



苏式糕点制作技艺

第六章 苏式糕点的生产设备

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院

- 随着食品工业发展和实用技术创新，苏式糕点**包装设备**不断涌现。
- **包糕机**是云片糕生产**流水线**中的主要设备之一。它通过**送糕、送纸、折叠、上浆**等机械操作取代手工操作，实现对云片糕的包装。
- **卧式枕形包装机**，采用聚乙烯等热封材料进行**电热封装**，封装形式为**横枕形**，适用于糕点包装。
- **食品自动包装机**，可热封**单层和复合筒形**聚乙烯薄膜，包装常见的**按重量或个数**的任何形状糕点。

- 保鲜盒封包机，采用盒封包装，适宜包装糕点。成品在入库后可以叠放，不会损坏糕点制品外形。该设备系列化，普适性比较好，只要改用塑料盒和更换热压头，即可包装多种规格和形状的糕点食品。该设备如与称量装置及生产线连接，即可形成自动包装线。
- 热封机是一种环带式半自动塑料薄膜热熔封合设备，热封方式为连续立式，适用于包装块状和粒状的糕点，尤其是散装糕点。将糕点称量并装袋，置于热封机输送带上，设备自动完成传送和热封。

8.生产流水线——云片糕生产流水线



- 云片糕生产流水线由擦糕、过筛、压制、成型、蒸煮、切片、包装等组成。除糕粉原料由手工加入外，其余工序均采用机械操作。
- 擦糕装置包括擦粉筒和桨叶两部分。在擦粉筒内，糕粉原料在桨叶作用下，拌合挤擦，完成擦糕。
- 擦好的糕粉随后进入筛筒，在刮桨挤刮下，经由筛网筛出，通过传送带输送到成型部分。
- 糕坯成型依靠刮板和压头上下往复压制实现。刮板高低可以调节，以此控制糕粉数量。压头松紧也可调节，以此满足厚度要求。
- 蒸煮部分由蒸煮箱、传送带、热源等组成。蒸煮箱下部盛放水，内装带有汽眼的蒸汽管，用水蒸汽蒸煮糕坯。
- 糕坯经晾置刷粉再输送至切糕机和包装机，完成切片和包装。

8.生产流水线——蛋糕生产流水线



- 蛋糕生产流水线由打蛋、涂模、下料、烘烤、装箱等组成。
- 打蛋部分依靠打蛋机实现。
- 打好的蛋液由提升机送至下料机料斗，空模在涂模机上涂好适量的植物油后，输送到下料机下方。
- 下料机通过定量料板和压头等装置作用，将蛋糕料注进模内。
- 在注模后，由运输带将其输入隧道式远红外烘炉烘烤。
- 烘烤后的蛋糕制品，在传送带上冷却后，由工人手工装箱。



苏式糕点制作技艺

第六章 苏式糕点的生产设备

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院