



苏式糕点制作技艺

第五章 苏式糕点的加工工艺

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院

4.水蒸制品



- 水蒸制品多数以米粉为主要原料，少数以小麦粉为主要原料，一般先调制各种面团，经过成型、蒸制、熟化而成。
- 按选料、用料配比和制作工艺的不同，苏式糕点的蒸制品可分为韧糕类、松糕类、发糕类、蒸蛋糕类、印糕类等。

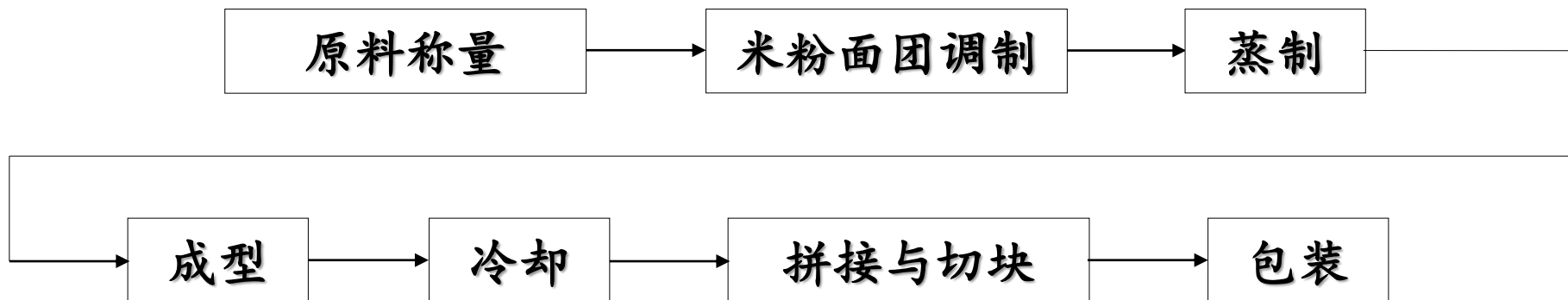


4.水蒸制品——韧糕类



- 概述：韧糕类制品采用米粉调制成米粉面团，再经蒸制、成型、拼接与切块等而成。

- 工艺流程



4.水蒸制品——韧糕类



● 代表性制品

➤ 桂花糖年糕

➤ 猪油年糕

➤ 重阳糕

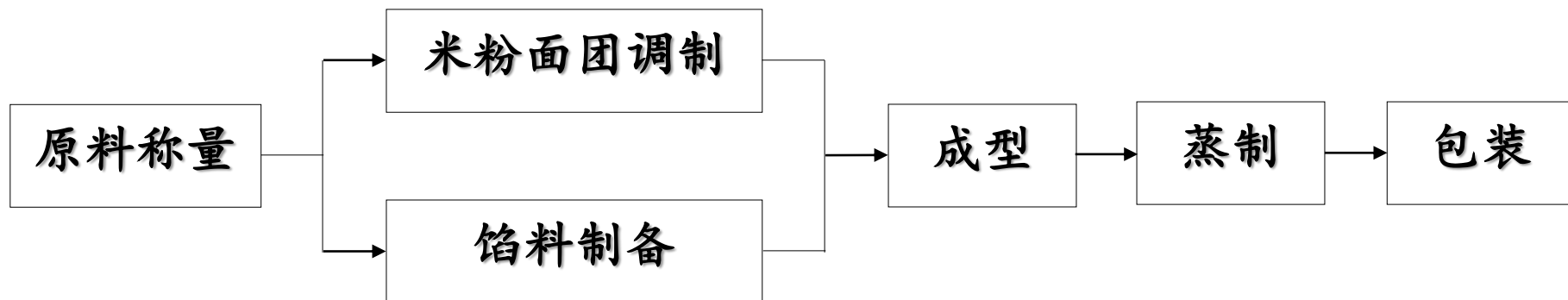
➤ 百果蜜糕



4.水蒸制品——松糕类



- **概述：**松糕类制品是以粳米粉、糯米粉为主要原料调制成面团，经成形、蒸制而成的口感松软的糕类制品。
- **工艺流程**



4.水蒸制品——松糕类

● 代表性制品

➤ 大方糕

➤ 松子黄千糕

➤ 定胜糕

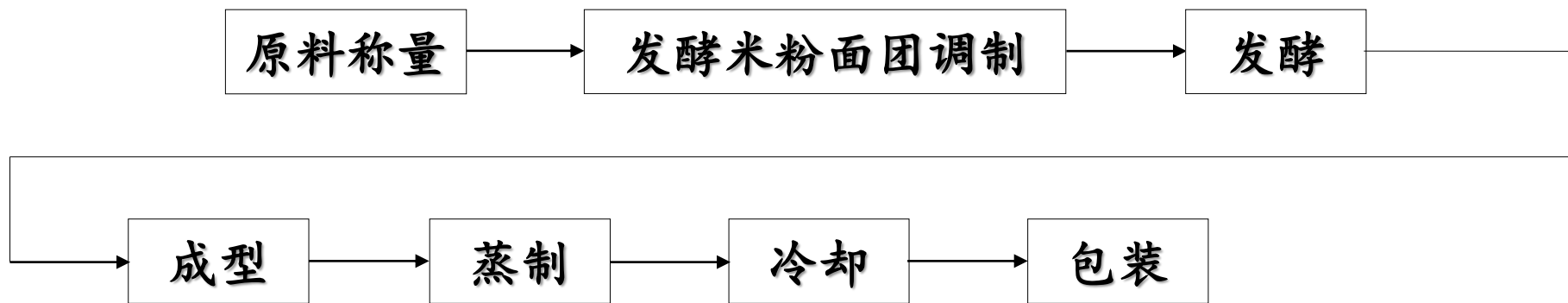


4.水蒸制品——发糕类



- **概述：**发糕类制品是以小麦粉或米粉为主要原料调制成面团，经发酵、蒸制、成形而成的带有蜂窝状组织的松软糕类制品。由于含有糖化菌和酵母等微生物，糕点有发酵制品的独特清香，含有的营养成分也比较丰富。

- **工艺流程**



- **代表性制品**

- 米枫糕

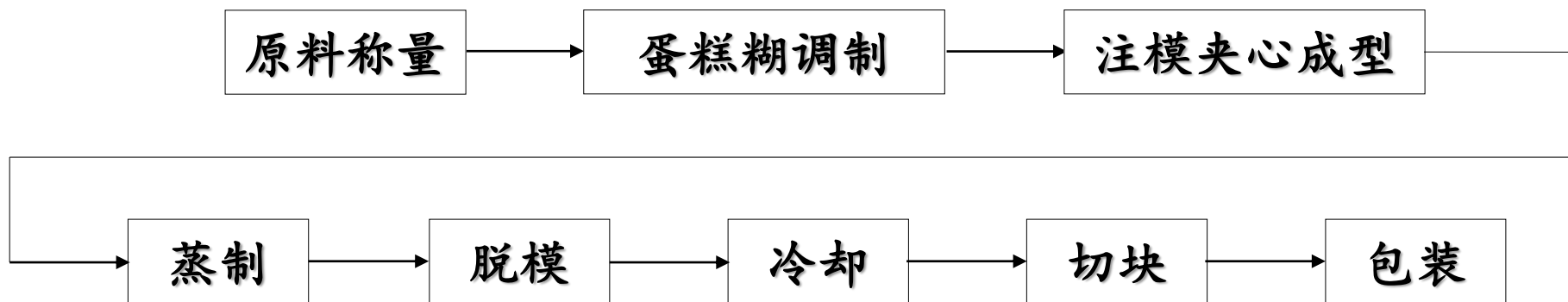
- 面枫糕

4.水蒸制品——蒸蛋糕类



- **概述：**蒸蛋糕类制品是以鲜鸡蛋、小麦粉为主要原料，经打蛋、调糊、注模、蒸制而成的组织松软的制品。产品松软可口，富有弹性和蛋香味。

- **工艺流程**



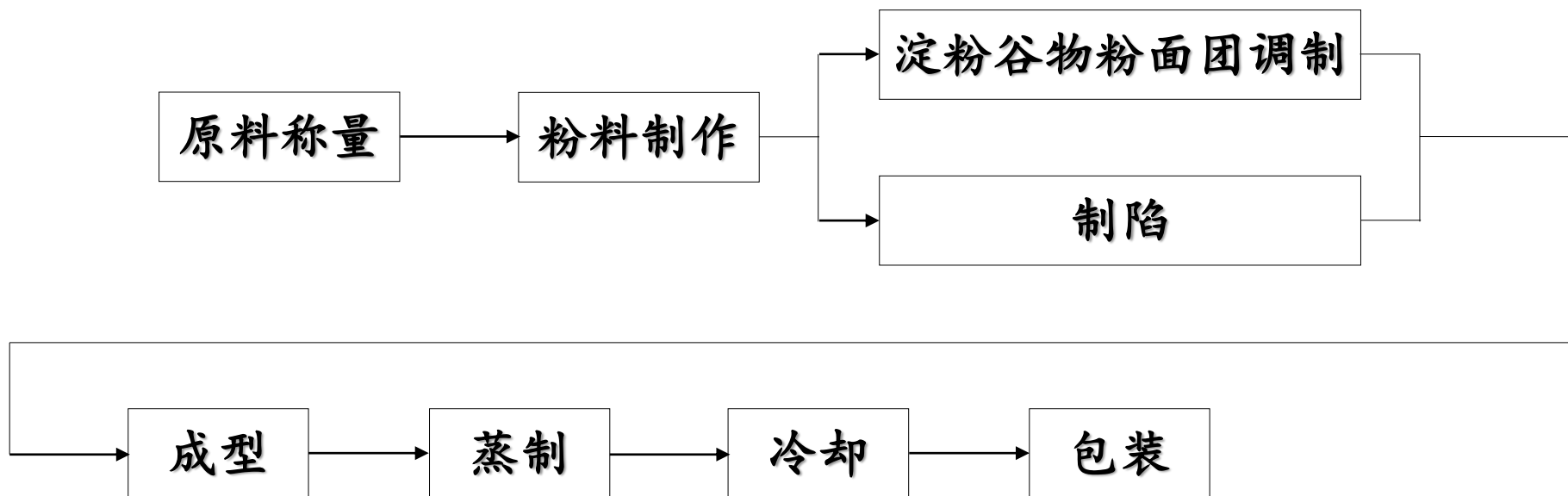
- **代表性制品**

- 蒸夹心蛋糕
- 蒸蛋糕

4.水蒸制品——印糕类



- **概述：**印模糕类制品是以粉料、食糖、油脂为主要原料，经面团调制和馅料制备，压模、填馅、成型而成的口感松软的糕类制品。
- **工艺流程**



4.水蒸制品——印糕类

- 代表性制品

- 绿豆糕





苏式糕点制作技艺

第五章 苏式糕点的加工工艺

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院