



苏式糕点制作技艺

第七章 苏式糕点的卫生管理

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院

作为传统行业，苏式糕点涉及原材料、生产设备、生产环境、包装材料、储藏运输等多个方面，产品受到内源性污染和外源性污染的因素和机会随之不断增加。因此，苏式糕点的卫生管理工作十分重要，要对从生产到销售的各个环节逐层把关，严加管理。

为保证苏式糕点的产品质量和食品安全，必须首先要加强对原辅料的卫生管理。

● 米麦粉料

- 糯米粉、粳米粉、小麦粉等粉料具有一定吸湿性和吸附性，容易受到环境中水分和异味污染。
- 存放米麦粉料的仓库要保持清洁卫生和阴凉干燥，避免将其与带有异味的其它物品一起存放，最好专设仓库。

1.原辅料卫生管理——原辅料的管理



● 食用油脂

- 由于化学结构不同，动物油脂比植物油脂更容易发生酸败而变质。
- 油脂中残留的动植物组织残渣越多，其纯度越低，越容易变质，也越容易引起微生物污染。因此，要选用高纯度油脂，尽可能避免微生物污染，同时应选择低温、干燥、避光的环境贮存油脂。
- 水分可加速油脂腐败。因此，要限制油脂中的水分含量，通常油脂含水率不得超过0.2%。
- 炸过制品的油脂含水率较高，不应与新鲜的油脂直接混合，要单独存放，略作处理后及时用掉。
- 阳光中的紫外线和空气中的氧气都会促进油脂氧化。因此，油脂适合放置在深色玻璃或陶瓷容器内，避免光线直射和空气接触。
- 铁铜等金属会加速油脂酸败，不宜选择金属容器储存油脂。

1.原辅料卫生管理——原辅料的管理



● 食糖

- 白砂糖、绵白糖等食糖应贮存在相对湿度60-65%的仓库内，冬季库温保持在5℃左右，其它季节保持在20-25℃左右。
- 库房内应设置干湿温度计，每天检查3次。经常用手触摸糖袋四角，观察有无糖分结块现象，也可抽取糖样测定水分。

- 乳品：乳品营养丰富，微生物容易在含有乳品的糕点上滋生。作为糕点原料的乳品，须经过严格杀菌消毒方可使用。

● 蛋品

- 在打蛋前，先挑出破损蛋，再用稀的氢氧化钠或漂白粉溶液浸泡鲜蛋，将蛋壳表面消毒并洗净。
- 打蛋设置专门区域，不应在糕点车间进行，以防交叉污染。
- 选用冰蛋，按照用量将其融化，用不完的及时冷藏，否则在融化后，细菌将在室温下迅速繁殖。
- 鸭蛋、鹅蛋等水禽蛋中沙门氏菌较多，从食品卫生角度看，不适合将其作为苏式糕点的原料。

1.原辅料卫生管理——原辅料的管理



● 蜜饯和干果

- 适合采用瓦缸、瓷坛等容器密封盛放，内壁要保持干燥，用洁净多层包装纸衬垫，减少温度湿度影响，避免与微生物接触。
- 存放在干燥通风的仓库内，注意防范虫鼠害。

● 食品添加剂

- 正确使用食用色素、食用香料、抗氧化剂、防腐剂等食品添加剂，对于改善风味、防止变质具有重要作用。
- 食品添加剂没有营养价值，过量使用可能有一定毒性。因此必须严格遵守国家规定的使用范围和使用限量。

- 水：一般要求水的硬度不宜太高，以便于面团调制及糕点加工。

1.原辅料卫生管理——原辅料的管理原则



- 在入库前，原辅料必须进行严格的感官检验、理化检验、卫生检验，对检验不合格者，禁止入库和使用。
- 糕点企业应设置专门车间来进行原辅料的加工处理。在投料前，粉料、油脂、食糖等主料要做到，干的过箩、过筛，湿的过筛、过算，保证基本无杂质。各种果料经专门挑选，清除杂质后方可使用。
- 对于需要冷藏保鲜的原辅料，要满足专门的冷藏保鲜条件。对于容易散发腥味等异味的原辅料，要设置专门仓库来单独存放原辅料。
- 仓库应有防潮、防虫、防鼠等措施，配备必要的通风设备，保持库房环境干净整洁。储存干料应离地垫高15cm、离墙隔开30cm，储存液料应实行管道化输送，同时应遵循先进先用的原则。



苏式糕点制作技艺

第七章 苏式糕点的卫生管理

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院