



苏式糕点制作技艺

第四章 苏式糕点的面团调制

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院

1. 面团调制技术和种类



- 面团：面粉和其它原辅料经调制而成的团块状物质。
- 苏式糕点面团的调制：将小麦粉或米粉、油脂、糖类、蛋品等原料和适量的水混合，经搅拌或揉擦形成团粒，粘结形成面团。
- 苏式糕点面团的种类（10类）：酥皮面团（包括水油面团和油酥面团）、甜酥面团、浆皮面团、松酥面团、发酵面团、水调面团、米粉面团、炒糯/粳米粉面团、蛋糕糊、淀粉面团。
- 有6类不添加化学膨松剂和生物膨松剂，通过加工工艺疏松手段达到酥松或香脆等目的。
- 与其它糕点帮式相比，苏式糕点的面团设计风格独具特色，面团调制工艺别具一格。

1. 面团调制技术和种类



1. 面团调制技术和种类——酥皮面团



- 酥皮面团又称层次面团，外层为水油面团，内层为油酥面团，经叠放压延，形成多层薄片。酥皮面团熟制后层次分明，松酥爽口。
- 水油面团
 - 先将水和油脂混合，将混合后的温度控制在60℃左右，再加入小麦粉，略加搅拌至混合均匀。
 - 将混合物静置，使其体积膨大、粘度增强，面筋处于松弛状态，具有良好的延伸性。
 - 应根据水油比例和天气冷暖，灵活掌握水温的高低。
- 油酥面团
 - 将小麦粉和油脂混合并充分搅拌，使面团软硬适中并具有酥性结构。
 - 应根据气温高低，适当增减油脂的配用量。

1. 面团调制技术和种类——甜酥面团



- 甜酥面团含糖和油脂比较多，需要用碳酸氢钠作为膨松剂。
- 在调制时，要严格控制加水量，将面团保持在低温，静置时间宜短。
- 有时，为了防止面筋蛋白质水化过度，需要事先将小麦粉进行蒸煮，使蛋白质变性。
- 当气温较高时，调制面团不宜过多搅拌。

1. 面团调制技术和种类——浆皮面团



- 使用浆皮面团的苏式糕点有松子枣泥麻饼等。
- 在调制时，先将白砂糖、饴糖（提浆制品采用糖浆）、油脂、蛋液或适量的水混合，经充分搅拌，使之乳化均匀，再加入小麦粉（提浆制品采用蒸熟小麦粉）。
- 松子枣泥麻饼等制品的面团还要加入碱溶液，再搅拌均匀至软硬适中，但不宜过多搅拌，使之形成胶状团粒，并互相粘结成面团。

1. 面团调制技术和种类——松酥面团



- 松酥面团又名混糖面团，是面粉、糖、蛋品、油脂等调制而成的面团。
- 在调制时，先将绵白糖、饴糖、蛋品、油脂搅拌均匀，再加入小麦粉和膨胀剂，继续搅拌均匀至软硬适中。
- 水必须一次性加入，严格控制面筋量的生成。
- 松酥面团的调制，主要借助蛋黄乳化性和蛋白发泡性，以及面筋蛋白质吸水膨胀和油脂可塑性等性质，经搅拌形成胶状面团。

1. 面团调制技术和种类——发酵面团



- 发酵面团是面团或米粉、酵母、糖等原辅料经调制、发酵而成的面团。
- 在调制时，先在鲜酵母中加入30℃左右的温水，将其捏碎稀释，或选用甜酒酿等糖化菌液，加入糖并搅拌均匀；再加入高筋力的小麦粉，并充分搅拌。
- 一般，用鲜酵母经1次发酵即可，用糖化菌液需要经2-3次发酵。

1. 面团调制技术和种类——水调面团



- 选用筋力较强的小麦粉，配用亲水性较好的材料，加入适量的水，充分拌搅，使小麦粉中的蛋白质吸水膨胀，互相连结，形成有一定筋力的面团。
- 水调面团不用生物膨松剂和化学膨松剂。

- 米粉面团是米粉和水等原辅料调制而成的面团。
- 米粉面团调制可分为凉水调制和温水调制两种。
 - 用凉水调制时，先将糖加水溶解，然后与米粉混合；
 - 用温水调制时，先将糖溶解，然后和入米粉，调成厚糊状，米淀粉吸水胀润，使部分淀粉糊化，经搅拌形成具有一定结合力的松散状团粒，再粘合为面团。



- 在炒糯/粳米粉中采用间接加水方式，即和入潮糖或提糖，使糖液渗入淀粉内，形成散枝形网状，淀粉吸水膨胀，粘连成团粒。
- 经两次揉擦和研擀，或采用机械擦粉，一次成熟，过筛，形成松散团粒的面团。

- 蛋糕糊是蛋、糖经搅打后，加入其他辅料和面粉调制而成的糊状物。
- 在调制时，先将蛋液和糖混合，充分搅拌，使原来稀薄而且不稳定的泡沫层变得浓厚，增加稳定性，成为具有一定浓度和粘度的泡沫糊；再拌入小麦粉，减慢搅拌机转速，略加搅拌，使之成为厚糊状的蛋糕糊。

1. 面团调制技术和种类——淀粉面团



- 淀粉面团是淀粉和水等原辅料调制而成的面团。
- 将淀粉和糖混合，加入适量的水，使其吸收水分而膨润，再拌匀揉擦，即成为松散状的淀粉面团。

苏式糕点制作技艺

第四章 苏式糕点的面团调制

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院