

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

2. 烘烤制品



- 将制作成形的糕点制品坯置于烤炉或平底煎锅内，烤制成熟定形并带有一定色泽，显示出烤制品的各种风味。
- 根据选料和工艺的不同，苏式糕点的烘烤制品可分为酥皮类、甜酥类、浆皮类、松酥类、发酵类、烤蛋糕类、烘片糕类等。

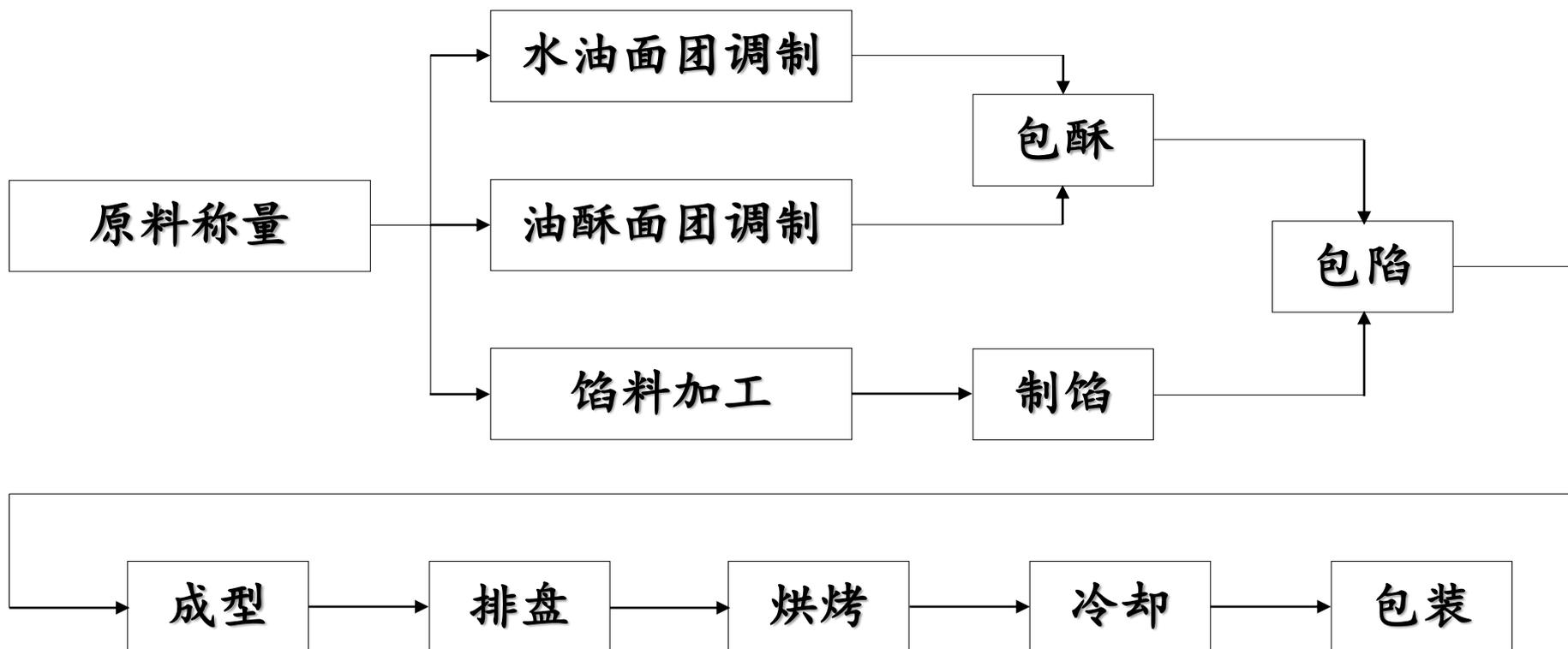


2. 烘烤制品——酥皮类

- **概述：**酥皮类制品是用水油面团包油酥面团制成酥皮，经包馅、成形、烘烤熟制而成的饼皮分层次的制品。
 - **外层为水油面团，内层为油酥面团，经包酥折迭，形成多层薄片。**
 - **馅料多用各种果仁和辅料制备。**
- **原料配方（按每百公斤成品的皮料计）**
 - **水油面团：**特制小麦粉15kg，油脂4.5kg，饴糖1kg，开水4.5kg
 - **油酥面团：**特制小麦粉10kg，油脂5kg

2. 烘烤制品——酥皮类

● 工艺流程



2. 烘烤制品——酥皮类



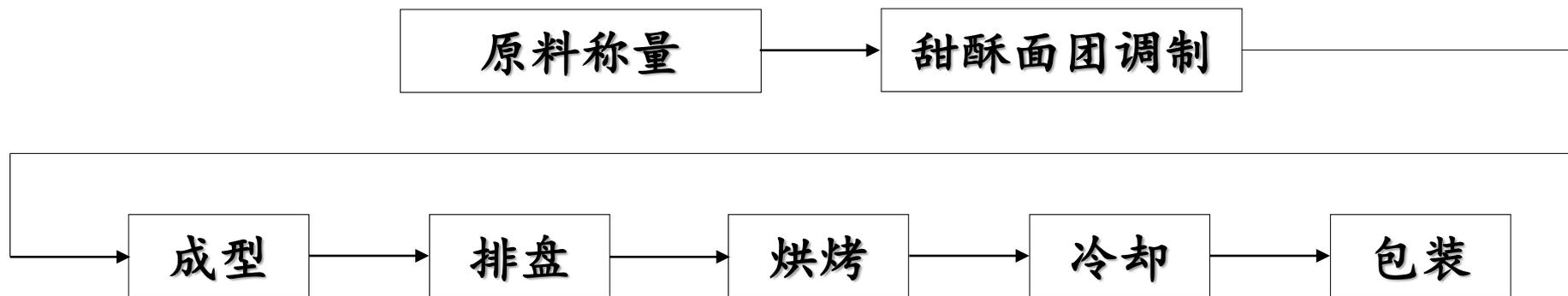
● 代表性制品

- 苏式月饼
- 鲜肉饺
- 苏八件
- 袜底酥
- 干菜饺
- 芝麻太史饼



2. 烘烤制品——甜酥类

- **概述：**甜酥类制品是用较多的油脂和糖调制成塑性面团，经成形、烘烤而成的组织不分层次，口感酥松的制品。
- **工艺流程**



2. 烘烤制品——甜酥类

● 代表性制品

➤ 杏仁酥

➤ 惠山油酥

➤ 素桃酥

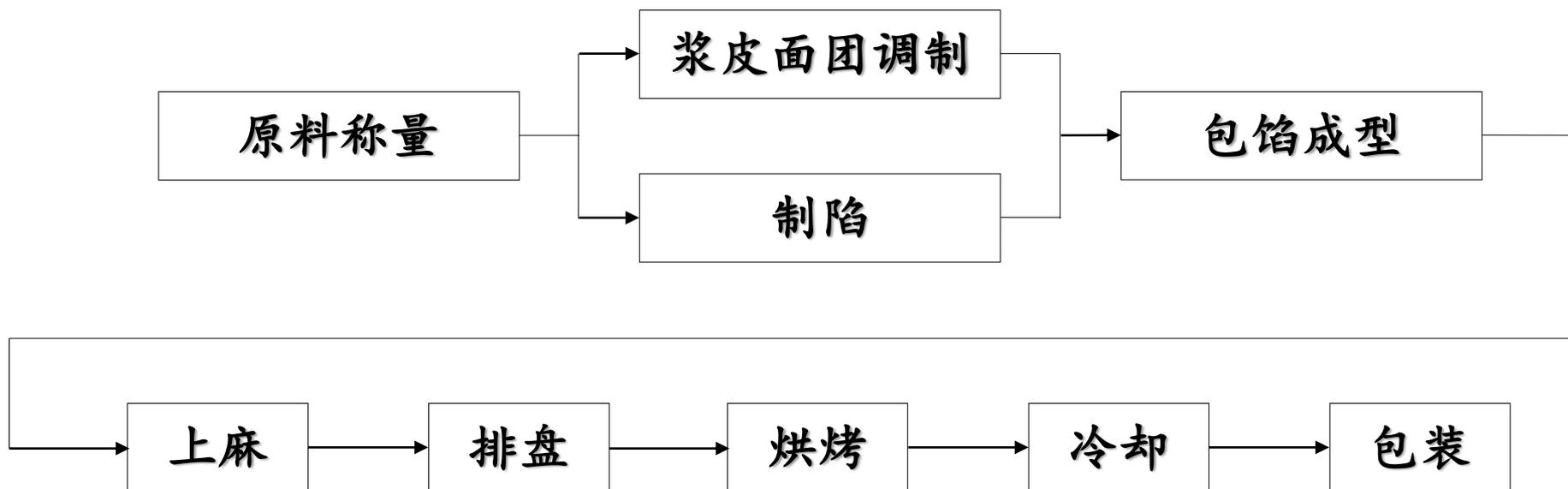
➤ 葱油桃酥

➤ 杏仁条



2. 烘烤制品——浆皮类

- **概述：**浆皮类制品是用浆皮面团制皮，然后包馅，经烘烤而成的柔软或韧酥的制品。
- **工艺流程**



2. 烘烤制品——浆皮类

● 代表性制品

➤ 松子枣泥麻饼

➤ 三色夹糕

➤ 金钱饼

➤ 湘城麻饼

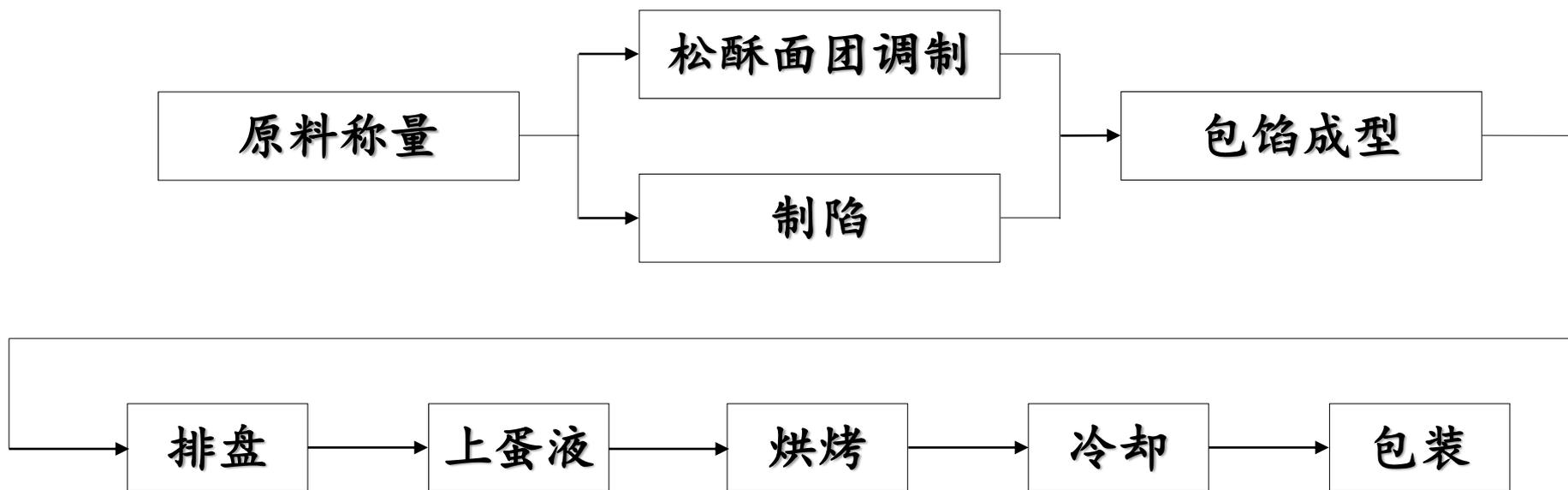
➤ 三色大麻饼

➤ 松子文明饼



2. 烘烤制品——松酥类

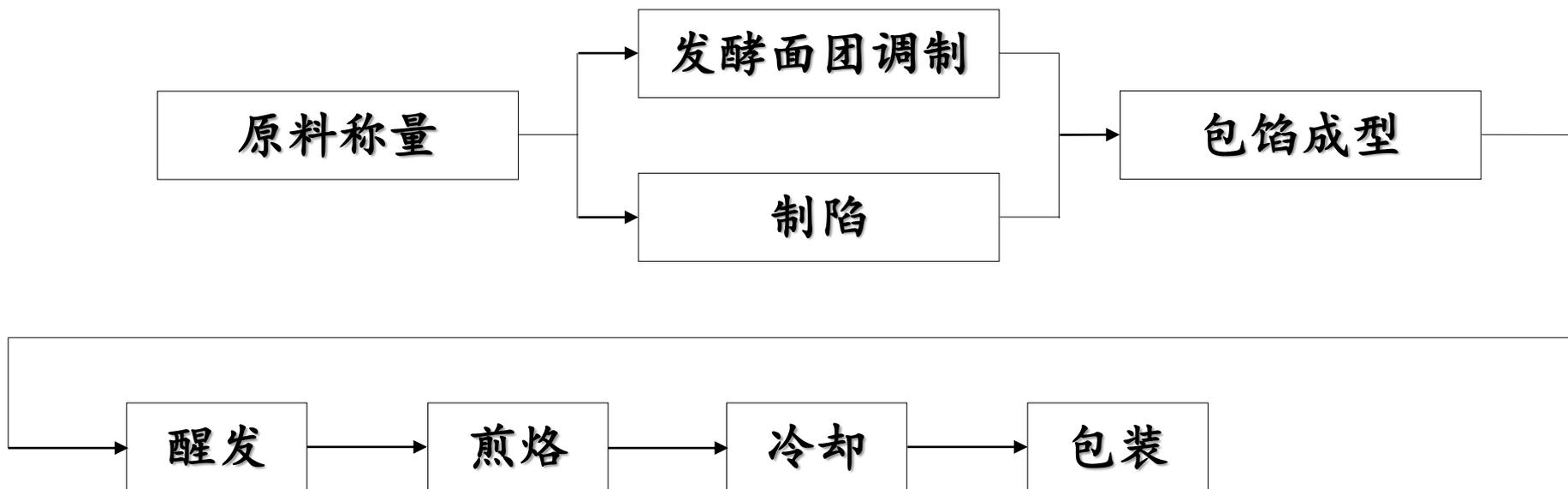
- **概述：**松酥类制品是用较少的油脂、较多的糖，辅以蛋品、乳品等并加入化学膨松剂，调制成具有一定韧性、良好可塑性的面团，经成型、熟制而成的制品。
- **工艺流程**



- **代表性制品：**猪油松子酥、香蕉酥、豆沙卷、冰糖饼

2. 烘烤制品——发酵类

- **概述：**发酵类制品是用**发酵面团**，经成型或包馅成型后，熟制而成的口感柔软或松脆的制品。
- **工艺流程**



2. 烘烤制品——发酵类

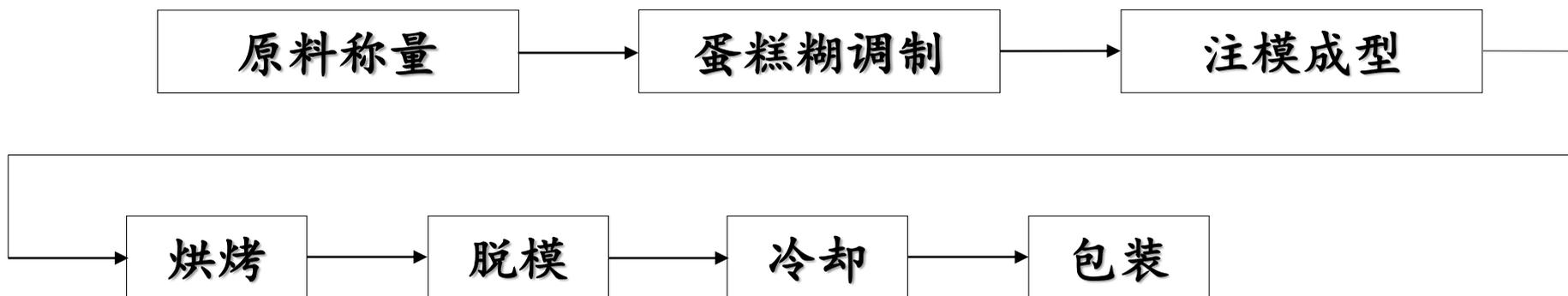
- 代表性制品

- 酒酿饼



2. 烘烤制品——烤蛋糕类

- **概述：**烤蛋糕类制品是以鸡蛋、面粉、糖为主要原料，经打蛋、注模、烘烤而成的组织松软的制品。
- **工艺流程**



- **代表性制品**

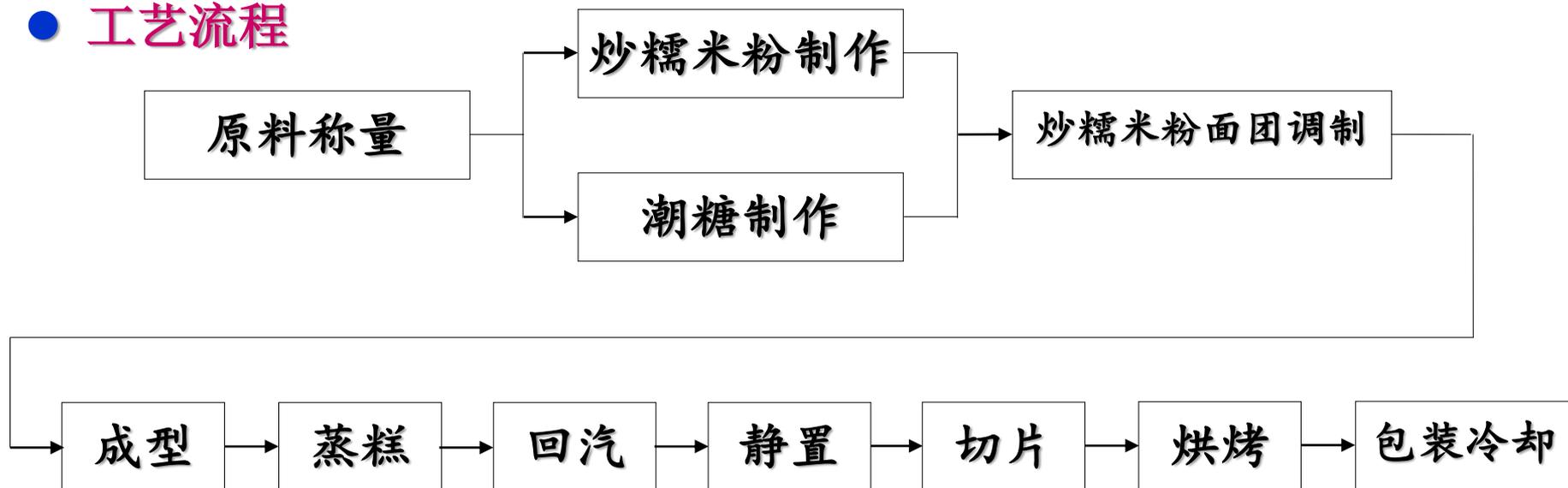
➤ 桂花大方蛋糕

➤ 鸡蛋饼

2. 烘烤制品——烘片糕类

- **概述：**烘片糕类制品是以炒糯米粉、绵白糖为主要原料，经调制、成型、蒸煮、切片、烘烤而成的口感松脆的糕点制品。

- **工艺流程**



- **代表性制品**

- 四色片糕
- 椒盐桃片
- 五香麻糕



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