



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

3.油脂类

- 在苏式糕点中常用的植物性油脂有大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、棉籽油等，常用的动物性油脂是猪油。



● 油脂在糕点中的作用

- **起酥性**：油脂在面团中形成薄膜，将蛋白质与淀粉等成分隔离，影响面团吸水性，减少面筋生成量，受热后使制品带有酥松性。将油脂与面团分层压迫，使制品具有酥层感。
- **可塑性**：温度影响固态脂延展性和可塑性，利用这一特性便于糕点生坯成型。
- **被膜性**：油脂覆盖在糕点表面，增加光泽，有防湿效果。在入模烘烤前，用油脂涂抹糕点模型内部，增加成品脱模性。
- **热媒性**：在油炸加工时，糕点生坯以油脂为热媒吸收热量，除去生坯水分，使淀粉糊化、蛋白质变性、生坯固化。
- **营养性**：油脂热量较高，促进脂溶性营养素吸收。
- **适口性**：油脂与淀粉、蛋白质等复合后增强糕点适口性，受热后使糕点带有独特风味与咀嚼感。

● 油脂的种类

- **大豆油**：从大豆中提取的油脂。
- **菜籽油**：从油菜籽中提取的油脂。
- **花生油**：从花生仁中提取的油脂。
- **芝麻油**：从芝麻中提取的油脂。
- **棉籽油**：从棉籽中提取的油脂。粗制棉籽油含有毒物质棉酚。精制棉籽油清除有毒物质棉酚，最宜与动物脂肪混合食用。
- **猪油**：猪内脏外面的成片成块的油脂即猪板油。猪板油洗净切块，加水煎熬，制成猪油。有特殊香味，可增进食欲。在低温下，精制猪油可与面团捏和，有明显的起酥性。但猪油脂肪颗粒较粗，乳化性较差，容易酸败变质。
- **糖油丁**：猪板油剥去黏膜血丝，切成小方块，按1：1的比例加糖腌制一周至月余，即可制成苏式糕点中的常用辅料糖油丁。

4.糖类及甜味剂



- 在苏式糕点中使用的糖类主要有食糖、淀粉糖浆、蜂蜜等，甜味剂主要有甜菊苷、木糖醇、山梨糖醇等。



● 糖类及甜味剂在糕点中的作用

- **提供热量**：除甜味剂外，糕点中的糖类均为碳水化合物，是人体能量的重要来源。在发酵糕点中，碳水化合物是酵母生长的主要养料。
- **调节口味**：甜味的主要来源，改善糕点的口味。甜味剂不含糖分，降低糕点的热量。
- **增加色香**：糖类在高温时发生焦糖化和美拉德反应，糕点产生金黄色和焦香风味。白砂糖等糖类撒在糕点表面，改善色香，增进食欲。
- **改善品质**：糖类具有高渗透压，调节面筋的胀润度，改进糕点的组织结构。糖类具有较强吸水性，保持糕点制品柔软。还原糖是天然抗氧化剂，延缓油脂酸败并抑制微生物生长，发挥保鲜功效。

● 食糖

- **食糖的种类**：主要是白糖（白砂糖、绵白糖等）、红糖（赤砂糖、土红糖）和冰糖3种，主要成分都是蔗糖。
- **食糖的贮存**：在贮存过程中，食糖经常出现溶化、结块、变色、变味等变质现象。贮存环境要保持阴凉、干燥、通风。

● 淀粉糖浆

- **淀粉糖浆的种类**：淀粉糖浆是淀粉的不完全水解产物。常用的有饴糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、低聚糖浆、高麦芽糖浆等。
- **淀粉糖浆的贮存**：淀粉糖浆含水量较高，高温季节容易发酵分解。应将其贮存在低温处，可按规定添加防腐剂。还要注意防尘防虫。

4.糖类及甜味剂



● 蜂蜜

- **蜂蜜的种类**：根据蜜源植物不同，蜂蜜可分为单花蜜和杂花蜜，其中60%-80%是葡萄糖和果糖。蜂蜜可使糕点制品带有独特风味。
- **蜂蜜的贮存**：蜂蜜吸湿性较强，含有活性酶和酵母菌，当密封不严时，容易吸收水分和发酵变质，适合存放于阴凉避光、干燥通风的地方。蜂蜜是弱酸性液体，禁用使用金属容器。

● 非糖甜味剂

- **天然甜味剂**：天然甜味剂从天然植物中提取或发酵获得。常见的天然甜味剂有甜菊糖苷、木糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇等。
- **合成甜味剂**：合成甜味剂通过人工化学合成方法获得。常见的合成甜味剂有糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、阿斯巴甜等。糖精钠、甜蜜素由于安全性有争议，已被禁止使用或限制使用。



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