



# 苏式糕点制作技艺

## 第三章 苏式糕点的半制品

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院

- 苏式糕点的馅料大致可分为炒馅类、擦馅类、拌馅类3类。
- 炒馅类：豆沙炒馅、枣泥炒馅等；
- 擦馅类：百果擦馅、玫瑰擦馅、椒盐擦馅、薄荷擦馅等；
- 拌馅类：鲜肉拌馅、火腿猪油拌馅、葱猪油拌馅、干菜猪油拌馅等。
- 此外，还有制作大方糕的糊状调馅等。

### ● 制作原理

- 将白砂糖放入锅内，加水，加热，溶为饱和溶液。
- 将赤豆沙、枣泥等馅料与糖溶液混合均匀，使糖分充分渗透到馅料中，再经文火炒制，馅料更加入味。

### ● 制作技术

- 详见前课糖豆沙和糖枣泥的制作技术。

### ● 制作原理

- 米麦淀粉经熟化处理后，加入一定量的糖和油脂，组织结构酥松，馅料风味更佳。

### ● 制作技术

- 将绵白糖、熟猪油、蒸熟小麦粉等混合均匀，手工揉擦或机械搅拌。
- 将预留的少量熟猪油加入果仁中拌和均匀。
- 将果仁辅料并入绵白糖、熟猪油、蒸熟小麦粉混合料中，略加搅拌即可。

### ● 制作原理

- 将调味料等加入动植物原料中，去除肉类腥味，改善馅料风味。

### ● 制作技术

- **鲜肉拌馅**：将鲜肉去皮、去骨，割除筋膜，切成小块，斩成肉末或绞成肉酱，加入调味料和蔬菜泥等拌匀即可。
- **火腿猪油拌馅**：将火腿去皮、去骨，割除表层，切成小丁，蒸熟备用；另将鲜猪板油去油皮，割除筋膜，切成小块，加入调味料，拌匀备用；将火腿丁和猪板油混合拌匀即可。

## 4. 馅料加工——甜酒酿



- **制作原理：**在适宜温度下，利用糖化菌将糯米饭糖化和发酵，使其带有醇香风味。
- **制作技术：**淘洗→浸泡→冲淋→沥干→蒸煮→冲淋→发酵
  - 将糯米用清水淘净，浸泡约12小时，清水冲淋并沥干，装入蒸笼内，蒸至米粒呈晶莹状，表明已熟透。
  - 将糯米饭倒入竹箩内，冷水反复冲淋，倒入消过毒的薄壁容器中，拌入甜酒药（糖化菌）1%左右，再盛入已消毒的缸或钵中，按平，在中心点戳一圆洞，加盖，在30℃以上，糖化和发酵约24小时，在中心圆洞中有酒酿汁渗出时即可。
- **质量要求**
  - 甜酒酿为乳白色有甜汁的结块饭粒；
  - 质地柔软，酒香浓郁，粘度较高；
  - 无杂质，无异味。



# 苏式糕点制作技艺

## 第三章 苏式糕点的半制品

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院