



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

- 糕点企业加工油炸制品，主要使用**间歇式油炸锅**，它主要由**铁锅、炉灶、热源**等部分组成。
- **铁锅**用**生铁**铸造，将其平稳安放于**炉灶**的**固定灶孔**中，将油炸食品在锅内热油中进行炸制。也有**不锈钢长锅**间歇油炸，采用**电热热油**，占地较小，使用方便，但是排除**物料油炸碎屑**不如**圆锥形铁锅**便捷。
- **炉灶**大体包括**灶面、炉膛、烟囱**3个部分。炉灶上方安装**集气罩**和**排风机**。油锅上方**照明灯**必须安装**防爆罩**。**灶面**通常由**耐热材料**或**不锈钢板**做成。**炉膛**一般用**耐火砖**砌成。燃烧产生的废气从**烟囱**中排出。使用**电炉**加热可以不装**烟囱**。

- 加热部分因热源不同而不同。如使用煤炭，一般设有便于点火和出渣以及调节炉火大小的装置。如使用电源，一般使用相应电器元件调节电流强度并控制温度高低。如使用燃气，安装燃气管开关和喷管，以获得合适的燃气压力，同时要设有燃气扩散管，以防燃气倒流发生危险。
- 此外，还有一种连续式油炸机，能够减轻劳动强度，改善车间卫生条件，油炸产率较为稳定。但是物料在油炸过程中，一旦在网带上滞留不动，那么物料与物料之间、物料与网带之间，容易出现炸制不透的“死角”。同时，连续式油炸机存在耗油量较大和设备易老化等缺陷。

6.水蒸设备



- 糕点企业需要对面粉米粉等原辅料和糕点生坯进行蒸制，这就需要蒸煮设备。
- 传统蒸煮设备是铁锅、蒸笼等。将糕点生坯放入蒸笼置于铁锅，通过加热锅中沸水产生高温蒸汽实现蒸制。有锅炉的企业，只需砌好蒸灶并接入蒸汽，将蒸笼放到蒸灶上，开通蒸汽蒸制即可，蒸汽大小可通过调节蒸汽阀门和观察压力表来控制。
- 目前，糕点企业常用间歇式蒸箱。蒸箱内部安装蒸汽排管，蒸箱底部设有蒸车轨道。蒸箱锅炉产生的蒸汽，通到蒸汽排管小孔逸出。蒸汽压力通过蒸箱上压力表来显示，蒸汽流量通过进气和排气阀门控制。将糕点生坯装入盘中，放到蒸车上，推入蒸箱，关好箱门，开启汽阀，进行蒸煮。蒸煮完毕后，排除箱内蒸汽，拉出蒸车出料。



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