

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

2. 苏式糕点的特点——地方风味

- **地方风味**：选用**地方资源**，富有**地方风味**。
- 江南水乡盛产**稻麦**，苏式糕点因地制宜，在生产原料上**米麦并用**，在产品类型上**饼糕并重**。目前，苏式糕点中米麦制品各占糕点年产量的**50%**左右。
- 苏州各郊县大量种植**玫瑰花**、**桂花**、**茉莉花**、**菊花**等**食用芳香花料**。苏式糕点把色泽鲜艳、香味浓郁的花料腌制加工成苏式糕点中添色增香的辅料。



2. 苏式糕点的特点——天然色香



- **天然色香**：苏式糕点素来很少使用人工合成的色素和香料，一般根据糕点制品的性质和风味，合理选用相应的果仁、果肉、果皮、花料等辅料来增添天然的香味和色彩。
- **大方糕**的中间水晶体馅料有四种，**百果**的呈本色，富有多种果仁的复合香味；**玫瑰**的呈红色，富有玫瑰的花香味；**薄荷**的呈绿色，富有薄荷的清香味；**豆沙**的呈棕黑色，富有赤豆的豆香味。



2. 苏式糕点的特点——天然色香



- 猪油年糕有四味四色，玫瑰猪油年糕，配用了玫瑰花和红曲米粉，既富有玫瑰花香，又增添了红色；桂花猪油年糕，配用了桂花，既富有桂花花香，又在糕点表面增添了点点金黄色；薄荷猪油年糕，配用了薄荷粉，既有薄荷清香，又添加了绿色；枣泥猪油年糕，配用了黑枣肉，既富有浓郁枣香，又添加了棕黑色等。
- 有些糕点还添加了山楂炭，既增添了焦褐色和酸爽味，又发挥了健脾开胃之功效。



2. 苏式糕点的特点——精心选料



- **精心选料**：苏式糕点原辅料选用十分严格。例如，**花料**通常选用吴县出产的厚瓣玫瑰花和光福出产的淡黄色金桂；**果仁**一般选用饱满肥嫩的大粒松子仁、薄衣白仁的核桃仁、薄壳厚仁的黑瓜子仁等。
- 苏式糕点在**用量和配比**上也比较规范，各个糕点品种配用的果辅料和配比的用量均有不同的侧重点，从而形成各自的独特风味。例如，**苏式月饼**中的清水玫瑰月饼、精制百果月饼、白麻椒盐月饼、猪油夹沙月饼由于配料不同而各具风味。
- 苏式糕点精心选用具有**滋补和食疗**作用的辅料，具有较高的营养价值。例如，**八珍糕**系清代民间验方，由名医叶天士审定，用意颇为审慎，通补兼顾，可治疳积、驱蛔虫，可以肥儿，可供调养。

2. 苏式糕点的特点——独特工艺



- **独特工艺**：有很多糕点制品采用一种较为理想的工艺性疏松手段，不需添加疏松剂，具有独特的风格。
- **烤制品中的苏式月饼**：在制作工艺上，酥皮部分的水油面团采用温水调制，使部分麦淀粉糊化，体积膨大，粘度增强，筋力减弱，采用小包油酥的工艺折迭；在馅料制备上，不加水，货架周期较长。
- **炸制品中的巧果**：采用水调面团，在调制时添加了亲水性能好的豆腐，既能使面团中含有大量水分，又能利于操作，还能增加植物蛋白质，油炸受热，蛋白变性，增加其松脆感。



2. 苏式糕点的特点——独特工艺

- **蒸制品中的大方糕**：配用70%左右含有一定量直链淀粉的粳米，用凉水浸泡数小时，使部分米淀粉水解，从而使制品既松软，又柔糯，图案清晰，造型美观。
- **熟粉制品中的芝麻酥糖**：小麦粉焙炒，破坏其面筋力，减少水分，提高疏松度，增添焦香味；芝麻焙炒，挥发水分，增加疏松程度，增添麻香风味；折迭成形，体积膨松，成为理想的松酥熟粉制品。



2. 苏式糕点的特点——应时产销



- **应时产销**：历史上每逢农历四时八节，苏式糕点均有其时令品种，从而形成“**春饼、夏糕、秋酥、冬糖**”的产销规律。苏式糕点还有**上市、落令**的传统惯例。
- **春饼**有酒酿销、雪饼等18种；
- **夏糕**有薄荷糕、绿豆糕、小方糕等13种；
- **秋酥**有如意酥、菊花酥、巧酥、酥皮月饼等28种；
- **冬糖**有芝麻酥糖、荤油米花糖等15种。
- 春天的**酒酿饼**，正月初五上市，三月二十落令；
- 夏天的**薄荷糕**，三月十五上市，六月底落令；
- 秋季的**如意酥、菊花酥**，四月初应市，八月二十后落令；
- 冬季的**芝麻酥糖**，九月初上市，第二年三月初十落令。

2. 苏式糕点的特点——现场制售



- **现场制售**：苏式糕点还有一个特色就是**现场制售、热炉供应**。
- **苏式月饼**中占月饼销售总量20%左右的**咸味月饼**有**鲜肉、香葱猪油、火腿猪油**等品种，它们具有不同的滋味，而现做现卖的热食最能体验其**鲜嫩、肥美、松酥**的特点，这种与众不同的经营方式真可谓**锦上添花**。
- **文饺（鲜肉饺）**，制作工艺更为精细，造形小巧，形似**眉毛**，故亦称为**眉毛饺**。现场制售的文饺**三面煎烙**，色泽美观，内含**馅卤**，**香嫩鲜美**。



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