



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

3.糖油丁及糖加工品



3.糖油丁及糖加工品——糖油丁



- **原料和配方：**净猪板油50kg，绵白糖50kg。
- **制作技术：**前处理→切块→糖渍
 - 剥去猪板油的油皮、粘膜、血丝，根据制作不同糕点的要求，切成不同大小的小方块。
 - 按1：1的糖油比例拌入绵白糖，将其放置在陶瓷或不锈钢容器内。一般，冬季糖渍10天左右，春秋季节糖渍7天左右。
- **质量要求**
 - 糖油丁为大小均匀的白色方形小块；
 - 气温较高时有晶体析出；
 - 糖分渗透到油块内，无油皮，无杂质；
 - 熟化后有糖渍板油丁特有的香味，无异味。

3.糖油丁及糖加工品——潮糖



- **制作原理**：在绵白糖或白砂糖中加入一定量的水，部分糖溶解于水，其性状变得绵软。潮糖可用于加工以炒糯米粉为原料的制品。
- **制作技术**
 - **直接加水法（匀糖）**：向绵白糖或白砂糖中加入50%左右的水和适量精炼植物油或精炼动物油，充分搅拌，使糖、水、油均匀混合，将其放在容器内静置若干天，使部分糖吸水溶解。
 - **间接加水法（提糖）**：将白砂糖放在不锈钢锅内，加入80%左右的水和微量柠檬酸，用木刮板翻动，加热溶解，部分糖转化，甜度提高。停止加热，缓慢搅拌至乳白色厚糊状即可。
- **质量要求**
 - 潮糖呈乳白色厚糊状；
 - 质地细腻，含水率在6%左右，不粘手；
 - 具有糖香味，无异味，无杂质。

3.糖油丁及糖加工品——酥糖坯



- **制作原料：**饴糖，白砂糖（一般配比9：1）。
- **制作技术：**白砂糖+水→加热溶解→加饴糖→加热熬煮→冷却拉白
 - 将白砂糖放入不锈钢锅内，加入适量水，加热。
 - 在白砂糖溶解后，加入饴糖，继续加热。根据气温高低，可适当调整饴糖用量。
 - 一般熬煮至130℃左右时，即可倒在糖盘内冷却，拉白，放入专用容器内备用。
- **质量要求**
 - 酥糖坯呈乳白色或浅黄色厚膏状；
 - 粘度高，略有脆性，无焦黑点，无杂质；
 - 具有饴糖、白砂糖的复合香味，无焦味。

3.糖油丁及糖加工品——酥糖屑



- **原料和配方：**标准粉23kg，绵白糖15kg，芝麻仁14kg。
- **制作技术：**焙炒小麦粉→焙炒芝麻仁→碾酥糖屑
 - 将小麦粉放入锅中焙炒，火候适中，不断用铲子从锅底向上翻动，防止焦化。炒至微黄，即可起锅，冷却，过筛。
 - 将白芝麻用清水淘净，在清水中浸泡数小时，时长可根据气温调整。用手指碾搓芝麻，当表皮可脱落时，将芝麻捞出沥干，放入搅拌机搅拌，使芝麻皮脱净。将芝麻仁、芝麻皮一起放入锅内，用文火焙炒至芝麻仁呈深黄色、芝麻香味充分溢出。黑芝麻不需浸泡和脱皮，直接焙炒。

3.糖油丁及糖加工品——酥糖屑



- 制作技术：焙炒小麦粉→焙炒芝麻仁→碾酥糖屑

- 将焙炒小麦粉、焙炒芝麻仁和绵白糖混合均匀，反复碾磨至一定细度，装入专用容器内备用。

- 质量要求

- 酥糖屑呈粉末状；

- 细腻不粘牙，松散不结块；玫瑰白芝麻酥糖的酥糖屑呈微黄色，椒盐黑芝麻酥糖的酥糖屑呈灰黑色；

- 全部通过80目/英寸的筛子；

- 含水率3-5%左右；

- 具有小麦粉焦香、芝麻香等自然香味，无异味。

3.糖油丁及糖加工品——酥糖芯



● 原料和配方

- 蒸熟特制粉2kg，熟猪油1kg，绵白糖4.5kg，玫瑰花或桂花0.25kg。
- 玫瑰白芝麻酥糖芯配用玫瑰花，椒盐黑芝麻酥糖芯配用桂花。

● 制作技术：蒸煮→过筛→冷却→混合

- 将小麦粉置于蒸笼内，打若干个气眼，气眼要打到底。用旺火蒸1-2小时，直至中心结块，表示已经熟透，过筛，冷却，装入专用容器内备用。
- 玫瑰白芝麻酥糖芯。将绵白糖、蒸熟小麦粉、油脂、水玫瑰花（挤干卤）或糖玫瑰花混合并拌匀，装入专用容器内备用。
- 椒盐黑芝麻酥糖芯。将绵白糖、黑麻仁屑、油脂、水桂花（挤干卤）或糖桂花混合并拌匀，装入专用容器内备用。

3.糖油丁及糖加工品——酥糖芯



● 质量要求

- 酥糖芯呈松散粉末状；
- 玫瑰白芝麻酥糖芯的白色中带有红点，椒盐黑芝麻酥糖芯的白色中带有黄点；
- 糖料部分的粒度能通过80目/英寸的筛子；
- 颗粒较细，花瓣较碎；
- 含水率3%左右；
- 玫瑰白芝麻酥糖芯有玫瑰香，椒盐黑芝麻酥糖芯有桂花香，无异味。

3.糖油丁及糖加工品——糖枣泥



- **原料和配方：**白砂糖20kg，熟猪油1kg，黑枣14kg。
- **制作技术：**取枣肉→蒸枣肉→绞枣肉→炒枣泥
 - 敲扁黑枣，挖去枣核，清洗除去泥杂。
 - 将枣肉放在蒸笼或竹篓内蒸至柔软，冷却，用绞肉机绞细。
 - 将白砂糖放入锅内，加水，加热，充分溶解。熬煮到一定浓度时，加入枣泥拌和，文火焙炒，逐步添加熟猪油，炒至带光亮、不粘手。
- **质量要求**
 - 糖枣泥呈深棕色粘膏状；
 - 光泽自然，质地细腻、润滑、均匀；
 - 具有黑枣的醇厚香味，无异味，无杂质。

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