



# 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

# 1.米麦类



- 米麦类是制作糕点的主要原料，苏式糕点中常用的米麦类原料有米粉和小麦粉。



# 1.米麦类——米粉

- 稻米和米粉
  - 大米经粉碎加工得到**米粉**，米粉分为**糯米粉**和**粳米粉**。
  - **糯米粉**全部为支链淀粉，**粘性大**，在糕点制作中使用广泛。
  - **粳米粉**含支链淀粉约80%、直链淀粉约20%，**粘性小**。
- 米粉在糕点中的作用
  - **糯米粉**吸水性较差，加热水后容易糊化膨胀，便于和成面团，制成的糕团富有韧性。
  - **米粉**颗粒越细，吸水率越高。
  - **新米粉**的吸水性较弱，**陈米粉**的吸水性较强。
  - **粳米粉**和**籼米粉**可用作糕点的填充剂，以降低面筋比例，调节面筋膨胀润度。
  - **熟米粉**缺少粘性，可用作糕点馅料中的填充剂。

# 1.米麦类——米粉

## ● 米粉的种类

- 米粉又分为**生粉**和**熟粉**，生粉又有**干粉**和**湿粉**之分。
- 将**干燥大米**直接磨成的米粉称为**干磨粉**，其特点是贮存容易、使用方便。用**炒熟大米**加工的**干磨粉**质地干燥香松。
- 将大米用**冷水浸泡透**，**捞出晾干**后磨成的米粉称为**湿磨粉**，浸泡时间因气温不同而异，其特点是细腻软滑。
- 将大米用**冷水浸泡透**，**连水带米**一起磨成粉浆，再装入布袋中，**挤出水**后所得的米粉称为**水磨粉**。水磨粉更加细腻软滑。

## ● 米粉的贮存

- 当温度偏高、通风不良时，**湿磨粉**由于**水分含量较高**，极易结块发霉发热，严重时变色发酸。同时，**湿磨粉**也**不宜存放过久**。
- 用作糕粉的**干磨粉**，虽然**水分含量较低**，但是也要注意**防霉**。
- 在贮存米粉时，应注意仓库**通风**和**降温**，还应注意防范**虫害**和**鼠害**。

# 1.米麦类——小麦粉



## ● 小麦和小麦粉

- 麦粒由麦皮、糊粉层、胚乳、胚芽4部分构成。
- 胚乳是麦粒的主要部分，也是小麦粉的主要来源。

## ● 小麦粉在糕点中的作用

- 小麦粉含有的蛋白质80%以上是麦胶蛋白和麦谷蛋白，统称面筋蛋白，是构成面筋的主要成分，而面筋又决定面团性能。
- 小麦粉吸水膨胀，通过其中蛋白质的水化作用和膨胀作用两个过程形成面筋。面筋具有良好的弹性、延展性、可塑性，在面团调制中起着骨架作用。
- 当温度在40-50℃时，面筋筋力随着温度升高而逐渐增强；当温度在70℃以上时，面筋筋力反而逐渐降低，直至蛋白变性丧失筋力。
- 小麦粉还含有大量淀粉，淀粉吸收水分并受热后发生糊化，呈现出胶体性质，与面筋一起形成面团。

## ● 小麦粉在糕点中的作用

- 水调、水油、发酵等面团选用面筋蛋白含量26%以上的小麦粉，浆皮、松酥等面团选用面筋蛋白含量24%以上的小麦粉，油酥、甜酥等面团选用面筋蛋白含量20%左右的小麦粉。
- 在高温烘烤或油炸时，小麦粉中的淀粉水解物及可溶性糖分，使糕点制品带有棕黄色泽，从而改善制品的外观。同时还会产生香味物质，使糕点制品带有独特的烘烤或油炸风味。

## ● 小麦粉的种类

- 小麦粉可分为特制粉和标准粉。
- 特制粉主要是由麦粒胚乳中心部分制成，粉色乳白，麸量极少。
- 标准粉出品率较高，但含有少量麸皮。

## ● 小麦粉的贮存

- 新磨制的小麦粉含有**巯基**（-SH），它促进小麦粉中的**蛋白酶分解蛋白质**，使面筋的生成受到影响，对**韧性糕点**的制作十分不利。将新小麦粉**贮存**数周后使用，可以有效**避免**上述现象发生。但是，当小麦粉用于制作**酥性糕点**时，情况则**恰恰相反**。
- 由于**新磨制**的小麦粉中有**气体**代谢产生，使色素和脂肪**氧化**，造成小麦粉**发暗发热**。**贮存**一段时间后，这些现象可得到**改善**。
- 小麦粉颗粒细小，**吸湿**能力较强，在贮存中容易**霉变生虫**、**结块成团**或**发酸变苦**。因此，应加强仓库的**清洁**和**消毒**，保持仓库内的**低温**和**干燥**。此外，小麦粉包装**不宜**堆放过密过紧。
- 取少量小麦粉摊开后观察和品尝，如果颜色洁白、富有光泽、甜味新鲜、香气清淡，说明**品质较好**；取一撮小麦粉握紧后再松开，如果自然散开、恢复粉状、不结块成团，说明**粉质干燥**。

## 2.豆类



- 用于制作苏式糕点的常见豆类原料有大豆、绿豆、赤豆等，一般先将其加工成豆粉或半制品后再使用。



### ● 豆类在糕点中的作用

- **增加营养**：淀粉和蛋白质含量较高，赖氨酸含量较高，还含有低聚糖、异黄酮、卵磷脂等保健因子。
- **改善风味**：具有独特豆香，制成豆粉或豆沙，改善制品风味。
- **提高质量**：豆粉有较高吸水率和起发性，可使制品组织疏松。

### ● 豆的种类

- **大豆**：苏式糕点中使用的大豆，一般先炒熟或烘熟，然后粉碎去皮磨成粉。
- **绿豆**：苏式糕点中使用的绿豆，通常先加水煮熟晒干，然后去皮磨成粉备用，在绿豆糕、豆蓉馅的制作中用得较多。
- **赤豆**：苏式糕点中使用的赤豆，通常加工成豆沙，用作糕点的馅料。

# 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