



苏式糕点制作技艺

第五章 苏式糕点的加工工艺

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.熟制工艺概述



- 苏式糕点主要采用**烘烤**、**油炸**、**水蒸**3种工艺加热熟制（**热加工**）。
- 在加热熟制后，也可在**常温**或**低温**下再进行二次加工（**冷加工**）。



1.熟制工艺概述——烘烤工艺



- 烘烤原理：在烘烤过程中，同时发生传导、对流、辐射3种热传递。
 - 传导：即热量通过烤盘或模具间接传给糕点。
 - 对流：即热量通过空气循环从一处传到另一处。
 - 辐射：即热量通过电磁波辐射直接传给糕点。
- 烘烤方法
 - 在布置热源时，既要考虑不同制品所需不同炉温，又要考虑热量控制。一般，烤制品所需温区是面火略小、底火略大。
 - 隧道炉远红外电炉采用上下加热区调节；风车炉的面、底火通过双层花栏架调节。

● 注意事项

- **烘烤时间**：烘烤时间和烤炉温度相辅相成。当烤炉温度过低或过高、烘烤时间过短或过长时，烘烤质量均受影响。
- **烤炉温度**：烤炉内热空气的对流和制品水分的挥发与制品质量有关系。在对流时制品吸收部分热量，当对流温度合适时，制品上色佳且均匀。
- **烤盘布局**：糕点生坯在烤盘内摆放的距离及烤盘之间的间隙对烘烤质量有影响。
- **烤盘材质**：制作烤盘的金属材料的吸热导热性能与厚度对烤盘传热有影响。一般选用黑铁皮的0.75-0.8mm厚度的烤盘。

1.熟制工艺概述——油炸工艺



- **油炸原理**：将熔沸点较高的油脂作为制品加热熟制过程中的**热媒**。
 - 制品坯被热油包裹，迅速**脱水并成熟**。
 - 面团膨胀形成**多孔组织**，变得**质地酥松**。
 - 制品吸收油脂，增加**营养价值**，改善**口感风味**。
- **油炸方法**
 - 将制品坯投入**已预热**的热油内炸制。
 - 要根据制品的大小与厚薄、受热面积、用料、油锅储油量、投入油锅生坯数量，合理确定油炸的**温度和时间**。

1.熟制工艺概述——油炸工艺



● 注意事项

- 油炸制品质量取决于油炸的**温度**和**时间**。当油炸温度过低或过高、油炸时间过短或过长时，制品的**色泽**和**口感**都会受影响。
- 要根据**不同制品**的特点，**合理掌握**油炸的温度和时间。例如，**松脆类**制品的油炸时间可适当延长。
- 油锅**储油量**要根据投入油锅**生坯数量**确定。在油炸过程中**添加新油**可调节油炸温度和改善炸油质量。
- 在油炸时，要滤去油中**杂质**，保持油脂纯净，延缓油脂老化。当油脂老化后，油脂耗用量增加，生坯吸油量减少，影响制品质量。

1.熟制工艺概述——水蒸工艺



- 水蒸原理：利用蒸汽热量将放入蒸箱或蒸笼内的制品生坯加热成熟。
- 水蒸方法
 - 蒸汽来源于工厂锅炉或用锅烧水产生蒸汽。
 - 糕点制品水蒸常用蒸笼。
 - 在苏式糕点中，糕团类制品常用水蒸工艺生产。
- 注意事项
 - 要根据原料性状和制品厚度灵活掌握水蒸时间。当水蒸时间过短或过长时，糕点制品容易夹生或发糊。
 - 发酵类制品在水蒸时，不宜经常掀开盖子观察，以免制品发僵。



苏式糕点制作技艺

第五章 苏式糕点的加工工艺

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院