

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

2.豆粉加工品



2.豆粉加工品——绿豆粉

- **制作原料：**绿豆
- **制作技术：**淘洗→焯水→沥干→晾晒→研磨→去皮→晒干→研磨
 - 将绿豆用清水淘净，在开水中焯至半熟，绿豆皮起折皱，绿豆皮肉开始分离。将绿豆捞出沥干，晒至八成干。
 - 将绿豆用石磨研磨成绿豆皮肉混合物，扬去绿豆皮，晒干绿豆肉，将其研磨成粉，装入专用容器内备用。
- **质量要求**
 - 绿豆粉为浅绿色粉末状，松散不结块；
 - 粉粒细腻，全部通过80目/英寸的筛子；
 - 含水率不低于12%；
 - 有绿豆的自然清香，无异味，无杂质。

2.豆粉加工品——糖豆沙

● 原料和配方

- 赤豆6.5kg，熟标准粉1kg，植物油或熟猪油1.75kg，白砂糖17kg，糖橙丁1kg，糖桂花0.75kg。
- 熟标准粉可蒸熟、烘熟、炒熟，破坏小麦粉面筋，防止豆沙粘连。

● 制作技术：淘洗→煮豆→冷却→粉碎→滤干→炒豆沙

- 将赤豆用清水淘净，放入锅内加水煮豆。旺火煮开，文火煮烂，煮至赤豆皮裂开、赤豆肉酥烂，即可起锅。
- 在冷却后，将赤豆皮肉一起粉碎，达到一定细腻程度后，装入布袋，滤干水分。

2.豆粉加工品——糖豆沙



- **制作技术：淘洗→煮豆→冷却→粉碎→滤干→炒豆沙**
 - 将白砂糖放入锅内，加水，加热，使糖充分溶解。将赤豆沙倒入锅中，混合均匀，大火熬煮，文火焙炒，逐步加入油脂。
 - 在焙炒时，要不断用铲子从锅底翻动，以免粘锅焦化。在焙炒至膏状时，加入糖橙丁、糖桂花炒匀，即可起锅，装入专用容器内备用。
- **质量要求**
 - 糖豆沙呈深棕色粘膏状；
 - 质地细腻、润滑、均匀；
 - 具有赤豆和糖的复合香味，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