

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

1.米和米粉加工品



- **制作原理：**在炒锅或膨化机容器中，当加热加压时，米中的水分处于过热状态。当继续加热或突然减压时，米中的水分骤然汽化，产生膨胀力，使米组织结构受到冲击而膨化疏松。炒糯米粉和炒粳米粉的原理大致相同。
- **制作技术：**淘米→静置→炒米→粉碎→过筛→伏粉（吸湿）
 - **淘米：**冬天用温水、夏天用凉水淘米。在淘好后，将其堆放静置一定时间，使米粒充分吸水胀润。
 - **炒米：**将白石砂入锅加热至180-200℃，将潮米入锅焙炒。炒熟后，出锅并过筛，除净白石砂。也可将潮米放入膨化设备直接膨化。

- **制作技术：淘米→静置→炒米→粉碎→过筛→伏粉（吸湿）**
- **粉碎：**将熟米粉用粉碎机碎成粉末，用100目/英寸以上筛子过筛。
- **伏粉（吸湿）：**经焙炒、粉碎的米粉，吸湿性和复水性增强。将其贮存半年左右使用，使其自然吸收空气水分。吸水量与贮存条件和贮存时间有密切联系。也可用蔬菜拌入法和谷粒拌入法吸湿。
- **质量要求**
- 米粉为纯白色或乳白色粉末；
- 粉粒全部通过100目/英寸的筛子，松散不结块；
- 粉质均匀、细腻、滋润，含水率不低于10%；
- 具有焙炒米粉的独特香味，无霉变，无异味，不硌牙。

1.米和米粉加工品——枇杷梗粉



- **制作原理**：在充分吸水后，糯米组织结构发生膨胀与软化，部分淀粉水解发酵产生乳酸，带有特殊风味。
- **制作技术**：淘米→浸泡→冲洗→晾干→粉碎
 - 将糯米用凉水淘净，然后置于容器内，用水浸泡7-15天。在浸泡过程中，注意经常换水。浸泡时间，夏天适当缩短，冬天酌情延长。
 - 将米粒捞出，冲洗，晾干至表层无附着水分，用粉碎机粉碎，将米粉装入专用容器内备用。
- **质量要求**
 - 枇杷梗粉为白色粉末；
 - 粉质均匀、细腻、潮润，含水率不低于35%；
 - 略微有甜感，无酸味及其它异味，无杂质。

1.米和米粉加工品——潮糯米粉



- **制作原理：**经清水淘洗后，糯米吸水胀润，将其粉碎。潮糯米粉粉质细腻，有利于熟制加工，制品质地柔软，不易回生。
- **制作技术：**淘米→浸泡→滤干→粉碎→过筛
- 根据季节和天气，用凉水或温水淘洗糯米，让水尽量渗透到米粒中，米粒充分胀润，水分均匀分布。
- 在淘好后，加入适量清水，浸泡数小时，滤干水分，用粉碎机粉碎，米粉过筛备用。在气温较高时，制备的米粉应立即使用，以防变质。
- **质量要求**
 - 潮糯米粉呈白色粉末状；
 - 粉粒全部通过80目/英寸的筛子；
 - 粉质细腻、滋润，含水率不低于20%；
 - 略微有甜感，无酸味及其它异味，无杂质。

1.米和米粉加工品——玉兰片



- **制作原料：**潮糯米粉，绵白糖。
- **制作技术：**调制面团→蒸煮→搓折→冷却→切片→晾干
- 向潮糯米粉中加入适量绵白糖和水，将其调制成松散状有韧性的米粉面团，使米粉中的淀粉进一步充分吸水胀润。
- 将米粉面团置于蒸笼内蒸熟，搓折成扁条状，将冷却后扁条状生坯切成薄片，将薄片摊在竹箴或透气容器里，置于通风处晾干。
- **质量要求**
- 玉兰片为玉白色或乳白色，呈半透明的玉兰花瓣形状；
- 粉质细腻，含水率不超过10%；
- 结构紧密，将玉兰片叠放至10厘米高度时，玉兰片不少于45片；
- 无裂缝，无异味。

1.米和米粉加工品——蒸糯米干



- **制作原理：**将糯米淘净、浸泡、蒸煮，再冲淋、晾干、过筛，使米中水分挥发，有利于炸制加工。
- **制作技术：**淘米→浸泡→滤干→蒸煮→冲淋→晾干→过筛
- 用清水淘净糯米，加入适量清水浸泡，让水尽量渗透到米粒中，将糯米捞出并滤干。
- 将糯米放在蒸笼里，用旺火蒸煮，蒸至米粒透明柔软，用凉水冲淋并沥干。
- 将蒸熟的糯米放在竹箴或透气容器里，摊成薄层，放在通风处晾干，在半干时过筛，以免米粒粘连。
- **质量要求**
- 蒸糯米干呈玉白色半透明颗粒状；
- 含水率不超过10%；
- 不结块，无白心，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