



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

3.成型设备——成型机



● 无馅成型机

- 糕点企业常用综合性多品种无馅成型机。
- 该设备根据糕点的产品特色及规格要求，采用滚刀、切刀、模具成型，可生产圆形、长方形、正方形、腰线形等形状的产品。该设备有配套的滚具、刀具、模具，糕点企业可根据实际需要自行选择安装。
- 在上机后，面坯被辊轧成一定厚度的面片。面片以适当速度水平前行，依靠滚刀连续转动、切刀上下往复运动、模具冲压完成成型。面片输送速度可自行调节。
- 已经成型的饼坯由传送带输出，面边通过传送装置返回和面机。

● 小糕点包馅机

- 小糕点包馅机为糕点企业生产包馅糕点，特别是包馅小糕点开辟了一条新途径。该设备主要包括包馅和成球两个组成部分。
- 将拌合好的皮酥料和馅料分别通过料斗注入包馅部分，在绞龙旋转带动下，设备挤出空心面筒，而由叶片泵输出的馅料注入面筒中心，从而连续形成和输出圆柱形夹芯坯条。
- 随着双棘轮的间断拨料，坯条进入成球部分的轧辊组部位，在动轧辊的摆动及轧辊的自转下，坯条发生旋转运动和塑性变形，实现浮动滚切、封口、抛圆而一次成球，间断输出球形夹芯糕点坯。

3.成型设备——成型机



● 桃酥机

- 桃酥机主要用于成型桃酥，包括滚筒式和冲压式两种。糕点企业常见滚筒式成型机，它主要由料斗、成型滚筒、传送装置、动力装置、机架等部分组成。
- 在设备运转时，桃酥料被投入料斗后，在桨叶搅拌下，均匀分布成型滚筒内。每对滚筒相对转动，桃酥依次成排滚压成型，落入水平运行的铁盘中并自动码盘。
- 如果该设备与和面机、传送带、隧道式烘烤炉等设备配套联用，可形成小桃酥流水线。

3.成型设备——轧皮机



- 轧皮机是将混合好的面团或厚面片延压成所需厚度面皮的一种常用设备。按照压辊对数不同，轧皮机可分为单辊、双辊、多辊等类型，并对面团分别进行一级、二级、多级延压。
- 糕点企业常用单辊轧皮机，可通过手轮调节延压幅度。调节方法是转动手轮，带动固定在轴上的圆锥齿轮组，带动丝杠转动，通过辊筒轴承座内螺纹作用，致使上辊筒轴承座上下升降，调节上辊筒对于位置固定不动的下辊筒的间距，实现对延压厚度的控制。该设备运转时，通过改变开关方向，可以往复辊轧面片。
- 如果采用双辊轧皮机，要使两级辊压协调好，那么就要注意调节好一级轧辊和二级轧辊的间隙，一般将两级轧辊间隙比（压延比）控制在2:1左右，以防止过度拉伸或延压。

3.成型设备——切片机



- 切片机是糕点食品切片的专用设备，切片操作由糕坯水平前行运动和刀片上下往复运动相结合而完成，切片厚薄和深浅可自行调节。
- 苏式糕点企业常用云片糕切片机，糕坯传送速度可按需调节，刀片上下往复运动，切刀高低位置也可按需调节，以确保切片深度达到要求。

3.成型设备——上芝麻机



- 上芝麻机是苏式糕点粘嵌芝麻的专用设备。它主要由上麻匾、曲柄、托架、机座、动力装置等部分构成。
- 常见的糕点企业上芝麻机，托架上的上麻匾可用竹匾或不锈钢制成，匾底均匀分布防滑冲眼。电动机通过皮带盘和减速箱，向装有曲柄的主轴传输动力。动力曲柄旋转，通过安装在机座上的支撑曲柄，带动上麻匾围绕主轴做偏心运动。
- 在上麻时，先按一定配比将饼坯和芝麻倒入匾内，在开机后，饼坯和芝麻发生均匀的碰撞和搓滚，再适当洒水，糕饼坯就能逐步实现表面拉毛、粘水、粘嵌芝麻等操作。

- 烘烤设备是生产苏式糕点的关键设备之一，糕点生坯在成型后烘烤即可成产品。
- 烘烤设备的种类较多：
 - 按热源类型可分为明火设备（如煤炉、燃气炉）、非明火设备（如电热炉、远红外线炉、微波炉）；
 - 按结构形态可分为转式（如风车炉）、箱式（如烤箱）、隧道式（如链条炉）；
 - 按生产方式可分为间歇式（如烤箱）、连续式（如链条炉）。

4. 烘烤设备——吊炉、风车炉



- 吊炉为生产苏式糕点的传统明火炉，共分为3层，上层和下层烧木炭，中层放糕点。上层系有铁链，悬挂在炉架横梁上，可上下开合移动，便于投料和烘烤。由于上下两层生火，炉火闭合烘烤，糕点受热均匀。由于劳动强度大、生产效率低、卫生条件差，吊炉已被淘汰。
- 风车炉在运转时形同风车，是一种以无烟煤为燃料转式炉。它主要由炉体、花栏、铁盘、动力装置组成。先将生坯码入铁盘中，再将其放到花栏上，一边绕主轴旋转，一边进行烘烤。主轴转速可通过变速装置进行调节，也可通过开关炉门和鼓风调节炉火，但是效果较差。

4. 烘烤设备——隧道炉



- 隧道式链条炉又称网带炉，它配备无级变速电动机，利用链条运输作用，既可实现连续烘烤，又可控制烘烤速度，从而克服了间歇式烘烤炉的不足。隧道炉可采用煤炭、燃气、电能、远红外线等方式加热。
- 糕点企业常用烘烤炉是一种远红外电热链条炉。链条置于上下两层远红外电热管之间。根据烘烤要求，可在一定范围内分若干个温区控制炉膛温度，使糕点在烘烤时获得比较理想的底面火。

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