥类（芝麻酥糖）、片糕类（桂花云片糕）、印糕类（八珍糕）、韧糕类（桔红糕）、松糕类（松子冰雪酥）等。
- 总之，一般苏式糕点可划分为**四大制品**、20余个类别。

6. 苏式糕点的命名——八种情形



- 以原料命名：松子枣泥麻饼、杏仁酥、绿豆糕、鲜肉饺等。
- 以工艺命名：火炙糕、蒸蛋糕、炸食等。
- 以形态命名：袜底酥、枇杷梗、金钱饼、大方糕、云片糕等。
- 以风味命名：五香麻糕、椒盐桃片等。
- 以色泽命名：四色片糕、黑白麻酥等。
- 以时令命名：年糕、月饼、巧果、重阳糕等。
- 以功效命名：资生糕、八珍糕、婴儿糕等。
- 以产地命名：惠山油酥、湘城麻饼等。



苏式糕点制作技艺

第一章 苏式糕点概述

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院