

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

5.熟粉制品



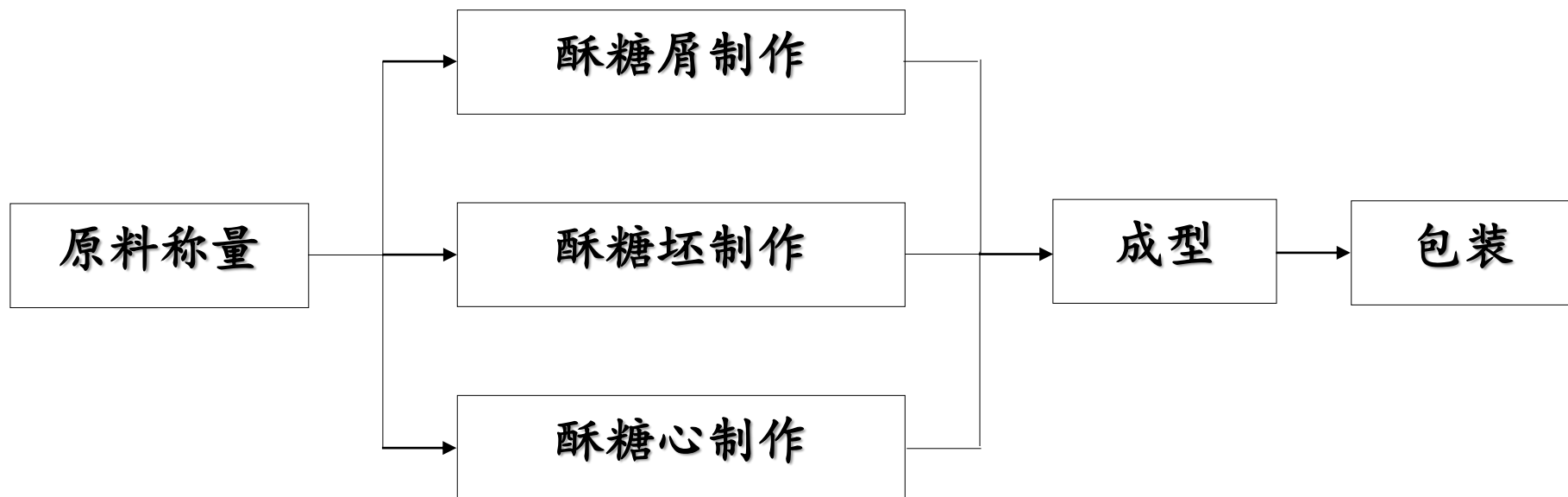
- 先将原辅料熟制成半制品，再经不同工艺成型，即可制得多种风味的熟粉制品。
- 由于选料、用料配比、半制品加工以及制作工艺不同，苏式糕点的熟粉制品可分为折迭麻酥类、片糕类、印糕类、韧糕类、松糕类等5类。



5.熟粉制品——折迭麻酥类



- 概述：折迭麻酥类糕点以小麦粉、白砂糖、芝麻仁为主要原料，经焙炒、粉碎，折迭等工艺成形制得。
- 工艺流程



5.熟粉制品——折迭酥类



● 代表性制品

➤ 芝麻酥糖

➤ 玫瑰酥糖

➤ 薄荷酥糖

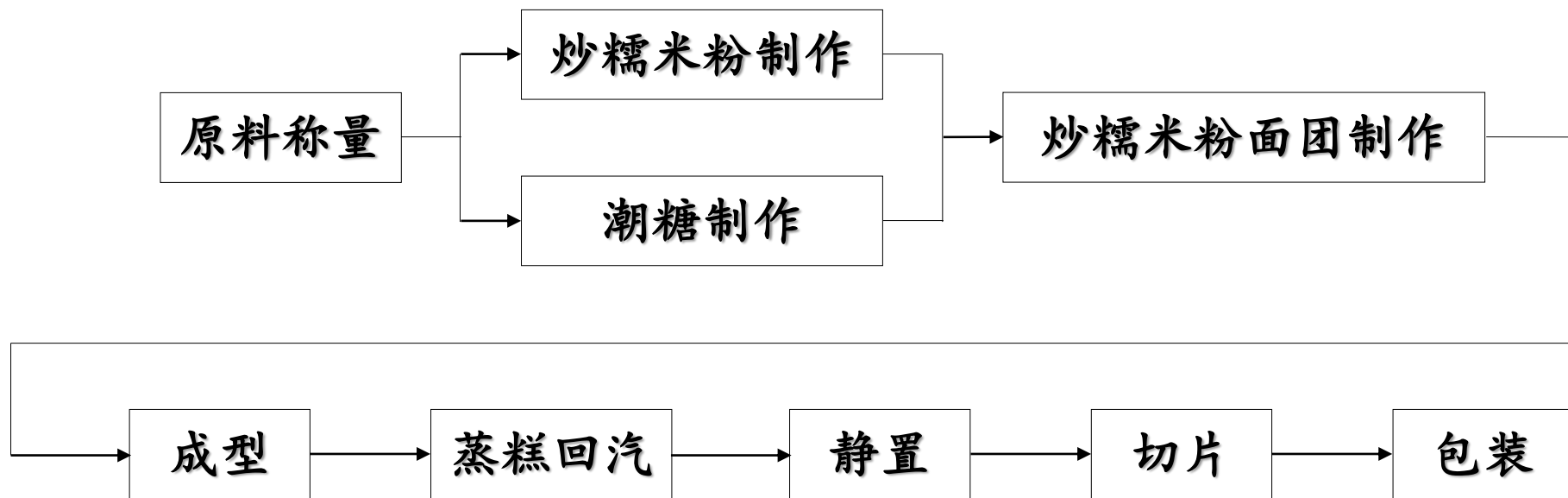
➤ 花生酥糖



5.熟粉制品——片糕类



- 概述：片糕类糕点以炒熟糯米粉、绵白糖或潮糖为主要原料，经调制成型，蒸制等而成。
- 工艺流程



5.熟粉制品——片糕类

● 代表性制品

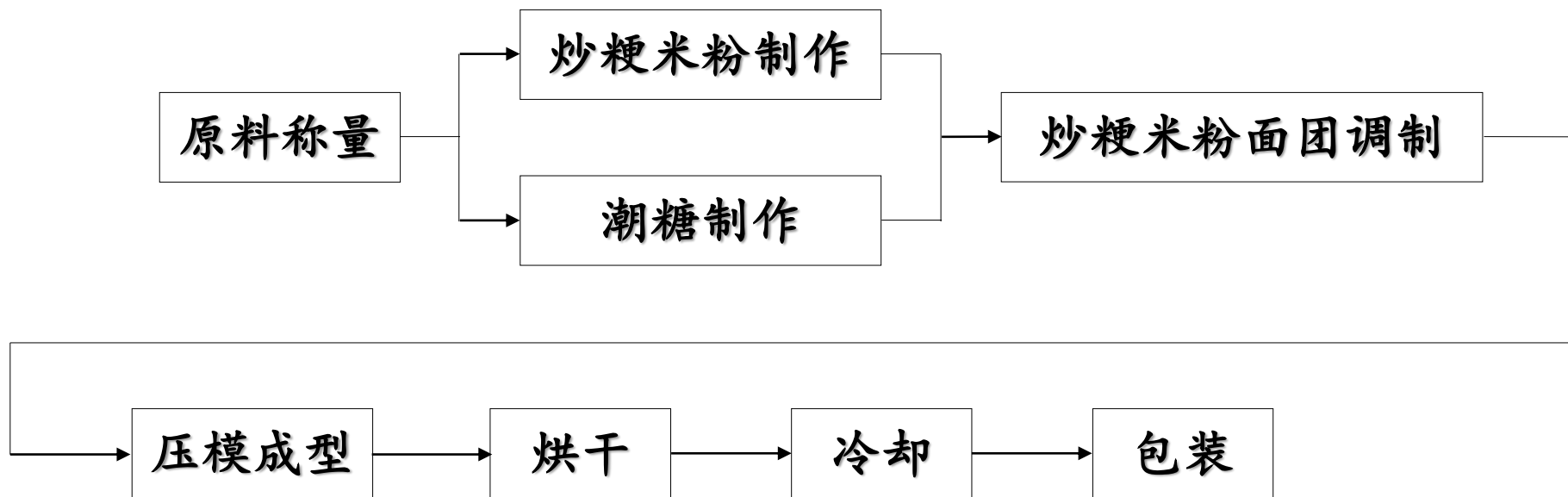
- 桂花云片糕
- 松子云片糕
- 核桃云片糕
- 玉带糕



5.熟粉制品——印糕类



- 概述：印糕类糕点以炒粳米粉、绵白糖或潮糖为主要原料，经面团调制、压模、成型等而成。
- 工艺流程



5. 熟粉制品——印糕类

- 代表性制品

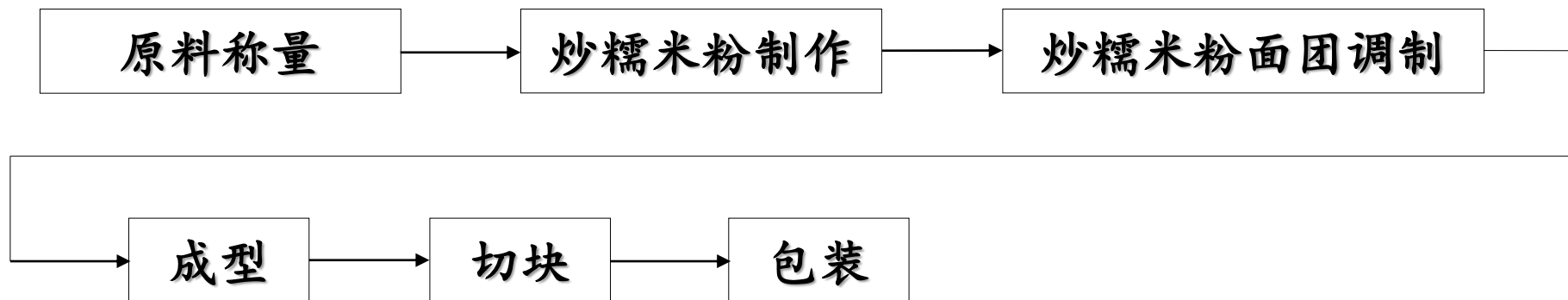
- 八珍糕、资生糕



5.熟粉制品——韧糕类



- 概述：韧糕类糕点以炒糯米粉、绵白糖为主要原料，经调制、成型而成。
- 工艺流程



5.熟粉制品——韧糕类

- 代表性制品

- 桔红糕

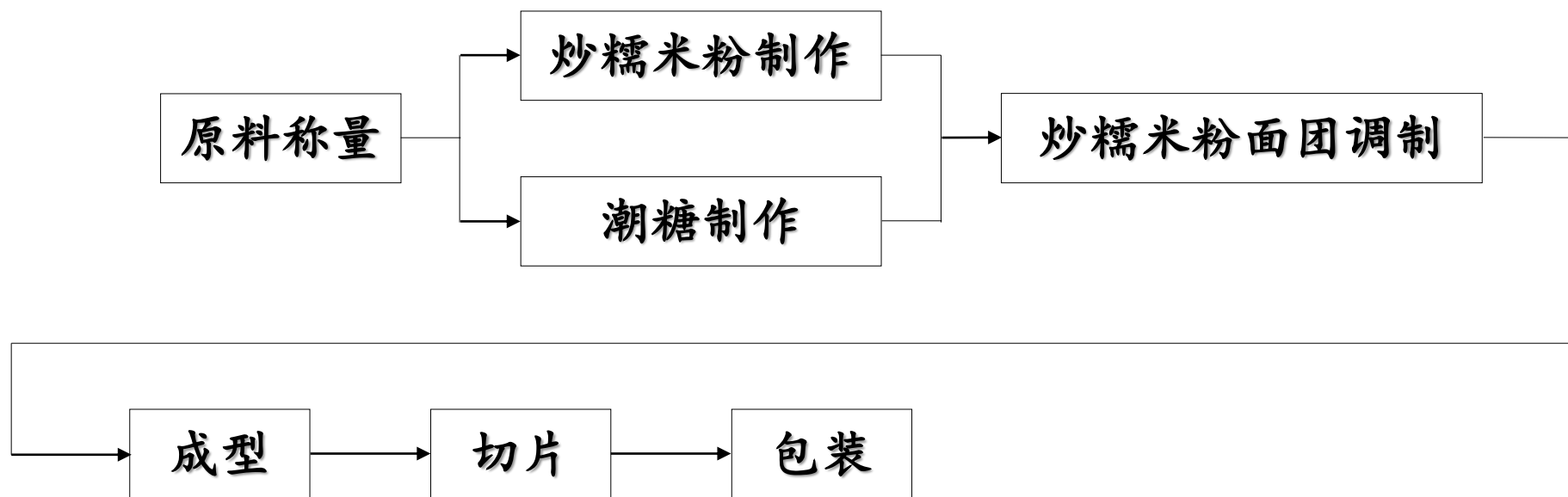


5.熟粉制品——松糕类



- 概述：松糕类糕点是以炒糯米粉为主要原料制成的，再加水调制成型。

- 工艺流程



- 代表性制品

- 松子冰雪酥

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