



苏式糕点制作技艺

第二章 苏式糕点的原辅料

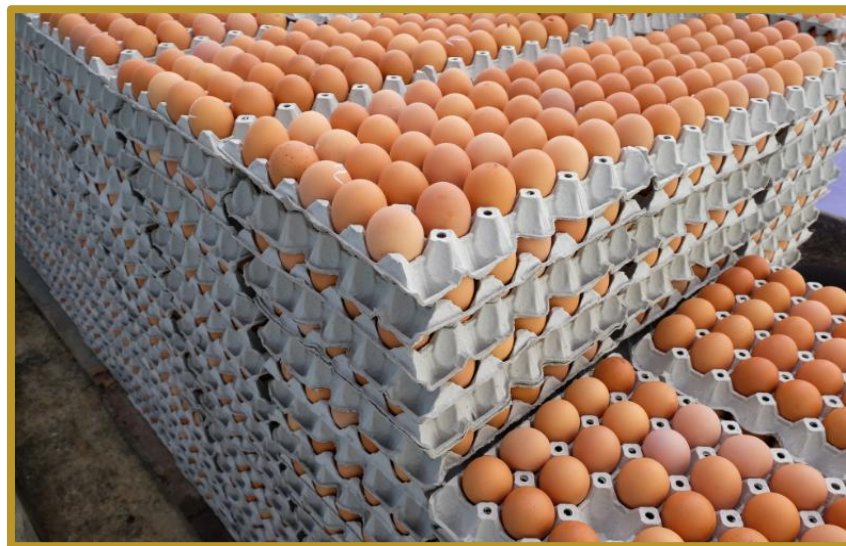
主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院

5. 蛋品



- 蛋品是各种蛋类和蛋类食品的统称，它是糕点制品的重要原料之一。



● 蛋品在糕点中的作用

- **营养性**：含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素和矿物质，提高营养价值，增加蛋香风味。
- **起泡性**：蛋白是有一定粘度的亲水胶体，在搅打时包进空气形成泡沫，其他原料附着在泡沫周围。当受热后，泡沫膨胀，蛋白凝固，形成有一定弹性的蜂窝结构，提高了疏松度和柔韧性。
- **乳化性**：除亲水的蛋白外，蛋黄富含亲油的卵磷脂，亲油和亲水的双重性质，使蛋品具有良好的乳化性，使水和油等充分乳化混合。
- **增色性**：蛋品与糖分在高温作用下，产生金黄色至棕褐色，增强了糕点表面的油润感，提高了糕点的外观质量。

● 蛋品的种类

- 主要包括鲜鸡蛋、冰鸡蛋和干蛋等。
- 在苏式糕点中使用最多的是鲜鸡蛋。

● 鲜鸡蛋的质量要求

- 感官法：蛋壳纹理清晰、手感光滑；一般大小相同的蛋，重的较新鲜，轻的较陈旧；内容物黄白分明、无异味。
- 比重法：在盐水中，蛋的新鲜程度和下沉深度成正比。
- 光照法：全蛋透光，蛋黄居中，无破损，无裂纹，无粘壳。

● 鲜鸡蛋的贮存

- 冷藏法：冷库保持 $-2\sim-1^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度保持85-88%。
- 浸泡法：用1-1.5%的石灰水或3-4波美度的泡花碱液浸泡。
- 涂布法：在蛋壳表面涂以石蜡、矿物油等惰性保护层。
- 气贮法：在蛋库或薄膜中充入二氧化碳、氮气等惰性气体。

- 随着新产品和新技术的开发，乳品在苏式糕点中的应用日益增多，常用的有鲜乳、乳粉、炼乳、奶油。



● 乳品在糕点中的作用

- **提高营养价值：**富含优质蛋白质、必需脂肪酸、维生素和矿物质，对促进生长和保持健康有着重要作用。
- **提高发酵能力：**蛋白质在发酵过程中有缓冲作用，使面团pH值波动不大，保证面团正常发酵。乳品抑制淀粉酶活性，减缓酵母繁殖速度和面团发酵速度，有利于面团均匀膨胀。
- **改善工艺性能：**磷脂是强效乳化剂，促进面团中油和水的乳化，调节面筋膨润度，防止面团收缩变形，提高糕点酥松性。蛋白质吸水率较高，增加面团吸水能力，糕点不易脱水风干。
- **增加色香味：**使糕点颜色更加洁白，经烘烤后呈现特有乳黄色，还产生浓郁奶香味。

● 乳品的种类

- **鲜乳**：以新鲜牛奶为原料，采用低温杀菌生产的乳制品，呈乳白色或微黄色，带有特殊的新鲜乳香味。
- **乳粉**：将鲜乳浓缩后喷雾干燥制成的粉末，为白色或浅黄色粉末，有乳香味。
- **炼乳**：炼乳由鲜乳灭菌、浓缩、精制而成，为淡黄色或白色稠状液体，奶香味浓。
- **奶油**：鲜乳经离心分离、成熟、搅拌、压炼制成的乳制品，呈乳白色或淡黄色，有着浓郁的天然奶香。



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