



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

2.影响面团调制的因素——小麦粉面团



- 小麦粉蛋白质含量、加水量、加糖量、加油脂量、气温和料温、以及调制工艺、加水方法、静置时间等因素，都会影响小麦粉面团的性状。
- 小麦粉蛋白质含量、加水量
 - 小麦粉蛋白质含量决定面团吸水量，蛋白质含量高，其吸水量也高。
 - 当加水量合适时，面筋蛋白质生成量达到最大值，面团具有良好的弹性、韧性、延伸性。
 - 当加水量过多时，粘性增大，面团过软，难以成形。
 - 当加水量过少时，粘性减小，面团松散或偏硬，也难以成形。

2.影响面团调制的因素——小麦粉面团



● 糖的吸水性

- 糖有溶解性和吸水性，对面团有反水化作用。
- 当糖溶解在水中后，部分水与糖相结合，水与小麦粉蛋白质结合机会相应减少，抑制了面筋蛋白质吸水生成面筋。

● 油脂加入量

- 在小麦粉中加入油脂后，面筋蛋白质胶体粒子将油脂吸附在其周围，形成疏水性油膜，阻碍了水分子向面筋蛋白质胶体粒子内部渗透，抑制了面筋生成，面团的吸水率及弹性、韧性、延伸性降低。
- 面团含油量越高，吸水量越低，面筋生成越少，面团容易松散。

2.影响面团调制的因素——小麦粉面团



● 温度

- 受到气温或料温影响，调制出的面团常常不够理想。
- 温度对于面筋的生成和面团的性状影响都较大。

● 调制工艺

- 搅拌时间和搅拌速度均会影响调制面团的性状。
- 甜酥面团的搅拌时间不宜过长。
- 发酵面团的搅拌时间适宜长些。
- 在调制蛋糕糊时，糖与蛋液混合时，搅拌时间适宜长些；拌入小麦粉后，搅拌时间适宜短些，搅拌速度要慢，搅拌均匀即可。

2.影响面团调制的因素——小麦粉面团



● 加水方法

- 对于要求面筋含量少的面团，在加水时应当一次性加足，切忌在面团形成后再加水。
- 在面团形成后陆续加水，就会出现面团软硬不匀、粘性增大等问题，甚至还会造成“起筋”（面筋质过多）。

● 静置时间

- 品质正常的小麦粉，静置时间对面筋生成率影响不大。
- 品质较差、面筋力弱的小麦粉，在面团形成后，静置适当时间有效提高面筋力。

2.影响面团调制的因素——米粉面团



- 米粉中直链淀粉的含量、加水量、料温和气温、米粉的吸湿性、潮糖的含水量等因素，都会影响米粉面团的性状。
- 糯/粳米粉的配比
 - 粳米粉含19%左右的直链淀粉。糯/粳米粉的配比影响面团的性状和制品的质量。
 - 糯米粉比例高的制品，性状较软糯。
 - 粳米粉比例高的制品，性状更粗硬。
 - 在调制米粉面团时，根据制品品质要求，将糯/粳米粉合理搭配。

2.影响面团调制的因素——米粉面团



● 加水量

- 加水量过多，影响成型工艺和制品质量。
- 加水量过少，导致成型粗糙，增加制作时的困难，面团不易粘结，还会影响熟化，成品容易回生。
- 根据不同制品的具体要求确定加水量。

● 温度

- 根据米粉吸水胀润和糊化原理掌握水温。
- 一般，冬季水温宜偏高，夏季水温宜偏低。

● 炒糯米粉的品质、潮糖的水分

- 米粒膨化程度、粉粒粗细、伏粉吸湿后的含水率、潮糖水分、揉擦工艺、制品坯炖煮、回汽的汽温和时间、粉/糖配比、环境温度和湿度等因素，都会影响炒糯米粉凝聚。
- 主要因素是炒糯米粉的吸湿性与潮糖的水分含量（潮糖的厚薄）。



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